

WARTMANN®



Dehydrator

Model WWM 1902 DH

www.wartmann.cooking



User manuals

User manual English
Gebrauchsanweisung Deutsch
Mode d'emploi Français
Gebruikshandleiding Nederlands

4-15
16-29
30-45
46-59



English

German

French

Dutch



Contents

Welcome

Congratulations on your purchase
An excellent choice

Important

Only suitable for domestic use
Check electrical connections
Avoid contact with water
Contains heating elements
Use original accessories

Food treatment

Hygienic precautions for plant products
Hygienic precautions for animal products
Food preparation
Optimal drying temperature and duration
Food Storage

The control panel

Preparing for first use
Unpack the dehydrator

6	Place the trays	11
6	Connect the power cable	11
6	Switch the dehydrator on	11
7	Using the dehydrator	12
7	Fill the trays	12
7	Start the dehydrator	12
7	Set the temperature	12
7	Set the time	12
7	Take out your food	12
	Interrupt a dehydration	12
8		
8	After use	13
8	Power Off	13
8	Cleaning	13
9	Storing	13
9	Maintenance	13
10	Recycling the dehydrator	14
11	Appendix: troubleshooting	15



Welcome

Congratulations on your purchase

Wartmann™ hopes you will enjoy your new dehydrator. With the Wartmann™ dehydrator you'll be able to dry your own fruit and vegetables or make warm dishes. The dehydrator comes with ten stainless steel trays and a drip tray.

An excellent choice

The Wartmann™ dehydrator has a stainless steel housing, a built-in fan and an 800 watt heater. A glass door provides for a clear view on the inner side when dehydrating, without having to open the door. The solid materials used make the Wartmann™ dehydrator sturdy and sustainable.

Please follow this instruction manual and maintain your Wartmann™ dehydrator as described and your dehydrator will provide you with years of pleasure.

Important

This manual contains information about the use and upkeep of the Wartmann™ dehydrator. Read this manual carefully before you start using the Wartmann™ dehydrator and keep this manual for possible future use.

Only suitable for domestic use

The Wartmann™ dehydrator is exclusively intended for normal household use. In case of professional or improper use, which is not in accordance with the instructions in the manual and in the event of self-performed repair, the warranty will expire and Wartmann will refuse any responsibility for the resulting damage.

Check electrical connections

Check if the voltage indicated on the Wartmann™ dehydrator corresponds with the local mains voltage before connecting the Wartmann™ dehydrator. Connect the Wartmann™ dehydrator only to earthed sockets. In case the plug, power

cord or the Wartmann™ dehydrator itself is damaged, first have it repaired or replaced by a certified service centre.

Avoid contact with water

The Wartmann™ dehydrator contains electrical parts. Make sure that water can never end up on the power cord inlet, the back side or the control panel to prevent electric shock and/or damage to the Wartmann™ dehydrator.

Contains heating elements

Do not touch the heating element inside, it could be hot. Do not position the Wartmann™ dehydrator near flammable gasses or cleaning agents (such as methylated spirit).

Use original accessories

Always use the original Wartmann™ accessories for this dehydrator. Accessories of other suppliers are not supported.

Food treatment

Hygienic precautions for plant products

Always work hygienic and use only fresh products that are properly cooled and stored until preparation. Check if food is spoiled, before using it. Food that is spoiled may contaminate your entire batch. We recommend to only use fresh and if possible seasonal food. Never use food that is marinated in alcohol to avoid the risk of a fire or explosion.

Hygienic precautions for animal products

Dehydrating at medium range temperatures does not kill pathogens. It is therefore important that any meat or fish that is being dehydrated has been properly heated first, as to illuminate the risk of a pathogen contamination.

Meat should be heated to a temperature above 68 degrees Celsius for a longer period prior to dehydrating. A piece with a thickness of 5 centimetre should be heated for at least 14 minutes

at this temperature. Thicker pieces require a longer time. Fish should be heated until 93 degrees Celsius until flaky.

Fat should be removed from meat as much as possible. Too much fat may cause unwanted dripping.

Food preparation

Food should be sliced to a thickness of 6 to 20 mm. Meats slices should ideally not be thicker than 5 mm. Fruit can best be soaked in a citric liquid, such as lemon juice, for a few minutes to avoid the loss of colour.

Vegetables may require blanching. This will inhibit the enzymatic activity which causes loss of flavour and colour fading. Cook the vegetables or place them in the microwave until they are done, but still a bit crispy. Subsequently you immerse the vegetables in cold water, stopping the cooking

process. Next, dry the vegetables with, for instance, a clean towel.

All the food should be dry before placing it in the dehydrator. It should be placed on dehydration trays without overlapping.

Optimal drying temperature and duration

Nutrients such as enzymes and vitamins are maximally preserved at a drying temperature below 42 ° C. The drying time depends on various factors such as the moisture content, the maturity, the average thickness, the set drying temperature and the total filling of the dryer. The drying time must be set so that the food dries completely. As a rule of thumb you can do the following test: When you take a few slices or pieces between two fingers you can immediately feel whether they are still damp. If the surface no longer sticks to the fingers, or the surfaces of either slices or pieces can't slide against each other, the drying is sufficient. You can

choose to shorten the drying time by increasing the temperature.

Food Storage

Protect dried food from moist and insects by storing it in vacuum containers, airtight pots or vacuum sealed bags. You can enjoy your self-dried food for a long time by storing it in a cool and dark place. Wartmann supplies various types of vacuum devices, vacuum bags and (vacuum) storage boxes.





The control panel

-  Start/Stop button. Use this button to start and stop the dehydrating program.
-  Select time. Touch this button to set the required dehydrating time.
-  Select temperature. Touch this button to set the required dehydrating temperature.
-  Decrease time/temperature. Touch this button to decrease the required time or temperature.
-  Increase time/temperature. Touch this button to increase the required time or temperature.



Preparing for first use

Unpack the dehydrator

Take the Wartmann™ dehydrator out of the box and remove all packaging materials. Position the Wartmann™ dehydrator near an electric connection, on a stable horizontal surface, in a place where the Wartmann™ dehydrator can't fall or be knocked over.

Place the trays

The Wartmann™ dehydrator comes with 10 stainless steel trays and a dripping tray. Open the door and place the 10 trays by sliding them in the guide rails on both sides. Place the dripping tray at the bottom. Make sure that the end of the trays are clear and that nothing is between the tray and the ventilator mesh at the back.

Connect the power cable

The Wartmann™ dehydrator comes with a detachable power cord. Plug the connector of the power cord in the socket on the backside of the Wartmann™ dehydrator. Now plug the power plug

in the wall socket. Always use an earthed power socket.

Switch the dehydrator on

The Wartmann™ dehydrator has a main (red) power switch at the back. Press the power switch to switch the dehydrator on. The power switch lights up and the control panel shows the text "OFF".

The Wartmann™ dehydrator is now ready for use.



Using the dehydrator

Fill the trays

Open the door, slide out the trays and fill them with the required food. Do not overfill the trays and make sure nothing sticks out at the back that can block the ventilator. Slide the trays back in and close the door.

Start the dehydrator

Press the Start/Stop button to start the dehydration programme. The fan and the heating element start working. Now the drying temperature and the duration can also be set. Press the button one more time will halt the programme.

Set the temperature

Press the temperature button, the display shows the set temperature. Use the + and - buttons to set the temperature to the desired value. To quickly change the required temperature, hold down the + or - buttons. The temperature range for the Wartmann™ dehydrator can be set between 35°C to 80°C.

Set the time

Press the time button, the display shows the remaining time. Use the + and - buttons to set the remaining time to the desired value. To quickly change the remaining time, hold down the + or - buttons. The duration for the Wartmann™ dehydrator can be set from 30 minutes up to 72 hours.

Take out your food

Once the set time has been reached the dehydrator will automatically stop. Open the door and take out your trays. Be careful, the trays may still be hot. If necessary, use some oven wants or utensils to take the trays or food out of the dehydrator.

Interrupt a dehydration

At any time you can stop a dehydration by pressing the Start/Stop button. The display will return to "OFF". After a few minutes, when the heater has cooled off sufficiently, the fan will stop running.

After use

Power Off

Press the switch at the back of the Wartmann™ dehydrator to power off the Wartmann™ dehydrator. It is recommended to always power off the unit before cleaning. The red light should not burn when the Wartmann™ dehydrator is powered off.

Cleaning

The stainless steel trays can be simply cleaned with warm water, dish washing liquid and a brush after use. It is recommended to not put stainless steel in a dishwasher to avoid premature corrosion. The inside of the Wartmann™ dehydrator can be cleaned with a detergent that is safe to use in ovens, such as an oven cleaner. The outside of the Wartmann™ dehydrator may be cleaned with a microfiber cloth and a soft detergent, or a cleaner that is suited for stainless steel. Always be careful around the power cord inlet and power switch. Make sure no water can get inside the switch or

on the power cord. To clean the power cord it must first be removed from the wall socket.

Storing

We advise to clean the stainless steel trays, the dripping tray and the inside of the Wartmann™ dehydrator straight after use to avoid undesired bacteria growth. Do not leave wet stainless steel trays in the Wartmann™ dehydrator when it is not being used.

Maintenance

Your Wartmann™ dehydrator does not require any special maintenance.



Recycling the dehydrator

When the Wartmann™ dehydrator has reached the end of its service life, you are required to take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The Wartmann™ dehydrator can't be disposed of together with the normal household waste.



Appendix: troubleshooting

In general the Wartmann™ dehydrator performs adequately. Should however a malfunction occur, then please first try the troubleshooting recommendations mentioned below.

Symptom	Possible cause	Solution
The dehydrator does not work. The switch light at the backside is not burning.	The switch at the back is in the OFF position. The power cord is damaged or not properly fitted in the wall and/or dehydrator socket.	Press the switch at the back to the ON position. Check if the power cord is undamaged and then insert one side into the dehydrator socket, then the other side into the wall socket.
There is no voltage on the socket.	There is no voltage on the socket.	Check with another electrical device that the socket has power; if so try the dehydrator again.
The dehydrator is broken.	The dehydrator is broken.	Send the dehydrator in for repair.
The display shows online, but the fan is not running.	Something is blocking the fan from running. The remaining time is zero. The fan is broken.	Press Start/Stop to set the dehydrator offline, open the door and remove the item blocking the fan. Set the time to 30 minutes or more and try again. Send the dehydrator in for repair.
The display shows online, but the dehydrator does not get warm.	The time is set equal or below room temperature. The heating element is broken.	Increase the temperature to above the room temperature. Send the dehydrator in for repair.
There is a rattling noise coming out of the dehydrator	Something is blocking the fan from running.	Press Start/Stop to set the dehydrator offline, open the door and remove the item blocking the fan.
There is smoke coming out of the dehydrator.	Something is in contact with the heating element.	Press Start/Stop to set the dehydrator offline, let it cool down and then remove the items that is in contact with the heating element.
Water or oil is dripping out of the dehydrator	The dehydrator is broken. The dripping tray has not been placed. The food is too wet or oily.	Stop using the dehydrator and send the dehydrator in for repair. Place the dripping tray at the bottom of the dehydrator. Dry the food and clean the dripping tray. Then try again.
The dehydrator no longer works (properly).	There is a technical failure malfunction. The dehydrator is broken.	Remove the plug from the socket, wait 10 seconds and reconnect the dehydrator. Send the dehydrator in for repair.



Inhalt

Willkommen

Herzlichen glückwunsch zu ihrem kauf
Eine gute wahl

Wichtig

Nur für den hausgebrauch geeignet
Kontrolle der elektrischen anschlüsse
Vorsicht mit wasser
Enthält heizelemente
Originalzubehör verwenden

Lebensmittelsicherheit

Hygienemaßnahmen für das dörren
von pflanzlichenprodukten
Hygienemaßnahmen für das dörren von
tierischenproteinen
Vorbereiten
Optimale trocknungstemperatur und dörrzeit
Lebensmittel lagern

Das bedienungsfeld

Vorbereitung für den ersten einsatz

18	Dörrautomat auspacken	23
18	Einschübe platzieren	23
18	Netzkabel anschließen	23
	Dörrautomaten einschalten	23
19	Verwendung der dörrautomat	24
19	Einschübe belegen	24
19	Trocknung starten	24
19	Temperatur einstellen	24
20	Dörrgut entfernen	24
	Trocknung unterbrechen	24
20	Nach dem gebrauch	25
20	Ausschalten	26
	Reinigung	26
20	Aufbewahren	26
21	Wartung	26
21		27
22	Dörrautomat recyceln	27
22	Störungen beheben	28



Willkommen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann™ wünscht Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Dörrautomaten. Mit dem Wartmann™ Dörrautomat können Sie Trocken-Obst, -Gemüse und warme Gerichte herstellen. Der Wartmann™ Dörrautomat wird mit 10 Edelstahl Einschüben und einem Krümelfach geliefert.

Eine gute Wahl

Der Wartmann™ Dörrautomat hat ein Edelstahlgehäuse, einen eingebauten Lüfter und ein Heizelement. Die Edelstahltür hat ein Glasfenster, so dass Sie während des Trocknens in den Wartmann™ Dörrautomaten schauen können, ohne die Tür zu öffnen. Aufgrund der verwendeten Materialien ist der Wartmann™ Dörrautomat robust und langlebig.

Wenn Sie die Betriebs- und Wartungsanweisungen befolgen, haben Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem Wartmann™ Dörrautomaten.

Wichtig

Diese Gebrauchsanleitung enthält Informationen zur Inbetriebnahme und zum Gebrauch des Wartmann™ Dörrautomaten. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gut durch, bevor Sie den Wartmann™ Dörrautomaten benutzen und bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für den eventuellen zukünftigen Nutzen auf.

Nur für den Hausgebrauch geeignet

Der Wartmann™ Dörrautomat ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch gedacht. Bei semi- oder reinprofessionellem sowie unsachgemäßem Gebrauch, bei Gebrauch, der nicht mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung übereinstimmt, oder bei selbst durchgeführten Reparaturen erlischt die Garantie und Wartmann™ lehnt jegliche Haftungsansprüche für hierdurch entstandene Schäden ab.

Kontrolle der elektrischen Anschlüsse

Prüfen Sie, ob die auf dem Wartmann™

Dörrautomaten angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Dörrautomaten anschließen. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Wenn der Stecker, das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind, müssen Sie das jeweilige Teil erst von einem anerkannten Servicezentrum reparieren oder ersetzen lassen.

Vorsicht mit Wasser

Der Wartmann™ Dörrautomat enthält elektrische Einzelteile. Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in das Wartmann™ Gerät gelangen kann, um einen Stromschlag und/oder Beschädigung des Wartmann™ Dörrautomaten zu vermeiden.

Enthält Heizelemente

Vermeiden Sie den Kontakt mit den Heizelementen an der Innenseite des Wartmann™ Dörrautomaten, da diese heiß sein können. Stellen Sie den Wartmann™ Dörrautomaten nicht in der Nähe von

Lebensmittelsicherheit

brennbaren Flüssigkeiten und Reinigungsmitteln wie Spiritus auf.

Originalzubehör verwenden

Verwenden Sie für den Wartmann™ Dörrautomaten nur Original-Wartmann™ Zubehör. Zubehör von anderen Anbietern wird nicht unterstützt.



Hygienemaßnahmen für das Dörren von pflanzlichen Produkten

Immer hygienisch arbeiten und nur frische Produkte verwenden, die bis zur Zubereitung gut gekühlt sind. Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel unverdorben sind, bevor Sie sie verwenden. Vererbene Lebensmittel können Ihr gesamtes Dörrgut infizieren. Wir empfehlen, nur frische und möglichst saisonale Produkte zu verwenden. Verwenden Sie niemals in Alkohol eingelegte Lebensmittel, um die Gefahr von Bränden oder Explosionen zu vermeiden.

Hygienemaßnahmen für das Dörren von tierischen Proteinen

Das Trocknen bei niedrigen Temperaturen tötet keine Krankheitserreger ab. Es ist daher wichtig, dass getrocknetes Fleisch oder getrockneter Fisch zuerst richtig erhitzt wird, um das Risiko einer Infektion mit Krankheitserregern zu verringern. Fleisch muss vor dem Trocknen längere Zeit auf

über 68 °C erhitzt werden. Ein Stück mit einer Dicke von 5 Zentimetern muss mindestens 14 Minuten auf dieser Temperatur erhitzt werden. Dickere Stücke benötigen eine längere Zeit. Fisch muss auf 93 °C erhitzt werden

Fett sollte so weit wie möglich aus Fleisch oder Fisch entfernt werden. Zu viel Fett neigt zum Ranzigwerden und kann unerwünschtes Tropfen verursachen.

Vorbereiten

Lebensmittel sollten auf eine Dicke von ca. 2 bis 20 mm zugeschnitten werden. Obst kann am besten einige Minuten in Zitronensäure (Zitronensaft) eingeweicht werden, um Farbverlust zu vermeiden.

Sie können Gemüse blanchieren. Dies hemmt die enzymatische Aktivität, die zu Geschmacksverlust und Verfärbung führt. Kochen Sie das Gemüse, bis es gar ist, aber immer noch etwas knusprig.

Tauchen Sie das Gemüse sofort in kaltes Wasser, um den Garvorgang abzubrechen. Trocknen Sie das Gemüse dann zum Beispiel mit einem sauberen Handtuch.

Alle Lebensmittel müssen trocken sein, bevor Sie diese in den Wartmann™ Dörrautomaten geben. Legen Sie die Lebensmittel ohne Überlappung auf die Edelstahl Gitter.

Optimale Trocknungstemperatur und Dörrzeit

Die größtmögliche Dichte an Mikronährstoffen in Ihrem Dörrgut, wie Enzyme und Vitamine, erreichen Sie durch eine Trocknungstemperatur von unter 42° C. Die daraus resultierende Trocknungszeit ergibt sich durch verschiedene Faktoren wie Feuchtigkeitsgehalt, Reife, Schnittdicke, Umgebungstemperatur und Gesamtbefüllung des Gerätes. Stellen Sie die Dörrzeit so lange ein, bis die Lebensmittel vollständig getrocknet sind. Als Faustregel können Sie folgenden Test

Das bedienungsfeld

anwenden: Wenn Sie die Scheiben oder Stücke zwischen zwei Finger nehmen, spüren Sie sofort, ob genügend Wasser entzogen ist. Kleben die Flächen nicht mehr an den Fingern bzw. lassen sich die beiden Häutchen auf Unter- und Oberseite nicht mehr gegeneinander verschieben, ist es soweit. Natürlich liegt es an Ihnen, ob Sie höhere Temperaturen verwenden und damit die Trocknungszeit verkürzen.

Lebensmittel lagern

Sorgen Sie durch Vakuum-Behälter, Gläser mit Schraubdeckel oder luftdicht verschließbare Beutel dafür, dass Ihre Dörrgut vor Feuchtigkeit und Insekten geschützt ist. Durch die Lagerung an einem kühlen und dunklen Ort werden Sie noch lange genussvolle Freude an Ihren selbst getrockneten Köstlichkeiten haben. Wartmann liefert verschiedene Vakuumgeräte, Vakuumbeutel und Vakuum-Behälter.

- ① Start / Stopp-Taste. Mit dieser Taste starten und stoppen Sie das Trockenprogramm.
- ② Dörrzeit einstellen. Mit dieser Taste aktivieren Sie die Möglichkeit, eine Dörrzeit von 30 Minuten bis 72 Stunden einzustellen.
- ③ Temperatur einstellen. Mit dieser Taste aktivieren Sie die Möglichkeit, eine Dörrtemperatur von 35 bis 80 °C einzustellen.
- ④ Zeit / Temperatur verringern. Verwenden Sie diese Taste, um die Werte zu verringern.
- ⑤ Zeit / Temperatur erhöhen. Verwenden Sie diese Taste, um die Werte zu vergrößern.



Vorbereitung für den ersten Einsatz

Dörrautomat auspacken

Nehmen Sie den Wartmann™ Dörrautomaten aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Befestigen Sie den Griff mit den beiden mitgelieferten Schrauben an der Tür. Stellen Sie den Wartmann™ Dörrautomaten auf eine horizontale Fläche und achten Sie auf mindestens 5 cm Abstand der Geräterückseite zu einer Wand.

Einschübe platzieren

Der Wartmann™ Dörrautomaten wird mit 10 Edelstahleinschüben und einem Krümelfach geliefert. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie die 10 Einschübe auf gleicher Höhe auf beiden Seiten in die Führungsschienen. Das Krümelfach innen auf dem Boden des Gerätes platzieren. Stellen Sie sicher, dass sich nichts zwischen den Einschüben und dem Lüftungsgitter befindet.

Netzkabel anschließen

Der Wartmann™ Dörrautomat wird mit einem

austauschbaren Netzkabel geliefert. Stecken Sie den Kaltgerätestecker des Netzkabels in die Buchse auf der Rückseite des Wartmann™ Dörrautomaten. Stecken Sie nun den Schucostecker des Netzkabels in eine geerdete Steckdose.

Dörrautomaten einschalten

Der Wartmann™ Dörrautomat hat an der Rückseite neben der Kaltgerätebuchse einen roten Hauptschalter. Drücken Sie den Hauptschalter, um den Wartmann™ Dörrautomaten einzuschalten. Der Hauptschalter leuchtet auf und das Bedienfeld zeigt den Text "OFF".

Der Wartmann™ Dörrautomaten ist jetzt einsatzbereit.

Verwendung der dörrautomat

Einschübe belegen

Öffnen Sie die Tür, ziehen Sie die Einschübe heraus und füllen Sie sie mit dem zu trocknenden Lebensmittel. Überladen Sie die Einschübe nicht und achten Sie darauf, dass hinten nichts übersteht, das den Lüfter blockieren könnte. Schieben Sie die Einschübe wieder hinein und schließen Sie die Tür.

① Trocknung starten

Drücken Sie die Start / Stopp Taste, um den Trocknungsprozess zu starten. Der Lüfter und die Heizspirale beginnen bereits ihre Arbeit. Erst jetzt lassen sich die Zeit- und Temperatur Einstellungen vornehmen. Drücken Sie die Taste erneut, um das Trocknungsprozess zu beenden.

② Temperatur einstellen

Drücken Sie die Temperaturtaste auf dem Bedienfeld. Solange die Anzeige blinkt können Sie die Temperatur durch die + oder – Tasten anpassen.

Halten Sie die Tasten permanent gedrückt, um die gewünschte Temperatur schnell zu ändern. Der Temperaturbereich kann zwischen 35 °C und 80 °C eingestellt werden.

③ Dörrdauer einstellen

Drücken Sie die Zeittaste auf dem Bedienfeld. Solange die Anzeige blinkt können Sie die Dörrzeit durch die + oder – Tasten anpassen. Halten Sie die Tasten permanent gedrückt, um die gewünschte Temperatur schnell zu ändern. Der Dörrdauer kann zwischen 30 Minuten und 72 Stunden eingestellt werden.

Dörrgut entfernen

Der Trocknungsprozess stoppt automatisch, wenn die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist. Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Einschübe aus dem Wartmann™ Dörrautomaten. Vorsicht! Die Einschübe können noch heiß sein. Entfernen Sie bei Bedarf mit Backofenhandschuhen oder

Küchenutensilien die Einschübe und getrockneten Lebensmittel aus dem Wartmann™ Dörrautomaten.

④ Trocknung unterbrechen

Sie können das Trockenprogramm jederzeit unterbrechen durch Drücken der Start / Stopp-Taste. Das Display zeigt "OFF" an. Nachdem die Heizung abgekühlt ist, stellt sich der Lüfter nach ca. 1 Minute ab.



Nach dem gebrauch

Ausschalten

Drücken Sie den Hauptschalter auf der Rückseite, um den Wartmann™ Dörrautomaten vollständig auszuschalten. Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Reinigen immer auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen. Das rote Licht am Hauptschalter leuchtet nicht, wenn der Wartmann™ Dörrautomat ausgeschaltet ist.

Reinigung

Reinigen Sie die Edelstahleinschübe nach Gebrauch mit warmem Wasser, Spülmittel und einer Bürste. Es wird empfohlen, Edelstahl nicht in die Spülmaschine zu geben. Das Innere des Wartmann™ Dörrautomaten kann mit einem für Öfen ungefährlichen Reinigungsmittel wie einem Backofenreiniger behandelt werden. Das Äußere der Wartmann™ Dörrautomat kann mit einem Mikrofasertuch und einem milden Reinigungsmittel, wie ein Edelstahlreiniger, bearbeitet werden. Achten Sie dabei immer auf die Buchse des

Kaltgeräte Netzkabels und auf den Hauptschalter. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in den Schalter oder die Buchse gelangt. Um das Netzkabel zu reinigen, muss es zuerst ausgesteckt werden.

Aufbewahren

Wir empfehlen, die Edelstahl Einschübe, das Krümelfach und das Innere des Wartmann™ Dörrautomaten sofort nach Gebrauch zu reinigen, um unerwünschtes Bakterienwachstum durch Lebensmittel Reste zu verhindern. Lassen Sie keine feuchten Einschübe im Wartmann™ Dörrautomaten, wenn diese nicht sofort wieder verwendet werden.

Wartung

Der Wartmann™ Dörrautomat bedarf keiner weiteren Wartung.

Dörrautomat recyceln

Wenn der Dörrautomat das Ende der Lebensdauer erreicht hat, sollten Sie ihn einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer Geräte zuführen. Der Dörrautomat darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.



Störungen beheben

Der Wartmann™ Dörrautomat liefert vorzügliche Trocknungsergebnisse. Im Falle einer Fehlfunktion bitte die nachfolgenden Anweisungen befolgen.

Fehlerbeschreibung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Dörrautomat funktioniert nicht und das rote Licht auf der Rückseite leuchtet nicht.	Der Hauptschalter auf der Rückseite befindet sich in der Position OFF / O.	Stellen Sie den Hauptschalter hinten auf ON / I.
	Das Netzkabel ist beschädigt, der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose oder das Kabel ist nicht richtig in der Buchse an der Geräte Rückseite eingesteckt.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen, vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig in der Dörrautomat eingesteckt ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Es gibt keine Spannung in der Steckdose.	Prüfen Sie mit einem anderen Elektrogerät, ob die Steckdose über Spannung verfügt.
	Der Dörrautomat ist defekt.	Der Dörrautomat zur Reparatur bringen.
Das Display zeigt die verbleibende Zeit an, aber der Lüfter läuft nicht.	Das Lüfterrads wird von innen oder außen blockiert.	Ziehen Sie das Netzkabel heraus. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Blockierung vorsichtig mit einer kleinen Zange oder Pinzette.
	Die verbleibende Trocknungszeit beträgt Null.	Stellen Sie die Trocknungszeit auf 30 Minuten ein und versuchen Sie es erneut.
	Der Lüfter ist defekt.	Der Dörrautomat zur Reparatur bringen.
Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit angezeigt, Der Dörrautomat heizt sich jedoch nicht auf.	Die eingestellte Temperatur ist niedriger oder entspricht in etwa der Umgebungstemperatur.	Stellen Sie die eingestellte Temperatur auf mindestens 10 Grad über der Umgebungstemperatur.
	Das Heizelement ist defekt.	Der Dörrautomat zur Reparatur bringen.
Der Dörrautomat macht ein ratterndes Geräusch.	Ein Objekt ragt in das sich drehende Lüfterrads.	Ziehen Sie das Netzkabel heraus. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Blockierung vorsichtig mit einer kleinen Zange oder Pinzette.
Aus den seitlichen Entlüftungs Löchern in der Tür tritt Rauch aus.	Lebensmittel sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen.	Ziehen Sie das Netzkabel heraus. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Lebensmittel vorsichtig mit einer kleinen Zange oder Pinzette.
	Der Dörrautomat ist defekt.	Der Dörrautomat zur Reparatur bringen.
Aus dem Dörrautomaten tropft Öl oder Fett.	Das Krümelfach ist nicht eingesetzt.	Legen Sie das Krümelfach auf den Boden des Trockners.
	Das zu trocknenden Lebensmittel sind zu fettig und / oder zu feucht.	Das Dörrgut trocken tupfen, das Krümelfach reinigen und den Trocknungsvorgang unter Aufsicht erneut starten.
Der Dörrautomat funktioniert nicht mehr richtig.	Es liegt eine technische Störung vor.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und versuchen Sie es erneut.
	Der Dörrautomat ist defekt.	Der Dörrautomat zur Reparatur bringen.





Table des matières

Bienvenue

Félicitations pour votre achat
Un excellent choix

Important

Convient uniquement pour un usage domestique
Contrôlez les raccordements électriques
Attention à l'eau
Contient des éléments de chauffage
Utilisez uniquement les accessoires d'origine

Traitement des aliments

Mesures préventives d'hygiène produits végétaux
Mesures préventives d'hygiène produits d'origine animale
Préparer
Température et temps de séchage optimaux
Conserver les aliments

Le panneau de commande

Déballer le dessicateur

32	Placer les grilles	38
32	Raccorder le câble électrique	38
32	Allumer le dessicateur	38
33	Utiliser le dessicateur	39
33	Remplir les grilles	39
33	Commencer le séchage	39
33	Définir la température	39
33	Définir la durée	39
34	Retirer les aliments séchés	39
	Interrompre le séchage	40
34	Apres utilisation	41
34	Arrêter	41
34	Nettoyer	41
35	Ranger	41
35	Entretien	41
36		41
37	Recycler l'appareil de sechage	42
38	Annexe: resoudre les pannes	44



Bienvenue

Félicitations pour votre achat

Wartmann vous souhaite beaucoup de plaisir avec votre nouveau dessicateur. Avec le dessicateur Wartmann™, vous séchez vous-même vos fruits et légumes et préparez des plats chauds. Le dessicateur Wartmann™ est livré avec 10 grilles en inox et 1 lèchefrite.

Un excellent choix

Le dessicateur Wartmann™ comporte un boîtier en inox, un ventilateur intégré et un élément de chauffe de 800 watts. La porte en inox dispose d'une fenêtre vitrée pour que vous puissiez regarder sans ouvrir la porte dans le dessicateur Wartmann™ pendant le séchage. Grâce aux matériaux employés, le dessicateur Wartmann™ est solide et durable.

Si vous suivez les indications d'utilisation et les instructions d'entretien, vous profiterez de votre dessicateur Wartmann™ pendant des années.

Important

Le présent mode d'emploi comporte des informations pour l'utilisation et l'entretien de votre dessicateur Wartmann™. Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant d'utiliser votre dessicateur Wartmann™ et conservez ce mode d'emploi pour toute éventuelle future utilisation.

Convient uniquement pour un usage domestique

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal. La garantie est annulée et Wartmann™ refuse tout responsabilité pour dommages subis suite à une utilisation (semi) professionnelle ou incorrecte, une utilisation qui ne correspond pas aux instructions reprises dans le présent mode d'emploi ou en cas de réparations effectuées par vos soins.

Contrôlez les raccordements électriques

Contrôlez si la tension sur le dessicateur Wartmann™ correspond à la tension de réseau locale avant de brancher le dessicateur

Wartmann™. Branchez uniquement le dessicateur Wartmann™ sur une prise reliée à la terre. Lorsque la fiche, le câble d'alimentation ou le dessicateur Wartmann™ sont endommagés, vous devez les faire réparer ou remplacer par un centre de services agréé.

Attention à l'eau

Le dessicateur Wartmann™ contient des éléments électriques. Veillez à ce que l'eau ne soit jamais en contact avec le câble d'alimentation, l'arrière ou le panneau de commande pour éviter toute électrocution et/ou tous dégâts sur le dessicateur Wartmann™.

Contient des éléments de chauffage

Evitez tout contact avec les éléments de chauffage à l'intérieur du dessicateur Wartmann™, car ils peuvent être très chauds. Ne placez pas le dessicateur Wartmann™ à proximité de liquides inflammables ou de produits de nettoyage comme de l'éthanol.



Traitement des aliments

Utilisez uniquement les accessoires d'origine Utilisez

Utilisez uniquement des accessoires Wartmann™ d'origine pour le dessicateur Wartmann™.

Les accessoires d'autres fournisseurs ne sont pas compatibles.

Mesures préventives d'hygiène produits végétaux

Travaillez toujours de manière hygiénique et utilisez uniquement des produits qui peuvent être congelés jusqu'à la préparation. Contrôlez si les aliments ne sont pas avariés avant de les utiliser. Les parties avariées peuvent contaminer l'ensemble de votre préparation. Nous vous conseillons d'utiliser des produits frais et si possible de saison. N'utilisez jamais de produits marinés dans l'alcool pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion.

Mesures préventives d'hygiène produits d'origine animale

Le séchage à basses températures ne tue pas les agents pathogènes. Il importe dès lors de bien chauffer la viande ou le poisson avant de le sécher afin de diminuer le risque de contamination par des agents pathogènes.

Avant le séchage, la viande doit être chauffée plus longtemps jusqu'à une température supérieure à

68 °C. Un morceau de viande d'une épaisseur de 5 cm doit être chauffé à cette température pendant au moins 14 minutes. Les plus gros morceaux demandent un temps plus long. Le poisson doit chauffer jusqu'à 93 °C jusqu'à ce qu'il commence à se décomposer.

La graisse doit être éliminée le plus possible de la viande ou du poisson. Beaucoup de graisse peut devenir rance et provoquer des gouttes indésirables.

Préparer

Les aliments doivent être découpés pour avoir une épaisseur comprise entre 6 mm et 20 mm. Idéalement, les tranches de viande ne peuvent pas avoir une épaisseur de plus de 5 mm. Il est préférable d'arroser les fruits de jus de citron pendant quelques minutes pour éviter la perte de couleur. Il faut d'abord blanchir les légumes. Cela freine l'activité enzymatique qui entraîne une perte

de goût et une décoloration. Cuisinez les légumes ou placez-les dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient prêts mais toujours un peu croustillants. Puis, plongez directement les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Séchez ensuite les légumes avec une serviette propre, par exemple.

Tous les aliments doivent être secs avant de les placer dans le dessicateur Wartmann™. Placez les aliments sur les grilles en inox sans qu'ils se chevauchent.

Température et temps de séchage optimaux

Les nutriments comme les enzymes et les vitamines sont conservés au maximum à une température de séchage inférieure à 42 °C. Le temps de séchage dépend de différents facteurs tels que le taux

d'humidité, la maturité, l'épaisseur moyenne, la température de séchage définie et le remplissage

total de le dessicateur. Le temps de séchage doit être défini de manière à ce tout l'aliment sèche. Vous pouvez faire le test suivant comme règle d'or: lorsque vous prenez quelques tranches ou morceaux entre deux doigts, vous pouvez immédiatement

sentir s'ils sont encore humides. Si la surface des deux tranches ou morceaux ne colle plus aux doigts, ni entre les tranches ou les morceaux, alors le séchage est suffisant. Vous pouvez choisir de réduire le temps de séchage en augmentant la température.

Conserver les aliments

Protégez les aliments séchés contre l'humidité et les insectes en les conservant dans des récipients sous vide, à bouchons à vis ou des sachets refermables hermétiques à l'air. En les conservant dans un endroit frais et sombre, vous pouvez profiter longtemps des délices que vous avez séchés vous-même. Wartmann propose toutes sortes d'appareils sous vide, de sacs sous vide et de boîtes de conservation (sous vide).



Le panneau de commande

 Bouton MARCHE/ARRET. Utilisez ce bouton pour démarrer et arrêter le programme de séchage.

 Définir le temps de séchage. Utilisez ce bouton pour définir le temps de séchage du programme de séchage.

 Définir la température. Utilisez ce bouton pour définir la température du programme de séchage.

 Diminuez le temps/la température. Utilisez ce bouton pour diminuer le temps et la température.

 Augmentez le temps/la température. Utilisez ce bouton pour augmenter le temps et la température.



Préparation avant première utilisation

Déballer le dessicateur

Retirez le dessicateur Wartmann™ de la boîte et enlevez le matériau d'emballage. Montez la poignée sur la porte avec les deux vis. Placez le dessicateur Wartmann™ sur un support horizontal à un endroit où le dessicateur Wartmann™ ne peut pas tomber, même quand on passe devant.

Placer les grilles

Le dessicateur Wartmann™ est livré avec 10 grilles en inox et une lèchefrite. Ouvrez la porte et placez les 10 grilles en les faisant glisser des deux côtés dans les glissières. Placez la lèchefrite en-dessous. Veillez à ce que l'arrière des grilles soit libre. Rien ne peut venir se placer dans le fond entre les grilles et la toile métallique de la ventilation à l'arrière.

Raccorder le câble électrique

Le dessicateur Wartmann™ est fourni avec un câble électrique interchangeable. Placez la broche du câble électrique dans le connecteur à l'arrière du

dessicateur Wartmann™. Placez la fiche dans la prise électrique. Utilisez toujours une prise de courant mise à la terre.

Allumer le dessicateur

Le dessicateur Wartmann™ a un interrupteur principal (rouge pour allumer le dessicateur Wartmann™). L'interrupteur principal s'éclaire et le texte « OFF » s'affiche sur le panneau de commande.

Le dessicateur Wartmann™ est à présent prêt à l'emploi.

Utiliser le dessicateur

Remplir les grilles

Ouvrez la porte, faites glisser les grilles vers l'extérieur et remplissez-les d'aliments à sécher. Ne surchargez pas les grilles et veillez à ce que rien ne dépasse dans le fond qui pourrait bloquer le ventilateur. Faites de nouveau glisser les grilles à l'intérieur et fermez la porte.

Commencer le séchage

Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET pour démarrer le programme de séchage. Le ventilateur et l'élément chauffant commencent à fonctionner. Vous pouvez aussi définir la température et le temps de séchage. Le programme de séchage s'arrête en appuyant encore une fois sur le bouton.

Définir la température

Appuyez sur le bouton de température, le panneau de commande affiche alors la température définie. Tant que l'affichage clignote, on peut définir la température souhaitée à l'aide des boutons + et -.

Maintenez le bouton + ou le bouton – enfoncé pour modifier rapidement la température souhaitée. La plage de température peut être définie entre 35 °C et 80 °C.

Définir la durée

Appuyez sur le bouton de durée, le temps restant s'affiche alors sur le panneau de commande. Tant que l'affichage clignote, on peut définir le temps de séchage souhaité à l'aide des boutons + et -. Maintenez le bouton + ou le bouton – enfoncé pour modifier rapidement le temps de séchage souhaité. Le temps de séchage peut être défini entre 30 minutes et 72 heures.

Retirer les aliments séchés

Le programme de séchage s'arrête de lui-même lorsque le temps de séchage défini est écoulé. Ouvrez la porte et faites glisser les grilles hors du dessicateur Wartmann™. Attention : les grilles peuvent être encore bouillantes. Utilisez

éventuellement des maniques ou des ustensiles de cuisine pour retirer les grilles et les aliments séchés du dessicateur Wartmann™.

Interrompre le séchage

Vous pouvez arrêter le programme de séchage à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRET. Le mot « Arrêt » s'affiche sur le panneau de commande. Une fois le chauffage refroidi, ce qui dure quelques minutes, le ventilateur s'arrête de tourner.



Après utilisation

Arrêter

Appuyez sur l'interrupteur principal à l'arrière pour arrêter complètement le dessicateur Wartmann™. On recommande de toujours arrêter le dessicateur Wartmann™ avant de le nettoyer. Le témoin lumineux de l'interrupteur principal n'est pas allumé lorsque le dessicateur Wartmann™ est éteint.

Nettoyer

Nettoyez les grilles en inox avec de l'eau chaude, du liquide de vaisselle et une brosse après utilisation. On recommande de ne pas placer l'inox au lave-vaisselle pour éviter une corrosion précoce. L'intérieur du dessicateur Wartmann™ peut être nettoyé avec un produit nettoyant pour fours. L'extérieur du dessicateur Wartmann™ peut être nettoyé avec une microfibre et un produit de nettoyage doux adapté à l'inox. Faites toujours attention autour de l'entrée du câble électrique et de l'interrupteur MARCHE/ARRET. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'interrupteur ni

ne soit en contact avec le câble électrique. Pour nettoyer le câble électrique, il faut d'abord retirer la fiche de la prise de courant.

Ranger

Nous vous conseillons de nettoyer les plaques en inox, la lèchefrite et l'intérieur du dessicateur Wartmann™ immédiatement après l'utilisation pour éviter la prolifération de bactéries indésirables. Ne laissez pas de grilles en inox humides dans le dessicateur Wartmann™ lorsque vous ne les réutilisez pas immédiatement.

Entretien

Le dessicateur Wartmann™ ne nécessite pas d'entretien spécifique.

Recycler l'appareil de séchage

Lorsque le dessicateur Wartmann™ a atteint sa durée de vie, il faut l'apporter dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques. Le dessicateur Wartmann™ ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères ordinaires.



Annexe: résoudre les pannes

Normalement, le dessicateur Wartmann™ donne de bons résultats de séchage.

Si une panne se produit tout de même, essayez d'abord de suivre les conseils suivants.

Symptome	Cause possible	Solution
Le dessicateur ne fonctionne pas et le témoin lumineux rouge à l'arrière ne s'allume pas	L'interrupteur principal à l'arrière est en position ARRET. Le câble électrique est endommagé, la fiche n'est pas bien insérée dans la prise de courant ou le contact femelle n'est pas bien enfoncé à l'arrière. Il n'y a pas de tension dans la prise de courant.	Placez l'interrupteur principal à l'arrière en position MARCHE. Contrôlez le câble électrique pour vérifier l'absence de dommages, voyez s'il est bien inséré dans le dessicateur, puis rebranchez la fiche dans la prise de courant. Contrôlez s'il y a de la tension dans la prise de courant avec un autre appareil électrique.
Le panneau de commande affiche le temps restant, mais le ventilateur ne tourne pas.	Un objet dans le fond du dessicateur bloque le ventilateur.	Retirez la fiche de la prise de courant. Ouvrez la porte, retirez les grilles et enlevez l'objet qui bloque avec une petite pince.
Le panneau de commande affiche le temps restant, mais le dessicateur n'est pas chaud à l'intérieur.	Le temps de séchage restant est nul. Le ventilateur est défectueux.	Réglez le temps de séchage sur 30 minutes et réessayez. Faites réparer le dessicateur.
Le dessicateur fait un bruit de ferraille.	La température définie est inférieure ou égale à la température ambiante. L'élément chauffant est défectueux.	Placez la température définie au moins 10 degrés au-dessus de la température ambiante. Faites réparer le dessicateur.
De la fumée sort du dessicateur	Des aliments sont entrés en contact avec l'élément chauffant. Le dessicateur est défectueux.	Débranchez la fiche de la prise de courant. Ouvrez la porte, retirez les grilles et enlevez les restes d'aliments avec une pince. Faites réparer le dessicateur.
De l'huile ou de la graisse coule du four	La lèchefrite n'a pas été placée. Les aliments à sécher sont trop gras et/ou trop humides.	Placez la lèchefrite dans le bas du dessicateur. Séchez doucement les aliments, nettoyez la lèchefrite et réessayez.
Le dessicateur ne fonctionne plus convenablement.	Il y a une panne technique.	Retirez la fiche de la prise de courant, attendez 10 secondes et réessayez. Faites réparer le dessicateur.





Inhoud

Welkom

Gefeliciteerd met uw aankoop
Een prima keuze

Belangrijk

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik
Controleer elektrische aansluitingen
Pas op met water
Bevat verwarmingselementen
Gebruik originele accessoires
Hygiënische voorzorgsmaatregelen
plantaardige producten
Hygiënische voorzorgsmaatregelen
dierlijke producten
Voorbereiden
Optimale drogingstemperatuur en drogtijd
Voedsel bewaren

Het bedieningspaneel

Voorbereiden voor het eerste gebruik
Het droogapparaat uitpakken

48	De roosters plaatsen	54
48	Het netsnoer aansluiten	54
48	Het droogapparaat inschakelen	54
49	Het droogapparaat gebruiken	55
49	De roosters vullen	55
49	Het drogen starten	55
49	Temperatuur instellen	55
49	Tijd instellen	55
50	Het gedroogd voedsel uitnemen	55
	Het drogen onderbreken	55
50		55
50	Na gebruik	56
50	Uitschakelen	56
51	Reinigen	56
51	Opslaan	57
52	Onderhoud	57
53	Het droogapparaat recycelen	58
54	Bijlage: stortingen verhelpen	59



Welkom

Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuw droogapparaat. Met behulp van het Wartmann™ droogapparaat droogt u uw eigen fruit en groenten en maakt u warme gerechten. Het Wartmann™ droogapparaat wordt inclusief 10 roestvrijstalen inlegroosters en een druipplaat geleverd.

Een prima keuze

Het Wartmann™ droogapparaat heeft een roestvrijstalen behuizing, een ingebouwde ventilator en een verwarmingselement van 800 watt. De roestvrijstalen deur heeft een glazen raam zodat u tijdens het drogen in het Wartmann™ droogapparaat kunt kijken zonder de deur te openen. Door de gebruikte materialen is het Wartmann™ droogapparaat solide en duurzaam.

Wanneer u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies op volgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann™ droogapparaat.

Belangrijk

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw Wartmann™ droogapparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het Wartmann™ droogapparaat gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik, bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing en bij zelf uitgevoerde reparaties vervalt de garantie en weigert Wartmann™ iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

Controleer elektrische aansluitingen

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het Wartmann™ droogapparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het

Wartmann™ droogapparaat aansluit. Sluit het Wartmann™ droogapparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker, het netsnoer of het Wartmann™ droogapparaat zelf beschadigd is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

Pas op met water

Het Wartmann™ droogapparaat bevat elektrische onderdelen. Zorg dat er nooit water op het netsnoer, in de achterzijde of op het bedieningspaneel terecht kan komen om een elektrische schok en/of beschadiging aan het Wartmann™ droogapparaat te voorkomen.

Bevat verwarmingselementen

Vermijd contact met de verwarmingselementen aan de binnenzijde van het Wartmann™ droogapparaat, deze kunnen heet zijn. Plaats het Wartmann™ droogapparaat niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en schoonmaakmiddelen zoals spiritus.



Voedselbehandeling

Gebruik originele accessoires

Gebruik alleen originele Wartmann™ accessoires voor het Wartmann™ droogapparaat. Accessoires van andere leveranciers worden niet ondersteund.

Hygiënische voorzorgsmaatregelen

plantaardige producten

Werk altijd hygiënisch en gebruik alleen verse producten die tot aan de bereiding goed zijn gekoeld. Controleer of het voedsel niet bedorven is voordat u het gebruikt. Bedorven delen kunnen uw volledige bereiding infecteren. We raden aan om alleen vers en indien mogelijk seizoensgebonden producten te gebruiken. Gebruik nooit in alcohol gemarineerde producten om risico op brand of explosie te voorkomen.

Hygiënische voorzorgsmaatregelen

dierlijke producten

Drogen bij lage temperaturen doodt geen ziekteverwekkers. Het is daarom belangrijk dat te drogen vlees of vis eerst goed wordt verwarmd om het risico op besmetting met ziekteverwekkers te verkleinen.

Vlees moet, vóór het drogen, voor een langere tijd

worden verwarmd tot een temperatuur hoger dan 68 °C. Een stuk vlees met een dikte van 5 centimeter moet op deze temperatuur minstens 14 minuten worden verwarmd. Dikkere stukken vereisen een langere tijd. Vis moet tot 93 °C worden verhit totdat deze uiteen begint vallen.

Vet moet zoveel mogelijk uit vlees of vis worden verwijderd. Veel vet kan ranzig worden en ongewenst druppelen veroorzaken.

Voorbereiden

Voedsel moet tot een dikte van circa 6 tot 20 mm worden gesneden. Vleesplakken mogen idealiter niet dikker zijn dan 5 mm. Fruit kan het beste een paar minuten in citroenzuur (citroensap) worden gedrenkt om kleurverlies te voorkomen.

Groenten dient u eerst te blancheren. Dit remt de enzymatische activiteit die leidt tot smaakverlies en verkleuring. Kook de groenten of plaats ze in de

magnetron totdat ze gaar, maar nog steeds een beetje knapperig, zijn. Dompel de groenten daarna direct in koud water om het kookproces te stoppen. Droog de groenten vervolgens met bijvoorbeeld een schone handdoek.

Al het voedsel moet droog zijn voordat u het in het Wartmann™ droogapparaat plaatst. Plaats het voedsel, zonder overlapping, op de roestvrijstalen roosters.

Optimale drogingstemperatuur en drogtijd

Voedingstoffen zoals enzymen en vitamines blijven maximaal behouden bij een drogingstemperatuur onder de 42 °C. De drogtijd is afhankelijk van verschillende factoren zoals het vochtgehalte, de rijpheid, de gemiddelde dikte, de ingestelde drogingstemperatuur en de totale vulling van het droogapparaat. De drogtijd dient zo ingesteld te worden dat het voedsel volledig droogt. Als vuistregel kunt u de volgende test doen: Wanneer

U enkele schijfjes of stukjes tussen twee vingers neemt kunt u direct voelen of deze nog vochtig zijn. Kleeft de oppervlakte niet meer aan de vingers respectievelijk de oppervlakten van beide schijfjes of stukjes kunt u niet meer langs elkaar schuiven, dan is de droging voldoende. U kunt er voor kiezen om de droogtijd te verkorten door de temperatuur te verhogen.

Voedsel bewaren

Bescherm gedroogd voedsel tegen vocht en insecten door het te bewaren in vacuümcontainers, potten met schroefdoppen of luchtdichte afsluitbare zakjes. Door deze op een koele en donkere plaats te bewaren kunt u lang genieten van uw zelf gedroogde lekkernijen. Wartmann levert verschillende soorten vacuümapparaten, vacuümzakken en (vacuüm)bewaardozen.



Het bedieningspaneel

- Start/Stop knop. Gebruik deze knop voor het starten en stoppen van het droogprogramma.
- Droogtijd instellen. Gebruik deze knop om de tijdsduur van het droogprogramma in te stellen.
- Temperatuur instellen. Gebruik deze knop om de temperatuur van het droogprogramma in te stellen.
- Verlaag de tijd/temperatuur. Gebruik deze knop om de tijd en de temperatuur te verlagen.
- Verhoog de tijd/temperatuur. Gebruik deze knop om de tijd en de temperatuur te verhogen.



Voorbereiden voor het eerste gebruik

Het droogapparaat uitpakken

Haal het Wartmann™ droogapparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Monteer het handvat met behulp van de twee schroeven op de deur. Plaats het Wartmann™ droogapparaat op een horizontale ondergrond op een plek waar het Wartmann™ droogapparaat niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen.

De roosters plaatsen

Het Wartmann™ droogapparaat wordt geleverd met 10 roestvrijstalen roosters en een druipplaat. Open de deur en plaats de 10 roosters door ze aan beide kanten in de geleiderails te schuiven. Plaats de druipplaat onderin. Zorg ervoor dat de achterzijde van de roosters vrij zijn. Er mag zich niets tussen de roosters en het ventilatiegaas aan de achterkant bevinden.

Het netsnoer aansluiten

Het Wartmann™ droogapparaat wordt geleverd met

een verwisselbaar netsnoer. Steek de contrastekker van het netsnoer in de aansluiting aan de achterkant van het Wartmann™ droogapparaat. Steek nu de stekker in het stopcontact. Gebruik altijd een geaard stopcontact.

Het droogapparaat inschakelen

Het Wartmann™ droogapparaat heeft een (rode) hoofdschakelaar aan de achterzijde. Druk op de hoofdschakelaar om het Wartmann™ droogapparaat in te schakelen. De hoofdschakelaar licht op en het bedieningspaneel toont de tekst "OFF".

Het Wartmann™ droogapparaat is nu klaar voor gebruik.

Het droogapparaat gebruiken

De roosters vullen

Open de deur, schuif de roosters naar buiten en vul ze met het te drogen voedsel. Overbelast¹ de laden niet en zorg ervoor dat er niets aan de achterkant uitsteekt dat de ventilator kan blokkeren. Schuif de laden terug naar binnen en sluit de deur.

Het drogen starten

Druk op de Start/Stop-knop om het droogprogramma te starten. De ventilator en het verwarmingselement beginnen met werken. Nu kan tevens de drogingstemperatuur en de drogtijd worden ingesteld. Door nog een keer op de knop te drukken stopt het droogprogramma.

Temperatuur instellen

Druk op de temperatuurknop, het bedieningspaneel toont de ingestelde temperatuur. Zolang de weergave knippert, kan de temperatuur met de knoppen + en – op de gewenste temperatuur

worden ingesteld. Houd de + of – knop ingedrukt om de gewenste temperatuur snel te wijzigen. Het temperatuurbereik kan worden ingesteld tussen 35 °C en 80 °C.

Tijd instellen

Druk op de tijdknop, het bedieningspaneel toont de resterende tijd. Zolang de weergave knippert, kan de drogtijd met de knoppen + en - op de gewenste drogtijd worden ingesteld. Houd de + of - knop ingedrukt om de gewenste drogtijd snel te wijzigen. De drogtijd kan worden ingesteld van 30 minuten tot 72 uur.

Het gedroogd voedsel uitnemen

Het droogprogramma stopt vanzelf wanneer de ingestelde drogtijd is bereikt. Open de deur en schuif de roosters uit het Wartmann™ droogapparaat. Pas op; de roosters kunnen nog steeds heet zijn. Gebruik eventueel ovenhandschoenen of keukengerei om de roosters

Na gebruik

en het gedroogde voedsel uit het Wartmann™ droogapparaat te halen.

Het drogen onderbreken

U kunt op ieder moment het droogprogramma stoppen door op de Start/Stop-knop te drukken. Het bedieningspaneel springt naar de tekst "UIT". Nadat de verwarming is afgekoeld, dit duurt enkele minuten, stopt de ventilator met draaien.

1.Het maximale gewicht per rooster is 1 kilogram.

Uitschakelen

Druk op de hoofdschakelaar aan de achterzijde om het Wartmann™ droogapparaat volledig uit te schakelen. Het wordt aanbevolen om voordat u het schoonmaakt het Wartmann™ droogapparaat altijd uit te schakelen. Het rode lampje van de hoofdschakelaar brandt niet wanneer het Wartmann™ droogapparaat is uitgeschakeld.

Reinigen

Reinig de roestvrijstaal roosters na gebruik met warm water, afwasmiddel en een borstel. Het wordt aanbevolen om roestvrijstaal niet in de vaatwasser te plaatsen om voortijdige corrosie te voorkomen. De binnenkant van het Wartmann™ droogapparaat kan worden gereinigd met een reinigingsmiddel dat veilig is voor ovens, zoals een ovenreiniger. De buitenkant van het Wartmann™ droogapparaat kan worden gereinigd met een microvezeldoek en een zacht reinigingsmiddel zoals een reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal. Wees altijd voorzichtig rond de

ingang van het netsnoer en de aan/uit-schakelaar. Zorg ervoor dat er geen water in de schakelaar of op het netsnoer kan komen. Om het netsnoer te reinigen, moet het eerst uit het stopcontact worden gehaald.

Opslaan

We adviseren om de roestvrijstaal roosters, de druipplaat en de binnenkant van het Wartmann™ droogapparaat direct na gebruik schoon te maken om ongewenste bacteriegroei te voorkomen. Laat geen natte roestvrijstaal roosters in het Wartmann™ droogapparaat zitten wanneer deze niet direct weer wordt gebruikt.

Onderhoud

Het Wartmann™ droogapparaat heeft geen speciaal onderhoud nodig.

Wanneer het Wartmann™ droogapparaat zijn levensduur heeft bereikt dan dient u deze in te

leveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. Het Wartmann™ droogapparaat kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.



Het droogapparaat recyclen

Wanneer het Wartmann™ droogapparaat zijn levensduur heeft bereikt dan dient u deze in te leveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. Het Wartmann™ droogapparaat kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.



Bijlage: storingen verhelpen

Normaliter levert het Wartmann™ droogapparaat een goed droogresultaat. Wanneer zich onverhoop toch een storing voordoet probeert u dan eerst onderstaande adviezen.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het droogapparaat werkt niet en het rode licht aan de achterzijde brandt niet.	De hoofdschakelaar aan de achterzijde staat in de UIT stand.	Zet de hoofdschakelaar aan de achterzijde in de AAN stand.
	Het netsnoer is beschadigd, de stekker zit niet goed in het stopcontact of de contrastekker zit niet goed in de achterzijde.	Controleer het netsnoer op beschadigingen, kijk of het netsnoer goed in het droogapparaat is gestoken en plaats daarna de stekker terug in het stopcontact.
	Er staat geen spanning op het stopcontact.	Controleer met een ander elektrisch apparaat of er spanning op het stopcontact staat.
	Het droogapparaat is defect.	Biedt het droogapparaat ter reparatie aan.
Het bedieningspaneel toont de resterende tijd, maar de ventilator draait niet.	Een voorwerp achter in het droogapparaat blokkeert de ventilator.	Haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur, neem de roosters uit en verwijder met een kleine tang voorzichtig de blockade.
	De resterende droogtijd is nul.	Stel de droogtijd in op 30 minuten en probeer het daarna nog een keer.
	De ventilator is defect.	Biedt het droogapparaat ter reparatie aan.
Het bedieningspaneel toont de resterende tijd, maar het droogapparaat wordt van binnen niet warm.	De ingestelde temperatuur is lager, of ongeveer gelijk aan, de omgevingstemperatuur.	Zet de ingestelde temperatuur minimaal 10 graden boven de omgevingstemperatuur.
	Het verwarmingselement is defect.	Biedt het droogapparaat ter reparatie aan.
Het droogapparaat maakt een ratelend geluid.	Een voorwerp achter in het droogapparaat komt tegen de ventilator aan.	Druk op de Start/Stop knop tot dat de test OFF verschijnt. Open de deur, neem de roosters uit en zorg dat er geen voorwerpen door het gaas achter in het droogapparaat steken.
	Er is voedsel in contact gekomen met het verwarmingselement.	Haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur, neem de roosters uit en verwijder met een tang voorzichtig de voedselresten.
	Het droogapparaat is defect.	Biedt het droogapparaat ter reparatie aan.
Er drijpt olie of vet uit de droogoven.	De druppelaat is niet geplaatst.	Plaats de druppelaat onderin het droogapparaat.
	Het te drogen voedsel is te vet en/of te vochtig.	Dep het voedsel droog, reinig de druppelaat en probeer het opnieuw.
Het droogapparaat werkt niet langer naar behoren.	Er is een technische storing.	Verwijder de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en probeer het droogapparaat opnieuw.
	Het droogapparaat is defect.	Biedt het droogapparaat ter reparatie aan.

WARTMANN®



Dehydrator

Model WM-1902 DH



Model WM-1902 DH | **Voltage** 220-240 volt / 50 Hz
Power 800 Watt | **Mass** 9,6 kilogram
Dimensions 332 x 472 x 374 mm (L x W x H)

www.wartmann.cooking