

WARTMANN®

USER MANUAL / BEDIENUNGSANLEITUNG / GEBRUIKERSHANDLEIDING / MODE D'EMPLOI

**DEHYDRATOR
DÖRRAUTOMAT
DROOGAPPARAAT
DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE
model WM-2512 DH**



WWW.WARTMANN.COOKING



User manuals

User manual English	3-17
Bedienungsanleitung Deutsch	18-33
Gebruikshandleiding Nederlands	34-51
Manuel de l'utilisateur en français	52-67

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	
PREPARING FOR FIRST USE	
Unpack the dehydrator	
4 Place the trays	8
4 Connect the power cable	8
4 Switch the dehydrator on	8
5 USING THE DEHYDRATOR	10
5 Fill the trays	10
5 The display / control panel	10
5 Built-in lighting	10
5 Start the dehydrator	10
5 Set the temperature and time	11
Take out your food	12
6 Interrupt a dehydration	12
6 AFTER USE	13
6 Power Off, cleaning and storing	13
7 Maintenance	13
RECYCLING THE DEHYDRATOR	14
8 TROUBLESHOOTING	16

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 Wartmann dehydrator also has a bright built-in lighting so that you can always control the drying process.

The temperature can be set from 25°C to 90°C. The maximum drying time is 72 hours. 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 selfperformed 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 90 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.

PREPARING FOR FIRST USE

Unpack the dehydrator

Take the Wartmann dehydrator out of the box and remove all packaging materials. The power cord and the door handle (with 2 screws) are packed separately. The steel trays and the dripping tray are located in the oven. They are tied together with ty raps. Remove the ty raps before using the Wartmann dehydrator. 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 12 stainless steel trays and a dripping tray. Open the door and place the 12 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 power switch at the back. Press the power switch ('I') to switch the dehydrator on. You will hear a short beep and the start/stop button on the display at the front, starts flashing. 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.

The display / control panel

With the control panel you can easily operate the Wartmann dehydrator.



Built-in lighting

With the lighting button you can switch on and off the built in lighting.



Start the dehydrator

Press the Start/Stop button to start the dehydration programme. You will hear a short beep. 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. You will hear a short beep and the display shows the set temperature. Use the + and - buttons to set the temperature to the desired value. Press shortly the + and - buttons to change the temperature with small steps. To quickly change the required temperature, hold down the + or - buttons. The temperature range for the Wartmann dehydrator can be set between 25°C to 90°C. If the desired temperature is set, wait a few seconds. The temperature display stops flashing and will light up. The set temperature is now confirmed. The digital display will alter between the set temperature and the remaining time.

Hold down the temperature button to switch between degrees Celsius and Fahrenheit.



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. Press shortly the + and - buttons to change the time with small steps. To quickly change the remaining time, hold down the + or - buttons. If the desired time is set, wait a few seconds. The time display stops flashing and will light up. The set time is now confirmed. The digital display will alter between the set temperature and the remaining time. The duration for the Wartmann dehydrator can be set from 30 minutes up to 72 hours.

**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 of sufficiently, the fan will stop running.

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.



AFTER USE

Power Off

Press the switch at the back of the Wartmann dehydrator to power off ('0') the Wartmann dehydrator. It is recommended to always power off the unit and take out the power cord off the socket before cleaning.

Cleaning

The stainless steel trays can be simply cleaned with warm water, dish washing liquid and a brush after use. 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.



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 display does not light up.	The switch at the back is in the OFF ('0') position.	Press the switch at the back to the ON ('1') position.
	The power cord is damaged or not properly fitted in the wall and/or dehydrator socket.	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.	Check with another electrical device that the socket has power; if so try the dehydrator again.
	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.	Press Start/Stop to set the dehydrator offline, open the door and remove the item blocking the fan.
	The remaining time is zero.	Set the time to 30 minutes or more and try again.
	The fan is broken.	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.	Increase the temperature to above the room temperature.
	The heating element is broken.	Send the dehydrator in for repair.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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.
	The dehydrator is broken.	Stop using the dehydrator and send the dehydrator in for repair.
Water or oil is dripping out of the the dehydrator.	The dripping tray has not been placed.	Place the dripping tray at the bottom of the dehydrator.
	The food is too wet or oily.	Dry the food and clean the dripping tray. Then try again.
The dehydrator no longer works (properly).	There is a technical failure malfunction.	Remove the plug from the socket, wait 10 seconds and reconnect the dehydrator.



INHALT

WILKOMMEN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf
Eine gute Wahl

WICHTIG

Nur für den Haushalt geeignet
Kontrolle der elektrischen Anschlüsse
Vorsicht mit Wasser
Vorsicht mit dem Heizelementen
Originalzubehör verwenden

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Hygienemaßnahmen für das Dörren von
pflanzlichen Produkten
Hygienemaßnahmen für das Dörren von
tierischen Proteinen
Trocknungstemperaturen
Lebensmittel lagern

VORBEREITUNGEN FÜR DEN ERSTEN EINSATZ

	26
Dörrautomat auspacken	26
Einschübe platzieren	26
Netzkabel anschließen	26
Dörrautomaten einschalten	26

VERWENDUNG DES DÖRRGERÄTES

21	27
21	27
21	27
21	27
22	27
22	28
22	28
23	28

NACH DEM GEBRAUCH

23	30
23	30
23	30

DÖRRGERÄT RECYCELN

24	31
25	31

STÖRUNGEN BEHEBEN

	32
--	----

WILKOMMEN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Wartmann™ wünscht Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Dörrautomaten. Mit dem Wartmann™ Dörrgerät können Sie Trocken-Obst, -Gemüse und warme Gerichte herstellen. Der Wartmann™ Dörrautomat wird mit 12 Edelstahl Einschüben und einem Krümelfach geliefert.

Eine gute Wahl

Der Wartmann™ Dörrautomat hat ein doppelwandiges Edelstahlgehäuse, einen eingebauten Lüfter mit Heizelement. Die Edelstahltür hat ein Glasfenster, so dass Sie während des Trocknens in den Wartmann™ Dörrautomaten schauen können, ohne die Tür zu öffnen. Unterstützt wird dieser Einblick noch durch eine zuschaltbare Innenbeleuchtung. Die Temperatur kann von 25°C bis 90°C eingestellt werden. Der eingebaute Timer lässt Trocknungszeiten zwischen 30 Minuten und 72 Stunden zu. 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™ Küchengerät.

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 Gebrauch auf.

Nur für den Hausgebrauch geeignet

Der Wartmann™ Dörrautomat ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch gedacht. Bei semi- oder rein professionellem 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.

Vorsicht mit dem Heizelementen

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 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.



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Hygienemaßnahmen für das Dörren von pflanzlichen Produkten

Arbeiten Sie immer hygienisch und verwenden Sie nur frische Produkte, die bis zur Zubereitung gut gekühlt sind. Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel unverdorben sind, bevor Sie diese verwenden. Wir empfehlen, nur frische und möglichst saisonale Produkte zu verwenden. Verdorbenes Lebensmittel können Ihr gesamtes Dörrgut beeinträchtigen. 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. Darum empfehlen wir die allgemeinen Empfehlungen für die Verarbeitung von frischem Fleisch oder Fisch. Vor dem Dörren sollte zuerst durch hohe Temperaturen oder andere

Maßnahmen das Dörrgut sterilisiert werden, um das Risiko einer Infektion mit Krankheitserregern zu verringern. Fleisch muss vor dem Trocknen längere Zeit auf über 68 Grad Celsius 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 Grad Celsius erhitzt werden. Fett sollte so weit wie möglich aus Fleisch oder Fisch entfernt werden. Generell neigt ein hoher Fettanteil bei pflanzlichen und tierischen Produkten dazu, dass das Dörrgut ranzig werden und zudem unerwünschte Tropfenbildungen verursachen kann.

Lebensmittel Vorbereitung

Lebensmittel sollten auf eine Dicke von ca. 2 bis 20 mm zugeschnitten werden. Um Obst vor Farbverlust zu schützen, kann das Dörrgut einige Minuten in Zitronensäure (Zitronensaft) eingeweicht werden.

Gemüse kann evtl. blanchiert werden. Dies hemmt die enzymatische Aktivität, die zu Geschmacksverlust und Verfärbung führt. Kochen Sie das Gemüse, bis es gar aber noch etwas knackig ist. Tauchen Sie das Gemüse sofort in kaltes Wasser, um den Garvorgang abubrechen. Schütteln oder trocknen Sie überflüssige Feuchtigkeit des Gemüses ab, bevor Sie die Einschübe damit befüllen. Es darf sich kein stehendes Wasser auf den Lebensmitteln befinden, die Sie trocknen möchten. Legen Sie die Lebensmittel dicht, aber ohne Überlappung auf die Edelstahlgittereinschübe

Trocknungstemperaturen

Die größtmögliche Fülle an Mikronährstoffen in Ihrem Dörrgut, wie Enzyme, Sekundäre Pflanzenstoffe und Vitamine, erreichen Sie durch eine Trocknungstemperatur die unter 42°C liegt. Die daraus resultierende Trocknungszeit ergibt sich aus verschiedenen Faktoren wie Feuchtigkeitsgehalt,

Reife, Sorte und Schnittdicke des Dörrgutes. Auch die Umgebungstemperatur und Gesamtbefüllung des Dörrautomaten spielt eine Rolle. Wählen Sie die entsprechende Dörrzeit so, dass die Lebensmittel vollständig getrocknet sind. Als Faustregel können Sie folgenden Test 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. Dem Dörrgut ist nun so viel Feuchtigkeit entzogen, dass die Haltbarkeit bei entsprechender Lagerung gewährleistet sein sollte. Mögen Sie es knusprig, können Sie die Dörrzeit weiter verlängern, bis die Produkte spröde und brüchig werden. 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 verschließbaren Beuteln und Dosen dafür, dass Ihr Dörrgut vor Feuchtigkeit und Insekten geschützt ist. Gerade wenn das Dörrgut noch warm ist, wird Feuchtigkeit aus der Luft schnell wieder von den Lebensmitteln aufgenommen. Was eben noch knusprig war, wird flapsig und weich. In einem solchen Fall helfen Sie sich, indem das Dörrgut einen weiteren Trocknungsprozess im Gerät durchläuft. Durch die Lagerung an einem kühlen und dunklen Ort werden Sie lange genussvolle Freude an Ihren selbst getrockneten Köstlichkeiten haben.



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. Achten Sie auf mindestens 5 cm Abstand zwischen Geräterückseite und Wand o.ä. Bitte berücksichtigen Sie ebenfalls, dass im Türbereich feuchtwarme Luft austritt.

Einschübe platzieren

Das Wartmann™ Dörrgerät wird mit 12 Edelstahl-einschüben und einem Krümelfach geliefert. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie die 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 Hauptkippschalter (I/O). Betätigen Sie den Hauptschalter, um den Wartmann™ Dörrautomaten einzuschalten. Sie hören einen kurzen Piepton und das (ON/OFF) Symbol im Display beginnt zu blinken. Der Wartmann™ Dörrautomat ist jetzt einsatzbereit.

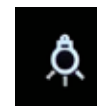
VERWENDUNG DES DÖRRGERÄTES

Einschübe mit Dörrgut belegen

Öffnen Sie die Tür, ziehen Sie die Einschübe heraus und füllen Sie diese mit dem zu trocknenden Lebensmittel. Überladen Sie die Einschübe nicht und achten Sie darauf, dass hinten nichts übersteht, sodass der Lüfter blockiert würde. Schieben Sie die Einschübe wieder hinein und schließen Sie die Tür.

Bedienfeld

Per einfachem Fingertipp, auf dem übersichtlichen Bedienfeld, können Sie den Wartmann™ Dörrautomaten in Betrieb nehmen.



Innenraumbeleuchtung

Über das Beleuchtungs-Symbol können Sie das innenliegende LED Leuchtmittel ein- und ausschalten.



Dörrautomaten einschalten

Betätigen Sie das ON/OFF-Taste, um den Dörrvorgang zu starten. Sie hören einen kurzen Piepton. Gebläse und Heizelement beginnen nun zu arbeiten. Erst jetzt können Trocknungstemperatur und -Dauer eingestellt werden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, wird das Programm angehalten, bzw. wieder gestartet, an der Stelle wo der Trocknungsvorgang unterbrochen wurde.



Temperatur einstellen

Berühren Sie das Thermostat-Symbol auf dem Bedienfeld. Solange die Anzeige blinkt können Sie die Temperatur durch das + oder – Symbol anpassen. Betätigen Sie die Symbole permanent, bis die gewünschte Temperatur im Display erscheint. Der Temperatur kann zwischen 25°C und 90°C in 1°C Schritten eingestellt werden, solange die Anzeige blinkt. Bei Einstellung unter 50°C ist immer zu berücksichtigen, dass bei Raumtemperaturen über 25°C keine Kühlung der angesaugten Luft vorgenommen wird. D.h. hat die angesaugte Luft schon eine Temperatur von 30°C können die am Gerät eingestellte 25°C nicht gewährleistet werden. Zu empfehlen ist ein Unterschied zwischen angesaugter Raumluft und eingestellter Trocknungstemperatur von ungefährer 10°C plus. Halten Sie die Temperaturtaste gedrückt, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln.



Dörrzeit einstellen

Betätigen Sie das Timer-Symbol auf dem Bedienfeld. Solange die Anzeige blinkt können Sie die Dörrdauer durch das + oder – Symbol anpassen. Berühren Sie die Tasten permanent, bis die Zeit auf den gewünschten Wert eingestellt ist. Die Dörrdauer kann zwischen 30 Minuten und 72 Stunden in 30 Minuten Schritten eingestellt werden.



Trocknung unterbrechen

Sie können das Trockenprogramm jederzeit unterbrechen durch betätigen des ON/OFF-Symbols. Die Anzeige erlischt und das ON/OFF-Symbol blinkt. Das Gerät stellt sich dann nach ca. 1 Minuten ab.

Dörrgut entfernen

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

NACH DEM GEBRAUCH

Ausschalten

Drücken Sie den Hauptschalter auf der Rückseite, um den Wartmann™ Dörrautomaten vollständig auszuschalten. Die ON/OFF-Taste darf nicht blinken wenn der Wartmann™ Dehydrator vollständig ausgeschaltet ist.

Reinigung

Gerät vor dem Reinigen immer komplett ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Reinigen Sie die Edelstahleinschübe nach Gebrauch mit warmem Wasser, Spülmittel und einer Bürste. Es wird empfohlen, Edelstahl nicht unbedingt in die Spülmaschine zu geben, um Verfärbungen zu vermeiden. Das Innere und Äußere des Gerätes kann mit einem feuchtem Tuch und bei Bedarf mit einem milden Reinigungsmittel, Edelstahlreiniger, oder Backofenreiniger behandelt werden. Achten Sie dabei immer auf die Buchse des Kaltgeräte Netzkabels, die Kanten des Bedienfeldes und auf

den Hauptschalter. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in diese Teile läuft! Um das Netzkabel zu reinigen, muss es zuerst ausgesteckt werden.

Lagerung

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

Neben den Reinigungs Maßnahmen bedarf es keiner weiteren Wartung.

DÖRRAUTOMATEN 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.

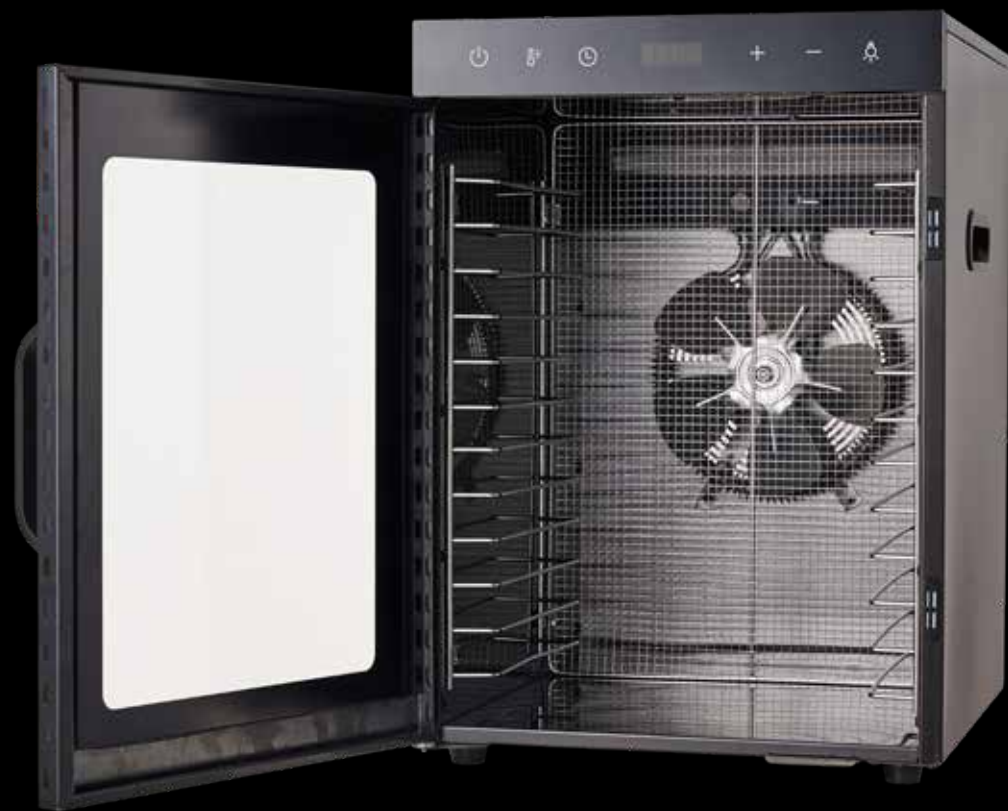


STÖRUNGEN BEHEBEN

Der Wartmann™ Dörrautomat liefert vorzügliches Trocknungsergebnis. Im Falle einer Fehlfunktion befolgen Sie bitte die nachfolgenden Anweisungen.

FEHLERBESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
Das Dörrgerät funktioniert nicht und das ON/OFF-Symbol blinkt nicht.	Der Hauptschalter auf der Rückseite befindet sich in der O Position (Ausgeschaltet).	Stellen Sie den Hauptschalter hinten auf I (Eingeschaltet).
	Das Netzkabel ist beschädigt, der Stecker ist nicht richtig in der Steckdose, oder das Kabel ist nicht richtig in der Buchse an der Geräte-Rückseite eingesteckt.	Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckerverbindung am Gerät und Wandsteckdose.
	Es gibt keine Spannung in der Steckdose.	Prüfen Sie mit einem anderen Elektrogerät, ob die Steckdose über Spannung verfügt.
	Das Dörrgerät ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.
Das Display zeigt die verbleibende Zeit und Temperatur an, aber der Lüfter läuft nicht.	Das Lüfterrad wird von innen oder außen blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker. 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.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.
Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit und Temperatur angezeigt, das Dörrgerät heizt sich jedoch nicht auf.	Die eingestellte Temperatur ist sehr niedrig oder entspricht in etwa der Umgebungstemperatur.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 10°C über der Umgebungstemperatur.
	Das Heizelement ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.

FEHLERBESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
Der Dörrautomat macht ein ratterndes Geräusch.	Ein Objekt ragt von innen oder außen in das sich drehende Lüfterrad.	Ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Blockierung vorsichtig mit einer kleinen Zange oder Pinzette.
Aus den seitlichen Entlüftungslöchern in der Tür tritt Rauch aus.	Lebensmittel sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen.	Ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Lebensmittel vorsichtig von dem Heizelement.
	Das Dörrgerät ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.
Aus dem Dörrautomaten tropft Öl, Fett, oder eine andere Flüssigkeit.	Das Krümelfach ist nicht eingesetzt.	Legen Sie das Krümelfach auf den Boden des Dörrautomaten.
	Das zu trocknenden Lebensmittel sind zu fettig und / oder zu feucht.	Dörrgut abtupfen, Krümelfach reinigen und den Trocknungsvorgang unter Aufsicht erneut starten.
Das Dörrgerät 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.



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

VOEDSELBEHANDELING

Hygiënische voorzorgsmaatregelen
plantaardige producten
Hygiënische voorzorgsmaatregelen dierlijke
producten
Voorbereiden
Optimale drogingstemperatuur en droogtijd
Voedsel bewaren

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Het droogapparaat uitpakken
De roosters plaatsen
Het netsnoer aansluiten
Het droogapparaat inschakelen

HET DROOGAPPARAAT GEBRUIKEN

De roosters vullen
Het display
De binnenverlichting
Het drogen starten
Temperatuur en tijd instellen
Het drogen onderbreken
Het gedroogd voedsel uitnemen

NA GEBRUIK

Uitschakelen
Reinigen, opslaan en onderhoud

HET DROOGAPPARAAT RECYCLEN

STORINGEN VERHELPEN

42
42
42
42
42
44
44
44
44
44
45
46
46
47
47
47
48
50

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw Wartmann droogapparaat. Met behulp van het Wartmann droogapparaat droogt u uw eigen fruit en groenten en maakt u warme gerechten. Het Wartmann droogapparaat wordt inclusief 12 roestvrijstalen inlegroosters en een druppelaar 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. Tevens heeft het Wartmann droogapparaat een heldere ingebouwde verlichting zodat u altijd het droogproces kan volgen.

De temperatuur is in te stellen van 25°C tot 90°C. De maximale droogtijd bedraagt 72 uur. 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.

Gebruik originele accessoires

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



VOEDSELBEHANDELING

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 90 °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 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 droogtijd

Voedingstoffen zoals enzymen en vitamines blijven maximaal behouden bij een droogtemperatuur onder de 42 °C. De droogtijd is afhankelijk van verschillende factoren zoals het vochtgehalte, de rijpheid, de gemiddelde dikte, de ingestelde drogingstemperatuur en de totale vulling van het droogapparaat. De droogtijd 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.

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Het droogapparaat uitpakken

Haal het Wartmann droogapparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Het netsnoer en het handvat voor de deur (met 2 schroeven) treft u separaat verpakt. De roosters en de druiplaat bevinden zich in de oven. Indien de roosters bij elkaar zijn gebonden met ty raps dient u deze te verwijderen. Monteer het handvat met behulp van de 2 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 12 roestvrijstalen roosters en een druiplaat. Open de deur en plaats de 12 roosters door ze aan beide kanten in de geleiderails te schuiven. Plaats de druiplaat 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 'aan/uit' hoofdschakelaar aan de achterzijde. Druk op de '1' op de hoofdschakelaar om het Wartmann droogapparaat in te schakelen. Er klinkt een korte pieptoon. De start/stop toets aan de voorzijde gaat knippen. 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. Overbelast 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 display

Hieronder treft u een schematische weergave van het display met de bedieningstoetsen.



De binnenverlichting

De binnenverlichting is aan en uit te zetten door de binnenverlichtingstoets in te drukken.



Het drogen starten

Druk op de start/stop toets om een droogprogramma te starten. Er klinkt een korte pieptoon en het complete display licht op. De ventilator en het verwarmingselement gaan werken. De start/stop toets brandt nu continue. Nu kan tevens de drogingstemperatuur en de droogtijd worden ingesteld. Door nog een keer op de start/stop toets drukken stopt het droogprogramma. De ventilator blijft nog een korte tijd draaien.



Temperatuur instellen

Druk op de temperatuurknop. Er klinkt een korte pieptoon en de digitale weergave geeft de ingestelde temperatuur weer. Zolang de weergave knippert, kan de temperatuur met de knoppen + en – op de gewenste temperatuur worden ingesteld. Druk een enkele keer om met stapjes de temperatuur te wijzigen. Houd de + of – knop ingedrukt om de gewenste temperatuur snel te wijzigen. Het temperatuurbereik kan worden ingesteld tussen 25 °C en 90 °C. Indien de gewenste temperatuur is ingesteld, wacht u enkele seconden. De temperatuurweergave gaat van knipperen naar continue branden. De ingestelde temperatuur is nu bevestigd. De digitale weergave laat om de beurt de temperatuur en de resterende tijd zien. Houd de temperatuurknop ingedrukt om te wisselen tussen graden Celsius en Fahrenheit.



Tijd instellen

Druk op de tijdknop. Er klinkt een korte pieptoon en de digitale weergave geeft de ingestelde tijd weer. De twee linkse cijfers geven de uren weer en de twee rechtse cijfers de minuten. Zolang de weergave knippert, kan de droogtijd met de knoppen + en - op de gewenste droogtijd worden ingesteld. Druk een enkele keer om met stapjes de droogtijd te wijzigen. Houd de + of - knop ingedrukt om de gewenste droogtijd snel te wijzigen. De droogtijd kan worden ingesteld van 30 minuten tot 72 uur met een interval van een half uur. Indien de gewenste droogtijd is ingesteld, wacht u enkele seconden. De droogtijdweergave gaat van knipperen naar continue branden. De ingestelde droogtijd is nu bevestigd. De digitale weergave laat om de beurt de ingestelde temperatuur en de resterende tijd zien.



Het drogen onderbreken

U kunt op ieder moment het droogprogramma stoppen door op de start/stop toets te drukken. Er klinkt een korte pieptoon. Het display dooft maar de start/stop toets blijft knipperen. Nadat de verwarming is afgekoeld, dit duurt korte tijd, stopt de ventilator met draaien. Door de 'aan/uit' hoofdschakelaar aan de achterzijde op '0' te drukken schakelt u het Wartmann droogapparaat compleet uit.

Het gedroogd voedsel uitnemen

Het droogprogramma stopt vanzelf wanneer de ingestelde droogtijd 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 en het gedroogde voedsel uit het Wartmann droogapparaat te halen.

NA GEBRUIK

Uitschakelen

Druk op de hoofdschakelaar aan de achterzijde (op '0') om het Wartmann droogapparaat volledig uit te schakelen. Het wordt aanbevolen om, voordat u het Wartmann droogapparaat schoonmaakt, het volledig uit te schakelen en ook het netsnoer uit het stopcontact te trekken.

Reinigen

Reinig de roestvrijstalen roosters na gebruik met warm water, afwasmiddel en een borstel. 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 water. Gebruik eventueel een zacht reinigingsmiddel, geschikt 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 volledig uit het stopcontact worden gehaald.

Opslaan

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

Onderhoud

Het Wartmann droogapparaat heeft geen speciaal onderhoud nodig.

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.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Indien de Wartmann® high-speed blender niet naar wens functioneert, probeer dan eerst de onderstaande aanbevelingen voor probleemoplossing.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het droogapparaat werkt niet en het display licht niet op.	De hoofdschakelaar aan de achterzijde staat in de UIT stand (0).	Zet de hoofdschakelaar aan de achterzijde in de AAN stand (1).
	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 display 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 blokkade.
	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.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
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 komt rook uit het droogapparaat.	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 druipt olie of vet uit de droogoven.	De druiplaat is niet geplaatst.	Plaats de druiplaat onderin het droogapparaat.
	Het te drogen voedsel is te vet en/of te vochtig.	Dep het voedsel droog, reinig de drupplaat 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.



TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE

- Félicitations pour votre achat
- Un bon choix

54
54
54

IMPORTANT

- Convient uniquement à un usage domestique
- Vérifier les connexions électriques
- Attention à l'eau
- Contient des éléments chauffants
- Utiliser des accessoires d'origine

55
55
55
55
56

TRAITEMENT DES DENRÉES

ALIMENTAIRES

- Précautions d'hygiène produits végétaux
- Précautions d'hygiène pour les animaux produits
- Préparer
- Température et durée de séchage optimales
- Stockage des aliments

57
57
57
58
58

SE PRÉPARER À LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballage de l'appareil de séchage
- Positionnement des grilles
- Raccordement du cordon d'alimentation
- Mise en marche du déshydrateur

59
59
59
59

UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR

- Remplir les grilles
- L'écran
- L'éclairage intérieur
- Commencer le séchage
- Réglage de la température et de la durée
- Interruption du séchage
- Retirer les aliments séchés

60
60
60
60
61
62
62

APRÈS UTILISATION

- Éteindre
- Nettoyage, stockage et entretien

63
63
63

RECYCLAGE DU DÉSHYDRATEUR

64

DÉPANNAGE

66

BIENVENUE

Félicitations pour votre achat

Wartmann vous souhaite beaucoup de plaisir avec votre déshydrateur Wartmann. Avec l'aide de l'appareil Wartmann déshydrateur, séchez vous-même vos fruits et légumes. Le déshydrateur Wartmann est livré avec 12 plateaux en acier inoxydable et un plateau ramasse miettes.

Un excellent choix

Le déshydrateur Wartmann est équipé d'un ventilateur intégré et d'une résistance de 800 watts. La porte, en acier inoxydable est composée d'une vitre afin de pouvoir vérifier la déshydratation sans avoir à ouvrir l'appareil. Un éclairage interne permet de voir à tout moment le processus de séchage.

La température varie de 25°C à 90°C. Le temps de séchage maximal est de 72 heures. Le matériel utilisé est solide et durable.

Merci de bien lire les instructions d'utilisation et d'entretien votre séchoir Wartmann.

IMPORTANT

Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien de votre appareil de séchage Wartmann. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil de séchage Wartmann et conservez-le en vue d'une éventuelle utilisation ultérieure.

Convient uniquement à un usage domestique

Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. En cas d'utilisation (semi-)professionnelle ou incorrecte, d'utilisation non conforme aux instructions du manuel d'utilisation et de réparations effectuées par vos soins, la garantie est annulée et Wartmann décline toute responsabilité pour les dommages qui en découlent.

Vérifier les connexions électriques

Assurez-vous que la tension indiquée sur le séchoir Wartmann correspond à la tension secteur

locale avant d'utiliser le déshydrateur.

Branchez le déshydrateur Wartmann uniquement à une prise de courant avec mise à la terre. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou le séchoir Wartmann lui-même est endommagé, faites-le d'abord réparer ou remplacer par un centre de service agréé.

Attention à l'eau

Le séchoir Wartmann contient des composants électriques. Ne laissez jamais l'eau pénétrer dans le cordon d'alimentation, à l'arrière ou sur le panneau de commande afin d'éviter tout choc électrique et/ou tout dommage au séchoir Wartmann.

Contient des éléments chauffants

Évitez tout contact avec les éléments chauffants situés à l'intérieur du déshydrateur Wartmann. Ceux-ci peuvent être très chauds. Ne placez pas le déshydrateur Wartmann à proximité de liquides

inflammables et de produits de nettoyage tels que l'alcool à brûler.

Utiliser des accessoires d'origine

N'utilisez que des accessoires d'origine Wartmann pour le séchoir Wartmann. Les accessoires d'autres fournisseurs ne sont pas compatibles.



MANIPULATION DES ALIMENTS

Précautions d'hygiène produits végétaux

Travaillez toujours de manière hygiénique et n'utilisez que des produits frais qui ont été correctement réfrigérés jusqu'à leur préparation.

Vérifiez que les aliments ne sont pas avariés avant de les utiliser. Les parties avariées peuvent infecter l'ensemble de la préparation. Nous recommandons d'utiliser uniquement 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.

Précautions d'hygiène produits animaux

Le séchage à basse température ne tue pas les agents pathogènes. Il est donc important que la viande ou le poisson à sécher soit d'abord chauffé correctement afin de réduire le risque de contamination par des agents pathogènes. Avant d'être séchée, la viande doit être chauffée à une température supérieure à 68 °C pendant une période prolongée. Un morceau

de viande d'une épaisseur de 5 centimètres doit être chauffé à cette température pendant au moins 14 minutes. Les morceaux plus épais nécessitent une durée plus longue. Le poisson doit être chauffé à 90 °C jusqu'à ce qu'il commence à se désintégrer. La graisse doit être enlevée de la viande ou du poisson autant que possible. Une grande quantité de graisse peut rancir et provoquer des gouttes indésirables.

Préparer

Les aliments doivent être coupés à une épaisseur d'environ 6 à 20 mm. Les tranches de viande ne devraient idéalement pas dépasser 5 mm d'épaisseur. Les fruits peuvent être trempés dans de l'acide citrique (jus de citron) pendant quelques minutes pour éviter la perte de couleur. Les légumes doivent être blanchis au préalable. Cela permet d'inhiber l'activité enzymatique qui conduit à une perte de saveur et de goût. Faites bouillir les légumes ou mettez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais enco-

re un peu croquants. Plongez ensuite immédiatement les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Séchez ensuite les légumes avec, par exemple, une serviette propre. Tous les aliments doivent être secs avant d'être placés dans le déshydrateur Wartmann. Placez les aliments, sans les faire se chevaucher, sur les grilles en acier inoxydable.

Température de séchage optimale et temps de séchage

Les nutriments tels que les enzymes et les vitamines sont conservés au maximum à une température de séchage inférieure à 42 °C. Le temps de séchage dépend de plusieurs facteurs tels que la teneur en humidité, la maturité, l'épaisseur moyenne, la température de séchage réglée et le remplissage total du déshydrateur. La durée de séchage doit être réglée de manière à ce que l'aliment sèche complètement. En règle générale, vous pouvez faire le test suivant : Lorsque vous prenez quelques tranches ou morceaux

entre deux doigts, vous pouvez immédiatement sentir s'ils sont encore humides. Si la surface ne colle plus à vos doigts ou si vous ne pouvez plus faire glisser les surfaces des deux tranches ou morceaux l'une sur l'autre, le processus de séchage est suffisant. Vous pouvez choisir de raccourcir le temps de séchage en augmentant la température.

Stockage des aliments

Protégez les aliments séchés de l'humidité et des insectes en les conservant dans des récipients sous vide, des bocaux ou des sacs hermétiques. En les conservant dans un endroit frais et à l'abri de la lumière, vous pourrez savourer longtemps vos délices séchés à la maison. Wartmann propose différents types de dispositifs de mise sous vide, de sacs sous vide et de boîtes de conservation (sous vide).

PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage du déshydrateur

Sortez le déshydrateur Wartmann de sa boîte et retirez tous les matériaux d'emballage. Le câble d'alimentation et la poignée de porte (avec 2 vis) sont emballés séparément. Les grilles et le plateau ramasse miettes se trouvent à l'intérieur du four. Si les grilles sont reliées entre elles par des attaches, retirez-les. Montez la poignée à l'aide des 2 vis sur la porte. Placez le séchoir Wartmann sur une surface horizontale, à un endroit où il ne risque pas de tomber, même si vous passez devant.

Installation des grilles

Le déshydrateur Wartmann est livré avec 12 grilles en acier inoxydable et un bac de récupération. Ouvrez la porte et insérez les 12 grilles en les faisant glisser dans les rails de guidage des deux côtés. Placez le bac de récupération en bas. Veillez à ce que l'arrière des grilles soit dégagé. Il ne doit rien y avoir entre les grilles et le filet de ventilation arrière.

Raccordement du cordon d'alimentation

Le déshydrateur Wartmann est livré avec un cordon d'alimentation interchangeable. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise située à l'arrière du séchoir Wartmann. Insérez ensuite la fiche dans la prise. Utilisez toujours une prise de courant reliée à la terre.

Mise en marche du déshydrateur

Le séchoir Wartmann est équipé d'un interrupteur principal "marche/arrêt" situé à l'arrière. Appuyez sur le "1" de l'interrupteur principal pour mettre le déshydrateur Wartmann en marche. Un bref signal sonore retentit. Le bouton marche/arrêt situé à l'avant clignote. Le déshydrateur Wartmann est maintenant prêt à l'emploi.

UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR

Remplir les grilles

Ouvrez la porte, faites glisser les grilles et remplissez-les avec les aliments à sécher. Ne surchargez pas les tiroirs et veillez à ce que rien ne dépasse à l'arrière qui pourrait bloquer le ventilateur. Remettez les grilles en place et fermez la porte.

L'affichage

Vous trouverez ci-dessous une représentation schématique de l'écran avec les boutons de commande.



L'éclairage intérieur

L'éclairage intérieur peut être allumé et éteint en appuyant sur le bouton d'éclairage intérieur.



Commencer le séchage

Appuyez sur la touche start/stop pour lancer un programme de séchage. Un bref signal sonore retentit et l'écran complet s'allume. Le ventilateur et l'élément chauffant se mettent en marche. La touche start/stop s'allume en continu. Il est maintenant possible de régler la température et la durée de séchage. Une nouvelle pression sur la touche start/stop arrête le programme de séchage. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un court instant.



Réglage de la température

Appuyez sur la touche de température. Un bref signal sonore retentit et l'écran numérique affiche la température réglée. Tant que l'affichage clignote, la température peut être réglée à la température souhaitée à l'aide des touches + et -. Appuyez une fois sur la touche pour modifier la température. Maintenez la touche + ou - enfoncée pour modifier rapidement la température souhaitée. La plage de température peut être réglée entre 25 °C et 90 °C. Lorsque la température souhaitée est réglée, attendez quelques secondes. L'affichage de la température passe du clignotement à l'allumage continu. La température réglée est maintenant confirmée. L'écran numérique affiche alternativement la température et le temps restant. Appuyez sur la touche de température et maintenez-la enfoncée pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.



Temps de réglage

Appuyez sur le bouton de l'heure. Un bref signal sonore retentit et l'écran numérique affiche l'heure réglée. Les deux chiffres de gauche indiquent les heures et les deux chiffres de droite indiquent les minutes. Tant que l'affichage clignote, la durée de séchage peut être réglée sur la durée souhaitée à l'aide des touches + et -. Appuyez une fois sur la touche pour modifier le temps de séchage par incréments. Maintenez la touche + ou - enfoncée pour modifier rapidement la durée de séchage souhaitée. La durée de séchage peut être réglée de 30 minutes à 72 heures, par intervalles d'une demi-heure. Lorsque la durée de séchage souhaitée est réglée, attendez quelques secondes. L'affichage de la durée de séchage passe du clignotement à l'allumage continu. La durée de séchage réglée est maintenant confirmée. L'écran numérique affiche alternativement la température réglée et le temps restant.

Interruption du séchage

Vous pouvez arrêter le programme de séchage à tout moment en appuyant sur la touche start/stop. Un bref signal sonore retentit. L'écran s'éteint mais la touche start/stop continue de clignoter. Une fois que le chauffage a refroidi, ce qui prend un peu de temps, le ventilateur s'arrête de fonctionner. En appuyant sur l'interrupteur principal "on/off" situé à l'arrière sur "0", le déshydrateur Wartmann s'éteint complètement.

Retirer les aliments séchés

Le programme de séchage s'arrête automatiquement lorsque le temps de séchage programmé est atteint. Ouvrez la porte et faites glisser les grilles hors du déshydrateur Wartmann. Attention, les grilles peuvent être encore chaudes. Si nécessaire, utilisez des gants de cuisine ou des ustensiles pour retirer les grilles et les aliments séchés du séchoir Wartmann.

APRÈS UTILISATION

Éteindre

Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'arrière (sur "0") pour éteindre complètement le déshydrateur Wartmann. Avant de nettoyer le séchoir Wartmann, il est recommandé de l'éteindre complètement et de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

Nettoyage

Nettoyez les grilles en acier inoxydable après utilisation avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse. L'intérieur du déshydrateur Wartmann peut être nettoyé à l'aide d'un produit nettoyant sans danger pour les fours, tel qu'un produit de nettoyage pour fours. L'extérieur de l'appareil Wartmann peut être nettoyé avec un chiffon en microfibres et de l'eau. Si nécessaire, utilisez un détergent doux adapté à l'acier inoxydable. Faites toujours attention à l'entrée du cordon d'alimentation et à l'interrupteur marche/arrêt. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas

à l'intérieur de l'interrupteur ou sur le cordon d'alimentation. Pour nettoyer le cordon d'alimentation, commencez par le débrancher complètement de la prise.

Économiser

Nous recommandons de nettoyer les grilles en acier inoxydable, le bac de récupération et l'intérieur du séchoir Wartmann immédiatement après utilisation afin d'éviter la prolifération de bactéries indésirables. Ne laissez pas de grilles en acier inoxydable mouillées dans le déshydrateur Wartmann s'il n'est pas réutilisé immédiatement.

Maintenance

Le déshydrateur alimentaire Wartmann ne nécessite aucun entretien particulier.

LE RECYCLAGE DU DÉSHYDRATEUR

Lorsque le déshydrateur Wartmann a atteint sa durée de vie utile, vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques. Le séchoir Wartmann ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères.



DÉPANNAGE

Normalement, le déshydrateur Wartmann donne un bon résultat de séchage. Dans le cas improbable d'un dysfonctionnement, essayez d'abord les conseils ci-dessous.

SYMPTOOM	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le déshydrateur ne fonctionne pas et l'écran ne s'allume pas.	L'interrupteur principal arrière est en position OFF (0).	Mettez l'interrupteur principal situé à l'arrière en position ON (1).
	Le cordon d'alimentation est endommagé, la fiche n'est pas correctement insérée dans la prise ou la fiche correspondante n'est pas correctement insérée à l'arrière.	Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, assurez-vous qu'il est correctement branché sur l'appareil à sec , puis réinsérez la fiche.
	Il n'y a pas de tension au niveau de la prise.	A l'aide d'un autre appareil électrique, vérifiez si la prise est sous tension.
	Le dispositif de séchage est défectueux.	Proposer l'appareil de séchage pour réparation.
L'écran affiche le temps restant, mais le ventilateur ne fonctionne pas.	Un objet à l'arrière de l'unité de séchage bloque le ventilateur.	Retirez la fiche de la prise. Ouvrez la porte, sortez les grilles et retirez soigneusement le blocage à l'aide d'une petite pince.
	Le temps de séchage restant est égal à zéro.	Réglez le temps de séchage sur 30 minutes et réessayez.
	Le ventilateur est défectueux.	Proposer l'appareil de séchage pour réparation.
Le panneau de commande indique le temps restant, mais le déshydrateur ne chauffe pas à l'intérieur.	La température réglée est inférieure ou à peu près égale à la température ambiante.	Réglez la température de consigne au moins 10 degrés au-dessus de la température ambiante.
	L'élément chauffant est défectueux.	Proposer l'appareil de séchage pour réparation.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Le déshydrateur émet un bruit de cliquetis.	Un objet situé à l'arrière de l'unité de séchage heurte le ventilateur.	Appuyez sur le bouton Start/Stop jusqu'à ce que le test OFF apparaisse. Ouvrez la porte, retirez les grilles et assurez-vous qu'aucun objet ne passe à travers les mailles à l'arrière de l'appareil .
De la fumée sort du dispositif de chauffe.	Des aliments sont entrés en contact avec l'élément chauffant.	Retirez la fiche de la prise de courant. Ouvrez la porte, sortez les grilles et retirez soigneusement les résidus alimentaires à l'aide d'une pince.
	Le dispositif de séchage est défectueux.	Proposer le dispositif de séchage pour réparation.
Des gouttes d'huile ou de graisse s'écoulent du four de séchage.	La plaque d'égouttage n'est pas en place.	Placez la plaque d'égouttage au bas du déshydrateur.
	Les aliments à sécher sont trop gras et/ou trop humides.	Essuyez les aliments, nettoyez la plaque d'égouttage et réessayez.
Le déshydrateur ne fonctionne plus correctement.	Il y a un problème technique.	Retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et essayez à nouveau le séchoir. Proposer l'appareil de séchage pour réparation.



Model/Modell/Model/Numéro de type	WM-2512 DH
Voltage/Spannung/Spanning/Tension	220-240 volt / 50 Hz
Power/Leistung/Vermogen/Puissance	800 Watt
Weight/Gewicht/Gewicht/Masse	12 kilogram
Dimensions/Abmessungen/Afmetingen/Dimensions	345 x 390 x 490 mm (L x W x H)

WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING