

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

Veuillez 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

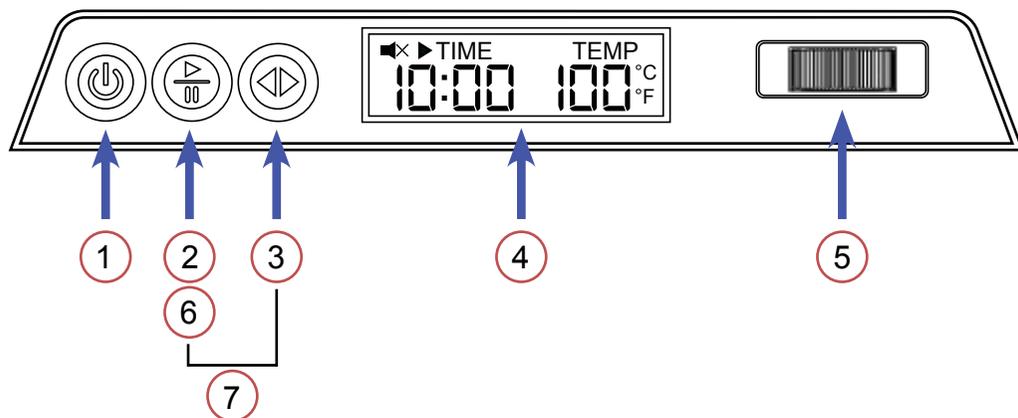
Autres pays

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

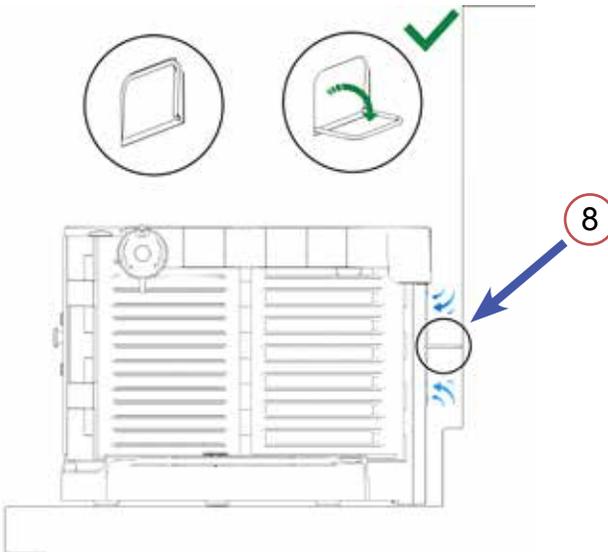
Maintenez le bouton Démarrage/Pause enfoncé pendant deux (2) secondes pour activer/désactiver le mode muet. En mode muet, le bip d'achèvement est silencieux. 📴

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

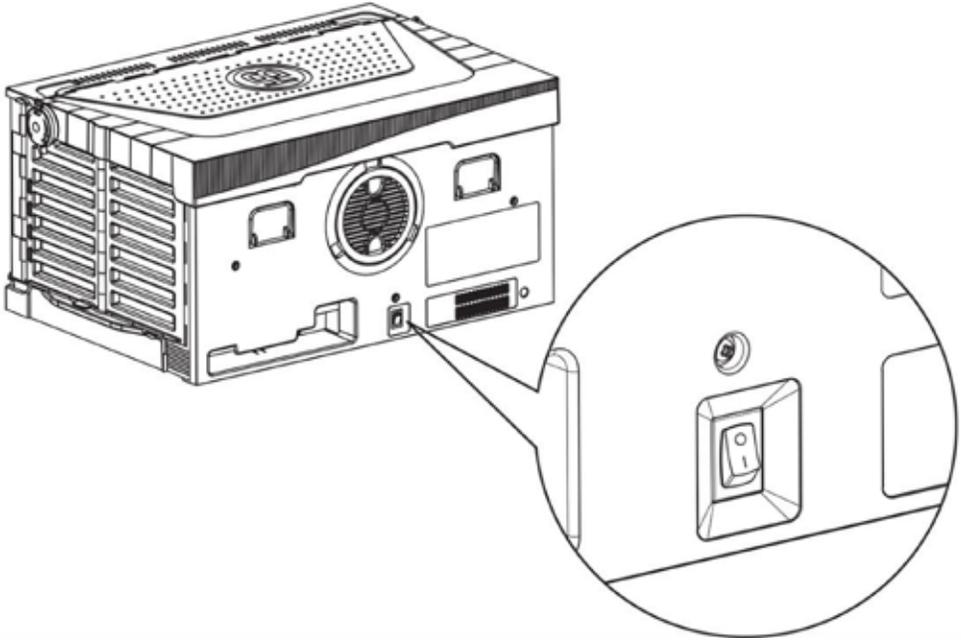
Assurez-vous que les entretoises de fil sont en position abaissée. Les entretoises empêchent les entrées arrières d'air de se boucher. Assurez-vous que toutes les entrées d'air sont toujours dégagées de toute obstruction.



IMPORTANT

220 - 240V (DR-720)

Un interrupteur de sécurité est situé à l'arrière du Déshydrateur Sahara. Pour mettre l'appareil sous tension, l'interrupteur doit être réglé sur ON.



Ignorer pour DR-710 (120V)

Guide de démarrage rapide

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.



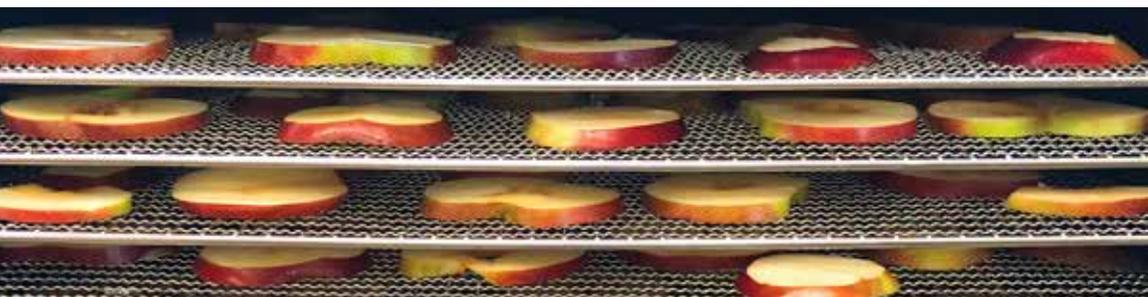
Étape 5. Une fois le temps souhaité choisi, appuyez sur le bouton Mode  pour sélectionner la température. Tournez le bouton rotatif à droite pour augmenter la température et à gauche pour la diminuer. La température changera par incréments de 1 degré.



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.

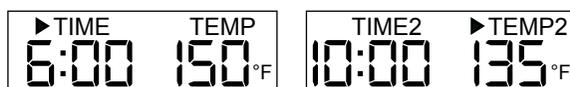


Réglage/Mode de double temps/température

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.

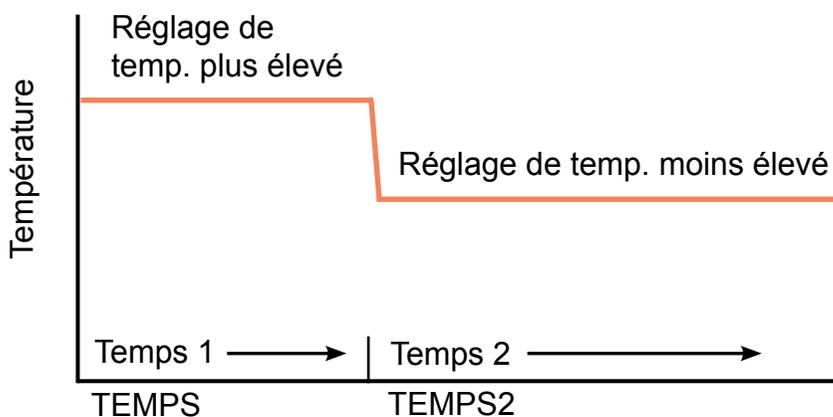
Temps/Temp : Ce sont le temps et la température associés au séchage initial. Le déshydrateur fonctionnera à la température choisie pendant le temps choisi, à moins que vous ne l'éteigniez manuellement.

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.

Essayez 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.



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 ¼ 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 des précautions de sécurité distinctes non incluses dans ce manuel avant de tenter de sécher ce type de viande.

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~ 50 - 60Hz (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™

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