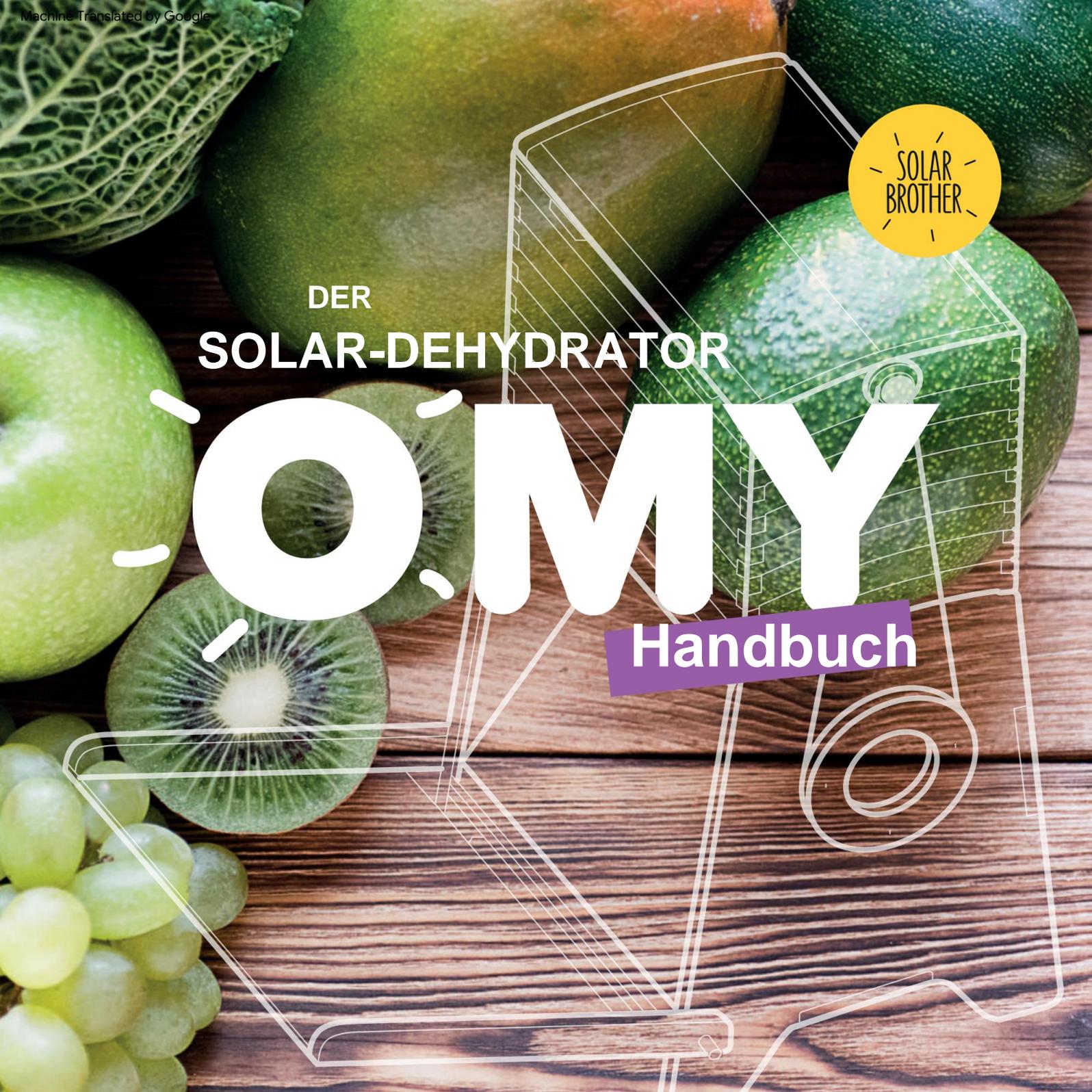




DER
SOLAR-DEHYDRATOR

OMY

Handbuch





Die Mission von Solar Brother besteht darin, Solarenergieprodukte zu entwerfen, zu produzieren und zu vertreiben, um das Wissen und die Nutzung dieser Energie möglichst vielen Menschen zugänglich zu machen. Um dieses Ziel zu erreichen, entwerfen wir Solarinnovationen und stellen Open-Source-Selbstbaupläne für jedermann auf Solarbrother.com zur Verfügung.





Wenn die Ernte da ist, ist die Sonne da!

Motiviert durch diese Erkenntnisse und die wachsende Nachfrage unserer Nutzer begannen wir im Juni 2021 mit der Entwicklung eines Solartrockners. Effizient, überall einsetzbar und für alle zugänglich mit dem Ziel, den Planeten aufzuhellen!

Nach 9 Monaten Entwicklung, 7 Prototypen und viel Sonnenschein ist hier Omy!

Wir danken unseren Freunden und Partnern Bernhard Müller, deutscher Solardesigner, und Ferdinand, Direktor von Fredjoy im Kongo, für ihren Beitrag und ihr solares Engagement.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen eine schöne solare Trocknung!

Corinne, Gatien und Gilles



#Zusammenfassung

Präambel

P. 04 / 05

1 die Vorteile der
solaren Dehydrierung

P. 06 / 07

2 das Prinzip der
solaren Dehydrierung





S. 24 / 26 S. 21.08

3 Gebrauch von
Solar-Dörrgerät

5 Konstruktion
Montageschritte

S. 22 / 23

4 Entwässern
Tipps

S. 22/23 S. 28/29

6 Indikative Tabelle
Trocknungsschritte



01 / die Vorteile der solaren Dehydrierung

#Ich ernte ich trockne

- ï Ich nutze die verfügbare Energie
- ï Ich spare, kostenlose Energie fürs Leben!
 - Ich esse das ganze Jahr über Obst und Gemüse
- ï Ich halte Gewürz- und Heilpflanzen
 - Im Winter variiere ich die Geschmäcker
 - Ich decke mich mit Vitaminen und Mineralstoffen ein
 - Ich lagere einfach und dauerhaft
- ï Ich schätze meine Produktionsüberschüsse
 - Ich konsumiere ökologisch
- ï Ich mache meine leichten Outdoor-Snacks
 - Ich nutze die Sonne!





fertig sie! Überschuss
von Produktion

02 / das Prinzip der solaren Dehydrierung

#2shares

Das Trocknen von Lebensmitteln und Pflanzen, um das Beste daraus zu erhalten, ist eine alte, wirksame und gesunde Methode!

Prinzip Der

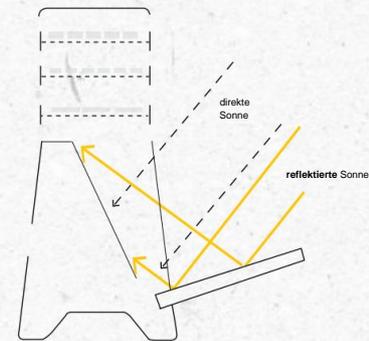
Trocknungsprozess gelingt sowohl durch die Erhöhung der Temperatur (zwischen 35 und 55 °C) als auch durch die Wirkung der Belüftung. Es ist diese doppelte Wirkung, die die Verdunstung von Wasser und eine optimale Dörrung Ihrer Lebensmittel ermöglicht.

Temperaturanstieg (1)

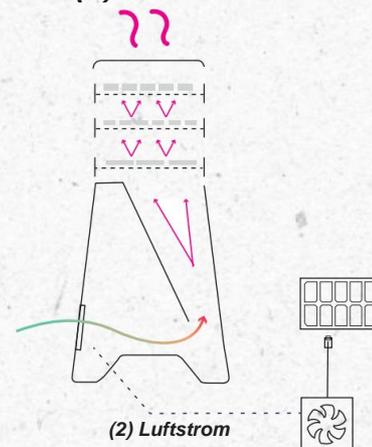
Die vom Spiegel reflektierten oder direkt durch das Fenster eindringenden Sonnenstrahlen werden von der schwarzen Platte aufgefangen und in Wärme umgewandelt. Das Glas hält die Sonnenstrahlen in der Box gefangen. Die heiße Luft steigt im Trockentunnel auf natürliche Weise auf, durchquert alle Regale und entweicht durch die Öffnungen im Dach. Die Neigung des Spiegels ermöglicht es, den Temperaturanstieg je nach Bedarf anzupassen.

Luftstrom (2)

Wenn die Temperatur steigt, verstärkt ein Ventilator (angetrieben durch ein Photovoltaik-Panel) den natürlichen Luftstrom und entzieht den Lebensmitteln die Feuchtigkeit. Dadurch ist es möglich, an heißen Sommertagen die Absaugung heißer Luft zu fördern, die Trocknungstemperaturen aufrechtzuerhalten und die Trocknungstemperatur an die Lebensmittel anzupassen.



(1) Solarreflektor +





Die Trocknungstemperatur zwischen 35°C und 55°C ermöglicht es, die Qualität der Nährstoffe und die Eigenschaften der Pflanzen zu bewahren.

Installation mehrerer Gestelle am OMY Solar-Dörrgerät.

Vom Prinzip zur Praxis!

Beim Trocknen müssen eine ganze Reihe von Parametern berücksichtigt werden: das Wetter des Tages oder der kommenden Tage, die zum Dörren der Lebensmittel erforderliche Trocknungszeit, die Dicke des Schnitts, die Anzahl der verwendeten Bleche, die gewünschte Textur (. ..). Das Ergebnis hängt von diesen mehreren Kriterien ab. Aus diesem Grund erfordert die Beherrschung der Solartrocknung Übung und mehrere Experimente, um durch Wiederholung auf sachliche und intuitive Weise zu verstehen und zu lernen, wie Sie Ihre Lebensmittel oder Pflanzen erfolgreich dehydrieren. Auf dem Spiel stehen die Sonne, die Autonomie und das Vergnügen, Ihre Kreationen zu kreieren und zu probieren!



03 / Bauanleitung Montageschritte

#GEHEN

Die Innovation des OMY Solar Dehydrator basiert auf einem 4-Punkt-Design:

1 • Ein System modularer Gestelle für eine einfache und intuitive Verwendung, mit Gestell- oder Drahttrocknung je nach Lebensmittel. 2 • Einsatz

auf jedem Breitengrad und zu jeder Jahreszeit mit einem Reflektor, der die Sonnenstrahlen optimal einfängt. 3 • Ein einstellbarer Luftstrom bei Tag und Nacht für optimale und kontinuierliche Trocknung. 4 • Kompaktes und stabiles Design, leicht zu bewegen und zu lagern.

Zusammenbau

Um Ihnen den Zusammenbau des OMY-Dörrgeräts zu erleichtern, haben wir den Zusammenbau in 5 Schritte unterteilt. Zur einfacheren Montage empfehlen wir Ihnen, die Elemente für die Schritte 1 und 2 mit zwei Personen zusammenzubauen.

Das

Werkzeug Zum Zusammenbau der Holzelemente benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher. Für eine schnellere Montage empfehlen wir die Verwendung eines Elektroschraubers.

Geschätzte Zeit :

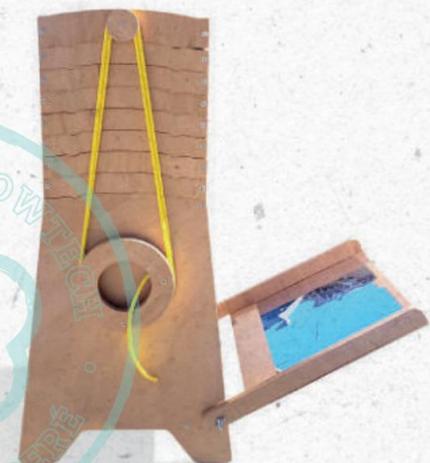
1 Stunde für erfahrene Handwerker. 2 bis 3 Stunden für motivierte Anfänger! Nehmen Sie sich die Zeit, die Hölzer richtig auszurichten und fahren Sie OMY in Ihrem eigenen Tempo.



OMY wird in Frankreich hergestellt und stammt aus selbst bewirtschafteten Wäldern.

Ökologisch konzipiert,

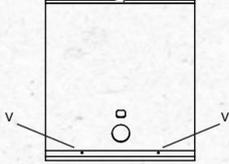
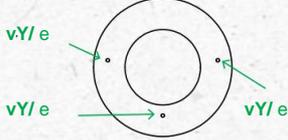
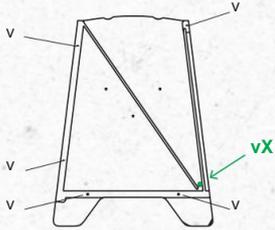
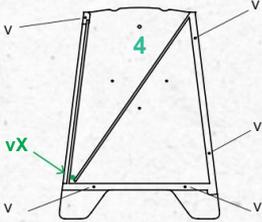
langlebig und pflegeleicht.



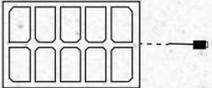
#Räume

The background is a solid teal color. Overlaid on this are white line-art outlines of various furniture items, including a large chair, a table, a sofa, and a coffee table. The outlines are simple and clean, showing the basic shapes and structures of the furniture.

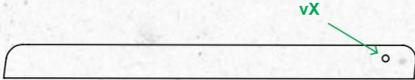
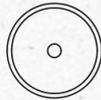
Stückliste Sensor

<p>[A] Sensorboden (40,9*36 cm)</p> 	<p>[B] Rückseite des Sensors (43,9 x 40,9 cm)</p> 	<p>[P] Griffe x2</p> 	
<p>[C] Rechte Seite des Sensors</p> 	<p>[D] Linke Seite des Sensors</p> 	<p>[U] Solarabsorber (48,3*40,7 cm)</p> 	
<p>[E] Frontstreifen</p> 	<p>[F] Plexiglasfenster (40,8*40,2 cm)</p> 	<p>Fan</p> 	<p>Moskitonetz Fan</p> 

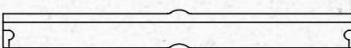
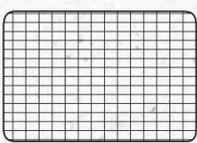
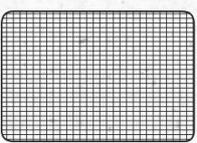
ähnliche Artikel

<p>Sonnenkollektor</p> 	<p>Solar modul- Trägerplatte (17 x 12 cm)</p> 	<p>Seil x2 210cm</p> 	<p>Verbinder USB</p> 	<p>Thermometer</p> 
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Stückliste Reflektor

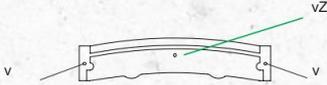
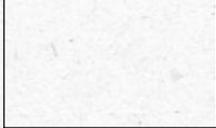
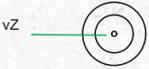
<p>[G] Reflektor-Ski x2</p> 	<p>[H] Spiegelständer (46*36,7cm)</p> 
<p>[J] Ein S-reflect® Spiegel (42*26 cm)</p> 	<p>Klemmgriffe x2</p> 

Gestelle

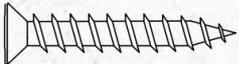
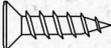
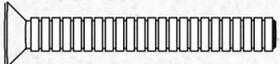
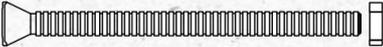
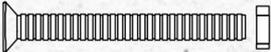
<p>[K] x6 Breite des Regalrahmens</p> 	<p>[LCH] x6 Länge des Rackrahmens</p> 	<p>Spieße 25 cm x25</p> 
<p>Rost aus lebensmittelechtem Edelstahl, 395 x 249 mm, 10x10 mm Maschenweite x3</p> 	<p>Schutzgitter 395*249 mm, 3x3 mm Maschenweite x1</p> 	

Stückliste

ch

<p>[M] Dachrahmenbreite x2</p> 	<p>[NICHT] x2 Länge des Dachrahmens</p> 	<p>[O] Dachbrett (40,9 *24,9 cm)</p> 
<p>[R] Dachriemenscheibe x 2x 2</p> 	<p>2 Dach-Moskitonetz</p> 	<p>x2 Moskitonetz-Aufsatz [S]</p> 

Schrauben

<p>Schraube [V] \varnothing 4 mm Länge 30mm x 4x 32</p> 	<p>Schraube [vU] \varnothing 3 mm Länge 20mm</p> 	<p>Schraube [vW] \varnothing 3 mm Länge 12mm x6</p> 	<p>Distanzstück [e] (\varnothing10 mm und h=11 mm) x6</p> 
<p>Schraube [vX] \varnothing 6 mm Länge 40mm x 2x 6x 2</p> 	<p>Schraube [vZ] \varnothing 4 mm Länge 50 mm mit Mutter</p> 	<p>Schraube [vY] \varnothing 4 mm Länge 35 mm mit Mutter</p> 	

#5 Schritte

1 . Sensor

S. 14 / 15

2 . Reflektor

S.16

3 . Gestelle

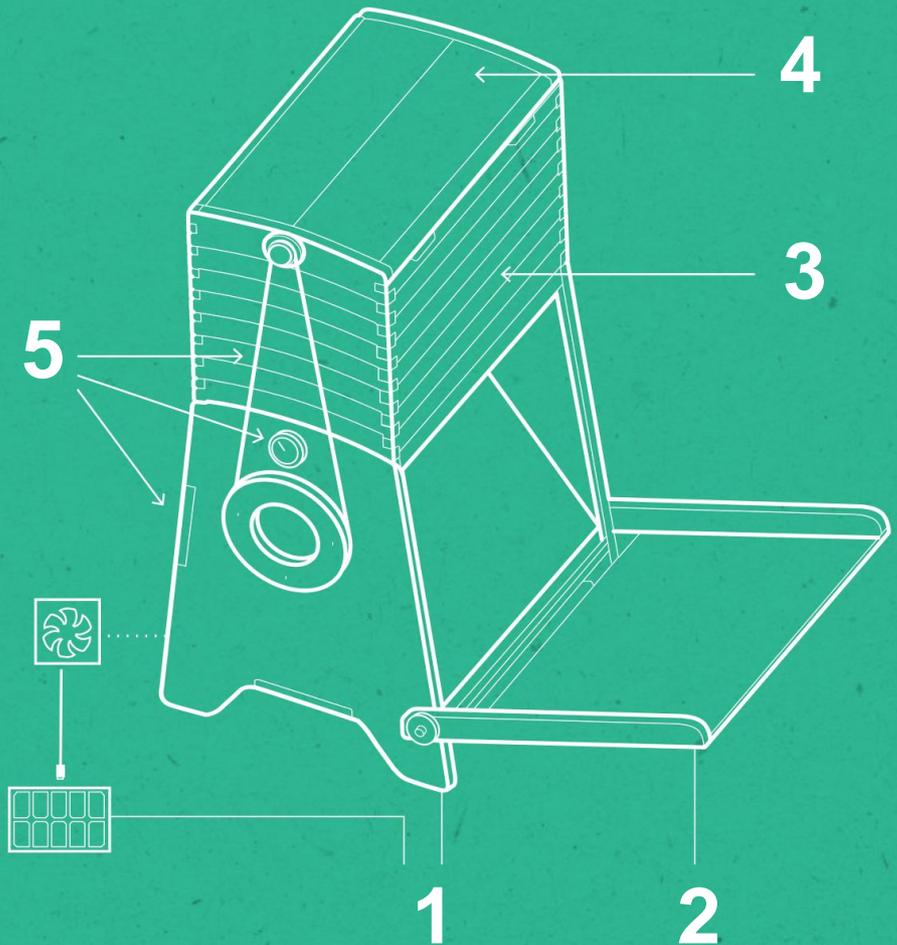
S.17

4 i Dach

S.18

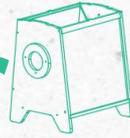
5 i Montage

S. 19 / 20



3

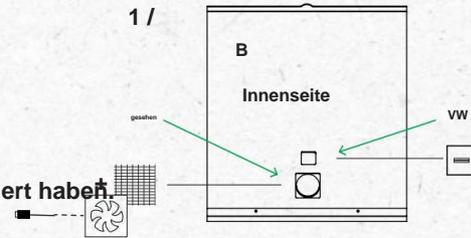
1 Sensor



[2 Personen empfohlen]

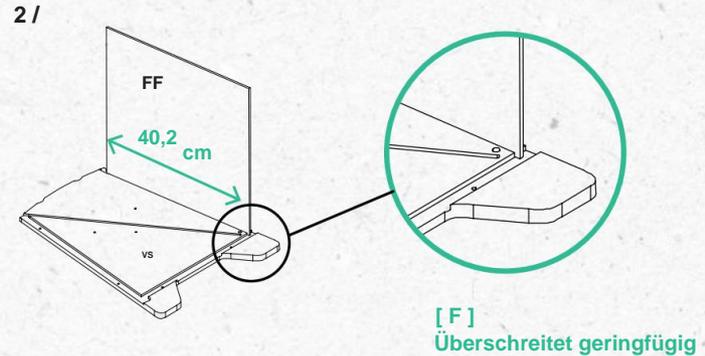
1 / Positionierung des Lüfters und des USB-Anschlusses

Schrauben Sie Ihren Ventilator auf der Platine [B] auf Höhe des Lochs an der Innenseite des Kastens fest, nachdem Sie das Moskitonetz zwischen Holz und Ventilator platziert haben. Positionieren Sie den Lüfter so, dass sich sein Etikett auf der Innenseite des Gehäuses befindet. Schrauben Sie dann Ihren darüber liegenden USB-Anschluss an der Außenseite in das rechteckige Loch.



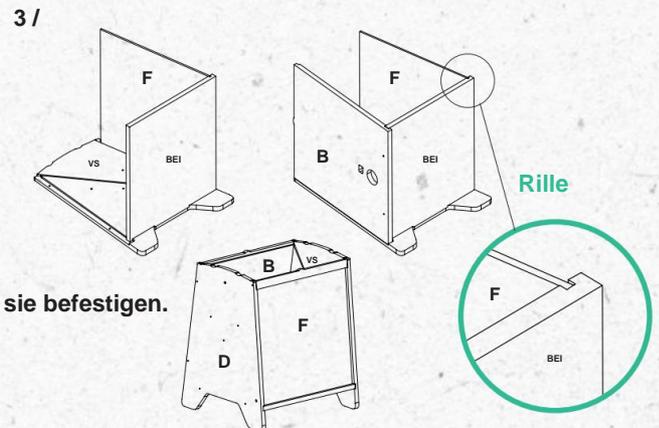
2 / Positionierung der Plexiglasplatte [F]

Nehmen Sie die Sensorseite [C] und die Plexiglasplatte [F]. Legen Sie [C] auf den Boden und schieben Sie [F] in die vertikale Nut, nachdem Sie die Schutzfolie entfernt haben. Achten Sie auf die Ausrichtung der Platte, sie muss perfekt in die Nut passen. Die kürzere Seite (40,2 cm) passt in die Nut.



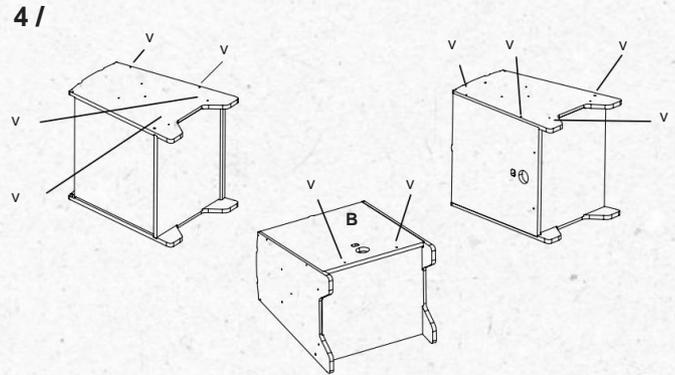
3 / Positionierung des Bodens [A], der Rückseite [B] und dann der zweiten Seite [D] des Sensors »

Fügen Sie den Boden [A] und dann die Rückseite [B] hinzu, indem Sie das Plexiglas [F] gut in die Nut schieben. Positionieren Sie abschließend die zweite Seite des Sensors [D] so, dass sie perfekt zum Rest passt. Achtung: Überprüfen Sie die Ausrichtung der Teile zueinander, bevor Sie sie befestigen. Für ein perfektes Ergebnis müssen die Rillen und der Rand der Teile durchgehend sein.



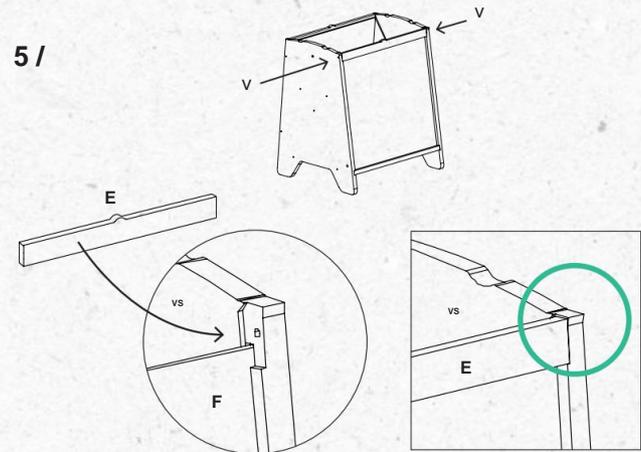
4 / Anschrauben des Sensors

Sobald der Sensor richtig zusammengebaut ist, schrauben Sie ihn fest. Drehen Sie den Sensor jedes Mal um, um immer den oberen Teil anzuschrauben. Dadurch wird eine bessere Unterstützung gewährleistet. Vergessen Sie nicht, die 2 Schrauben auf der Rückseite des Sensors [B] festzuziehen.



5 / Installation der Stange [E]

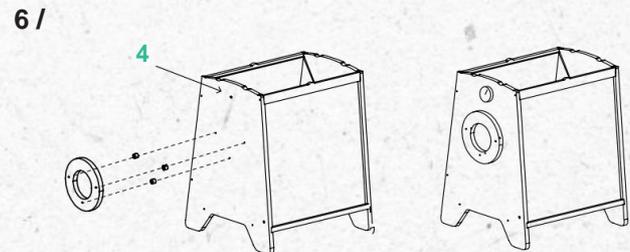
a / Befestigen Sie dann den Stab [E] knapp über dem Plexiglasfenster [F] in den dafür vorgesehenen Aussparungen. Stellen Sie sicher, dass die Erhebung an [E] oben ist. b / Schraube. Achtung: Sie können das Plexiglasfenster nicht mehr entfernen, sobald diese Platine befestigt ist. Überprüfen Sie die korrekte Positionierung: Die Vorderseite der Platine muss gut mit dem Fenster und den Seiten des Sensors ausgerichtet sein.



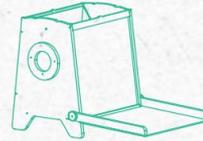
Gut ausrichten
[E] mit Kante [C]

6 / OMY-Griffe und Thermometer

Befestigen Sie die Griffe [P1] und [P2] an den Seiten des Sensors. Schrauben Sie y1 bis y6 mit den Distanzstücken e1 bis e6 fest, um den Abstand zum Sensor und den Griffen sicherzustellen. Platzieren Sie zunächst die drei Schrauben im Griff und dann die Distanzstücke, bevor Sie den Griff montieren. Platzieren Sie abschließend das Thermometer auf der Seite des Sensors [D] (Loch 4 über dem Griff).



3 2 Reflektor

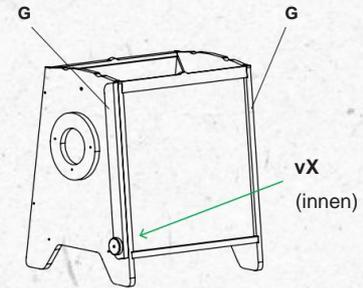


[2 Personen empfohlen]

1 / Befestigen Sie die Ski am Sensor

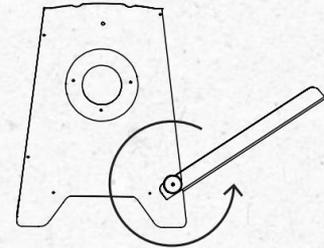
Befestigen Sie einen der Ski [G] mit einer vX-Schraube und einem Spanngriff, um ihn am Sensor festzuschrauben (Schraube von der Innenseite der Box aus). Machen Sie dasselbe mit dem zweiten Ski. Die Spanngriffe ermöglichen es, die Neigung des Solarreflektors zu verändern und zu blockieren.

1 /



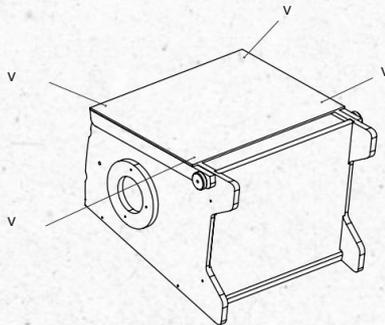
2 / Positionierung des Panels [H] an Sensor und Ski [G]

a) Positionieren Sie den Sensor auf Ihrem Rücken und richten Sie die Ski [G] an den Kanten des Sensors aus. b) Nehmen Sie die Platte [H] und platzieren Sie sie so auf den Skiern, dass die Platte mit der Oberseite des Sensors ausgerichtet ist, und schrauben Sie sie dann fest.

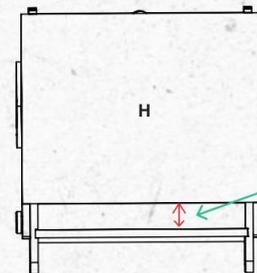


2 /

Zu)

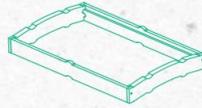


B)



Es muss Platz für die Drehung des Reflektors vorhanden sein

3 Gestelle



[2 Personen empfohlen]

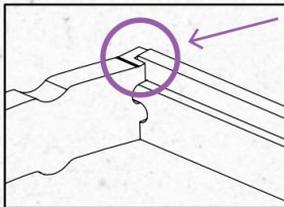
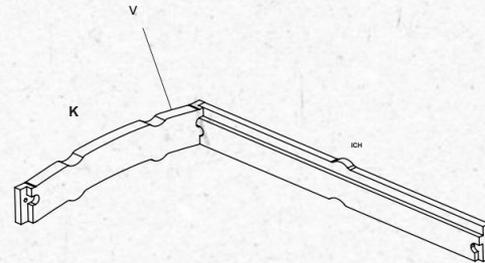
3-stufige Montage

1/ Montieren Sie die beiden Kanten [K] und [L] zusammen, indem Sie sie mithilfe der „p“-förmigen Kerben richtig zusammenpassen. Dann schieß drauf. Achtung: Stellen Sie sicher, dass Sie gut im Anschlag sind, damit die Zahnstangen den richtigen Abstand haben.

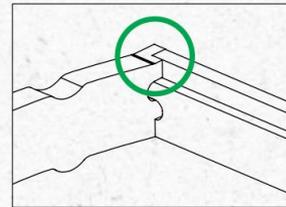
2/ Platzieren Sie dann die andere Kante [K] an Ihrer Baugruppe [K] + [L] und schrauben Sie sie fest.

3/ Stellen Sie Ihr Rack fertig, indem Sie [L] platzieren und festschrauben.

1/

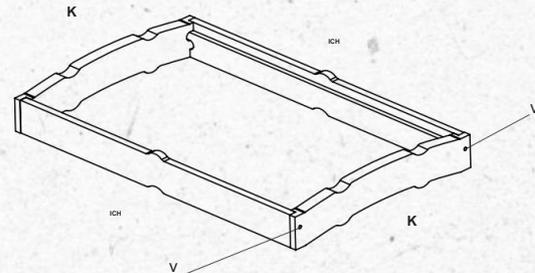
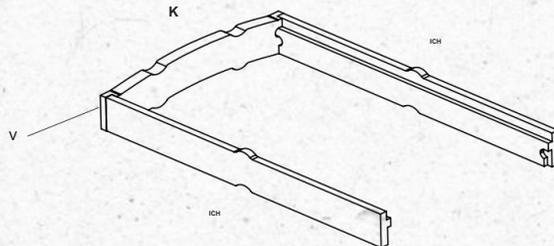


Schlechte
Passform:
Zu große Lücke



Passt
gut!

3/2/



3 4 Dach

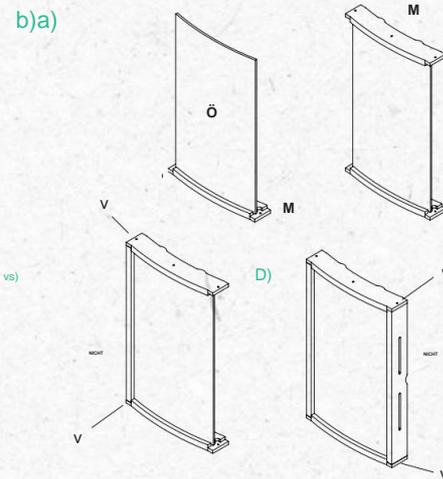
1 / Rahmenmontage

a) Beginnen Sie mit der Montage einer Seite [M] mit der Dachplatte [O]. Zögern Sie nicht, das Brett mit Gewalt ein wenig zu biegen und in die Nut einzuführen. b) Nehmen Sie die zweite Seite [M2] und machen

Sie dasselbe, sodass das Brett [O] in die Nut eindringt. c) Platzieren Sie dann eine Kante [N] und schrauben Sie diese an den beiden anderen Seiten fest. Überprüfen Sie, ob sich die Platine [O] in der Nut von [N1] befindet. d) Stellen Sie das Dach fertig, indem Sie die Seite [N]

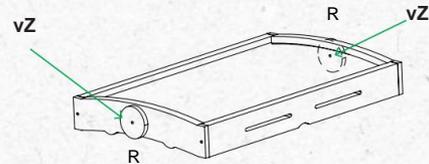
platzieren und verschrauben.

Achtung: Überprüfen Sie, ob sich die Platine [O] in der Nut von [N] befindet.



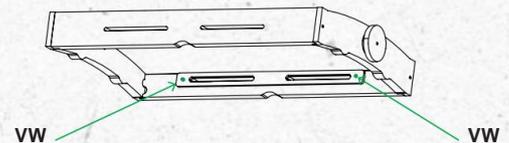
2 / Riemenscheiben

Nehmen Sie die Umlenkrollen [R] und schrauben Sie diese mit den Schrauben vZ am Dach fest, bis sie sich nicht mehr drehen lassen.

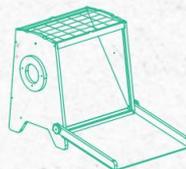


3 / Das Moskitonetz

Positionieren Sie die Teile [S] auf Höhe der Dachlüftungsöffnungen. Vergessen Sie nicht, die Moskitonetzstücke zwischen den Räumen [S] und den Lüftungsschlitzen anzubringen, um das Eindringen von Insekten zu verhindern. Verwenden Sie VW-Schrauben.



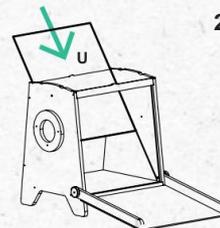
5 Montage



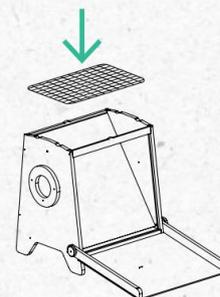
1 / Installation des Solarabsorbers

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Solarabsorber [U] und schieben Sie den Absorber in die Nut im Inneren des Kollektors. Achtung: Positionieren Sie die Seite mit der Schutzfolie zur Vorderseite des Sensors, damit dieser die Sonnenstrahlen empfängt.

1 /



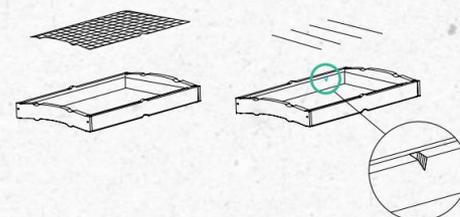
2 /



2 / Schutzgitter

Legen Sie das Schutzgitter (mit 3 mm Maschenweite) auf den Sensor. Zu diesem Zweck ist eine Leiste zur Aufnahme vorgesehen.

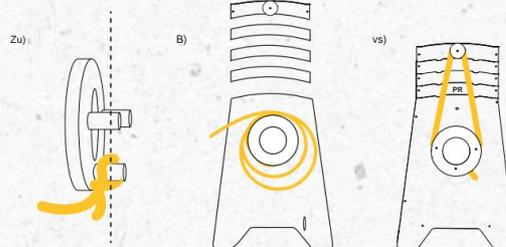
3 /



3 / Montage der Racks

1) Legen Sie einen Grill oder Spieße (3 bis 5) auf die Roste. Für die Verwendung von Spießem empfehlen wir Ihnen, die Innenseite Ihrer Roste an der Kante einzukerben, die den Edelstahlgrill aufnimmt, um ein „V“ zu bilden, das sie auf dem Rost stabilisiert. Platzieren Sie dann Ihre Racks auf dem Sensor.

4 /



4 / Schließung von OMY

a) Befestigen Sie ein Seil am Griff, indem Sie am unteren Abstandshalter einen Knoten machen. Machen Sie dasselbe

mit dem zweiten Griff. b) Platzieren Sie das Dach auf den Gestellen und prüfen Sie, dass alles gut ausgerichtet ist, um eine gute Isolierung gegen Hitze und Licht zu gewährleisten (UV-Strahlen

von direktem Sonnenlicht verschlechtern die Nährwerte von Lebensmitteln). c) Wickeln Sie ein Seil um die Griffe [P], führen Sie es durch die Dachrolle [R] und zurück zum Griff [P]. Führen Sie den gleichen Schließvorgang auf der anderen Seite durch.

6 / Ausführungen

Aufgrund seiner Haltbarkeit haben wir uns für ein mit Oukoumé-Pappel verkleidetes Holz entschieden. Vor der Verwendung muss OMY jedoch lackiert werden, um das Holz zu schützen und sein Aussehen und seine Feuchtigkeitsbeständigkeit zu verlängern. Dazu können Sie es mit natürlichen Ölen lackieren. Für den Außenbereich empfehlen wir Leinöl und für den Innenbereich (Lebensmittelkontakt) Sonnenblumenöl. Mit einem Pinsel auftragen und vor Gebrauch 24 Stunden trocknen lassen.

Herzlichen Glückwunsch !,

Sie haben Ihren OMY-Solartrockner fertiggestellt. Alles, was Sie tun müssen, ist ernten, trocknen und ... genießen!



#Sonnentrocknung ist gut



Austrocknung von Mangos



*Dehydrierung eines Fruchtpurees zur
Herstellung eines Fruchtleders*

03 / Verwendung des Dörrgeräts

#Omy

Der OMY-Dörrautomat ist auf einfache, intuitive Handhabung und optimale Trocknung ausgelegt.

1 / Positionieren Sie die Speisen auf den Rosten. Ordnen Sie die Speisen je nach Art der Speisen auf einem Gitter oder auf einem Spieß an. ⁱ

Der Rost: Legen Sie die Lebensmittel auf lebensmittelechte Edelstahlroste (Maschenweite 10 mm). Platzieren Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht und verteilen Sie sie über den gesamten Rost. Während des Trocknens können Sie das Futter bewegen oder die Pflanzen regelmäßig umrühren, um eine gleichmäßige Trocknung zu erreichen. ⁱ

Die Spieße: Legen Sie das Essen in den Spieß und legen Sie die Spieße dann auf das Holzgestell. ⁱ

Achten Sie darauf, beim Bewegen der Racks horizontal zu bleiben. ⁱ Kleine oder saftige Lebensmittel: Legen Sie Backpapier auf das Schutzgitter, um Lebensmittelablagerungen zu vermeiden (lassen Sie rundherum einen Rand von 1 bis 2 cm frei, damit die Luft zirkulieren kann).

2 / Platzieren Sie die Racks auf dem Sensor.

Ordnen Sie die Racks gut ausgerichtet übereinander an. Wir empfehlen Ihnen, Lebensmittel, deren Trocknung länger dauert, auf den unteren Teil zu legen. Wechseln Sie die Gestelle während des Trocknens ab, damit es gleichmäßig ist. Fügen Sie neue Gestelle hinzu und entfernen Sie dehydrierte Lebensmittel während des Trocknens für eine kontinuierliche Verwendung.

3 / Schließen Sie den Dörrautomaten.

Nachdem Sie die Gestelle für eine gute Isolierung am Dach ausgerichtet haben, schließen Sie OMY mit den Seilen.



Anordnung von Knoblauch und Zwiebeln auf demselben Gestell. Spieße dann auf das Holzgestell.

4 / Richten Sie den Trockner auf die Sonne

aus. Sein Schatten muss nach hinten gerichtet sein. Stellen Sie den Trockner morgens nach Süd-Süd/Ost und nachmittags nach Süd-Süd/West auf. Um im Winter optimal zu bleiben, ist eine stündliche Neuausrichtung erforderlich. Indem Sie den Lauf der Sonne ein wenig nachahmen, können Sie ihn für einen Zeitraum von 2 bis 4 aufeinanderfolgenden Stunden positionieren, ohne ihn neu ausrichten zu müssen. Vermeiden Sie beim Trocknen jeglichen Schatten.

5 / Den Reflektor ausrichten

Nachdem Sie den Trockner mithilfe der Feststellgriffe auf den Wärmeabsorber ausgerichtet haben, stellen Sie sicher, dass Sie die Racks oberhalb des Sensors nicht beleuchten, das würde bedeuten, dass der Reflektor zu niedrig ist. Bringen Sie in diesem Fall den Reflektor wieder

6 / Optimieren Sie die Temperatur.

Trocknen Sie Lebensmittel bei niedriger Temperatur (von 35 °C bis 55 °C), um die Nährwertqualität der Lebensmittel zu erhalten. Mit dem Thermometer können Sie die Trocknungstemperatur überwachen. Er befindet sich oben am Sensor und zeigt genau die Temperatur in der Nähe des 1. Racks an. Sie können die Temperatur mithilfe des Ventilators und des Reflektors ganz nach Ihren Bedürfnissen anpassen. Wenn die Temperatur höher als die gewünschte Temperatur ist, können Sie den Ventilator aktivieren, der es Ihnen ermöglicht, die Temperatur je nach Position langsam, mittel oder hoch um etwa 10 Grad anzupassen. Sollten die Temperaturen immer noch zu hoch sein, empfehlen wir Ihnen, den Spiegel ganz oder teilweise mit einem Stoff abzudecken, um den einfallenden Sonnenfluss zu reduzieren.

7 / Nachts trocknen

Wenn Sie Lebensmittel über 2/3 Tage trocknen, stellen Sie Ihren Trockner in einen Raum, in dem er nicht nass wird. Lassen Sie es gut verschlossen, um das Eindringen von Insekten zu verhindern. Schalten Sie den Ventilator auf L/M, um zu verhindern, dass Ihre Lebensmittel über Nacht rehydrieren

Anordnung der Bananen auf dem Gitter aus lebensmittelechtem Edelstahl.



Aufrechterhaltung der Kontinuität des Dehydrierungsprozesses. Sie können den Ventilator an eine Steckdose oder einen externen Akku (mit USB-Stecker/Stecker) anschließen.

8 / Wartung

Lagern Sie OMY an einem trockenen Ort. Lassen Sie es der Trockner nicht stehen, da das Holz aufquillt und bei Regen seine Dichtigkeit verliert. Entfernen Sie regelmäßig den schwarzen Absorber, um eventuell in die Box gefallene Lebensmittel zu reinigen. Benutzen Sie dazu ein leicht feuchtes Tuch. Reinigen Sie die Grills vor und nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie den Solartrockner ausschließlich zum Trocknen von Pflanzen, Obst

und Gemüse. • Die Temperatur im Trockner kann hohe Temperaturen erreichen (>50 °C): Fassen Sie die Edelstahlkörbe mit hitzebeständigen Handschuhen an. Lassen Sie Kinder den Trockner

nicht ohne Aufsicht benutzen. Nach Gebrauch gut reinigen, um B



03 / Dehydrieren Einige Tipps

#Tipps

Auf Seite 28/29 finden Sie eine Orientierungstabelle zur Dörrung von Obst, Gemüse und Pflanzen, die Sie bei Ihren ersten Schritten unterstützen soll. Wir empfehlen Ihnen, Ihren eigenen Tisch zu erstellen, um die Früchte Ihrer Entdeckungen rechtzeitig zu notieren !

Das Wetter

- Überprüfen Sie die Wettervorhersage. Die Trocknungsaktivität erfordert Sonne und Zeit. Um den Trocknungsvorgang abzuschließen, lassen Sie die erforderliche Zeit ein (siehe Tabelle mit Richtwerten für die Trocknungszeiten der Lebensmittel).

ï Beginnen Sie früh am Morgen.

Je mehr Ihnen ein langer Tag zur Verfügung steht, desto eher haben Sie die Möglichkeit, die Dehydrierung zu beenden. Vermeiden Sie lange Zeiträume zwischen Ernte und Trocknung. Nicht bei nassem Wetter trocknen.

- Passen Sie sich Ihrer Situation an. Die Trocknungszeit hängt von vielen Kriterien ab: der Art der Lebensmittel, der Menge an Sonnenlicht, der Dicke der Lebensmittel, der Umgebungslufttemperatur, der Anzahl der verwendeten Roste (...). Siehe indikative Tabelle S.28 .

Vor dem Trocknen

ï Wählen Sie das Material.

Vermeiden Sie überreife Früchte, sie enthalten mehr Zucker, der die Austrocknung verlangsamt und die Entstehung von Schimmel begünstigt. Wählen Sie sie saisonal, fest und gesund.



Verwendung einer Mandoline für einen feinen und gleichmäßigen Schnitt.

- Bereiten Sie das Material vor dem Trocknen vor –
Waschen Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen und trocknen Sie sie gut ab.
- Kerne, Kerne und Weichteile entfernen.
- Lassen Sie saftige Lebensmittel (Tomaten, Pfirsiche usw.) 5/10 Minuten lang abtropfen, bevor Sie sie auf den Rost legen.
- Optional: Um ihre Farbe zu bewahren oder ihre Haut auf eine effizientere Trocknung vorzubereiten (Pfirsiche, Weintrauben usw.), können bestimmte Lebensmittel in Wasser oder Dampf blanchiert (Vorsicht, hohe Temperaturen können Vitamine und Nährstoffe zerstören) oder mariniert werden in Zitronensaft, um eine Bräunung oder Oxidation zu vermeiden (der Geschmack kann beeinträchtigt werden).

Lebensmitteldicke

Die Wahl der Dicke richtet sich nach dem zu trocknenden Lebensmittel, dem zu trocknenden Gemüse und dem gewünschten Ergebnis. Wir empfehlen, die Früchte mit einem Edelmesser zu schneiden, damit sie nicht braun werden.

- Dünne Scheiben von 1 bis 3 mm. Wir empfehlen Ihnen, die Lebensmittel mit einer Mandoline zu schneiden, um dünne und gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Für die Zubereitung von Gemüsechips bevorzugen Sie eine Dicke von 1 mm, um eine knusprige Konsistenz zu erhalten.



#Ich ernte,
ich trockne



Trocknen von Zitronenschalen zur Pulverkonservierung für Joghurt, Gewürze und Gebäckrezepte.

- Dicke Scheiben von 3 bis 5 mm. Die Trocknungszeit verlängert sich, was zu einer oft weicheren Textur führt (siehe Richttabelle).

- Kleines Gemüse oder Obst.

Legen Sie das geschnittene Material in zwei Hälften. Legen Sie das Fruchtfleisch je nach Lebensmittel nach oben oder unten.

- Pflanzen:

Schneiden Sie bestimmte Kräuter vor dem Trocknen in Scheiben, um ihre Verdunstungsfläche zu vergrößern (Minze, Petersilie usw.). Entfernen Sie bei Blüten die Blätter und den Stiel.

Wir empfehlen Ihnen, ein Netz oder Backpapier auf den Rost zu legen, bevor Sie das Gemüse darauf legen.

Bestimmte Temperaturideale

Halten Sie eine Temperatur zwischen 35 °C und 55 °C ein. Die ideale Temperatur beträgt 35 °C, um die Eigenschaften der Pflanzen zu bewahren, und 45 °C, um die Nährstoffe Ihres Obstes und Gemüses zu erhalten. Sorgen Sie für eine kontinuierliche Belüftung, um Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln zu entfernen.

Nachhaltig sparen

Um Schimmel nach dem Trocknen zu vermeiden: • Dörren Sie Obst, Gemüse und Pflanzen entsprechend ihrem Feuchtigkeitsgehalt ausreichend. Um zu überprüfen, ob ein Lebensmittel gut getrocknet ist, können Sie einige Stücke in eine Plastiktüte legen und nach einem Tag prüfen, ob kein Wasserdampf freigesetzt wird. Lassen Sie getrocknete Lebensmittel abkühlen, bevor

Sie sie in ein Glas oder eine Tüte geben. Bewahren Sie Lebensmittel in einem luftdichten oder vakuumversiegelten Behälter lichtgeschützt auf. Beim Einfüllen in ein Glas können Sie einen kleinen Beutel Reis hineinlegen.

Nach der Lagerung ist es möglich, bestimmte Lebensmittel zu rehydrieren, indem man sie in heißem Wasser einweicht oder sanft dünstet.

5

Schicken Sie uns eine E-Mail !, family@solarbrother.com

Erzählen Sie uns von Ihren Erfolgen und teilen Sie Ihre Fotos und Tipps mit der Solar-Familie, damit wir alle gemeinsam die Sonne in vollen Zügen genießen können!



Oben: Linden ernten und trocknen.



Oben der Gemüsegarten-Dörrautomat.



Trocknungsworkshop: Tomaten, Karotten, Radieschen.



Salbei officinalis aus dem Garten.

A top-down view of a white ceramic plate filled with various dried fruits. The plate is arranged with several sections: a cluster of dark red raspberries in the upper left, a row of sliced kiwi fruit in the upper middle, a stack of sliced apples in the middle right, and a large portion of sliced orange in the lower left. A single fresh green mint leaf is placed on top of the orange slices. The background is a light-colored, textured surface.

#Richttabelle

06 / Indikative Tabelle der Dehydrationsstadien

Obst
40°C/55°C



	Essenszubereitung	Zeichen der Trockenzeit	Zustand von Gegenstand
Äpfel	Samen . In 5 mm dicke Scheiben schneiden	++	zart bis knusprig
Bananen	Schälen . In Runden oder 3 mm dicke Scheiben schneiden	++	hart
Mangos	Brombeeren mit festem Fruchtfleisch in 5/6 mm dicken Scheiben	+++	zart
Aprikosen	Den Kern in 5/6 mm dicke Scheiben schneiden	+++	zart
Erdbeeren	Waschen. In 2 Streifen schneiden	++	zart
Kiwi	Schälen . In 5 mm dicke Scheiben schneiden	+++	weich
Feigen	In 2 Stücke schneiden. Mit der Fleischseite nach unten legen	+++	hart, klebrig
Zitrusschale	Waschen. Reiben Sie die Haut ab	+	bröckelig
Melone	Samen . In 6 mm dicke Streifen schneiden	+++	weich

Gemüse
40/50°C



Karotten.Rüben	Schälen . In 5 mm dicke Scheiben schneiden	++	zart bis knusprig
Zwiebeln	Fest & keimfrei in 3/4 mm Scheiben	++	knusprig bis spröde
Tomaten	Bauernhöfe. abgetropft in 5 mm dicken Scheiben	++++	weich

Geschätzte Zeit

+ 3 / 6 Std. ++
6 / 12 Std+++ 12/18 Uhr ++
++ 18 Uhr und mehr

	Essenszubereitung	Zeichen der Trockenzeit	Zustand von Gegenstand
Knoblauch	Schälen . In 2/3 mm große Stücke schneiden	++	spröde, pulverisierbar
Aubergine	In dünne 5 mm dicke Streifen schneiden	+++	weich
Paprika/Chilischoten	Fest machen, die Kerne in 5-mm- Rundstreifen entfernen	++	knackig
Kartoffeln	Bauernhof. geschnitten oder 4/5 mm Stäbchen	+++	zart bis knusprig
Grüne Bohnen	Konisch. Stengel	++	spröde
Kräuter/Blumen			
35/45°C 			
Blätter	Spülen Sie die Blätter ab Mit einem Handtuch trocknen	+	bröckelig
Blumen	Ganz, Blätter und Stängel geschnitten	+	bröckelig
Minze.Petersilie	Entfernen Sie die Stangen Ganz	++	bröckelig
Basilikum . Schnittlauch	Entfernen Sie die Stangen Ganz	++	bröckelig
Andere 35/50°C			
Pilze	Bürste. In Streifen schneiden	++	hart
Fruchtleder	Backen. Auf Backpapier zu einem 5 mm dicken Püree ausbreiten	+++	gummiartig



 VIDEO-DEMO



Solarbrother.com



Entdecken Sie alle unsere Solarprodukte
und laden Sie unsere Selbstbaupläne herunter
in Open Source