

Bedienungsanleitung

für Excalibur® EXC10EL Dörrgeräte



Importeur & Service-Center



Keimling Naturkost



Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de

Bitte halten Sie die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht.



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
naturkost@keimling.at
www.keimling.at



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch

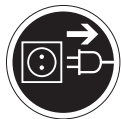
Achtung



Vor Gebrauch Anleitung lesen.



Gerät nicht in Wasser tauchen.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|---------|
| 5 Minuten für Ihre Sicherheit | 4 – 5 |
| Übersicht der Einzelteile | 6 |
| Geräte-Einstellungen | 7 |
| Hilfreiche Tipps im Betrieb | 8 |
| Reinigung und Wartung | 8 |
| Problembhebung | 9 – 10 |
| Trocknen in Rohkost-Qualität | 11 – 17 |
| Rezepte | 18 – 24 |
| Garantie-Erklärung | 25 |
| Technische Daten | 26 |

5 Minuten für Ihre Sicherheit

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit, um unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 220-240 V ~ 50 Hz geeignet. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die die korrekte Spannung liefert. Andernfalls wird der Motor beschädigt, und der Garantieanspruch erlischt. Ihr Excalibur® EXC10EL Dörrgerät muss für einen korrekten und sicheren Betrieb elektrisch geerdet sein. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Anschlusskabel und verbinden Sie dieses korrekt mit einer geerdeten Steckdose. Versuchen Sie nicht, den Stecker mit Gewalt in eine Steckdose zu stecken, da dies zu Brand, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen kann.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.



Benutzen Sie nur das mitgelieferte- oder ein vom Hersteller bezogenes Original-Netzkabel für Ihr Gerät! Anbauteile und Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Importeur oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.

Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.

5 Minuten für Ihre Sicherheit



Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.

Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.

Schalten Sie das Gerät am Netzschalter auf der Rückseite des Gerätes aus, wenn es nicht benutzt wird. Zur Reinigung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sowie aus der Kaltgerätebuchse des Geräts.



Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.



Verletzungsgefahr!

Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes fest an ihrem Platz sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten.

Während das Gerät in Betrieb ist: berühren Sie auf keinen Fall den Ventilator.

Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen.

Achten Sie darauf, den Netzschalter auf der Rückseite des Gerätes nach jedem Gebrauch auf "OFF" (AUS) zu stellen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

Entfernen Sie nur die Teile, die für den normalen Betrieb des Gerätes oder zur Reinigung des Gerätes notwendig sind.



Achtung!

Benutzen Sie das Netzkabel nicht als Griff. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen wie Herdplatten in Kontakt kommen.

Verwenden Sie das Excalibur® EXC10EL Dörrgerät nicht auf unebenen Flächen.

Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten und Möbelstücken auf.

Heben Sie das Excalibur® EXC10EL Dörrgerät nicht mit nassen Händen an, da das Gerät aufgrund seines Gewichts aus den Händen rutschen kann.

Wenden Sie beim Gebrauch des Geräts keine Gewalt an.

Excalibur® EXC10EL Dörrgerät

Einzelteile und Zubehör



Hauptgerät
(Art. Nr.: 56309)

Lieferumfang



10x Edelstahlinschub

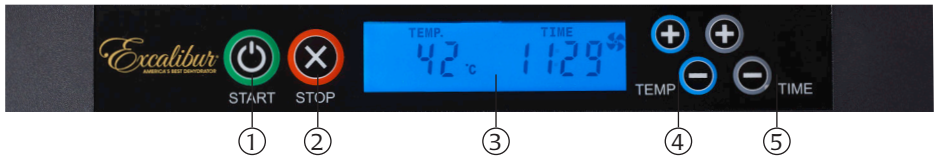
Zubehör



Dörrfolie
(Artikelnummer 56328)

Zubehör erhalten Sie bei Keimling Naturkost – über unseren Katalog, online unter www.keimling.de oder telefonisch.

Geräte-Einstellung (SETUP)



Funktion des Netzschalters (auf der Rückseite des Gerätes) und der Tasten:

① Start-Taste

Zum Starten des Dörrvorgangs und um Einstellungen in Kombination mit anderen Tasten vorzunehmen.

② Stop-Taste

Zum Beenden des Dörrvorgangs und um Einstellungen in Kombination mit anderen Tasten vorzunehmen

③ Display

Zeigt die Zeit und Temperatur an. Während der Einstellung Wunschzeit und Temperatur. Während des Betriebs Zieltemperatur und Restzeit.

④ Temperatur-Einstelltasten

Zum Einstellen der Temperatur und um Einstellungen in Kombination mit anderen Tasten vorzunehmen

⑤ Zeit-Einstelltasten

Zum Einstellen der Zeit und um Einstellungen in Kombination mit anderen Tasten vorzunehmen

Betrieb

Einstellungen Excalibur EXC10EL

Betriebsbereitschaft herstellen:

1. Stecken Sie das Netzkabel in die dafür vorgesehene Kaltgerätebuchse auf der Rückseite des Geräts.
2. Stecken Sie die Stecker in die für das Gerät vorgesehene Steckdose.
3. Schalten Sie das Gerät auf der Rückseite mithilfe des Netzschalters ein.
4. Wähle Sie die Anzeige Ihrer Temperatur Grad Fahrenheit (°F) oder Grad Celsius (°C), drücken und halten Sie für den Wechsel zwischen den beiden Möglichkeiten die Start-Taste, sowie die Minustaste der Zeiteinstellung für 2 Sekunden gedrückt.

Einstellung eine Zeit eine Temperatur (normaler Dörrmodus):

1. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit über die zugehörigen Einstell Tasten ein. Ein einfacher Druck der Zeiteinstelltaste erhöht die Zeit um eine Minute. Durch gedrückt halten einer Zeiteinstelltaste (+ oder -) wird die Zeit in 15 Minuten/1 Stunden Schritten erhöht oder verringert.
2. Drücken Sie die Start-Taste um den Dörrvorgang zu starten.
3. Der Dörrvorgang läuft, bis die voreingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn sie den Dörrvorgang vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Stop-Taste.

Einstellen von zwei Zeiten und Temperaturen (Fast Dörrmodus):

1. Drücken und halten Sie die Stop-Taste und die Minustaste der Zeiteinstellung für 2 Sekunden gedrückt.
2. Auf dem Display erscheint eine 1 an der Sie erkennen können welche Temperatur und Zeit Sie einstellen.
3. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit über die zugehörigen Einstell Tasten ein. Ein einfacher Druck der Zeiteinstelltaste erhöht die Zeit um eine Minute. Durch gedrückt halten einer Zeiteinstelltaste (+ oder -) wird die Zeit in 15 Minuten/1 Stunden Schritten erhöht oder verringert.
4. Drücken und halten Sie die Stop-Taste und die Minustaste der Zeiteinstellung für 2 Sekunden gedrückt, das Gerät zeigt auf dem Display jetzt eine 2 an.
5. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit über die zugehörigen Einstell Tasten ein. Ein einfacher Druck der Zeiteinstelltaste erhöht die Zeit um eine Minute. Durch gedrückt halten einer Zeiteinstelltaste (+ oder -) wird die Zeit in 15 Minuten/1 Stunden Schritten erhöht oder verringert.
6. Drücken Sie die Start-Taste um den Dörrvorgang zu starten.
7. Der Dörrvorgang läuft, bis die voreingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn sie den Dörrvorgang vorzeitig beenden wollen drücken Sie die Stop-Taste.

Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie die Einschübe nach jeder Benutzung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Die Einschübe sind spülmaschinengeeignet.
2. Um das Hauptgerät zu reinigen, schalten Sie zuerst den Netzschalter auf der Rückseite des Gerätes aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät danach mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie das Excalibur® EXC10EL Dörrgerät niemals nass..
3. Vergewissern Sie sich, dass die Einschübe völlig trocken sind, wenn Sie sie wieder in das Gerät einlegen. Bewahren Sie das Gerät und die Zubehörteile an einem sicheren und für Kinder unzugänglichen Platz auf.

Problembesehung

| Problem | Möglicher Grund | Lösung |
|--|---|--|
| Das Gerät lässt sich nicht bedienen. | Der Stecker steckt nicht richtig in der Wand-Steckdose. | Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Wand-Steckdose. |
| | Der Schalter am Gerät ist nicht eingeschaltet. | Den Netzschalter einschalten. |
| Display-Anzeige ist ohne Funktion. | Der Netzschalter am Gerät ist nicht eingeschaltet. | Den Netzschalter einschalten. |
| Lüfter funktioniert, aber es wird keine Hitze erzeugt. | Das Heizsystem ist defekt. | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice. |
| Heizsystem ist in Betrieb, aber der Lüfter funktioniert nicht. | Der Lüfter ist defekt. | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice. |
| | Am Lüfter haften Fremdstoffe. | Die Fremdstoffe entfernen. |
| Dörrvorgang findet nicht statt. | Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. | Die Speisemenge reduzieren. |
| | Die Speisen auf den Einschüben überlappen sich. | Die Speisen auf dem Einschub gleichmäßig (nebeneinander) verteilen. |
| | Der Lüfter ist zu langsam. | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice. |
| Wassertropfen an der Tür. | Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. | Die Speisemenge reduzieren. |
| | Die Speisen enthalten zu viel Wasser. | Die Speisemenge reduzieren und die Dörrzeit verlängern. |

Problembehebung

| Problem | Möglicher Grund | Lösung |
|---|--|--|
| Überhitzung oder zu geringe Hitzeentwicklung. | Temperaturkontrollsystem funktioniert nicht richtig. | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice. |
| Das Dörrgut ist nicht gleichmäßig gedörrt. | Dörrgut ist von ungleichmäßiger Dicke. | Dörrgut gleichmäßig schneiden. |
| | Es ist zu viel Dörrgut auf dem Einschub. | Menge des Dörrgut auf den Einschüben reduzieren. |
| | Dörrgut auf oberen und unteren Einschüben. | Richtigen Einschub auswählen. |
| Ungewöhnliche Geräusche des Lüfters. | Lüfter ist defekt. | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice. |
| Dörrgerät ist überhitzt und schaltet ab. | Zuviel Dörrgut (z.B. Kräuter) pro Einschub, daher kein ausreichender Luftstrom mehr möglich. | Weniger Dörrgut pro Einschub, damit das Gerät nicht überhitzt. |



Einfach und lecker!
Rohkost Grünkohl-Chips

Ein Leitfaden von Peter Dreverhoff von Keimling Naturkost

- ✓ **Konservieren**
- ✓ **Vitalstoffe erhalten**
- ✓ **Geschmacksverbesserung**
- ✓ **Nachreifen**

Die schonendste und auch natürlichste Art des Konservierens: Das Trocknen bei niedrigen Temperaturen. Mit dieser kleinen Anleitung möchten wir Sie in diese Methode der Konservierung einführen. Haben Sie viel Spaß beim Schmökern in unserem speziell für die vitalstoffreiche und rohköstliche Küche entwickelten Leitfaden.

Sicherlich haben Sie schon unsere Trockenfrüchte in Rohkost-Qualität genossen. Solche Produkte finden Sie im konventionellen Handel nur denaturiert, das heißt, mit hohen Temperaturen und mit Chemikalien behandelt. Allerdings ist man sich selbst im Biohandel der thermischen Denaturierung nicht bewusst.

Der Rohkost-Gourmet weiß, dass sich die Fruchtzucker bei Temperaturen ab 50° C verändern. Die feinen, fruchttypischen Aromen verwandeln sich in eine aufdringliche Süße. Und die wertvollen, gesundheitsbringenden Enzyme werden unwiederbringlich zerstört.

Das Trocknen in Rohkost-Qualität ist die gesunde Alternative zu den klassischen Konservierungsmethoden wie Einkochen oder Einfrieren. Die schnell und einfach zubereiteten Köstlichkeiten werden Ihr Leben um neue Geschmacksrichtungen bereichern und gleichzeitig Ihre Haushaltskasse entlasten. Die Fülle an Nährstoffen sorgt für mehr Vitalität und Lebensfreude.

Verzichten Sie nicht auf das volle Spektrum wertvoller Vitalstoffe! Wenn Sie köstliches Trockenobst selbst herstellen möchten, wäre es sehr schade, wertvolle Vitalstoffe durch eine zu hohe Trockentemperatur zu verlieren.

Über die Wahl der richtigen Trocknungstemperatur streiten sich die Gelehrten und Rohkostexperten. Wenn Sie sich wie wir auf der sicheren Seite bewegen wollen, benutzen Sie Temperaturen von max. 40° C. In der Anfangsphase des Trocknungsprozesses können Sie auch mit höheren Temperaturen arbeiten, da durch die so genannte Verdunstungskälte die Temperatur der Luft nicht der Temperatur der Produkte entspricht. Als Faustformel gilt hier: solange das Trockengut noch feucht ist, darf die eingestellte Temperatur um 10° höher sein. Wenn Sie allerdings vergessen die Einstellung nach einigen Stunden oder Tagen (je nachdem was Sie gerade trocknen) zurückzustellen, laufen Sie Gefahr, dass die wertvollen Enzyme und die hitzeempfindlichen Vitamine verloren gehen.

Trocknen in Rohkost-Qualität

Anwendungsmöglichkeiten

Getrocknete Früchte sind ein idealer Proviant auf Reisen, Radtouren, Wanderungen und Ausflügen, auf die Sie frische Früchte nicht in größeren Mengen mitnehmen können.

Auch Kinder lieben die süßen Knabberereien, die viel gesünder und außergewöhnlicher sind als Bonbons und Schokoriegel. Geben Sie Ihren Kindern doch mal Trockenfrüchte als Pausensnack mit in die Schule. Die Begeisterung Ihrer Kinder für die gesunde Knabberei können Sie noch steigern, indem Sie sie in die Herstellung mit einbeziehen.

Durch schonendes Trocknen können Sie auch die jährliche Fülle an Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten wunderbar einfach haltbar machen. Wer keinen eigenen Garten hat, kann mit Hilfe des Trockners lange von saisonalen Angeboten auf dem Wochenmarkt profitieren. So werden wohlschmeckende und günstige Tomaten zu einem kulinarischen Höhepunkt in den Wintermonaten.

Fragen Sie Ihren Händler nach Sonderpreisen für reife Bananen und anderes überreifes Obst. Schöne Aussichten: Denn nahezu alles, was Sie frisch lieben, lässt sich auch trocknen: Obst, Gemüse, Pilze, Kräuter, Nüsse, Sprossen uvm.

Kennen Sie die Situation, dass man Früchte essen muss, nur weil sie weg müssen? Statt des "Zuviel- und Reste-Essens" schneiden Sie die Früchte ab heute in Scheiben und legen Sie in Ihr Dörngerät. Dann können Sie die Köstlichkeiten genießen, wann Ihnen danach ist – bei guter Lagerung der Trockenfrüchte problemlos auch noch in ein paar Monaten oder mehr (Keimling Erfahrungswerte).

Gesunde rohköstliche Snacks selbstgemacht

Mit einem Dörngerät können Sie Ihre Rohkostküche um viele Geschmackerlebnisse erweitern: rohköstliches Gebäck, Süßigkeiten, Fruchtleder, Chips, Rohkostbrot und Kracker sind eine tolle Abwechslung in Ihrer Vitalstoffküche. Raffinierte Rezepte finden Sie in vielen Büchern aus dem Keimling-Sortiment.

Die genannten Rohkostlichkeiten haben meist eine breiige Ausgangsmasse. Um diese auf die Gitter aufbringen zu können, empfehlen wir Excalibur® Dörrfolien

Tipp: Auch Marinieren vor dem Trocknen ist eine wunderbare Möglichkeit, den Geschmack von Obst und Gemüse zu variieren. Sie können z.B. Fruchtsäfte, Kräuteresenzen oder Honig-Wasser verwenden. Eine Einwirkzeit von 10 Minuten vor dem Trocknen reicht in der Regel aus.

Geschmacksoptimierung mit dem Dörngerät

Neben der Konservierung bietet Ihnen Ihr Dörngerät die einzigartige Möglichkeit der Geschmacksoptimierung. Jeder hat schon erlebt, wie frustrierend der Verzehr von fadem und geschmacklosem Obst und Gemüse sein kann, das vor allem in den Wintermonaten angeboten wird. Mit dem Entzug von Wasser lässt sich hier in den meisten Fällen eine Geschmacksverbesserung und ein Genussgewinn erzielen. Selbst überreifes schon gegärtes, alkoholhaltiges Obst ist noch einen Versuch wert. Durch das Trocknen kann sich der Alkohol verflüchtigen und das Obst wird wieder verzehrbar.

Probieren Sie es auch einmal, Früchte nur anzutrocknen. Herrlich sind Ananasringe, die nach nur einem Tag auf dem Trockner genossen werden. Außen gibt es schon ein knuspriges, dünnes Häutchen und innen das warme, saftigweiche Fruchtfleisch.

Ein Geheimtipp sind Avocado-Stückchen, die schon nach wenigen Stunden bei 40° C Erinnerungen an deftige Pommes Frites wecken. Direkt vom Trockner auf den Teller gibt es so auch einmal

Trocknen in Rohkost-Qualität

etwas Wärmeres in der Rohkostküche. Wie lange die Produkte in bzw. auf dem Trockner bleiben müssen, um haltbar zu werden, erklären wir im noch folgenden Text.

Und noch eine Variante: Auch getrockneter Stangensellerie, getrocknete Zwiebeln und andere Gemüse können Ihre Auswahl bereichern. Nicht nur für sich alleine gegessen, auch alles zusammen im Standmixer (ideal dafür unser Personal Blender – der flinke Mixer oder einer unserer Vitamix-Modelle) zu einem Pulver verarbeitet: Ohne Aufwand haben Sie Ihr eigenes Gemüse-konzentrat für Dips und Suppen oder stellen Ihr eigenes Kräutersalz und Pesto her.

Nachreifen mit dem Dörrgerät

„Zweckentfremden“ können Sie Ihr Dörrgerät auch zum schnelleren Nachreifen von Früchten. Bei Temperaturen um 30° C lässt sich insbesondere tropisches Obst in einer Papiertüte wunderbar schnell zum Reifen bringen.

Auch zu weich gewordene Kracker, Chips usw. werden durch das „Aufbacken“ im Excalibur wieder lecker und müssen nicht weggeschmissen werden.

Dekorieren mit dem Dörrgerät

Getrocknete Orangenscheiben (aber auch andere Obstsorten) sind ein schöner Fensterschmuck in der Winterzeit. Auch Gestecke und Blumensträuße lassen sich damit wunderschön dekorieren. Bei dieser weiteren Einsatzmöglichkeit Ihres Dörrgerätes dürfen Temperaturen über 40 °C für eine schnellere Fertigstellung sorgen.

Was benötigen Sie?

Folgende in fast jedem Haushalt vorhandene Hilfsmittel benötigen Sie, um Naturpralinen, fettfreie Chips und andere konzentrierte Geschmackserlebnisse genießen zu können.

- Ihr Excalibur® Rohkost-Dörrgerät
- Zwei sehr scharfe Messer. Ein Großes mit breiter Klinge für gleichmäßige Scheiben und ein Kleines zum Entfernen von Schale, Kernen und Faulstellen. (Wir empfehlen Keramikmesser, die nicht nur einen Ionenaustausch an den Schnittflächen verhindern, sondern auch das Schneiden und Schnippeln zu einem Vergnügen werden lassen.)
- Ein Spar- oder Spargelschäler und ein Apfelnuker sind auch sehr hilfreich.
- Eine große Schnittfläche mit Safrille. Achten Sie auf ein Material, das Ihr Messer schon und leicht zu reinigen ist.
- Ein feuchtes Tuch, um die Klingen immer wieder von Saft und Schnittresten zu befreien.
- Excalibur® Dörrfolien zur Herstellung von Fruchtleder oder Kräckern.

Was ist zu beachten?

- Wenn Sie Tropenfrüchte speziell für das Trocknen kaufen, beachten Sie, dass zum Beispiel aus 10 kg frischen Bio-Mangos etwa 1 kg getrocknete Mangos werden. In der Regel wird es günstiger sein, Trockenfrüchte aus regionalem Obst und Gemüse herzustellen.
- Einen Gewinn machen Sie bei Sonderangeboten, gerade von heimischen Sorten: Tomaten, Zucchini, Äpfel, Birnen, Beeren und natürlich auch Überschüsse aus Ihrer Küche, die auch überreif sein dürfen, eignen sich vorzüglich.
- Stehen Sie vor der Situation, plötzlich die komplette Ernte Ihres Pflaumenbaums verarbeiten zu müssen, gibt es einige Empfehlungen: Was nicht sofort auf den Trockner passt, kommt schön luftig ausgebreitet in den Keller oder Kühlschrank, bis es schließlich auf den Gittern

Trocknen in Rohkost-Qualität

Platz findet. Ein weiterer Tipp ist das Zusammenlegen: Wenn die zu trocknende Ware noch nicht ganz "durch" ist, lassen sich durch die bereits erfolgte Schrumpfung leicht Gitter zusammen legen und so wieder freie Flächen schaffen.

- Beim Excalibur® Rohkost-Dörrgerät trocknen die Produkte durch die durch die horizontale Luftzirkulation des Lüfters und der Heizung recht gleichmäßig. Bitte beachten Sie bei größeren Mengen: Mit großen Stücken und Scheiben bekommen Sie zwar viel Ware auf Ihre Gitter, die aber eine dementsprechend längere Verweildauer im Gerät hat. Hier gilt die Faustformel, eine 6 mm-Scheibe benötigt doppelt so lange zum Trocknen wie eine 3 mm-Scheibe.
- Auch für kleine Mengen, die z.B. bei den täglichen Mahlzeiten übrigbleiben, gibt es eine Lösung. Präparieren Sie diese Reste bereits für den Trocknungsprozess und stellen Sie diese auf dem Gitter in den Kühlschrank. Dort trocknen die Produkte schon etwas vor. Sind dann mehrere Gitter komplett, beginnen Sie mit dem Einsatz Ihres Roh-Ofens oder Dörrgeräts.
- Die frischen Produkte sollten reif sein und dürfen gerne auch überreif sein. Sogar angego-renes oder nicht mehr reif werdendes Obst kann getrocknet werden. Probieren geht - wie wir alle wissen - über Studieren und Experimentieren hat schon manch außergewöhnliche Geschmackserlebnisse hervorgebracht.
- Nur Faulstellen werden durch das Trocknen leider nicht besser. Also bitte immer großzügig entfernen. Die Fäulnis kann sich sonst während der Trocknung noch weiter ausbreiten.
- Säubern Sie die Ware ganz nach belieben. Wenn Sie mit Wasser arbeiten, immer vor dem Schneiden, da Sie sonst über die Schnittflächen Vitalstoffe herauswaschen.
- Schneiden Sie Ihr Trockengut in gleich große Scheiben oder Stücke. So wird das ganze Gitter möglichst gleichzeitig fertig getrocknet sein. Verteilen Sie die Scheiben/Stücke so auf den Trockengittern, dass sie sich nicht überlappen. Dann kann die Warmluft um die ganze Oberfläche zirkulieren und Ihre Früchte trocknen schneller und kleben nicht zusammen.
- Wenn Ware für längere Zeit haltbar sein soll, muss die Flüssigkeit weitgehend entzogen sein. Sehr lecker: Zucchini und Tomaten können so lange auf dem Trockner bleiben, bis sie knusprig wie Chips sind. Haltbar sind sie aber schon vorher. Wenn Sie die Scheiben oder Stücke zwischen zwei Finger nehmen, spüren Sie sofort (das werden Sie schnell lernen), ob genügend Wasser entzogen ist. Kleben die Flächen nicht mehr an den Fingern bzw. lassen sich die beiden Häutchen auf Unter- und Oberseite nicht mehr gegeneinander verschieben, ist es soweit.
- Sorgen Sie durch Vakuum-Behälter, Gläser mit Schraubdeckel oder luftdicht verschließbaren Beuteln dafür, dass Ihre Meisterwerke vor Feuchtigkeit und Insekten geschützt sind. Durch die Lagerung an einem kühlen und dunklen Ort werden Sie noch lange genussvolle Freude an Ihren selbst getrockneten Rohköstlichkeiten haben.
- Dass wir den Einsatz von Bioprodukten empfehlen, wissen Sie. Die Mehrausgaben werden Ihnen leichter fallen, da nichts mehr schlecht wird und Sie nichts mehr Wegwerfen müssen.
- Entscheiden Sie selbst: Ganze Früchte oder große Stücke schmecken oft besser und warten mit weniger Oxidationsprozessen an den Schnittflächen auf. Sie benötigen allerdings auch eine wesentlich längere Zeit zum Trocknen. Das gleiche gilt für das Trocknen von geschälten bzw. ungeschälten Früchten. In den Schalen und Randschichten finden sich sehr viele Inhaltsstoffe. Also im besten Falle die Schalen dranlassen und eine etwas längere Trocknungsdauer in Kauf nehmen. Die angegebenen Zeiten beziehen sich - wenn nicht anders angegeben - auf Scheiben von 0,5 bis 1 cm Dicke und eine Trocknungs-Temperatur von 40° C. Zu dünne Scheiben lassen sich schwierig von den Gittern lösen und blockieren viel Fläche auf den Gittern.

Trocknen in Rohkost-Qualität

- Bitte sehen Sie die Zeitangaben nur als groben Anhaltspunkt, da sie unter anderem von der Schnittdicke, der Reife, der Umgebungstemperatur, der Luftfeuchtigkeit, dem Abstand des Trockengitters zu den Heizspiralen und von dem eingesetzten Gerät abhängig sind. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Trockner durchläuft. Unterbrechungen über einige Stunden gerade im Anfangsbereich des Trocknungsprozesses können für Schimmelbildung und Fäulnisprozesse sorgen.
- Der Standort Ihres Trockner ist ebenfalls entscheidend: Vermeiden Sie möglichst eine zu niedrige Umgebungstemperatur (kalte Luft kann weniger Feuchtigkeit aufnehmen) und kleine, feuchte und wenig gelüftete Räume (Keller, Waschküche).
- Aus eigener Erfahrung: Kinder lieben nicht nur die Trockenfrüchte, sondern spielen auch gerne an den Knöpfen des Gerätes herum und verstellen so ggf. die Temperatur.

Ananas: Schälen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage). **Tipp:** Bei Keimling lieben wir die Ananas besonders in dicken Scheiben (1,5 cm) und nicht ganz durchgetrocknet, für den Sofortverzehr. Optimal kann das Gitter ausgenutzt werden, wenn Sie die runden Scheiben halbieren.

Äpfel: Nicht schälen. Mit einem Apfelstecher aushöhlen und in Scheiben schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage). **Tipp:** Entfernen Sie die obersten und unteren Kappen ganz knapp. Diese am besten frisch essen oder anderweitig verwenden. Von Ihnen würde nach dem Trocknen nicht viel übrig bleiben. Und bei dickeren Endstücken würde der Trocknungsprozess zu sehr verlangsamt. Die restliche Schale unbedingt dran lassen.

Avocados: Schälen und der Länge nach in Viertel oder Achtel schneiden (Trockenzeit: 2-3 Tage). **Tipp:** Unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, sonst droht eine sehr bittere Geschmacksnote, wenn die ungesättigten Fettsäuren ranzig werden. Viel besser: Nach 4 bis 8 Stunden direkt warm vom Trocknergitter genießen. Besonders beliebt bei ehemaligen Fans von Pommes Frites und co.

Bananen: Erst schälen und dann ganz nach Belieben in Scheiben, in Viertel, in Hälften schneiden oder ganz lassen (Trockenzeit ganze Banane: 4-5 Tage). **Tipp:** Braune Stellen brauchen nur aus optischen Gründen entfernt zu werden. Als ganze Bananen können Sie die längste Naturparaline der Welt genießen. Dünne Scheiben oder Hälften können Sie auch richtig kross werden lassen. So wie die bekannten Bananen-Chips aus dem Handel (die sind gezuckert und geröstet oder gar frittiert) werden sie allerdings nicht.

Birnen: Nicht schälen. Viertel oder Achtel schneiden und mit einer Schnittfläche auf die Gitter legen (Trockenzeit: 2-3 Tage). **Tipp:** Birnensorten mit dicker Schale können auch ganz geschält werden, auch hier ist die noch nicht ganz durchgetrocknete Birne ein Hochgenuss.

Beeren: Je nach Größe ganz oder in Hälften geschnitten (Trockenzeit: 1-3 Tage). **Tipp:** Evtl. mit einem Papier-Küchentuch das spätere Durchfallen der Früchte durch die Gitter verhindern.

Gurken: In Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Trocknen in Rohkost-Qualität

Kartoffeln, Süßkartoffeln und anderes Wurzelgemüse lassen sich auch trocknen, geschält und in feine Scheiben geschnitten (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Kiwis: In Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage). Tipp: In den Schalen steckt zwar viel an Vitalstoffen, aber bei einigen Obstsorten kann es aus Geschmacksgründen von Vorteil sein, die Schalen (hauchdünn) zu entfernen.

Kohl: Blumenkohl oder Brokkoli können auf dem Trockner zur intensiven Knuspererei werden. Dazu empfiehlt sich die Röschen vom Strunk zu trennen und separat zu trocknen. Auch Kohlblätter lassen sich zu Chips verarbeiten.

Kokosnüsse: Kokosfleisch in Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 2 Tage).

Mais: Körner auf dem Kolben lassen, bis sie gut angetrocknet sind. Jetzt vom Kolben lösen und nachtrocknen bis sie schrumpelig sind (Trockenzeit: 1 Tage).

Mangos: Schälen, die beiden Seitenteile und das Fruchtfleisch um den Kern herum in 5 mm dicke Scheiben schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Melone, Kürbis: Schälen, Kerne entfernen und in Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage). Tipp: Kerne extra trocknen. Sie finden so weiter Verwendung in Ihrer Küche und sind unter anderem ein exzellentes Wurmmittel.

Nüsse: Selbst geerntete Nüsse verderben schnell bei nicht sachgerechter Lagerung. Gerade Walnüsse sind bekannt für ihre Anfälligkeit. Entziehen Sie den Nüssen nach der Ernte die Feuchtigkeit und schon rauben Sie Schimmelpilzen den nötigen Nährboden. Tipp: Machen Sie die Trocknungsdauer abhängig von einem Geschmackstest, die Nüsse sollten nicht zu hart werden.

Papaya: Wie Melone.

Paprika: In Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage). Tipp: Es ist nicht notwendig, die Kerne zu entfernen.

Pfirsiche: Evtl. schälen, entsteinen und in Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Pflaumen (groß) und Aprikosen: Einschneiden, entsteinen und aufgeklappt mit der Haut nach unten auflegen (Trockenzeit: 1-2 Tage). Tipp: Gut auseinander klappen, weil die Hälften sich beim Trocknen schließen können.

Pflaumen (klein) und Mirabellen: Mit einem Kirschkern entsteinen und ganz auf das Gitter legen (Trockenzeit: 2-3 Tage).

Pilze: Nicht waschen, den sandigen Fuß abschneiden, ganz belassen oder halbieren (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Trocknen in Rohkost-Qualität

Spargel: Ganz trocknen oder in lange Streifen schneiden (Trockenzeit: 1Tage).

Spinat, Blattgemüse und Kräuter: Können ausgebreitet auf dem Gitter trocknen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Blätter nicht aufeinanderliegen (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Sprossen/Keimlinge: Wussten Sie schon, dass die Nährstoffdichte von Sprossen am höchsten ist, wenn der sprießende Keim nicht länger ist als der Samen selber? Breiten Sie die Sprossen einfach auf dem Gitter aus (Trockenzeit: 1-2 Tage), schon sind Sie im Besitz von leckeren knusprigen Sprossen. So sind Sie endlich auch in der Lage, angekeimtes Getreide zu trocknen und mit Ihrer Getreidemühle zu mahlen. **Tipp:** Ist Ihre Keimsaat so klein, dass sie durch das Gitter durchfällt, können Sie ein Papier-Küchentuch unterlegen.

Tomaten: Die Hütchen entfernen wie bei den Äpfeln. Waagrecht in Scheiben schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage). **Tipp:** Belegtes Gitter kurz auf einer saugfähigen Ablage aufschlagen, um überflüssige Feuchtigkeit los zu werden. So tropfen die Tomaten kaum im Dörrgerät, schnell bildet sich dann auf den Tomatenscheiben ein Häutchen.

Trauben: Jede Traube mit einem kleinen spitzen Messer anstechen oder halbieren. Die Feuchtigkeit entweicht so schneller. Auf Wunsch die Kerne entfernen (Trockenzeit: 1 Woche).

Zucchini: In Scheiben von 5-10 mm Dicke schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage).

Tipp: Wenn Sie es knusprig und "chipsig" mögen, halten Sie die Scheiben zwischen 3 und 5 mm und lassen Sie sie so lange dörren, bis sie beim Biegen brechen.

Zwiebel: Enthäuten und in Ringe oder Würfel schneiden. **Tipp:** Übrigens verlieren Zwiebeln und Lauch so ein Teil ihrer Schärfe (Trockenzeit: 1-2 Tage).

So pflegen Sie Ihr Dörrgerät:

Wenn Sie die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Pflegehinweise beachten, haben Sie lange Freude an Ihrem Küchenhelfer. Die aufgeführten Pflegeintervalle sind von der Benutzungsdauer abhängig, sollten aber auf jeden Fall nach längerem Nichtgebrauch durchgeführt werden.

Achten Sie darauf, dass nicht zuviel Flüssigkeit und getrocknete Bruchstücke von den Gittern auf und in das Gehäuse gelangen. Reinigen Sie ebenfalls die Fläche, auf welche die Gitter gestapelt bzw. geschoben werden. Eingedrungene Partikel immer wieder mal aus dem Gerät herausschütteln. Ansaugschlitze von Zeit zu Zeit mit der Staubsaugerdüse reinigen.

Die Gitter lassen sich am leichtesten von festgebackenen Trockengutresten reinigen, wenn Sie kurz in Wasser eingeweicht werden. Eine Stricknadel oder ähnliches hilft, Reste aus den Gitter-Zwischenräumen herauszudrücken. Sollte auch nach der Reinigung noch eine Verfärbung (oft bei Tomaten) vorliegen, kann ein Bad in der Sonne diese Flecken wegbleichen oder ein Lappen mit etwas Speiseöl Abhilfe schaffen.



Pizza Fresca, Seite 30.

„Gegrillter“ Gemüse-Spieß

Marinade

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder
Personal Blender®

Zutaten:

25 g Zitrone,
ohne Schale
50 ml Olivenöl,
kaltgepresst
25 ml Wasser
20 g Zwiebeln
20 g Basilikum, frisch

Spieße

Küchen-Utensilien:

Excalibur® Rohkost-Dörr-
gerät, Holzspieße (ca. 25
cm), Pinsel

Zutaten:

3 Steinchampignons,
groß (ca. 50 g)
100 g Zucchini
80 g Paprika,
rote oder gelbe
125 g Tomaten, klein
Basilikum
(zur Dekoration)

Marinade Zubereitung:

Mit dem Mixer das geschälte Zitronenstück, das Öl und das Wasser zu einer feinen Marinade pürieren. Danach Zwiebeln und Basilikum (einige Basilikumblätter zur Dekoration zurückbehalten) klein schneiden und mit einem Löffel unterrühren, ca. 30 Min. ziehen lassen.

Spieße Zubereitung:

Das frische Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden (kleine Tomaten halbieren), auf die Holzspieße aufstecken und in das Excalibur® Rohkost-Dörrgerät legen. Bei 40°C mindestens 3 Stunden „Grillen“ bis die Gemüsestücke sichtbar anfangen zu schrumpfen. Die Marinade von allen Seiten mit einem Pinsel auftragen. Pikanter und deftiger wird es, wenn dieser Vorgang kurz vor dem Verzehr noch einmal wiederholt wird. Warm servieren und mit etwas frischem Basilikum dekorieren. Überflüssige Marinade kann für die Pizza- Zubereitung verwendet werden.



Pizza Fresca

Pizza Teig Zubereitung:

Die Tomaten und die Paprika im Mixer pürieren. In dem pürierten Gemüse die Leinsamen und Sonnenblumenkerne (evtl. leicht angekeimt) für mindestens 2 Stunden einweichen. Danach auf Excalibur® Dörrfolie ca. 1/2 cm dick ausstreichen und mit einem dünnwandigen Glas (ca. 10 cm Durchmesser) 4 Böden ausstechen. Den Teig ca. 8 Stunden bei 40° C im Dörrgerät trocknen lassen. Die Folie abziehen und die überflüssigen Ecken von den runden Pizzaböden entfernen. Je nach gewünschter Konsistenz evtl. noch etwas weiter trocknen lassen, bis der Boden schön knusprig ist.

Erste Auflage Tomatencreme Zubereitung:

Alle Zutaten im Vitamix® zu einer streichfähigen Paste verarbeiten. Dazu den Vitamix® 60 Sekunden bei höchster Stufe laufen lassen und evtl. den Stopfer einsetzen.

Bei Verwendung eines anderen Mixers frische Tomaten pürieren. Dann die getrockneten Tomaten und die Dattel zwei Stunden darin einweichen. Danach zusammen mit der Zwiebel zu einer streichfähigen Paste pürieren.

Zweite Auflage Gemüsewürfel Zubereitung:

Das Gemüse klein würfeln und mit dem Olivenöl vermischen. Mit Pizzagewürz (Majoran, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Salbei und Bohnenkraut) und Zitronensaft würzen. Mit etwas frischer Petersilie und einer Olive garnieren. Die fertige Pizza kann frisch gegessen werden oder noch 2 Stunden im Excalibur® bei 40° C „nachreifen“.

Pizza Teig

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder
Personal Blender®, Excalibur®
Rohkost-Dörrgerät

Zutaten:

100 g Leinsamen
50 g Sonnenblumenkerne
150 g Tomaten
150 g Paprika, rot

Auflagen Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder
Personal Blender®

Erste Auflage Tomatencreme

Zutaten:

50 g Tomaten, getrocknet
100 g Tomaten
10 g Zwiebeln
1 Dattel Deglet Nour, entsteint
1 EL Olivenöl, kaltgepresst
1 EL Zitronensaft

2. Auflage Gemüsewürfel

Zutaten:

50 g Tomaten
50 g Paprika
50 g Gurke
20 g Zwiebeln
50 ml Olivenöl, kaltgepresst
1 EL Pizzagewürz
1 EL Zitronensaft
2 EL Petersilie, kleingehackt
4 Oliven, Thumba schwarz (zur
Dekoration)

Spaghetti Carbonara mit gefüllten Champignonköpfen

Champignonköpfe

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder Personal Blender®, Excalibur® Rohkost-Dörrgerät

Zutaten:

12 Champignons, mittelgroß
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl, kaltgepresst
1 Bund Basilikum (ca. 80 g)
150 g Zedernkerne, roh
Pfeffer und Salz nach Belieben

Nudeln

Küchen-Utensilien:

Börner V6 Hobel

Zutaten:

4 Zucchini, festfleischig
(ca. 500 g)

Carbonara Sauce

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder Personal Blender®, Excalibur® Rohkost-Dörrgerät

Zutaten:

250 g Austernpilze
4 EL Sojasauce Tamari
50 ml Olivenöl, kaltgepresst
200 g Cashewkerne, roh
½ Knoblauchzehe, gepresst
½ EL Senf
Pfeffer und Salz nach Belieben
6 EL Hefeflocken
4 Datteln Deglet Nour, entsteint
3 Tomaten, klein (ca. 100 g, in Scheiben geschnitten)

Champignonköpfe Zubereitung:

Die Pilze entstielen und mit einem kleinen Messer oder einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen. Die Knoblauchzehe auspressen, mit dem Öl vermischen und anschließend über die Pilzköpfe geben. Für ca. 30 Min im Dörrgerät bei 42 °C ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Basilikum fein hacken und in einem Mixer mit den Zedernkernen zu einem groben Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und in die marinierten Pilzköpfe geben. Etwas Pesto zum Dekorieren aufheben. Die Pilze ca. 3 Stunden vor dem Servieren bei 42 °C in den Trockner geben, damit eine zarte und vom Basilikum durchzogene Konsistenz erreicht wird.

Nudeln Zubereitung:

Börner V6 Hobel mit 3,5 mm Einsatz bestücken. Die Zucchini in 10 cm lange Nudeln schneiden. Hierzu Zucchini der Länge nach über den Hobel ziehen.

Carbonara Sauce Zubereitung:

Die Pilze in 1 cm große Würfel schneiden, mit dem Öl und der Sojasauce Tamari marinieren und für ca. 2 Stunden bei 42 °C im Excalibur® Rohkost-Dörrgerät ziehen lassen.

Die Cashewkerne für mindestens 8 Stunden in kaltem Wasser einweichen, anschließend abgießen und in einem Mixer bei Zugabe von wenig Wasser zu einer sehr feinen Paste verarbeiten. Mit Hefeflocken, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Paste mit den marinierten Austernpilzen in einer Schüssel vermischen und ca. 15 min. vor dem Servieren bei 42 °C in das Dörrgerät geben.

Nach 10 min. ebenfalls die Zucchininudeln auf einem Trockengitter auslegen und im Dörrgerät erwärmen, damit das Gericht warm serviert werden kann. Am Ende der Zeit die warmen Zucchininudeln in die Schüssel mit der vorgewärmten Cashew-Carbonara-Sauce geben und gut durchmischen.

Nun kleine Nudelnestern auf den Tellern anrichten, die noch mit kleingeschnittenen Dattelstreifen garniert werden. Jeweils drei der warmen, gefüllten Champignon-Köpfe und etwas Pesto auf Tomatenscheiben zu den Nudelnestern platzieren. Etwas grober Pfeffer, frische Petersilie und Basilikum runden das Gesamtbild ab.

Knusperherzen mit Kräuter-Dip

Knusperherzen Zubereitung:

Die Saaten 8 - 10 Stunden einweichen und danach mit Hilfe eines Küchensiebes abspülen und in eine Schüssel geben. Paprika, Karotte, Tomate und Chilischote grob mit dem Mixer zerkleinern. Alle Zutaten mit den Ölsaaten gut vermischen. Dann eine Herzchen-Form in die obere Ecke einer Excalibur® Dörrfolie legen und mit einem gehäuften Teelöffel des Teiges befüllen. Etwas festdrücken, Form abheben und das nächste Herzchen formen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Herzchen etwa 4 - 6 Stunden im Excalibur® trocknen, dann umdrehen und weitere 4 - 6 Stunden trocknen, bis sie schön knusprig sind. Die übrig gebliebenen Herzchen sind einige Wochen haltbar und können pur oder auch zu anderen Gerichten geknabbert werden. Als Variante kann der Teig dünn ausgestrichen und in kleine Quadrate oder Rauten geschnitten werden.

Mandel-Kräuter-Dip Zubereitung:

Rohes Mandelpüree und Kräuter (etwas für die Dekoration zurückbehalten) im Mixer fein pürieren, die restlichen Zutaten dazugeben, das Olivenöl während des Mixens langsam zulaufen lassen. Dip auf oder neben den Herzchen drapieren und mit frischem Grün verzieren.



Knusperherzen

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder Personal Blender® und Excalibur® Rohkost-Dörrgerät, Herz-Ausstech-Form

Zutaten:

1/2 Tasse Leinsamen
1/2 Tasse Kürbiskerne
1/2 Tasse Sonnenblumenkerne
1/2 Tasse Sesam schwarz
1/2 gelbe, 1/2 grüne, 1/2 rote Paprika (insgesamt ca. 150 g)
1 Karotte (ca. 100 g)
1 Tomate (ca. 75 g)
2 cm Chilischote, ohne Kerne

Mandel-Kräuter-Dip

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender, Zitruspresse

Zutaten:

4 EL Mandelpüree
1/2 Tasse Petersilie, frisch
1 Tasse Schnittlauch, frisch
1/4 Tasse Dill, frisch
1/2 TL Kristallsalz
2 EL Zitronensaft
1/2 Tasse Olivenöl, kaltgepresst

Gefüllte Gemüsetüten mit Feuersauce

Feuersauce

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder Personal Blender®, Excalibur® Rohkost-Dörrgerät

Zutaten:

8 Tomaten, getrocknet
(ca. 25 g)

1/2 Avocado (ca. 75 g)

2 Tomaten (ca. 75 g)

1/2 Chilischote (ca. 20 g)

1/2 TL Basilikum, getrocknet

1/2 TL Kristallsalz

1 Limone / Zitrone Saft

2 EL Olivenöl, kaltgepresst

Füllung Zutaten:

1 Paprika, gelb (ca. 150 g)

1 Paprika, grün (ca. 150 g)

1 Karotte (ca. 50 g)

Gemüsetüten

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder Personal Blender®

Zutaten:

1 Tasse goldener Leinsamen

1 Karotte (ca. 50 g)

1 Paprika, rot (ca. 150 g)

1 Tomate (ca. 100 g)

15 g Tomaten, getrocknet,
eingeweicht

1 MS Chilipulver

2 Tassen Wasser

Feuersauce Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten für 8 Stunden in einer Tasse gereinigtem Wasser einweichen und abtropfen lassen. Alle Zutaten in den Vitamix® geben. Ca. 60 Sekunden auf höchster Stufe pürieren. Diese kann noch mit Kräutern Ihrer Wahl verfeinern werden – der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt! Bei Benutzung eines anderen Mixers alle Zutaten vorher zerkleinern.

Füllung Zubereitung:

Gelbe und grüne Paprika und Karotte klein schneiden und mit etwas Feuersauce vermengen.

Gemüsetüten Zubereitung:

Leinsamen 8 Stunden in 2 Tassen Wasser einweichen. Gemüse grob zerkleinern und alles zusammen in den Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Diese dünn auf einer Excalibur® Dörrfolie ausstreichen und im Excalibur® 4 - 6 Stunden trocknen. Der entstehende Gemüse-Fladen soll noch gut formbar und flexibel sein. Daher öfter prüfen, ob die Trockenzeit verkürzt oder verlängert werden muss. Anschließend in vier gleiche große Rechtecke schneiden, um daraus 4 Tüten herstellen zu können.

Jeweils ein Rechteck zu einer Tüte formen. Die Tüte mit der feurigen Paprika-Möhren-Mischung füllen und zusammen mit etwas Feuersauce auf dem Teller drapieren. Als Deko eignen sich gut etwas Chili, Basilikum, eventuell Blüten und sonstiges frisches Grün.



Kräuter-Spinat-Quiche

Küchen-Utensilien:

Vitamix® Blender oder Personal Blender®, Excalibur® Rohkost-Dörrgerät

Kräuter-Spinat-Füllung

Zutaten:

400 g Spinat und frische Kräuter (z.B. Brennessel, Löwenzahn, Spitzwegerich...)

1 Avocado (ca. 300 g)

½ Knoblauchzehe

½ TL Muskatnuss

2 EL Sojasauce, unpasteurisiert

1 TL Himalayasalz

Quiche-Boden

Zutaten:

1 ½ Tassen Mandeln

¼ Tasse Leinsamen

2 EL Wasser

½ TL Himalaya-Salz

1 ½ EL Sojasauce, unpasteurisiert

Kräuter-Spinat-Füllung Zubereitung:

Kräuter, Spinat (ganz nach Geschmacksvorliebe Mischungsverhältnis bestimmen – ein paar ganze Blätter für die Dekoration zurückbehalten), reifes Fruchtfleisch der Avocado und die restlichen Zutaten im Mixer pürieren.

Quiche-Boden Zubereitung:

Mandeln und Leinsamen mit einem Mixer grob schroten. Mit Wasser, Salz und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Krümelige Konsistenz ist erwünscht. Den Teig als Boden ca. 1 cm hoch in 4 Quiche-Förmchen pressen und die Kräuter-Füllung auftragen. Im Excalibur® 2 Stunden bei 42° C „garen“ lassen und direkt auf angewärmten Tellern servieren und mit frischen Kräutern garnieren.



Garantie-Erklärung

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile des Excalibur® EXC10EL Dörrgerät eine gesonderte Garantie nach den nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

1. Garantiedauer

Die Garantie gilt für alle Teile des Excalibur® EXC10EL und beträgt ab dem Kaufdatum (Datum der Rechnung)

- 5 Jahre bei privater Nutzung
- 6 Monate bei gewerblicher Nutzung

2. Garantieinhalt

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass der Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer sachgemäß behandelt wurde. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Geräts gegen ein gleichwertiges Gerät. Der Keimling Naturkost GmbH obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

3. Garantiefall

Bei Auftreten eines Störfalls/Mangels ist vor dem Einsenden des Geräts umgehend das Service-Center (telefonisch (siehe Hinweis unter Ziffer 6) oder schriftlich per Email oder Fax) zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gesamte gründlich gereinigte* (siehe Hinweis unter Ziffer 5) Gerät inklusive aller Zubehörteile transportsicher zu verpacken und an die Keimling Naturkost GmbH zu senden.

Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

- a. Name, Vorname, Adresse (zusätzlich außen auf dem Paket anzugeben)
- b. Serien-Nr. und Modell-Nr.
- c. Kaufdatum
- d. Original des Kaufbeleges
- e. aussagekräftige Fehlerbeschreibung
- f. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

4. Verpackung

Es wird empfohlen, den Originalkarton für den Versand zu verwenden. Sollte eine andere Verpackung verwendet werden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung reicht nicht aus. Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung wird von der Keimling Naturkost GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt. Das Service-Center gibt Auskunft über die Art des Versandes und der hierdurch anfallenden Kosten.

5. Reinigung

Werden die Einzelteile oder wird das Gerät nicht gereinigt eingeschendet, berechnet Keimling Naturkost GmbH eine angemessene Pauschale für die Reinigung. Dem Käufer bleibt der Nachweis überlassen, dass geringere Kosten als die Pauschale für die Reinigung angefallen sind.

6. Entfallen des Garantieanspruchs

Der Garantieanspruch entfällt

- bei unsachgemäßer Bedienung, Behandlung und Lagerung (z. B. Schäden durch Feuchtigkeit, hohe Temperaturen)
 - bei Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und bei Einsatz von fremden Ersatzteilen usw., die von jemand anderem als von Keimling Naturkost GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
 - bei unsachgemäßer Transportverpackung und unsachgemäßem Transport
 - bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder auf Teile des Gerätes
 - bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Beschädigung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag, etc.
 - sofern kein Kaufnachweis vorgelegt wird
 - bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung
- Die Kosten, die Keimling Naturkost GmbH dadurch entstehen, dass der Käufer eine Ware zurücksendet, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt sind vom Käufer zu übernehmen.

Vertragspartner und Service Center:

Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Deutschland

Geschäftsführender Gesellschafter: Winfried Holler

Geschäftsführer: Frédéric Masson
Registergericht: Amtsgericht Tostedt
HRB 120742
Ust-IdNr.: DE 175 693 369

Telefon: 04161/51 16 0

(Intern.: 0049 4161/51 16 0)

Telefax: 04161/51 16 16

(Intern.: 0049 4161/51 16 16)

Email: naturkost@keimling.de

7. Telefonkosten

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass durch die Kontaktaufnahme mit dem Service-Center Telefongebühren anfallen können.

8. Datenschutzhinweis

Einzelheiten bzgl. der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen zum Datenschutz.

Stand: 03/2016

Technische Daten

| | |
|--------------|---|
| Gegenstand | Excalibur® Dörrgerät |
| Modell | EXC10ELF |
| Nennspannung | 220-240 V ~ |
| Frequenz | 50 Hz |
| Nennaufnahme | 600 W |
| Maße | 438x521x432 mm (BxTxH) |
| Gewicht | 16kg (Gerätekörper); 500g (je Einschub) |



CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.



- Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben¹⁾ nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (s. Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.
- Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.
- In Deutschland sind Sie gesetzlich²⁾ verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.
- Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

¹⁾ RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

²⁾ Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005