

# SAHARA™

FALTBARER DEHYDRATOR

## BEDIENUNGSANLEITUNG DEUTSCH



 **Brod & Taylor®**

DR-710  
DR-720

# Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

---

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

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

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

## BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

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

### SPEZIELLE KABELSET-ANLEITUNG

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

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

Wird ein längeres abnehmbares Stromversorgungs- oder Verlängerungskabel verwendet:

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

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

kann; Und

Das Kabel oder Verlängerungskabel muss mit Erdung sein.

### BEACHTEN SIE

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

### VERWENDUNG VON WECHSELRICHTERN

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

### NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

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

### NICHT FÜR DEN KOMMERZIELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN



### Korrekte Entsorgung dieses Produktes

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

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



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

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

- Der weltweit erste Faltdörrautomat bietet einen massiven 1m<sup>2</sup> (11 ft<sup>2</sup>) Platz für die Einschübe, lässt sich aber schnell auf ein Drittel der Größe für die Lagerung zusammenfallen.
- Die Duale-Heiz-Technik liefert viel Kraft um nasse Lebensmittel, schnell zu trocknen und wechselt dann automatisch zu einer niedrigeren Stufe, damit die Lebensmittel für ein optimales Ergebnis trocknen.
- Ein hochprozentiges zirkulierendes Luftstromsystem führt zu einem gleichmäßigen und leisen Trocknungsbetrieb.
- Automatisierte Doppelzeit - Die Temperatureinstellung sorgt für eine einfache Optimierung der Steuerung.

# CONTACT

## BRØD & TAYLOR SUPPORT

### USA

E-mail: [contact@brodandtaylor.com](mailto:contact@brodandtaylor.com)

Web: [brodandtaylor.com/support](http://brodandtaylor.com/support)

Phone: 1-800-768-7064

### Europe and UK

E-mail: [support@brodandtaylor.eu](mailto:support@brodandtaylor.eu)

Web: [brodandtaylor.eu/support](http://brodandtaylor.eu/support)

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

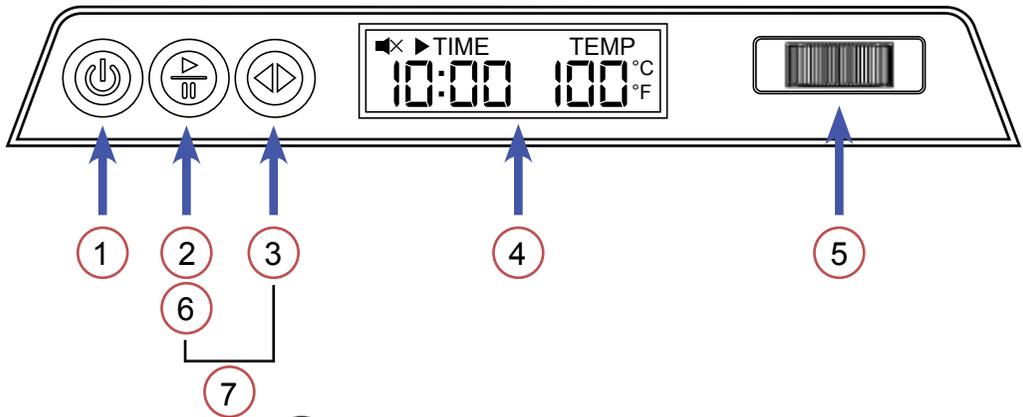
### Other locations

E-mail: [contact@brodandtaylor.com](mailto:contact@brodandtaylor.com)

Web: [brodandtaylor.com/support](http://brodandtaylor.com/support)

Phone: +1-413-458-9933

# Lernen Sie Ihren Dörrautomat kennen



## 1 Power – An/Aus

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

## 2 Start/Pause (Stopp)

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

## 3 Modusauswahl

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

## 4 LCD-Display

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

## 5 Seitliches Drehrädchen

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

- **Seitliches Drehrädchen - ZEIT**

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

- **Seitliches Drehrädchen – TEMPERATUR**

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

### 6 Stummschaltung

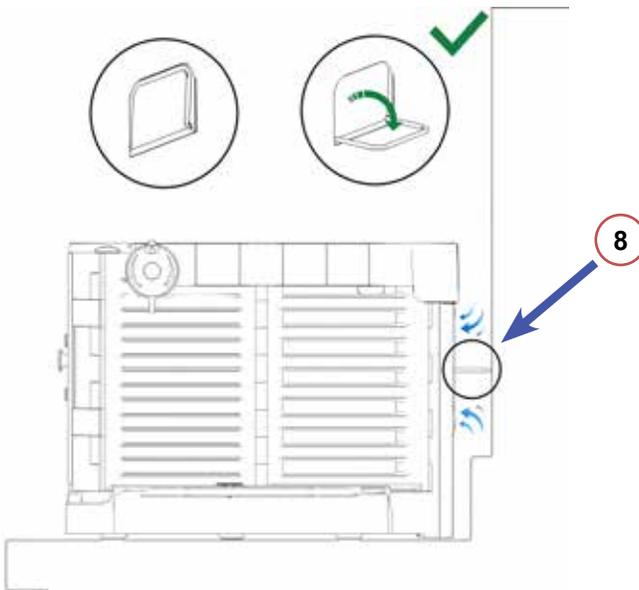
Halten Sie den Start/Pause-Knopf 2 Sekunden lang gedrückt, um den Stumm-Modus zu aktivieren. Im Stumm-Modus wird der Fertigstellungston stumm geschaltet bzw. deaktiviert.

### 7 Fahrenheit oder Celsius Einstellung

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

### 8 Abstandhalter

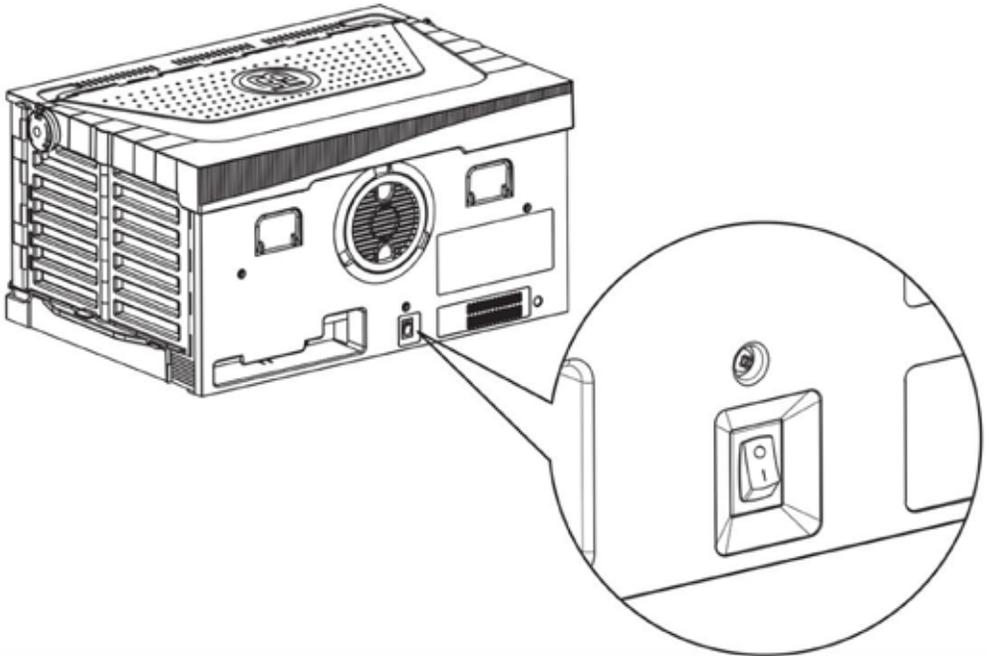
Stellen Sie sicher, dass sich die Drahtabstandhalter in der unteren Position befinden. Abstandhalter verhindern, dass der Dörrautomat zu nahe an einer Wand positioniert wird und die hinteren Lufteinlässe blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass der Hauptlufteinlass und die Kühlschlitze für die Elektronik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



# WICHTIG

## 220 - 240V (DR-720)

Ein Sicherheitsschalter befindet sich auf der Rückseite des Dehydrators Sahara. Um den Strom einzuschalten, muss der Schalter auf ON stehen.



Ignorieren für DR-710 (120V)

# Kurzanleitung

Folgen Sie der Installationsanleitung bevor Sie die Kurzanleitung heranziehen.

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

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

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

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



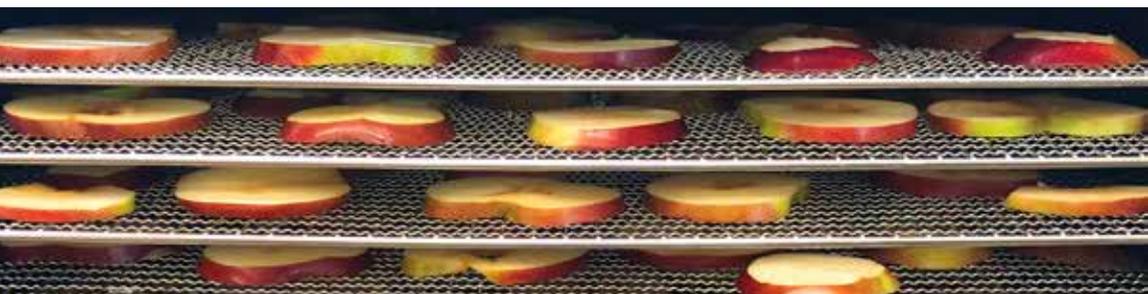
**Schritt 5.** Sobald die gewünschte Zeit gewählt ist, drücken Sie den Modus-Knopf , um die Temperatur auszuwählen. Drehen Sie das Rädchen nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen und nach links, um diese zu verringern. Die Temperatur ändert sich in 1-Grad-Schritten.



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

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

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

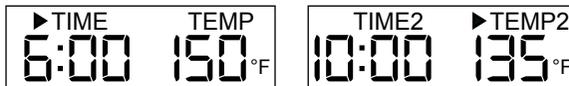


# Duale Zeit-Temperatur-Einstellung

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

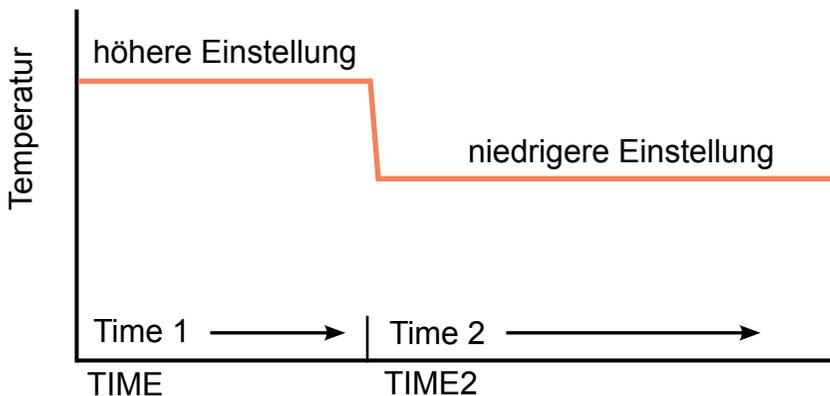
**TIME/TEMP:** Der Dörrautomat arbeitet bei dieser gewählten Temperatur für die gewählte Zeitspanne und schaltet dann ab, es sei denn, er wird manuell früher von ihnen abgeschaltet.

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



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

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



# Reinigung



Immer abschalten und das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

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

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

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

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

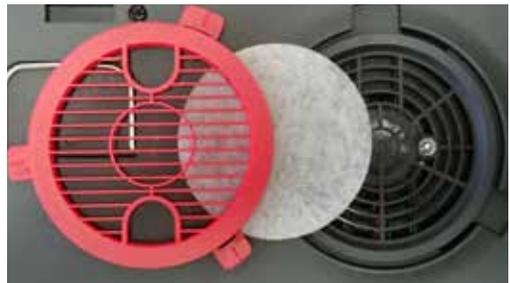
**SILIKONRRFOLIEN (Zubehör):** Mit feuchtem Tuch oder Schwamm mit milder Reinigungslösung abwischen. Bei Bedarf in einer warmen Reinigungsmittellösung einweichen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -reinigungsmittel. Silikondörrfolien sind spülmaschinensicher, die Handreinigung ist in der Regel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

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



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

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



# FAQs

---

## **Ist es sicher, SAHARA unbeaufsichtigt laufen zu lassen?**

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

## **Wie viel Strom verbraucht es?**

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

## **Schaltet es sich automatisch ab?**

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

## **Sind die Einschübe spülmaschinenfest?**

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

## **Sind die Materialien BPA-frei?**

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

## **Was sind die Vorteile davon, Lebensmittel Zuhause zu trocknen?**

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

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

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

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

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

### **Warum ist die Lebensmitteltemperatur niedriger als die Lufttemperatur?**

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

### **Warum dauert es so lange, die Lebensmittel zu trocknen?**

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

## **Wie kann ich den Trocknungsprozess beschleunigen?**

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

## **Welche anderen Faktoren beeinflussen die Trocknungszeit?**

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

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

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

## **Wie lagert man getrocknete Lebensmittel am besten?**

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

## **Was sind Dörrfolien und warum benötige ich diese?**

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

## **Kann ich Zeit- und Temperatureinstellungen während des Dehydriervorgangs ändern?**

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

## **Was passiert, wenn ich den Dörrautomat ohne Luftfilter betätige?**

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

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

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

## **Wie lange halten die Luftfilter?**

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

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

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

# Dehydrationsanleitung

---

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

## **Die ersten Schritte**

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

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

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

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

## Zeit

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

## Temperatur

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

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

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

# Obst

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

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

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

## Anleitung zum Trocknen von Früchten

Temperatur: 57°C

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

# Gemüse

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

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

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

## Anleitung zum Trocknen von Gemüse

Temperatur: 52°C

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

# Trockenfleisch

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

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

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



## Gesundheitswarnung

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

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

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

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

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



## Rindfleisch

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

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

## Geflügel

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

## Fisch

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

## Wildfleisch

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

## Anleitung zum Trocknen von Fleisch

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

# Specifications

---

## Abmessungen

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

## Gewicht

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

## In der box

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

## Spannung

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

## Temperaturbereich

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

## Laufzeit

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

## Berkshire Innovations, Inc.

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

## LUBA GmbH

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

# SAHARA™

## FOLDING DEHYDRATOR

 **Brod & Taylor®**

[www.brodandtaylor.com](http://www.brodandtaylor.com)



**Berkshire Innovations, Inc.**  
P.O. Box 712  
Williamstown, MA 01267  
USA  
[contact@brodandtaylor.com](mailto:contact@brodandtaylor.com)  
1-800-768-7064  
[www.brodandtaylor.com](http://www.brodandtaylor.com)

**LUBA GmbH**  
Germany  
[info@luba.de](mailto:info@luba.de)  
+49 (0)6172 94800 Germany  
+44 (0)330 133 0431 UK  
[www.luba.de](http://www.luba.de)  
[www.brodandtaylor.eu](http://www.brodandtaylor.eu)

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