

SAHARA™

FOLDING DEHYDRATOR



**FOLDING DEHYDRATOR
INSTRUCTIONS**

**DÉSHYDRATEUR PLIANT
INSTRUCTIONS**

**FALTBARER DEHYDRATOR
BEDIENUNGSANLEITUNG**

 **Brod & Taylor®**
DR-710 DR-720

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when appliance is near children.
 - Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 - Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 - Do not use outdoors.
 - Intended for countertop use only.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 - Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 - Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 - **WARNING:** Hazard of injury and burns. The surface of the dehydration shelves, the food to be dried, glass doors and upper housing are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off.
- We recommend using pots cloth for protection.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, set control to “Off”, then remove plug from wall outlet.
 - Do not use appliance for other than intended use.
 - This appliance is for household use only.
 - Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, in the Dehydrator when not in use.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Do not cover the fan with any foil or similar during operation! Inlet and outlet air must not be obstructed.
 - Do not use the appliance’s upper side as deposition rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
 - Leave enough ventilation distance to all sides and 1m above the appliance so avoid damage by heat and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
 - Use original dehydration shelves only.
 - In case of overheating, the item will switch OFF automatically. If so, please unplug and allow the appliance to cool

down for 10-15 minutes, before putting it into operation again. Please make sure the dehydrator is free standing, not covered and the supply and exit air is not hindered.

- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flames etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Operate in dry rooms only.
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions to obtain the best results from your Sahara Dehydrator.

SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
- The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

NOTICE

This appliance is for household use only. Use on Alternate Current (50/60 Hertz) only with voltage as indicated on the manufacturer type plate. Do not attempt to modify the plug in any way.

USE WITH AC INVERTERS

Exercise caution when using this appliance with DC to AC inverters. Contact a qualified electrician if you have questions about your inverter.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

This appliance is intended to be used in household and similar applications.

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE



Correct disposal of this product:

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



Welcome to the exciting world of dehydrated foods. Perfect for eating on the go, food preservation or creating unique recipes, dried foods have endless uses. Nutritious dried fruits and meat are ideal for hiking, biking, camping, commuting, air travel, school lunches - or anywhere!

The Sahara Folding Dehydrator delivers the ultimate combination of performance and convenience for drying and preserving your favorite foods. Blending the rich history of food dehydrating with a fully foldable body, optimized heat and airflow, and stylish modern design, this tabletop appliance is the best way to dehydrate your favorite foods.

- World's first full-size, folding dehydrator provides a massive 11 ft² / 1 m² of tray space, but quickly folds to 1/3 the size for storage.
- Dual-heater design delivers high power to quickly dry wet food, then automatically switches to low power as food dries for optimum performance.
- High-efficiency circulating airflow system yields even drying and quiet operation.
- Automated Dual Time / Temperature setting provides easy-to-optimize controls.

CONTACT

BRØD & TAYLOR SUPPORT

USA

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Phone: 1-800-768-7064

Europe and UK

E-mail: support@brodandtaylor.eu

Web: brodandtaylor.eu/support

Phone: +49 (0)6172 94800 Germany
+44 (0)330 133 0431 UK

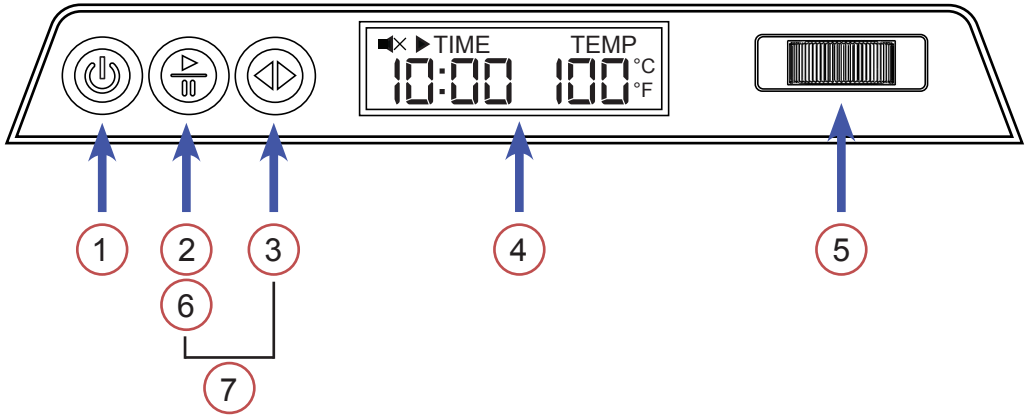
Other locations

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Phone: +1-413-458-9933

Getting to Know Your Dehydrator




1 Power – On/Off

Press the button to Power On the device, which displays the time and temperature settings. This is Standby Mode. Press again to Power Off.

2 Start/Pause (Stop)

Initiate device operation using the times and temperatures currently visible on the LCD screen. Once initiated, the LCD screen will change from white to amber.


3 Mode Selection Button

Press Mode button to switch from the time to temperature setting. The  symbol indicates which value is currently selected. The Control Wheel adjusts the value selected. Hold for 2 seconds to access Dual Time / Temperature mode (Time 2 and Temp 2).

4 LCD Screen

Display shows the time on the left and the temperature on the right (F or C), Mute option status and Dual Time / Temperature settings (if active). Display backlight is white when paused, amber when heating. During operation display shows time remaining (countdown).

5 Control Wheel

Scroll to the left or right to adjust Time and Temperature depending on the Mode selected. Selections can be determined by the . Scroll right to increase value, left to decrease.

- **Control Wheel - TIME**

Countdown Timer settings range from 15 minutes (minimum) up to 99 hours (maximum). Time increments can be increased and decreased by 15-minute intervals up to 12 hours. Time intervals increase at longer time settings, up to 2 hour intervals at 99 hours.

- **Control Wheel - TEMPERATURE**

Temperature settings range from 86-165°F / 30-74°C and can be adjusted by single degrees. FAN temperature setting indicates no heat.

6 Mute Mode Control 

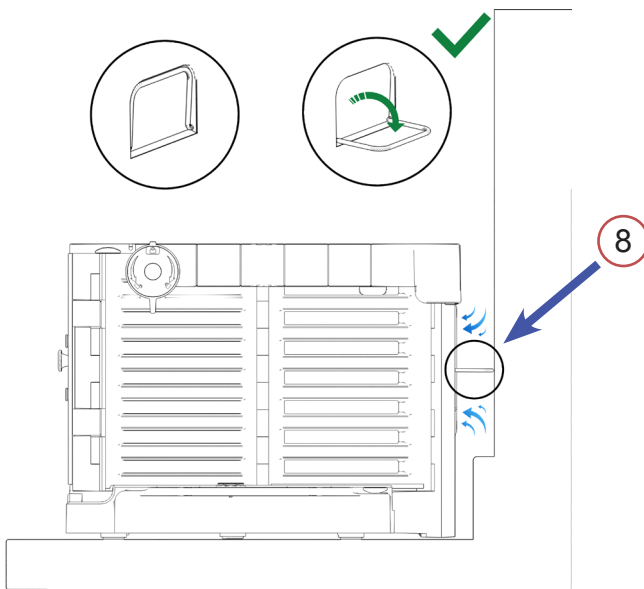
Hold Start/Pause button 2 seconds to Enable / Disable Mute Mode. In Mute Mode the completion beep is silenced.

7 Fahrenheit or Celsius Setting

Press and hold both Start/Pause and Mode buttons for 2 seconds to switch between °F and °C.

8 Wire Spacer

Ensure the wire spacers are in the down position. Spacers prevent the rear air intakes from being blocked. Make sure that all air intakes are always clear of obstructions.




Quick Start Guide

Follow the **Setup Guide** before consulting the Quick Start Guide.


Step 1. Cut food into thin slices, discarding any cores and/or seeds. Make sure all slices are the same even thickness.

Step 2. Open glass doors. (Clean all shelves before first use.) Place food on the drying shelves and then slide the shelves into the dehydrator and shut the glass doors.



Step 3. Press the Power Button  to turn on the Sahara Dehydrator. The screen will be white.

Step 4. Verify the  symbol is on TIME. Rotate the Control Wheel right to increase the time and left to decrease.




Step 5. Once the desired time has been chosen, press the Mode Button  to select Temperature. Spin the Control Wheel right to increase the temperature and left to decrease temperature. The temperature will change in one-degree increments.



Step 6. Press Start . The screen will turn amber. The time displayed on screen is how much time is remaining. NOTE: During operation, Start/Pause  may be pressed to pause operation. When paused, the Time and Temperature may be adjusted. Press Start/Pause again to restart operation.

Step 7. Upon completion, the appliance will beep, unless muted. Exercise caution when opening the glass doors and removing the food. Assume that the contents and shelves may be very hot.

Step 8. Press the Power Button  to turn off the appliance. Allow 10 minutes to ensure everything has cooled, then fold for storage. See Setup Guide for instructions on how to fold the dehydrator for storage.

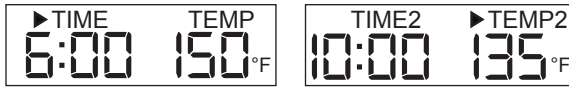


Dual Time-Temperature Mode

Certain foods benefit from dehydration at two different temperatures. Foods with high water content (such as apples) will be much cooler than the surrounding air until they lose much of their moisture. This is because evaporation cools the food even as it is heated by the warm air. This effect can be as much as 36-45°F / 20-25°C. Dehydration can be optimized by increasing the set temperature for an initial period and then lowering it for the final drying. This speeds the drying process without overheating the food. The Sahara Dehydrator automates this process with dual time-temperature setting.

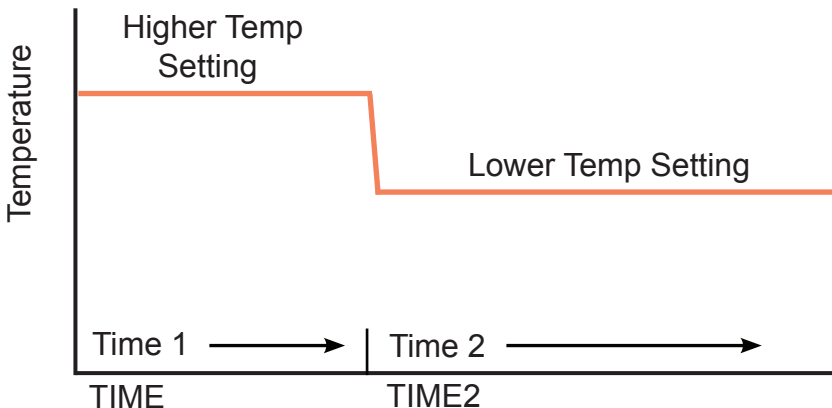
TIME / TEMP: This is the time and temperature associated with default operation. The dehydrator will operate at this chosen temperature for the selected amount of time unless manually shut off.

TIME2 / TEMP2: (Off by default). Access TIME2 / TEMP2 by pressing and holding the Mode (◀▶) button for two seconds. TIME2 / TEMP2 will appear on screen. Spin the Control Wheel to select the desired time for TIME2. Then press the Mode Button (◀▶) to move the pointer arrow to TEMP2 and select the desired temperature. You can hold the MODE button again for two seconds to switch back to TIME / TEMP.



Press Start (▶) to begin operation. TIME2 / TEMP2 automatically starts when TIME / TEMP is complete. Either TIME / TEMP or TIME2 / TEMP2 may be displayed when pressing Start. The dehydrator will always begin operation with the first setting TIME / TEMP. If TIME2 is set to zero, the process will end when TIME is complete.

The graph below represents an example dual temperature drying process.



Cleaning



Always unplug and allow the appliance to cool before cleaning.

Wipe interior and exterior with damp cloth using mild detergent solution if required. Glass doors may be cleaned with glass cleaner. For a food safe glass cleaner, use a solution of equal parts white vinegar and water.

SHELVES - Stainless Steel: Soak in warm to hot detergent solution. Use a sponge or soft brush to clean. Avoid using any tool or brush that may bend the stainless steel wires. Place shelf on hard, flat surface before scrubbing to avoid bending metal wires, Do not use abrasive pads or cleaners. Stainless steel shelves are dishwasher safe for any cleaning and drying cycles.

SHELVES - Poly plastic (Food-safe polypropylene plastic): Soak in warm detergent solution. Use a sponge or soft brush to clean. Avoid using sharp utensils, abrasive pads or cleaners. Poly plastics shelves are dishwasher safe up to 180°F / 82°C.

DRIP TRAY: Wipe with damp cloth or sponge using mild detergent solution. Soak in warm detergent solution if required. Do NOT use abrasive pads or cleaners.

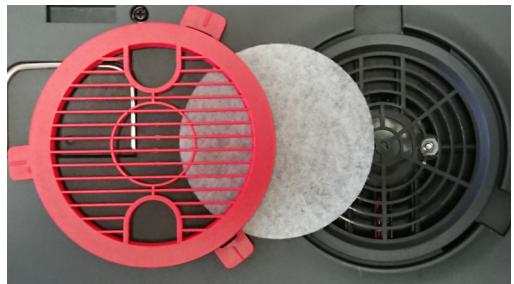
SILICONE DRYING MATS (accessories): Wipe with damp cloth or sponge using mild detergent solution. Soak in warm detergent solution if required. Do NOT use abrasive pads or cleaners. Silicone drying mats are dishwasher safe. However, hand cleaning is usually faster and effective.

AIR FILTER: The Sahara Dehydrator is equipped with a polyester mesh air filter that removes dirt and dust from incoming drying air. Periodically this filter should be removed and cleaned to maintain optimum performance. Remove the filter on the back of the unit by rotating the filter cover slightly so the tabs line up with slots. Lift the filter cover off. Remove filter and clean in warm water. Gently blot the filter dry between paper towels or a soft cloth. Be careful not to tear the filter. Allow to dry before re-installing.



Do not operate the Sahara Dehydrator without an air filter. Use ONLY genuine Brod & Taylor Sahara air filters.

After cleaning, ensure that the appliance is dry before using or putting away. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



Is it safe to leave the dehydrator running unattended?

The Sahara Dehydrator is engineered to operate unattended. Internal thermal controls protect against overheating due to a malfunction. As with all electrical appliances, the dehydrator should be used on a hard flat surface. Do not block any air intakes or exhaust on the back, underneath or top. Never store items on top of the dehydrator. Do not operate near flammable liquids or vapors.

How much electricity does it use?

The Sahara Dehydrator has two independent heating circuits of 375W each (750 total). The fan uses very little electricity. In normal operation, the heating circuits turn on and off to maintain temperature and low humidity. Typically the energy consumed over a full cycle of dehydration is less than 0.4 kWh/hr. The cost of electricity varies greatly around the world. In the USA this is \$0.04-0.05 USD per hour of use. In Germany this is about € 0,12 per hour of use.

Does it turn off automatically?

The digital timer can be set up to 99 hours. At the completion of the set time, both the heater and fan will switch off automatically. Additionally, a second time can be set to run after the first time is complete (Dual Time / Temperature Mode).

Can I change time and temperature settings during operation?

You can pause operation at anytime during dehydration by pressing the PAUSE button. When paused, you can adjust time remaining and temperature settings. Press the PAUSE /START button again to restart operation.

Are the drying shelves dishwasher safe?

The Sahara Dehydrator comes in two models: one with stainless steel wire shelves and one with poly plastic shelves. The stainless steel shelves are completely dishwasher safe. Poly plastic shelves can be washed in dishwashers up to 167°F / 75°C. Most household dishwashers operate below this temperature.

Are the materials BPA free?

None of the materials used in the Sahara Dehydrator contain BPA. Food comes into contact with the shelves only. Shelves are available in stainless steel (high quality food grade series 304) or food safe polypropylene plastic. The ABS plastic enclosure is also BPA free. For the ultimate in food safety we recommend using the stainless steel shelves. Sahara Dehydrator drying mats (available separately) are made from high quality silicone and are food safe even at high temperatures. No PTFE materials (such as Teflon®) are used in any Sahara Dehydrator components or accessories.

What are the benefits of drying food at home?

Drying or “dehydrating” food is a method of food preservation that removes enough moisture from the food so bacteria, yeast and molds cannot grow. Dried foods are tasty, nutritious, lightweight, easy to prepare, easy to carry and easy to use. Low humidity, low heat and good air circulation are critical for successful drying. Once dry, store foods in a dark, cool location in containers that keep out moisture and insects.

Is it safe to dry meat in the Sahara Dehydrator?

Meat can be safely dried in the SAHARA dehydrator by following a few common sense precautions. When handling raw meat, follow strict cleanliness procedures. Keep meat cool prior to placing in the dehydrator. Dry meat at a setting of at least 160F / 71C. At the completion of drying, meat will achieve an internal temperature equal to the setting. Some studies recommend heating red meat to 160F / 71C and chicken to 165F / 74C BEFORE dehydrating, because food contaminants may become more heat resistant after drying. However, this technique alters the texture of the dehydrated meat that some may find objectionable. Educate yourself by reading more about meat drying on sites such as:

<https://www.fsis.usda.gov>

<https://www.cals.uidaho.edu/edcomm/pdf/PNW/PNW0632.pdf>

Why is the food temperature less than the air temperature?

Evaporation causes cooling. We all experience this cooling of the skin when getting out of a pool or a shower, or the more significant cooling that occurs when water evaporates from wet clothing. Wet food drying in the dehydrator is cooled by this effect. Actual food temperature may be up to 35F / 20C lower than the temperature setting. As the food dries and evaporation stops the temperature of the food will rise to the setting on the dehydrator. To control the temperature of the food through the entire drying cycle, use the Dual Time -Temperature Mode.

Why does it take so long to dry food?

The Sahara Dehydrator creates the ideal conditions to evaporate moisture from the surface of wet food. Ultimately, the time required for the food to fully dry is controlled by how long it takes for all the water in the interior of the food to migrate to the surface so it can evaporate. Certain techniques can speed drying times, but often at the expense of flavor and texture. The easiest way to speed drying is to prepare thin slices of food. But very thin food slices may not be as enjoyable to eat. Raising the dehydration temperature will also speed drying, however, if the temperature is too hot a skin may form on the surface of the food that slows down the drying process.

How can I speed up the drying process?

In the initial stage of drying, food may be as much as 45°F / 25°C below the air temperature setting. In most cases, you can safely raise the temperature by this amount for the first several hours of drying to decrease drying time.

What other factors affect the drying time?

Humidity of the air, quantity of food in the dehydrator, moisture content of the food and altitude can affect drying time.

My food is taking longer to dry? Is there something wrong with the dehydrator?

There are many factors that affect drying times. The relative humidity of the air in the room where the dehydrator is used will affect drying time. Food will dry slower when the humidity is high (more water vapor is in the air slows evaporation). The temperature of the room and altitude can also affect drying time.

What is the best way to store dehydrated food?

Store dehydrated food in sealed containers in a cool dark area. Vacuum sealed bags are excellent for storage.

What are drying mats and why would I want them?

Sahara drying mats are food-safe silicone. They are excellent for sticky foods, liquids, fruit leathers, or small items such as berries, nuts, seeds or herbs that might fall through the grating of standard shelves.

What will happen if I operate the dehydrator without an air filter?

The Sahara Dehydrator is carefully designed to optimize airflow and circulation with the air filter in place. Additionally, operating the dehydrator without a filter can draw dust and debris inside the fan and heater. It is very difficult to clean the fan or heater and may cause damage.

Can I use an air filter from another appliance such as my vacuum cleaner?

Air filters from vacuums and other appliances may degrade the performance of the dehydrator. Only authentic Brod & Taylor Sahara Dehydrator filters should be used.

How long do air filters last?

The air filter can be used continuously as long as it is clean. If the filter cannot be cleaned or is damaged it should be replaced. Filters are available from authorized Brod & Taylor Sahara distributors.

How do I turn off the beeper that signals the completion of the timer?

Hold Start/Pause button 2 seconds to Enable/Disable Mute Mode. In Mute Mode the completion beep is silenced.

Dehydration Guide

Getting Started

Start with fresh food that is ripe. Clean thoroughly. Cut away any spoiled areas. For the best drying results, food should be cut into thin and even slices, typically $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ inches / 3-6 mm. All slices in a single load should be the same thickness. A food slicer (mandoline) can be used to quickly and accurately slice large quantities with consistent thickness.

No pre-treatment of food is required before drying. One of the benefits of drying your own food is avoiding chemicals or additives that might be present in commercial drying processes. Slight discoloration of foods such as apples is natural oxidation and will not affect taste.

Blanching food in boiling water or steam before drying can speed the drying process and kill micro-organisms on the surface of the food that might cause pre-mature spoilage. Be aware that blanching, especially if overdone, can affect the taste and texture of the dried food. Arrange food in single layers on trays. Make sure pieces do not overlap. Ideally there should be a small amount of space around each piece.

Time

Many factors affect the drying time of food. The most important to consider are the type of food and amount, the thickness of food slices, the temperature and humidity of the air in the room, and the temperature setting selected for dehydration. Food dries faster when the air inside and outside the dehydrator is hotter and drier (low humidity).

Temperature

The optimal drying temperature is usually the highest temperature that will not affect the nutritional content of the food. Meat must be dried at higher temperature to eliminate harmful micro-organisms that may be present in the meat. Herbs, nuts and seeds should be dried at lower temperatures.

When food first begins to dry, the evaporation causes the food to cool. In some cases, food temperature can be as much as 45°F / 25°C below the temperature of the air in the dehydrator. As the food dries, the food temperature will eventually be the same as the internal air temperature. Since food dries faster at higher temperatures, drying time can be shortened by raising the temperature for the first several hours while the food is quite wet, then lowering the temperature for the final drying. The dual Time-Temperature feature of the Sahara dehydrator makes this simple to do.

Food Type	Typical Drying Temperature
Fruit	135°F / 57°C
Vegetables	125°F / 52°C
Meat	165°F / 74°C
Nut, Seeds	95°F / 35°C
Herbs, Flowers	95°F / 35°C

Fruit

Fruits are among the most popular of all dried foods and are a great way to get started using your dehydrator. Drying ripe fruit creates a healthy snack that concentrates the flavors. Dried fruit is nutritious, light weight and easy to carry.

Many fruits are covered with a skin that is a great natural barrier to drying. Slicing exposes the inner fruit that will dry more quickly. The thinner the slices, the faster the food will dry. Smaller fruit such as grapes can be dried whole, although drying time may be longer.

If the fruit is not sliced, blanching with steam or boiling water for several minutes is often recommended to make fruit skin more porous and speed drying. However, blanching can result in a more “cooked” taste in dried fruit. Don’t be afraid to try longer dehydration times with completely natural and unprocessed fruit. The results can be far superior.

Fruit Drying Guidelines

Temperature: 135°F / 57°C

Fruit	Time	Remarks
Apples	7-15 hours	Leathery or crispy to taste.
Apricots	20-28 hours	Best if sliced 1/4" / 6mm or thicker.
Bananas	6-10 hours	Do not over dry for best taste.
Berries	10-15 hours	Leave whole.
Blueberries	10-15 hours	Leave whole, craze in boiling water to dry faster.
Cherries	13-21 hours	Dry until sticky
Cranberries	10-12 hours	Leave whole. Boil until skins crack.
Figs	22-30 hours	Do not over dry for best taste.
Grapes	24-36 hours	Do not blanch for best taste.
Nectarines	8-16 hours	Best if sliced 1/4" / 6mm or thicker.
Peaches	8-16 hours	Best if sliced 1/4" / 6mm or thicker.
Pears	8-16 hours	Leathery or crispy to taste.
Pineapple	10-18 hours	Best if sliced 1/4" / 6mm or thicker.
Strawberries	7-15 hours	Dry until sticky.

Vegetables

Vegetables are usually dried for preservation and storage, unlike fruits, which are dried primarily for snacks and eaten dry. This affects the process used for drying. Vegetables should be dried more completely until brittle (5% moisture). Steam blanching of vegetables after cleaning and slicing for drying is also recommended to stop the enzymatic processes that lead to spoilage. Blanching also maintains color and flavor. Choose vegetables for drying that are ripe and very fresh.

To steam blanch vegetables, suspend them over boiling water in a wire basket (not touching the water). Vegetables should be steamed until limp, usually several minutes. After blanching, spread vegetables on racks to cool before placing in dehydrator.

Several types of vegetables do not require blanching including peppers, onions, and mushrooms.

Vegetable Drying Guidelines

Temperature: 125°F / 52°C

Vegetable	Time	Remarks
Asparagus	5-6 hours	Blanch. Dry to brittle.
Beets	8-12 hours	Steam and peel. Dry to pliable.
Broccoli	10-14 hours	Blanch. Dry to brittle.
Brussels Sprouts	24-48 hours	Blanch. Dry to brittle.
Cabbage	7-11 hours	Blanch until wilted. Dry to brittle.
Carrots	6-10 hours	Use crisp carrots. Blanch. Dry to leathery.
Cauliflower	8-12 hours	Blanch. Dry to brittle.
Celery	3-10 hours	Blanch. Dry to brittle.
Corn	6-10 hours	Blanch. Dry to brittle.
Mushrooms	4-10 hours	Dry to leathery. Start at lower temperature.
Onions	4-8 hours	Dry to leathery.
Peas	4-8 hours	Blanch. Dry to brittle.
Peppers	4-8 hours	Dry to leathery.
Potatoes	6-14 hours	Blanch thoroughly. Dry to brittle.

Jerky

Drying meat for jerky is one of the best ways to get the most out of your dehydrator. Whether you're a hiker, athlete, or just enjoy the protein value, jerky is healthy, convenient and delicious.

Make jerky from lean cuts of meat with as little fat as possible. Fat will not dry and will shorten the shelf life of the jerky. The meat should be sliced thin, less than 1/4" / 6mm thick. This is easiest if the meat is partially frozen before slicing. Use a very sharp knife. Cut across the grain of the meat for a more brittle jerky, or with the grain to make the jerky more chewy.

Prepare a marinade and plan to soak the meat for at least 8-24 hours in the refrigerator. Many recipes are available on the internet or you can create your own.



HEALTH WARNING

When drying meat, care must be taken to ensure that all traces of contaminants such as E. Coli or Salmonella have been destroyed. Make sure the shelves and interior of the dehydrator are clean. Keep meat cooled until loading into the dehydrator. The safest process includes one of the following:

- Before drying, heat meat in a traditional oven so that the internal temperature of red meat is 160°F / 71°C and poultry is 165°F / 74°C. Once these temperatures have been reached, meat is safe enough to be dried in the appliance. Note that this process will change the texture and taste of the jerky.
- Dry meat at a minimum of 145-155°F / 63-70°C and dry meat for at least 4 hours. Upon completion, heat the dried meat in a pre-heated oven of 275°F / 135°C for 10 minutes.

Agricultural extensions at many universities have published excellent articles about food safety when making jerky with whole meat, ground meat, poultry, fish and wild game.

For more information, please visit:

<http://foodsafety.wisc.edu> (search for "jerky")

<https://www.usda.gov/> (search for "jerky")



Beef

Beef is rich in flavor, protein, phosphorous and iron. If making whole muscle jerky, trim off excess fat and slice the meat no thicker than 1/4 inch. Fat will spoil and limit the shelf life of your jerky. Round, sirloin or flank steak are among the more popular cuts of beef for making jerky. When making jerky from ground beef, use meat that is at least 93% lean.

If using a prepared marinade, evenly coat the meat and allow the mixture to sit for 8-24 hours before drying; the longer the better. Drain and pat dry before placing in a single layer in the dehydrator.

Poultry

While not the most common variety of jerky, dried poultry is a unique alternative to beef that packs just as much flavor. Remove as much fat as you can with a sharp knife and then season or marinate as you would beef. Poultry is much more fibrous than traditional beef, so expect your jerky to be somewhat brittle.

Fish

Fish must be kept very fresh before drying in order to prevent spoilage. Choose fish with low oil content, such as tilapia, pink salmon and tuna; the higher the oil content, the quicker it will spoil. After seasoning in the same fashion as poultry or beef, place fish in the dehydrator in a single layer.

Wild Game

Another alternative to traditional beef jerky is deer and elk meat. Wild game can often harbor dangerous bacteria. Because of this, consult separate recipes and safety precautions not included in this manual with your own discretion before attempting to dehydrate.

Meat Drying Guidelines

Beef	160°F / 71°C	4-5 hours
Chicken	165°F / 74°C	4 hours
Turkey	165°F / 74 °C	6 hours
Fish	165°F / 74°C	12-14 hours
Wild Game	Varies	Varies

NOTES:

Specifications

Dimensions

Closed: 22"W x 12¼"D x 3¾"H
56cm W x 31cm D x 9.5cm H

Open: 22"W x 14¾"D x 11"H
56cm W x 36.5cm D x 28cm H

Weight

Dehydrator: 13.5 lbs / 6 kg

Shelves (sets of 7)

Stainless steel shelves: 5 lbs / 2.2 kg

Poly plastic shelves: 4.5 lbs / 2 kg

In the box

- 1 Dehydrator
- 1 Drip Tray
- 1 Power Cord
- 7 Shelves (Stainless steel or Poly plastic)
- 1 Zippered Shelf Case

Power

DR-710 120V~ 60Hz (750W)

DR-720 220-240V~ 50Hz (690-820W)

Temperature Range

Range: 86 -165 °F / 30-74 °C

Also operates Fan Only - no heat

Running Time

15 min - 99 hours (Time 1)

15 min - 99 hours (Time 2)

Time 1 and Time 2 are sequential

Berkshire Innovations, Inc.

P.O. Box 712

Williamstown, MA 01267

USA

contact@brodandtaylor.com

1-800-768-7064

www.brodandtaylor.com

LUBA GmbH

Germany

info@luba.de

+49 (0)6172 94800 Germany

+44 (0)330 133 0431 UK

www.luba.de

www.brodandtaylor.eu

SAHARA™

DÉSHYDRATEUR PLIANT

INSTRUCTIONS FRANÇAIS



 **Brod & Taylor®**

DR-710
DR-720

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, y compris celles qui suivent :

- Veuillez lire toutes les instructions.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou le boîtier principal dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation défectueuse ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou bien s'il présente des détériorations quelconques. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent des services ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter le danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- L'appareil est destiné à un usage sur le comptoir uniquement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Risque de blessure et de brûlure. La surface des plateaux de déshydratation, les aliments à sécher, les portes vitrées et le boîtier supérieur deviennent chauds pendant l'utilisation et restent d'abord chauds après la mise hors tension. Nous vous recommandons d'utiliser un chiffon de cuisine pour vous protéger.
- Toujours branchez l'appareil en premier, ensuite raccordez-le à la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteignez-le en appuyant sur OFF, puis débranchez le cordon de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que l'usage destiné.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Quand le déshydrateur n'est pas utilisé, n'y rangez pas de matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés huit (8) ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance adéquates, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'usage de l'appareil de façon sécuritaire et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés huit (8) ans et plus et sous surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de huit (8) ans.
- Ne couvrez pas le ventilateur avec du papier d'aluminium ou similaire pendant le fonctionnement. L'air d'entrée et de sortie ne doit pas être obstrué.
- N'utilisez pas la partie supérieure de l'appareil comme étagère de dépôt ou comme comptoir de travail, car elle chauffera au moment de l'utiliser. En règle générale et pour vous protéger contre le feu, ne posez pas d'objets en papier, plastique, tissu ou autre matériau inflammable sur des surfaces chaudes.
- Laissez une distance de ventilation suffisante à tous les côtés et à 1 m au dessus de l'appareil afin d'éviter tout dommage causé par la chaleur et de ménager une zone de travail non obstruée. Une alimentation en air sans encombre doit être assurée.
- Utilisez uniquement les plateaux originaux de déshydratation.
-
- En cas de surchauffe, l'appareil s'éteindra automatiquement. Si tel est le cas, veuillez le débrancher et le laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de le remettre en marche. Assurez-vous que le déshydrateur est autoportant, non couvert et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (four, flammes à gaz, etc.) ou dans des environnements explosifs, où se trouvent des liquides ou des gaz inflammables.
- Utilisez uniquement des pièces sèches.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans de l'eau pour le nettoyage.
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud. L'appareil et les accessoires doivent être complètement refroidis avant de les nettoyer ou de les déplacer.
- Ne rangez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides.
-

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veillez lire et conserver ces instructions afin d'obtenir de meilleurs résultats de votre déshydrateur Sahara.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est utilisé dans le but de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement ainsi que les risques dans le cas où le cordon a été saisi par un enfant.

Des cordons d'alimentation plus longs et détachables ou des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisés si vous les utilisez avec soin.

Si vous utilisez un cordon d'alimentation plus long et détachable ou une rallonge :

- Les caractéristiques électriques marquées du cordon ou de la rallonge électrique doivent être au moins égales à celles de l'appareil;
- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas se poser sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou encore causer un trébuchement par inadvertance; et
- Le cordon ou la rallonge doit être un cordon à trois fils du type mise à la terre.

AVIS

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Utilisez sur un courant alternatif (50/60 hertz) seulement avec un voltage comme indiqué sur la plaque signalétique du fabricant. Ne tentez pas de modifier la prise d'une quelconque façon.

UTILISEZ AVEC UN ONDULEUR AC

Faites attention lorsque vous utilisez cet appareil avec un onduleur DC/AC. Contactez un électricien qualifié si vous avez des questions à propos de votre onduleur.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique et similaire.

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL



Élimination correcte de ce produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

Attention: ne pas utiliser des disjoncteurs, comme par exemple des prises de courant pour éviter la suppression des messages d'erreur sur l'écran.



Bienvenue dans le monde passionnant des aliments déshydratés. Tout en étant parfaits pour manger sur le pouce, conserver la nourriture ou créer des recettes uniques, les aliments séchés ont des utilisations infinies. Les fruits secs et la viande sèche sont très nutritifs et ainsi excellents pour la randonnée, le vélo, le camping, les déplacements quotidiennes, les voyages en avion, les déjeuners à l'école – ou ailleurs!

Le déshydrateur pliant Sahara offre la combinaison ultime de performance et de confort pour sécher et conserver vos aliments préférés. Alliant la riche histoire de la déshydratation des aliments à un corps entièrement pliable, une chaleur et un flux d'air optimisés ainsi qu'un design moderne et élégant, cet appareil de comptoir est la meilleure façon de déshydrater vos aliments préférés.

- Le premier déshydrateur pliant de pleine grandeur au monde offre un espace de plateau énorme de 1 m² / 11 ft², mais se plie rapidement à 1/3 de sa taille pour le stockage.
- La conception à deux éléments chauffants fournit une puissance élevée pour sécher rapidement les aliments mouillés, puis bascule automatiquement sur une puissance faible pour une performance optimale lorsque les aliments sèchent.
- Le système de circulation d'air à haute efficacité garantit un séchage uniforme et un fonctionnement silencieux.
- Le réglage automatique du double temps / température permet des contrôles faciles à optimiser.

CONTACTEZ

LE SUPPORT DE BRØD & TAYLOR

États-Unis

Courriel : contact@brodandtaylor.com

Site web : brodandtaylor.com/support

Téléphone : 1-800-768-7064

L'Europe et le Royaume-Uni

Courriel : support@brodandtaylor.eu

Site web : brodandtaylor.eu/support

Téléphone : +49 (0)6172 94800 Germany
+44 (0)330 133 0431 UK

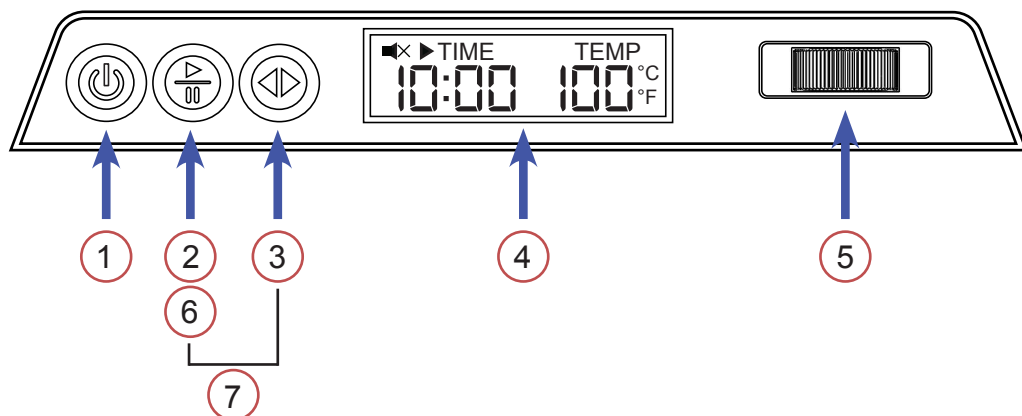
Autres pays

Courriel : contact@brodandtaylor.com

Site web : brodandtaylor.com/support

Téléphone : +1-413-458-9933

Apprendre à connaître votre déshydrateur



1 Marche/Arrêt

Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil, suite à quoi les réglages de temps et de la température seront affichés. Ceci est le mode veille. Appuyez à nouveau pour éteindre l'appareil.

2 Démarrage/Pause (Stop)

Démarrez le fonctionnement de l'appareil en utilisant les températures et les temps actuellement visibles sur l'écran ACL. Une fois démarré, l'écran ACL passera du blanc à l'ambré.

3 Bouton de sélection de mode

Appuyez sur le bouton Mode pour changer les réglages de temps et de température. Le symbole ► indique quelle valeur est actuellement sélectionnée. Le volant de manœuvre ajustera la valeur sélectionnée. Maintenez le bouton enfoncé pendant deux (2) secondes pour accéder au mode Double temps/température (Temps 2 et Temp 2).

4 Écran ACL

L'écran indique le temps à gauche et la température à droite (F ou C) ainsi que l'état de l'option Muet et les réglages du mode Double temps/température (si activé). Le rétroéclairage de l'affichage est blanc lors d'une pause et ambré lors du chauffage. Pendant le fonctionnement, l'affichage indique le temps restant (compte à rebours).

5 Volant de manœuvre

Faites défiler vers la gauche et la droite pour régler le Temps et la Température en fonction du Mode sélectionné. Les sélections peuvent être déterminées par

le ►. Faites rouler à droite pour augmenter la valeur et à gauche pour la diminuer.

- **Volant de manœuvre – TEMPS**

Les réglages de la minuterie à compte à rebours vont de 15 minutes (minimum) à 99 heures (maximum). Les incréments de temps peuvent être augmentés et diminués par intervalles de 15 minutes jusqu'à 12 heures. Les intervalles de temps augmentent lorsque les réglages sont plus longs, jusqu'à 2 heures à 99 heures.

- **Volant de manœuvre – TEMPÉRATURE**

La plage de température va de 86 à 165 °F / 30 à 74 °C et peut être ajustée par degrés simples. Programmer le FAN (ventilateur) sans le faire chauffer.

6 Contrôle de mode muet

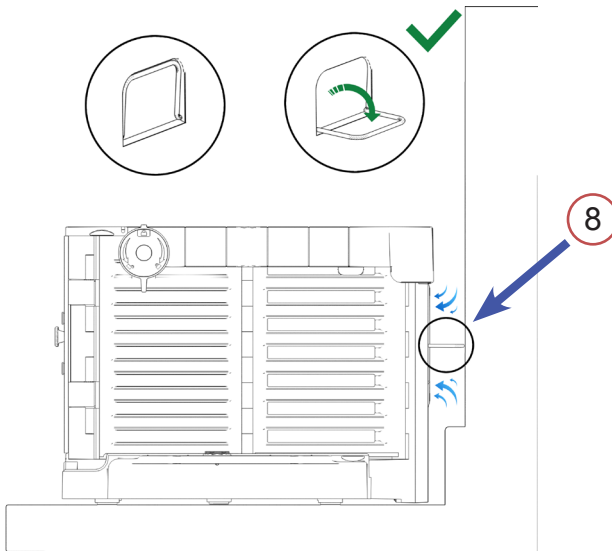
Maintenez le bouton Démarrage/Pause enfoncé pendant deux (2) secondes pour activer/désactiver le mode muet. En mode muet, le bip d'achèvement est silencieux. 🚫🔊

7 Réglage de température Fahrenheit ou Celsius

Appuyez sur les boutons Démarrage/Pause et Mode en même temps et maintenez les enfoncés pendant deux (2) secondes pour basculer entre °F et °C.

8 Entretoise de fils

Assurez-vous que les entretoises de fil sont en position abaissée. Les entretoises empêchent les entrées arrières d'air de se boucher. Assurez-vous que toutes les entrées d'air sont toujours dégagées de toute obstruction.





Guide de démarrage

Suivez le **Guide d'installation** avant de consulter le Guide de démarrage rapide.


Étape 1. Coupez les aliments en fines tranches, en éliminant les noyaux et/ou les graines. Assurez-vous que toutes les tranches ont la même épaisseur.

Étape 2. Ouvrez les portes vitrées. (Nettoyez tous les plateaux avant la première utilisation.) Placez les aliments sur les plateaux de séchage, puis glissez les plateaux dans le déshydrateur et fermez les portes vitrées.



Étape 3. Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer le déshydrateur Sahara. L'écran sera blanc.

Étape 4. Vérifiez que le symbole  est allumé sur TIME. Tournez le bouton rotatif latéral à droite pour augmenter le temps et à gauche pour le diminuer.




Étape 5. Une fois le temps souhaité choisi, appuyez sur le bouton Mode  pour sélectionner la température. Tournez le bouton rotatif à droite pour augmenter la température et à gauche pour la diminuer. La température changera par incréments de 1 degré.



Étape 6. Appuyez sur Démarrage.  L'écran deviendra ambré. Le temps affiché à l'écran est le temps restant. REMARQUE : Pendant le fonctionnement, vous pouvez appuyer sur Démarrage/Pause  pour suspendre le fonctionnement. Lors d'une suspension de fonctionnement, le temps et la température peuvent être ajustés. Appuyez de nouveau sur Démarrage/Pause pour redémarrer le fonctionnement.

Étape 7. Une fois le séchage terminé, l'appareil émettra un bip, à moins que le son soit désactivé. Soyez prudent lorsque vous ouvrez les portes vitrées et retirez les aliments, le contenu pourrait être très chaud.

Étape 8. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour éteindre l'appareil. Attendez pendant dix (10) minutes pour vous assurer que tout est refroidi, puis pliez le déshydrateur pour l'entreposer. Consultez le Guide d'installation pour savoir comment le plier pour l'entreposer.

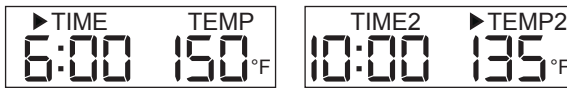


Réglage/Mode de double temps/température

Certains aliments bénéficient de la déshydratation à deux températures différentes. Les aliments à forte teneur en eau (tels que les pommes) seront beaucoup plus froids que l'air ambiant jusqu'à ce qu'ils perdent beaucoup de leur humidité. Ceci est dû au fait que l'évaporation refroidit les aliments même s'ils sont chauffés par l'air chaud. Cet effet peut atteindre jusqu'à 20-25 °C / 36-45 °F. La déshydratation peut être optimisée en augmentant la température de consigne pendant une durée initiale puis en l'abaissant pour le séchage final. Cela accélère le processus de séchage sans surchauffer les aliments. Le déshydrateur Sahara automatise ce processus avec un réglage de double temps et température.

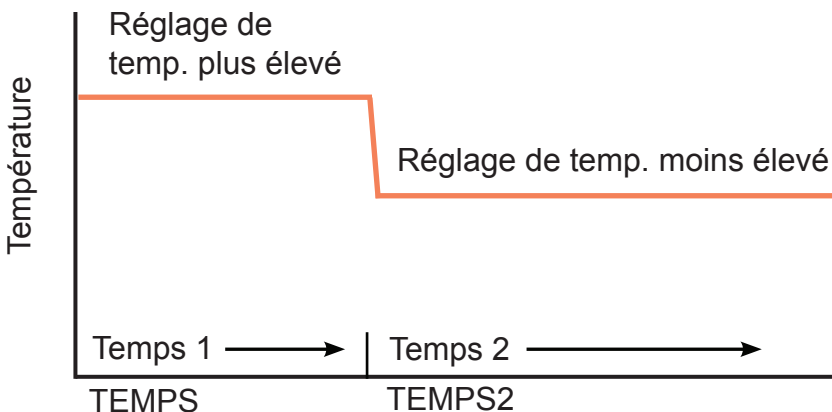
Temps/Temp : Ce sont le temps et la température associés au séchage initial. Le déshydrateur fonctionnera à la température choisie pendant le temps choisi, à moins que vous ne l'éteigniez manuellement.

Temps2/Temp2 : (Désactivé par défaut.) Accédez à TIME2/TEMP2 en appuyant sur le bouton MODE (◀▶) pendant deux (2) secondes. TIME2/TEMP2 apparaîtra à l'écran. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le temps souhaité pour TIME2. Appuyez ensuite sur le bouton Mode (◀▶) pour déplacer la flèche du pointeur sur TEMP2 et sélectionnez la température souhaitée. Vous pouvez maintenir le bouton MODE enfoncé à nouveau pendant deux (2) secondes pour revenir à TIME/TEMP.



Appuyez sur Démarrage (▶) pour commencer le séchage. TIME2/TEMP2 démarre automatiquement lorsque Temps/Temp est terminé. TIME/TEMP ou TIME2/TEMP2 peut être affiché en appuyant sur Start. Le déshydrateur commencera toujours à fonctionner avec le premier réglage TIME/TEMP. Si TIME2 est défini sur zéro, le processus s'achèvera à la fin de TIME. The graph below represents an example dual temperature drying process.

Le graphique ci-dessous représente un exemple de processus de séchage à double température.



Cleaning



Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide en utilisant une solution de détergent doux si nécessaire. Les portes vitrées peuvent être nettoyées avec un nettoyant pour vitres. Pour un nettoyant à vitre sans danger pour les aliments, utilisez une solution de vinaigre blanc et d'eau (1:1).

PLATEAUX – acier inoxydable : Trempez-les dans une solution détergente tiède à chaude. Utilisez une éponge ou une brosse douce pour nettoyer. Évitez d'utiliser un outil ou une brosse susceptible de plier les fils en acier inoxydable. Placez le plateau sur une surface dure et plane avant de frotter pour éviter de tordre les fils métalliques. N'utilisez pas de tampons ni de nettoyants abrasifs. Les plateaux en acier inoxydable vont au lave-vaisselle pour tous les cycles de nettoyage et de séchage.

PLATEAUX – plastique poly (plastique polypropylène sans danger pour les aliments): Trempez dans une solution détergente chaude. Utilisez une éponge ou une brosse douce pour nettoyer. Évitez d'utiliser des ustensiles tranchants, des tampons ou des nettoyants abrasifs. Les plateaux en plastique poly vont au lave-vaisselle jusqu'à 180 °F / 82 °C.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE : Essuyez avec un chiffon humide ou une éponge avec une solution détergente douce. Trempez-le dans une solution de détergent tiède si nécessaire. NE PAS utiliser de tampons ni de nettoyants abrasifs.

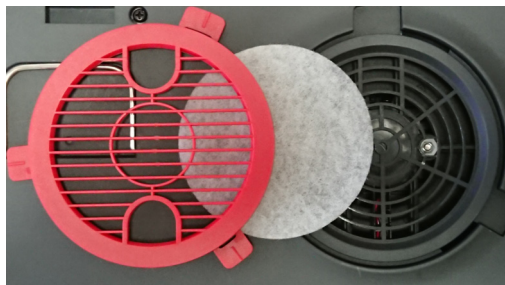
FEUILLES DE SÉCHAGE EN SILICONE (accessoires) : Essuyez avec un chiffon humide ou une éponge avec une solution détergente douce. Trempez-les dans une solution de détergent tiède si nécessaire. NE PAS utiliser de tampons ni de nettoyants abrasifs. Les feuilles de séchage en silicone vont au lave-vaisselle. Cependant, le nettoyage à la main est généralement plus rapide et efficace.

FILTRE À AIR : Le déshydrateur SAHARA est équipé d'un filtre à air en mailles de polyester qui élimine la saleté et la poussière de l'air de séchage entrant. Périodiquement, ce filtre doit être retiré et nettoyé pour maintenir la performance optimale. Retirez le filtre situé à l'arrière de l'appareil en tournant légèrement le couvercle du filtre afin que les languettes s'alignent avec les fentes. Soulevez le couvercle du filtre. Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau tiède. Épongez doucement le filtre pour le sécher entre des essuie-tout ou un chiffon doux. Veillez à ne pas déchirer le filtre. Laissez-le sécher avant de le réinstaller.



Ne faites pas fonctionner le déshydrateur SAHARA sans filtre à air.
Utilisez **UNIQUEMENT** les filtres à air SAHARA d'origine de Brod & Taylor.

Après le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser ou de le ranger. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.



FAQ

Est-ce sécuritaire de laisser le déshydrateur SAHARA fonctionner sans surveillance?

Le déshydrateur SAHARA est conçu pour fonctionner sans surveillance. Les commandes thermiques internes protègent contre la surchauffe due à une défaillance. Comme avec tous les appareils électriques, le déshydrateur SAHARA doit être utilisé sur une surface dure et plate. Ne bloquez aucune entrée d'air ni aucun échappement à l'arrière, au dessous ou au-dessus. Ne rangez jamais d'objets sur le déshydrateur. Ne l'utilisez pas à proximité de liquides ou de vapeurs inflammables.

Combien d'électricité utilise-t-il?

Le déshydrateur SAHARA possède deux circuits de chauffage indépendants de 350 W chacun (700 W au total). Le ventilateur utilise très peu d'électricité. En fonctionnement normal, les circuits de chauffage s'allument et s'éteignent pour maintenir la température et le faible taux d'humidité. En règle générale, l'énergie consommée sur un cycle complet de déshydratation est inférieure à 0,4 kWh/h. Le coût de l'électricité varie énormément dans le monde. Aux États Unis, cela représente 0,04-0,05 USD par heure d'utilisation. En Allemagne, cela représente environ 0,12 € par heure d'utilisation.

Est-ce qu'il s'éteint automatiquement?

La minuterie numérique peut être réglée jusqu'à 99 heures. À la fin du temps programmé, le chauffage et le ventilateur s'éteindront automatiquement. De plus, un deuxième temps peut être configuré pour fonctionner après que le premier temps est terminé (mode Double temps et température).

Puis-je modifier les réglages du temps et de la température pendant le fonctionnement?

Vous pouvez suspendre le fonctionnement à tout moment pendant la déshydratation en appuyant sur le bouton PAUSE. En pause, vous pouvez régler les paramètres du temps restant et de la température. Appuyez à nouveau sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE pour redémarrer.

Les plateaux de séchage vont-ils au lave-vaisselle?

Le déshydrateur SAHARA est fourni en deux modèles : des plateaux en acier inoxydable et des plateaux en plastique poly. Les plateaux en acier inoxydable vont au lave-vaisselle. Les plateaux en plastique poly peuvent être lavés au lave vaisselle jusqu'à 167 °F / 75 °C. La plupart des lave-vaisselles domestiques fonctionnent en dessous de cette température.

Les matériaux sont-ils sans BPA?

Aucun des matériaux utilisés dans le déshydrateur SAHARA ne contient de BPA. Les aliments n'entrent en contact qu'avec les plateaux. Les plateaux sont disponibles en acier inoxydable (haute qualité, série 304 de qualité alimentaire) ou en plastique

polypropylène de salubrité alimentaire. Le boîtier en plastique ABS est également exempt de BPA. Pour une sécurité alimentaire optimale, nous vous recommandons d'utiliser les plateaux en acier inoxydable. Les feuilles de séchage SAHARA (disponibles séparément) sont fabriquées en silicone de haute qualité et sans aucun danger pour les aliments, même à des températures élevées. Aucun matériau PTFE (tel que le Téflon®) n'est utilisé dans les composants ou accessoires SAHARA.

Quels sont les avantages de sécher les aliments à la maison?

Le séchage ou la « déshydratation » des aliments est une méthode de conservation des aliments qui élimine suffisamment d'humidité pour empêcher les bactéries, les levures et les moisissures de se développer. Les aliments secs sont savoureux, nutritifs, légers, faciles à préparer ainsi que faciles à transporter et à utiliser. Une humidité basse, une chaleur basse et une bonne circulation d'air sont essentielles à un séchage réussi. Une fois secs, entreposez les aliments dans un endroit sombre et frais dans des récipients qui empêchent l'humidité et les insectes d'y rentrer.

Est-il sécuritaire de faire sécher la viande dans le déshydrateur SAHARA?

La viande peut être séchée en toute sécurité dans le déshydrateur SAHARA en suivant quelques précautions de bon sens. Respectez les procédures de propreté strictes lors de la manipulation de la viande crue. Gardez la viande au frais avant de la placer dans le déshydrateur. Séchez la viande à une température minimale de 160 °F / 71 °C. À la fin du séchage, la viande atteindra une température interne égale au réglage. Certaines études recommandent de chauffer la viande rouge à 160 °F / 71 °C et le poulet à 165 °F / 74 °C AVANT de les mettre au déshydrateur, car les contaminants alimentaires peuvent devenir plus résistants à la chaleur après le séchage. Cependant, cette technique modifie la texture de la viande déshydratée que certains peuvent trouver inacceptable. Renseignez-vous en lisant davantage sur le séchage de la viande sur des sites tels que :

<https://www.fsis.usda.gov>

<https://www.cals.uidaho.edu/edcomm/pdf/PNW/PNW0632.pdf>

Pourquoi la température des aliments est-elle inférieure à celle de l'air?

L'évaporation provoque un refroidissement. Nous ressentons tous ce refroidissement de la peau lorsque nous sortons d'une piscine ou d'une douche, ou le refroidissement plus important qui se produit lorsque l'eau s'évapore de vêtements mouillés. Les aliments humides qui sont en train de sécher dans le déshydrateur sont refroidis par cet effet. La température réelle des aliments peut être inférieure de 45 °C / 25 °C au réglage de la température. Lorsque les aliments deviennent secs et que l'évaporation s'arrête, la température des aliments augmentera jusqu'au réglage sur le déshydrateur. Pour contrôler la température des aliments pendant tout le cycle de séchage, utilisez le réglage Double temps/température.

Pourquoi cela prend aussi longtemps pour sécher les aliments?

Le déshydrateur SAHARA crée les conditions idéales pour évaporer l'humidité de la surface des aliments humides. En fin de compte, le temps nécessaire pour que

l'aliment soit parfaitement sec dépend du temps nécessaire à la migration de toute l'eau contenue à l'intérieur de l'aliment pour lui permettre de s'évaporer. Certaines techniques peuvent accélérer les temps de séchage, mais souvent au détriment de la saveur et de la texture. Le moyen le plus simple d'accélérer le séchage est de préparer de fines tranches d'aliments. Cependant, les tranches de nourriture très fines pourraient ne pas être aussi agréables à manger. L'augmentation de la température de déshydratation accélérera également le séchage. Toutefois, si la température est trop élevée, une peau peut se former à la surface de l'aliment, ce qui ralentit le processus de séchage.

Comment puis-je accélérer le processus de séchage?

Au cours de la phase initiale de séchage, les aliments peuvent être jusqu'à 45 °F / 25 °C inférieurs au réglage de la température de l'air. Dans la plupart des cas, vous pouvez augmenter la température de cette valeur en toute sécurité pendant les premières heures de séchage afin de réduire le temps de séchage.

Quels autres facteurs affectent le temps de séchage?

L'humidité de l'air, la quantité des aliments dans le déshydrateur, la teneur en humidité des aliments et l'altitude peuvent affecter le temps de séchage.

Mes aliments prennent plus de temps à sécher, y a-t-il un problème avec le déshydrateur?

De nombreux facteurs affectent les temps de séchage. L'humidité relative de l'air dans la pièce où le déshydrateur est utilisé affectera le temps de séchage. Les aliments sèchent plus lentement lorsque l'humidité est élevée (plus de vapeur d'eau dans l'air ralentit l'évaporation). La température de la pièce et l'altitude peuvent également affecter le temps de séchage.

Quel est le meilleur moyen de conserver les aliments déshydratés?

Conservez les aliments déshydratés dans des contenants scellés dans un endroit sombre et frais. Les sacs scellés sous vide sont excellents pour le stockage.

Que sont les feuilles de séchage et pourquoi voudrait-on les utiliser?

Les feuilles de séchage Brød & Taylor sont en silicone et sans danger pour les aliments. Elles sont excellentes pour les aliments collants, les liquides, les cuirs à fruits ou les petits articles tels que les baies, les noix, les graines ou les herbes qui pourraient tomber à travers la grille des plateaux standard.

Que se passera-t-il si j'utilise le déshydrateur sans filtre à air?

Le déshydrateur SAHARA est soigneusement conçu pour optimiser le flux d'air et la circulation avec le filtre à air en place. De plus, le fonctionnement du déshydrateur sans filtre peut aspirer la poussière et les débris à l'intérieur du ventilateur et de l'appareil de chauffage. Il est très difficile de nettoyer le ventilateur ou l'appareil de chauffage et ceci peut causer des dommages.

Puis-je utiliser un filtre à air d'un autre appareil tel que mon aspirateur?

Les filtres à air des aspirateurs et d'autres appareils peuvent dégrader la performance du déshydrateur. Seuls les filtres authentiques SAHARA de Brod & Taylor doivent être utilisés dans le déshydrateur.

Combien de temps durent les filtres à air?

Le filtre à air peut être utilisé en continu tant qu'il est propre. Si le filtre ne peut pas être nettoyé ou est endommagé, il devrait être remplacé. Les filtres sont disponibles auprès des distributeurs SAHARA agréés.

Comment puis-je désactiver le signal sonore qui indique l'achèvement de la minuterie?

Maintenez le bouton Démarrage/Pause enfoncé pendant deux (2) secondes pour activer/désactiver le mode muet. En mode muet, le bip d'achèvement est désactivé.

Guide de déshydratation

Pour commencer

Commencez avec des aliments frais et mûrs. Nettoyez les bien et coupez toutes les parties avariées. Pour des meilleurs résultats de séchage, les aliments doivent être coupés en fines tranches égales, généralement comprises entre 1/8 et 1/4 pouce / 3 et 6 mm. Toutes les tranches d'un même lot doivent avoir la même épaisseur. Une trancheuse (mandoline) peut être utilisée avec précaution pour trancher rapidement et avec précision de grandes quantités d'épaisseur constante.

Aucun prétraitement des aliments n'est requis avant le séchage. L'un des avantages du séchage à la maison est d'éviter l'utilisation de produits chimiques ou d'additifs pouvant être présents dans les processus de séchage commerciaux. Une légère décoloration d'aliments tels que les pommes est une oxydation naturelle et n'affecte pas le goût.

Blanchir les aliments dans de l'eau bouillante ou à la vapeur avant le séchage peut accélérer le processus de séchage et tuer les micro-organismes présents à la surface des aliments susceptibles de provoquer une détérioration prématurée. À moins que vous ne prévoyiez stocker des aliments séchés pendant plusieurs mois, cela peut être sans importance. Sachez que le blanchiment, en particulier s'il est excessif, peut affecter le goût et la texture des aliments séchés. Disposez les aliments en couches simples sur des plateaux. Assurez-vous que les pièces ne se chevauchent pas. Idéalement, il devrait y avoir une petite quantité d'espace autour de chaque pièce.

Temps

De nombreux facteurs affectent le temps de séchage des aliments. Les plus importants à prendre en compte sont le type et la quantité d'aliments, l'épaisseur des tranches d'aliments, la température et l'humidité de l'air de la pièce, ainsi que le réglage de la température choisi pour la déshydratation. Les aliments sèchent plus rapidement lorsque l'air à l'intérieur et à l'extérieur du déshydrateur est plus chaud et plus sec (faible humidité).

Température

La température de séchage optimale est généralement la température la plus élevée qui n'affectera pas le contenu nutritionnel de l'aliment. La viande doit être séchée à une température plus élevée pour éliminer les micro-organismes nuisibles pouvant être présents dans la viande. Les herbes, les noix et les graines doivent être séchées à des températures plus basses.

Lorsque les aliments commencent à sécher, l'évaporation les refroidit. Dans certains cas, la température des aliments peut être de 35 °F / 20 °C inférieure à la température de l'air dans le déshydrateur. Lorsque les aliments sèchent, leur température deviendra éventuellement la même que la température de l'air intérieur. Étant donné que les aliments sèchent plus rapidement à des températures plus élevées, le temps de séchage peut être raccourci en augmentant la température pendant les premières heures pendant que les aliments sont assez humides, puis en abaissant la température pour le séchage final. La fonction de double temps/température du déshydrateur Sahara simplifie cette tâche.

Type d'aliments	Température de séchage typique
Fruits	135 °F / 57 °C
Légume	125 °F / 52 °C
Viande	165 °F / 74 °C
Noix, graines	95 °F / 35 °C
Herbes, fleurs	95 °F / 35 °C

Fruits

Les fruits sont parmi les plus populaires de tous les aliments séchés et constituent un excellent but de commencer à utiliser votre déshydrateur. Le séchage des fruits mûrs crée une collation saine qui concentre les arômes. Les fruits secs sont nutritifs, légers et faciles à transporter.

De nombreux fruits sont naturellement recouverts d'une peau qui constitue une barrière naturelle au séchage. Le tranchage expose le fruit interne qui séchera plus rapidement. Plus les tranches sont fines, plus la nourriture sèche rapidement. Les petits fruits tels que les raisins peuvent être séchés entiers, bien que le temps de séchage puisse être plus long.

Si les fruits ne sont pas tranchés, il est souvent recommandé de les blanchir à la vapeur ou à l'eau bouillante pendant plusieurs minutes pour rendre la peau du fruit plus poreuse et accélérer le séchage. Cependant, le blanchiment peut donner un goût plus « cuit » aux fruits séchés. N'ayez pas peur d'essayer des temps de déshydratation plus longs avec des fruits complètement naturels et non transformés. Les résultats peuvent être bien supérieurs.

Directives de séchage des fruits

Température : 135 °F / 57 °C

Fruit	Temps	Remarques
Abricots	20-28 heures	Meilleurs résultats si tranchés à ¼ po / 6 mm ou plus.
Ananas	10-18 heures	Meilleurs résultats si tranchés à ¼ po / 6 mm ou plus.
Baies	10-15 heures	Laisser en un morceau.
Bananes	6-10 heures	Ne pas trop sécher pour un meilleur goût.
Bleuets	10-15 heures	Laisser en un morceau, craqueler dans l'eau bouillante pour qu'ils sèchent plus rapidement.
Canneberges	10-12 heures	Laisser en un morceau, craqueler dans l'eau bouillante pour qu'ils sèchent plus rapidement.
Cerises	13-21 heures	Sécher jusqu'à ce qu'elles deviennent collantes.
Figues	22-30 heures	Ne pas trop sécher pour un meilleur goût.
Fraises	7-15 heures	Sécher jusqu'à ce qu'elles deviennent collantes.
Nectarines	8-16 heures	Meilleurs résultats si tranchés à ¼ po / 6 mm ou plus.
Pêches	8-16 heures	Meilleurs résultats si tranchés à ¼ po / 6 mm ou plus.
Poires	8-16 heures	Coriace ou goût croustillant.
Pommes	7-15 heures	Coriace ou goût croustillant.
Raisins	24-36 heures	Ne pas blanchir pour un meilleur goût.

Légumes

Les légumes sont généralement séchés pour être conservés et stockés, contrairement aux fruits qui sont principalement séchés pour les collations et mangés secs. Cela affecte le processus de séchage. Les légumes doivent être séchés plus complètement jusqu'à devenir cassants (5 % d'humidité). Il est également recommandé de les blanchir à la vapeur après les avoir nettoyés et coupés en tranches pour arrêter les processus enzymatiques menant à leur détérioration. Le blanchiment maintient également la couleur et la saveur. Choisissez des légumes mûrs et très frais à sécher.

Pour cuire des légumes à la vapeur, suspendez-les au-dessus de l'eau bouillante dans un panier métallique (sans toucher l'eau). Les légumes doivent être cuits à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient mous, généralement plusieurs minutes. Après avoir blanchi les légumes, il faut les étendre sur des plateaux et les laisser refroidir avant de les placer dans le déshydrateur.

Plusieurs types de légumes ne nécessitent pas de blanchiment, notamment les poivrons, les oignons et les champignons.

Directives de séchage des légumes

Température: 125°F / 52°C

Légume	Temps	Remarques
Asperge	5-6 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Betterave	8-12 heures	Cuire à la vapeur et peler. Sec à pliable.
Brocoli	10-14 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Carottes	6-10 heures	Utiliser des carottes croquantes. Blanchir. Sec ou coriace.
Céleri	3-10 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Champignons	4-10 heures	Sec ou coriace. Commencer à basse température.
Chou	7-11 heures	Blanchir jusqu'à fané. Sec à cassant.
Chou fleur	8-12 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Choux de Bruxelles	24-48 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Maïs	6-10 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Oignons	4-8 heures	Sec ou coriace.
Pois	4-8 heures	Blanchir. Sec à cassant.
Poivrons	4-8 heures	Sec ou coriace.
Patates	6-14 heures	Blanchir soigneusement. Sec à cassant.

Jerky

Séchage de la viande pour le jerky est l'un des meilleurs moyens de tirer le maximum de votre déshydrateur. Que vous soyez un randonneur, un athlète ou que vous appréciiez la valeur de protéines, le jerky est une option saine, pratique et délicieuse.

Préparez le jerky des viandes maigres avec le moins de graisse possible. La graisse ne séchera pas et raccourcira la durée de conservation du jerky. La viande doit être tranchée finement et avoir une épaisseur inférieure à $\frac{1}{4}$ po / 6 mm. Ceci est plus facile si la viande est partiellement congelée avant d'être tranchée. Utilisez un couteau très tranchant. Coupez à l'opposé du grain de la viande pour obtenir un jerky plus cassant, ou avec le grain pour rendre le jerky plus moelleux.

Préparez une marinade et prévoyez de laisser tremper la viande au réfrigérateur pendant au moins 8 à 24 heures. De nombreuses recettes sont disponibles sur Internet ou bien vous pouvez créer les vôtres.



AVERTISSEMENT DE SANTÉ

Lors du séchage de la viande, il faut veiller à ce que toutes les traces de contaminants tels que E. coli ou Salmonella aient été détruites. Assurez-vous que les plateaux et l'intérieur du déshydrateur sont propres. Gardez la viande refroidie jusqu'à ce que vous la mettiez dans le déshydrateur. Le processus le plus sécuritaire comprend l'un des éléments suivants :

- Avant de sécher la viande, chauffez la dans un four traditionnel de sorte que la température interne de la viande rouge soit de 160 °F / 71 °C et de la volaille de 165 °F / 74 °C. Une fois ces températures atteintes, la viande est suffisamment sécuritaire pour être séchée dans l'appareil. Notez que ce processus changera la texture et le goût du jerky.
- Séchez la viande à une température minimale de 145-155 °F / 63-70 °C et pendant au moins 4 heures. Une fois le processus de séchage terminé, chauffez la viande séchée dans un four préchauffé à 275 °F / 135 °C pendant dix (10) minutes.

Des extensions agricoles dans de nombreuses universités ont publié d'excellents articles sur la sécurité alimentaire lors de la fabrication du jerky avec de la viande entière, de la viande hachée, de la volaille, du poisson et du gibier sauvage.

Pour plus d'informations, veuillez visiter :

<http://foodsafety.wisc.edu> (recherchez « jerky »)

<https://www.usda.gov/> (recherchez « jerky »)



Bœuf

Riche en saveur, en protéines, en phosphore et en fer, le bœuf est le jerky le plus traditionnel. Si vous faites du jerky des muscles entiers, enlevez l'excès de graisse et coupez la viande en tranches ne dépassant pas ¼ po / 6 mm d'épaisseur. La graisse se détériorera et limitera la durée de vie de votre jerky. Les morceaux de bœuf les plus populaires pour la fabrication du jerky sont le bifteck de ronde, de surlonge ou la bavette. Lors de la fabrication du jerky du bœuf hachée, utilisez une viande qui est au moins à 93 % maigre.

Si vous utilisez une marinade préparée, enrobez la viande uniformément et laissez reposer le mélange pendant 8 à 24 heures avant le séchage; plus c'est long, meilleur sera le jerky. Égouttez et asséchez la viande en tapotant avant de la placer dans le déshydrateur en une seule couche.

Volaille

Bien que ce ne soit pas la variété la plus commune de jerky, la volaille séchée est une alternative unique au bœuf qui offre autant de goût que le bœuf. Enlevez autant de graisse que possible avec un couteau tranchant, puis assaisonnez ou faites mariner comme du bœuf. La volaille est beaucoup plus fibreuse que le bœuf traditionnel, alors attendez-vous à ce que votre jerky soit légèrement cassant.

Poisson

Si vous recherchez une collation riche en protéines avec moins de cholestérol que de la viande rouge, le jerky de poisson est votre meilleure option. Le poisson doit être conservé très frais avant le séchage afin d'empêcher toute détérioration. Choisissez un poisson à faible teneur en huile, tels que le tilapia, le saumon rose et le thon; plus la teneur en huile est élevée, plus vite il se détériorera. Après avoir assaisonné le poisson de la même manière que la volaille ou le bœuf, placez le dans le déshydrateur en une seule couche.

Gibier sauvage

Une autre alternative au jerky traditionnel de bœuf est la viande de cerf et de wapiti. Le gibier sauvage peut souvent abriter des bactéries dangereuses que l'on ne trouve pas dans la viande achetée en magasin. Pour cette raison, consultez des recettes et

Directives de séchage de la viande

Bœuf	160 °F / 71 °C	4-5 heures
Poulet	165 °F / 74 °C	4 heures
Dinde	165 °F / 74 °C	6 heures
Poisson	165 °F / 74 °C	12-14 heures
Gibier sauvage	Varie	Varie

Spécifications

Dimensions

Fermé : 22" L x 12¹/₄" P x 3³/₄" H
56cm L x 31cm P x 9.5cm H

Ouvert : 22" L x 14³/₈" P x 11" H
56cm L x 36.5cm P x 28cm H

Poids

Déshydrateur : 13,5 lbs / 6 kg

Plateaux (ensembles de 7)

Plateaux en acier inoxydable : 5 lbs / 2,2 kg

Plateaux en plastique poly : 4,5 lbs / 2 kg

Dans la boîte

1 déshydrateur

1 plateau d'égouttage

1 cordon d'alimentation

7 plateaux (en acier inoxydable ou
plastique poly)

1 étui de plateaux à fermeture éclair

Alimentation

DR-710 120V~ 60Hz (750W)

DR-720 220-240V~ 50Hz (690-820W)

Plage de température

Plage : 86-165 °F / 30-74 °C

Fonctionne également en mode Ventilateur
uniquement (Fan Only) – sans chaleur

Temps de fonctionnement

15 min - 99 heures (Time 1 / Temps 1)

15 min - 99 heures (Time 2 / Temps 2)

Temps 1 et Temps 2 sont séquentiels

Berkshire Innovations, Inc.

P.O. Box 712

Williamstown, MA 01267

Etats-Unis

contact@brodandtaylor.com

1-800-768-7064

www.brodandtaylor.com

LUBA GmbH

Allemagne

info@luba.de

+49 (0)6172 94800 Allemagne

+44 (0)330 133 0431 Royaume Uni

www.luba.de

www.brodandtaylor.eu

SAHARA™

FALTBARER DEHYDRATOR

BEDIENUNGSANLEITUNG DEUTSCH



 **Brod & Taylor®**

DR-710
DR-720

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter folgende:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutze eines elektrischen Schocks, stecken Sie in keinem Fall Kabel, Stecker oder das Gerät in Wasser.
- Strikte Überwachung ist erforderlich, wenn sich das Gerät in der Nähe von Kindern befindet.
- Vor einer Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ist der Stecker herauszuziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen oder wieder befestigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Störungen oder Beschädigungen des Geräts. Geben Sie das Gerät an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Serviceeinrichtung oder ähnlich qualifiziert Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Gebrauch auf Küchenoberflächen vorgesehen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen, oder heiße Oberflächen berühren.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen platziert werden.
- Bei der Bewegung eines Geräts, dass heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält, ist Vorsicht geboten.
- **WARNUNG:** Gefahr von Verletzungen und Verbrennungen. Die Oberfläche der Einschübe, die zu trocknenden Lebensmittel, die Glastüren und das obere Gehäuse werden während des Gebrauchs heiß und bleiben auch nach dem Abschalten für eine Weile heiß. Zum Schutz empfehlen wir Topflappen.
- Immer den Stecker erst an das Gerät anbringen, dann das Kabel in die Steckdose stecken. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie die Steuerung auf „Off“, entfernen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie keines der Geräte für etwas anderes als die dafür vorgesehene Verwendung.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Lagern Sie keine Materialien, außer das vom Hersteller empfohlene Zubehör, im Dörrautomat, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese überwacht und in der sicheren Nutzung des Geräts unterrichtet wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerpflege dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als acht Jahre alt und werden überwacht.
- Behalten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter acht Jahren.
- Bedecken Sie den Ventilator während des Betriebs nicht mit einer Folie oder Ähnlichem. Ein- und Auslassluft dürfen nicht behindert werden.
- Verwenden Sie die Oberseite des Geräts nicht als Ablagefläche oder Arbeitsplatte, da diese beim Betrieb des Geräts heiß wird! Setzen Sie, zum Schutz vor Feuer, generell keine Gegenstände aus Papier, Kunststoff, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf die heiße Oberfläche.
- Lassen Sie genügend Lüftungsabstände zu allen Seiten und 1m über dem Gerät frei, um Schäden durch Hitze zu vermeiden und einen ungehinderten Arbeitsbereich zu gewähren. Die ungehinderte Luftzufuhr muss sichergestellt werden.

- Verwenden Sie nur die originalen Einschübe.
- Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn das passiert, ziehen Sie bitte den Stecker heraus und lassen das Gerät für 10-15 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Bitte stellen Sie sicher, dass der Dörrautomat frei steht, nicht bedeckt ist und die Ein- und Ausstiegsluft nicht behindert wird.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Ofen / Gasflammen etc.) oder in explosionsgefährdeten Umgebungen betreiben, in denen sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Nur in trockenen Räumen verwenden.
- Tauchen Sie niemals das Gerät, das Stromkabel und den Netzstecker in Wasser.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist. Gerät und Zubehör müssen vor der Reinigung oder einem Transport vollständig abgekühlt sein.
- Das Gerät nicht draußen oder in nassen Räumen aufbewahren.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Bitte lesen Sie und behalten Sie diese Anweisungen, um die besten Ergebnisse mit Ihrem Sahara-Dörrautomat zu erzielen.

SPEZIELLE KABELSET-ANLEITUNG

Ein kurzes Stromnetz wird verwendet, um das Risiko zu verringern, das sich daraus ergibt, wenn es von Kindern gepackt wird, diese sich in eine längere Schnur verheddern oder diese versuchen, zu überspringen.

Längere abnehmbare Stromversorgungskabel oder Verlängerungskabel stehen zur Verfügung und können bei Vorsicht in ihrer Nutzung eingesetzt werden.

Wird ein längeres abnehmbares Stromversorgungs- oder Verlängerungskabel verwendet:

Die markierte elektrische Leistung des Kabels oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes;

Das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte drapiert wird, wo es von Kindern gezogen oder unbeabsichtigt darüber gestolpert werden

kann; Und

Das Kabel oder Verlängerungskabel muss mit Erdung sein.

BEACHTEN SIE

Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Verwendung von Wechselstrom (50/60 Hertz) nur mit der auf dem Typenschild des Herstellers angegebenen Spannung. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

VERWENDUNG VON WECHSELRICHTERN

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie dieses Gerät mit einem DC zu AC-Wechselrichter verwenden wollen. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, wenn Sie Fragen zu Ihrem Wechselrichter haben

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen bestimmt.

NICHT FÜR DEN KOMMERZIELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN



Korrekte Entsorgung dieses Produktes

Diese Kennzeichnung besagt, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, werden diese verantwortungsvoll recycelt, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Abholssysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltsicheres Recycling nehmen.

ACHTUNG: Vermeiden Sie die Verwendung von externen Stromunterbrechern wie z.B. Zeitgesteuerte Steckdosen um zu verhindern das eventuell wichtige Fehlermeldungen im Display gelöscht und damit übersehen werden.



Willkommen in der aufregenden Welt der dehydrierten Lebensmittel. Ideal zum Essen unterwegs, für die Konservierung von Lebensmitteln oder für die Erstellung einzigartiger Rezepte. Getrocknete Lebensmittel haben endlose Anwendungsmöglichkeiten. Nahrhafte Trockenfrüchte und Trockenfleisch eignen sich ideal zum Wandern, Radfahren, Camping, Pendeln, Flugreisen, als Schul- oder Büroessen – einfach überall!

Der Sahara-Faltdörrautomat bietet die ultimative Kombination aus Leistung und Komfort, um Ihre Lieblings-Lebensmittel zu trocknen und zu konservieren. Mit der Mischung aus der reichen Geschichte der Lebensmitteldehydration und einem komplett faltbaren Gehäuse, optimierter Heizung und Luftstrom sowie stilvollem, modernem Design ist dieses Tischgerät der beste Weg, um Ihre Liebesspeisen zu trocknen.

- Der weltweit erste Faltdörrautomat bietet einen massiven 1m² (11 ft²) Platz für die Einschübe, lässt sich aber schnell auf ein Drittel der Größe für die Lagerung zusammenfallen.
- Die Duale-Heiz-Technik liefert viel Kraft um nasse Lebensmittel, schnell zu trocknen und wechselt dann automatisch zu einer niedrigeren Stufe, damit die Lebensmittel für ein optimales Ergebnis trocknen.
- Ein hochprozentiges zirkulierendes Luftstromsystem führt zu einem gleichmäßigen und leisen Trocknungsbetrieb.
- Automatisierte Doppelzeit - Die Temperatureinstellung sorgt für eine einfache Optimierung der Steuerung.

CONTACT

BRØD & TAYLOR SUPPORT

USA

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Phone: 1-800-768-7064

Europe and UK

E-mail: support@brodandtaylor.eu

Web: brodandtaylor.eu/support

Phone: +49 (0)6172 94800 Germany
+44 (0)330 133 0431 UK

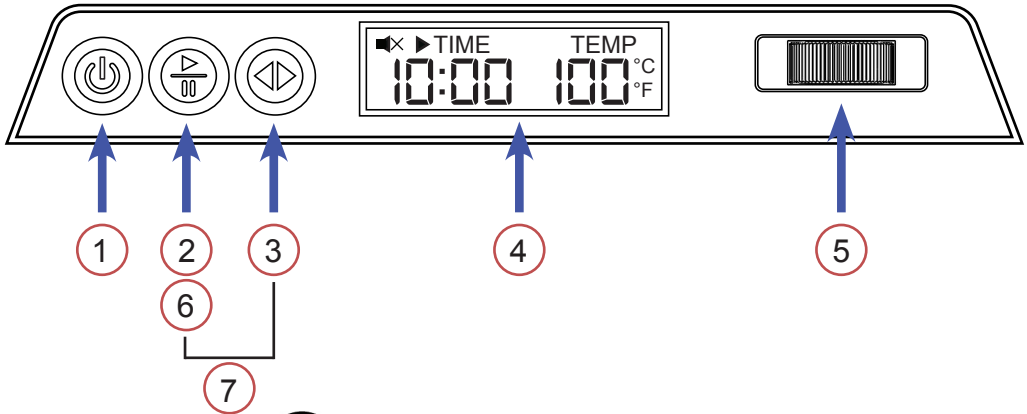
Other locations

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Phone: +1-413-458-9933

Lernen Sie Ihren Dörrautomat kennen




1 Power – An/Aus

Drücken Sie den Knopf, um das Gerät anzuschalten, welches dann die Zeit- und Temperatureinstellungen anzeigt. Das ist der Standby-Modus. Drücken Sie erneut, um das Gerät auszuschalten.

2 Start/Pause (Stopp)

Initiieren Sie die Bedienung des Gerätes mit den derzeit sichtbaren Temperaturen und Zeiten auf dem LCD-Bildschirm. Einmal initiiert, wird der LCD-Bildschirm von weiß zu bernsteinfarben wechseln.


3 Modusauswahl

Klicken Sie auf den Modus-Knopf, um die Zeit- und Temperatureinstellungen zu ändern. Das Symbol  gibt an, welcher Wert gerade ausgewählt wird. Das Drehrädchen passt den ausgewählten Modus an. Halten Sie 2 Sekunden lang, um auf den dualen Zeit- und Temperaturmodus zuzugreifen (Zeit 2 und Temp).

4 LCD-Display

Die Anzeige zeigt die Zeit auf der linken und die Temperatur auf der rechten Seite (F oder C), Stummschaltung und duale Zeit-Temperatur-Einstellungen (wenn aktiv). Die Anzeige der Hintergrundbeleuchtung ist weiß, wenn sie angehalten wird, bernsteinfarben beim Heizen. Während des Gebrauchs zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit an (Countdown).

5 Seitliches Drehrädchen

Drehen Sie nach links und rechts, um Zeit und Temperatur je nach gewähltem Modus anzupassen. Die Auswahl erfolgt durch dieses Symbol . Rollen Sie nach rechts, um den Wert zu erhöhen, nach links um ihn zu verringern.

- **Seitliches Drehrädchen - ZEIT**

Die Einstellungen für den Countdown-Timer reichen von 15 Minuten (Minimum) bis zu 99 Stunden (maximal). Die Zeitintervalle können um 15-minütige Intervalle bis zu 12 Stunden erhöht und verringert werden. Die Zeitintervalle erhöhen sich bei längeren Zeiteinstellungen um bis zu 2 Stunden bei 99 Stunden.

- **Seitliches Drehrädchen – TEMPERATUR**

Die Temperatureinstellungen reichen von 30-76°C (86-170°F) und können mit einzelnen Grad-Stufen angepasst werden. (FAN) Umluft ohne Hitze.

6 Stummschaltung

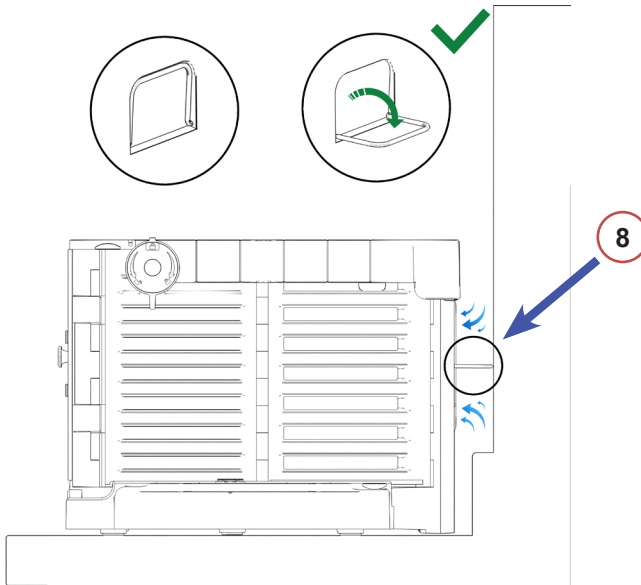
Halten Sie den Start/Pause-Knopf 2 Sekunden lang gedrückt, um den Stumm-Modus zu aktivieren. Im Stumm-Modus wird der Fertigstellungston stumm geschaltet bzw. deaktiviert.

7 Fahrenheit oder Celsius Einstellung

Drücken und halten Sie sowohl die Start/Pause-Taste als auch Modus-Taste für 2 Sekunden, um zwischen °F und °C zu wechseln.

8 Abstandhalter

Stellen Sie sicher, dass sich die Drahtabstandhalter in der unteren Position befinden. Abstandhalter verhindern, dass der Dörrautomat zu nahe an einer Wand positioniert wird und die hinteren Lufteinlässe blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass der Hauptlufteinlass und die Kühlschlitze für die Elektronik immer frei von Hindernissen sind.




Kurzanleitung

Folgen Sie der Installationsanleitung bevor Sie die Kurzanleitung heranziehen.


Schritt 1. Lebensmittel in dünne Scheiben schneiden, Kerne und Samen vorher entfernen. Achten Sie darauf, dass alle Scheiben gleichmäßig dick sind.

Schritt 2. Öffnen Sie die Glastür. (Reinigen Sie alle Einschübe vor dem ersten Gebrauch.) Legen Sie die Lebensmittel auf die Einschübe, schieben Sie dann die Einschübe in den Dörrautomat und schließen Sie die Glastüren.



Schritt 3. Drücken Sie den Power-Knopf , nach dem Einstecken des Gerätes, um den Sahara-Dörrautomat anzuschalten. Der Bildschirm wird weiß.

Schritt 4. Prüfen Sie, ob das  Symbol auf TIME steht. Drehen Sie das seitliche Drehrädchen nach rechts, um die Zeit zu erhöhen und nach links, um diese zu senken.




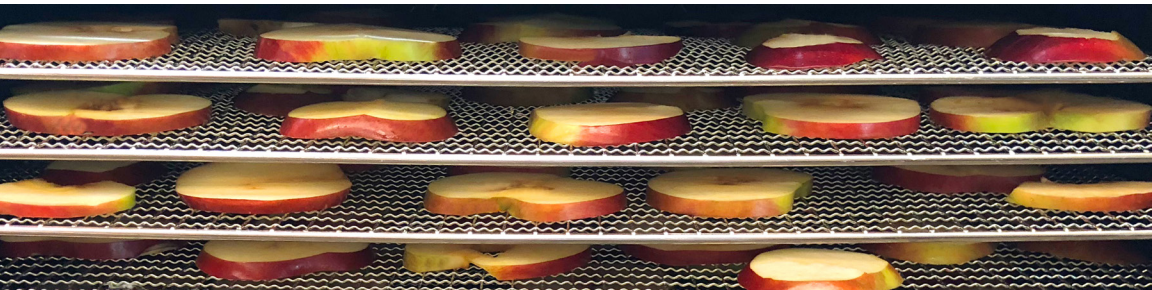
Schritt 5. Sobald die gewünschte Zeit gewählt ist, drücken Sie den Modus-Knopf , um die Temperatur auszuwählen. Drehen Sie das Rädchen nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen und nach links, um diese zu verringern. Die Temperatur ändert sich in 1-Grad-Schritten.



Schritt 6. Drücken Sie Start . Der Bildschirm wird bernsteinfarben. Die Zeit, die auf dem Bildschirm angezeigt wird, ist, wie viel Zeit übrigbleibt. Hinweis: Während des Betriebs kann der Start/Pause-Knopf  gedrückt werden, um den Betrieb zu unterbrechen. Beim Anhalten können die Zeit und die Temperatur angepasst werden. Drücken Sie Start/Pause erneut, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

Schritt 7. Nach der Fertigstellung wird das Gerät einen Ton abgeben, wenn es nicht auf Stumm geschaltet ist. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Glastüren und beim Entfernen der Lebensmittel. Gehen Sie davon aus, dass der Inhalt sehr heiß sein wird.

Schritt 8. Drücken Sie den Power-Knopf , um das Gerät abzuschalten. Warten Sie 10 Minuten, um sicherzustellen, dass alles abgekühlt ist, falten Sie dann das Gerät für die Lagerung. Beachten Sie den Aufbau-Leitfaden für Anweisungen, wie man den Dörrautomat für die Lagerung faltet.



Duale Zeit-Temperatur-Einstellung

Bestimmte Lebensmittel profitieren von der Dehydratation mit zwei unterschiedlichen Temperaturen. Lebensmittel mit hohem Wassergehalt (wie Äpfel) werden viel kühler als die umgebene Luft, bis sie einen Großteil ihrer Feuchtigkeit verlieren. Das liegt daran, dass die Verdunstung das Essen kühlt, auch wenn es durch die warme Luft erhitzt wird. Dieser Effekt kann bis zu 20-25 °C betragen. Dehydratation kann optimiert werden, indem die eingestellte Temperatur für einen ersten Zeitraum erhöht und für die endgültige Trocknung gesenkt wird. Dadurch wird der Trocknungsprozess beschleunigt, ohne die Lebensmittel zu überhitzen. Der Sahara-Dörrautomat automatisiert diesen Prozess mit doppelter Zeit-Temperatureinstellung.

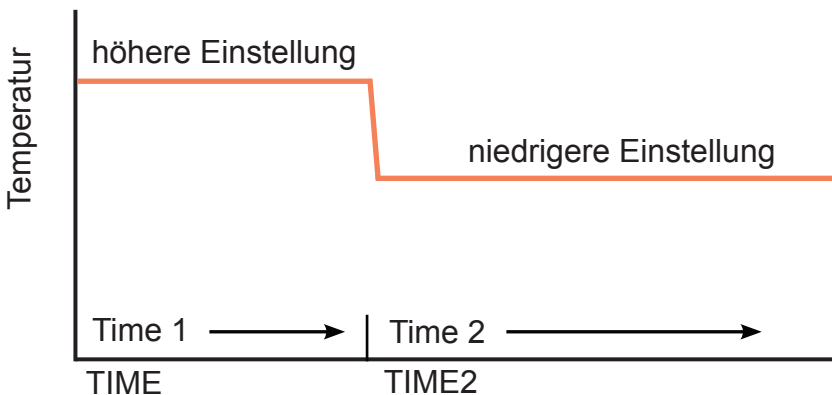
TIME/TEMP: Der Dörrautomat arbeitet bei dieser gewählten Temperatur für die gewählte Zeitspanne und schaltet dann ab, es sei denn, er wird manuell früher von ihnen abgeschaltet.

TIME2/TEMP2: (Standardmäßig aus). Sie können TIME2/TEMP2 aktivieren, indem Sie zwei Sekunden lang auf den Modus-Knopf (◀▶) drücken und halten. TIME2/TEMP2 erscheint auf dem Bildschirm. Drehen Sie mit dem seitlichen Drehrädchen, um die gewünschte Zeit auszuwählen, und drücken Sie dann den Modus-Knopf (▶◀), um dann die gewünschte Temperatur auszuwählen. Halten Sie den Modus-Knopf erneut für zwei Sekunden, um den Modus zu deaktivieren und wieder auf TIME/TEMP zu wechseln.



Drücken Sie Start (▶/⏻), um den Betrieb zu beginnen. TIME2/TEMP2 startet automatisch, wenn Time-Temp fertig ist. Beim Drücken von Start kann entweder TIME/TEMP oder TIME2/TEMP2 angezeigt werden. Der Dörrautomat wird immer mit der ersten Einstellung (TIME/TEMP) in Betrieb genommen. Wenn TIME2 auf Null gesetzt ist, endet der Prozess, wenn die Zeit von TIME1 abgelaufen ist.

Die Grafik unten stellt einen typischen dualen Temperatur-Dehydrationsprozess dar.



Reinigung



Immer abschalten und das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Innen- und Außenbereich mit feuchtem Tuch mit milder Reinigungslösung abwischen, falls erforderlich. Glasuren können mit Glasreiniger gereinigt werden. Für einen lebensmittelsicheren Glasreiniger verwenden Sie eine Lösung aus weißem Essig und Wasser (1:1).

EINSCHÜBE - Edelstahl: In einer warmen bis heißen Reinigungslösung einweichen. Verwenden Sie einen Schwamm oder eine weiche Bürste, um die Einschübe zu reinigen. Vermeiden Sie es, ein Werkzeug oder eine Bürste zu verwenden, die die Edelstahldrähte biegen können. Legen Sie die Einschübe vor dem Schrubben auf eine harte, flache Oberfläche, um das Verbiegen der Metalldrähte zu vermeiden, verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -reinigungsmittel. Die Edelstahl-Einschübe sind für alle Reinigungs- und Trocknungszyklen spülmaschinensicher.

EINSCHÜBE – Kunststoff (Polyplastic): In warmer Reinigungsmittellösung einweichen. Verwenden Sie einen Schwamm oder eine weiche Bürste, um die Schubladen zu reinigen. Vermeiden Sie scharfe Utensilien, Scheuerschwämme oder -reinigungsmittel. Die Kunststoff-Einschübe sind bis zu 167F/75C spülmaschinensicher.

TROPFTABLETT: Mit feuchtem Tuch oder Schwamm mit milder Reinigungslösung abwischen. Bei Bedarf in einer warmen Reinigungsmittellösung einweichen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -reinigungsmittel.

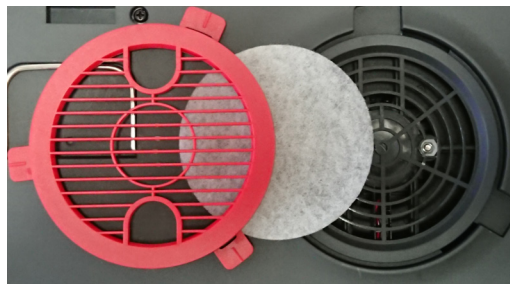
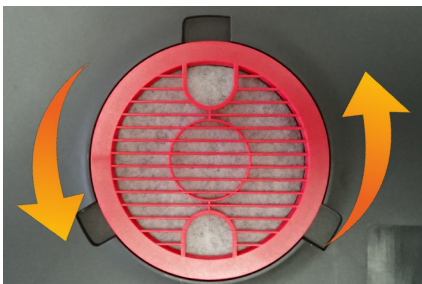
SILIKONRRFOLIEN (Zubehör): Mit feuchtem Tuch oder Schwamm mit milder Reinigungslösung abwischen. Bei Bedarf in einer warmen Reinigungsmittellösung einweichen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -reinigungsmittel. Silikondörrfolien sind spülmaschinensicher, die Handreinigung ist in der Regel jedoch schneller und effektiver.

LUFTFILTER: Der SAHARA-Dörrautomat ist mit einem Luftfilter aus Polyestersternnetz ausgestattet, der Schmutz und Staub aus der einströmenden Trocknungsluft entfernt. In regelmäßigen Abständen sollte dieser Filter entfernt und gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Entfernen Sie den Filter auf der Rückseite des Gerätes, indem Sie die Filterabdeckung leicht drehen, sodass die Tabs mit den Schlitzern übereinstimmen. Nehmen Sie die Filterabdeckung ab. Filter entfernen und in fließendem warmen Wasser reinigen. Der Filter wird zwischen Papiertüchern oder einem weichen Tuch trocken getupft. Achten Sie darauf, den Filter nicht zu zerreißen. Vor dem Wiedereinsetzen trocknen lassen.



Betreiben Sie den SAHARA-Dörrautomat NIEMALS ohne Luftfilter. Verwenden Sie NUR echte SAHARA-Luftfilter von Brod&Taylor.

Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie es wieder verwenden oder verstauen. Jede andere Wartung sollte von einer autorisierten Serviceeinrichtung durchgeführt werden.



Ist es sicher, SAHARA unbeaufsichtigt laufen zu lassen?

Der SAHARA-Dörrautomat ist so konstruiert, dass er unbeaufsichtigt arbeiten kann. Innere thermische Steuerungen schützen vor Überhitzung durch eine Störung. Wie bei allen Elektrogeräten sollte auch SAHARA auf einer harten, flachen Oberfläche eingesetzt werden. Blockieren Sie keinen Lufteinlass oder -auslass auf der Rückseite, der Unterseite oder der Oberfläche des Geräts. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf den Dörrautomat. Nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfen benutzen.

Wie viel Strom verbraucht es?

Der SAHARA-Dörrautomat verfügt über zwei unabhängige Heizkreise von je 350/400 W (700/800W insgesamt). Der Ventilator verbraucht sehr wenig Strom. Im Normalbetrieb schalten sich die Heizkreise ein und aus, um Temperatur und niedrige Luftfeuchtigkeit zu erhalten. In der Regel beträgt die Energie, die über einen vollen Zyklus der Dehydratation verbraucht wird, weniger als 0,4 kWh/h. Die Stromkosten sind weltweit sehr unterschiedlich. In Deutschland sind es während der Nutzung rund 0,12 Euro pro Stunde (Basierend auf den durchschnittlichen Strompreis für Haushaltskunden von 29,86 ct/kWh).

Schaltet es sich automatisch ab?

Der digitale Timer kann auf bis zu 99 Stunden eingestellt werden. Nach Abschluss der eingestellten Zeit schaltet sich sowohl der Heizer als auch der Lüfter automatisch ab. Zusätzlich kann nach dem Ablauf des ersten Zeitablaufs (Dualer Zeit- und Temperaturmodus) ein zweites Mal gestartet werden.

Sind die Einschübe spülmaschinenfest?

Der SAHARA-Dörrautomat ist in zwei Modellen erhältlich: Edelstahlraht-Einschübe und Poly-Kunststoff-Einschübe. Die Edelstahl-Einschübe sind komplett spülmaschinensicher. Die Poly-Kunststoff-Einschübe können im Geschirrspüler bis 75°C gewaschen werden. Die meisten Haushaltsgeschirrspüler arbeiten unterhalb dieser Temperatur.

Sind die Materialien BPA-frei?

Keines der Materialien, die im SAHARA-Dörrautomat verwendet werden, enthalten BPA. Lebensmittel kommen nur mit den Einschüben in Berührung. Die Einschübe sind aus Edelstahl (hochwertiger 304 Edelstahl) oder aus lebensmittelgeeignetem Polypropylen-Kunststoff erhältlich. Auch das ABS-Kunststoffgehäuse ist BPA frei. Für die ultimative Lebensmittelsicherheit empfehlen wir die Verwendung der Edelstahl-Einschübe. SAHARA Dörrfolien (separat erhältlich) sind aus hochwertigem Silikon gefertigt und auch bei hohen Temperaturen lebensmittelsicher. In keinen SAHARA-Komponenten oder Zubehör werden PTFE-Materialien (wie Teflon®) verwendet.

Was sind die Vorteile davon, Lebensmittel Zuhause zu trocknen?

Die Trocknung oder "Entwässerung" von Lebensmitteln ist eine Methode der

Konservierung, die genug Feuchtigkeit aus der Nahrung entfernt, sodass Bakterien, Hefe und Formen nicht wachsen können. Getrocknete Lebensmittel sind lecker, nahrhaft, leicht, einfach zuzubereiten, einfach zu tragen und einfach zu verwenden. Geringe Luftfeuchtigkeit, geringe Hitze und eine gute Luftzirkulation sind entscheidend für eine erfolgreiche Trocknung. Sobald die Lebensmittel getrocknet sind, bewahren Sie diese in Behältern an einem dunklen, kühlen Ort auf, um Feuchtigkeit und Insekten fernzuhalten

Ist es sicher, Fleisch im SAHARA-Dörrautomat zu trocknen?

Fleisch kann im SAHARA-Dörrautomat sicher getrocknet werden, indem man ein paar vernünftige Vorsichtsmaßnahmen befolgt. Wenn Sie rohes Fleisch verarbeiten, befolgen Sie strenge Reinheitsverfahren. Fleisch vor dem Einlegen in den Dörrautomat kühl aufbewahren. Trocknen Sie Fleisch bei einer Einstellung von mindestens 160F/71C. Nach Abschluss der Trocknung wird das Fleisch eine Innentemperatur erreichen, die der Einstellung entspricht. Einige Studien empfehlen, rotes Fleisch auf 160F/71C und Hühnchen auf 165F/74C vor der Dehydratation zu erwärmen, da Lebensmittelverunreinigungen nach dem Trocknen hitzebeständiger werden können. Diese Technik verändert jedoch die Textur des dehydrierten Fleisches, das manche für verwerflich halten. Informieren Sie sich selbst, indem Sie mehr über die Trocknung von Fleisch auf Webseiten wie der USDA Food Safety Site lesen:

<https://www.fsis.usda.gov>

Warum ist die Lebensmitteltemperatur niedriger als die Lufttemperatur?

Die Verdunstung führt zu einer Abkühlung. Wir alle erleben diese Abkühlung der Haut, wenn wir aus einem Pool oder einer Dusche kommen, oder die Kühlung, die auftritt, wenn Wasser aus nasser Kleidung verdunstet. Die Trocknung von nassen Lebensmitteln im Dörrautomat wird durch diesen Effekt abgekühlt. Die tatsächliche Lebensmitteltemperatur kann bis zu 45F/25C niedriger sein als die Temperatureinstellung. Wenn die Nahrung trocken wird und die Verdunstung stoppt, steigt die Temperatur der Nahrung bis zur Einstellung auf dem Dörrautomat an. Um die Temperatur der Lebensmittel über den gesamten Trocknungszyklus zu kontrollieren, verwenden Sie die Duale Zeit-Temperatureinstellung.

Warum dauert es so lange, die Lebensmittel zu trocknen?

Der SAHARA-Dörrautomat schafft ideale Bedingungen, um Feuchtigkeit von der Oberfläche der nassen Lebensmittel zu verdampfen. Letztlich wird die Zeit, die für das vollständige Trocknen der Lebensmittel benötigt wird, davon gesteuert, wie lange es dauert, bis das gesamte Wasser im Inneren der Lebensmittel an die Oberfläche wandert, damit es verdunsten kann. Bestimmte Techniken können die Trocknungszeiten beschleunigen, aber manchmal auf Kosten des Geschmacks und der Textur. Der einfachste Weg, das Trocknen zu beschleunigen, ist die Zubereitung dünner Lebensmittelscheiben. Aber manchmal sind sehr dünne Lebensmittelscheiben nicht besonders angenehm zu essen. Die Erhöhung der Austrocknungstemperatur beschleunigt auch das Trocknen, aber wenn die Temperatur zu heiß ist, kann sich auf der Oberfläche der Nahrung eine Haut bilden, die das Trocknen verlangsamt.

Wie kann ich den Trocknungsprozess beschleunigen?

In der Anfangsphase des Trocknens kann die Kerntemperatur der Lebensmittel etwa 45°F (25°C) unter der Lufttemperatureinstellung betragen. In den meisten Fällen können Sie die Temperatur sicher um diesen Betrag innerhalb der ersten Stunden des Dehydrierens steigern, um die Trocknungszeit zu verringern.

Welche anderen Faktoren beeinflussen die Trocknungszeit?

Luftfeuchtigkeit, Menge der Lebensmittel im Dörrautomat, Feuchtigkeitsgehalt der Nahrung und Lage können die Trocknungszeit beeinflussen.

Mein Essen dauert länger zum Trocknen? Stimmt etwas mit dem Dörrautomaten nicht?

Es gibt viele Faktoren, welche die Trocknungszeiten beeinflussen. Die relative Luftfeuchtigkeit in dem Raum, in dem der Dörrautomat verwendet wird, beeinflusst die Trocknungszeit. Lebensmittel trocknen langsamer, wenn die Luftfeuchtigkeit hoch ist (es befindet sich mehr Wasserdampf in der Luft, was die Verdampfung verlangsamt). Die Temperatur des Raumes und die Höhenlage Ihres Wohnsitzes beeinflussen auch die Trocknungszeit.

Wie lagert man getrocknete Lebensmittel am besten?

Dehydrierte Lebensmittel werden am besten in luftdichten Behältern in einem kühlen dunklen Bereich gelagert. Vakuumversiegelte Beutel eignen sich hervorragend für die Lagerung.

Was sind Dörrfolien und warum benötige ich diese?

Brod & Taylor Dörrfolien bestehen aus lebensmittelsicherem Silikon. Sie eignen sich hervorragend für klebrige Lebensmittel, Flüssigkeiten für Fruchtleder oder kleine Lebensmittel wie Beeren, Nüsse, Samen oder Kräuter, die durch das Gitter der Standard-Einschübe fallen könnten.

Kann ich Zeit- und Temperatureinstellungen während des Dehydriervorgangs ändern?

Sie können den Betrieb jederzeit während des Dehydriervorgangs durch das Drücken der PAUSE-Taste unterbrechen. Wenn Sie pausieren, können Sie die verbleibenden Zeit- und Temperatureinstellungen anpassen. Drücken Sie erneut den PAUSE/START-Knopf, um den Betrieb neu zu starten.

Was passiert, wenn ich den Dörrautomat ohne Luftfilter betätige?

Der SAHARA-Dörrautomat wurde sorgfältig entwickelt, um den Luftstrom und die Zirkulation mit dem an Ort und Stelle befindlichen Luftfilter zu optimieren. Zusätzlich kann der Betrieb des Dörrautomaten ohne den Filter Staub und Schmutz in den Lüfter und in den Heizkörper ziehen. Dies ist sehr schwer zu reinigen

Kann ich einen Filter von einem anderen Gerät wie meinem Staubsauger verwenden?

Filter aus Staubsaugern und anderen Geräten können die Leistung des Dörrautomaten beeinträchtigen. Nur echte Brod & Taylor SAHARA-Filter sollte im Dörrautomat verwendet werden.

Wie lange halten die Luftfilter?

Der Luftfilter kann ununterbrochen verwendet werden, solange er sauber ist. Wenn der Filter nicht mehr richtig gereinigt werden kann oder beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Filter sind bei autorisierten SAHARA-Händlern erhältlich.

Kann ich den Signalton, der die Fertigstellung des Timers signalisiert, ausschalten?

Halten Sie den START/PAUSE-Knopf für 2 Sekunden gedrückt, um die Stummschaltung an bzw. auszuschalten. Im Stumm-Modus ist der Fertigstellungston stumm geschaltet.

Dehydrationsanleitung

Jetzt, wo Sie den Betrieb Ihres Sahara-Dörrautomaten verstehen, ist es an der Zeit, etwas zu trocknen! Ihre Phantasie ist die einzige Grenze für das, was Sie machen können.

Die ersten Schritte

Beginnen Sie mit frischen reifen Lebensmitteln. Reinigen Sie diese gründlich. Schneiden Sie alle verdorbenen Bereiche weg. Für die besten Trocknungsergebnisse sollten Lebensmittel in dünne und gleichmäßige Scheiben geschnitten werden, 3-6 mm. Ein Lebensmittelschneider (Mandoline) wird empfohlen, um große Mengen mit gleichbleibender Dicke schnell und präzise zu schneiden.

Vor dem Trocknen ist keine Vorbehandlung der Lebensmittel erforderlich. Einer der Vorteile der Trocknung der eigenen Lebensmittel ist die Vermeidung von Chemikalien oder Zusatzstoffen, die in kommerziellen Trocknungsprozessen vorhanden sein könnten. Leichte Verfärbungen von Lebensmitteln wie Äpfeln sind natürliche Oxidation und beeinträchtigen den Geschmack nicht.

Lebensmittel in Kochendem Wasser oder Dampf vor dem Trocknen zu blanchieren kann den Trocknungsprozess beschleunigen und Mikroorganismen auf der Oberfläche der Nahrung abtöten, die zu vorgereiftem Verderb führen können. Wenn Sie nicht planen getrocknete Lebensmittel für mehrere Monate zu lagern, ist dies möglicherweise nicht wichtig. Achten Sie darauf, dass das Blanchieren, vor allem wenn dies zu lange durchgeführt wird, den Geschmack und die Textur der getrockneten Lebensmittel beeinflussen kann. Legen Sie die Lebensmittelscheiben in

einzelnen Schichten auf die Tablettts. Achten Sie darauf, dass sich die Scheiben nicht überlappen. Idealerweise sollte sich um jedes Stück ein kleiner Freiraum befinden.

Zeit

Viele Faktoren beeinflussen die Trocknungszeit von Lebensmitteln. Die wichtigsten sind die Art der Lebensmittel und die Menge, die Dicke der Scheiben, Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Raum und die ausgewählte Temperatureinstellung für die Dehydration. Die Lebensmittel trocknen schneller, wenn die Luft innerhalb und außerhalb des Dörrautomaten heißer und trockener ist (geringe Luftfeuchtigkeit).

Temperatur

Die optimale Trocknungstemperatur ist in der Regel die höchste Temperatur, die den Nährstoffgehalt der Lebensmittel nicht beeinträchtigt. Fleisch muss bei höheren Temperaturen getrocknet werden, um schädliche Mikroorganismen zu beseitigen, die im Fleisch vorhanden sein können. Kräuter, Nüsse und Samen sollten bei niedrigeren Temperaturen getrocknet werden.

Wenn die Nahrung anfängt zu trocknen, führt die Verdunstung dazu, dass diese gekühlt wird. In einigen Fällen kann die Lebensmittltemperatur bis 35°F (20°C) unter der Temperatur der Luft im Dörrautomat liegen. Wenn die Nahrung trocknet, wird die Lebensmittltemperatur irgendwann die gleiche sein wie die Lufttemperatur im Gerät. Da die Nahrung bei höheren Temperaturen schneller trocknet, kann die Trocknungszeit verkürzt werden, indem die Temperatur für die ersten Stunden erhöht wird, während die Nahrung ziemlich nass ist, und man dann die Temperatur für die endgültige Trocknung senkt. Die Duale-Zeit-Temperatur-Funktion des Sahara-Dörrautomaten macht das möglich.

Lebensmittel-Typ	Typische Temperatur zum Trocknen
Obst	57°C
Gemüse	52°C
Fleisch	74°C
Nüsse, Samen	35°C
Kräuter, Blumen	35°C

Obst

Obst gehört zu den beliebtesten aller getrockneten Lebensmittel und sind eine gute Möglichkeit, mit dem Dehydrieren zu beginnen. Das Trocknen reifer Früchte ergibt einen gesunden Snack, der die Aromen konzentriert. Getrocknete Früchte sind nahrhaft, leicht und einfach zu transportieren.

Viele Früchte sind natürlich bedingt mit einer Haut bedeckt, die eine große natürliche Barriere zum Trocknen darstellt. Das Schneiden bringt das Innere der Frucht hervor, die schneller trocknet. Je dünner die Scheiben, desto schneller trocknen die Lebensmittel. Kleinere Früchte wie Trauben können ganz getrocknet werden, obwohl die Trocknungszeit länger sein kann.

Wenn die Frucht nicht in Scheiben geschnitten wird, wird das Blanchieren in kochendem Wasser oder Dampf oft empfohlen, um die Fruchthaut poröser zu machen und die Trocknung zu beschleunigen. Allerdings kann das Blanchieren zu einem "gekochten" Geschmack in getrockneten Früchten führen. Scheuen Sie sich nicht, längere Dehydrationszeiten mit ganz natürlichen und unbearbeiteten Früchten zu versuchen. Die Ergebnisse können dem weit überlegen sein.

Anleitung zum Trocknen von Früchten

Temperatur: 57°C

Früchte	Zeit	Anmerkungen
Äpfel	7-15 Stunden	Ledrig oder knusprig je nach Geschmack
Aprikosen	20-28 Stunden	Am besten, wenn man sie in 6mm oder dickere Scheiben schneidet.
Bananen	6-10 Stunden	Für das beste Ergebnis, nicht zu stark trocknen
Beeren	10-15 Stunden	Ganz lassen.
Blaubeeren	10-15 Stunden	Ganz lassen, in kochendes Wasser legen, um sie schneller zu trocknen
Kirschen	13-21 Stunden	Trocknen, bis sie klebrig werden.
Preiselbeeren	10-12 Stunden	Ganz lassen, in kochendes Wasser legen, um sie schneller zu trocknen.
Feigen	22-30 Stunden	Für das beste Ergebnis, nicht zu stark trocknen
Trauben	24-36 Stunden	Für das beste Ergebnis, nicht blanchieren
Nektarinen	8-16 Stunden	Am besten, wenn man sie in 6mm oder dickere Scheiben schneidet.
Pfirsiche	8-16 Stunden	Am besten, wenn man sie in 6mm oder dickere Scheiben schneidet.
Birnen	8-16 Stunden	Ledrig oder knusprig je nach Geschmack
Ananas	10-18 Stunden	Am besten, wenn man sie in 6mm oder dickere Scheiben schneidet.
Erdbeeren	7-15 Stunden	Trocknen, bis sie klebrig werden.

Gemüse

Gemüse wird in der Regel zur Konservierung und Lagerung getrocknet, im Gegensatz zu Früchten, die vor allem als Snacks getrocknet werden und trocken gegessen werden. Dies wirkt sich auf das Verfahren aus, das zum Trocknen verwendet wird. Gemüse sollte vollständig getrocknet werden, bis es spröde wird (5% Feuchtigkeit). Es wird auch empfohlen, die enzymatischen Prozesse, die zum Verderb führen, zu stoppen. Blanchieren behält auch Farbe und Geschmack bei. Wählen Sie Gemüse zum Trocknen, das reif und sehr frisch ist.

Um Gemüse zu dämpfen, dämpfen Sie es über kochendem Wasser in einem Sieb (ohne das Wasser zu berühren). Gemüse sollte gedämpft werden, bis es weich wird, in der Regel für mehrere Minuten. Nach dem Blanchieren Gemüse auf die Einschübe verteilen, um es abzukühlen, bevor man diese in den Dörrautomat legt.

Mehrere Gemüsesorten erfordern kein vorheriges Blanchieren, darunter Paprika, Zwiebeln und Pilze.

Anleitung zum Trocknen von Gemüse

Temperatur: 52°C

Gemüse	Zeit	Anmerkungen
Spargel	5-6 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Rote Bete	8-12 Stunden	Dämpfen und schälen. Trocknen bis es biegsam ist.
Brokkoli	10-14 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Rosenkohl	24-48 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Kohl	7-11 Stunden	Bis zum verwelken blanchieren. Trocknen bis spröde.
Karotten	6-10 Stunden	Verwenden Sie frische Karotten. Blanchieren. Trocknen bis ledrig.
Blumenkohl	8-12 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Sellerie	3-10 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Mais	6-10 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Pilze	4-10 Stunden	Trocknen bis ledrig. Beginne bei niedriger Temperatur.
Zwiebeln	4-8 Stunden	Trocknen bis ledrig.
Erbsen	4-8 Stunden	Blanchieren. Trocknen bis spröde.
Paprika	4-8 Stunden	Trocknen bis ledrig.
Kartoffeln	6-14 Stunden	Gründlich blanchieren. Trocknen bis spröde.

Trockenfleisch

Fleisch für zu Trockenfleisch zu verarbeiten ist eine der besten Möglichkeiten, um das Meiste aus Ihrem Dörrautomat zu machen. Egal, ob Sie Wanderer oder Sportler sind oder einfach nur den Eiweißwert genießen - Trockenfleisch ist gesund, praktisch und lecker.

Stellen Sie Trockenfleisch aus mageren Fleischstücken mit so wenig Fett wie möglich her. Fett wird nicht trocknen und verkürzt die Haltbarkeit des Trockenfleischs. Das Fleisch sollte dünn geschnitten werden, weniger als 6 mm dick. Am einfachsten ist es, wenn das Fleisch vor dem Schneiden teilweise gefroren ist. Verwenden Sie ein sehr scharfes Messer. Schneiden Sie gegen die Faser des Fleisches für ein spröderes Ergebnis, oder mit der Faser, um das Trockenfleisch leicht kaubar zu machen.

Bereiten Sie eine Marinade vor und planen Sie, das Fleisch mindestens für 8-24 Stunden im Kühlschrank einzulegen. Es sind viele Rezepte verfügbar oder Sie können Ihre eigenen kreieren.



Gesundheitswarnung

Beim Trocknen von Fleisch muss darauf geachtet werden, dass alle Spuren von Verunreinigungen wie E. Coli oder Salmonellen zerstört wurden. Achten Sie darauf, dass die Einschübe und das Innere des Dörrautomaten sauber sind. Fleisch kühl halten, bis es in den Dörrautomat gegeben wird. Der sicherste Prozess beinhaltet eines der folgenden Möglichkeiten:

- Erhitzen Sie das Fleisch vor dem Trocknen in einem herkömmlichen Ofen, sodass die Innentemperatur von rotem Fleisch bei 71°C und Geflügel bei 74°C liegt. Sobald diese Temperaturen erreicht sind, ist das Fleisch sicher genug, um im Dörrautomat getrocknet zu werden. Beachten Sie, dass dieser Prozess die Textur und den Geschmack des Trockenfleischs verändern wird.
- Trocken Sie das Fleisch mindestens bei 63-70°C und für mindestens 4 Stunden. Nach der Fertigstellung das getrocknete Fleisch 10 Minuten lang in einem vorgeheizten Ofen bei 135°C erhitzen.

Agrarwissenschaftliche Fachbereiche an vielen Universitäten haben ausgezeichnete Artikel über die Lebensmittelsicherheit bei der Herstellung von Trockenfleisch mit ganzen Fleischstücken, gehacktem Fleisch, Geflügel, Fisch und Wild veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter:

<http://foodsafety.wisc.edu> (Suche nach "jerky")

<https://www.usda.gov/> (Suche nach "jerky" <https://www.cals.uidaho.edu/edcomm/pdf/PNW/PNW0632.pdf>)



Rindfleisch

Reich an Geschmack, Eiweiß, Phosphor und Eisen - Rindfleisch ist das traditionellste Trockenfleisch. Wenn man Trockenfleisch aus dem ganzen Muskel macht, schneiden Sie überschüssiges Fett ab und schneiden Sie das Fleisch nicht dicker als 6 mm. Fett verdirbt und begrenzt die Haltbarkeit Ihres Trockenfleischs. Rump-, Lenden- oder Flankensteak gehören zu den beliebtesten Rindfleisch-Schnitten für die Herstellung von Trockenfleisch. Wenn Sie aus gehacktem Rindfleisch Trockenfleisch herstellen wollen, dann verwenden Sie Fleisch, das mindestens zu 93% mager ist.

Wenn Sie eine vorbereitete Marinade verwenden, bedecken Sie das Fleisch gleichmäßig und lassen Sie die Marinade vor dem Trocknen 8-24 Stunden ziehen; Je länger, desto besser. Lassen Sie die Marinade abtropfen und tupfen Sie die Überschüsse gut ab, bevor sie das Fleisch in einer Schicht in den Dörrautomat legen.

Geflügel

Auch, wenn es nicht die gängigste Sorte von Trockenfleisch ist - getrocknetes Geflügel ist eine einzigartige Alternative zu Rindfleisch und enthält ebenso viel Geschmack. Entfernen Sie so viel Fett wie möglich mit einem scharfen Messer und würzen oder marinieren Sie es dann, wie Sie es bei Rindfleisch würden. Geflügel ist viel reicher an Fasern als herkömmliches Rindfleisch, also erwarten Sie, dass Ihr Trockenfleisch etwas spröde wird.

Fisch

Wenn Sie auf der Suche nach einem proteinreichen Snack mit weniger Cholesterin sind, als rotes Fleisch, dann ist Trockenfisch die beste Option. Die Fische müssen vor dem Trocknen sehr frisch gehalten werden, um einen Verderb zu verhindern. Wählen Sie Fisch mit niedrigem Ölgehalt, wie Tilapia, rosa Lachs und Thunfisch; Je höher der Ölgehalt, desto schneller verdirbt der Fisch. Nach dem Würzen in der gleichen Art und Weise wie bei Geflügel oder Rindfleisch, den Fisch in einer Schicht in den Dörrautomat legen.

Wildfleisch

Eine weitere Alternative zu traditionellem Trockenfleisch aus Rind sind Hirsch und Elchfleisch. Wildtiere können oft gefährliche Bakterien beherbergen, die man in dem im Laden gekauften Fleisch nicht findet. Aus diesem Grund ziehen Sie nach eigenem Ermessen gesonderte Rezepte und Sicherheitsvorkehrungen heran, die in diesem Handbuch nicht enthalten sind, bevor Sie versuchen, Wildfleisch zu dehydrieren.

Anleitung zum Trocknen von Fleisch

Rindfleisch	71°C	4-5 Stunden
Hähnchen	74°C	4 Stunden
Truthahn	74 °C	6 Stunden
Fisch	74°C	12-14 Stunden
Wildfleisch	Variiert	Variiert

Specifications

Abmessungen

Geschlossen: 56cm W x 31cm D x 9.5cm H
Offen: 56cm W x 36.5cm D x 28cm H

Gewicht

Dehydrator: 6 kg
Regale (Menge 7)
rostfreier Stahl : 2.2 kg
Kunststoff: 2 kg

In der box

1 Dehydrator
1 Auffangschale
1 Netzkabel
7 Regale (rostfreier Stahl oder Kunststoff)
1 Koffer mit Reißverschluss

Spannung

DR-710 120V~ 60Hz (750W)
DR-720 220-240V~ 50Hz (690-820W)

Temperaturbereich

Reichweite: 86 -165 °F / 30-74 °C
Betrieht auch nur Lüfter - keine Wärme

Laufzeit

15 min - 99 Stunde (Time 1)
15 min - 99 Stunde (Time 2)
Zeiten sind sequentiell

Berkshire Innovations, Inc.

P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267
USA
contact@brodandtaylor.com
1-800-768-7064
www.brodandtaylor.com

LUBA GmbH

Germany
info@luba.de
+49 (0)6172 94800 Germany
+44 (0)330 133 0431 UK
www.luba.de
www.brodandtaylor.eu

SAHARA™

FOLDING DEHYDRATOR

 **Brod & Taylor®**

www.brodandtaylor.com



Berkshire Innovations, Inc.
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267
USA
contact@brodandtaylor.com
1-800-768-7064
www.brodandtaylor.com

LUBA GmbH
Germany
info@luba.de
+49 (0)6172 94800 Germany
+44 (0)330 133 0431 UK
www.luba.de
www.brodandtaylor.eu

Copyright 2018-19
All Rights Reserved
DR-780 Rev.1218.1