



Bedienungsanleitung



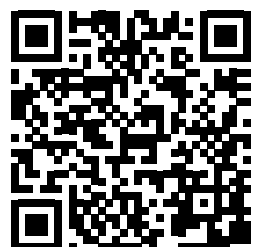
Excalibur Performance Digital Dörrgerät mit 6 Einschüben (DH06SS)



Excalibur Performance Digital Dörrgerät mit 10 Einschüben (DH010SS)

**Digitales Rezeptbuch
(Englisch)**

<https://excaliburdehydrator.com/pages/pindownload>



Excalibur®

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

INHALTSVERZEICHNIS

Herzlichen Glückwunsch.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Besonderheiten	4
Fehlerbehebung	4
Vor der ersten Verwendung.....	4
Bedienung.....	5
Trockenfrüchte herstellen.....	6
Trockengemüse herstellen.....	7
Rohkost.....	8
Eigenschaften	9
Vorbereitung.....	9
Aufbewahrung	9
Saison für Obst /Gemüse	10
Hinweise und Tipps	11

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf dieses Excalibur®-Dörrautomaten erweitern Sie die Genussvielfalt und Nachhaltigkeit in Ihrer Küche. Hier wird ein jahrtausendealtes Prinzip angewandt, in dem Lebensmitteln durch einen kontinuierlich warmen Luftstrom Wasser entzogen wird. Dieses bewährte Verfahren der Haltbarmachung wird in Kombination mit der neusten Excalibur Technik zu einem einfach anwendbaren Highlight in Ihrer Küche. Eine unglaubliche Vielzahl von Lebensmitteln kann getrocknet und damit konserviert werden, von hellgoldenen Maiskörnern bis hin zu aromatischen Ananasscheiben. Mit dem Einsatz eines Excalibur®-Dörrautomaten eröffnet sich neben der Möglichkeit, Lebensmittel haltbar zu machen, auch eine neue Welt der Zubereitung: Erwärmte Rohkostgerichte, Smoothie-Rollen, Joghurt, Fermentieren, Leckerlis für Haustiere und vieles mehr.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern:

1. Lesen Sie alle Hinweise und Anweisungen vor der ersten Inbetriebnahme. Verwenden Sie das Gerät nur in der hier beschriebenen Weise für den vorgesehenen Zweck. Fehlgebrauch kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
2. Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder Einschübe. Verwenden Sie immer Handschuhe oder Topflappen, bis das Gerät abgekühlt ist.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur verwenden, wenn sie permanent beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und deren Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst über das Ein/Aus Symbol am Display an der Frontseite vollständig aus (Display ist dunkel) und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom durch einfaches Ziehen am Kabel, weder aus der Steckdose, noch am Gerät.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Kabel zu reparieren, sondern ersetzen Sie es komplett durch ein neues 3-poliges Kaltgeräte-Stecker-Kabel.
7. Die Verwendung von anderen Zubehörteilen, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann zur Gefährdung durch Überhitzung, Elektrizität und Schadstoffe führen und dadurch Personenschäden und Sachschäden verursachen. Ausgenommen davon ist die Verwendung von geeignetem Backpapier für die Herstellung von Kräckern und Smoothie-Rollen. Wir empfehlen hier die erhältlichen und passenden Dörrfolien aus PTFE oder Silikon.
8. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien, oder in feuchten oder nassen Bereichen. Das Gerät ist für den Betrieb in Innenräumen im Privathaushalt vorgesehen und nicht für gewerblichen Zwecken.
9. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Teilen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten.
10. Niemals das Gerät in Bereichen betreiben, in denen mit extremer Feuchtigkeit oder mit Dämpfen, Aerosolen, Gasen und/oder Stäuben von Schadstoffen und brennbaren Substanzen gerechnet werden muss (Beispiel: Lösemittel, Kraftstoffe, Gase, Abrieb). Betreiben Sie das Gerät auch nicht in der Nähe von Behältern mit derartigen Stoffen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten in Kontakt kommt.
12. Verbinden Sie immer zuerst das Kaltgeräte-Stecker-Kabel mit dem Dörrautomaten und erst dann mit der Wandsteckdose. Um das Gerät außer Betrieb zu nehmen, schalten Sie das Geräte am LED-Bedienpanel aus, bevor Sie den Stecker am Gerät, oder aus der Steckdose ziehen.
13. Verwenden Sie das Gerät immer nur auf einer hitzebeständigen, trockenen, stabilen und ebenen Oberfläche
14. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts auf eine ausreichende Raumbelüftung und einen Abstand von minimal 5 cm zu allen Gehäuseoberflächen, damit die Luft zirkulieren kann. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommt.
15. Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

NETZKABEL-ANWEISUNGEN:

Ein kurzes abnehmbares Netzkabel (Kaltgeräte-Stecker-Kabel) ist ideal, um die Gefahr zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert. Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein langes abnehmbares Stromversorgungskabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- a. Die angegebene elektrische Leistung des abnehmbaren Netzkabels oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein, wie die elektrische Leistung des Geräts!
- b. Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-poliges-Kabel sein!
- c. Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern oder hängen bleiben können!

Vermeiden Sie Quetschungen oder starke Biegungen des Kabels, insbesondere wenn das Gerät mit einem Stromkreis verbunden ist. Wickeln Sie das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Geräts.

BESONDERHEITEN

Hier geht es zum digitalen Rezeptbuch (englisch): <https://excaliburdehydrator.com/pages/pindownload>



Panoramafenster aus Glas

zur einfachen Beobachtung des Trocknungsprozesses

LED-Touch Bedienfeld

- Fortschrittsbalken zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses
- Einstellbarer Thermostat von 29 °C bis 74 °C für bis zu 80 Stunden
- Duale Anzeige für Zeit und Temperatur

Versenkbare Bodentür aus Echtglas

Zubehör

- **Modell DH06SS:** 6 Edelstahl-Einschübe, 0,89 m² Dörrfläche
- **Modell DH10SS** (nicht abgebildet): 10 Edelstahl-Einschübe, 1,49 m² Dörrfläche
- 1 Netz-Einlage
- 1 Krümfach
- Rezept-Buch/Englisch zum Download*

Hyperwave™ Technology

Temperatur-Fluktuation trocknet die Oberfläche des Dörrguts und bringt auch die innere Feuchtigkeit heraus.

Parallexx™ Horizontal AirFlow

Verteilt die Luft für eine schnelle, gleichmäßige Trocknung.



ANWENDUNG:



1 Lebensmittel waschen, in Scheiben schneiden und auf die Einschübe legen.



2 Einschübe in das Dörrgerät schieben und Zeit(en) und Temperatur(en) einstellen.



3 Zum Schluss die getrockneten Lebensmittel herausnehmen und in einem luftdichten Behälter oder Beutel aufbewahren.

FEHLERBEHEBUNG

Alle Excalibur® Dehydratoren werden vor dem Versand auf elektrische oder mechanische Probleme überprüft. Wenn Sie Schäden am Gerät feststellen, die auf einen unsanften Transport zurückzuführen sind, melden Sie diese dem Transportunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Excalibur® übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Transport entstanden sind.

Problem/Fehlermeldung	Mögliche Ursachen / Lösung
E1	Der Temperatursensor hat einen Kurzschluss oder ist beschädigt. Kontaktieren Sie das Servicecenter Zimmermann.
E2	Der Temperatursensor hat einen offenen Stromkreis oder der Stecker ist lose. Kontaktieren Sie das Servicecenter Zimmermann.
Das Display bleibt dunkel	Fehlender Netzkabelstecker. Der Anschluss an die Stromversorgung oder das Netzkabel ist beschädigt. Kontaktieren Sie das Servicecenter Zimmermann.
Auf dem Display erscheinen ungewöhnliche Werte.	Die Schaltplatine oder das Bedienfeld ist beschädigt. Kontaktieren Sie Ihren Händler, oder das Servicecenter Zimmermann
Touch-Display reagiert nicht	LED-Touch-Display ist defekt oder die Schaltplatine ist beschädigt. Kontaktieren Sie das Servicecenter Zimmermann.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Reinigung:

Wischen Sie alle Teile des Geräts vor dem ersten Gebrauch ab. Verwenden Sie zur Reinigung KEINE scharfen Chemikalien oder Scheuermittel. Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser ein. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Zum Reinigen einfach die Einschübe und die Dörrfolien von Hand mit warmem Seifenwasser abwaschen, abspülen und an der Luft trocknen lassen. Eine Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.













Bei Fragen zur Garantie wenden Sie sich bitte an: <https://www.keimling.de/garantie-und-reparatur/>

BEDIENUNG


















Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen Schritt für Schritt.

Stellen Sie sicher, dass der Dörrautomat auf einer ebenen Fläche steht!

1. Legen Sie saubere Lebensmittel auf die Einschübe und vergewissern Sie sich, dass die Einschübe nicht überladen sind oder sich die Lebensmittel überlappen. Schließen Sie die Tür.
2. Stecken Sie das Netzkabel ins Gerät und die Steckdose. Das Gerät gibt einen Signalton ab und das Display leuchtet kurz auf.
3. Drücken Sie auf das  Ein/Aus Symbol auf dem Display. Die maximale Höchsttemperatur von 74°C und 8 Std. Timer Einstellung werden auf dem Display angezeigt.
4. Um die Temperatur von Celsius auf Fahrenheit zu ändern, halten Sie das Symbol  3 Sekunden lang gedrückt und es erscheint statt °C das °F.
5. Um Ihre Wunschtemperatur zwischen 29-74°C (85 -165°F) zu wählen, tippen Sie kurz auf das  Symbol, bis dieses blinkt.
6. Drücken Sie dann auf   um die Temperatur nach oben oder unten zu verändern.
7. Die Timereinstellung geht von 10 Minuten bis zu 80 Stunden. Um diese einzustellen, tippen Sie kurz auf das  Symbol, bis es blinkt.
8. Drücken Sie dann auf  , um die Zeit nach oben oder unten zu verändern.
9. Wenn Zeit und Temperatur nicht ausgewählt werden, schaltet das Gerät nach einigen Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.
10. Wenn Sie die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie auf , um das Gerät zu starten. Der Fortschrittsbalken  leuchtet auf.
11. Drücken Sie die Taste  erneut, um das Gerät anzuhalten und die Temperatur und die Zeit neu einzustellen.
12. Der Fortschrittsbalken stellt die Restlaufzeit  visuell dar.
13. Nach Ablauf der eingestellten Trocknungszeit schaltet das Gerät in den Standby-Modus, und auf dem Bildschirm wird **End** angezeigt.
14. Nach einigen weiteren Minuten der Inaktivität schaltet sich das Gerät komplett ab und es ertönt ein akustisches Signal.
15. Wenn Sie Ihren Dörrautomaten nicht weiter nutzen möchten, entfernen Sie das Dörrgut und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Express Rohkost-Dörrmodus

Mit diesem Gerät können Sie zwei verschiedene Trocknungsphasen programmieren und den sogenannten Express Rohkost-Dörrmodus nutzen.

1. Berühren Sie hierzu das Symbol . Der Standardwert 74 °C (165 °F) / 8 Std werden angezeigt.
2. Berühren und halten Sie gleichzeitig   ca. 3 Sekunden, um die Einstellung **P1** des dualen Zeit-/Temperaturmodus aufzurufen.
3. Im ersten Schritt wählen Sie die Temperatur der Phase 1 (P1) aus
4. Berühren Sie das Symbol  Betätigen Sie dann  , um die Temperatur nach oben oder unten einzustellen.
5. Stellen Sie danach den Timer der Phase 1 (P1) von 10 Minuten bis 80 Stunden auf die gleiche Art und Weise ein.
6. Berühren Sie danach das Symbol , um die Phase 1 abzuspeichern und die Phase 2 (P2) zu programmieren.
7. Beginnen Sie mit der Temperatureinstellung der Phase 2 (P2) zwischen 29-74 °C (85-165 °F).
8. Berühren Sie das Symbol . Dann mit den Pfeilen   die Temperatur nach oben oder unten einstellen.
9. Danach stellen Sie den P2 Timer von 10 Minuten bis 80 Stunden ein.
10. Berühren Sie das Symbol . Dann mit den Pfeilen   den Timer nach oben oder unten einzustellen.
11. Berühren Sie die Taste . Das Gerät beginnt nacheinander mit dem Betrieb gemäß den für P1 und P2 eingestellten Parametern.
12. Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie , um das Gerät anzuhalten und die Temperatur und die Zeit zu verändern.
13. Im Express Rohkost-Dörrmodus wird im Display die aktuelle Dörrphase (P1/P2) mit der ausgewählten Temperatur und der noch verbleibenden Dörrzeit angezeigt.
14. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.



TROCKENFRÜCHTE HERSTELLEN

Wir empfehlen Temperaturen unter 45 °C

Obst	Zubereitung	Struktur	Zeit
Äpfel	Schälen, entkernen und in ca. 0,5 cm-Scheiben oder Ringe schneiden. Eventuell mit Zimt oder anderen Gewürzen bestreuen.	Biigsam	7-15 Std
Aprikosen	Waschen, halbieren und den Kern entfernen. Mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam	20-28 Std
Bananen	Schälen und in ca. 0,3 cm-Scheiben schneiden.	Biigsam oder knusprig	6-10 Std
Beeren	Früchte ganz lassen.	Biigsam	10-15 Std
Kirschen	Stiele und Kerne entfernen. Halbieren und mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam & klebrig	13-21 Std
Preiselbeeren	Gleiches Verfahren wie bei Beeren.	Biigsam	10-12 Std
Feigen	Waschen, Unreinheiten ausschneiden, halbieren und mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam	22-30 Std
Trauben	Stiele und Kerne entfernen, halbieren und mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam	22-30 Std
Nektarinen	Waschen, entkernen und schälen. Achteln und mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam	8-16 Std
Pfirsiche	Waschen, entkernen und schälen. Achteln und mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam	8-16 Std
Birnen	Die Birne waschen, entkernen und in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden	Biigsam	8-16 Std
Kakis	Waschen, Ober- und Unterteil entfernen und in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden.	Biigsam	11-19 Std
Ananas	Schälen, faserige Augen entfernen und in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden.	Biigsam	10-18 Std
Zwetschgen	Waschen, Stiele und Kerne entfernen, halbieren und mit der offenen Seite nach oben auf die Einschübe legen.	Biigsam	8-16 Std
Rhabarber	Waschen, Blatt abschneiden, in ca. 2,0 cm-Scheiben schneiden.	Biigsam	6-10 Std
Erdbeeren	Waschen, Stiel entfernen und in 0,5 cm Scheiben schneiden.	Biigsam & klebrig	7-15 Std
Wassermelone	Schale entfernen, Kerne herausnehmen und in 1 cm-Spalten schneiden	Biigsam & klebrig	8-10 Std





TROCKENGEMÜSE HERSTELLEN

Wir empfehlen Temperaturen unter 45 °C

Gemüse	Zubereitung	Struktur	Zeit
Spargel	Waschen und in 2,5 cm-Stücke schneiden.	Brüchig	5-6 Std
Bohnen	Waschen, Enden entfernen und in 2,5 cm-Stücke schneiden.	Brüchig	8-12 Std
Rote Beete	Oberen und unteren Teil entfernen, gründlich waschen und in 0,5 cm-Scheiben oder Würfel schneiden.	Biagsam	8-12 Std
Brokkoli	Waschen und putzen, Stiele in ca. 0,5 cm-Stücke schneiden. Kleine Röschen ganz trocknen.	Brüchig	10 -14 Std
Kohl	Waschen, putzen und in ca. 0,3 cm-Streifen schneiden.	Brüchig	7-11 Std
Karotten	Waschen, Spitzen und Krautansatz abschneiden, eventuell schälen und in ca. 0,3 cm-Würfel oder -Scheiben schneiden.	Biagsam	6-10 Std
Knollensellerie	Gründlich waschen, oberen und unteren Teil entfernen und in ca. 0,5 cm-Streifen schneiden.	Biagsam	3-10 Std
Mais	Maisblätter und -Haare entfernen, Maiskörner vom Strunck herunterscheiden und auf den Einschüben gleichmässig verteilen.	Brüchig	6-10 Std
Gurke	Waschen, Enden entfernen und in ca 0,5 cm dicke-Scheiben schneiden.	Biagsam	4-8 Std
Aubergine	Waschen, schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.	Biagsam	4-8 Std
Pilze	Schmutz abbürsten, ca. 1 cm-Scheiben schneiden vom Pilzhut durch die Stielenden. In einer einzigen Schicht auf den Einschüben ausbreiten.	Biagsam	3-7 Std
Okraschoten	Waschen, putzen, in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden.	Biagsam	4-8 Std
Zwiebeln	Wurzel, Kopf und Haut entfernen, in ca. 0,5 cm-Scheiben schneide.	Biagsam	4-8 Std
Erbsen	Schälen, waschen und als ganzes auf die Einschübe verteilen	Brüchig	4-8 Std
Paprika	Waschen, Stiel, Kerne und weiße Teile entfernen und in ca. 0,5cm Streifen oder Ringe schneiden.	Biagsam	4-8 Std
Popcorn	Die Kerne am Kolben lassen, bis sie gut getrocknet sind, dann vom Kolben entfernen und trocknen, bis sie verschrumpelt sind.	Geschrumpft	4-8 Std
Süßkartoffeln	Waschen und in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden	Brüchig oder biagsam	6-14 Std
Kürbis	In Stücke schneiden, Schale sowie Kerne entfernen und im Mixer mit etwas Wasser solange pürieren, bis eine feine Masse entsteht. Den Teig ca. 0,3 cm auf Dörrfolien ausstreichen	Biagsam	7-11 Std
Sommenkürbis	Waschen, schälen, in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden.	Biagsam	10-14 Std
Tomaten	Waschen, Stielansätze entfernen, schneiden in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden. Bei Kirsch- und Traubentomaten halbieren und mit der offenen Seite nach oben auslegen.	Biagsam oder Brüchig	5-9 Std
Winter Squash	In Stücke schneiden, Schale sowie Kerne entfernen und ansonstenso verfahren wie mit dem Kürbis.	Brüchig	7-11 Std
Retflich	Waschen, Ober- sowie Unterseite entfernen und in 0,2 cm-Scheiben für Chips schneiden.	Brüchig	7-11 Std
Zucchini	Waschen, Enden entfernen und in 0,3 cm-Scheiben für Chips schneiden.	Brüchig	7-11 Std

ROHKOST

Was ist Rohkost?

Ann-Wigmore-Stiftung: "Lebendige Lebensmittel oder Rohkost sind ungekocht, frei von tierischen Produkten, biologisch, leicht verdaulich, reich an Enzymen und sehr nahrhaft. Dazu gehören selbst angebaute, gekeimte Körner und Bohnen, Gemüse, Früchte, Nüsse, fermentierte Zubereitungen, dehydrierte Snacks und köstliche Desserts wie Obst- und Nusskuchen und Fruchteis."

Es gibt kaum Nährstoffverluste, die üblicherweise durch die Hitze des Kochens entstehen. Rohkost ist für den Körper leichter zu verdauen, als gekochte Lebensmittel, da viele aktive Enzyme die rohen Lebensmittel leichter verdaulich machen. Während des Verdauungsprozesses unterstützen die natürlichen Nahrungsenzyme die körpereigenen Verdauungsenzyme bei der Aufspaltung der Nahrung. Schonendes Dörren unter 45 °C ist die beste Methode, um die Essenz von rohem Obst und Gemüse zu erhalten.

Warum Excalibur® beRohkostüberlegen ist

Bei der Dehydratisierung von Roh-Lebensmitteln sind zwei Elemente wichtig, um die Enzyme zu erhalten. Das erste Element ist die richtige Temperaturkontrolle und das zweite die Zeit, die das Lebensmittel zum Trocknen braucht.

Mit dem einstellbaren Thermostat vom Excalibur können Sie die Lufttemperatur regeln und der an der Rückseite montierte Ventilator, der das Parallexx™ Horizontal-Airflow Drying System bildet, sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Trocknung. Dank dieser beiden Merkmale können die Excalibur®-Dörrautomaten die Temperatur der Lebensmittel so niedrig halten, dass die Enzyme erhalten bleiben, während die Lufttemperatur hoch genug ist, um die Lebensmittel schnell zu trocknen und das Wachstum von Schimmel und Bakterien zu verhindern.

Der einstellbare Excalibur®-Thermostat wurde speziell entwickelt, um eine angemessene Schwankung der Lufttemperatur zu erzeugen. Dadurch bleibt die Temperatur der Lebensmittel während des gesamten Trocknungszyklus sehr konstant.

Lebensmittelftemperatur vs. Lufttemperatur

Während des Trocknungsprozesses ist die Temperatur der Lebensmittel aufgrund der Verdunstung in der Regel 20 bis 30 Grad kühler, als die Lufttemperatur.

Enzyme und Temperatur

Unter Rohköstlern gibt es viele unterschiedliche Meinungen über die Temperatur, bei der die Enzyme deaktiviert werden. Die am häufigsten verwandte Temperatur ist 45 °C (Lebensmittelftemperatur), basierend auf den Studien von Dr. Edward Howell.

Wie Sie Ihren Dehydrator für Rohkost verwenden

Laut Ann Wigmore und Viktoras Kulvinskas ist es am besten, die lebenden Enzyme zu erhalten und die Gefahr des Verderbens oder des Bakterienwachstums zu vermeiden, indem man den Dehydrator für die ersten zwei oder drei Stunden auf eine höhere Temperaturstufe stellt und dann für die restliche Zeit auf 45 °C herunter dreht. Dieser Dörrautomat automatisiert genau dieses Verfahren (siehe Seite 3).

EXCALIBUR HYPERWAVE

Excalibur trocknet **BESSER, SCHNELLER & SICHERER** dank unserer **HYPERWAVE™ FLUCTUATION TECHNOLOGY!**

Gewöhnliche Dörrgeräte erzeugen eine konstante, gleichbleibende Hitze, die zu einer "Aushärtung" führt, d. h. zu einer trockenen Oberfläche, in der Feuchtigkeit eingeschlossen ist - eine perfekte Umgebung für das Wachstum von Hefe, Schimmel und Bakterien.

Mit dem einstellbaren Thermostat von Excalibur können Sie die Vorteile der Hyperwave™-Fluktuation (wechselnde Hitze während des Trocknungszyklus) nutzen, um Lebensmittel schneller, besser und sicherer zu trocknen. Wenn die Temperatur nach oben schwankt, verdunstet die Oberflächenfeuchtigkeit. Wenn die Temperatur dann nach unten schwankt, wandert die innere Feuchtigkeit an die trockenere Oberfläche. Die Temperatur der Lebensmittel bleibt **NIEDRIG** genug, um die Enzyme aktiv zu halten, und die Lufttemperatur wird hoch genug, um die Lebensmittel schnell zu trocknen und das Wachstum und den Verderb von Hefe, Schimmel und Bakterien zu verhindern.

Parallexx® Horizontaler Luftstrom - schnelle, gleichmäßige Trocknung

Das Gebläse, das Heizelement und der Thermostat befinden sich auf der Rückseite. Kühle Luft wird angesaugt, erhitzt und gleichmäßig über jedes Fach verteilt. Diese Konstruktion sorgt dafür, dass die Lebensmittel schneller trocknen, mehr Nährstoffe erhalten und besser aussehen und schmecken.



EIGENSCHAFTEN

Die Trocknungszeiten sind stark abhängig von Faktoren wie der Luftfeuchtigkeit, dem Feuchtigkeitsgehalt des zu trocknenden Lebensmittels und der Zubereitungsart.

Feuchtigkeit: Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Wetterdienst, wie hoch die Luftfeuchtigkeit am Tag ist. Je näher die Luftfeuchtigkeit bei 100% liegt, desto länger dauert es, bis Ihre Lebensmittel getrocknet sind.

Feuchtigkeitsgehalt: Der Wassergehalt einer Frucht oder eines Gemüses kann je nach Vegetationsperiode, Niederschlägen und Umweltfaktoren sowie dem Reifegrad des Lebensmittels variieren.

Schneiden: Sie sollten gleichmäßig in Scheiben geschnitten werden (nicht mehr als 6 cm dick) sowie gleichmäßig in einer einzigen Schicht auf den Trockenblechen verteilt werden und ohne dass sich die Produkte überlappen.

Reinigung

Verwenden Sie zur Reinigung KEINE scharfen Chemikalien oder Scheuermittel. Tauchen Sie KEINE Teile des Geräts in Wasser ein, außer Einschübe und Krümmelfach. Reinigen Sie den Innenraum mit einem Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Dieses Gerät hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die über die im Abschnitt "Reinigung" beschriebenen hinausgehen, sollten nur von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

VORBEREITUNG

Vor-Behandlung

Die Vorbehandlung von Lebensmitteln ist bei der Verwendung Ihres Excalibur®-Dörrautomaten nicht unbedingt erforderlich. Es gibt grundsätzlich zwei Arten der Vorbehandlung: Einlegen (Marinieren) und das trockene Würzen.

Einlegen

Herzhafte Marinade: Gerade Gemüse können durch das Einlegen in eine Marinade über Nacht vielfältige Geschmäcker annehmen, die durch den Dörrprozess nochmals an Konzentration und Genuss zunehmen. Beachten Sie bei Ihrer Marinade, dass sie mindestens 2 % Salz und etwas Säure (Zitronensaft oder Apfelessig) enthalten sollte. So verändert sich auch die Struktur der Pflanzenfasern, welches Lebensmitteln wie Süßkartoffeln oder Rettich sehr gut tut und als fertig gedörrtes Produkt sehr an frittierte Chips erinnert. Die Einweichzeit sollte mindestens 6 Stunden betragen und kann maximal über 48 Stunden gehen.

Fruchtsaft-Dip: Zitrusäfte wie Ananas, Zitrone oder Limette können als natürliches Antioxidans verwendet werden. Rühren Sie 1 Tasse Saft in 1 Liter lauwarmes Wasser und lassen Sie es 10 Minuten lang einweichen. Hinweis: Fruchtsaft kann den Geschmack Ihres Dörrgutes beeinträchtigen.

High-Carb-Dip: Das Einlegen von Obst in Agaven- oder andere Obstdicksäfte macht das Obst deutlich süßer und liefert auch mehr Kalorien. Lösen Sie 1 Teil Dicksaft in 1 Teil Wasser auf und tauchen Sie die geschnittenen Früchte in die Mischung für einige Minuten hinein. Nach dem Herausnehmen lassen Sie alles in einem Sieb abtropfen, bevor Sie mit dem Ausbreiten auf den Einschüben beginnen.

Würzen: Das trockene "Bepudern" von Obst und Gemüse als Vorbehandlung ist eine weitere Möglichkeit Abwechslung in Ihre gesunde Küchenpraxis zu bringen. Hierzu eignen sich besonders noch feuchte Schnittflächen von Äpfeln, Birnen, oder Zucchini etc. Diese können beispielsweise mit Vanille, Zimt, Chili, Pfeffer, eingepudert werden. Die Gewürze bleiben dann auch nach dem Dörren am Dörrgut kleben.

AUFBEWAHRUNG

Behältnisse für gedörrte Lebensmittel sollten vor Feuchtigkeit und Insekten schützen. Empfehlenswert sind Gläser mit dicht schließenden Deckeln, Plastikbeutel mit Reißverschluss und vakuum- bzw. heißsiegelfähige Beutel. Metall Dosen wie z. B. Kaffee- oder Keksdosen können zur Aufbewahrung einzelner Beutel verwendet werden, um sie zusätzlich zu schützen. Ihre getrockneten Lebensmittel sollten so an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Die ideale Temperatur für die Lagerung ist 10 °C - 16 °C. So wird Geschmack und Aussehen geschützt und Sie haben lange etwas von Ihren selbst erzeugten Köstlichkeiten!

Wiederherstellung

Richtig getrocknete Lebensmittel lassen sich gut rehydrieren. Sie nehmen praktisch ihre ursprüngliche Größe, Form und ihr Aussehen wieder an.

Hierzu legen Sie das Dörrgut in eine Schale, bedecken es mit Wasser und warten 1 bis 2 Stunden, bis der Rehydrationsprozess abgeschlossen ist. Wenn Sie über Nacht rehydrieren, stellen Sie die Schale in den Kühlschrank.

SAISON FÜR OBST/GEMÜSE

Januar

Avocados, Bananen, Kohl, Blumenkohl, Champignons, Birnen, Kartoffeln, Rüben und Winterkürbis.

Februar

Avocados, Bananen, Brokkoli, Kohl, Blumenkohl, Kumquats, Mangos, Champignons, Birnen, Mandarinen, Winterkürbis.

März

Artischocken, Spargel, Avocados, Bananen, Brokkoli, Grapefruit, Kumquats, Pilze, Radieschen, Spinat.

April

Spargel, Bananen, Kohl, Chicorée, Eskariol, Zwiebeln, Ananas, Radieschen, Rhabarber, Spinat, Erdbeeren.

Mai

Spargel, Bananen, Sellerie, Papaya, Erbsen, Ananas, Kartoffeln, Erdbeeren, Tomaten, Brunnenkresse.

Juni

Avocados, Aprikosen, Bananen, Cantaloupe, Kirschen, Mais, Gurken, Feigen, grüne Bohnen, Limetten, Mangos, Nektarinen, Zwiebeln, Pfirsiche, Erbsen, Paprika, Ananas, Pflaumen, Sommerkürbis.

Juli

Aprikosen, Bananen, Blaubeeren, Kohl, Cantaloupe, Kirschen, Mais, Gurken, Dill, Auberginen, Feigen, Gravenstein, Äpfel, grüne Bohnen, Nektarinen, Okra, Pfirsiche, Paprika, Pflaumen, Wassermelone.

August

Äpfel, Bananen, Rüben, Beeren, Kohl, Karotten, Mais, Gurken, Dill, Auberginen, Feigen, Melonen, Nektarinen, Pfirsiche, Birnen, Paprika, Pflaumen, Kartoffeln, Sommerkürbis, Tomaten.

September

Äpfel, Bananen, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Mais, Gurken, Dill, Feigen, Trauben, Grünzeug, Melonen, Okra, Zwiebeln, Birnen, Paprika, Kartoffeln, Sommerkürbis, Tomaten, Süßkartoffeln.

Oktober

Äpfel, Bananen, Brokkoli, Weintrauben, Paprika, Kaki, Kürbis, Süßkartoffeln.

November

Äpfel, Bananen, Brokkoli, Kohl, Blumenkohl, Cranberries, Datteln, Auberginen, Champignons, Kürbis, Süßkartoffeln.

Dezember

Äpfel, Avocados, Bananen, Grapefruit, Zitronen, Limetten, Champignons, Orangen, Birnen, Ananas, Mandarinen.



HINWEISE & TIPPS

Schneiden Sie alle Teile in der gleichen Dicke zu.

Wenn Sie das nicht tun, trocknen sie unterschiedlich schnell. Ein Hobel ist hilfreich.

Machen Sie kleine oder große Portionen.

Wenn Sie eine kleine Portion machen, stellen Sie die verbleibenden leeren Einschübe in den Schrank. Ihr Dörrgerät ist so konstruiert, dass es mit allen oder weniger Einschüben funktioniert.

Verwendung und Pflege des Netzauflege.

Ideal für kleinere Lebensmittel wie Blaubeeren, Nüsse, Samen und mehr.

Nach dem Gebrauch einfach von Hand mit warmem Seifenwasser waschen, abspülen und an der Luft trocknen lassen. Netzauflege NICHT in die Spülmaschine geben.

Experimentieren Sie mit Trocknungszeiten.

Die Geschmäcker der Menschen sind verschieden. Manche Lebensmittel mögen Sie vielleicht länger trocknen, um eine knusprigere Textur zu erhalten. Andere wiederum mögen Sie weniger lange trocknen, um eine geschmeidige Textur zu erhalten. Notieren Sie sich die Lebensmittel und die passenden Trocknungszeiten, das hilft die guten Ergebnisse zu wiederholen!

Sind Sie nicht sicher, ob Ihre Lebensmittel trocken genug sind?

Legen Sie einige Ihrer Lebensmittel in einen luftdicht verschlossenen Beutel und überprüfen Sie sie nach ein paar Minuten - wenn Sie Wassertropfen im Beutel sehen, müssen Sie die Lebensmittel weiter trocknen. Ein leichter Schleier ist normal, wenn die Lebensmittel abkühlen.

Auf der einen Seite meiner Einschübe scheint es schneller zu trocknen?

Was soll man machen?

Sie sollten die Einschübe nach der Hälfte des Trocknungszyklus um 180° drehen und auch die Position der Einschübe im Gerät verändern.

Meine Äpfel und Birnen haben sich beim Trocknen verfärbt.

Kann man sie noch essen?

Ja. Früchte, die sich verfärbt haben, können bedenkenlos gegessen werden. Um solche Verfärbungen der Schnittflächen zu vermeiden gibt es bei konventioneller Ware Behandlungen mit Chemie.

Warum sollten die Ränder meiner Smoothie-Rollen dicker sein, als die Mitte?

Bei Smoothie-Rollen neigen die Ränder der Mischung dazu, zuerst zu trocknen. Wenn die Ränder genauso dick sind wie die Mitte, trocknen sie zu schnell und werden spröde werden.

Meine Smoothie-Rollen sind sehr dünn und brüchig. Ich würde sie gerne wie die im Handel erhältlich machen.

Wie kann ich das erreichen?

Saftige frische Früchte wie Erdbeeren können zu flüssig sein, um eine dicke, zähe Konsistenz wie die handelsüblichen Sorten zu ergeben. Wenn Sie beim Pürieren einfach eine Banane hinzufügen, wird die Mischung dickflüssig und die Smoothie-Rollen ebenfalls. Achten Sie darauf, dass Sie 3/4 bis 1 Tasse Püree auf jedes Tablett gießen und es verteilen. Denken Sie daran, dass das gegossene Püree an den Rändern etwas dicker sein darf.

Wenn ich mein getrocknetes Gemüse pulverisiere, wofür kann ich es dann verwenden?

Pulverisierte Zwiebeln und Knoblauch sind natürlich beliebte Gewürze in der gesunden Küche. Aus pulverisierten Tomaten kann man Tomatensoße, Paste, Ketchup, Saft oder Suppe herstellen. Pulver sind leicht herzustellen. Mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine erhalten Sie die feinste Textur. Geben Sie die getrockneten Gemüsestücke einfach in einen Mixer und verarbeiten Sie sie. In luftdicht verschlossenen Flaschen oder Gläsern aufbewahren.

Sollten schon fertig getrocknete Lebensmittel von den Einschüben entfernt werden, um eine bessere Zirkulation der noch feuchten Lebensmittel zu ermöglichen und ein Überdörrn zu vermeiden?

Ja, nehmen Sie diese von den Einschüben und verpacken Sie sie. Die anderen noch feuchten Stücke müssen im Dörrgerät verbleiben, bis sie vollständig getrocknet sind. Wenn Sie Ihre Lebensmittel jedoch in gleichmäßige Stücke geschnitten und die Einschübe nach der Hälfte des Zyklus um 180° gedreht haben, sollte Ihr Dörrgut zur gleichen Zeit fertig sein.

DÖRRE ES, DU WIRST ES LIEBEN!



www.facebook.com/ExcaliburDehydrators



www.twitter.com/drying123



<http://www.youtube.com/excaliburdehydrators>



<http://www.pinterest.com/drying123/>

DISTRIBUTOR

Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude

GARANTIE UND REPERATUR

Servicecenter Zimmermann OHG
Tullastraße 84
79108 Freiburg
Deutschland

Telefon: +49 761 /50 71 15
E-Mail: info@servicecenter-zimmermann.de
Anmeldung Garantie / Reparatur

Download: [Reparaturfragebogen für Servicecenter Zimmermann](#)

Excalibur[®]
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

© 2023 The Legacy Companies.
Weston, FL 33331 | ExcaliburDehydrator.com