

Betriebsanleitung

Trocknungsschrank

Typ 5; 12; 16; 18K; 20; 40; 60;
80K; 130; 140K; 200



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Transport	Seite 3
Aufstellung	Seite 3
Wofür darf der Trockner eingesetzt werden?	Seite 4
Funktionsbeschreibung des Trockners	Seite 4
Sicherheitshinweis	Seite 4
Technische Daten	Seite 5
Garantie	Seite 6
Wartung	Seite 7
Einschalten des Trockners	Seite 7
Ausschalten des Trockners	Seite 7
Reinigung	Seite 7
Beschickung der Trocknungsanlage	Seite 8
Lagerung der Produkte	Seite 8
Vermarktung	Seite 9
Preise	Seite 9
Kalkulation	Seite 10
Trocknungszeiten	Seite 10
Zubereitung Äpfel	Seite 11
Zubereitung Birnen	Seite 12
Zubereitung Pflümli; Zwetschgen	Seite 13
Zubereitung Tomaten; Peperoni	Seite 13
Zubereitung Zwiebeln	Seite 14
Zubereitung Sellerie	Seite 14
Zubereitung Blumenkohl; Broccoli	Seite 15
Zubereitung Lauch	Seite 15
Zubereitung Karotten	Seite 15
Zubereitung Basilikum	Seite 16
Zubereitung Bohnen	Seite 16
Zubereitung Brennnesseln; Kräuter allg.	Seite 17
Adressen	Seite 18

Transport

Die Trocknungsschränke können zum Transportieren ohne weiteres gelegt werden. Das Transportieren auf Anhänger oder Lkw ist im liegendem Zustand verboten, da durch die Erschütterungen Schaden am Kompressor entstehen kann. Wird der Trocknungsschrank stehend transportiert ist dies nicht der Fall. Nach dem Aufstellen darf der Trockner sofort eingeschaltet werden. Auf der Rückseite steht der Tropfwasserablauf 10 mm vor, achten Sie darauf, dass dieser nicht eingedrückt wird. Der Trocknungsschrank kann auch bei tiefen Temperaturen gelagert werden ohne Schaden zu nehmen. (- 20 °C)
Das Stehen im Regen kann zu elektrischen Schäden führen.

Achtung: Bei Schlägen und Stürzen nimmt der Trockner Schaden.

Aufstellung

Die minimale Temperatur des Raumes sollte ca. +18 °C. und die maximale Temperatur nicht über +25 °C sein. Bei weniger als 18 °C. kann es sein, dass das Tropfwasser einfriert oder der Schrank nicht aufheizen kann. Er nimmt deswegen keinen Schaden, jedoch kann das Trocknungsgut bei tiefen Temperaturen nicht trocknen. Bei zu hoher Umgebungstemperatur steigt die Schrankinnentemperatur um ca. 5 - 10 °C. an, diese hohe Temperatur schadet dem Trocknungsgut. Der Schrank muss senkrecht stehen, er darf sich auf gar keinen Fall nach vorne oder nach hinten neigen. Dies ist sehr wichtig, damit das Kondenswasser abfließen kann. Der Aufstellungsraum sollte die Abwärme des Schrankes aufnehmen können, nötigenfalls ist ein Fenster zu öffnen. Da im Trocknungsschrank Lebensmittel getrocknet werden, ist es wichtig, dass der Aufstellungsort der heutigen Lebensmittelverordnung entspricht. Der Schrank muss so aufgestellt werden, dass die Türe, welche rechts oder links angebracht ist, ohne weiteres um mehr als 90° geöffnet werden kann. Ist die Türe nicht genügend weit offen, wird diese beim Ein- und Ausschieben der Gitter beschädigt! Die Öffnung unten an der Rückwand versorgt den Trockner mit Frischluft, stellen Sie ihn deshalb nicht zu nahe an eine Wand.

Wofür darf der Trockner eingesetzt werden?

Die Trocknungsschränke werden für die schonende Trocknung von Lebensmitteln, Kräutern, Blüten eingesetzt.

Das Trocknen von Fleisch, Hanf oder Knoblauch ist in Mietttrocknern nicht Erlaubt!

Funktionsbeschreibung des Trockenschrankes

Unser Trocknungsschrank arbeitet mit einem Umluftsystem, im Gegensatz zu einem herkömmlichen Trockner, bei welchem die Luft mittels Elektroheizstab erhitzt und weggeblasen wird. Mit unserem Trocknungssystem wird die Luft in einem Teil-Umluft System getrocknet und mit einem Wärmerückgewinnungsverfahren wieder aufgewärmt. Der Trockner hat im vorderen oberen Bereich der Türe ein Digital-Thermostat. Durch betätigen und halten der Doppelpfeil-Taste erscheint nach ca. 5 Sek. die eingestellte Höchst-Temperatur. Dieser Wert kann mit gleichzeitigem betätigen der Pfeiltasten nach unten oder nach oben verstellt werden, max. 45°C, min. 25°C. Der eingestellte Wert wird gespeichert und nach ca. 10Sek. erscheint wieder die Schrankinnentemperatur. Ist die eingestellte Temperatur überschritten, schaltet der Thermostat den Abluft-Ventilator ein, wodurch die überschüssige Wärme durch die Abluftklappe oben auf dem Schrank abgeblasen wird. Durch diese niedrige Lufttemperatur wird das Trocknungsgut keiner übermäßigen Wärmeeinwirkung ausgesetzt und verliert somit seine Farbe und den biologischen Wert nicht. Da das Tropfwasser reines Kondensationswasser ist, kann es ohne Bedenken in die Kanalisation abgeleitet werden.

Sicherheitshinweise

Entfernen Sie keine Abdeckungen des Trockners. Greifen Sie nicht mit kleinen Gegenständen in den Ventilator. Greifen Sie nicht in die Wärmetauscher, die dünnen Lamellen können tiefe Schnitte verursachen. Spritzten Sie das Gerät nicht mit Wasser ab.

Technische Daten Typ 5, 12, 16, 18K, 20, 40, 60, 130, 140K, 200

Typ			5	12C	16C	18K	20
deutsch	english	français					
Tagesleistung (kg)	Daily output (kg)	capacité journalière (kg)	3 - 8	10 - 15	15 - 30	22 - 25	20 - 30
Anzahl Gitter	Number of grids	nombre de grilles	6	12	12	11 Har.	20
Ladefläche (m ²)	Loading area (m ²)	surface de séchage (m ²)	0.82	1.68	2.4	2.4	4.0
Wasserausscheidung (l/h)	Water separation (l/h)	extraction (l/jour)	ca. 3-5	ca. 7-10	ca. 17	ca. 18	ca. 20
Höhe (m)	height (m)	hauteur (m)	0,91	1,18	1,45	1,95	1,78
Breite (m)	width (m)	largeur (m)	0,57	0,59	0,57	0,45	0,58
Tiefe (m)	depth (m)	profondeur (m)	0,47	0,44	0,63	0,75	0,63
Gewicht (kg)	weight (kg)	poids (kg)	54	88	122	120	168
Steuerung	control	régulation température	autom.	autom.	autom.	autom.	autom.
Stromaufnahme (A)	Power consumption (A)	courant (A)	2,5	2,8	4,5	5,0	6,6
Stromverbrauch (kW ₉)	Power consumption (kW)	consommation (kW)	0,38	0,49	0,83	0,92	0,95
Spannung	tension	alimentation	240 V, 50 Hz	240 V, 50 Hz	240 V, 50 Hz	240 V, 50 Hz	240 V, 50 Hz
Absicherung (AT)	Protection (AT)	protection (AT)	10	10	10	10	10
Max. °C Umgebung	Max. ° C environment	température amb. max (° C)	+25°	+25°	+25°	+25°	+25°
Min. °C Umgebung	Min. ° C environment	température amb. min (° C)	+18°	+18°	+18°	+18°	+18°

Typ			40	60C	130C	140K	200C
deutsch	english	français					
Tagesleistung (kg)	Daily output (kg)	capacité journalière (kg)	30 - 40	40 - 60	100 - 130	100 - 130	150 - 200
Anzahl Gitter	Number of grids	nombre de grilles	17	28	36	28	56
Ladefläche (m ²)	Loading area (m ²)	surface de séchage (m ²)	6.4	9.5	17	17	26.4
Wasserausscheidung (l/h)	Water separation (l/h)	extraction (l/jour)	ca. 30-40	ca. 40-50	ca. 90-110	ca. 90-110	ca. 100-200
Höhe (m)	height (m)	hauteur (m)	2,13	2,11	2,17	2,17	2,17
Breite (m)	width (m)	largeur (m)	0,59	0,62	0,88	0,88	0,88
Tiefe (m)	depth (m)	profondeur (m)	0,90	1,04	1,81	1,81	1,81
Gewicht (kg)	weight (kg)	poids (kg)	240	303	380	370	480
Steuerung	control	régulation température	autom.	autom.	autom.	autom.	autom.
Stromaufnahme (A)	Power consumption (A)	courant (A)	4,6	5,9	8,0	8,0	ca. 16
Stromverbrauch (kW ₉)	Power consumption (kW)	consommation (kW)	1,28	2,35	3,10	3,10	5,9
Spannung	tension	alimentation	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Absicherung (AT)	Protection (AT)	protection (AT)	10	10	25	25	25
Max. °C Umgebung	Max. ° C environment	température amb. max (° C)	+25°	+25°	+25°	+25°	+25°
Min. °C Umgebung	Min. ° C environment	température amb. min (° C)	+18°	+18°	+18°	+18°	+18°

Garantie

Garantie auf den in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Trockner, setzen die Beachtung und Einhaltung aller in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise und Vorschriften, insbesondere bezüglich des Einsatzes und deren Bedienung und Handhabung voraus. Auf das beschriebene Produkt gibt Ihnen die M. Bucher AG eine Garantie von 12 Monaten auf Material oder Herstellungsfehler, entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufes. Garantieanspruch kann nur bei Vorlage der Originalrechnung erhoben werden. Die Garantie erstreckt sich auf die Beseitigung von Material- und Herstellungsfehler. Fracht- und Reisekosten sind nicht Bestandteil der Garantie. Beanstandungen deren Ursachen auf Bedienungsfehler, mangelnde Pflege oder unsachgemässe Reparaturversuche zurückzuführen sind, sind von der Garantie ebenso ausgeschlossen, wie normaler Verschleiss. Hierdurch entstandene Kosten, insbesondere Überprüfungs- und Frachtkosten, sind vom Absender, bzw. Betreiber des Trockners zu tragen. Dies gilt auch, wenn eine Garantie geltend gemacht wurde, die werkseitige Überprüfung aber ergeben hat, dass der Trockner einwandfrei arbeitet und frei von Mängeln ist oder der Defekt nicht auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen ist. Jeder Trockner unterliegt vor der Auslieferung einer technischen Endkontrolle. Sollte die Maschine trotzdem Anlass zu einer Beanstandung geben, so haben Sie Anspruch auf eine entsprechende, kostenlose Nachbesserung. Garantiereparaturen dürfen nur von unserem Kundendienst oder der einer von uns dazu autorisierten Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Reparaturversuche durch den Kunden oder nicht befugten Dritte während der Garantiezeit, bewirken das Erlöschen des Garantieanspruchs. Das Abändern des Trockners führt ebenso zum Erlöschen der Garantie! Durch eine von uns erbrachte Garantieleistung wird weder die Garantiezeit verlängert, noch für die ersetzten oder nachgebesserten Teile eine neue Garantiezeit begründet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen, insbesondere auf Minderung, Wandelung, Ersatz oder Schadenersatz auch auf Folgeschäden jeder Art. Um eine schnellstmögliche Abwicklung zu gewährleisten, senden Sie bitte bei Anmeldung eines Garantieanspruchs den beanstandeten Trockner mit einer Kopie der Originalrechnung und Angabe des Schadens, frachtfrei an unseren Kundendienst. Reklamationen aufgrund von Transportschäden können wir nur bearbeiten, wenn der Schaden bei Zustellung der Ware durch Spedition, Bahn oder Post von Ihnen festgestellt und von dem entsprechenden Zusteller bestätigt wurde.

Des Weiteren gelten unsere allgemeinen Liefer- und Geschäftsbedingungen.
(Siehe unter www.bucher-trockner.ch/info/agb.html)

Wartung

Das Kältesystem ist weitgehend wartungsfrei.

Das Kältemittel und das Schmieröl im Kältesystem sind bei normalem Betrieb keinem Verschleiss ausgesetzt.

Das Trocknungssystem darf nicht geöffnet werden, es steht unter Druck von ca. 3 bar.

Die Wartung, welche vom Betreiber-Kunden direkt ausgeführt werden kann, beschränkt sich auf die Reinigung von Kondensator und Entfeuchter teil.

Der angesammelte Staub wird mittels Pressluft ausgeblasen! Wir empfehlen, diese Reinigung alle 3 Monate durchzuführen.

Achtung: Keine Reinigung mit Wasserhochdruckgeräten!

Einschalten des Trockners

1. Kontrollieren Sie ob der Trockner gerade auf dem Boden steht.
2. Schalten Sie den Trockner beim schwarzen Schalter EIN.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Befühlen Sie den Trockner mit dem Trocknungsgut.

Ausschalten des Trockners

1. Kontrollieren Sie ob das Trocknungsgut Ihren Vorstellungen entspricht.
2. Schalten Sie den Trockner mit dem schwarzen Schalter AUS.
3. Sobald der Ventilator und der Kompressor nicht mehr laufen können Sie bei Bedarf den Stecker aus der Dose herausziehen.

Reinigung

Der Schrank muss nach Gebrauch sauber gereinigt werden. Zur Reinigung empfehlen wir: Die Gitter ca. 30 Min. - 1 Std. in kaltes Wasser (ohne Reinigungsmittel) einlegen. Die Lebensmittelreste lassen sich nach dieser Zeit mittels Bürste, ohne grosse Mühe entfernen. Werden zum Reinigen starke Reinigungsmittel verwendet, muss darauf geachtet werden, dass eine 100-%ige Spülung erfolgt. Bleiben Reinigungsmittelreste zurück, kann es sein, dass z.B. anschliessend getrocknete Äpfel nach diesem Mittel schmecken. Die Reinigung muss nicht nach jeder Trocknungscharge durchgeführt werden, erst dann, wenn z.B. von Äpfeln auf Gemüse umgestellt wird. Eine gute Reinigung ist wichtig nach dem Trocknen von Zwiebeln, Lauch, Peperoni etc. Wir empfehlen einen fabrikneuen Schrank zuerst mit Äpfeln (Abgang) zu füllen - als Reinigungsdurchgang. Die Äpfel

nehmen den Metallgeschmack auf, sie werden dann an Tiere verfüttert. Der Innenteil bis zum Ventilator darf mit Wasser gereinigt werden. Kein Wasserhochdruckgerät einsetzen. Das Gerät kann zum Trocknen ca. 1 Std. eingeschaltet werden.

Beschickung des Trockenschrankes

Den Trocknungsschrank ca. 5 - 10 Min. vor dem Einfüllen in Betrieb setzen. Wird der Trockner gefüllt so müssen die Gitter von unten nach oben in den Schrank geschoben werden. Sobald ein Gitter voll ist, wird es in den Trockner geschoben. Die Wärme und die trockene Luft zirkulieren von unten nach oben, die Oberfläche der Früchte trocknet sofort ab und eine starke Verfärbung wird vermieden. Sind am nächsten Tag die Früchte nicht ganz trocken, werden sie auf die untersten Gitter verteilt (zusammengeschüttet) und oben können wieder frische Früchte eingefüllt werden. Die Umluft muss durch die Gitter zirkulieren können.

Lagerung der Produkte

Die Lagerung der Produkte ist wie folgt zu umschreiben:

Kühl < + 16 °C; Trocken; Lichtgeschützt und das Wichtigste: Insektensicher

Die mit unserem System getrockneten Lebensmittel sind auch für Insekten sehr begehrt. Eine Schabe oder eine Motte legt ca. 250 Eier in ein paar Tagen und zwar dort, wo sie sicher ist, dass ihre Brut überleben kann. Wenn Ihre Produkte damit befallen sind dann ist nichts mehr zu machen.

Es gibt nur eins: geschlossene Kessel aus Chromstahl oder Plastik die nicht nach Senf oder Mayonnaise schmecken. Kessel, in welchen einmal Zwiebeln oder Lauch gelagert wurden sollten nicht für Äpfel oder Birnen verwendet werden.

Die Kübel sind auf einen Holzrost oder ähnliches zu stellen, nicht direkt auf den Boden. (Bodenfeuchtigkeit z.B. im Keller) Alte Blechkübel haben ausgedient, sie sollten nicht mehr eingesetzt werden, da die Lebensmittel nach Blech schmecken. Gut gelagerte und getrocknete Produkte können gut 2 Jahr aufbewahrt werden, aber sicher nicht 10 Jahre. Legen Sie nur so viel Vorrat an, wie Sie innert Saisonfrist vermarkten können. Es ist manchmal auch vernünftig, nicht das ganze Jahr z.B. Erdbeeren anzubieten, der Kunde freut sich umso mehr auf die neue Ware. Die Früchte sollten nicht in Polypropylen-Säckli gelagert werden, nur abfüllen was in den Verkauf geht. Die Säckli sind nicht für Dauerlagerung geeignet. Den genügend getrockneten Produkten müssen weder Zucker noch chemische Stoffe zur Lagerung beigegeben werden. Diesen Vorteil machen Sie bei Ihren Kunden als Verkaufsargument geltend:

Ohne Hilfsstoffe getrocknet und konserviert.

In diesem Fall gehört auch keine Zitronensäure oder Salz an die Nahrungsmittel.

Vermarktung

Mit diesem Leitsatz fangen Sie an und machen sich Gedanken: wie vermarkte ich meine Produkte? Ab Hof, im Wiederverkauf, oder beides? Wir empfehlen dem Wiederverkäufer eine Marge von 20 - 30 % zu gewähren. Ändern Sie Ihre Preise so wenig wie möglich! Vermarkten Sie nur Ware, die Sie mit gutem Gewissen empfehlen können. Insektenbefallene Früchte gehören nicht in den Verkauf.

Denken Sie daran, dass liebevoll zubereitete Trockenprodukte auch nach dem Verkauf beim Kunden zu Hause eine positive Ausstrahlung haben und womöglich zu einem neuen Kauf animieren. Schlechte Ware und widerwillig zubereitete Produkte halten von einem weiteren Kauf ab. Setzen Sie Ihre Stärke ein, wo Grossanbieter ihre Schwächen haben. Von Hand eingepackt, schöne Etiketten, auch wenn sie nicht mit dem PC geschrieben sind machen dem Kunden den ersten (guten) Eindruck. Bedenken Sie, dass viele gute Direktvermarkter die grössere Reklamekraft besitzen als einer allein. Das heisst: macht ein Direktvermarkter schlechte Produkte, sind Sie nicht schadenfroh, sondern helfen Sie ihm, den Fehler zu korrigieren! Gute Selbstvermarkter machen nicht nur für sich Werbung, sie helfen allen gleichzeitig.

Preise

Die Preise sollten sich immer glaubwürdig gestalten lassen. Zu tiefe Preise schaden dem, der etwas höhere Produktionskosten hat. Haben Sie ein Produkt wie z.B. Erdbeeren oder Zuckerpflümli, welche getrocknet eher selten auf den Markt kommen, ist es falsch, diese Produkte unter den Entstehungskosten zu verkaufen. Es ist aber auch schlecht, die Marge um ein Vielfaches zu erhöhen.

Versuchen Sie, saisonbedingte Schweizerprodukte zu trocknen, um die Kosten zu senken. Trocknen Sie z. B. Lauch oder Zwiebeln nur einmal im Jahr, um die Reinigungsarbeit gering zu halten.

Kalkulation

Die Kalkulation ist wie folgt zu machen:

1. Produkt / Rohstoff
2. Zubereitung
3. Stromverbrauch des Trockners / Abschreibung
4. Lagerung
5. Abfüllen und Beschriften etc.

Trocknungszeiten

Die Trocknungszeiten sind von vielen Faktoren abhängig. Es können keine ganzen Früchte getrocknet werden, es braucht, bei einer Temperatur unter 35°C, immer eine Schnittfläche, um die Feuchtigkeit einer Frucht zu Verdampfen.

Somit haben Äpfel mit Schale etwas länger zum Trocknen als solche ohne Schale. Bei der Vorbereitung der Früchte und dem Gemüse ist darauf zu achten, dass alle Stücke gleich gross geschnitten sind, damit sie auch gleichmässig trocknen. Früchte mit einem hohen Fruchtzuckergehalt haben etwas länger zum Trocknen als z.B. Gemüse mit fast keinem Fruchtzucker. Somit kann festgehalten werden, dass Fruchtzucker die Wasserabgabezeit verlängert und salzhaltiges Gemüse die Wasserabgabezeit verkürzt. Tomaten können z.B. etwas gesalzen werden, sie trocknen schneller und ausserdem konserviert Salz noch etwas. Den Einsatz von Salz empfehlen wir aber nicht bei Früchten. Werden die Bohnen etwas länger im Salzwasser überbrüht, sind diese auch schneller trocken.

Der Apparat sollte während des Trocknens nicht abgeschaltet werden.

Trocknungszeiten für die einzelnen Produkte entnehmen Sie dem separaten Blatt:
Zubereitung einzelner Lebensmittel

Zubereitung Äpfel

Die Äpfel können in Ringe geschnitten am besten verkauft werden. Die Apfelringe empfehlen wir 8 - 10 mm zu schneiden, dünnere Ringe (4 - 6 mm) sind schwierig zu produzieren und geben sehr viel Mehrarbeit. Der von uns angebotene Apfelschäler eignet sich sehr gut zum Rüsten. Mit dem Gemüsehobel vom Warenhaus oder dem Scheibenschneider (Messerabstand 10 mm) aus unserem Angebot, werden die Äpfel in Ringli geschnitten. Wichtig ist auch, dass das Kernhaus genügend gross ausgestochen wird. Alle Grössen der Ausstecher, welche nicht im Kaufhaus erhältlich sind, werden von uns angefertigt (Durchmesser 22 - 34 mm). Rote schöne Äpfel sollten, wenn immer möglich mit der Schale getrocknet werden, sie präsentieren sich im Säckli gut und der Aromastoff unter der Schale bleibt erhalten. Achten Sie darauf, dass die Ringli gleichmässig geschnitten sind, sie präsentieren besser und trocknen gleichmässiger. Wir empfehlen keine Apfelschnitzli zu machen, oder so wenig wie möglich, sie trocknen nicht regelmässig und präsentieren auch nicht so gut.

Die reifen, gewaschenen, in Ringli geschnittenen Äpfel sofort in den Trocknungsschrank oder ins kalte Wasser (ohne Salz) ev. mit wenig Zitronensäure geben. Die Beigabe von Zitronensäure muss auf der Etiketle angegeben werden. Die Apfelschale mischen Sie in einen Fruchtschalentee, die Ausbeute der Äpfel ist so etwas grösser.

Sorten: Maigold, Gala, Elstar, Jonagold, Golden, Florina, Jdared und Gravensteiner. Saure Sorten wie z.B. Boskop eignen sich nicht, die Ringli werden braun.

Trocknungszeit der Äpfel:
Ca. 24 - 28 Std.

Zubereitung Birnen

Bei den Birnen ist es wichtig, dass sie schön reif sind also gelb, jedoch so, dass sie noch geschnitten werden können. Die Birnen werden nicht gerüstet und behalten ihr Kernhaus. Praktisch alle Kunden mögen sie so sehr gut. Schneiden Sie die gewaschenen Birnen ohne Stiel der Länge nach in 8 - 10 mm dicke Scheiben. Unser Scheibenschneider, von uns zu diesem Zweck eigens konstruiert, eignet sich für reife Birnen am besten. Sie können die Birnen mit dem unteren Teil voran durch den Scheibenschneider werfen, so lassen sich ca. 100 kg/h verarbeiten. Die Birnen sollten nicht ins Wasser gelegt werden, auch nicht mit Zitronensäure. Möglichst schnell in den Trocknungsschrank legen, das mögen sie am besten. Machen Sie keine Schnitzli, diese trocknen sehr ungleich ab, so entstehen sehr grosse Qualitätsunterschiede, dies wollen wir vermeiden. Sorten: Nummer Eins ist die Conferenc, Williams und Züchtungen in ähnlichem Charakter.

Trocknungszeit:
Ca. 48 - 72 Std.

Zubereitung Pflümli, Zwetschgen

Pflümli und Zwetschgen sind sehr beliebt bei der Kundschaft. Die Früchte müssen schön reif sein. Unsere Empfehlung ist, die Früchte nicht abzulesen, sondern über ca. 14 Tage alle 2 - 3 Tage zu schütteln. Legen Sie ein Tuch oder Plastik unter den Baum, schütteln Sie nur die reifen Früchte, denn diese eignen sich zum Trocknen. Die entsteineten und halbierten Früchte werden mit der Schnittfläche nach oben auf die Gitter gelegt. Nach ca. 12 Std. können die Früchte, wenn sie etwas angetrocknet sind, zusammengeschüttet und die Gitter unten im Schrank eingeschoben werden. Der neu gewonnene Platz, oben im Schrank, kann sofort mit frischen Früchten beschichtet werden. Wichtig ist, dass Sie die Gitter mit den angetrockneten Früchten von Zeit zu Zeit kräftig schütteln (ca. alle 8 - 10 Std.)

Achtung: Es können keine ganzen Früchte getrocknet werden.

Sehr wichtig! Keine sauren Früchte trocknen, sie bleiben trocken auch sauer.

Eine gute Hilfe ist der Zwetschgenentsteiner von INCA. Er drückt den Stein nach unten, schneidet die Früchte 4mal ein und entzweit sie auch. Alle zusätzlichen Schnittflächen helfen beim Trocknen, d.h. die Früchte trocknen schneller. Den Zwetschgenentsteiner erhalten Sie in unserer Firma.

Trocknungszeit:

Ca. 48 - 72 Std.

Zubereitung Tomaten / Peperoni

Die Tomaten und Peperoni trocknen etwa gleich, sie müssen frisch und schön ausgereift sein, also rot und voll in ihrer Farbe. Wir empfehlen, die Tomaten und Peperoni in ca. 2 cm dicke Scheiben zu schneiden. Werden die Tomaten in Hälften getrocknet, muss der Ansatz ausgestochen werden. Die halbierten Tomaten legen Sie mit der Schnittfläche nach oben auf die Gitter. Sie können die Tomatenoberfläche etwas salzen. Das Salz hilft die Pilzbildung zu vermeiden und beschleunigt die Trocknungszeit. Geben Sie den einzelnen Tomaten auf dem Gitter wenig Spielraum, so dass die Luftgeschwindigkeit zwischen den Tomaten gross ist. Geben Sie nicht zu viele Tomaten in den Schrank, um eine Pilzbildung zu vermeiden. Wenden Sie die halbierten Tomaten nach ca. 8 Std. auf die Schnittfläche. Es werden keine Tomaten nachgefüllt, bevor nicht alle trocken aus dem Schrank genommen werden können. Die Trocknungszeit kann etwas verkürzt werden, indem Sie die Tomaten schälen. 2 - 3 Min. in siedendes Salzwasser geben, nach dieser Zeit löst sich die Haut und kann gut abgezogen werden. Die Trocknungsfläche ist mehr als doppelt so gross. Die Peperoni kann in Ringli geschnitten werden, je kleiner die Stücke, umso schneller der Trocknungsvorgang. Dies gilt auch bei den Tomaten.

Sorten: Alle, je kleiner desto besser

Ausbeute: zwischen 3,5 und 4,5 %

Achtung: Werden die Tomaten schwarz, muss die Füllmenge reduziert werden.

Trocknungszeit:

Ca. 48 - 72 Std.

Zubereitung Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und mit einem Gemüseschneider in Ringli oder Streifen schneiden, jedoch nicht dicker als 2 mm, da sonst die Trocknungszeit zu lang ist. Sehr schön in Suppenmischungen sind rote Zwiebeln. Chargen einhalten! Die Gitter werden während des Trocknens nicht bewegt, auch werden keine Zwiebeln nachgefüllt bevor nicht alle trocken aus dem Schrank genommen werden können. Die Zwiebeln müssen im trockenen Zustand knusprig sein.

Achtung: Nach dem Trocknen von Zwiebeln müssen Schrank und Gitter 110 % gereinigt werden. Jeder Zwiebelrest am Gitter verbreitet noch wochenlang seine Duftnote.

Ausbeute: 6 - 9 %

Trocknungszeit:

Ca. 24 Std.

Zubereitung Sellerie

Die Knollen werden gewaschen, gerüstet und in Stücke von 4 x 4 mm geschnitten. Sellerie darf nicht zusammengeschüttet werden, er bleibt, bis 100 % knusprig getrocknet, auf dem gleichen Gitter. (Keine frische Ware oben in den Schrank füllen). Geben Sie nicht zu viel Laub in die Suppenmischung, es schmeckt bitter.

Achtung: Die Chargen müssen unbedingt eingehalten werden.

Sorten: Es eignet sich jede Sorte

Trocknungszeit:

Ca. 24 Std.

Zubereitung Blumenkohl und Broccoli

Wie empfohlen Blumenkohl und Broccoli auseinander zu nehmen, zu waschen und in 2 - 3 mm dicke Stengeli zu schneiden. Stiele nicht verwenden. Geben Sie nicht zu viel von diesem Gemüse in die Suppenmischung.

Sorten: es eignet sich jede Sorte

Ausbeute: 7 - 9 %

Trocknungszeit:

Ca. 18 - 24 Std.

Zubereitung Lauch

Lauch rüsten, waschen und der Länge nach halbieren, so wird er in 2 - 3 mm lange Stücke geschnitten und nochmals gut gewaschen. Es ist sehr wichtig, dass die Ringli nicht zusammenbleiben, sonst trocknet er im Innern nicht ab. Der Lauch wird auf dem Gitter nicht geschüttelt, er bleibt unverändert bis er 100 % trocken und knusprig ist.

Achtung: Lauch ist sehr lichtempfindlich, er bleicht schnell ab.

Sorten: Es eignen sich alle gut, grüne und gelbe Stängeln verwenden.

Trocknungszeit:

ca. 24 Std.

Zubereitung Karotten

Die Karotten werden gewaschen, gerüstet und in 4 x 4 mm Stücke geschnitten. Die Vorbereitung muss so sein, dass sie nachher im Suppengemüse verkauft werden können. Die Chargen müssen eingehalten werden, gleichmässig auf die Gitter verteilen. Karotten sind lichtempfindlich, nach dem Trocknen luftdicht und vor Licht geschützt lagern. Die getrockneten Karotten werden an der Luft rasch wieder weich. Mischen Sie in das Suppengemüse nicht zu viele Karotten, die Suppe wird sonst süss.

Sorten: Alle, die beim Essen süss sind.

Trocknungszeit:

Ca. 18 - 24 Std.

Zubereitung Basilikum

Basilikum ist sehr schwierig zu trocknen, da das Blatt mit einer Parafinschicht überzogen ist. Waschen Sie die Blätter. Wenn Stängeln mitgetrocknet werden, schneiden Sie diese so kurz wie möglich, jedoch nur so, dass das Produkt noch vermarktet werden kann. Füllen Sie die Gitter regelmässig auf.

Sofort nach dem Trocknen in verschlossenen Gefässen aufbewahren.

Erntezeit: möglichst vor dem Blühen.

Trocknungszeit:

ca. 24 - 48 Std. Nicht geschnitten auch länger.

Zubereitung Bohnen

Gerüstete und gewaschene Bohnen werden kurz im Salzwasser aufgekocht und mit kaltem Wasser abgespült. Geben Sie nur eine Lage Bohnen auf die Gitter, vor dem Zusammenschütten müssen die Bohnen gut angetrocknet sein, also nicht vor 12 - 15 Std. Halten Sie die Tagescharge ein!

Sorten: Die vom Samenhersteller zum Trocknen empfohlenen Sorten.

Bei den Stangenbohnen eignet sich die Sorte Limka sehr gut, muss jedoch alle 2 - 3 Tage gepflückt werden.

Trocknungszeit:

Ca. 18 - 24 Std.

Zubereitung Brennnesseln und Kräuter allgemein

Trocknen Sie alles, was für die Verwendung von Tee möglich ist.

Nach dem Trocknen müssen alle Kräuter (nicht Goldmelisse) so schnell wie möglich verschlossen gelagert werden.

Ernten Sie die Kräuter richtig!

Brennnesseln z.B. können im Frühjahr in sehr guter Qualität getrocknet werden, sie haben volles Aroma und ihre Wirkung bleibt gut erhalten. Schneiden Sie die Brennnessel in 5 - 10 mm lange Stücke. Der Schrank kann gut gefüllt werden.

Warten Sie, bis auch die Stengel 100 % trocken sind.

Achtung: Insekten legen ihre Eier zum Teil schon im Garten auf die Blätter. Es kann vorkommen, dass ungebetene Gäste sich im Trockengut vermehren. Sie können dem entgegenwirken: stellen Sie die getrocknete, in Kübeln verschlossene Ware (Brennnesseln, Minze) ca. 2 - 3 Tage in den Tiefkühler - 20 °C, wieder 10 Tage an die Wärme und anschliessend wieder 2 - 3 Tage in den Tiefkühler.
Diese Kur überleben keine ungebetenen Gäste.

Ausbeute: 10 - 15 %

Trocknungszeit:

Ca. 18 - 24 Std. (kommt sehr stark aufs Stängelmateriale an.)

Lagergefässe erhalten Sie bei der Firma:

I F F
Internationas Flavors & Fragances
5734 Reinach AG
Tel. 062 / 765 42 42

Verkaufssäckli aus Polypropylen

Celloclair AG
4410 Liestal
Tel. 061 / 927 84 44
Fax 061 / 921 18 10

Trocknungs Auskunft

Susi Rentsch
Hinterdorf 6
3313 Büren zum Hof
Tel. 031 / 767 73 28