

SAHARA™

ESSICCATORE PIEGHEVOLE

ISTRUZIONI ITALIANO



 **Brod & Taylor®**

DR-710
DR-720

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, dovrebbero sempre essere seguite delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o le manopole.
- Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, le spine o il dispositivo in acqua o altro liquido.
- È necessaria una stretta supervisione quando il dispositivo è nelle vicinanze di bambini.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima di pulire. Lasciar raffreddare prima di inserire o togliere i pezzi.
- Non utilizzare alcun dispositivo che abbia cavo o spina danneggiati o dopo un caso di malfunzionamento del dispositivo, o se è stato danneggiato in qualche modo. Restituire il dispositivo al centro assistenza più vicino per effettuare un esame, una riparazione o una regolazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore, un servizio assistenza o da persone similmente qualificate..
- L'utilizzo di accessori annessi al dispositivo non raccomandati dal produttore può causare lesioni.
- I dispositivi non sono destinati ad essere gestiti tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare all'aperto.
- Destinato esclusivamente all'uso su superfici piane.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
- Non posizionare sopra o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o ad un forno riscaldato.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta un dispositivo contenente olio o altri liquidi caldi.

ATTENZIONE: pericolo di lesioni e ustioni. La superficie dei ripiani dell'essiccatore, il cibo da essiccare, le ante in vetro e l'alloggiamento superiore si surriscaldano durante l'utilizzo e all'inizio rimarranno caldi anche dopo lo spegnimento.

Si consiglia di utilizzare un canovaccio come protezione.

- Collegare sempre per prima la spina al dispositivo, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per scollegare, impostare il controllo su "Off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Non utilizzare il dispositivo per diverse destinazioni d'uso.
- Questo dispositivo è solo per uso domestico.
- Non conservare alcun tipo di materiale nell'Essiccatore, quando non è in uso, oltre agli accessori quelli raccomandati dal produttore.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o se gli sono state impartite istruzioni concernenti l'utilizzo del dispositivo in modo sicuro e in modo da comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non dovrebbero giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini, a meno che non abbiano più di 8 e sotto attenta supervisione.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Durante il funzionamento non coprire la ventola con fogli o simili! L'ingresso e l'uscita dell'aria non devono essere ostruiti.
- Non utilizzare il lato superiore del dispositivo come griglia di deposito o piano di lavoro in quanto il dispositivo si surriscalderebbe durante il funzionamento! Come protezione contro il fuoco, non appoggiare oggetti di carta, plastica, tessuto o altro materiale infiammabile sulle superfici calde!
- Lasciare una distanza adeguata da tutti i lati e di almeno un 1 m sopra il dispositivo per avere una ventilazione sufficiente, ed evitare così danni causati dal calore e garantire un'area di lavoro libera. Deve essere garantita la libera circolazione dell'aria.
- Utilizzare solo ripiani originali per l'essiccazione.
- In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegnerà automaticamente. In questo caso si prega di scollegare e lasciare raffreddare il dispositivo per 10-15 minuti, prima di metterlo di nuovo in funzione.

Assicurarsi che l'essiccatore sia installato in modo indipendente, non sia coperto e che l'aria di entrata e uscita non venga ostacolata.

- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di fonti di calore (forno, gas, fiamme ecc.) o in ambienti esplosivi, dove si trovano liquidi o gas infiammabili

- Utilizzare solo in ambienti asciutti.

- Durante la pulizia non immergere mai il dispositivo, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione in acqua.

- Non trasportare il dispositivo quando questo è caldo. Il dispositivo e gli accessori devono essersi completamente raffreddati prima della pulizia o prima di spostarli!

- Non riporre il dispositivo all'esterno o all'interno stanze bagnate.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Si prega di leggere e conservare queste istruzioni per ottenere i migliori risultati dal proprio Essiccatore Sahara.

ISTRUZIONI SPECIALI RIGUARDANTI I CAVI

Viene utilizzato un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio derivante dal poter essere afferrato dai bambini, che di possa rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo.

Sono disponibili cavi di alimentazione rimovibili più lunghi o prolunghe e possono essere usate prestando attenzione al loro uso.

Se viene utilizzato un cavo di alimentazione rimovibile più lungo o una prolunga:

- La tensione elettrica contrassegnata sul cavo o sulla

prolunga dovrebbe essere almeno corrispondere alla tensione elettrica del dispositivo;

- Il cavo deve essere disposto in modo che non penzoli dal piano di lavoro o dal tavolo, per evitare che possa essere tirato dai bambini o che ci si possa inciampare involontariamente; e

- Il cavo o la prolunga devono essere del tipo a tre fili con messa a terra.

AVVISO

Questo dispositivo è solo per uso domestico. Utilizzare su Corrente Alternata (50/60 Hertz) solo con la tensione indicata sulla targhetta del produttore. Non tentare in alcun modo di modificare la spina.

UTILIZZO CON INVERTER AC

Prestare attenzione quando si utilizza questo dispositivo con inverter CC e CA.

Contattare un elettricista qualificato se si hanno domande sul funzionamento del proprio inverter.

SOLO PER USO DOMESTICO

Questo dispositivo è destinato all'uso per applicazioni domestiche e simili.

NON DESTINATO AD USO COMMERCIALE



Smaltimento corretto del prodotto

Questo marchio indica che in tutta le UE questo prodotto non dovrebbe essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, il riciclo ha la responsabilità di promuovere il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Per la restituzione del dispositivo utilizzato, si prega di utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o di contattare il rivenditore dove si è acquistato il prodotto. È nelle loro possibilità di recuperare prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

ATTENZIONE: Al fine di evitare pericoli dovuti ad un ripristino involontario dell'interruttore termico, questo dispositivo non può essere provvisto di uno strumento di commutazione esterno, come un timer, o essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento dallo strumento.



Benvenuto nel fantastico mondo dei cibi disidratati. Perfetti da mangiare mentre si è in viaggio, per la conservazione del cibo o per la creazione di ricette uniche, i cibi essiccati hanno usi infiniti. Frutta e carne disidratata e nutriente sono l'ideale per escursioni, gite in mountain bike, per il campeggio, per chi fa il pendolare, per i viaggi in aereo, per i pranzi a scuola o ovunque tu voglia!

L'Essiccatore Pieghevole Sahara offre la massima combinazione tra prestazioni e praticità, per disidratare e conservare i tuoi cibi preferiti. Unendo la ricca storia del cibo disidratato con un corpo completamente pieghevole, calore e flusso d'aria ottimizzati ed un elegante design moderno, questo dispositivo da tavolo è il modo migliore per essiccare i tuoi alimenti preferiti.

- Il primo essiccatore pieghevole full-size al mondo. offre un enorme vassoio con 1 m² spazio. Ma si può rapidamente ripiegare ad 1/3 della sua dimensione per riporlo comodamente.
- Il design a doppio impianto riscaldante offre un'elevata potenza per essiccare rapidamente gli alimenti umidi; quindi passerà automaticamente ad una potenza più bassa mentre il cibo si asciuga, per prestazioni ottimali.
- Il sistema di circolazione dell'aria ad alta efficienza, garantisce un'asciugatura uniforme e un funzionamento silenzioso.
- L'impostazione di Doppio Tempo/Temperatura Automatica offre impostazioni facili da ottimizzare.

CONTATTI

SUPPORTO BRØD E TAYLOR

USA

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Telefono: 1-800-768-7064

Europa e Regno Unito

E-mail: support@brodandtaylor.eu

Web: brodandtaylor.eu/support

Telefono: +49 (0)6172 94800 Germania
+44 (0)330 133 0431 Regno Unito

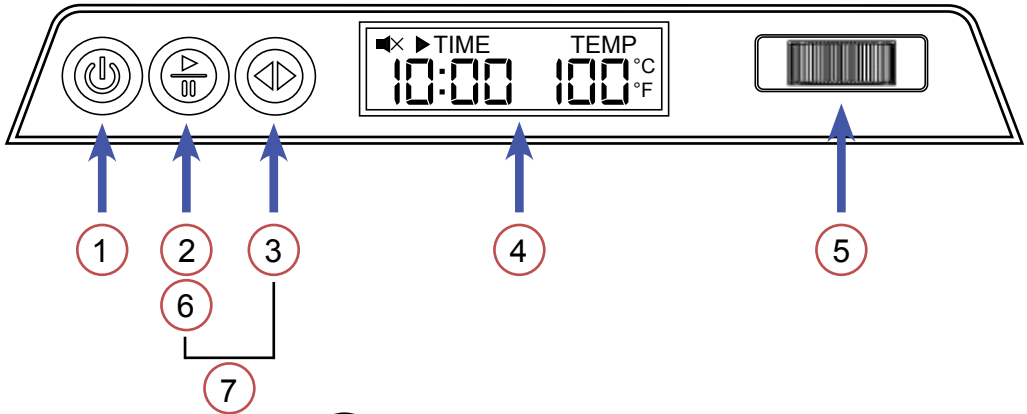
Altri Stati

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Telefono: +1-413-458-9933

Conosci il Tuo Essiccatore



1 Accensione - On/Off

Premere il tasto per Accendere il dispositivo, che visualizzerà l'ora e le impostazioni di temperatura. Questa è la Modalità Standby. Premere nuovamente per Spegnere.

2 Avvio/Pausa (Stop)

Il dispositivo si avvia utilizzando i tempi e le temperature attualmente visibili sullo schermo LCD. Una volta avviato, lo schermo LCD cambierà colore da bianco a color ambra.

3 Pulsante di Selezione Modalità

Premere il pulsante Mode per passare dall'ora all'impostazione della temperatura. Il simbolo ► indica il valore attualmente selezionato. Con la Rotellina di Controllo si regola il valore selezionato. Tenere premuto per 2 secondi per accedere alla modalità Doppio Tempo/Temperatura (Tempo 2 e Temperatura 2).

4 Schermo LCD

Il display mostra l'ora a sinistra e la temperatura a destra (F o C), l'opzione di stato Silenzioso e le impostazioni Doppio Tempo/Temperatura ((se attive). La retroilluminazione dello schermo in pausa è bianca, gialla durante il riscaldamento. Durante il funzionamento, il display mostra il tempo rimanente (conto alla rovescia).

5 Rotellina di Controllo

Scorrere verso sinistra o destra per regolare Tempo e Temperatura in base alla Modalità selezionata. Le scelte possono essere determinate con il tasto ►. Scorrere verso destra per aumentare il valore, verso sinistra per diminuire.

Rotellina di Controllo - TEMPO

Le impostazioni del Timer per il Conto alla Rovescia va da 15 minuti (minimo) a 99 ore (massimo). Gli incrementi di tempo possono essere aumentati e diminuiti ad intervalli di 15 e fino a 12 ore. Gli intervalli di tempo aumentano con impostazioni di tempo più lunghe, su intervalli da 2 a 99 ore.

Rotellina di Controllo - TEMPERATURA

Le impostazioni della temperatura vanno da 86 a 165° F / da 30 a 74° C e possono essere regolate per singoli gradi. L'impostazione della temperatura FAN (ventola) indica assenza di calore.

6 Controllo Modalità Silenziosa

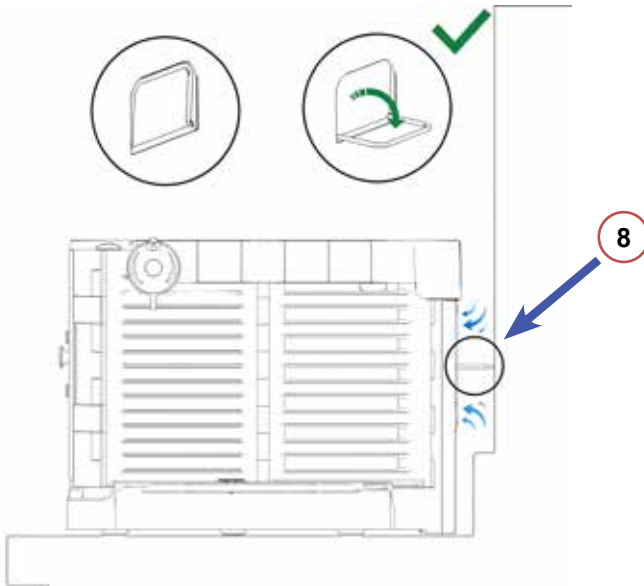
Tenere premuto il pulsante Avvio/Pausa per 2 secondi per abilitare/disabilitare la modalità silenziosa. In Modalità Silenziosa il segnale acustico di completamento è silenziato.

7 Impostazione Temperatura Fahrenheit o Celsius

Tenere premuti i pulsanti Avvio/Pausa e Modalità per 2 secondi per passare °F a °C.

8 Distanziatore

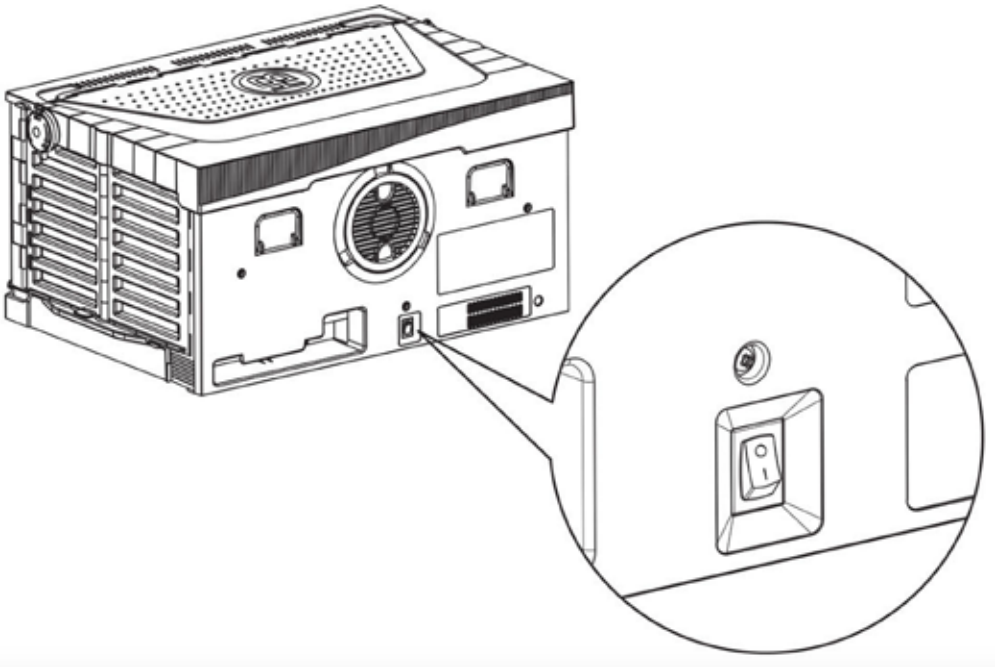
Accertarsi che i distanziatori siano in posizione abbassata. I distanziatori impediscono il blocco delle prese d'aria posteriori. Assicurarsi che tutte le prese d'aria siano sempre libere da ostruzioni.



AVVISO IMPORTANTE

Per tutti 220 - 240V unità (DR-720)

Il tasto di accensione si trova dietro l'apparecchio Sahara.
Per dare corrente all'apparecchio, questo tasto deve essere acceso.




DR-710 (120V) non ha questo tasto. Per questo l'avviso può essere ignorato.


Guida Rapida

Seguire la Guida di Installazione prima di consultare la Guida Rapida


Passaggio 1. Tagliare l'alimento a fettine sottili, scartando eventuali torsoli e/o semi. Assicurarsi che tutte le fette abbiano uno spessore uniforme.

Passaggio 2. Aprire le ante in vetro. (Pulire tutti i ripiani prima del primo utilizzo.) Collocare il cibo sui ripiani dell'essiccatore, quindi far scorrere i ripiani al suo interno e chiudere le ante in vetro.



Passaggio 3. Premere il Tasto di Accensione  per mettere in funzione l'Essiccatore Sahara. Lo schermo diventerà di colore bianco.

Passaggio 4. Verificare che il simbolo  sia impostato su TIME. Ruotare la Rotellina di Controllo verso destra per aumentare il tempo e verso sinistra per diminuire.




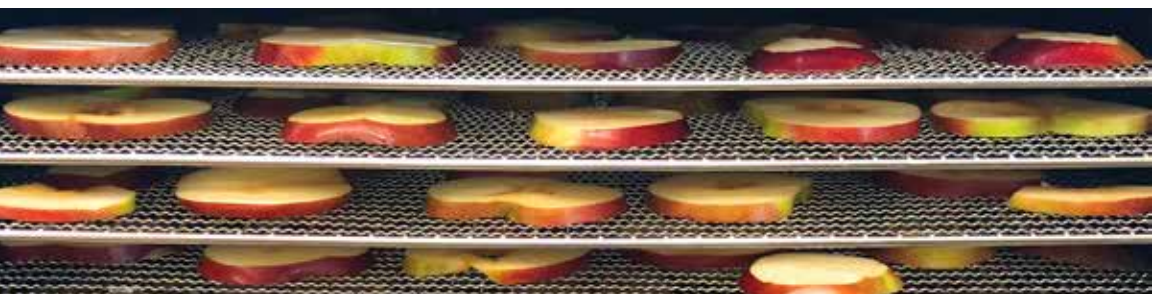
Passaggio 5. Dopo aver scelto l'ora desiderata, premere il Tasto Modalità  per selezionare Temperatura. Ruotare la Rotellina di Controllo verso destra per aumentare la temperatura e verso sinistra per diminuirla. La temperatura verrà modificata con incrementi di un grado.



Passaggio 6. Premere Avvio . Lo schermo diventerà color ambra. L'ora visualizzata sullo schermo segnala il tempo rimanente. NOTA: Durante il funzionamento, il tasto  Avvio/Pausa può essere premuto per mettere in pausa l'operazione. Quando il dispositivo è in pausa, l'ora e la temperatura possono essere modificate. Premere di nuovo Avvio/Pausa per riavviare l'attività.

Passaggio 7. Al termine, il dispositivo emetterà un segnale acustico, a meno che questo non sia disattivato. Prestare attenzione quando si aprono le ante di vetro e si rimuovono gli alimenti. Tenere in considerazione che il contenuto e i ripiani possono essere molto caldi.

Passaggio 8. Premere il Tasto Accensione  per spegnere il dispositivo. Attendere 10 minuti a assicurarsi che tutto si sia ben raffreddato, quindi ripiegarlo per riporlo. Consultare la Guida all'Installazione per istruzioni su come piegare l'essiccatore per poterlo riporre.

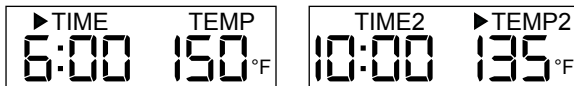


Modalità Doppio Tempo-Temperatura

Alcuni alimenti beneficiano dell'effetto dell'essiccazione a due diverse temperature. Alimenti con alto il contenuto di acqua (come le mele) risulteranno molto più freddi rispetto all'aria circostante, fino a che non perdono gran parte della loro umidità. Questo perché l'evaporazione raffredda il cibo nonostante sia riscaldato dall'aria calda. Questo effetto può arrivare fino a 36-45° F/ 20-25 °C. La disidratazione può essere ottimizzata impostando una temperatura più alta per un periodo iniziale e poi abbassandola per l'asciugatura finale. Questo accelera il processo di asciugatura evitando il surriscaldamento degli alimenti. L'Essiccatore Sahara automatizza questo processo con una doppia modalità tempo-temperatura.

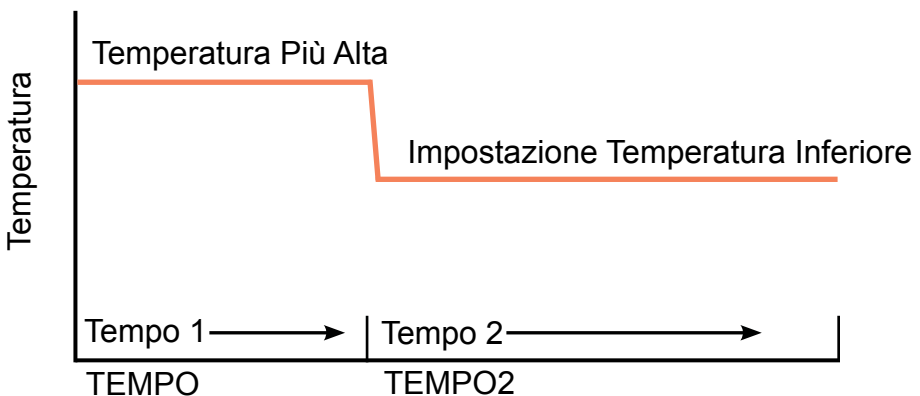
TIME/TEMP: Questi sono il tempo e la temperatura associati al funzionamento predefinito. L'essiccatore funzionerà alla temperatura e per il periodo di tempo selezionato, a meno che non venga spento manualmente.

TIME2/TEMP2: (Disattivato di default). Accedere a TIME2/TEMP2 tenendo premuto il tasto Modalità (◀▶) per due secondi. TIME2 / TEMP2 apparirà sullo schermo. Ruotare la Rotellina di Controllo per selezionare l'ora desiderata per TIME2. Quindi premere il Tasto Modalità (◀▶) per spostare il puntatore su TEMP2 e selezionare la temperatura desiderata. È possibile tenere premuto nuovamente il tasto MODE per due secondi per tornare a TIME/TEMP.



Premere il tasto Avvio (▶) per iniziare la procedura. TIME2/TEMP2 si avvia automaticamente quando TIME/TEMP è completo. Quando si preme Avvio è possibile che vengano visualizzati sia TIME/TEMP che TIME2/TEMP2. L'essiccatore inizierà sempre il funzionamento con la prima impostazione TIME/TEMP. Se TIME2 è impostato su zero, il processo terminerà al termine di TIME.

Il grafico seguente rappresenta un esempio di processo di essiccazione a doppia temperatura.



Pulizia



Prima di pulirlo, scollegare sempre il dispositivo e lasciarlo raffreddare.

Se necessario, pulire l'interno e l'esterno con un panno umido usando una soluzione detergente delicata. Le ante di vetro possono essere pulite con un detergente per vetri. Per ottenere un detergente per vetri sicuro per gli alimenti, è possibile utilizzare una soluzione di aceto bianco e acqua in parti uguali.

RIPIANI - Acciaio inossidabile: Immergere in una soluzione detergente da calda a bollente. Per pulire utilizzare una spugna o una spazzola morbida. Evitare l'uso di qualsiasi strumento o spazzola che potrebbe piegare i fili in acciaio inossidabile. Prima di strofinare, posizionare il ripiano su una superficie dura e piana per evitare di piegare i fili metallici. Non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi. I ripiani in acciaio inossidabile sono lavabili in lavastoviglie con qualsiasi ciclo di pulizia e asciugatura.

RIPIANI - Poly plastic (polipropilene per alimenti): Immergere in una soluzione detergente calda. Utilizzare una spugna o una spazzola morbida per pulire. Evitare l'uso di utensili affilati, spugnette abrasive o pulitori. I ripiani in poly plastic sono lavabili in lavastoviglie fino a 180° F/82° C.

VASSOIO DI GOCCIOLAMENTO: Pulire con un panno umido o una spugna con una soluzione detergente delicata. Se necessario, immergere in una soluzione detergente calda. **NON** utilizzare spugnette o detersivi abrasivi.

TAPPETINI IN SILICONE PER ASCIUGATURA (accessori): Pulire con un panno umido o una spugna con una soluzione detergente delicata. Se necessario, immergere in una soluzione detergente calda. **NON** utilizzare spugnette o detersivi abrasivi. I tappetini in silicone sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, la pulizia a mano è di solito più veloce ed efficace.

FILTRO DELL'ARIA: L'Essiccatore Sahara è dotato di un filtro dell'aria a rete in poliestere che rimuove sporco e polvere dall'aria di essiccazione in entrata. Questo filtro dovrebbe essere rimosso e pulito periodicamente per mantenere prestazioni ottimali. Rimuovere il filtro sul retro del dispositivo ruotando leggermente il coperchio del filtro, in modo che le linguette si allineino con le fessure. Sollevare il coperchio del filtro. Rimuovere il filtro e pulirlo in acqua calda. Asciugare delicatamente il filtro con asciugamani di carta o un panno morbido. Fare attenzione a non strappare il filtro. Lasciare asciugare prima di reinstallarlo.



Non utilizzare l'Essiccatore Sahara senza filtro dell'aria. Utilizzare SOLO filtri dell'aria originali Brod & Taylor Sahara.

Dopo la pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia asciutto prima di utilizzarlo o riporlo. Qualsiasi altro tipo di assistenza deve essere eseguita da un servizio assistenza autorizzato.



FAQs

È sicuro lasciare l'essiccatore acceso incustodito?

L'Essiccatore Sahara è progettato per funzionare incustodito. I regolatori termici interni proteggono dal surriscaldamento causato da un malfunzionamento. Come con tutti gli apparecchi elettrici, l'essiccatore deve essere usato su una superficie dura e piatta. Non bloccare nessuna presa d'aria o scarico sul retro, sotto o sopra il dispositivo. Non riporre mai oggetti sopra l'essiccatore. Non far funzionare il dispositivo vicino a liquidi o vapori infiammabili.

Quanta elettricità viene utilizzata?

L'Essiccatore Sahara ha due circuiti di riscaldamento indipendenti da 375 W ciascuno (750 in totale). La ventola utilizza pochissima elettricità. Durante il normale funzionamento, i circuiti di riscaldamento si accendono e spengono per mantenere la temperatura e la bassa umidità. In genere l'energia consumata durante un ciclo completo di essiccazione è inferiore a 0,4 kWh/ora. Il costo dell'elettricità varia notevolmente nelle varie parti del mondo. Negli Stati Uniti il costo è di 0,04-0,05 \$ per ora di utilizzo. In Germania di circa 0,12€ per ora di utilizzo.

Il dispositivo si spegne automaticamente?

Il timer digitale può essere impostato fino a 99 ore. Al termine del tempo impostato, sia il riscaldamento che la ventola si spengono automaticamente. Inoltre, è possibile impostare un secondo tempo di esecuzione dopo la fine del primo (Modalità Doppio Tempo/Temperatura).

È possibile modificare le impostazioni di tempo e temperatura durante il funzionamento?

Durante il processo di essiccazione, è possibile mettere in pausa il funzionamento in qualsiasi momento premendo il tasto PAUSA. Quando in pausa, è possibile regolare il tempo rimanente e le impostazioni della temperatura. Premere nuovamente il tasto PAUSA/AVVIO per riavviare il dispositivo.

I ripiani di essiccazione sono lavabili in lavastoviglie?

L'Essiccatore Sahara è disponibile in due modelli: uno con ripiani con fili in acciaio inossidabile e un altro con ripiani in poly plastic. I ripiani in acciaio inossidabile sono completamente lavabili in lavastoviglie. I ripiani in poly plastic possono essere lavati in lavastoviglie fino a 167° F / 75° C. La maggior parte delle lavastoviglie domestiche funziona al di sotto di questa temperatura.

I materiali sono privi di BPA?

Nessuno dei materiali utilizzati nell'Essiccatore Sahara contiene BPA. Gli alimenti entrano in contatto solo con i ripiani. I ripiani sono disponibili in acciaio inossidabile (acciaio per alimenti 304 di alta qualità) o in polipropilene per alimenti. Anche la custodia in plastica ABS è senza BPA. Per la massima tranquillità in termini di sicurezza alimentare, si consiglia di utilizzare ripiani in acciaio inossidabile. I tappetini per asciugatura dell'Essiccatore Sahara (disponibili separatamente) sono realizzati in

silicone di alta qualità e sono completamente sicuri per l'utilizzo con alimenti anche ad alte temperature. Nessun materiale in PTFE (come il Teflon®) viene utilizzato in nessun componente o accessorio per l'Essiccatore Sahara.

Quali sono i vantaggi dell'essiccazione degli alimenti a casa?

Essiccare o "disidratare" il cibo è un metodo di conservazione degli alimenti che rimuove abbastanza umidità dal cibo da evitare la crescita di batteri, lieviti e muffe. Gli alimenti disidratati sono gustosi, nutrienti, leggeri, facili da preparare, trasportare ed utilizzare. Bassa umidità, calore ridotto e una buona circolazione dell'aria sono fondamentali per un'essiccazione efficace. Una volta essiccati, conservare gli alimenti in un luogo buio e fresco e in contenitori che tengano alla lontana umidità e insetti.

È sicuro essiccare la carne con l'Essiccatore Sahara?

Con l'Essiccatore SAHARA la carne può essere essiccata in modo sicuro seguendo alcune precauzioni di buon senso. Quando si maneggia carne cruda, è bene seguire rigorose procedure di pulizia. Far raffreddare bene la carne prima di metterla nell'essiccatore. Seccare la carne ad una temperatura di almeno 160 ° F/71° C. Al termine dell'essiccazione, la carne raggiungerà una temperatura interna pari all'impostazione utilizzata. Alcuni studi raccomandano di riscaldare la carne rossa a 160° F/71° C e il pollo a 165° F/74° C PRIMA dell'essiccazione, in quanto i contaminanti alimentari possono diventare più resistenti al calore dopo l'asciugatura. Tuttavia, questa tecnica altera la consistenza della carne disidratata e alcuni possono non trovarlo di proprio gusto. Impara di più sull'argomento informandoti sull'essiccazione della carne attraverso siti come:

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

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

Perché la temperatura del cibo è inferiore alla temperatura dell'aria?

È l'evaporazione che provoca il raffreddamento. Tutti noi sperimentiamo questo raffreddamento della pelle quando usciamo fuori da una piscina o una doccia. o pensiamo al raffreddamento più significativo che si verifica quando l'acqua evapora dagli indumenti bagnati. Il cibo umido che si sta disidratando dentro l'essiccatore viene raffreddato da questo effetto. La temperatura effettiva del cibo può essere inferiore di 35°F/20°C rispetto alla temperatura ambientale. Man mano che il cibo si asciuga e l'evaporazione si arresta, la temperatura del cibo salirà a seconda di come è stato regolato l'essiccatore. Per controllare la temperatura del cibo attraverso l'intero ciclo di disidratazione, utilizzare la modalità doppio tempo-temperatura.

Perché ci vuole così tanto tempo per essiccare il cibo?

L'essiccatore Sahara crea le condizioni ideali per far evaporare l'umidità dalla superficie degli alimenti umidi. In breve, il tempo necessario affinché il cibo si disidrati completamente dipende da quanto tempo impiega tutta l'acqua all'interno dell'alimento per migrare verso la superficie, in modo che possa evaporare. Alcune tecniche possono accelerare i tempi di disidratazione, ma spesso a discapito di sapore e consistenza. Il modo più semplice per accelerare l'essiccazione è quella di tagliare il cibo in fette sottili. Ma potrebbe non essere così piacevole mangiare fette di cibo troppo sottili. Alzando la temperatura di disidratazione si accelererà anche il processo di essiccazione; tuttavia, se la temperatura è troppo calda sulla superficie del cibo può formarsi una pellicola che rallenterà il processo di essiccazione.

Come è possibile accelerare il processo di essiccazione?

Nella fase iniziale dell'essiccazione, gli alimenti possono avere una temperatura fino a 45° F/25° C inferiore rispetto all'impostazione della temperatura dell'aria. Nella maggior parte dei casi, è possibile tranquillamente aumentare la temperatura in tutta sicurezza durante le prime ore di essiccazione, per ridurre il tempo stesso.

Quali altri fattori possono influenzare il processo di essiccazione?

L'umidità dell'aria, la quantità di cibo presente nell'essiccatore, la quantità di umidità presente del cibo e l'altitudine possono influire sul tempo di asciugatura.

Gli alimenti che utilizzo impiegano più tempo ad essiccarsi c'è qualche problema nell'Essiccatore?

Ci sono molti fattori che influenzano i tempi di essiccazione. L'umidità relativa presente nell'aria della stanza in cui viene utilizzato l'essiccatore influirà certamente sul tempo di asciugatura. Gli alimenti si asciugheranno più lentamente quando l'umidità è alta (un maggiore vapore acqueo nell'aria rallenta l'evaporazione). Anche la temperatura della stanza e l'altitudine possono influire sul tempo di essiccazione.

Qual è il modo migliore per conservare alimenti disidratati?

Conservare gli alimenti disidratati in contenitori sigillati e in luogo buio e fresco. I sacchetti sottovuoto sono un metodo eccellente per la conservazione.

Cosa sono i tappetini di asciugatura e perché dovrei volerli?

I tappetini di asciugatura Sahara sono realizzati in silicone alimentare. Sono eccellenti per alimenti appiccicosi, liquidi, pelle di frutta o piccoli alimenti come bacche, noci, semi o erbe aromatiche che potrebbero cadere attraverso la griglia dei ripiani standard.

Cosa succede se aziono l'essiccatore senza filtro dell'aria?

L'Essiccatore Sahara è stato progettato con attenzione per ottimizzare il flusso e la circolazione dell'aria attraverso il filtro dell'aria in posizione. Inoltre, utilizzare l'essiccatore senza filtro potrebbe far entrar polvere e detriti all'interno della ventola e degli elementi riscaldanti. È molto difficile pulire la ventola o l'elemento riscaldante e potrebbe causare danni.

Posso usare il filtro dell'aria di un altro dispositivo come il mio aspirapolvere?

I filtri dell'aria provenienti da aspirapolvere e altri apparecchi possono ridurre le prestazioni dell'essiccatore. Dovrebbero essere utilizzati solo filtri autentici Brod & Taylor per Essiccatore Sahara.

Quanto tempo durano i filtri dell'aria?

Il filtro dell'aria può essere utilizzato continuamente fintanto che è pulito. Se il filtro non può essere pulito o risulta essere danneggiato deve essere sostituito. I filtri sono disponibili presso distributori autorizzati Brod & Taylor Sahara.

Come disattivare il segnale acustico del timer che segnala il completamento del processo di essiccazione?

Tenere premuto il pulsante Avvio/Pausa per 2 secondi per abilitare/disabilitare la modalità silenziosa. In modalità Silenziosa il segnale acustico di completamento viene disattivato.

Guida all'Essiccazione

Per Iniziare

Iniziare con alimenti freschi maturi. Pulirli accuratamente. Tagliare eventuali aree viziate. Per ottenere i migliori risultati di essiccazione, il cibo deve essere tagliato a fette sottili e uniformi, in genere 3-6 mm. Tutte le fette di un singolo carico devono avere lo stesso spessore. È possibile utilizzare un'affettatrice (mandolina) per tagliare rapidamente e accuratamente grandi quantità con lo stesso spessore.

Prima dell'essiccazione non è necessario alcun pretrattamento del cibo. Uno dei vantaggi nell'essiccare il proprio cibo è la possibilità di evitare sostanze chimiche o additivi che potrebbero essere presenti nei processi di essiccazione commerciali. Un leggero scolorimento di alimenti come le mele, fa parte di un processo di ossidazione naturale e non influirà sul gusto.

Sbianchire gli alimenti in acqua bollente o vapore prima dell'essiccazione può accelerare il processo e uccidere i microrganismi sulla superficie del cibo, che potrebbero a loro volta causare maturità precoce dell'alimento e deterioramento. È importante essere consapevoli che lo sbianchimento, soprattutto se esagerato, può influire sul gusto e sulla consistenza del cibo secco. Disporre il cibo in singoli strati sui vassoi. Assicurarsi che i pezzi non si sovrappongano. Idealmente, dovrebbe esserci una piccola quantità di spazio ai lati di ciascun pezzo.

Tempo

Molti fattori influenzano il tempo di essiccazione del cibo. I più importanti da considerare sono i tipo di cibo e la quantità, lo spessore delle fette, la temperatura e

l'umidità dell'aria presente nella stanza e l'impostazione della temperatura selezionata per la disidratazione. Il cibo si disidrata più velocemente quando l'aria all'interno e all'esterno del disidratatore è più calda e asciutta (bassa umidità).

Temperatura

La temperatura di essiccazione ottimale è generalmente la temperatura più alta che non influisce sul contenuto nutrizionale del cibo. La carne deve essere essiccata a temperatura più elevata per eliminare i microrganismi dannosi che possono essere presenti in essa. Erbe aromatiche, noci e semi dovrebbero essere essiccati a temperature più basse.

Quando il cibo inizia a seccarsi, l'evaporazione provoca il suo raffreddamento. In alcuni casi, la temperatura del cibo può essere inferiore di 45° F/25° C rispetto alla temperatura dell'aria presente nell'essiccatore. Al termine del processo di essiccazione, la temperatura del cibo sarà la stessa dell'aria all'interno del dispositivo. Poiché il cibo si disidrata più velocemente a temperature più elevate, il tempo di essiccazione può essere ridotto aumentando la temperatura per le prime ore quando il cibo è piuttosto umido; quindi è possibile abbassare la temperatura per l'essiccazione finale. La modalità doppio tempo/temperatura dell'Essiccatore Sahara rende questo procedimento semplice da attuare.

Tipo di alimenti	Temperatura di essiccazione tipica
Frutta	135° F / 57° C
Verdure	125° F / 52° C
Carne	165° F / 74° C
Noce, semi	95° F / 35° C
Erbe aromatiche, fiori	95° F / 35° C

Frutta

La frutta è uno dei più popolari alimenti secchi e sono un ottimo modo per iniziare ad utilizzare il proprio essiccatore. Si può ottenere uno spuntino sano, essiccando frutta matura perché in questo modo si concentrano i sapori. La frutta secca è nutriente, leggera e facile da trasportare.

Molti frutti sono ricoperti da una buccia che costituisce una barriera naturale all'essiccazione. Affettare il frutto espone la sua parte interna, che si asciugherà così più rapidamente. Più sottili sono le fette, più velocemente si asciugherà il cibo. La frutta più piccola, come l'uva, può essere essiccata per intero, anche se i tempi potrebbero essere più lunghi.

Se il frutto non viene tagliato a fette, è spesso raccomandato di sbianchire a vapore o in acqua bollente per diversi minuti; così si rende la buccia della frutta più porosa e si accelera l'essiccazione. Ma lo sbiancamento può provocare un gusto più "cotto" nella frutta secca. Non aver paura di provare tempi di disidratazione più lunghi con frutta completamente naturale e non trasformata. I risultati possono essere di gran lunga superiori.

Linee guida per l'essiccazione della frutta

Temperatura: 135° F / 57° C

Frutta	Tempi	Osservazioni
Albicocche	20-28 ore	Meglio se tagliate a 6mm o più spesse.
Ananas	10-18 ore	Meglio se tagliati a 6mm o più spesse.
Bacche	10-15 ore	Lasciare intere.
Banane	6-10 ore	Non asciugare troppo per un gusto migliore.
Ciliegie	13-21 ore	Essiccare fino a quando non si appiccicano
Fragole	7-15 ore	Essiccare fino a quando non si appiccicano
Fichi	22-30 ore	Non asciugare eccessivamente per un gusto migliore
Mele	7-15 ore	Sode o più croccanti a piacere
Mirtilli	10-15 ore	Lasciare interi, in acqua bollente per asciugare più velocemente.
Mirtilli Rossi	10-12 ore	Lasciare interi. Far bollire fino a quando la pelle non si screpola.
Nettarine	8-16 ore	Meglio se tagliate a 6mm o più spesse.
Pere	8-16 ore	Sode o più croccanti a piacere
Pesche	8-16 ore	Meglio se tagliate a 6mm o più spesse.
Uva	24-36 ore	Non sbianchire per un gusto migliore.

Verdure

Le verdure vengono solitamente essiccate per la conservazione e lo stoccaggio, a differenza della frutta essicata che si usa principalmente per spuntini e per essere mangiata secca. Ciò influisce sul processo utilizzato per l'essiccazione. Le verdure dovrebbero essere essiccate in modo più completo, fino a farle diventare poco consistenti (5% di umidità). Inoltre, si consiglia la sbianchitura a vapore delle verdure dopo averle pulite e tagliate per interrompere i processi enzimatici che portano al deterioramento. La sbianchitura mantiene anche il colore e il sapore della verdura. Per l'essiccazione scegliere verdure mature e molto fresche.

Per cuocere a vapore le verdure, sospenderle sull'acqua bollente in un cesto metallico (senza che tocchino l'acqua). Le verdure dovrebbero essere cotte a vapore fino a quando sono molli, di solito alcuni minuti. Dopo la sbianchitura, spargere le verdure sui ripiani per farle raffreddare prima di metterle nell'essiccatore.

Diversi tipi di verdure non richiedono sbianchitura, tra questi peperoni, cipolle e funghi.

Linee Guida per l'Essiccazione della Verdura

Temperatura: 125° F / 52° C

Verdura	Tempo	Osservazioni
Asparagi	5-6 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Barbabietole	8-12 ore	Cucinare a vapore e pelare. Da asciutto a molle.
Broccoli	10-14 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Carote	6-10 ore	Utilizzare carote croccanti. Sbianchitura. Da secco a coriaceo.
Cavoletti di Bruxelles	24-48 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Cavolfiore	8-12 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Cavolo	7-11 ore	Sbianchitura fino ad appassimento. Da secco a poco consistente
Cipolle	4-8 ore	Da secco a coriaceo.
Funghi	4-10 ore	Da secco a coriaceo. Iniziare con temperatura più bassa.
Mais	6-10 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Sedano	3-10 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Patate	6-14 ore	Sbollentare accuratamente. Da secco a poco consistente
Peperoni	4-8 ore	Da secco a coriaceo.
Piselli	4-8 ore	Sbianchitura. Da secco a poco consistente
Pomodori	8-10 ore	Acciuti a croccanti.

Carne secca

L'essiccazione della carne a strisce è uno dei modi migliori per ottenere il massimo dal tuo essiccatore

Che tu sia un escursionista, un atleta o semplicemente ti piaccia il suo valore proteico, la carne secca è conveniente e deliziosa.

Prendere la carne secca da tagli di carne con il minor grasso possibile. Il grasso non si asciugherà e diminuirà il tempo di conservazione. La carne deve essere tagliata a fette sottili, meno di 6mm di spessore. Questa operazione è più semplice se la carne viene parzialmente congelata prima di affettarla. Utilizzare un coltello molto affilato. Togliere le venature della carne per avere una carne secca meno consistente, o lasciare le venature per mantenere la carne essiccata più morbida.

Preparare una marinata e pianificare di immergere la carne per almeno 8-24 ore, lasciandola nel frigorifero. Molte ricette sono disponibili su Internet oppure è possibile crearne una propria.



AVVERTENZE PER LA SALUTE

Quando si essicca la carne, è necessario assicurarsi che tutte le tracce di contaminanti come E. Coli o Salmonella siano stati distrutti. Assicurarsi che i ripiani e le parti interne dell'essiccatore siano puliti. Mantenere la carne fredda fino al momento di inserirla nell'essiccatore. Il processo più sicuro include uno degli elementi seguenti:

- *Prima di essiccare, riscaldare la carne in un forno tradizionale in modo che la temperatura interna della carne rossa sia di 71° C e il pollame di 74° C. Una volta che queste temperature sono state raggiunte, la carne è abbastanza sicura per poter essere essiccata nel dispositivo. Questo processo cambierà la consistenza e il gusto della carne secca.*
- *Essiccare la carne ad un minimo di 145-155° F / 63-70° C e per almeno 4 ore. Al termine, riscaldare la carne secca in un forno preriscaldato a 135° C per 10 minuti.*

Facoltà di Agraria di molte università hanno pubblicato articoli eccellenti sulla sicurezza alimentare quando si prepara carne secca con carne intera, carne macinata, pollame, pesce e selvaggina.

Per maggiori informazioni visitare:

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

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



Manzo

Il manzo è ricco di sapore, proteine, fosforo e ferro. In caso di tagli di muscolo interi, togliere il grasso in eccesso e tagliare la carne non più spessa di 6 mm. Il grasso rovinerà e limiterà la durata di conservazione della carne secca. Bistecca di manzo, di lombata o di fianco sono tra i tagli più popolari del manzo per la carne essiccata. Quando si produce carne essiccata da carne tritata, utilizzare carne magra almeno al 93%.

Se si utilizza una marinata, ricoprire uniformemente la carne e lasciare riposare l'impasto per 8-24 ore prima dell'essiccazione; più a lungo si lascia, meglio è. Scolare e asciugare prima di mettere la carne nell'essiccatore in un singolo strato.

Pollame

Sebbene il pollame non sia la varietà più comune di carne essiccata, può essere un'alternativa unica al manzo, che racchiude altrettanto sapore. Rimuovere più grasso possibile con un coltello affilato e poi condire o marinare come si farebbe con la carne. Il pollame è molto più fibroso della carne tradizionale, quindi la carne essiccata potrebbe risultare poco consistente.

Pesce

Il pesce deve essere tenuto molto al fresco prima dell'essiccazione, per evitarne il deterioramento. Scegliere un pesce a basso contenuto di olio, come tilapia, salmone rosa e tonno; maggiore è il contenuto di olio, più velocemente si rovinerà. Dopo averlo condito allo stesso modo del pollame o del manzo, posizionarlo nell'essiccatore su di un unico strato.

Selvaggina

Un'altra alternativa alla carne secca tradizionale è la carne di cervo e alce. La selvaggina spesso può ospitare batteri pericolosi. Per questo motivo, prima di provare l'essiccazione è bene consultare a propria discrezione altre ricette e precauzioni per la sicurezza che non sono incluse in questo manuale.

Linee Guida per l'Essiccazione della Carne

Manzo	160° F / 71° C	4-5 ore
Pesce	165° F / 74° C	12-14 ore
Pollo	165° F / 74° C	4 ore
Tacchino	165° F / 74° C	6 ore
Selvaggina	Varie	Varie

Specifiche

Dimensioni

Chiuso: 56 cm L x 31 cm P x 9,5 cm H
Aperto: 56 cm L x 36,5 cm P x 28 cm H

Peso

Essiccatori: 6 kg
Ripiani (set di 7 pezzi)
Ripiani in acciaio inossidabile: 2,2 kg
Ripiani in poly plastic: 2 kg

Nella scatola

1 Essiccatore
1 Vassoio Gocciolamento
1 Cavo di alimentazione
7 Ripiani (Acciaio inossidabile o Poly Plastic)
1 Custodia con Cerniera

Potenza

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

Intervallo di Temperatura

Intervallo: 86-165° F / 30-74° C
Funziona anche Solo la Ventola- nessun calore

Tempo di Esecuzione

15 min - 99 ore (Tempo 1)
15 min - 99 ore (Tempo 2)
Tempo 1 e il Tempo 2 sono sequenziali

Berkshire Innovations, Inc.

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

LUBA GmbH

Germania
info@luba.de
+49 (0)6172 94800 Germania
+44 (0)330 133 0431 Regno Unito
www.luba.de
www.brodandtaylor.eu