

SAHARA™

DESHIDRATADOR PLEGABLE

INSTRUCCIONES



 **Brod & Taylor®**

DR-710
DR-720

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todo el manual de instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las perillas o manijas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los cables, enchufes o el electrodoméstico en agua u otro líquido.
- Supervisión cercana es necesaria cuando el deshidratador se utiliza cerca de niños.
- Desconectar de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el deshidratador se enfríe antes de remover o colocar cualquier pieza.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar riesgos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
- El deshidratador no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o sistemas de control remoto separados.
- No utilizar al aire libre.
- Destinado solo al uso sobre la encimera.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

ADVERTENCIA: peligro de lesiones y quemaduras. La superficie de las bandejas de deshidratación, los alimentos a secar, las puertas de vidrio y la carcasa superior se calientan durante el uso y se mantienen calientes

después de su uso, incluso cuando haya sido apagado. Recomendamos usar manoplas de tela para protección.

- Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, apague el deshidratador y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No almacene ningún otro material diferente a los accesorios recomendados por el fabricante dentro del deshidratador cuando no está en uso.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les supervisa o se les instruye sobre uso del aparato de manera segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ¡No cubra el ventilador con papel de aluminio o similar durante la operación! El aire de entrada y salida no debe ser obstruido.
- ¡No utilice la parte superior del aparato como rejilla de deposición o superficie de trabajo, ya que se calentará al utilizar el aparato! Como protección contra el fuego, generalmente no coloque objetos hechos de papel, plástico, tela u otro material inflamable sobre superficies calientes.
- Deje suficiente distancia de ventilación a todos los lados y 1 m. por encima del aparato para evitar daños por el calor y garantizar un área de trabajo sin obstáculos. Se debe garantizar el suministro de aire sin obstáculos.
- Usar solamente bandejas de deshidratación originales.
- En caso de sobrecalentamiento, el deshidratador se apagará automáticamente. Si es así, desenchufe y deje que el aparato se enfríe por 10-15 minutos, antes de poner en funcionamiento de nuevo. Por favor asegúrese de que el deshidratador no esté cubierto y que el suministro y salida del aire no estén obstruizados.

· No utilice el aparato cerca de fuentes de calor (horno, llamas de gas, etc.) o en entornos explosivos, donde se encuentren líquidos o gases inflamables.

· Operar solo en habitaciones secas.

· Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua para su limpieza.

· No transporte el aparato cuando esté caliente. ¡El deshidratador y accesorios deben haberse enfriado completamente antes de limpiarlos o moverlos!

· No guarde el aparato al aire libre o en habitaciones húmedas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y guarde estas instrucciones para obtener los mejores resultados de su Deshidratador Sahara.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LOS CABLES DE ELECTRICIDAD

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de ser cogido por los niños, y evitar enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Se encuentran disponibles cables de suministro de energía desmontables más largos o cables de extensión y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.

Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión desmontable más largo:

· La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;

· El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente; y

· El juego de cables o cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

AVISO

Este aparato es sólo para uso doméstico. Use en Corriente Alterna (50/60 Hertz) solo

con voltaje como se indica en la placa del fabricante. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

USO CON INVERSORES DE CORRIENTE ALTERNA

Tenga cuidado al usar este aparato con inversores de CORRIENTE CONTINUA a CORRIENTE ALTERNA. Póngase en contacto con un electricista calificado si tiene preguntas sobre su inversor.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares.

NO PREVISTO PARA USO COMERCIAL



Cómo desechar correctamente este producto:

Esta gráfica indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, recíclalo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el vendedor del producto. Ellos pueden llevar este producto al punto de reciclaje seguro para el medio ambiente.

PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido al reinicio involuntario del corte térmico, este electrodoméstico no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.



Bienvenido al apasionante mundo de los alimentos deshidratados. Perfecto para comer sobre la marcha, preservar los alimentos o crear recetas únicas, los alimentos secos tienen infinitos usos. Las frutas y la carne nutritivas y secas son ideales para practicar senderismo, ciclismo, acampar, desplazarse, viajar en avión, almuerzos escolares, ¡o en cualquier lugar!

El deshidratador plegable Sahara ofrece la mejor combinación de rendimiento y conveniencia para secar y conservar sus alimentos favoritos. Combinando la rica historia de la deshidratación de alimentos con una estructura completamente plegable, un flujo de aire y calor optimizado y un diseño moderno y elegante, este electrodoméstico de mesa es la mejor manera de deshidratar sus alimentos favoritos.

- El primer deshidratador plegable de tamaño completo del mundo proporciona un espacio de bandeja masivo de 1 m², pero se pliega rápidamente a 1/3 del tamaño para el almacenamiento.
- El diseño de calentador doble brinda alta potencia para secar rápidamente los alimentos húmedos, luego cambia automáticamente a baja potencia a medida que los alimentos se secan para un rendimiento óptimo.
- El sistema de flujo de aire circulante de alta eficiencia produce un secado uniforme y un funcionamiento silencioso.
- La configuración automática de tiempo / temperatura dual proporciona controles fáciles de optimizar.

CONTACTO

BRØD & TAYLOR

USA

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Página web: brodandtaylor.com/support

Teléfonos: 1-800-768-7064

Europa y UK

E-mail: support@brodandtaylor.eu

Página web: brodandtaylor.eu/support

Teléfonos: +44 (0)330 133 0431 UK

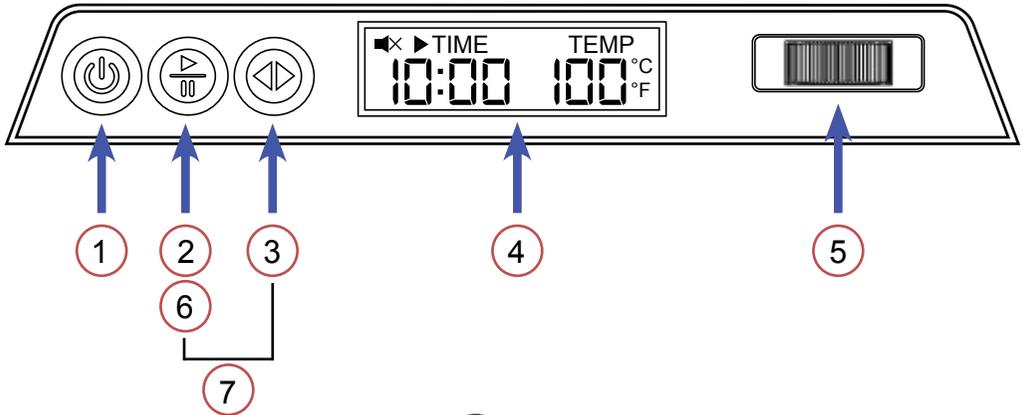
Otras ubicaciones

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Página web: brodandtaylor.com/support

Teléfonos: +1-413-458-9933

Conociendo su Deshidratador SAHARA



1 POWER . Encendido / apagado

Presione el botón para encender el dispositivo, que muestra la configuración de tiempo y temperatura. Este es el modo de espera. Presione nuevamente para apagar.

2 START / PAUSE. Inicio / Pausa (detener)

Inicie la operación del dispositivo utilizando los tiempos y temperaturas actualmente visibles en la pantalla LCD. Una vez iniciada, la pantalla LCD cambiará de blanco a ámbar.

3 MODE. Botón de selección de funciones

Presione el botón MODE para cambiar del tiempo a la temperatura. El símbolo  indica qué valor está seleccionado actualmente. La rueda de control ajusta el valor seleccionado. Mantenga presionado durante 2 segundos para acceder al modo de tiempo / temperatura dual (tiempo 2 y temperatura 2).

4 Pantalla LCD

La pantalla muestra el tiempo a la izquierda y la temperatura a la derecha (F o C), el estado de la opción de silencio y la configuración de tiempo / temperatura dual (si está activada). La luz de fondo de la pantalla es blanca cuando está en pausa, ámbar cuando está calentando. Cuando está en uso, la pantalla muestra el tiempo restante (cuenta regresiva).

5 Rueda de Control

Gírela hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tiempo y la temperatura según el modo seleccionado. Las selecciones pueden ser determinadas por el . Gire hacia la derecha para aumentar el valor, hacia la izquierda para disminuir.

• Rueda de Control - TIME (Tiempo)

La configuración del temporizador de cuenta regresiva varía desde 15 minutos (mínimo) hasta 99 horas (máximo). Los incrementos de tiempo se pueden aumentar y disminuir en intervalos de 15 minutos hasta 12 horas. Los intervalos de tiempo aumentan en configuraciones de tiempo más largas, hasta intervalos de 2 horas a 99 horas.

• Rueda de control - TEMP (Temperatura)

Los ajustes de temperatura oscilan entre 86 y 165 ° F / 30 y 74 ° C y se pueden ajustar en grados individuales. La configuración de temperatura del ventilador (FAN) indica que no hay calor.

6 Control de modo de silencio

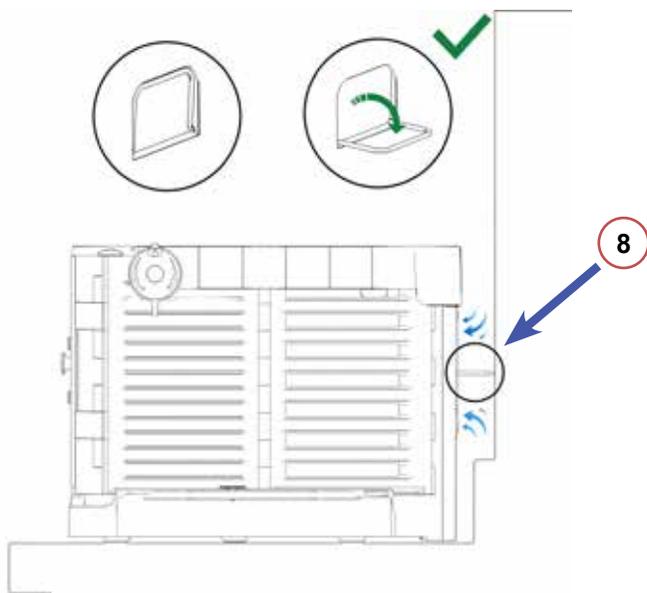
Mantenga presionado el botón START / PAUSE por 2 segundos para activar / desactivar el modo de silencio. En modo silencio, el pitido de finalización se silencia.

7 Ajuste de grados Fahrenheit o Celsius

Mantenga presionados los botones START / PAUSE y el botón MODE durante 2 segundos para cambiar entre ° F y ° C.

8 Espaciadores metálicos

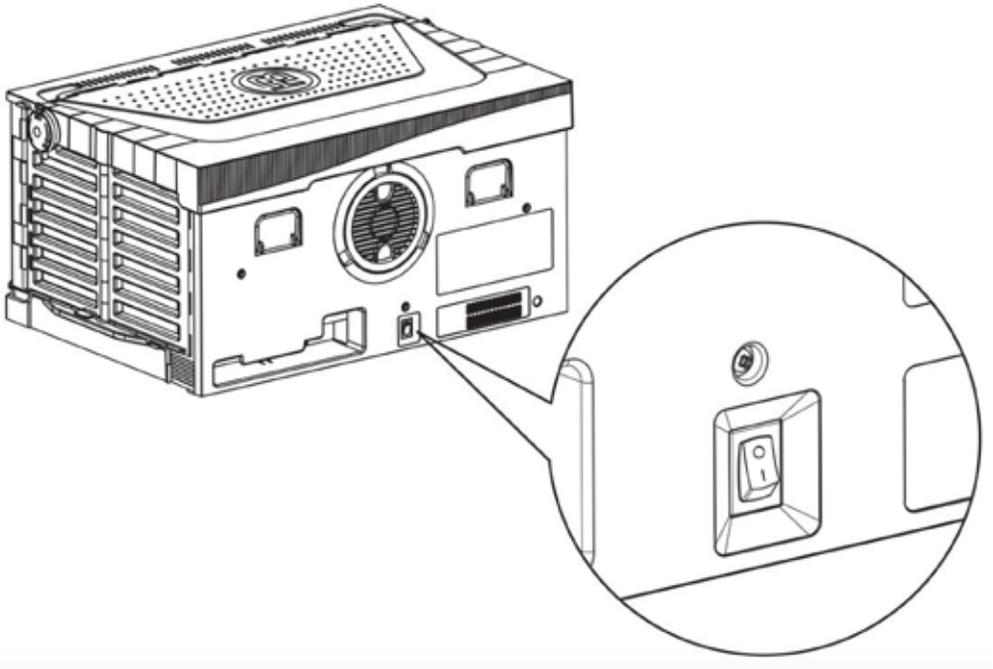
Asegúrese de que los separadores metálicos estén en la posición hacia abajo. Los separadores evitan que las tomas de aire traseras se bloqueen. Asegúrese de que todas las entradas de aire estén siempre libres de obstrucciones.



IMPORTANTE

Para todas las unidades 220 - 240 V (DR-720)

Un interruptor de encendido/apagado está ubicado en la parte trasera del deshidratador Sahara. Para encenderlo, este interruptor debe estar en la posición de encendido.



El modelo DR-710 (120 V) no tiene este interruptor, en este caso, ignorar esta información.

Guía de Inicio Rápido

Siga la Guía de configuración antes de consultar la Guía de Inicio Rápido.

Paso 1. Corte los alimentos en rodajas finas, desechando los huesos y / o semillas. Asegúrese de que todas las rodajas tengan un grosor uniforme.

Paso 2. Abra las puertas de vidrio. (Limpie todas las bandejas antes del primer uso). Coloque los alimentos en las bandejas de secado y luego colócalas dentro del deshidratador y cierre las puertas de vidrio.

Paso 3. Presiona el botón de encendido POWER  para encender el deshidratador Sahara. La pantalla se iluminará en color blanco.

Paso 4. Verifique que el símbolo  esté en TIME (Tiempo). Gire la rueda de control hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para disminuirlo.



Paso 5. Una vez que se haya elegido el tiempo deseado, presione el botón MODE  para seleccionar TEMP (Temperatura). Gire la rueda de control hacia la derecha para aumentar la temperatura y hacia la izquierda para disminuirla. La temperatura cambiará en incrementos de un grado.



Paso 6. Presione el botón START / PAUSE  La pantalla se volverá de color ámbar. El tiempo que se muestra en la pantalla es la cantidad de tiempo restante. NOTA: Durante la operación, el botón de START / PAUSE  puede ser presionado para pausar la operación. Cuando está en pausa, el tiempo y la temperatura pueden ajustarse. Presione START / PAUSE nuevamente para reiniciar la operación.

Paso 7. Al finalizar, el aparato emitirá un pitido, a menos que esté silenciado. Tenga precaución al abrir las puertas de vidrio y retirar la comida. Ha de suponerse que el contenido y los estantes pueden estar muy calientes.

Paso 8. Presione el botón de encendido POWER  para apagar el aparato. Espere al menos 10 minutos para asegurarse de que todo se haya enfriado, luego pliegue el deshidratador para guardarlo. Consulte la Guía de configuración para obtener instrucciones sobre cómo plegar el deshidratador para su almacenamiento.

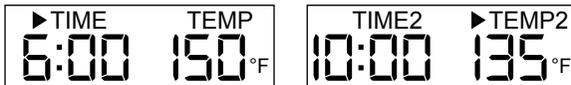


Modo Dual de Temperatura y Tiempo

Ciertos alimentos se benefician de la deshidratación a dos temperaturas diferentes. Los alimentos con alto contenido de agua (como las manzanas) estarán mucho más fríos que el aire circundante hasta que pierdan mucha humedad. Esto se debe a que la evaporación enfría la comida incluso cuando se calienta con aire caliente. Este efecto puede ser tanto como 36-45 °F / 20-25 °C. La deshidratación se puede optimizar aumentando la temperatura establecida durante un período inicial y luego disminuyendo para el secado final. Esto acelera el proceso de secado sin sobrecalentamiento de los alimentos. El deshidratador Sahara automatiza este proceso con una configuración dual de temperatura y tiempo.

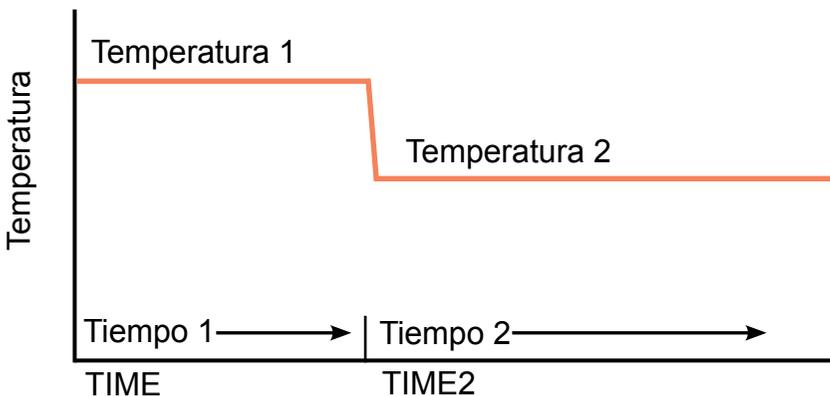
TIME/TEMP(Tiempo / Temperatura): Este es el tiempo y la temperatura asociados con la operación predeterminada. El deshidratador funcionará a esta temperatura elegida durante el tiempo seleccionado a menos que se apague manualmente.

TIME2/TEMP2 (Tiempo 2 / Temperatura 2): (Desactivado por defecto). Acceda a TIME2 / TEMP2 presionando y manteniendo presionado el botón MODE (◀▶) durante dos segundos. TIME2 / TEMP2 aparecerá en la pantalla. Gire la rueda de control para seleccionar el tiempo deseado para TIME2 (Tiempo 2) Luego presione el botón MODE para mover la flecha del puntero a TEMP2 (Temperatura 2) y seleccione la temperatura deseada. Puede mantener presionado el botón MODE (◀▶) nuevamente durante dos segundos para volver a TIME / TEMP.



Presione START / PAUSE (▶/⏸) para comenzar la operación. TIME2 / TEMP2 (Tiempo 2 / Temperatura 2) se inicia automáticamente cuando se completa TIME / TEMP (Tiempo / Temperatura). Puede aparecer TIME / TEMP o TIME2 / TEMP2 al presionar START / PAUSE. El deshidratador siempre comenzará a funcionar con el primer ajuste TIME / TEMP (Tiempo / Temperatura). Si TIME2 (Tiempo 2) se establece en cero, el proceso finalizará cuando se complete TIME (Tiempo).

El siguiente gráfico representa un ejemplo de proceso de secado a doble temperatura.



Limpieza



Siempre desenchufe y deje que el deshidratador se enfríe antes de limpiarlo.

Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo con una solución de detergente suave si es necesario. Las puertas de vidrio se pueden limpiar con limpiacristales. Para preparar un limpiador de vidrios seguro para alimentos, use una solución de partes iguales de vinagre blanco y agua.

BANDEJAS - Acero inoxidable: remoje en una solución de detergente en agua tibia o caliente. Use una esponja o cepillo suave para limpiarlas. Evite usar cualquier herramienta o cepillo que pueda doblar los cables de acero inoxidable. Coloque la bandeja sobre una superficie dura y plana antes de fregar para evitar doblar los alambres de metal. No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos. Las bandejas de acero inoxidable son aptas para lavavajillas para cualquier ciclo de limpieza y secado.

BANDEJAS - Plástico polivinílico (Plástico de polipropileno apto para alimentos): remojar en una solución de detergente tibia. Use una esponja o cepillo suave para limpiar. Evite usar utensilios afilados, esponjas abrasivas o limpiadores. Las bandejas de plástico sintético son aptas para lavavajillas hasta 167 F / 75 C.

BANDEJA DE GOTEO: Limpie con un paño húmedo o una esponja con una solución de detergente suave. Remojar en una solución de detergente caliente si es necesario. NO use esponjas ni limpiadores abrasivos.

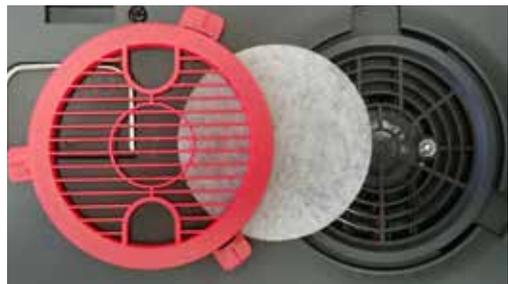
ALFOMBRAS DE SECADO DE SILICONA (accesorios): Limpie con un paño húmedo o una esponja con una solución de detergente suave. Remojar en una solución de detergente caliente si es necesario. NO use esponjas ni limpiadores abrasivos. Las alfombras de secado de silicona son aptas para lavavajillas. Sin embargo, la limpieza a mano suele ser más rápida y efectiva.

FILTRO DE AIRE: el deshidratador Sahara está equipado con un filtro de aire de malla de poliéster que elimina la suciedad y el polvo del aire de secado entrante. Periódicamente, este filtro debe retirarse y limpiarse para mantener un rendimiento óptimo. Retire el filtro en la parte posterior de la unidad girando la cubierta del filtro ligeramente para que las pestañas se alineen con las ranuras. Levante la cubierta del filtro. Retire el filtro y límpielo con agua tibia. Seque suavemente el filtro entre toallas de papel o un paño suave. Tenga cuidado de no rasgar el filtro. Dejar secar antes de volver a instalar.



No opere el deshidratador Sahara sin un filtro de aire. Utilice SOLO filtros de aire genuinos Brod & Taylor Sahara.

Después de la limpieza, asegúrese de que el aparato esté seco antes de usarlo o guardarlo. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.



Preguntas frecuentes

¿Es seguro dejar el deshidratador funcionando desatendido?

El deshidratador Sahara está diseñado para funcionar sin supervisión. Los controles térmicos internos lo protegen contra el sobrecalentamiento debido a un mal funcionamiento. Como con todos los electrodomésticos, el deshidratador debe usarse sobre una superficie plana y dura. No bloquee las entradas ni el escape de aire en la parte posterior, inferior o superior. Nunca almacene artículos encima del deshidratador. No opere cerca de líquidos o vapores inflamables.

¿Cuánta electricidad usa?

El deshidratador Sahara tiene dos circuitos de calefacción independientes de 375 W cada uno (750W en total). El ventilador usa muy poca electricidad. En funcionamiento normal, los circuitos de calefacción se encienden y apagan para mantener la temperatura y la baja humedad. Por lo general, la energía consumida durante un ciclo completo de deshidratación es inferior a 0,4 kWh / h. El costo de la electricidad varía mucho en todo el mundo. Por ejemplo en Alemania son aproximadamente 0,12€ por hora de uso.

¿Se apaga automáticamente?

El temporizador digital se puede configurar hasta 99 horas. Al finalizar el tiempo establecido, tanto el calentador como el ventilador se apagarán automáticamente. Además, se puede configurar una segunda vez para que se ejecute después de que se complete la primera vez (Modo de tiempo / temperatura dual).

¿Puedo cambiar la configuración de tiempo y temperatura durante el funcionamiento?

Puede pausar la operación en cualquier momento durante la deshidratación, presionando el botón START / PAUSE. Cuando está en pausa, puede ajustar el tiempo restante y la configuración de temperatura. Presione el botón PAUSE / START nuevamente para reiniciar la operación.

¿Las bandejas de secado son aptos para lavavajillas?

El deshidratador Sahara viene en dos modelos: uno con bandejas de alambre de acero inoxidable y otro con bandejas de plástico. Las bandejas de acero inoxidable son completamente aptos para lavavajillas. Las bandejas de plástico polivinílico se pueden lavar en lavavajillas hasta 167 ° F / 75 ° C. La mayoría de los lavavajillas domésticos funcionan por debajo de esta temperatura.

¿Los materiales son libres de BPA?

Ninguno de los materiales utilizados en el Deshidratador Sahara contiene BPA. Los alimentos solo entran en contacto con las bandejas. Las bandejas están disponibles en acero inoxidable (serie 304 de grado alimenticio de alta calidad) o plástico de polipropileno seguro para alimentos. La carcasa de plástico ABS también está libre de BPA. Para lo último en seguridad alimentaria, recomendamos utilizar las bandejas de acero inoxidable. Las alfombras de secado Sahara Dehydrator (disponibles por

separado) están hechas de silicona de alta calidad y son seguras para los alimentos incluso a altas temperaturas. No se utilizan materiales de PTFE (como Teflon®) en ningún componente o accesorio del Deshidratador Sahara.

¿Cuáles son los beneficios de secar los alimentos en casa?

Secar o “deshidratar” los alimentos es un método de conservación que elimina suficiente humedad para que las bacterias, la levadura y los mohos no puedan crecer. Los alimentos secos son sabrosos, nutritivos, livianos, fáciles de preparar, fáciles de transportar y fáciles de usar. La baja humedad, el bajo calor y la buena circulación de aire son críticos para un secado exitoso. Una vez secos, guarde los alimentos en un lugar oscuro y fresco en recipientes que eviten la humedad y los insectos.

¿Es seguro secar la carne en el deshidratador Sahara?

La carne se puede secar de forma segura en el deshidratador SAHARA siguiendo algunas precauciones de sentido común. Al manipular carne cruda, siga los estrictos procedimientos de limpieza. Mantenga la carne fresca antes de colocarla en el deshidratador. Deshidratar la carne a una temperatura de al menos 160 F / 71 C. Al finalizar el secado, la carne alcanzará una temperatura interna igual a la configuración. Algunos estudios recomiendan calentar la carne roja a 160 F / 71 C y el pollo a 165 F / 74 C ANTES de deshidratarse, porque los contaminantes de los alimentos pueden volverse más resistentes al calor después del secado. Sin embargo, esta técnica altera la textura de la carne deshidratada que algunos pueden considerar objetable. Edúquese leyendo más sobre el secado de carne en sitios como:

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

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

¿Por qué la temperatura de los alimentos es menor que la temperatura del aire?

La evaporación provoca enfriamiento. Todos experimentamos este enfriamiento de la piel al salir de una piscina o una ducha, o el enfriamiento más significativo que ocurre cuando el agua se evapora de la ropa mojada. El secado de alimentos húmedos en el deshidratador se enfría por este efecto. La temperatura real de los alimentos puede ser hasta 35 F / 20 C más baja que la configuración de temperatura. A medida que la comida se seca y la evaporación se detiene, la temperatura de la comida aumentará a la configuración del deshidratador. Para controlar la temperatura de los alimentos a lo largo de todo el ciclo de secado, use el modo de tiempo dual-temperatura.

¿Por qué tarda tanto en secar los alimentos?

El deshidratador Sahara crea las condiciones ideales para evaporar la humedad de la superficie de los alimentos húmedos. En última instancia, el tiempo requerido para que los alimentos se sequen por completo se controla según el tiempo que tarda en llegar toda el agua del interior de los alimentos a la superficie para que pueda evaporarse. Ciertas técnicas pueden acelerar los tiempos de secado, pero a menudo a expensas del sabor y la textura. La forma más fácil de acelerar el secado es preparar rodajas finas de alimentos. Pero las rebanadas de comida muy finas pueden no ser tan agradables para comer. Aumentar la temperatura de deshidratación

también acelerará el secado, sin embargo, si la temperatura es demasiado alta, se puede formar una capa en la superficie de los alimentos que ralentiza el proceso de secado.

¿Cómo puedo acelerar el proceso de secado?

En la etapa inicial de secado, los alimentos pueden estar hasta 45 F / 25 C por debajo del ajuste de temperatura del aire. En la mayoría de los casos, puede elevar la temperatura de manera segura en esta cantidad durante las primeras horas de secado para disminuir el tiempo de secado.

¿Qué otros factores afectan el tiempo de secado?

La humedad del aire, la cantidad de alimentos en el deshidratador, el contenido de humedad de los alimentos y la altitud pueden afectar el tiempo de secado.

¿Mi comida tarda más en secarse? ¿Hay algo mal con el deshidratador?

Hay muchos factores que afectan los tiempos de secado. La humedad relativa del aire en la habitación donde se usa el deshidratador afectará el tiempo de secado. Los alimentos se secarán más lentamente cuando la humedad sea alta (hay más vapor de agua en el aire, lo que ralentiza la evaporación). La temperatura de la habitación y la altitud también pueden afectar el tiempo de secado.

¿Cuál es la mejor manera de almacenar alimentos deshidratados?

Almacene los alimentos deshidratados en recipientes sellados en un área fresca y oscura. Las bolsas selladas al vacío son excelentes para el almacenamiento.

¿Qué son las alfombras de secado y por qué las necesito?

Las alfombras de secado Sahara son de silicona segura para alimentos. Son excelentes para alimentos pegajosos, líquidos, cáscaras de frutas o artículos pequeños como bayas, nueces, semillas o hierbas que pueden caerse a través de las rejillas de los estantes estándar.

¿Qué sucederá si utilizo el deshidratador sin un filtro de aire?

El deshidratador Sahara está cuidadosamente diseñado para optimizar el flujo de aire y la circulación con el filtro de aire en su lugar. Además, utilizar el deshidratador sin filtro puede hacer que entre polvo y partículas de suciedad dentro del ventilador y la resistencia. Es muy difícil limpiar el ventilador o la resistencia y puede causar daños al sistema.

¿Puedo usar un filtro de aire de otro aparato como mi aspiradora?

Los filtros de aire de las aspiradoras y otros dispositivos pueden disminuir el rendimiento del deshidratador. Solo se deben usar los filtros originales para deshidratadores Brod & Taylor Sahara.

¿Cuánto duran los filtros de aire?

El filtro de aire se puede usar continuamente mientras esté limpio. Si el filtro no se puede limpiar o está dañado, debe de reemplazarse. Los filtros están disponibles en distribuidores autorizados de Brod & Taylor Sahara.

¿Cómo apago el pitido que señala la finalización del temporizador?

Mantenga presionado el botón START / PAUSE 2 segundos para activar o desactivar el modo de silencio. En modo silencio, el pitido de finalización se silencia.

Guía de deshidratación

Empezando

Comience con alimentos frescos que estén maduros. Limpiarlos a fondo. Cortar las áreas estropeadas para obtener los mejores resultados de secado, los alimentos deben cortarse en rodajas finas y uniformes, generalmente de 1/8 a 1/4 de pulgada, lo que son 3 a 6 mm. Todas las rodajas en una sola carga deben ser del mismo grosor. Se puede usar una rebanadora de alimentos (mandolina) para cortar rápida y exactamente grandes cantidades con un grosor constante.

No se requiere tratamiento previo de los alimentos antes del secado. Uno de los beneficios de secar sus propios alimentos es evitar los productos químicos o aditivos que pueden estar presentes en los procesos comerciales de secado. La ligera decoloración de alimentos como las manzanas es una oxidación natural y no afectará el sabor.

Escaldar los alimentos en agua hirviendo o vapor antes del secado puede acelerar el proceso de secado y matar los microorganismos en la superficie de los alimentos que pueden causar el deterioro prematuro. Tenga en cuenta que escaldar, especialmente si se hace en exceso, puede afectar el sabor y la textura de los alimentos secos. Organice la comida en capas individuales en bandejas. Asegúrese de que las piezas no se superpongan. Idealmente, debería haber una pequeña cantidad de espacio alrededor de cada pieza.

Tiempo

Muchos factores afectan el tiempo de secado de los alimentos. Los más importantes a considerar son el tipo de alimento y la cantidad, el grosor de las rebanadas de alimentos, la temperatura y la humedad del aire en la habitación y la temperatura seleccionada para la deshidratación. Los alimentos se secan más rápido cuando el aire dentro y fuera del deshidratador está más caliente y seco (baja humedad).

Temperatura

La temperatura de secado óptima suele ser la temperatura más alta que no afectará el contenido nutricional de los alimentos. La carne debe secarse a una temperatura más alta para eliminar los microorganismos nocivos que pueden estar presentes. Las hierbas, nueces y semillas deben secarse a temperaturas más bajas.

Cuando los alimentos comienzan a secarse por primera vez, la evaporación hace que los alimentos se enfríen. En algunos casos, la temperatura de los alimentos puede ser de hasta 45 ° F / 25 ° C por debajo de la temperatura del aire en el deshidratador. A medida que la comida se seque, la temperatura de la comida será eventualmente la misma que la temperatura del aire dentro del deshidratador. Dado que los alimentos se secan más rápido a temperaturas más altas, el tiempo de secado se puede acortar elevando la temperatura durante las primeras horas mientras la comida está bastante húmeda, y luego bajando la temperatura para el secado final. La característica dual de tiempo y temperatura del deshidratador Sahara hace que esto sea simple de hacer.

Tipo de comida	Temperatura de secado típica
Fruta	135° F / 57° C
Vegetales	125° F / 52° C
Carne	165° F / 74° C
Nuez, Semillas	95° F / 35° C
Hierbas, Flores	95° F / 35° C

Frutas

Las frutas se encuentran entre los alimentos secos más populares y son una excelente manera de comenzar a usar su deshidratador. Secar la fruta madura crea una merienda saludable que concentra los sabores. La fruta seca es nutritiva, ligera y fácil de transportar.

Muchas frutas están cubiertas con una piel que es una gran barrera natural para el secado. Rebanar expone el interior de la fruta que se secará más rápidamente. Cuanto más delgadas sean las rodajas, más rápido se secará la comida. Las frutas más pequeñas, como las uvas, se pueden secar enteras, aunque el tiempo de secado puede ser más largo.

Si la fruta no se corta en rodajas, se recomienda escladar con vapor o agua hirviendo durante unos minutos para que la piel de la fruta sea más porosa y de esta forma acelerar el proceso de secado. Sin embargo, escaldarla puede dar como resultado un sabor distinto en las frutas secas. No tengas miedo de probar tiempos de deshidratación más largos con fruta completamente natural y sin procesar. Los resultados pueden ser muy superiores.

Guía de secado de frutas

Temperatura: 135° F / 57° C

Fruta	Tiempo	Observaciones
Manzanas	7-15 horas	Blandas o crujiente al gusto.
Albaricoques	20-28 horas	Mejor si se rodaja en 1/4 "/ 6 mm o más grueso.
Plátanos	6-10 horas	No secar en exceso para obtener el mejor sabor.
Frutos rojos	10-15 horas	Colocar enteros
Arándanos	10-15 horas	Dejar entero, escaldar en agua hirviendo para que se seque más rápido.
Cerezas	13-21 horas	Secar hasta que esté pegajoso.
Arándanos	10-12 horas	Colocar enteros. Hervir hasta que se rompa la piel.
Higos	22-30 horas	No secar en exceso para obtener el mejor sabor.
Uvas	24-36 horas	No escaldar para mejor sabor.
Nectarinas	8-16 horas	Mejor si se rodaja en 1/4 "/ 6 mm o más grueso.
Duraznos	8-16 horas	Mejor si se rodaja en 1/4 "/ 6 mm o más grueso.
Peras	8-16 horas	Blandas o crujiente al gusto.
Piña	10-18 horas	Mejor si se corta en 1/4 "/ 6 mm o más grueso.
Fresas	7-15 horas	Secar hasta que esté pegajoso.

Vegetales

Los vegetales generalmente se secan para su conservación y almacenamiento, a diferencia de las frutas, que se secan principalmente para merendar y se comen en seco. Esto afecta el proceso utilizado para el secado. Los vegetales deben secarse completamente hasta que queden quebradizas (5% de humedad). También se recomienda escaldar las verduras con vapor después de limpiarlas y cortarlas antes de secarlas para detener los procesos enzimáticos que conducen a la descomposición. Escaldarlas también mantiene el color y el sabor. Elija vegetales para secar que estén maduros y muy frescos.

Para escaldar al vapor los vegetales, colóquelos sobre agua hirviendo en una canasta de alambre (sin tocar el agua). Las verduras deben cocerse al vapor hasta que estén ablandadas, generalmente varios minutos. Después de escaldar, coloque las verduras en las bandejas para enfriarlas antes de colocarlas en el deshidratador.

Varios tipos de vegetales no requieren blanqueado, incluidos pimientos, cebollas y champiñones.

Guía de secado de verduras y vegetales

Temperatura: 125° F / 52° C

Vegetal o verdura	Tiempo	Observaciones
Espárragos	5-6 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Remolacha	8-12 horas	Vapor y pelar. Seco a flexible.
Brócoli	10-14 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Coles de Bruselas	24-48 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Repollo	7-11 horas	Blanquear hasta que se marchite. Seco a quebradizo.
Zanahorias	6-10 horas	Usa zanahorias crujientes. Blanquear. Seco a blando.
Coliflor	8-12 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Apio	3-10 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Maíz	6-10 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Setas	4-10 horas	Seco a blando. Comience a una temperatura más baja.
Cebollas	4-8 horas	Seco a blando.
Guisantes	4-8 horas	Blanquear. Seco a quebradizo.
Pimientos	4-8 horas	Seco a blando.
Patatas	6-14 horas	Blanquear a fondo. Seco a quebradizo.
Tomates	8-10 horas	Seco a blando

Carne cecina (Jerky)

Secar la carne cecina es una de las mejores formas de aprovechar al máximo su deshidratador. Tanto si eres un excursionista, un atleta o simplemente disfrutas del valor proteico, la cecina es saludable, conveniente y deliciosa.

Prepare cecina con cortes magros de carne con la menor cantidad de grasa posible. La grasa no se secará y acortará la vida útil de la cecina. La carne se debe cortar en rodajas finas, con un grosor inferior a 1/4 " / 6 mm. Esto es más fácil si la carne está parcialmente congelada antes de cortarla. Usa un cuchillo muy afilado. Corte el centro de la pieza de la carne para obtener una cecina más quebradiza y masticable.

Prepare una marinada y planee remojar la carne durante al menos 8-24 horas en el refrigerador. Muchas recetas están disponibles en Internet o puede crear las suyas propias.



ADVERTENCIA DE SALUD

Al secar la carne, se debe tener cuidado para asegurarse que se hayan destruido todos los rastros de contaminantes como E. Coli o Salmonella. Asegúrese que las bandejas y el interior del deshidratador están limpios. Mantenga la carne en refrigeración hasta que se cargue en el deshidratador. El proceso más seguro incluye uno de los siguientes:

- Antes de secar, caliente la carne en un horno tradicional para que la temperatura interna de la carne roja sea de 160 ° F / 71 ° C y la de las aves de corral sea de 165 ° F / 74 ° C. Una vez que se alcanzan estas temperaturas, la carne es lo suficientemente segura como para secarse en el aparato. Tenga en cuenta que este proceso cambiará la textura y el sabor de la carne.*
- Seque la carne a un mínimo de 145-155 ° F / 63-70 ° C y seque la carne durante al menos 4 horas. Al finalizar, caliente la carne seca en un horno precalentado a 275 ° F / 135 ° C durante 10 minutos.*

Las extensiones agrícolas en muchas universidades han publicado excelentes artículos sobre inocuidad de los alimentos al hacer cecina con carne entera, carne molida, aves, pescado y caza silvestre.

Para mayor información por favor visite:

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

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



Carne de ternera

La carne es rica en sabor, proteínas, fósforo y hierro. Si prepara un buen trozo de carne, quite el exceso de grasa y rebane la carne no más gruesa que 1/4 de pulgada (6 mm). La grasa echará a perder y limitará la vida útil de su carne. Los filetes redondos, de solomillo o bistec de falda se encuentran entre los cortes de carne más populares para hacer cecina. Al preparar cecina de carne molida, use carne que sea al menos 93% magra.

Si usa una marinada preparada, cubra uniformemente la carne y permita que la mezcla repose durante 8-24 horas antes de secarla; cuanto más tiempo mejor. Drene y seque antes de colocar en una sola capa en el deshidratador.

Aves de corral

Si bien no es la variedad más común de carne seca, las aves de corral secas son una alternativa única a la carne de res que tiene el mismo sabor. Elimine la mayor cantidad de grasa que pueda con un cuchillo afilado y luego sazone o marine como lo haría con carne de res. Las aves de corral son mucho más fibrosas que la carne de res tradicional, así que espere que su cecina sea algo quebradiza.

Pescado

El pescado debe mantenerse muy fresco antes de secarlo para evitar su deterioro. Elija pescado con bajo contenido de grasa, como tilapia, salmón rosado y atún; cuanto mayor sea el contenido de grasa, más rápido se echará a perder. Después de sazonar de la misma manera que las aves de corral o la carne de res, coloque el pescado en el deshidratador en una sola capa.

Carnes de Caza

Otra alternativa a la cecina tradicional es la carne de venado y alce. Las carnes de caza a menudo puede albergar bacterias peligrosas. Debido a esto, consulte recetas separadas y precauciones de seguridad no incluidas en este manual con su propia discreción antes de intentar deshidratarlas.

Guía de secado de carne

Tipo de carne	Tiempo	Temperatura
Carne de ternera	4-5 horas	160 F / 71 ° C
Pollo	4 horas	165 F / 74 ° C
Pavo	6 horas	165 F / 74 ° C
Pescado	12-14 horas	165 F / 74 ° C
Carnes de Caza	Variable	Variable

Especificaciones

Dimensiones

Cerrado: Ancho 56 cm (22") x Fondo 31 cm (12.25") x Alto 9.5 cm (3,75")

Abierto: Ancho 56 cm (22") x Fondo 36.5 cm (14,38") x Alto 28 cm (11")

Peso

Deshidratador: 13,5 lbs / 6 kg

Bandejas (set de 7)

Acero inoxidable: 5 lbs / 2.2 kg

Polímero Plástico 4,5 lbs / 2 kg

Contenido de la caja

1 deshidratador

1 bandeja de goteo

1 cable de alimentación

7 bandejas (acero inoxidable o plástico polivinílico)

1 funda con cremallera para bandejas

Potencia

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

Rango de Temperatura

Rango: 86-165 F / 30-74 °C

También funciona solo el ventilador sin calentamiento.

Tiempo de uso

15 min - 99 horas (Time 1)

15 min - 99 horas (Time 2)

Time 1 y Time 2 son secuenciales

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