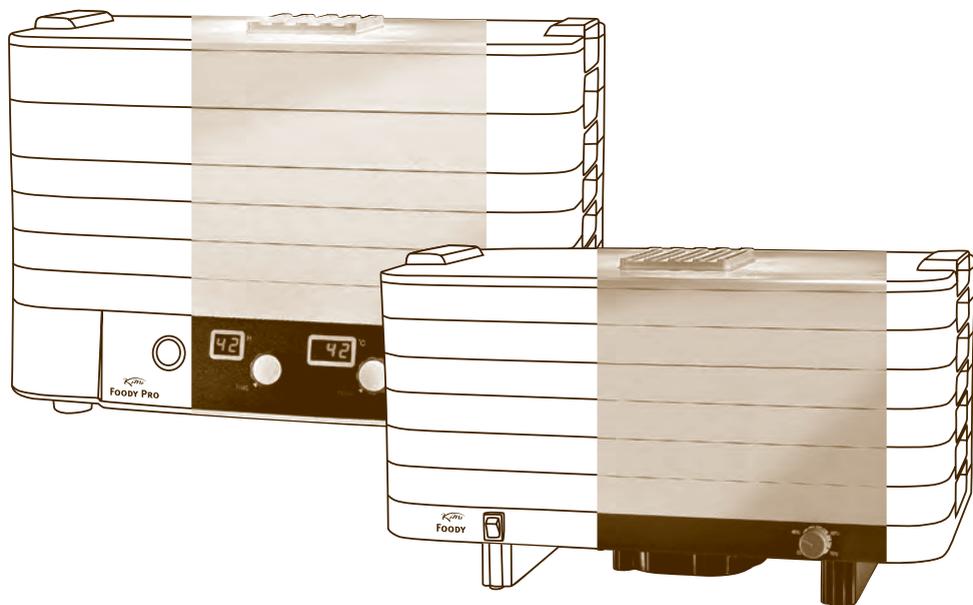


# KoMo

## SERVICE HEFT

für FOODY und FOODY PRO Dörrgeräte





SEIT ÜBER 25 JAHREN

## **Mit Liebe zum Handwerk und zur guten Küche**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

willkommen in der wunderbaren Welt des Dörrens. Sie sind nun stolzer Besitzer eines KoMo Dörrgeräts. Dieses energieeffiziente Dörrgerät ist für Ihre Gesundheit und Ihren Komfort konzipiert und eröffnet eine neue Dimension in der Konservierung von Lebensmitteln.

Wir sind sicher, dass Sie die einfache Bedienung zu schätzen wissen, wenn Sie die verschiedenen Kreationen genießen, die Sie ab heute herstellen werden.

Viel Freude bei der Zubereitung Ihrer feinen Speisen wünschen Ihnen

Wolfgang Mock (KoMo Deutschland)

Peter Koidl (KoMo Österreich)



Zu Ihrer Sicherheit	4
Bedienelemente FOODY	6
Bedienelemente FOODY PRO	8
Kurzanleitung und Wartung	10
Über das Dörren	12
Anleitung zum Dörren	14
1. Vorbehandlung	14
2. Befüllen der Dörtablets	14
3. Einstellung der Dörrzeiten	16
4. Einstellung der Dörrtemperatur	17
Lagerung getrockneter Lebensmittel	18
Wiederherstellung	19
Kräuter dörren	21
Obst dörren	24
Gemüse dörren	30
Fleisch und Fisch dörren	34
Technische Angaben, Störungen beheben	38
Zubehör	40
Garantie und Kontakt	42

## Sicherheitshinweise



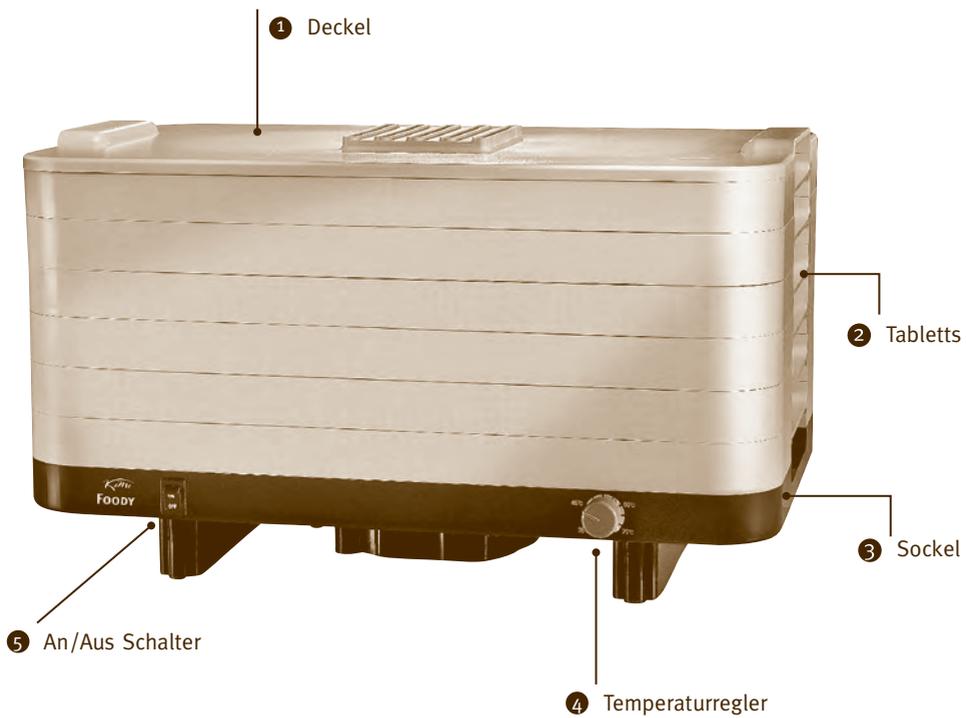
Die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise gelten immer, wenn Sie ein Elektrogerät benutzen. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt entwickelt.

**Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig alle Anweisungen!**

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Um sich vor der Gefahr eines elektrischen Schlages zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker oder den Sockel des Dörrgeräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren oder in seiner Nähe spielen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Benutzung ist oder gereinigt wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Gefahren führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder Stecker der Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde, schicken Sie es einem autorisierten Kundendienst zur Inspektion, Reparatur und/oder zur Behebung des Fehlers.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen
- Das Gerät darf nicht auf heiße Oberflächen, in die Nähe von offenen Gasflammen oder in den heißen Ofen gestellt werden.
- Schalten Sie das Gerät erst aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

- Stellen Sie das Dörrgerät nicht auf ein Handtuch oder einen Teppich, da dies den Luftstrom des Dörrgeräts einschränkt und Schäden am Gerät verursachen kann. Lassen Sie zur ausreichenden Belüftung immer mindestens 3 cm Abstand zum Dörrgerät.
- Das Gerät hat ein kurzes Stromkabel, um die Gefahr zu reduzieren, sich darin zu verheddern oder über ein Kabel zu stolpern.
- Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn man es vorsichtig benutzt. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel, das für eine Strombelastung von mindestens 5 Ampere oder höher ausgelegt ist. Bei Verwendung eines längeren Kabels legen Sie es so, dass es nicht über die Tischkante hängt.
- Das Gerät darf keine heißen Oberflächen berühren.
- Gerät nicht im Freien verwenden.
- Setzen Sie das Dörrgerät niemals Temperaturen über 80 °C aus. Niemals in der Spülmaschine waschen.

## FOODY



**2 Tabletts**

mit 6 Tabletts aus BPA-freiem ABS-Kunststoff

**Mascheneinsätze**

mit 6 Mascheneinsätze aus BPA-freiem ABS-Kunststoff – verhindern, dass kleine oder gewürfelte Obst- und Gemüsestücke durch die Löcher der Dörtabletts fallen.

**Fruchtledeereinlagen**

mit 2 Fruchtledeereinlagen aus BPA-freiem ABS-Kunststoff – passen direkt in die Tabletts und sind so konzipiert, dass das Auslaufen von Fruchtピューre verhindert wird.

**4 Temperaturregler**

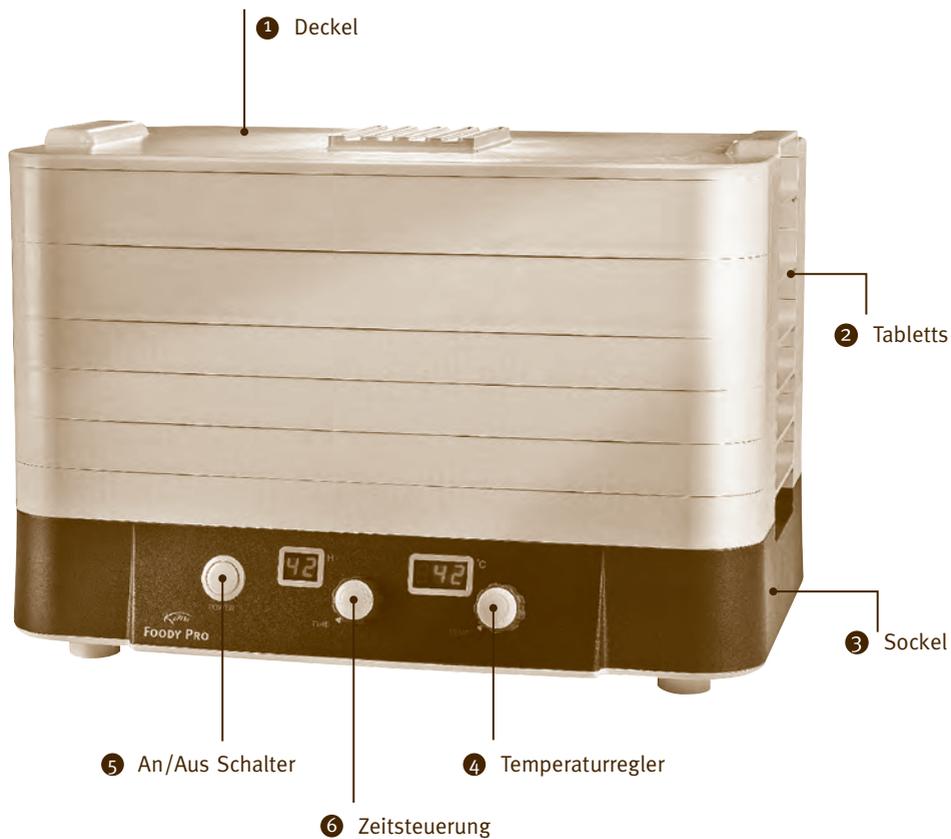
Ein mikroprozessorgesteuerter Wärmesensor stabilisiert die Trocknungsumgebung. Die variable Temperatursteuerung mittels “Solid-State-Modulen” gewährleistet präzise Ergebnisse.

**5 An/Aus Schalter**

Solider Kippschalter für einfache Bedienung

Weitere Tabletts, Einsätze und Fruchtledeereinlagen sind als Zubehör bei Ihrem lokalen Fachhändler erhältlich.

## FOODY PRO



**2 Tabletts**

mit 6 Tabletts aus BPA-freiem ABS-Kunststoff

**Mascheneinsätze**

mit 6 Mascheneinsätze aus BPA-freiem ABS-Kunststoff – verhindern, dass kleine oder gewürfelte Obst- und Gemüsestücke durch die Löcher der Dörrtablets fallen.

**Fruchtledeereinlagen**

mit 2 Fruchtledeereinlagen aus BPA-freiem ABS-Kunststoff – passen direkt in die Tabletts und sind so konzipiert, dass das Auslaufen von Fruchtjoghurt verhindert wird.

**Joghurtbecher**

mit 4 Joghurtbecher aus BPA-freiem ABS-Kunststoff – passen direkt in die tiefen Tabletts und ermöglichen die Herstellung von frischem Joghurt.

**Filter**

2 Filter filtern die Luft, so dass die getrockneten Lebensmittel frei von Unreinheiten sind.

**4 Temperaturregler**

Ein mikroprozessorgesteuerter Wärmesensor stabilisiert die Trocknungsumgebung. Die variable Temperatursteuerung mittels “Solid-State-Modulen” gewährleistet präzise Ergebnisse.

**5 An/Aus Schalter**

Solider Kippschalter für einfache Bedienung.

**6 Zeitsteuerung**

Der FOODY PRO verfügt über eine Abschaltautomatik (bis zu 99 Stunden).

Weitere Tabletts, Einsätze und Fruchtledeereinlagen sind als Zubehör bei Ihrem lokalen Fachhändler erhältlich.

## Vor der ersten Verwendung

Vor der ersten Verwendung Ihres Dörrgeräts müssen Tablett, Deckel, Mascheneinsätze und Fruchtledereinlagen mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

## Kurzanleitung

- 1**  
Stellen Sie das Dörrgerät auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche (ohne Teppich).
- 2**  
Stellen Sie sicher, dass der Filter sauber ist und korrekt sitzt.
- 3**  
Bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und befüllen Sie die Dörrtablets. Achten Sie darauf, dass die Öffnung in der Mitte frei bleibt.
- 4**  
Stapeln Sie die Tablett auf dem Gerätesockel und setzen Sie anschließend den Deckel auf das Dörrgerät.
- 5**  
Stellen Sie sicher, dass die Dörrtablets bündig gestapelt sind.

**6**

Lassen Sie zur ausreichenden Belüftung immer mindestens 3 cm Abstand zum Dörrgerät.

**7**

Bestimmen Sie anhand der Tabellen, welche Temperatur/Zeit für den Dörrvorgang nötig sind.

**8**

Stecken Sie den Netzstecker in eine handelsübliche Steckdose.

**9**

Sie können nun mit dem Dörren beginnen.

## Pflege und Wartung

### Nach jeder Verwendung

Reinigen Sie die Tablett, den Deckel, Mascheneinsätze und Fruchtledereinlagen mit warmem Seifenwasser. Bei festnäckigen Verschmutzungen können Sie die Teile einweichen und/oder mit einer Plastikbürste säubern.

### Vorsichtsmaßnahmen

- Reinigen Sie Mascheneinsätze, Fruchtledereinlagen und Deckel niemals in der Geschirrspülmaschine, sondern immer von Hand. Hohe Temperaturen können dazu führen, dass sich die Kunststoffteile verziehen
- Verwenden Sie keine scheuernden Bürsten, Reiniger oder Lösungsmittel zur Reinigung der Kunststoffteile – die Oberflächen würden zerkratzen.

- Tauchen Sie das Netzteil/den Gerätesockel niemals in Wasser. Wischen Sie die Teile mit einem sauberen Tuch ab.

## **Kundendienst**

Wenn bei Ihrem Dörrgerät ein Problem auftritt, beachten Sie zunächst das Kapitel Fehlerbehebung. Kundendienst- und Garantieinformationen entnehmen Sie der Rückseite dieses Serviceheftes.

## Vorteile des Dörrens – was ist dörren?

Dörren bezieht sich auf ein Verfahren, bei dem Nahrungsmitteln die Feuchtigkeit entzogen wird. Dadurch wird das Verderben der Nahrungsmittel verhindert und diese können bis zu einer späteren Verwendung gelagert werden. Beim Dörren gehen nur wenige Nährstoffe verloren.

### Vorteile des Dörrens von Nahrungsmitteln

- Die Lebensmittel behalten beinahe alle Nährstoffe und ihren Geschmack.
- Wenn Sie reife (am besten biologische) Lebensmittel dehydrieren, erhalten Sie ein Trockenprodukt mit besten Nährwerten
- Gewicht und Größe der Lebensmittel werden reduziert.
- Im Gegensatz zu Gefriergut müssen Sie sich bei Stromausfall keine Gedanken darüber machen, ob die Lebensmittel verderben könnten.
- Sie erhalten Lebensmittel mit einer höheren Energiedichte im Vergleich zu frischen Lebensmitteln
- Lebensmittel werden keinen hohen Temperaturen, wie z. B. beim Einkochen ausgesetzt.
- Die Zubereitung ist einfach und der Dörrprozess muss nicht ständig überwacht werden.
- Dörren kann über Nacht erfolgen.
- Getrocknete Lebensmittel sind leicht zu lagern und einfach zu verwenden.
- Die Lagerung getrockneter Lebensmittel ist energieeffizient.
- Dörren konzentriert den natürlichen Geschmack, die Süße und das Aroma der Nahrungsmittel.

Da sich der natürliche Zucker konzentriert, wenn Sie Feuchtigkeit entziehen, ist das getrocknete Produkt naturgemäß süß. In der Regel benötigen Sie aufgrund dieser natürlichen Süße keinen zusätzlichen Süßstoffe.

Getrocknete Lebensmittel sollten in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

## Der Dörrvorgang

Übung macht den Meister: Experimentieren Sie mit verschiedenen Trocknungszeiten und -temperaturen. Notieren Sie sich, was am besten für Sie funktioniert hat.

### Ausrüstung

- Scharfe Schälmesser (Verwenden Sie Klängen aus rostfreiem Stahl. Carbonklängen können einige Früchte und Gemüse dunkel verfärben. Auch ein Gemüsehobel oder elektrischer Schneider kann nützlich sein).
  - Schneidebrett
  - Mixer (zur Herstellung von Leder und Pulver)
  - Behälter zur luftdichten Aufbewahrung
  - Wahlweise: Schäler, Dampfkochtopf oder Kochtopf mit einem Dampfgareinsatz
- Waschen Sie vor dem Dörren gründlich die Hände. Stellen Sie sicher, dass Arbeitsplatte, Schneidebrett, Utensilien, Geräte und Behälter für die Aufbewahrung vor der Verwendung sauber sind.

## Auswahl der Lebensmittel

Wählen Sie Lebensmittel in bester Qualität, die sich auf dem Höhepunkt der Reife und des Geschmacks befinden. Schneiden Sie gequetschte oder beschädigte Stellen weg.

## Erst entscheiden, dann dörren

Bevor Sie beginnen, entscheiden Sie, wie die getrockneten Nahrungsmittel verwendet werden sollen. Beispielsweise: Snacks, Backwaren, Suppen, Saucen oder Dips. Dies hilft zu entscheiden, wie dick Sie die Nahrungsmittel schneiden und ob sie geschält, gesalzen oder gewürzt werden.

## Schälen oder nicht

Schalen sind in der Regel fest, wenn die Lebensmittel getrocknet sind und brauchen längere Dörrzeiten; andererseits enthalten die Schalen von Obst und Gemüse meist den höchsten Nährwertanteil des Lebensmittels. Schälen ist deshalb Geschmackssache. Wenn Sie normalerweise das Lebensmittel für ein bestimmtes Rezept schälen würden, dann schälen Sie das Lebensmittel auch vor dem Dörren. Schälen Sie Äpfel, die für Kuchen oder Tomaten, die für Suppen bestimmt sind. Wenn das getrocknete Nahrungsmittel als Snack verwendet werden soll, ist es besser, es nicht zu schälen.

## Schneiden macht den Unterschied

- Schneiden oder teilen Sie die Lebensmittel in gleich dicke Stücke. Das gewährleistet eine gleichmäßige Trocknung.
- Schneiden Sie die Lebensmittel nicht zu dünn.

1/2 cm ist für das meiste Obst und Gemüse empfehlenswert.

- Nahrungsmittel, die viel Wasser enthalten wie z. B. Wassermelonen müssen möglicherweise in dickere Scheiben geschnitten werden, um richtig zu trocknen.
- Feuchtigkeit entweicht am besten aus einer geschnittenen oder gebrochenen Oberfläche, nicht durch die feste Schale. Je größer die Schnittfläche, desto schneller und besser trocknet das Lebensmittel.
- Dünnstieliges Gemüse wie grüne Bohnen, Spargel oder Rhabarber sollte der Länge nach halbiert oder mit einem extrem schrägen Schnitt geschnitten werden.
- Brokkolistängel sollten, abhängig vom Durchmesser, halbiert oder geviertelt werden.
- Obst sollte quer durch die Mitte geschnitten werden.
- Machen Sie dünne flache Schnitte.
- Kleines Obst wie beispielsweise Erdbeeren können halbiert werden. Kleinere Beeren sollten entweder halbiert oder leicht blanchiert werden, um die Haut aufzubrechen.

## 1. Vorbehandlung

### Eintauchen in eine Vorbehandlungslösung

(in der Regel für Obst)

Einige Fruchtsorten, wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Bananen tendieren zur Oxidation und dunkeln beim Trocknen oder bei der Lagerung über 6–7 Monate etwas nach. Um Verfärbungen zu verhindern und die Haltbarkeit zu verlängern, behandeln Sie diese wie folgt vor:

**1**

Eintauchlösung: Wir bevorzugen die Verwendung von Zitronensaft in Flaschen und mischen zwei Teile Saft mit einem Teil Wasser. Sie können auch Orangensaft, Ananassaft, frischen Zitronensaft, Ascorbinsäure oder einen Produktschützer wie „Fruit-Fresh“ verwenden. Ascorbinsäure ist in der Apotheke erhältlich. Mischen Sie einen Teelöffel Ascorbinsäure auf einen Liter Wasser. (Befolgen Sie die Anleitungen von „Fruit-Fresh“.)

**2**

Legen Sie das Obst 2–5 Minuten in der Vorbehandlungslösung ein. Lassen Sie das Obst nicht länger als 10 Minuten in der Lösung liegen.

**3**

Lassen Sie das Obst durch ein feinmaschiges Sieb abtropfen, bevor Sie es auf die Dörretabletts legen.

### Vorteile von Blanchieren/Dampfgearen

(in der Regel bei Gemüse verwendet)

- Konserviert die Farbe
- Stoppt den Reifeprozess (Enzymaktion)
- Verhindert Geschmacksveränderungen
- Erleichtert das Trocknen, reduziert die Dörrzeit
- Verringert die Kontamination durch Schimmel und Bakterienwachstum

### ● Tipp

Viele Gemüse wie Bohnen, Mais, Erbsen und Brokkoli müssen dampfgegart oder blanchiert werden, bevor man sie trocknet. Karotten und Sellerie sollten blanchiert oder dampfgegart werden. Obwohl unbehandeltes Gemüse, das innerhalb von drei bis vier Monaten verbraucht wird, noch einen akzeptablen Geschmack hat, hat wärmebehandeltes Gemüse eine bessere Farbe und nimmt seine ursprüngliche Form schneller wieder an. Einige Gemüsearten, wie Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Pilze können ohne Wärmebehandlung getrocknet und erfolgreich wiederhergestellt werden. Im Allgemeinen muss Gemüse, das zum Einfrieren dampfgegart oder blanchiert wird, auch zum Trocknen vorbehandelt werden. Blanchieren geht schneller als Dampfgearen.

### Blanchieren

**1**

Legen Sie das Gemüse in einen Korb oder in ein Sieb.

**2**

Tauchen Sie den gefüllten Korb oder das Sieb 5–20 Sekunden (Garzeit ist abhängig von der Größe des geschnittenen Gemüses) in einen Topf mit kochendem Wasser. Lassen Sie es nur solange im Wasser, bis Sie eine Farbveränderung bemerken.

**3**

Nehmen Sie es sofort heraus. Tauchen Sie es in eiskaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen.

**4**

Lassen Sie es abtropfen und geben Sie es auf die Döratabletts

### **Dampfgaren**

**1**

Legen Sie das Gemüse in einen Korb oder in ein Sieb, damit der Dampf um das Gemüse zirkulieren kann.

**2**

Tauchen Sie den gefüllten Korb oder das Sieb in einen Topf mit ca. 5 cm kochendem Wasser. Die Nahrungsmittel sollten das Wasser nicht berühren.

**3**

Decken Sie den Topf zu und dämpfen Sie 3–5 Minuten.

**4**

Nehmen Sie es sofort heraus. Tauchen Sie es in eiskaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen.

**5**

Lassen Sie es abtropfen und geben Sie es auf die Döratabletts.

## **2. Befüllen der Döratabletts**

### **Vor dem Füllen der Tablettts**

Um ein Tropfen zu verhindern, stellen Sie sicher, dass jegliche überschüssige Flüssigkeit von gewaschenen, gezuckerten, marinierten oder flüssigkeitsreichen Lebensmitteln abgetropft ist (z.B. bei sehr reifen Tomaten oder Zitrusfrüchten).

### **Belegen der Tablettts**

**1**

Sobald die Lebensmittel passend geschnitten und ggf. vorbehandelt wurden, beginnen Sie, die Tablettts zu belegen.

**2**

Ordnen Sie die Lebensmittel auf dem Tablett in einer einzigen Schicht an. Lassen Sie etwas Abstand zwischen jedem Stück Lebensmittel.

**3**

Stellen Sie sicher, dass die Öffnung in der Mitte der Tablettts unbedeckt bleibt, damit die Luft zirkulieren kann.

**4**

Wenn nur eine Seite des Lebensmittels geschnitten ist, legen Sie es mit der Schnittstelle nach oben.

### Befüllte Tablettis

**1**

Stellen Sie die befüllten Tablettis nicht sofort auf den Gerätesockel.

**2**

Lassen Sie überschüssige Flüssigkeit von den Tablettis abtropfen, bevor Sie sie auf die Gerätebasis stellen. Sie können das Tablett dazu fest auf ein Tuch klopfen oder es für 10 Minuten auf ein Tuch stellen.

**3**

Wenn Sie die Tablettis auf ein Handtuch oder Küchenpapier legen, um die Flüssigkeit zu sammeln, erleichtert es die Reinigung.

### 🕒 **Tipp**

Füllen Sie die Tablettis immer mit Lebensmitteln, bevor Sie die Tablettis auf den Gerätesockel stellen.



**Achtung:** Wenn lose Partikel oder Flüssigkeiten in den Gerätesockel und damit in den Motor geraten, werden Motor und Elektronik beschädigt. Um Schäden zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig.

### Wahlweise

**1**

Sollten es zu einem Überlauf von Flüssigkeiten kommen, so können Sie diesen auffangen,

indem Sie Fruchtledereinlagen auf die beiden untersten Tablettis legen.

**2**

Um die Zirkulation der Luft zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Fruchtledereinlagen auf die untersten zwei Tablettis versetzt zu verteilen.

**3**

Setzen Sie die beiden unteren Tablettis (ohne Lebensmittel) direkt auf den Gerätesockel.

**4**

Verwenden Sie kein Wachspapier, da das Wachs unter den Dörrtemperaturen schmilzt. Denken Sie daran, die Öffnung in der Mitte stets frei zu lassen.

**Fruchtledereinlagen und leere Tablettis können entfernt werden, sobald die Lebensmittel nicht mehr tropfen.**

## 3. Einstellung der Dörrzeiten

Die präzise Bestimmung von Trocknungszeiten ist nahezu unmöglich, da der Feuchtigkeitsgehalt eines Lebensmittels mit dem Wetter, der Bodenbeschaffenheit, dem Anbaugelände, der Schnittdicke stark variiert. Mit etwas Erfahrung werden Sie in der Lage sein, zu sagen, welche Lebensmittel am längsten brauchen. Beispielsweise brauchen Tomaten, die normalerweise sehr saftig sind, länger als Kohl, der trocken ist. Zitrusfrüchte werden länger als Äpfel brau-

chen. Notieren Sie sich Ihre Trocknungsergebnisse, um mit der Zeit mehr Erfahrungen zu den Trockenzeiten zu sammeln.

Beginnen Sie, geschnittenes Obst, Gemüse und Fleisch in regelmäßigen Abständen nach mehreren Stunden Dörrzeit zu überprüfen. Prüfen Sie gegen Ende des Dörrvorgangs häufiger. Kräuter, Leder oder gehackte und geschnitzelte Lebensmittel können schneller trocknen. Wenn Lebensmittel zu stark getrocknet wurden und brüchig oder leicht gebräunt wirken, können sie immer noch für Suppen oder gebackene Waren verwendet werden. Sie brauchen evtl. etwas länger bei der Wiederherstellung und benötigen zusätzliches Wasser, aber der Geschmack ist in der Regel nicht beeinträchtigt.

#### 4. Einstellung der Dörrtemperatur

Auch die Temperatureinstellungen können stark variieren, da viele Variablen beim Dörren von Lebensmitteln eine Rolle spielen. Die Beschaffenheit des Lebensmittels sowie die Luftfeuchtigkeit haben einen Einfluss auf die Dörrzeit und die Qualität der getrockneten Lebensmittel.

##### **Tip**

Tablettrotation: Das KoMo Dörrgerät ist zur Verwendung mit bis zu 20 Tablettis geeignet. Bei Verwendung von mehr als 4 Tablettis erzielt eine regelmäßige Drehung die besten Ergebnisse. Prüfen Sie die Dörrtablettis regelmäßig. Drehen Sie die Tablettis, wenn das getrocknete Lebens-

mittel es erfordert. Platzieren Sie das oberste Tablett ganz unten, gefolgt vom nächsthöheren usw.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Temperaturen, mit der Dicke des Lebensmittels sowie der Vorbehandlung von Lebensmitteln.

Die folgenden Werte sind gute Ansatzpunkte zum Dörren verschiedener Lebensmittel (Werte in °C):

- Obst: 55° bis 60°
- Gemüse: 50° bis 60°
- Dörrfleisch: Auf höchster Temperatur beginnen (70°), nach 4 Stunden herunterdrehen auf 60°–65° und trocknen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Kräuter: 35° bis 37°
- Nüsse: 32°
- Joghurt: 45° (FOODY PRO)

#### Lagerung getrockneter Lebensmittel

Wenn die Lebensmittel hinreichend getrocknet sind, lassen Sie sie vor dem Lagern abkühlen (ca. 15–30 Minuten). Damit die Lebensmittel nach dem Trocknen keine Feuchtigkeit aufnehmen, ist es wichtig, sie zügig zu verwahren. Wählen Sie geeignete luftdichte Aufbewahrungsgefäße und lagern Sie sie bei optimalen Bedingungen. Wenn Feuchtigkeit oder Kondensation

im Aufbewahrungsgefäß auftreten, so wurde das Lebensmittel nicht ausreichend gedörnt. Geben Sie es erneut in das Dörngerät und dörren Sie es, bis es komplett trocken ist.

### **Behälter**

Zur Lagerung geeignet sind alle sauberen, luftdichten und feuchtigkeitsundurchlässigen Behälter. Geben Sie möglichst viel Füllgut in einen Behälter damit er möglichst wenig Luft und damit Feuchtigkeit enthält. Zippverschlusstüten oder Hitzeverschlusstüten sind eine ausgezeichnete Wahl. Gefüllte Tüten können in Metall Dosen mit Deckeln, z. B. Kaffeedosen aufbewahrt werden. Dadurch werden die Lebensmittel vor Insekten und Licht geschützt. Gläser mit dicht abschließenden Deckeln können mit oder ohne Plastiktüten verwendet werden. Plastikgefäße mit Deckeln sind gut, sollten aber zusammen mit schließenden Plastiktüten benutzt werden, da Plastikgefäße nicht luftdicht sind. Verwenden Sie keine Papier- oder Stofftüten, Butterbrotpapier, unbeschichtete Metallgefäße oder Gefäße ohne dichtschießenden Deckel.

### **Beschriftung**

Beschriften Sie die gedörnten Lebensmittel mit dem Namen, Datum und Menge/Gewicht. Dies hilft bei der Organisation der Bevorratung und reduziert Abfall.

### **Aufbewahrungsort**

Kühl, dunkel und trocken sind die wichtigsten Aspekte, um die Qualität getrockneter Lebensmittel zu erhalten. Gläser oder Plastikgefäße sollten

in einer Papiertüte oder einem geschlossenen Schrank aufbewahrt werden, um die Helligkeit zu minimieren. Betonwände und Böden sind oft feucht. Behälter mit getrockneten Lebensmitteln sollten deshalb nicht direkt auf dem Boden stehen oder eine Kellerwand berühren. Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel nicht in der Nähe von Gegenständen mit starkem Geruch, wie z. B. Lack, Farbentferner oder Kerosin auf.

### **Aufbewahrungsdauer**

In den meisten Fällen sollten getrocknetes Obst und Gemüse nicht länger als ein Jahr gelagert werden. Planen Sie getrocknetes Fleisch, Fisch, Geflügel oder Dörrfleisch innerhalb eines oder zweier Monate aufzubreuchen. Beachten Sie bei der Verwendung der Lebensmittel das Dörrdatum und verbrauchen Sie erst die gedörnten Lebensmittel mit dem älteren Datum. Prüfen Sie getrocknete Lebensmittel regelmäßig. Wenn das Lebensmittel feuchter erscheint als beim Verpacken, könnte Feuchtigkeit in das Gefäß eingedrungen sein. Verteilen Sie die Lebensmittel auf den Dörrtablets und trocknen Sie sie erneut. Schimmel zeigt, dass das Lebensmittel nicht hinreichend getrocknet war oder nicht passend gelagert wurde. Entsorgen oder kompostieren Sie verschimmelte Lebensmittel. Versuchen Sie nicht, sie zu verwenden.

### **Wiederherstellung**

Darunter verstehen wir die Rückführung von Feuchtigkeit in das Lebensmittel. Sie werden

häufig getrocknete Lebensmittel wiederherstellen wollen, bevor Sie sie zu Rezepten hinzufügen, als Beilagen verwenden oder mit anderen Zutaten kombinieren.

- In Flüssigkeit eingelegt, wird das getrocknete Lebensmittel seine ursprüngliche Form und Größe zurück erhalten.
- Legen Sie Lebensmittel in ein Gefäß und gießen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit hinzu, bis es bedeckt ist. Lassen Sie es in der Flüssigkeit liegen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Kühlen Sie es während des Einweichens, damit es nicht verdirbt. Fügen Sie während dieses Vorgangs keine Gewürze zu.
- Neben Wasser können Sie auch andere Flüssigkeiten wie Saft, Brühe, Milch etc. verwenden.
- Versuchen Sie nicht, mehr Flüssigkeit zu verwenden, als für die Wiederherstellung nötig ist. Durch Hinzufügen und Abgießen von überschüssiger Flüssigkeit können Nährstoffe verloren gehen.
- Für Suppen müssen getrocknete Lebensmittel nicht vorbehandelt werden. Getrocknete Gemüse können ca. eine Stunde vor dem Servieren zur Suppe hinzugefügt werden.
- Gehackte oder geschnitzte Gemüse und Obst, die in beispielsweise in Keksen verwendet werden sollen, müssen normalerweise nicht wiederhergestellt werden. Wenn Ihnen die Stücke zu knusprig und trocken erscheinen, besprenkeln Sie diese mit 1 Esslöffel Wasser je Tasse getrocknetes Lebensmittel.
- Für Gemüse und Früchte, die in Soufflees,

Pasteten, schnellen Broten, Knetteigen oder Rührteigen verwendet werden, nehmen Sie 2 Teile Wasser zu 3 (Volumen-)Teile getrocknetes Lebensmittel.

- Für Gemüse und Obst, das in Flüssigkeit gekocht wird wie Gemüsebeilagen, Obstbelag und Kompott, verwenden Sie 1 bis 1/2 Teile Wasser auf 1 Teil getrocknetes Lebensmittel.
- Gehackte und geschnitzte Lebensmittel sind rasch wiederhergestellt. Im Allgemeinen genügen 15–30 Minuten. Ganze Stücke oder Scheiben von Obst und Gemüse oder Fleischwürfel brauchen am längsten zur Wiederherstellung und weichen am besten über Nacht im Kühlschrank ein.
- Einige Nahrungsmittel brauchen bei der Wiederherstellung länger als andere. Karotten und Bohnen brauchen länger als grüne Erbsen oder Kartoffeln. Eine Faustregel: Lebensmittel, die lange gedörrt werden müssen, benötigen auch zum Wiederherstellen die meiste Zeit.
- Wenn Sie nicht genug Zeit haben um das Gemüse oder Obst lange genug einzuweichen, dann geben Sie es in kochendes Wasser, nehmen es vom Herd und lassen es 2–3 Stunden stehen.
- Das Wiederherstellen von Fleisch ist üblicherweise in 1–4 Stunden durch Einweichen in einer gleichen Menge von Wasser (im Kühlschrank) oder durch leichtes Köcheln in Wasser erledigt. Verwenden Sie nur soviel Wasser, bis das Fleisch zu bedeckt ist.
- Wenn Sie wiederhergestellte Lebensmittel absieben, heben Sie die Flüssigkeit auf. Diese Flüssigkeit hat einen hohen Nährwertgehalt.





Getrocknete Kräuter haben viel mehr Geschmack als frische. Zur Orientierung:

1 Teelöffel getrocknete Kräuter =  
1 Esslöffel frische Kräuter

1/4 Teelöffel getrockneter Ingwer =  
1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer

1 Teelöffel Zwiebelpulver =  
1 mittlere Zwiebel

1/8 Teelöffel getrockneter Knoblauch =  
1 Knoblauchzehe

Viele Kräuter können während der gesamten Wachstumsphase geerntet werden. Zweidrittel der Pflanze werden abgeschnitten; den Rest lässt man wachsen. Sobald die Pflanzen geschnitten wurden, verhindert regelmäßiges Schneiden die Blüte.

Blüten, Samen, Blätter und Stängel können alle zum Würzen verwendet werden. Wenn Blüten in Tees verwendet werden, lassen Sie sie im Ganzen trocknen. Entfernen Sie alle festen oder verfärbten Teile.

Getrocknete Kräuter haben eine ausgezeichnete Lagerdauer. Wenn sie unter normalen Lagerbedingungen gelagert werden, erhalten sie ihre Wirksamkeit für 4 Jahre oder länger. Dunkelgefärbte Gefäße sind am besten zum Lagern. Licht bleicht die Farben aus und reduziert den Geschmack.

## Zubereitung

**1**  
Wählen Sie Kräuter kurz vor der Blüte. Blätter sollten voll entwickelt, aber zart sein.

**2**  
Blüten sollten geerntet werden, wenn sie gerade offen und noch sehr frisch sind.

**3**  
Ernten Sie an einem sonnigen Morgen, nachdem der Tau verdampft ist.

**4**  
Kräuter benötigen keine Vorbehandlung.

**5**  
Waschen Sie die Blätter und Stängel leicht in kaltem Wasser. Breiten Sie sie auf einem saugfähigen Tuch aus, schütteln Sie jegliche sichtbare Feuchtigkeit ab oder tupfen Sie sie trocken.

**6**  
Entfernen Sie alle braunen Flecken und Insekten-schäden von den Blättern.

**7**  
Entfernen Sie die Blätter von den größeren Stängeln. Trocknen Sie Petersilie und Salbei an den Stielen.

**8**  
Auch ganze Rispen oder Samen von Chilischoten können getrocknet werden.

**9**

Kräuter können Minuten nach dem Pflücken und Säubern auf den Trocknungstabletts platziert werden.

**10**

Verwenden Sie entweder Mascheneinsätze oder Fruchtledeereinlagen.

**11**

Kräuter sind spröde und krümeln leicht, wenn sie getrocknet sind. Einige Blätter dunkeln nach, aber das schadet dem Geschmack nicht.

**12**

Nach dem Trocknen können die Blätter vom Stiel entfernt und im Ganzen gelassen, in einer Kaffeemühle gemahlen oder zerrieben werden. Vor der Nutzung reiben Sie sie zwischen den Fingern, verwenden Sie Stößel und Mörser oder pressen Sie sie durch ein feines Sieb.

**13**

Lagern Sie sie in luftdichten Gefäßen an einem kühlen, dunklen, trockenem Ort. Wenn auf der Innenseite der Gefäße Feuchtigkeit erscheint, müssen die Kräuter weiter getrocknet werden.

**14**

Getrocknete Kräuter kann man schlecht unterscheiden, daher sollten die Lagergefäße sofort nach dem Trocknen beschriftet werden.

**Vorgeschlagene Verwendung für getrocknete Kräuter**

Verwendung in italienischen, mexikanischen und chinesischen Gerichten. Auch in Suppen, Eintöpfen, Saucen, mit Gemüse, Salaten, Kuchen, Keksen, Fleischgerichten, Fischgerichten, Eierspeisen und Würzmischungen verwendbar.

**● Tipp**

Trocknen Sie Kräuter bei ca. 35–40°C. Verwenden Sie die Durchschnittszeiten nur als allgemeine Richtlinie. Unterschiedliche Faktoren können zu großen Unterschieden bei den Dörrezeiten führen. Prüfen Sie Kräuter regelmäßig, um korrekte Trocknungsergebnisse sicherzustellen.



Gewürz	Zu trockender Teil der Pflanze	Trockenzeit* in Stunden
<b>Basilikum</b>	Blätter	1–3
<b>Chili</b>	Rispen	5–12
<b>Dill</b>	Blätter	13
<b>Estragon</b>	Blätter	13
<b>Fenchel</b>	Blätter Samen	1–3 2–5
<b>Ingwer</b>	Wurzel und Blätter	13
<b>Knoblauch</b>	Zehen (Außenhaut jeder Zehe entfernen.)	35
<b>Koriander</b>	Blätter	1–3
<b>Kreuzkümmel</b>	Samen	2–5
<b>Minze</b>	Blätter	13
<b>Oregano</b>	Blätter	13
<b>Petersilie</b>	Blätter und Stiele	13
<b>Rosmarin</b>	Blätter	13
<b>Salbei</b>	Blätter und Stiele	13
<b>Schnittlauch</b>	Blätter (gehackt)	2–3
<b>Thymian</b>	Blätter	13

\* Durchschnittliche Trockenzeit

Getrocknetes Obst enthält keine Konservierungsmittel, ist nahrhaft und natürlich süß. Wir schlagen folgende Verwendung vor: Snacks, Kekse, Pasteten, Obstaufläufe wie „Cobbler“, Kuchen, Brote, Eis, Pfannkuchen, Marmeladen, Fruchtleder, zum Süßen von Waffeln und Müslis und vieles mehr.

### Vorgehensweise

**1**

Wählen Sie festes, reifes Obst (nicht überreif), ohne Druckstellen und Makel. Verlesen Sie Trauben und Beeren. Sortieren Sie fehlerhaftes Obst aus.

**2**

Waschen Sie Obst, das mit Haut gedörrt werden soll.

**3**

Schälen Sie Obst, wenn gewünscht oder nötig. Zum leichteren Schälen von Obst mit zarter Haut wie z.B. Pfirsichen, tauchen Sie das Obst in heißes Wasser ein bis die Haut reißt.

**4**

Wächserne Schalen von Früchten, die im Ganzen gedörrt werden sollen, wie beispielsweise Kirschen, Cranberries, Trauben und Blaubeeren, müssen angestochen oder 1–2 Minuten in kochendes Wasser getaucht werden. Auf diese Weise entfernen Sie die Wachsschicht.

**5**

Beeren können blanchiert oder dampfgegart werden, um ihre Schalen platzen zu lassen.

Dadurch verkürzt sich die Trockenzeit. Schneiden Sie das Obst, entfernen Sie Stiele, Steine, Kerne, Kerngehäuse und Samen. Obst trocknet gleichmäßiger, wenn Sie es in gleichgroße Scheiben schneiden.

**6**

Schneiden Sie das Obst in Scheiben, Stücke oder Hälften. Gleichgroße Scheiben von 1/2 cm eignen sich am besten.

**7**

Obst, das während des Trocknens nachdunkelt, sollte vorbehandelt werden (Vergl. Seite 14).

**8**

Verwenden Sie Mascheneinsätze für alle kleinen Obstsorten oder Stücke, die durch die Löcher in des Dörtablets fallen können.

**9**

Legen Sie das Obst gleichmäßig auf die Tablets. Wenn Sie mehr als 4 Tablets verwenden, wechseln Sie einmal während der Trocknungsphase

### Tutti-Fruit

Lösen Sie Gelatine nach Packungsanweisung auf und legen Sie Apfel- oder Birnenscheiben 10 Minuten darin ein. Auf Küchenpapier trockentupfen und dörren.

Es gibt viele Faktoren, die Einfluß auf die Dörzeiten haben. So testen Sie den Trocknungsgrad der Früchte: Entnehmen Sie ein Stück



Obst. Lassen Sie es abkühlen. Schneiden oder reißen Sie es. Die Frucht sollte fast keine Feuchtigkeit mehr enthalten. Die meisten Obstsorten werden noch biegsam und ledrig sein. Bananen und Erdbeeren sollten beinahe knusprig sein. Sie können Sie weicher lassen, wenn Sie sie nicht lange lagern möchten. Lagern Sie das getrocknete Obst in einem luftdichten Behälter.

## ● **Tip**

Trocknen Sie Obst bei 55–60°C. Verwenden Sie Durchschnittszeiten nur als allgemeine Richtlinie.

## Herstellung von Fruchtleder

Püriertes Obst, das in dünnen Schichten getrocknet wird, wird zu einem schmackhaften kandisartigen Fruchtleder-Snack.

**1**  
Entsteinen und pürieren Sie das Obst Ihrer Wahl und fügen Sie gerade genug Flüssigkeit hinzu (Obstsafte oder Wasser), damit der Mixer wirksam püriert. Häufig wird keine Flüssigkeit benötigt.

**2**  
Obst kann auch mit Apfelmus gemischt werden. Eine Tasse Apfelmus verhindert, dass das Leder bricht oder splittert.

**3**  
Wenn das Obst säuerlich ist, können Sie auch ein Süßungsmittel zufügen.

**4**  
Fetten Sie die Fruchtledereinlagen dünn mit Pflanzenöl ein, bevor Sie das Fruchtpüree aufgießen. So verhindern Sie das Ankleben beim Entfernen des Leders. Sie können auch etwas Olivenöl verwenden. Reiben Sie es mit einem Papiertuch auf die Fruchtledereinlage.

**5**  
Legen Sie die Fruchtledereinlagen in die Dörtabletts. Gießen Sie eine Tasse Fruchtpüree auf die Einlage. Denken Sie daran, dass die Öffnung in der Mitte des Dörtabletts unbedeckt sein muss.

**6**  
Für eine hinreichende Zirkulation sollte immer nur eine Hälfte des Dörtabletts belegt werden. Legen Sie die Fruchtledereinlagen jeweils versetzt auf die gestapelten Tablettts.

**7**  
Nachdem der Befüllung aller Fruchtledereinlagen, stapeln Sie die Trockentabletts auf der Gerätesockel.

**8**  
Stellen Sie die Temperatur auf ca. 60°C ein. Dörren Sie ca. 8–11 Stunden.

**9**  
Drehen Sie die Fruchtlederblätter (nicht die Trockentabletts) zweimal während der Trocknungszeit (ca. alle 3 Stunden).

**10**

Das Leder ist fertig, wenn das Püree eine Leder-textur ohne klebrige Stellen hat. Es sollte sich leicht von der Fruchtledeereinlage lösen lassen.

**11**

Wickeln Sie es in Frischhaltefolie ein und lagern Sie es bei Raumtemperatur oder im Kühl-schrank.

**12**

Gewürze, gehackte Nüsse oder Kokosnuss können dem Püree für einen zusätzlichen Geschmack hinzugefügt werden. Für weitere Variationen mixen Sie verschiedene Früchte vor dem Pürieren. Trauen Sie sich ruhig zu experi-mentieren. Variieren Sie die Mengen der Zutaten

nach Verfügbarkeit, Geschmack und Phantasie. Denn wenn das Püree gut schmeckt, schmeckt das Leder noch besser. Denken Sie daran – die Aromen und die Süße konzentrieren sich beim Trocknen.

**Tip****Probieren Sie die folgenden Kombinationen**

- Äpfel, Orangen, Bananen und Sonnenblumenkerne
- Gekochte Cranberries, Orangen und Honig
- Himbeeren, Bananen und Kokosnuss
- Erdbeeren und Bananen
- Erdbeeren und Rhabarber
- Ananas und Pfirsich
- Himbeeren und Äpfel
- Aprikosen und Pflaumen

Hier ist Platz für Ihre eigenen Kombinationen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Obst	Zubereitung	Trockenzeit* in Stunden	Trockentest
<b>Äpfel</b>	Bei Bedarf schälen. Entkernen. In Scheiben, Ringe oder Stücke schneiden.	4–10	Ledrig, beim Zerschneiden keine Feuchtigkeit
<b>Aprikosen</b>	Nicht schälen. Halbieren und entkernen. Inneres nach außen drehen oder in Scheiben schneiden.	8–16	Ledrig, biegsam
<b>Ananas</b>	Krone, Haut und „Augen“ entfernen. Halbieren. Schneiden Sie Scheiben, wobei Sie den Kern darin lassen oder entfernen, würfeln oder hacken Sie sie, und verwenden Sie die Mascheneinsätze.	6–12	Biegsam, noch leicht klebrig. Keine sichtbaren Anzeichen von Feuchtigkeit.
<b>Bananen</b>	Schälen. In Scheiben von 1/4 bis 1/2 cm schneiden.	6–12	Ledrig, in der Mitte leicht klebrig, knusprig
<b>Beeren</b>	Ganz lassen	10–18	Fest
<b>Beeren mit fester Haut</b>	Verlesen. Haut anstechen oder 1–2 Min. in heißes Wasser geben. Trocken tupfen. (z. B. Heidelbeeren)	10–18	Fest
<b>Birnen</b>	Waschen. Schälen, wenn gewünscht. Entkernen. In Scheiben oder Ringe schneiden.	6–16	Ledrig. Geschnitten keine Feuchtigkeit
<b>Cranberries</b>	Waschen. Stiele entfernen 1–2 Min. in kochendes Wasser geben. Trocken tupfen.	14–22	

Obst	Zubereitung	Trockenzeit* in Stunden	Trockentest
<b>Erdbeeren</b>	Waschen. Halbieren. Schnittseite nach oben.	6–12	Fest, spröde
<b>Honigmelone</b>	Halbieren. Samen und Schale entfernen. Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier trocken tupfen.	8–20	Ledrig, wie Wildleder
<b>Kirschen</b>	Waschen, entsteinen, Stiele entfernen. Haut anstechen oder 1–2 Min. in kochendes Wasser legen. Trocken tupfen	20–26	
<b>Kiwi</b>	Schälen. In Scheiben von ca. 0,6–1 cm Dicke schneiden.	13–17	
<b>Kokosnuss</b>	Schale entfernen. Schneiden.	12–16	
<b>Mangos</b>	Haut entfernen und in Scheiben schneiden	10–18	
<b>Pfirsiche</b>	Wenn gewünscht, schälen. Zum leichteren Schälen in kochendes Wasser tauchen, bis die Haut reißt. Halbieren. Entkernen. In Scheiben schneiden.	6–16	Ledrig, kann in der Mitte leicht klebrig sein
<b>Pflaumen</b>	Nicht schälen. Halbieren. Entkernen. Drehen Sie die Innenseite nach außen oder schneiden Sie Scheiben.	8–16	Ledrig, biegsam
<b>Rhabarber</b>	Zurechtschneiden. Waschen. Diagonal in 2 cm Stücke schneiden. 3–4 Min. Dampfgaren. Verwenden Sie die Mascheneinsätze.	8–14	Spröde
<b>Trauben</b>	Halbieren. Entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben legen. Kernlose grüne Trauben sind besser als rote oder schwarze Trauben geeignet. Haut anstechen oder 1–2 Min. in kochendes Wasser legen. Trocken tupfen.	13–36	Rosinen-ähnliche Textur



Obst	Zubereitung	Trockenzeit* in Stunden	Trockentest
<b>Wassermelonen</b>	Haut und Samen entfernen. Verwenden Sie das tiefste Tablett für Wassermelonen. Schneiden Sie Scheiben so dick, wie das tiefste Tablett gestattet.	12 – 16	
<b>Zitrusfrucht</b>	Schälen wenn gewünscht. In Scheiben schneiden.	6 – 12	Fest

Hier ist Platz für Ihre eigenen Obstsorten und Trockenzeiten:


\* Durchschnittliche Trockenzeit

Getrocknetes Gemüse ist sehr vielseitig. Verwenden Sie es, um Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Ragouts und Dips herzustellen. Sie können auch in Rezepten für frisches oder eingemachtes Gemüse verwendet werden.

### **Zubereitung**

**1**

Wählen Sie frisches, festes, reifes Gemüse, das frei von Flecken ist. Zarte grüne Bohnen, Mais und Erbsen werden bevorzugt. Sellerie, Karotten und Paprika sollten knackig sein. Dörren Sie sie so bald wie möglich nach der Ernte, um die Nährstoffe zu erhalten.

**2**

Waschen Sie das Gemüse vor der Verarbeitung gründlich in kaltem Wasser.

**3**

Gemüse stutzen, auskernern, schälen, in Scheiben schneiden oder reiben.

**4**

Beim Schneiden des Gemüses sollte eine einheitliche Größe eingehalten werden. 0,6 cm–1,2 cm sind am besten zum Trocknen.

**5**

Siehe Abschnitt über Vorbehandlung (Seite 14) zu Informationen über Gemüse, das vor dem Trocknen gedämpft/blanchiert werden muss. Einige Gemüsesorten benötigen keine Vorbehandlung. Blanchieren verringert die Dörrzeit.

**6**

Verteilen Sie das Gemüse in einer einzigen Schicht, es sei denn, es wurde geschneuzelt oder gerieben.

**7**

Gemüse dörren, bis es keine sichtbaren Zeichen von Feuchtigkeit mehr aufweist und spröde, fest oder knackig ist. Erbsen sollten zerbrechen, wenn sie mit einem Messer getroffen werden.

**8**

Wenn Sie mehr als 4 Tablett zubereiten, während der Trockenzeit einmal oder zweimal drehen.

### **Gemüsepulver**

Gemüse kann püriert, als Leder getrocknet und dann gepulvert werden, um Säfte, Suppenfonds, Dips, Salatdressings oder Babynahrung zuzubereiten. Dörren Sie das Gemüseleder, bis es sehr spröde ist. Pulver in kleinen Mengen jeweils in einem trockenen Mixer oder einer Kaffeemühle zubereiten. Sprödes, geschnittenes oder gehacktes Gemüse kann ebenfalls gepulvert werden. Das Pulver muss in luftdichten Behältern aufbewahrt werden, um Verklumpen zu vermeiden. Zum Beispiel können Sie gepulverte Tomaten mit Wasser wiederherstellen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreichen. Durch Hinzufügen einer kleinen Menge Wasser erhalten Sie ein großartiges Tomatenmark, mehr Wasserzusatz ergibt eine großartige Tomaten- oder Pizzasauce.



**Nicht vergessen:** Pulver haben einen sehr konzentrierten Geschmack.

### Gemüsechips

Gemüsechips haben eine großartige knusprige Struktur und Geschmack. Wählen Sie Gemüse wie Gurken, Auberginen, Zucchini oder Pastinaken. Es ist nicht notwendig die Gemüse zu schälen. Schneiden Sie sehr dünne Scheiben (0,3 cm dick). Dämpfen Sie das Gemüse für 3 oder 4 Minuten, wenn die Chips länger als 5 Monate gelagert werden. Salzen Sie großzügig

vor dem Trocknen. (Gewürzsalz macht die Chips interessanter). Dörren Sie, bis die Chips sehr spröde sind. Chips können alleine oder mit Dips serviert werden.

### ☉ Tipp

Gemüse bei 50–58°C trocknen. Betrachten Sie die durchschnittlichen Zeiten nur als allgemeine Richtlinie. Unterschiedlichste Faktoren können zu einer großen Differenz bei den Dörnzeiten beitragen. Gemüse sollte nur 5% Feuchtigkeit enthalten, knackig und spröde aussehen und sich auch so anfühlen.

Gemüse	Zubereitung	Trockenzeit* in Stunden
<b>Auberginen</b>	Kappen. Schälen. In runde Scheiben, Stifte oder Würfel schneiden. Blanchieren/Dämpfen. Schale kann separat getrocknet werden.	4–14
<b>Blumenkohl</b>	Holzigen Strunk abschneiden. In kleine Röschen, Scheiben oder Würfelstücke schneiden. Blanchieren/Dämpfen.	6–14
<b>Brokkoli</b>	Schneiden Sie alle Stiele in Hälften oder Viertel. Blanchieren/Dämpfen.	4–10
<b>Erbsen</b>	Verlesen. Blanchieren/Dämpfen.	5–14
<b>Grüne Bohnen</b>	Spitzen kappen, Fäden ziehen. Ganz oder schräg in 1,2–2,5 cm dicke Stücke oder längs schneiden. Blanchieren/Dämpfen.	6–12

\* Durchschnittliche Trockenzeit

Gemüse	Zubereitung	Trockenzeit* in Stunden
<b>Gurken</b>	Schälen (Schale ist bitter, wenn getrocknet). Schnetzeln oder zerkleinern. Salzen.	4–10
<b>Kartoffeln</b>	Schälen. Grünes Inneres knapp unter der Schale entfernen. Druckstellen wegschneiden. In Scheiben, Streifen oder Schnitzel schneiden. Blanchieren/Dämpfen.	4–12
<b>Kohl</b>	Äußere Blätter entfernen. Halbieren. Strunken entfernen. In Streifen schneiden oder ganze Blätter trocknen. Blanchieren/Dämpfen.	4–10
<b>Kürbisse</b>	Halbieren. Fruchtfleisch und Kerne entfernen. Rinde entfernen. In 2,5–7,5 cm breite Keile und dann in 1,2 cm breite Streifen schneiden. Kerne können ebenfalls getrocknet werden. Blanchieren/Dämpfen.	6–12
<b>Mais</b>	Schale und Bast entfernen. Blanchieren/Dämpfen. Sofort in kaltes Wasser tauchen. Nach dem Abkühlen abtropfen lassen. Maiskörner ablösen.	3–10
<b>Möhren</b>	Spitzen und strähnige Enden entfernen. Schälen, quer-, längs- oder diagonal in Scheiben, Würfel oder Schnitze schneiden. Blanchieren/Dämpfen.	4–12
<b>Okraschoten</b>	Schneiden Sie Stiel und Spitze ab. Schoten in Stücke oder längs schneiden.	4–10
<b>Paprika</b>	Stiel und Samenkopf entfernen. In Ringe, Streifen oder Würfel schneiden. Samen können ebenfalls getrocknet werden. Blanchieren/Dämpfen. Die Samen auf den Fruchtledereinlagen trocknen.	5–12
<b>Pilze</b>	Holzige Stiele entfernen. Mit Pinsel oder Tuch abputzen. Nicht waschen. Schnetzeln oder würfeln. Kleine Pilze können im Ganzen gedörrt werden.	4–10



Gewürz	Zubereitung	Trockenzeit* in Stunden
<b>Rote Rüben</b>	Dämpfen bis sie weich sind. Abkühlen und schälen. In Scheiben, Würfel oder kleine Streifen schneiden.	3–10
<b>Sellerie</b>	Kappen. Längs oder quer in Streifen oder Stücke schneiden. Blätter können ebenfalls getrocknet werden. Blanchieren/Dämpfen.	3–10
<b>Sommerkürbis (Zucchini)</b>	Falls gewünscht schälen. In Scheiben, Würfel, Stifte schneiden oder grob reiben. Wenn länger als 30 cm, Kerne und Fasergewebe entfernen. Für Gemüsechips vor dem Trocknen in Sojasauce einweichen.	4–10
<b>Spargel</b>	Entfernen Sie die holzigen Enden. Diagonale Scheiben von 1,2–2,5 cm schneiden. Blanchieren/Dämpfen.	3–10
<b>Suppengrün</b>	Stiele abschneiden. Auf Küchenpapier trocken tupfen.	4–10
<b>Tomaten</b>	Stielbereich entfernen. Schälen, falls gewünscht. In Scheiben schneiden. Überschüssige Feuchtigkeit vor dem Trocknen wegtupfen.	6–12
<b>Winterkürbis (Butternuss, Eichelkürbis)</b>	Halbieren. Kerne und strähnige Fasern entfernen. Rinde abschälen. In Streifen oder Würfel schneiden. Kerne können ebenfalls getrocknet werden. Blanchieren/Dämpfen.	4–10
<b>Zwiebeln</b>	Stamm, und äußere Haut entfernen. In Scheiben, Ringe oder Würfel schneiden.	6–12

Das Dörrgerät von KoMo kann Trockenfleisch und Dörrfleisch herstellen. Trockenfleisch ist Fleisch, Geflügel oder Fisch, das vorher gekocht und anschließend getrocknet wurde. Dörrfleisch ist rohes Fleisch oder roher Fisch, welches gewürzt und getrocknet wurde.

Trockenfleisch verwendet man am besten für bevorstehende Camping- und Rucksacktouren. Bei der Wiederherstellung ergibt es ein schmackhaftes Fleisch, fast wie frisch gekochtes Fleisch. Praktisch jede Art von Fleisch kann getrocknet werden; fettes Fleisch wird jedoch nicht empfohlen.

### Empfohlene Verwendung

Für Snacks, Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, als Pizzabelag oder wiederhergestellt als Salatopping.

### Achtung!

- Wählen Sie magere Fleischstücke. Je magerer das Fleisch, desto besser wird das getrocknete Produkt. Hühnerbrust ist magerer als dunkles Fleisch.
- Hygiene ist wichtig bei der Arbeit mit rohem Fleisch. Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen, Utensilien und Ihre Hände gründlich gereinigt sind.
- Außer für Dörrfleisch sollte jedes Fleisch, Fisch und Geflügel vor dem Trocknen gekocht werden. Schmoren oder Dampfgaren sind am besten geeignet, da bei diesen Kochverfahren kein Fett verwendet wird.
- Dörren Sie niemals rohes Hähnchen oder Geflügel, da es Salmonellen enthalten kann.

- Schneiden Sie Fleisch quer zur Faser in dünne, etwa 2,5 cm breite und 0,5 cm dicke Streifen.
- Schneiden Sie jegliches Fett und Bindegewebe ab. Um das Schneiden zu erleichtern, frieren Sie das Fleisch kurz (je 30 Minuten mit jeder Seite auf den Boden des Gefrierers legen) ein. Zur Zubereitung schneiden Sie Filets von 2,5 cm breiten Streifen.
- Lagern Sie getrocknetes Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht länger als zwei Monate.
- Lagern Sie getrocknetes Fleisch in einem luftdichten Gefäß, einer verschlossenen Plastiktüte oder einem Glas mit einem luftdichten Deckel. Bewahren Sie es im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf.

### ☉ Tipp

Fleisch, Geflügel und Fisch brauchen im Allgemeinen 6–12 Stunden zum Trocknen. Dies ist eine allgemeine Richtlinie. Die Dörrzeiten können variieren. Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dunkeln nach, wenn sie getrocknet sind. Dörren Sie, bis die Stücke trocken sind, sich ohne zu brechen biegen lassen und keine Feuchtigkeit zeigen.

### Dörrfleisch

Nur bei der Herstellung von Dörrfleisch darf das Fleisch ungekocht in das Dörrgerät gegeben wird. Ihr erweiterungsfähiges Dörrgerät von KoMo verwandelt dünne Streifen gewürzten Fleisches oder Rinderhackstreifen schnell in einen herzhaften Snack. Es wird empfohlen,



Schweinefleisch nicht als Dörrfleisch zu trocknen, da die Dörrtemperatur nicht hoch genug ist, um gefährliche Bakterien abzutöten.

## ● Tipp

Beginnen Sie den Dörrvorgang bei 70 °C (höchste Einstellung). Nach 4 Stunden senken Sie die Temperatur auf 60–62 °C und trocknen Sie weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dörrfleisch braucht in der Regel 6–10 Stunden. Dies ist ein allgemeiner Richtwert. Die Dörrzeiten können variieren. Dörren Sie, bis die Streifen trocken sind, aber ohne zu Zerbrechen gebogen werden können. Das Dörrfleisch sollte zäh sein (etwas bissfest), nicht knusprig, ohne Anzeichen von Feuchtigkeit aufzuweisen.

## Dörrfleischzubereitung

- Wenn man mit rohem Fleisch arbeitet, ist es wichtig, die Arbeitsumgebung sauber zu halten. Waschen Sie die Hände jedes Mal gründlich, wenn Sie einen anderen Gegenstand anfassen. Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen und Utensilien komplett gereinigt sind.
- Um Hackfleisch herzustellen: Verwenden Sie stets das magerste Hackfleisch. Sie benötigen einen Fleischwolf als Zubehör, um das Hackfleisch in Streifen zu formen.
- Um Fisch zuzubereiten: Filetieren Sie ihn und schneiden ihn dann in 2,5 cm Streifen.
- Um Fleisch zuzubereiten: Wählen Sie mageres Fleisch (magere Flanken- oder Rollensteaks ergeben tolles Dörrfleisch). Schneiden Sie jegliches

Fett und Bindegewebe ab. Schneiden Sie es in Streifen von ca. 2,5–4 cm Dicke.

## ● Tipp

Um das Schneiden zu erleichtern, frieren Sie das Fleisch kurz (je 30 Minuten mit jeder Seite auf den Boden des Gefrierers legen) ein. Schneiden Sie quer zur Maserung in Streifen von ca. 0,3 cm Dicke.

## Dörrfleisch würzen

### 1

Würzen oder marinieren Sie Fleisch oder Fisch 1/2 Stunde bis zu einer Nacht im Kühlschrank. Verlängern Sie die Marinierzeit für einen stärkeren Geschmack des Dörrfleischs.

Eine einfache Salzlösungsmarinade verbessert den Geschmack und reduziert gleichzeitig die Gefahr des Verderbens. Die meisten Grillmarinaden können verwendet werden, solange sie kein Öl enthalten. Fügen Sie Zitronensaft in die Marinade hinzu um die Röte des Fleisches beizubehalten. Geben Sie Essig in der Marinade um den Wildgeschmack bei Wildfleisch zu reduzieren.

### 2

Fleisch kann auch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebelpulver oder anderen Gewürzen gewürzt werden, anstatt es zu marinieren. Da sich der Geschmack während des Dörrrens verstärkt, gehen Sie mit Salz sparsam um. Würzen Sie

Fleisch jedoch etwas stärker, als beim normalen Kochen, wenn es zu Dörrfleisch verarbeitet werden soll.

**3**

Entsorgen Sie übriggebliebene Marinade, die mit Fleisch vermischt wurde.

**● Tipp**

Die Herstellung von Dörrfleisch aus Hackfleisch ist etwas anders als die Herstellung von anderem Dörrfleisch. Verwenden Sie das magerste Hackfleisch. Statt Marinade oder Trockenwürze verwenden Sie eine Dörrfleischwürzmischung, die ein Aushärtmittel enthält. Mischen Sie dies unter das Hackfleisch. Geben Sie dem Hackfleisch ausreichend um beim Marinieren in das Fleisch einzuziehen. Dies verbessert nicht nur den Geschmack, sondern gibt auch dem Aushärtmittel ausreichend Zeit zum Wirken. Folgen

Sie den Anleitungen auf dem Dörrfleischwürzmitteletikett.

**Um das Tropfen von Marinade zu verhindern****1**

Tupfen Sie überschüssige Marinade ab.

**2**

Tupfen Sie so viel überschüssige Flüssigkeit vom Lebensmittel ab, wie möglich.

**3**

Klopfen Sie das Tablett fest auf ein Tuch, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

**4**

Lassen Sie die Dörrtablets außerhalb des Dörrgeräts 10 Minuten stehen, um überschüssige Marinade abtropfen zu lassen. (Stellen Sie die Tablett auf ein Tuch oder Küchenpapier, um das Putzen zu erleichtern).

Machen Sie sich hier Notizen zur Ihren Erfahrungen beim Dörren:

---

---

---

---

---

---



Fleisch	Beschaffenheit	Vorbereitung	Trockentest
<b>Rind</b>	Magere Stücke: Rolle, Hüfte, Flanke	Kochen wie für Schmorbraten, bis es zart ist. Abkühlen lassen. Fett entfernen. In Würfel oder Streifen schneiden. Falls gewünscht würzen.	spröde
<b>Geflügel</b>	Brustfleisch	Durch Dampfgaren oder Schmoren kochen. Abkühlen. Entfernen Sie Fett und feste Haut. Schneiden oder brechen Sie es in Stücke oder Würfel von ca. 1–1,5 cm Dicke, 5 cm Länge. Würzen, wenn gewünscht.	fest
<b>Fisch</b>	Magerer Fisch: Barsch, Schell- fisch, Hecht, Schnapper, Heilbutt, Kabeljau, Egli, Flunder, See- zunge, Weißfisch	Reinigen Sie den Fisch, entfernen Sie den Kopf, die Haut und jegliche Gräten. Fisch ohne zusätzliche Butter dampfgaren. Abkühlen lassen. Brechen Sie ihn in quadratische Stücke von ca. 5 cm, nicht dicker als ca. 1–1,5 cm. Darf keine Gräten oder Häute enthalten. Kann vor dem Dörren mit Paprika, Salz, Pfeffer, Zwiebel- und Knoblauchpulver oder anderen Gewürzen bestreut werden.	spröde

Technische Daten	FOODY	FOODY PRO
<b>Material</b>	BPA-freier ABS-Kunststoff für Lebensmittel zugelassen	BPA-freier ABS-Kunststoff für Lebensmittel zugelassen
<b>Zubehör</b>	2 tiefe/4 normale Tablett*s	2 tiefe/4 normale Tablett*s 4 Joghurt Becher
<b>Gesamt-trockenfläche</b>	7.000 cm <sup>2</sup> (bei Nutzung von 6 Tablett*s)	7.000 cm <sup>2</sup> (bei Nutzung von 6 Tablett*s)
<b>Temperaturregler</b>	Solid-State-Module gewährleisten präzise Ergebnisse, stufenlose Regulierung (34°C bis 67°C)	Solid-State-Module gewährleisten präzise Ergebnisse, stufenlose Regulierung (34°C bis 67°C)
<b>Wärmesensor</b>	mikroprozessorgesteuerter Wärmesensor	mikroprozessorgesteuerter Wärmesensor
<b>Luftfiltersystem</b>	–	„Clean Air“ Luftfiltersystem
<b>Leistung</b>	500 Watt	530 Watt
<b>Abmaße</b>	Breite x Höhe x Tiefe: 435 x 282 x 280 mm	Breite x Höhe x Tiefe: 435 x 305 x 280 mm
<b>Gewicht</b>	4,5 kg	5,2 kg
<b>Garantie</b>	10 Jahre (Basis), 1 Jahr (alle anderen Teile)	10 Jahre (Basis), 1 Jahr (alle anderen Teile)

\*Beide Dörrgeräte können auf 12 Tablett\*s erweitert werden.

## Problem/Ursache

## Prüfen

keine Wärme, keine Lüftung /  
keine Stromzufuhr zum Gerät

- Netzschalter ist eingesteckt.
- Dörrautomat ist eingeschaltet.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Hausstrom und die Steckdose funktionieren.

keine Wärme, Lüftung funktioniert / Draht im Gerät gebrochen

- Prüfen Sie die Temperatureinstellung.
- Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst, wenn das Problem weiter besteht.

Laute Lüftung oder Motor/  
Fremdkörper in der Lüftung oder  
Motorlager beschädigt.

- Versuchen Sie, Fremdkörper durch Schütteln, wie oben beschrieben, zu entfernen. Wenn keine Veränderung eintritt, kontaktieren Sie den Kundendienst

## Problem/Ursache

## Prüfen

Wärme vorhanden,  
keine Lüftung / Motor ist stehen  
geblieben

- Sofort abschalten.
- Prüfen Sie, ob Fremdkörper (Stücke getrockneter Nahrungsmittel) die Lüftung blockieren. Drehen Sie den Boden um und schütteln Sie ihn kräftig. Drehen Sie das Gerät auf die Seite und schütteln Sie die Partikel heraus. Wenn die Lüftung immer noch nicht funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Wenn Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze des Lüfter Gehäuses verschüttet wurde, muss das Gerät ausgetauscht oder zur Inspektion eingereicht werden.

langsameres Dörren/  
Tabletts überfüllt, Luft tritt  
aufgrund von verzogenen oder  
falsch gestapelten Tabletts aus.

- Luft muss frei um die Lebensmittel fließen, um sie zu trocknen. Verringern Sie die Menge auf jedem Tablett.
- Prüfen Sie, ob Fremdkörper (Stücke getrockneter Lebensmittel) die Lüftung blockieren oder abbremsen.
- Ersetzen Sie verzogene Tabletts.
- **Hinweis:** Die Wärme aus den meisten Geschirrspülmaschinen (im Trocknungszyklus) kann die Trockentabletts verziehen. Die Tabletts dürfen nur von Hand gewaschen werden.
- Stapeln Sie die Tabletts wieder richtig.

Ungleichmäßiges Dörren/  
Unterschiede in Dicke und  
Reife der Lebensmittel. Tabletts  
werden nicht genug gedreht.  
Zu viele Lebensmittel auf den  
Tabletts.

- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel einheitlich in Reife und Dicke sind.
- Rotieren Sie die Tabletts in regelmäßigen Abständen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel den Luftstrom durch die Tabletts nicht blockieren.

Überhitzen oder unzureichende  
Wärme / Temperaturregler funktio-  
niert nicht im richtigen Bereich.

- Trennen Sie das Dörrgerät vom Netz, um die elektronische Steuerung zu löschen. Stellen Sie die Temperatur neu ein. Wenn die Temperatur deutlich abweicht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

**Zusätzliche Tablett**

Erhältlich im 2er-Pack mit normalen Tablett und Mascheneinsätzen oder für Foody Pro auch im 2er-Pack mit tiefen Tablett und Mascheneinsätzen.

**Joghurtbecher (FOODY PRO)**

Großartig zur Herstellung und Aufbewahrung von hausgemachtem Joghurt. 4 pro Packung.

**Fruchtledeereinlagen**

Die Fruchtledeereinlagen passen perfekt in die Dörretablets und verhindern das Tropfen. 10 pro Packung.

**Mascheneinsatz**

Zur Verwendung für Kräuter und kleineres gewürfeltes Obst und Gemüse. Verhindert, dass die Stücke durch die Tablets fallen. Gestattet die Entnahme von klebrigen Nahrungsmitteln und leichteres Sauberhalten der Tablets. 2 pro Packung.

**Alle Zubehörteile erhalten Sie bei Ihrem lokalen Fachhandel.**



### Liebe Kundin, lieber Kunde,

sollten sich wider Erwarten bei einem unserer Geräte Probleme ergeben, rufen Sie uns bitte an. Meist können diese durch unser Fachpersonal telefonisch gelöst werden. Ansonsten beachten Sie bitte folgendes:

Die Garantie kann nur bei Vorlage des Original-Kassenbeleges in Anspruch genommen werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. am Gehäuse, die nach der Inbetriebnahme auftreten. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer Werkstatt vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Durch die Garantieleistung wird die Garantiezeit (10 Jahre für die Basis, 1 Jahr für alle anderen Teile) weder verlängert noch erneuert.

Bei Inanspruchnahme der Garantieleistung bitte dem defekten Gerät den Kaufbeleg sowie eine detaillierte Fehlerbeschreibung beilegen. Innerhalb der Garantiezeit reparieren wir das defekte Gerät oder tauschen es aus. Bitte rufen Sie uns vorher an.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zur Reparatur an uns zu senden. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen führen wir gegen Berechnung aus.

### Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Produkt verwenden und behalten Sie die Kaufquittung für Garantieleistungen.

Dieses Produkt enthält keine vom Anwender zu wartenden Teile. Jeder Versuch, den Foody/Foody Pro zu reparieren, führt zum Erlöschen der Garantie. Sollte Ihr Foody/Foody Pro nicht

ordnungsgemäß funktionieren und Sie Leistungen im Rahmen der Garantie nutzen wollen, schicken Sie das Gerät sicher verpackt zusammen mit dem datierten Kaufbeleg zurück.

**Für Fragen können Sie uns gerne vorab kontaktieren.**

Unsere Service Adressen und Telefonnummern:

## KoMo Deutschland

KoMo GmbH  
Habitzheimer Straße 14  
D-64853 Otzberg-Lengfeld  
Fon: +49 (0) 6162 960351  
Fax: +49 (0) 6162 960353  
komo@frischmahlen.de

## KoMo Österreich

KoMo Koidl KG  
Penningdörfel 6  
A-6361 Hopfgarten  
Fon: +43 (0) 5335 20160  
Fax: +43 (0) 5335 20164  
komo@frischmahlen.at

----- ✂

**Bitte das Formular ausfüllen und mit dem Gerät einschicken.**

\_\_\_\_\_

Name

\_\_\_\_\_

Datum des Kaufes

\_\_\_\_\_

Händler

\_\_\_\_\_

Seriennummer des Foody/Foody Pro

Weitere Informationen zu unseren Produkten,  
Bezugsquellen und Rezepte zur vollwertigen  
Küche finden Sie unter:

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

© KoMo GmbH, Oetzberg-Lengfeld, Juni 2013  
Konzept und Gestaltung: [www.informationdesign.de](http://www.informationdesign.de)  
Text: Pia Pötting – information design,  
Fotografie: Andreas Goinar  
Produktion: Lokaydruck



**KoMo**

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



Händlerstempel