

Bedienungsanleitung

für Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5



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 unterhalb des Gerätes angebracht.



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

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.



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
Einzelteile und Zubehör	6 - 7
Geräte-Einstellungen (SETUP)	8 - 1
Reinigung	12
Problembhebung	13 - 14
Trocknen in Rohkost-Qualität	15 - 24
Dörrleitfaden	25 - 26
Garantiebestimmungen	27
Technische Daten	28

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 230 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 Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5 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 das Keimling Naturkost Service-Center 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.

Stecken Sie nie Gegenstände in das Gehäuse.

Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. 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.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.



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 erhalten 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!

Benutzen Sie die mitgelieferten Silikonhandschuhe zum Entnehmen der Edelstahlanschübe.

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 sich bewegenden Ventilator.

Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen.

Achten Sie darauf, den Schalter nach jedem Gebrauch auf "OFF" (AUS) zu stellen. Ziehen Sie den Stecker heraus, 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 Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5 nicht auf unebenen Flächen.

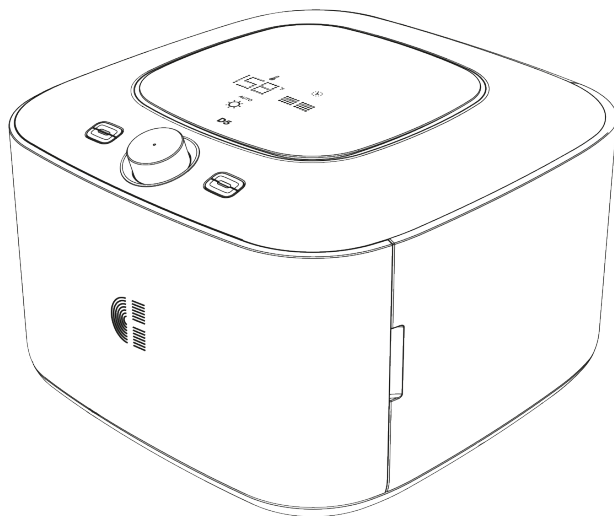
Stellen Sie das Gerät mit einem seitlichen Abstand von 10 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden auf, halten Sie außerdem rückseitig einen Abstand von 25 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden.

Achten Sie darauf, dass keine Fremdstoffe in den Luftfilter gelagert werden.

Heben Sie das Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5 nicht mit nassen Händen an, da das Gerät aufgrund seines Gewichts aus den Händen rutschen kann.

Wenden Sie beim Gebrauch des Gerätes keine Gewalt an.

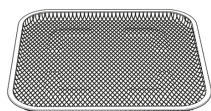
Einzelteile und Zubehör



Hauptgerät

(Art. Nr.: 56500)

Folgende Teile sind im Lieferumfang enthalten:



Einschub aus Edelstahl
zum belegen mit Dörrgut

5 x Edelstahleinschub
(Art. Nr.: 56540)



Krümelfach fängt Krümel oder kleine Teile des Dörrguts auf.

1 x Krümelfach
(Art. Nr.: 56541)

Einzelteile und Zubehör



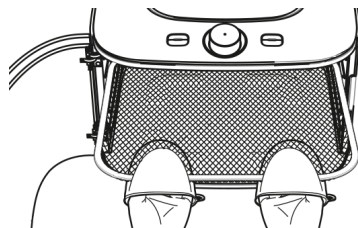
Luftfilter
(Art. Nr.: 56542)

Schützt die Luft vor Verschmutzung und hält kleine Fremdkörper davon ab in das Gerät einzudringen.



Paar Silikonhandschuhe
(Art. Nr.: 56543)

Silikonhandschuhe sind zum entfernen der Einschübe aus dem Gerät geeignet. Sie dienen als Schutz und sind flexibel, aber trotzdem dünn.

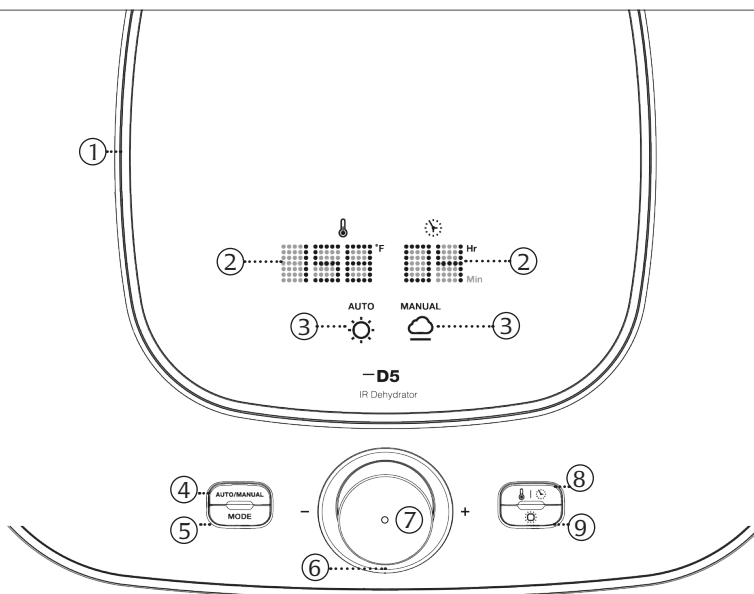


Folgendes Zubehör erhalten Sie bei Ihrem autorisierten C.I. IR D5 Fachhändler oder im Keimling Naturkost Service-Center (siehe Seite 2).



Dörrfolie
(Art. Nr.: 56544)

Geräte-Einstellung (SETUP)



- ① Lichtring
- ② Anzeigefeld
- ③ Modusanzeigefeld
- ④ AUTO/MANUAL-Taste
- ⑤ MODE-Taste
- ⑥ Einstellrad
- ⑦ Lampe
- ⑧ Temperatur- und Zeittaste
- ⑨ Lichtschalter für Lichtring (Schaltet den Lichtring ① ein oder aus)

Geräte-Einstellung (SETUP)

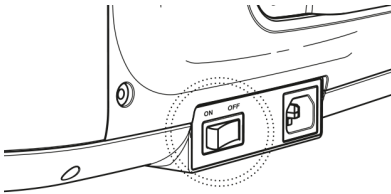
Das Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5 hat grundsätzlich zwei Betriebsarten.

Den automatischen und den manuellen Dörrmodus

- Der manuelle Dörrmodus erlaubt die Kontrolle der Zeit und Temperatur (zum Beispiel 13 Stunden bei 42 °C)
- Der automatische Dörrmodus misst die Restfeuchte im Geräteinneren und die Zeit und Temperatur werden automatisch reguliert. Der Dörrvorgang endet, wenn die optimale Restfeuchte erreicht ist.

Betrieb

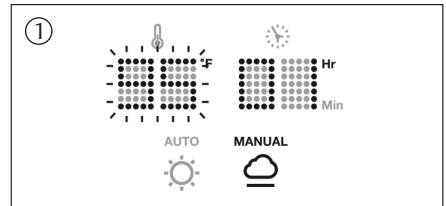
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter, welcher sich an der Rückseite des Geräts befindet auf „ON“ stellen.



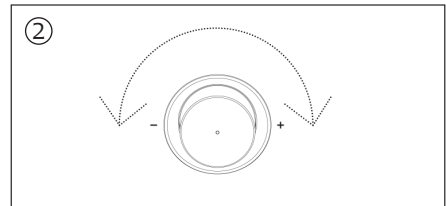
- Die grüne Lichtring leuchtet und das Anzeigefeld beginnt zu blinken. Die Lampe ⑦ in der Mitte des Einstellrades wird beleuchtet und die Dörrmodusanzeige zeigt den aktuellen Dörrmodus an.
- Wenn die Tür während des Dörrvorgangs geöffnet wird, erscheint „OPEN“ auf dem Anzeigefeld und das Gerät hält den Dörrvorgang an.

Manueller Modus

Sie können wie folgt beschrieben die Zeit und Temperatur des Dörrvorgangs einstellen.

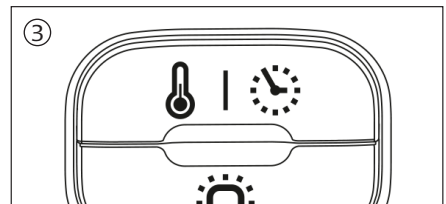


① Schalten Sie das Gerät am Netzschalter auf der Rückseite ein, das Anzeigefeld der Temperatureinstellung beginnt zu blinken und ist bereit eingestellt zu werden.



② Die Temperatur und Zeit kann mithilfe des Einstellrades eingestellt werden.

-> Der Temperaturbereich ist zwischen 35 °C bis 70 °C einstellbar.



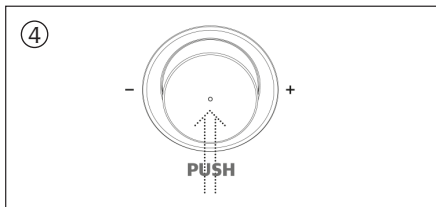
③ Die Temperatur- und Zeittaste wird zum Umstellen zwischen den Einstellungsmöglichkeiten genutzt.

(Wenn die Temperatur- und Zeittaste gedrückt wird, wechselt der Modus zwischen Temperatur und Zeit.)

Geräte-Einstellung (SETUP)

Der einstellbare Zeitbereich liegt zwischen 1 und 99 Stunden

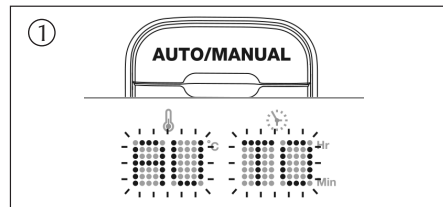
Der Timer kann manuell ausgeschaltet werden indem Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn drehen. Sobald das Display „--“ zeigt, ist der Timer abgeschaltet. Das Gerät bleibt eingeschaltet bis es manuell abgeschaltet wird.



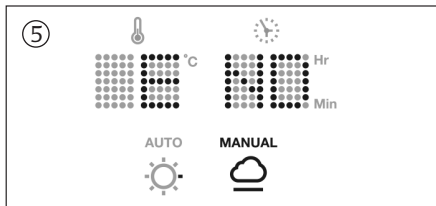
④ Nachdem Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungen vorgenommen haben, drücken Sie das Einstellrad um den Dörrvorgang zu starten

Automatischer Dörrmodus

Das Gerät arbeitet automatisch bis eine Restfeuchte von 3 % im Geräteinneren erreicht ist.

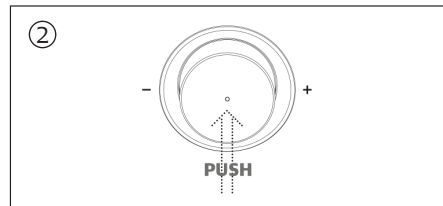


① Wenn Sie die AUTO/MANUAL-Taste drücken erscheint auf der Modusanzeige „AUTO“



⑤ Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt „END“ auf dem Anzeigefeld und eine Tonfolge wird abgespielt. Der Ventilator des Geräts läuft weiter, bis das Gerät auf 35 °C abgekühlt ist.

⑥ Um das Gerät nach dem Beenden des Dörrvorgangs auszuschalten, drücken Sie einmal auf das Einstellrad.



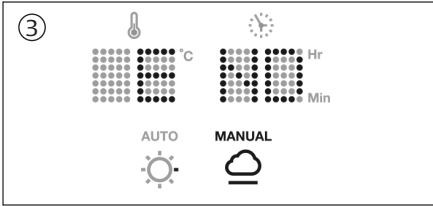
② Drücken Sie das Einstellrad, um den Dörrvorgang zu starten.

Die Temperatur- und Zeitanzeige zeigen an, wie hoch die Restfeuchte im Geräteinneren ist.

Die Temperatur wird automatisch steigen und sinken, wenn Sie den automatischen Dörrmodus verwenden.

Die maximal erreichte Temperatur liegt bei 70 °C.

Geräte-Einstellung (SETUP)



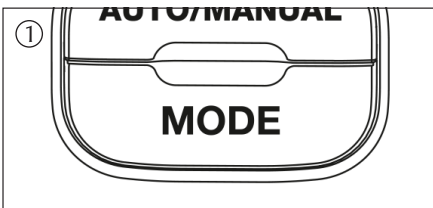
③ Nach dem Erreichen einer vordefinierten Luftfeuchtigkeit blinkt „END“ auf dem Anzeigefeld und eine Tonfolge wird abgespielt.

Wenn Sie mit dem Trocknungsergebnis nicht zufrieden sind, drücken Sie die AUTO/MANUAL-Taste um in den manuellen Dörrmodus zu gelangen und setzen Sie den Dörrvorgang manuell fort.

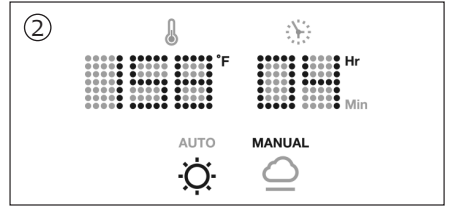
Der Feuchtigkeitssensor misst die relative Luftfeuchtigkeit im Inneren des Gerätes und beendet den Dörrvorgang sobald die Restfeuchte unter 3 % gelangt.

Sonnenmodus

Der Sonnenmodus ist der Infrarotmodus und trocknet ihr Dörrgut, als wäre es vom Sonnenlicht getrocknet mit Hilfe einer Infrarotlampe.



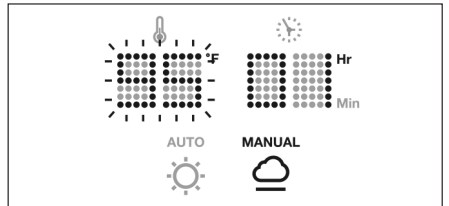
① Drücken Sie die MODE-Taste und die Lampen werden orange aufleuchten, außerdem leuchtet auf dem Modusanzeigefeld die Sonne.



② Während des Dörrvorgangs kann einfach zwischen dem Schattenmodus und dem Sonnenmodus gewechselt werden, indem man die MODE-Taste drückt.

Schattenmodus

Im Schattenmodus trocknen Sie Ihr Dörrgut ohne Infrarot.



Tipp:

Ganze Früchte dörren.

Das Gerät hat eine mit Edelstahl verkleidete Tür und Edelstahleinschiebe.

Durch das Herausnehmen der Einschiebe schaffen Sie genug Platz, um ganze Früchte zu dörren.

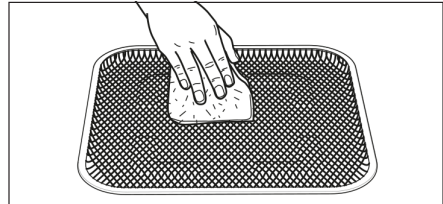
Reinigung

1. Edelstahlinschübe/ Krümfach

In warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel einweichen. Nach ein paar Minuten die Reste des Dörrguts mithilfe eines Schwamms oder einer Bürste entfernen.

Die Einschübe können in dem Geschirrspüler gereinigt werden.

Benutzen Sie keine Stahlwolle, Gegenstände mit scharfen Kanten oder starke Reinigungsmittel zur Reinigung.

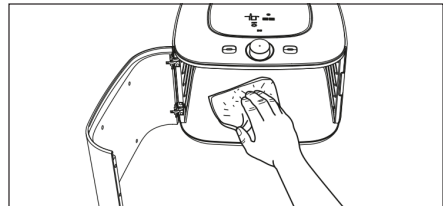


2. Gerät

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker! Entfernen Sie keine fest montierten Teile des Geräts.

Tauchen Sie den Gerätekörper nicht in oder unter Wasser.

Reinigen Sie das Gerät von innen mit einem feuchten Tuch oder Lappen. Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände, Stahlwolle oder aggressive Reiniger für die Reinigung des Geräts.



HINWEIS: Starke Reiniger können zur Verfärbung der Oberfläche oder Beeinträchtigung des Materials führen.

3. Luftfilter

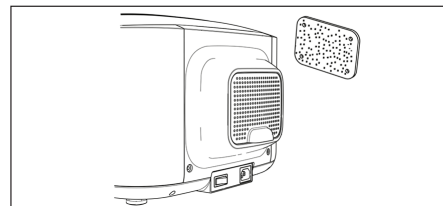
Der Luftfilter befindet sich auf der Rückseite des Infrarot-Rohkost-Dörrgeräts.

Öffnen Sie die Luftfilterklappe um den Luftfilter zu entnehmen.

Grobe Verschmutzungen können mit warmem Wasser ausgespült werden. Lassen Sie den Luftfilter 24 Stunden lang trocknen, nachdem Sie ihn ausgespült haben.

Tauschen Sie den Luftfilter alle 3 Monate aus.

Einen neuen Luftfilter können Sie bei Ihrem autorisierten Fachhändler oder über das Keimling Naturkost Service-Center erwerben.



Problembesehung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	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 Schalter einschalten.
Display-Anzeige leuchtet nicht.	Der Schalter am Gerät ist nicht eingeschaltet.	Den Schalter 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.	Am Lüfter haften Fremdstoffe.	Die Fremdstoffe entfernen.
	Der Lüfter ist defekt.	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Dörrvorgang findet nicht statt oder dauert zu lange.	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.
Das Dörrvorgang lässt sich nicht starten.	Die Tür ist geöffnet, auf dem Anzeigefeld ② steht OPEN.	Die Tür richtig schließen.

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.
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

Trocknen in Rohkost-Qualität

- ✓ **Schonendes Haltbarmachen**
- ✓ **Vitalstoffe erhalten**
- ✓ **Zubereitung köstlicher Gourmet-Rohkost**
- ✓ **Intensiver Geschmack**
- ✓ **Nachreifen**
- ✓ **Fermentieren**
- ✓ **Dekorieren**

Trocknen in Rohkost-Qualität – Warum?

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. Durch die schonende Trocknung bleiben Ihnen viele Nährstoffe erhalten.

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 Sie Früchte essen müssen, nur weil sie sonst verderben? Statt des "Zuviel- und Reste-Essens" schneiden Sie die Früchte ab heute in Scheiben und legen Sie in Ihr Dörrgerät. Dann können Sie die Köstlichkeiten genießen, wann Ihnen danach ist – bei guter Lagerung der Trockenfrüchte problemlos auch noch in ein paar Monaten oder länger.

Sicherlich haben Sie schon die Trockenfrüchte aus unserem Sortiment in Rohkost-Qualität genossen. Solche Produkte finden Sie im konventionellen Handel meist nur denaturiert, das heißt, mit hohen Temperaturen und mit Chemikalien behandelt. Allerdings sind sich selbst die Anbieter 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. Beim Dörren arbeiten Sie mit so niedrigen Temperaturen, dass die Vitalstoffe im Dörrgut erhalten bleiben und Ihnen nach dem Verzehr zur Verfügung stehen. Dörren bedeutet: selbst entscheiden, welche Zutaten verwendet werden.

Trocknen in Rohkost-Qualität – Wie?

Wenn Sie in Rohkost-Qualität dörren, nutzen Sie Temperaturen von max. 40 °C. In der Anfangsphase des Trocknungsprozesses können Sie auch mit etwas 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 °C 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.

Zubereitung köstlicher Gourmet-Rohkost

Für die Umsetzung vieler köstlicher Gourmet-Rohkost-Rezepte benötigen Sie ein Dörrgerät. Sie können zum einen gedörrte Produkte herstellen, die zur Verfeinerung von Rohkost-Gerichten dienen. Stellen Sie sich vor, in Ihren Regalen horten sich luftdichtverschlossene Schätze an getrockneten, marinierten Gemüsen, Sprossen, Samen und Nüssen, die Sie jederzeit zur Bereicherung und Aufwertung von Salaten, Suppen und anderen Rohkost-Gerichten verwenden können. Das ist eine herrliche Bereicherung Ihrer Küchenpraxis, ohne sich um Kühlkette, saisonale Verfügbarkeit oder viel Vorbereitungszeit sorgen zu müssen. Zum anderen können Sie mit einem Dörrgerät viele zauberhafte Gerichte direkt warm aus dem Dörrgerät servieren und genießen, z.B. marinierte Gemüsespieße oder eine Pizza. Sie werden sich wundern, welche angenehme Wärme sich im Mund entfaltet und auf welche unterschiedliche Art und Weise Sie den Geschmack von erwärmter Rohkost erleben.

Mit einem Dörrgerät können Sie viele himmlische Geschmackserlebnisse kreieren und genießen: roh-köstliches Gebäck, Süßigkeiten, Fruchtleder, Chips, Rohkostbrot und Kracker sind eine tolle Abwechslung in Ihrer Vitalstoffküche. Die genannten Rohkostlichkeiten haben meist eine breiige Ausgangsmasse. Um diese auf die Gitter aufbringen zu können, empfehlen wir die immer wieder verwendbaren Dörrfolien oder –bögen, die es für alle Dörrgeräte aus dem Keimling Naturkost Sortiment gibt.

Tipp: Auch Marinieren vor dem Trocknen ist eine wunderbare Möglichkeit, den Geschmack von Obst und Gemüse zu variieren. Sie können z.B. Fruchtsäfte, Kräuternessenzen oder Einweichwasser von Trockenfrüchten verwenden. Eine Einwirkzeit von 10 Minuten vor dem Trocknen reicht in der Regel aus. Die Marinaden werden grundsätzlich schneller angenommen, wenn Sie die Produkte vorher schon etwas vordörren.

Ebenfalls ist das leichte Einreiben der noch feuchten Schnittflächen mit Gewürzen eine Offenbarung: Apfelringe mit Zimt verfeinert oder Zucchini Chips mit Currypulver gewürzt. Beides wird Sie begeistern und Sie zu weiteren Würzvarianten motivieren.

Intensiver Geschmack

Neben der Konservierung bietet Ihnen Ihr Dörrgerät 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 Obst ist noch einen Versuch wert. Durch das Trocknen kann sich der durch das Gären entstandene Alkohol verflüchtigen und das Obst wird wieder verzehrbare.

Nachreifen

Sie können Ihr Dörrgerät ferner zum schnelleren Nachreifen von Früchten verwenden. 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 Dörrgerät wieder lecker und müssen nicht weggeworfen werden.

Fermentieren

Durch Fermentations-Prozesse können Sie Rohkostprodukte bekömmlicher, nährstoffreicher, geschmackvoller und haltbarer machen. Ob mit oder ohne zusätzliche Hilfe von Enzymen, Bakterien, Pilzen oder weiteren Zellkulturen, versetzt Sie der Besitz eines Dörrgerätes in die Lage, eine gleichbleibende Temperatur während und über die gesamte Fermentationsdauer zu gewährleisten. So gelingt Ihr Fermentationsergebnis gegenüber dem Arbeiten bei Zimmertemperatur oder im Heizungskeller immer. Da bei den meisten Fermentationsvorgängen Temperaturen zwischen 40 ° und 60 °C empfohlen werden, liegen Sie mit einem Dörrgerät aus dem Keimling Sortiment genau richtig.

Dekorieren

Getrocknete Orangenscheiben, aber auch andere Obstsorten, sind ein schöner Fensterschmuck in der Winterzeit. Außerdem bringen sie nett arrangiert in einer Schale einen wunderbaren Duft in Ihren Räumen. Dieses Trockenobst können Sie auch zur Duftintensivierung mit ein paar Tropfen ätherischem Öl beträufeln. 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 noch zum Dörren?

Folgende Hilfsmittel empfehlen wir Ihnen:

- Eine großes Brett mit Safrille. Achten Sie auf ein Material, das Ihr Messer schont und leicht zu reinigen ist.
- 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 feuchtes Tuch, um die Klängen immer wieder von Saft und Schnittresten zu befreien.
- Ein Spar- oder Spargelschäler und ein Apfeleutkerner.
- Dörrfolien/-bögen oder Backpapier zur Verarbeitung breiiger Konsistenzen.
- Vakuum-Behälter, Gläser mit Schraubdeckel o.ä. luftdicht verschließbare Behälter.

Sorgen Sie durch Vakuum-Behälter, Gläser mit Schraubdeckel oder luftdicht verschließbare Beutel 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 Rohkostlichkeiten haben.

Standort Ihres Dörrgeräts

Der Standort Ihres Trockners 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). Kinder lieben nicht nur die Trockenfrüchte, sondern spielen auch gerne an dem Drehknopf der Temperatureinstellung herum. Stellen Sie Ihr Dörrgerät daher aus der Reichweite von Kinderhänden.

Pflege Ihres Dörrgeräts

Wenn Sie ein paar 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.

Als Reinigungsmittel empfehlen wir warme Seifenlauge. Ein Schwamm bietet sich für die Gerätegehäuse an, eine Bürste für die Gitter. Die Dörrfolien/-bögen sollten vorsichtig mit einem Schwamm gereinigt werden, der die Oberfläche nicht verkratzt.

Achten Sie darauf, dass nicht zu viel 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. Das Reinigen der Gitter und Siebe in der Spülmaschine ist kein Problem.

Zubereitungstipps

Faulstellen an Obst und Gemüse 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.

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 auf den folgenden Seiten 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.

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.

Schneiden Sie Ihr Trockengut in gleich große Scheiben oder Stücke. So werden die Stücke auf dem 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.

Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5

Kleine übriggebliebene Mengen von Mahlzeiten können Sie für den Trocknungsprozess präparieren und auf ein Gitter in den Kühlschrank stellen. Dort trocknen die Produkte schon etwas vor. Sind dann mehrere Gitter komplett, beginnen Sie mit dem Einsatz Ihres Dörrgeräts.

Tipps für das Herstellen von Trockenfrüchten

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 Knabereien, 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 Knaberei können Sie noch steigern, indem Sie sie in die Herstellung mit einbeziehen.

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, Äpfel, Birnen, Beeren und natürlich auch Überschüsse aus Ihrer Küche, die auch überreif sein dürfen, eignen sich vorzüglich.

Was nicht sofort auf den Trockner passt, kommt schön luftig ausgebreitet in den Keller oder Kühlschrank, bis es schließlich auf den Gittern 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.

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.

Die frischen Produkte sollten reif sein und dürfen gerne auch überreif sein. Sogar angegorenes 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.

Obst- und Gemüsesorten beim Dörren

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 ergibt sich 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 Fans von Pommes Frites.

Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5

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 werden. Als ganze Bananen können Sie die längste Naturpraline 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. In 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 schneiden (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).

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 Knusperie 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 Hausmittel gegen innere Würmer.

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.

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.

Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5

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).

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

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? Bereiten Sie die Sprossen auf dem Gitter aus (Trockenzeit: 1-2 Tage), um leckere, knusprige Sprossen zu erhalten. Ist Ihre Keim Saat so klein, dass sie durch das Gitter durchfällt, können Sie ein Papier-Küchentuch unterlegen.

Tomaten: 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).

Rezeptideen für Ihr Dörrgerät

Paprika-Avocado-Röllchen

- Für 10 Stück -

Zutaten für die Röllchen

- 2 große Paprikaschoten
- 1 Avocado
- 1-2 TL Keimling® Flohsamenschalen
- 2 TL italienische Kräuter
- etwas Salz

Zutaten für die Creme-Füllung

- 2 Tomaten
- 1 EL Keimling® Chia-Samen
- Salz
- Chili, frisch gemahlen

Zutaten für die Füllung

- Tomate
- Salatblätter
- Sprossen (z.B. Linsen- oder Sonnenblumenkern-Sprossen)

Zubereitung

Entfernen Sie den Stielansatz der Paprikaschoten und schneiden Sie sie in grobe Stücke. Geben Sie das Fruchtfleisch der Avocado zusammen mit den Paprikastücken in den Mixbehälter des Vitamix®. Fügen Sie nun die restlichen Zutaten hinzu und mixen Sie alles zu einer gebundenen Masse. Streichen Sie diese Masse nun mit Hilfe eines Spachtels gleichmäßig auf 2 Dörrfolien. Lassen Sie dies über Nacht bei 40 °C trocknen. Wenden Sie das Ganze am besten gegen Ende der Trockenzeit einmal, indem Sie die Teigplatten auf die Dörrgitter stürzen und die Dörrfolie ab

ziehen. So kann alles gut durchtrocknen. Achten Sie darauf, dass die Teigplatten nicht zu trocken werden, sie sollten biegsam bleiben, damit sie beim Rollen nicht brechen.

Für die Creme mixen Sie alle Zutaten bis auf die Chia-Samen zu einer Soße. Fügen Sie anschließend die Chia-Samen hinzu und stellen Sie alles über Nacht in den Kühlschrank, damit die Soße zu einer streichfähigen Creme werden kann. Schneiden Sie die Teigplatten in gleichmäßige Rechtecke. Bestreichen Sie diese mit der Tomatencreme und geben Sie darauf je ein Salatblatt, sowie das Gemüse. Am besten Sie lassen einen Rand bei jedem Rechteck frei. Den können sie mit etwas Wasser anfeuchten. Wenn Sie die Röllchen nun aufrollen, drücken Sie diesen Rand zum Schluss an das Röllchen. So wird alles verklebt und das Röllchen behält seine Form.



Rezepte

Rohkost-Lasagneplatten

- Für 2 Personen -

Zutaten

- 2 Zucchini
- 2 EL Keimling® Erdmandelmehl
- 2 EL Goldleinsamen
- 1/2 TL Salz

Zubereitung

Schälen Sie zunächst die Zucchini mit einem Sparschäler und schneiden Sie sie in grobe Stücke. Geben Sie nun alle Zutaten in den Vitamix® und mixen Sie es zu einer gebundenen Masse. Sollte der Teig zu dick werden, geben Sie etwas Wasser hinzu. Streichen Sie den Teig direkt nach dem Mixen mit Hilfe eines Palettenmessers auf eine Dörrfolie und rillen Sie die Lasagne-Rechtecke vor. Trocknen Sie nun alles bei 42 °C in Ihrem Dörrgerät für mehrere Stunden. Zwischendurch sollten Sie die Platten auf ein Dörrgitter stürzen und die Dörrfolie abziehen.

Nach ca. 12 Stunden sollten die Platten gut durchgetrocknet sein. Nun können Sie sie in einzelne Rechtecke brechen und mit pikant gewürzter Tomatensoße, Zucchini- oder Pilzsoße in eine fast original italienische Lasagne verwandeln. Oder Sie stellen gleich eine größere Menge der Lasagneplatten her und haben immer einen entsprechenden Vorrat im Küchenschrank parat... für italienischen Genuss.

Lassen Sie die geschichtete Lasagne final in Ihrem Dörrgerät durchziehen, damit die Lasagneplatten die Soße aufnehmen können und wieder etwas weicher werden.

Tipp: Als Bechamelsonsoße eignet sich eine Mischung aus BioMandelpüree mit etwas Wasser, Salz, Zitrone und Knoblauch.



Rezepte

Süßes Buchweizen-Granola

- Für 4 Personen -

Zutaten

- 4 EL Buchweizen, keimfähig
- 4 EL Keimling® Rohes Kakaopulver
- 2-3 EL Keimling® Roher Agavendicksaft
- 4 EL Keimling® Mandelkerne
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 4 EL Trockenfrüchte nach Belieben, z.B. getrocknete Äpfel oder Goji-Beeren

Vorbereitung (2 Tage vorher)

Spülen Sie die Buchweizensaat gut durch und weichen Sie sie z. B. im Easy Sprout Keimsystem über Nacht ein. Spülen Sie am nächsten Morgen alles wieder gut durch und lassen Sie die Saat etwas abtropfen. Nun sollte der Buchweizen für etwa 2 Tage keimen. Spülen Sie ihn zwischendurch immer wieder durch, mindestens 2 mal täglich, und lassen Sie ihn danach abtropfen

Zubereitung

Spülen Sie am 3. Tag morgens den gekeimten Buchweizen nochmals durch und lassen ihn abtropfen. Nun hacken Sie die Mandeln und Trockenfrüchte mit einem scharfen Messer – nicht zu fein. Vermischen Sie nun alle Zutaten in einer großen Schüssel, sodass alles gut miteinander verbunden ist.

Krümeln Sie die Masse auf die Dörrfolien Ihres Dörrgerätes und lassen Sie das Ganze für einen Tag bei unter 45 °C gut durchtrocknen.

Zuletzt krümeln Sie das trockene Buchweizen-Granola mit den Händen in einen Behälter und bewahren es dort wie ein Müsli als Trockenvorrat auf.

Tipp: Gönnen Sie sich ein Power-Frühstück aus einer klein geschnittenen Banane, zwei bis drei Erdbeeren, einem geraspeltem Apfel und zwei Esslöffel Ihres Granolas.



Dörrleitfaden

Gewürze

Trocknen Sie die Gewürze zwischen 35- 42° C. Die angegebenen Zeiten entsprechen der durchschnittlichen Dörrzeit.

Gewürz	Vorbereitung	Dörrzeit in Stunden
Basilikum	Blätter	2-3
Chilischoten	Hülse/ ganze Frucht	8-10
Schnittlauch	Halme (geschnitten)	2-3
Koriander	Blätter	6-8
Fenchel	Die hölzernen Stücke des Strunks abschneiden. Einzelne Schichten abnehmen oder in Stücke/Würfel schneiden.	10-12
Knoblauch	Die Haut entfernen und die ganze Zehe trocknen.	35
Ingwer	Wurzel und Blätter	13
Minze	Blätter	13
Oregano	Blätter	13
Petersilie	Blätter mit Stiel	13
Rosmarin	Blätter	13
Salbei	Blätter mit Stiel	13
Estragon	Blätter	13
Thymian	Blätter	13



Dörrleitfaden

Gemüse

Trocknen Sie das Gemüse zwischen 35- 42 °C. Die angegebenen Zeiten entsprechen der durchschnittlichen Dörrzeit.

Gemüse	Vorbereitung	Dörrzeit in Stunden
Gurken	Schälen (die Schale wird Bitter beim Trocknen). In Streifen schneiden.	6-8
Grünes Gemüse	Stiel abschneiden, die Schnittkante mit einem Tuch trocknen	6-8
Pilze	Das holzige Stück des Stiels entfernen. Mit einer Bürste oder einem Tuch reinigen, nicht waschen! Würfeln oder schneiden. Kleine Pilze können im ganzem getrocknet werden.	6-8
Zwiebeln	Stiel und Wurzeln abschneiden. Die äußere Schale entfernen. Würfeln, in Streifen oder in Ringe schneiden.	8-10
Zucchini	Schälen, wenn erwünscht. In Streifen, Würfeln oder als Julienne schneiden. Wenn größer als 30 cm, die Saat entfernen.	6-8
Tomaten	Den Strunk entfernen. In Scheiben schneiden. Schälen, wenn erwünscht.	6-8



Garantiebestimmungen

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile des Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5 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 Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I. IR D5 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 7) 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 4) 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 eingesendet, 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

8. Telefonkosten

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

9. Datenschutzhinweis

Einzelheiten bzgl. der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen zum Datenschutz.
Stand: 10/2015

Technische Daten

Gegenstand	Infrarot-Rohkost-Dörrgerät C.I.
Modell	IR D5
Nennspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50/60 Hz
Nennaufnahme	500 W
Maße	463 x 400 x 282 mm (B x T x H)
Gewicht	8 Kg



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