

EXCALIBUR DROGER



Handleiding

Lees deze handleiding voor het eerste gebruik en bewaar de handleiding om hem later nog eens te kunnen raadplegen.

Inhoudsopgave

Veiligheid	3
Inleiding	4
Juiste temperatuur	5
Vorbereiding	5
Droogtijd	6
Meer droog ideeën	7
Schoonmaken	8
Bewaren	8
Vragen en antwoorden	9
Problemen oplossen	10
Garantie	11

SAMENVATTING DROOGTIJDEN

Drooggoed	Instelling in graden C
Kruiden	35
Rauwkost	41
Gistdeeg	43
Joghurt maken	46
Groente	52
Fruit en fruitleer	57
Vlees en vis	63

Veiligheid

Bij het gebruik van elektrische apparatuur dient u altijd met de volgende adviezen rekening te houden:

- Lees de handleiding zorgvuldig door.
- Raak nooit hete delen aan.
- Dompel het apparaat, kabels en stekkers niet onder water.
- Laat kinderen enkel onder toezicht met het apparaat werken.
- Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat reinigt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt. Steek nooit uw hand in het apparaat als de stekker ingestoken is.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of stekker beschadigd is, of als het apparaat niet goed functioneert of op andere manier beschadigd is. Laat het apparaat enkel door erkende vakhandelaren onderzoeken en repareren.
- Gebruik geen onderdelen die niet oorspronkelijk bij de exalibur horen.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen in de droger.
- Zorg dat de kabel veilig ligt, niet over de rand van de tafel of het werkblad en niet tegen warme oppervlakken.
- Gebruik de droger enkel binnenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of naast een heet gas- of elektrisch fornuis. Plaats het apparaat niet in een hete oven.
- Steek de stekker in het stopcontact voordat u het apparaat aanzet. Zet het apparaat eerst uit (off) voordat u de stekker uittrekt.
- Gebruik het apparaat enkel voor de zaken beschreven in deze handleiding.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

Inleiding

Het drogen van levensmiddelen is de meest natuurlijke vorm van conserveren. In vergelijking met andere methodes blijven bij het conserveren van levensmiddelen door drogen veel voedingsstoffen bewaard. Met moderne huishoud drogers zoals de exalibur kunt u nu zelf thuis eenvoudig levensmiddelen drogen.

Het droogprincipe in de exalibur is erg eenvoudig: door de continue warme luchtcirculatie langs de levensmiddelen verdampt er water en drogen de levensmiddelen. Droge levensmiddelen zijn lang houdbaar.

Uiteenlopende levensmiddelen kunnen in de exalibur gedroogd worden: kruiden, specerijen, fruit, groente, vlees, vis. U kunt er ook yoghurt en gistdeeg in bereiden. De luchttemperatuur wordt met een thermostaat ingesteld en daarna door de exalibur constant gehouden. Op deze manier is het ook mogelijk om beneden de 40 graden C te drogen.

Als u begint met drogen in de exalibur, zult u al snel merken dat u de investering snel terug verdient en dat het houdbaar maken van levensmiddelen door droging goedkoper is dan bijvoorbeeld invriezen.

De droogkast en de lades van de exalibur zijn gemaakt van hoogwaardig polycarbonaat. Dit is eenvoudig schoon te houden en hittebestendig. Natuurlijk is het geschikt voor levensmiddelen en bevat het geen weekmakers.

Toebehoren (optioneel, niet in standaard verpakking)

De originele exalibur paraflexx inlegvellen zijn ideaal voor het drogen van fruitleer, crackers en andere plakkerige zaken. Deze vellen zijn flexibel en zeer vaak te gebruiken. U heeft dan geen bakpapier of vershoudfolie meer nodig. De exalibur paraflexx inlegvellen werden voor de exalibur ontwikkeld. Ze zijn eenvoudig schoon te maken en hittebestendig.

Korte Handleiding

1. Plaats de exalibur op een stevige horizontale en droge ondergrond.
2. Verdeel uw drooggoed over de drooglades in de droger.
3. Plaats de deur en steek de stekker in.
4. Kies de droogtemperatuur met de thermostaat
5. Laat het drooggoed na het drogen afkoelen en verpak ze in luchtdichte potten, glazen of zakken.

De juiste temperatuur

Op pagina 2 staat een tabel met aanbevolen droogtemperaturen. Dit is echter slechts een indicatie. U stelt de temperatuur in met de thermostaat. U kunt de temperatuur traploos regelen van 35 tot 68 graden. Als u de knop helemaal tegen de klok indraait schakelt u de excalibur uit.

Voor fruit en groente raden we een relatief lage temperatuur van 40 tot 50 graden aan. Bij deze lage temperaturen blijven de smaak en voedingsstoffen het best behouden. Boven deze temperatuur gaan veel voedingsstoffen verloren en verandert de smaak van het drooggoed. Fruit wordt bijvoorbeeld veel zoeter, als het boven 50 graden gedroogd wordt. Vlees en vis droogt u het best bij een relatief hoge temperatuur.

Bij het begin van het droogproces kunt u de thermostaat hoger zetten. Door de verdamping van het water koelt het drooggoed en blijft het koeler dan de omgevingstemperatuur (u hebt het ook kouder zolang u nat bent, om dezelfde reden). Zolang het drooggoed vochtig is, kunt u de thermostaat ongeveer 10 graden hoger zetten dan de gewenste temperatuur. Vergeet niet om de thermostaat terug te zetten als het drooggoed, droog begint te worden.

Als u lage droogtemperaturen kiest duurt het drogen aanzienlijk langer. De ventilator van de excalibur zorgt voor voldoende luchtstroming, zodat schimmels geen kans krijgen. Als u liever snel droogt kunt u altijd een hogere temperatuur kiezen. We raden u aan om te experimenteren met verschillende temperaturen totdat u het beste resultaat bereikt. De temperaturen op pagina 2 zijn enkel ter indicatie, maar het is goed mogelijk dat in uw situatie andere temperaturen beter werken.

Vorbereiding

Drogen is eenvoudig en heeft veel mogelijkheden. De volgende tips helpen u op weg.

- Gebruik enkel vers drooggoed van goede kwaliteit, maak het goed schoon en verwijder eventuele slechte plekken.
- Snij alles in ongeveer even dikke plakken. Begin met een dikte van 5 mm, later kunt u dikkere en dunnere schijven proberen. De optimale dikte hangt af van het drooggoed en uw smaak.
- Abrikozen, nektarines, perziken, kersen, druiven, bessen, pruimen en ander klein zacht fruit kunt u in tweeën of vieren delen. Hele bessen in de schil drogen, is mogelijk maar kan lang duren (de natuur heeft de schil ontwikkeld om uitdroging tegen te gaan). Soms helpt het aanprikken van de schil om de droogtijd te verkorten.
- Fruit en groente, zoals appelringen en courgette kunnen met schil gedroogd worden.
- Voor plakkerig fruit en moes (bv voor fruitleer en crackers) gebruikt u het best bakpapier of de speciale paraflexx inlegvellen. Ander drooggoed kunt u direct op de droogroosters leggen.

De Droogtijd

De droogtijd hangt van 3 zaken af:

1 De luchtvochtigheid.

Hoe hoger de luchtvochtigheid, hoe langer het duurt om te drogen. Op dagen met een stralend blauwe lucht, zult u sneller drogen dan op een regenachtige dag. Ook in een ruimte waar was hangt te drogen zal de luchtvochtigheid hoog zijn.

2 Het vochtgehalte in het drooggoed

Dit is de belangrijkste factor. Sappig fruit bevat meer vocht dan bv vlees of vis. Hou er rekening mee dat het vochtgehalte in fruit en groente iedere keer anders kan zijn, bv doordat het meer of minder geregend heeft net voor de oogst of omdat fruit rijper is.

3 De voorbereiding

Hoe dunner u het drooggoed snijdt, hoe sneller het droogt. Let erop dat alle stukken even dik zijn en elkaar niet overlappen als u ze in de droger legt.

Als u uw drooggoed voor langere tijd wil bewaren, moet het goed droog zijn. Als het drooggoed bijna geen water bevat en u het luchtdicht bewaart, kunt u het zeer lang bewaren. Zonder water kunnen er geen schimmels en bacteriën op groeien en blijft het voedsel ook na lange tijd geschikt om te eten. Wel is het mogelijk dat (bv na 1-2 jaar) aromastoffen verdwijnen waardoor het drooggoed minder intens smaakt. Niet voldoende gedroogde levensmiddelen, of drooggoed dat vochtig wordt bewaard kan alsnog schimmels aantrekken. In dat geval kunt u het drooggoed niet meer eten.

Tip: groente en fruit zoals tomaten en courgettes kunt u zolang drogen totdat er knapperige chips overblijven: zeer lekker. (Om ze lang te kunnen bewaren hoeft u ze echter niet zo lang te drogen).

U zult snel leren wanneer fruit en groente voldoende gedroogd is. Als u een stukje vastpakt merkt u gelijk of het voldoende gedroogd is. Drooggoed plakt niet meer en u kunt de boven en onderkant niet meer ten opzichte van elkaar bewegen.

De open roosters in de exalibur zorgen ervoor dat lucht boven en onderlangs het drooggoed circuleert. Op deze manier kan er zich geen vocht ophopen onder het drooggoed en wordt alles homogeen gedroogd.

De exalibur heeft een praktische afneembare deur. Hierdoor kunt u makkelijk bij het drooggoed. De bovenkant van de deur heeft twee ophanghaken, waarmee u de deur op de droger plaatst. Zorg er voor dat de deur in het midden hangt en niet de zijanten raakt. Op die manier kan de vochtige lucht makkelijk uit de droger stromen.

Meer droog ideeën

Fruit, groente en yoghurt snacks

Gedroogd fruit, groente of yoghurtpuree kunt u makkelijk drogen tot een lekkere en gezonde snack. Pureer het fruit en groente tot een moes en zoet of kruidt naar smaak.

De puree smeert u dun op de paraflexx inlegvellen of op een stuk bakpapier. Na het drogen houdt u een dunne snack over. Afhankelijk van het suiker en rest watergehalte is het een droge cracker of een soepele (fruit)gum.

Ook yoghurt kunt u op deze manier tot een “toffee” achtige snack maken. U kunt de yoghurt verrijken met fruitpuree of pepermunt.

Tip: Door niet alles helemaal te mengen krijgt u een kleurrijke “swirl”.

Tip: Snij de gedroogde yoghurt in stukjes van gewenste grootte en droog het nog voor een uurtje. Op deze manier verzegeld u de randen en plakken de yoghurt stukken niet meer aan elkaar in uw bewaardoos.

Groenten kunnen met kruiden gemengd worden en tot hartige crackers gedroogd. U kunt tomaten puree met Italiaanse kruiden indrogen. Later kunt u dat als basis voor sauzen gebruiken. Een Gazpacho puree van tomaten, augurken, ui, paprika en kruiden naar wens vormt een heerlijke en caloriearm tussendoortje.

Drogen van vlees, vis en eieren

-eieren: u kunt een dooier (het eigeel) drogen. Giet het eiwit af en plaats de onbeschadigde dooier in de droger. Tip: plaats de dooier in een halve eischil in een eierdoos op het rooster (de droogtijd is 2-3 dagen). Als de dooier enigszins aangedroogd is, kunt u de eierdoos weghalen om het drogen te versnellen. Het eiwit kunt u helaas niet drogen.

-Vlees in dunne schijven (max 5mm) snijden. Snij loodrecht op de vezels. U kunt ook hele stukken vlees ineens op de roosters leggen (droogtijd 1-2 dagen). Na enkele dagen drogen wordt het vlees hard en heeft u een scherp mes nodig om uw zelfgemaakte ham te snijden. U kunt het vlees voor het drogen marinieren naar smaak.

Tip: gebruik geen vet vlees. Zonder het zout dat normaal gebruikt wordt, kan het vet snel ranzig worden.

-Vis kan heel goed gedroogd worden en biedt verschillende mogelijkheden. Om het druppelen van vet op onderliggende roosters te vermijden kunt u vis het best op wat keukenpapier leggen, zeker in het begin van het droogproces. De droogtijd hangt sterk af van uw persoonlijke smaak. Als u de vis lang wil bewaren, droog dan zolang totdat de vis hard wordt.

Tip: proef eens warme, maar licht gedroogde vis. Leg de vis 's ochtends in de droger, dan is hij 's avonds goed. Er is een dunne gedroogde buitenkant en een zachte binnenkant met intensieve smaak. Natuurlijk kunt u de vis marinieren of kruiden naar smaak voor en na het drogen.

Kleine visjes (sardientjes) kunt u in zijn geheel drogen.

Haring, makreel en andere vissen eerst schoonmaken voor het drogen. Tonijn en zwaardvisstukken kunnen tussen 1 en 3 cm dik zijn voor het drogen.

U kunt vlees en vis naar believen marinieren, pekelen of instrijken/bestrooien met kruiden voor het drogen. U kunt denken aan willekeurige combinaties van sojasaus, Worcestersaus, tomatensaus, knoflook, ui en currypoeder, zout en peper en natuurlijk uw eigen kruiden. De inweektijd kan variëren van enkele minuten tot 12 uur.

Hele maaltijden, ideaal voor wandelaars

Als u met een rugzak erop uit trekt, kunt u met de excalibur hele maaltijden drogen. Niet enkel groente en fruit wordt lichter zonder water.

Met gedroogd vlees, zelf gedroogd tomatenpoeder en gedroogde groente maakt u op uw campingbrander een gourmet maaltijd. Kook alles in voldoende water totdat het de gewenste structuur heeft. Met wat oefening en creativiteit maakt u een veelheid aan gerechten, zonder zware blikken te hoeven meezeulen.

Schoonmaken

De excalibur is eenvoudig te reinigen. Maak de droogkast met een vochtige doek en wat zeepwater schoon. De drooglades kunnen in de afwas machine.

Bewaren

Goed gedroogd voedsel dat correct bewaard wordt, blijft vrijwel eendeloos goed. Natuurlijk zal wel na verloop van tijd de smaak minder intens worden, maar het voedsel zal niet bederven. Kies bewaar dozen die uw levensmiddelen beschermen tegen vocht en insecten. We raden vacuüm dozen of glazen potten met schroefdeksel aan. U kunt ook afsluitbare of zelf gesealde (vacuüm)zakken gebruiken. Het best bewaart u het voedsel in een donkere koele (10-15C) en droge ruimte. Bewaar geen sterk geurende kruiden bij ander drooggoed.

Vragen en antwoorden

1V: Een kant van het rooster droogt sneller dan de andere kant, wat moet ik doen?

1A: Het is mogelijk dat een kant van uw droger iets sneller droogt. U kunt de roosters halverwege het droogproces een keer 180 graden draaien.

2V: Mijn appels en peren zijn bruin geworden. Kan ik ze nu nog eten?

2A: Het verkleuren van sommige fruitsoorten is natuurlijk als het vruchtvlees met de lucht in aanraking komt. U kunt dit zonder problemen eten, er is geen smaakverschil. Als u het verkleuren wil voorkomen, kunt u de fruitstukjes voor het drogen in citroensap dippen of met Vitamine C poeder bestrooien.

3V: Waarom moet ik bij het drogen van purees de randen dikker maken dan het midden?

3A: Purees drogen sneller aan de rand. Als de rand wat dikker is worden alle delen ongeveer even snel droog. Als de rand even dik is kan de gedroogde puree makkelijk brokkelig worden.

4V: Wat kan ik doen als ik mijn gedroogde groenten maal?

4A: Gemalen knoflook en uien zijn bekende en geliefde kruiden. Ook andere kruiden kunt u makkelijk zelf drogen en malen. Gemalen tomaten kunt u als basis voor sausen gebruiken. Andere gemalen gedroogde groente zijn geschikt als saus en soepbasis.

Maal gedroogde groenten in een blender en bewaar het poeder in een luchtdichte verpakking.

5V: Kan ik drooggoed uit de droger halen als het sneller droogt dan andere zaken?

5A: Ja. Haal drooggoed dat voldoende gedroogd is uit de droger en laat de andere zaken langer drogen. Op deze manier voorkomt u dat zaken teveel drogen en de nog niet voldoende gedroogde zaken zullen sneller drogen.

Problemen en oplossingen

*De exalibur gaat niet aan

- Controleer of de stekker is ingestoken
- Controleer met een ander apparaat of het stopcontact werkt
- Controleer of de exalibur werkt in en ander stopcontact

*De exalibur heeft geen thermostaat knop

-De knop is er waarschijnlijk tijdens het transport afgevallen. Zoek in de verpakking naar de knop. U kunt de knop er makkelijk zelf op plaatsen door de vlakke kanten van de knop en de schakelaar op de exalibur over elkaar te plaatsen en de knop stevig aan te drukken.

*De ventilator maakt een wrijvend geluid.

-Tijdens het transport kunnen de roosters tegen de achterkant gestoten hebben. Trek de stekker uit en verwijder de drooglades. Blaas op de ventilator en kijk waar de ventilator het rooster raakt. Met een dun tangetje kunt u op die plek de draad van het rooster wegtrekken.

*De ventilator werkt maar het apparaat wordt niet warm

-Haal alle droogroosters eruit en kijk of er een losse kabel is. Stof kan de kleine kabels in de thermostaat beschadigen. Laat de ventilator lopen en draai de thermostaat tussen de hoogste en laagste stand op en neer. Laat de thermostaat in iedere stand even staan. Klop stevig met uw hand op de achterkant van de exalibur in de buurt van de schakelaar terwijl u die met uw andere hand draait. Hou het kloppen minstens 30 seconden vol, waarbij u de schakelaar 10 tot 15 keer ronddraait (max-min-max enz).

*Er zijn geen inlegroosters meegeleverd

-De inlegroosters liggen allemaal in de onderste of bovenste drooglade. Verwar deze niet met de dichte paraflexx inlegvellen. De paraflexx vellen moeten apart besteld worden en horen niet tot de standaard exalibur verpakking.

Garantie

Bij huishoudelijk gebruik heeft u twee jaar fabrieksgarantie op uw excalibur vanaf de koopdatum (zie uw factuur). De garantie omvat materiaal en constructiefouten van de excalibur.

Niet onder deze garantie vallen (tenzij wettelijk anders bepaald):

- schade door onoordeelkundig en oneigenlijk gebruik van de excalibur
- schade door het gebruik van niet originele onderdelen
- schade door nalatigheid, onvoldoende of foutief onderhoud
- schade door reparaties/inspecties van niet geautoriseerde personen
- schade door manipulatie, fout gebruik of modificaties van de excalibur
- iedere andere schade, bijschade of vervolgschade ten gevolge van het niet functioneren van de excalibur.

Garantieafhandeling

In geval van problemen met uw excalibur neemt u contact op met marmelot.com (info@marmelot.com). Vermeld duidelijk uw probleem en bij voorkeur ook uw factuurnummer.

We zullen uw probleem dan voorleggen aan de technische dienst van excalibur Europa in Duitsland. In veel gevallen kunnen problemen snel opgelost worden door uzelf eventueel na toezending van een te vervangen onderdeel. Als dit niet mogelijk is moet de excalibur opgestuurd worden ter reparatie en/of vervanging. We zullen u op dat moment de benodigde retourcodes en verzendinstructies sturen. Stuur nooit een apparaat terug zonder voorgaand contact. De kosten voor reparatie/vervanging en de retourzending naar uw adres vallen onder de garantie. De verzendkosten naar de technische dienst zijn voor uw rekening.

Technische Data excalibur

Spanning: 230Volt

Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 400W (model 5 laden) 600 W (model 9 laden)

Afmeting lxbxh: 42x49x22cm (model 5 laden) 42x49x32cm (model 9 laden)

Gewicht: 6.8kg (model 5 laden) 10 kg (model 9 laden)

CE gecertificeerd naar EU richtlijnen