

WARTMANN®



Dehydrator

Model VM-2006 DH

www.wartmann.cooking



User manuals

User manual English
Gebrauchsanweisung Deutsch
Gebruikshandleiding Nederlands

4-17
18-31
32-45





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	10
6	Connect the power cable	10
6	Switch the dehydrator on	11

7 Using the dehydrator 12-13

7	Fill the trays	12
7	Start the dehydrator	12
7	Set the temperature	13
7	Set the time	13
7	Take out your food	13
	Interrupt a dehydration	13

8-9

8	After use	14
8	Power off	14
8	Cleaning	14
9	Storing	14
9	Maintenance	14

10 Recycling the dehydrator 15

10-11 Appendix: troubleshooting 16-17

10



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 six stainless steel trays and a stainless steel drip tray.

An excellent choice

The Wartmann™ dehydrator has a stainless steel housing, a built-in fan and a 400 watt heater. A glass window 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 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 °C 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 °C 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

- ⏻ ON/OFF button. Use this button to start and stop the dehydrating program.
- 🕒 TIMER. Touch this button to set the required dehydrating time.
- 🌡️ TEMP. Touch this button to set the required dehydrating temperature.
- ⊖ Decrease time/temperature. Hold this button to decrease the required time or temperature.
- ⊕ Increase time/temperature. Hold 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 electricity connection, on a stable horizontal surface. Make sure there is sufficient room for fresh air circulation at the back and the emission of warm, moist, air from the front.

Place the trays

The Wartmann™ dehydrator comes with 6 stainless steel trays and a stainless steel dripping tray. Open the door and place the 6 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 back 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 to switch the dehydrator on. You may hear a short beep and the ON/OFF button will start 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.

Start the dehydrator

Press the ON/OFF button to start the dehydration programme. All buttons will lit up and the display alternating shows the last set time and duration. The fan and the heating element start working.

Now the drying temperature and the duration may also be changed, if required. Press the button one more time will halt the programme.

Set the temperature

Press the TEMP button, the display flashes with the set temperature. Hold the + or - buttons until the temperature is set to the desired value. The temperature can be set between 25°C to 90°C.

Set the time

Press the TIMER button, the display flashes with the set duration. Hold the + or - buttons until the duration is set to the desired value. The duration can be set from 30 minutes up to 72 hours.

Take out your food

Once the set duration 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 ON/OFF button. The display will dim and only the ON/OFF button will flash. After approximately 3 minutes, when the heater has cooled of 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. The ON/OFF button should not flash when the Wartmann™ dehydrator is fully powered off.

Cleaning

It is advised to remove the power plug before cleaning the dehydrator. 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 ON/OFF button is not flashing.	The switch at the back is in the OFF position.	Press the switch at the back to the ON 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 time and temperature, but the fan is not running.	Something is blocking the fan from running.	Press the ON/OFF button to stop the programme, 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 time and temperature, but the dehydrator does not get warm	The temperature 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.
There is a rattling noise coming out of the dehydrator.	Something is blocking the fan from running.	Press the ON/OFF button to stop the programme, 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 the ON/OFF button to stop the programme, let it cool down and then remove the item 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 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.
	The dehydrator is broken.	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 pflanzlichen Produkten
Hygienemaßnahmen für das
Dörren von tierischen Proteinen
Vorbereiten
Trocknungstemperatur

Das Bedienungsfeld

Vorbereitung Für Den Ersten Einsatz

Dörrautomat auspacken

20 Einschübe platzieren 25
20 Netzkabel anschließen 25
20 Dörrautomaten einschalten 25

21 Verwendung Des Dörrgerätes 26-27

21 Einschübe belegen 26
21 Trocknung starten 26
21 Temperatur einstellen 27
21 Dörrgut entfernen 27
21 Trocknung unterbrechen 27

22-23 Nach Dem Gebrauch 28

Ausschalten 28
22 Reinigung 28
Aufbewahren 28
22 Wartung 28

23 Dörrgerät Recyceln 29

24 Störungen beheben 30-31

25

25



Willkommen

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 6 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 Gebrauch 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 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 sie verwenden. Wir empfehlen, nur frische und möglichst saisonale Produkte zu verwenden. Verdorbene Lebensmittel können Ihr gesamtes Dörrgut infizieren. 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. Wir empfehlen daher, Fleisch oder Fisch vor dem Dörren zuerst durch hohe Temperaturen oder andere Maßnahmen zu sterilisieren, 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

Vorbereiten

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 blanchieren 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. Schüttel 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

Trocknungstemperatur

Die größtmögliche Fülle an Mikronährstoffen in Ihrem Dörrgut, wie Enzyme, Sekundäre Pflanzenstoffe und Vitamine, erreichen Sie durch eine Trocknungstemperatur von unter 42°C. Die daraus resultierende Trocknungszeit ergibt sich aus verschiedenen Faktoren wie Feuchtigkeitsgehalt, Reife, Sorte, Schnittdicke des Dörrgutes, Umgebungstemperatur und Gesamtbefüllung des Dörrautomaten. 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 verschließbare Beutel 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.





Das Bedienungsfeld

- ⏻ ON/OFF-Taste. Mit dieser Taste starten und stoppen Sie das Trockenprogramm.
- ⌚ TIMER. Mit dieser Taste aktivieren Sie die Möglichkeit, eine Dörrzeit ein zu stellen.
- 🌡️ TEMP. Mit dieser Taste aktivieren Sie die Möglichkeit, eine Temperatur ein zu stellen.
- ⊖ Zeit / Temperatur verringern. Verwenden Sie diese Taste, um die Werte zu verringern.
- ⊕ 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.

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 6 Edelstahleinschüben und einem Krümfach geliefert. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie die 6 Einschübe auf gleicher Höhe auf beiden Seiten in die Führungsschienen. Das Krümfach 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 Hauptschalter. Drücken Sie den Hauptschalter, um den Wartmann™ Dörrautomaten einzuschalten. Möglicherweise hören Sie einen kurzen Piepton und die ON/OFF-Taste beginnt zu blinken. Der Wartmann™ Dörrautomaten ist jetzt einsatzbereit.



Verwendung Des Dörrgerätes



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, sodass der Lüfter blockiert würde. Schieben Sie die Einschübe wieder hinein und schließen Sie die Tür.

⏻ Trocknung starten

Drücken Sie die ON/OFF Taste, um den Trocknungsprozess vorzubereiten. Alle Tasten

und leuchten auf und das Display wechselt zwischen der zuletzt eingestellte Temperatur und Dörrzeit hin und her. Der Lüfter und die Heizspirale beginnen bereits ihre Arbeit, wenn eine Zeit und Temperatur voreingestellt waren. In diesem Modus lassen sich die Zeit- und Temperatur Einstellungen vornehmen. Drücken Sie die ON/OFF Taste ein weiteres mal, beenden Sie den Trocknungsprozess. Das Gerät läuft noch einige Minuten ohne Heizung nach, um die Bauteile herunterzukühlen.

🌡️ Temperatur einstellen

Drücken Sie die TEMP Taste auf dem Bedienfeld. Solange die Anzeige blinkt können Sie die Temperatur durch die + oder – Tasten anpassen. Halten Sie die Tasten permanent gedrückt, bis die Temperatur auf den gewünschten Wert eingestellt ist. Der Temperatur kann zwischen 25°C und 90°C kann in Einzelschritten eingestellt werden, solange die Anzeige blinkt.

🕒 Dörrdauer einstellen

Drücken Sie die TIMER Taste auf dem Bedienfeld. Solange die Anzeige blinkt können Sie die Dörrzeit durch die + oder – Tasten anpassen. Halten Sie die Tasten permanent gedrückt, bis die Dauer auf den gewünschten Wert eingestellt ist. 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. Entnehmen Sie bei Bedarf mit Backofenhandschuhen oder Küchenutensilien die Einschübe oder getrocknete Lebensmittel aus dem Wartmann™ Dörrautomaten.

Trocknung unterbrechen

Sie können das Trockenprogramm jederzeit unterbrechen durch Drücken der ON/OFF-Taste. Die Anzeige erlischt und nur die ON/OFF-Taste

blinkt. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, stellt sich der Lüfter nach ca. 3 Minuten ab.



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

Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Reinigen immer auszuschalten und den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. 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 des Wartmann™ Dörrgeräts 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.

Dörrgerät 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	Possible cause	Solution
Das Dörrgerät funktioniert nicht und die ON/OFF-Taste blinkt nicht.	Der Hauptschalter auf der Rückseite befindet sich in der OFF Position.	Stellen Sie den Hauptschalter hinten auf ON.
	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 das Dörrgerät 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.
	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 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.	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 niedriger oder entspricht in etwa der Umgebungstemperatur.	Stellen Sie die eingestellte Temperatur auf mindestens 10 Grad über der Umgebungstemperatur.
	Das Heizelement ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.
Der Dörrautomat macht ein ratterndes Geräusch.	Ein Objekt ragt in das sich drehende Lüfterrad.	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.
	Das Dörrgerät ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.
Aus dem Dörrautomaten tropft Öl oder Fett.	Das Krümfach ist nicht eingesetzt.	Legen Sie das Krümfach auf den Boden des Trockners.
	Das zu trocknenden Lebensmittel sind zu fettig und / oder zu feucht.	Das Dörrgut trocken lupfen, das Krümfach 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.
	Das Dörrgerät ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.





Contents

Welkom	34		
Gefeliciteerd met uw aankoop	34	Het netsnoer aansluiten	39
Een prima keuze	34	Het droogapparaat inschakelen	39
Belangrijk	35	Het droogapparaat gebruiken	40
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik	35	De roosters vullen	40
Controleer elektrische aansluitingen	35	Het drogen starten	40
Pas op met water	35	Temperatuur instellen	40
Bevat verwarmingselementen	35	Tijd instellen	40
Gebruik originele accessoires	35	Het gedroogd voedsel uitnemen	41
		Het drogen onderbreken	41
Voedselveiligheid	36-27	Na gebruik	42
Plant aardige producten	36	Uitschakelen	42
Dierlijke producten	36	Reinigen	42
Drogingstemperatuur en droogtijd	37	Opslaan	42
Voedsel bewaren	37	Onderhoud	42
Het bedieningspaneel	38	Het droogapparaat recycleren	43
Vorbereiden voor het eerste gebruik	39	Bijlage: storingen verhelpen	44-45
Het droogapparaat uitpakken	39		
De roosters plaats	39		



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, groenten, vis en vlees. Het Wartmann™ droogapparaat wordt geleverd inclusief 6 roestvrijstalen inlegroosters en een druiplaat.

Een prima keuze

Het Wartmann™ droogapparaat heeft een roestvrijstalen behuizing, een ingebouwde ventilator en een verwarmingselement van 400 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.

Gebruik originele accessoires

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

Voedselveiligheid

Plantaardige producten

Werk altijd hygiënisch en gebruik alleen verse producten die tot aan de bereiding goed gekoeld bewaard zijn. Controleer of voedsel is bedorven voordat u het gebruikt. Bedorven voedsel kan uw hele partij besmetten. Aangeraden wordt om alleen vers en, indien mogelijk, seizoensgebonden producten te gebruiken. Gebruik geen producten die in alcohol zijn gemarineerd. Dit vanwege mogelijk explosie- of brandgevaar.

Dierlijke producten

Het drogen bij lage temperaturen doodt geen ziekteverwekkers. Het is daarom belangrijk dat vlees of vis dat wordt gedroogd eerst goed is verhit om het risico op besmetting met ziekteverwekkers te verkleinen. Vlees moet voor een langere periode worden verwarmd tot een temperatuur hoger dan 68 graden Celsius voordat het wordt gedroogd. Een stuk 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 graden Celsius worden verhit totdat deze uiteen begint vallen. Vet moet zoveel mogelijk uit vlees worden verwijderd. Te veel vet kan ongewenst druppelen veroorzaken. Gebruik nooit voedsel dat is gemarineerd in alcohol om het risico op brand of explosie te voorkomen.

Vorbereiden

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 (citraansap) 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.

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.





Het bedieningspaneel

- ⏻ Start/Stop knop. Gebruik deze knop voor het starten en stoppen van het droogprogramma.
- ⌚ TIMER (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.



Vorbereiden 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. Zorg voor voldoende luchtcirculatie rondom het apparaat zodat verse lucht aan de achterzijde kan worden aangezogen en warme vochtige lucht aan de voorzijde kan worden uitgeblazen.

De roosters plaatsen

Het Wartmann™ droogapparaat wordt geleverd met 6 roestvrijstalen roosters en een druiplaat. Open de deur en plaats de 6 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 ventilatiegas 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 hoofdschakelaar aan de achterzijde. Druk op de hoofdschakelaar om het Wartmann™ droogapparaat in te schakelen. Er volgt een korte pieptoon en de start/stop knop begint te knipperen. 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. Zet de deur op slot door de klemsluiting te gebruiken.

☰ Het drogen starten

Druk op de Start/Stop-knop om het droogprogramma te starten. De ventilator en het verwarmingselement beginnen te werken. Nu kan

tevens de drogingstemperatuur en de droogtijd worden ingesteld. Door nog een keer op de knop te drukken stopt het droogprogramma.

ⓘc 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 droogtijd met de knoppen + en - op de gewenste droogtijd worden ingesteld. Houd de + of - knop ingedrukt om de gewenste droogtijd snel te wijzigen. De droogtijd kan worden ingesteld

van 30 minuten tot 72 uur.

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.

☰ 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 "OFF". Nadat de verwarming is afgekoeld, dit duurt enkele minuten, stopt de ventilator met draaien.



Na gebruik

Uitschakelen

Druk op de hoofdschakelaar aan de achterzijde om het Wartmann™ droogapparaat volledig uit te schakelen. Het lampje van de start/stop schakelaar brandt niet meer wanneer het Wartmann™ droogapparaat is uitgeschakeld.

Reinigen

Het wordt aanbevolen om voordat u het schoonmaakt het Wartmann™ droogapparaat altijd uit te schakelen.

Reinig de roestvrijstalen 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 roestvrijstalen roosters, de druijplaat 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.



Bijlage: storingen verhelpen

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het droogapparaat werkt niet en de start/stop knop knippert 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 temperatuur en de resterende tijd, maar de ventilator draait niet.	Een voorwerp achter in het droogapparaat blokkeert de ventilator.	Schakel het droogapparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur, neem de roosters uit en verwijder 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 omgevings-temperatuur.	Zet de ingestelde temperatuur minimaal 10 graden boven de omgevings-temperatuur.
	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.	Press the ON/OFF button to stop te programme, open the door and remove the item blocking the fan.
Er komt rook uit het droogapparaat.	Er is voedsel in contact gekomen met het verwarmingselement.	Schakel het droogapparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur, neem de roosters uit en verwijder voorzichtig het voedsel.
	Het droogapparaat is defect.	Biedt het droogapparaat ter reparatie aan.
Er druipt olie, water 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.	Schakel het droogapparaat uit, 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-2006 DH



Model WM-2006 DH | Voltage 220-240 volt / 50 Hz | Power 400 Watt
Mass 6,6 Kg | Dimensions 31,5 x 39,5 x 24,5 cm (L x W x H)

www.wartmann.cooking