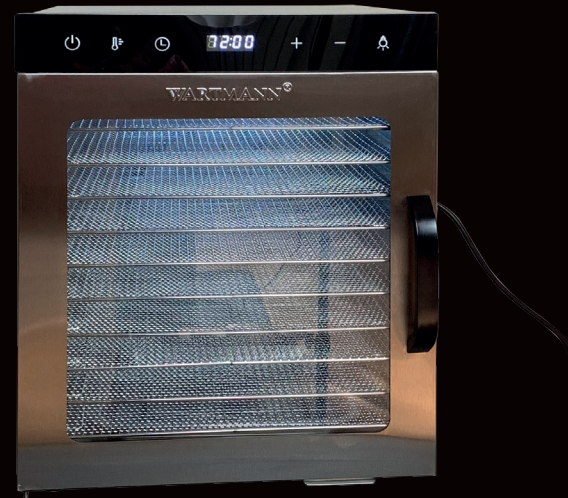


# WARTMANN®

USER MANUAL / GEBRUIKERSHANDLEIDING

**DEHYDRATOR  
DROOGAPPARAAT  
model WM-2110 DH**



[WWW.WARTMANN.COOKING](http://WWW.WARTMANN.COOKING)

# User manuals

User manual English	3-15
Gebruikshandleiding Nederlands	19-35

# 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

Place the trays 8  
Connect the power cable 8  
Switch the dehydrator on 8

## USING THE DEHYDRATOR

4 Fill the trays 10  
4 The display / control panel 10  
5 Built-in lighting 10  
5 Start the dehydrator 10  
5 Set the temperature 11  
5 Set the time 11  
5 Take out your food 12  
5 Interrupt a dehydration 12

## AFTER USE

6 Power Off 13  
6 Cleaning 13  
6 Storing 13  
7 Maintenance 13

## RECYCLING THE DEHYDRATOR

14

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

## **Connect the power cable**

The Wartmann dehydrator comes with a detachable power cord. Plug the connector of the power cord in the socket on the backside of the Wartmann dehydrator. Now plug the power plug in the wall socket. Always use an earthed power socket.

## **Switch the dehydrator on**

The Wartmann dehydrator has a main power switch at the back. Press the power switch ('1') 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.



### **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.



# 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 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.



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.



02:00



WARTMANN®

# 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
- Vorbereiden
- 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

- 

## BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN

-

# 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 10 roestvrijstalen inlegroosters en een druiplaat 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.

## **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 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 10 roestvrijstalen roosters en een druiplaat. Open de deur en plaats de 10 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 'aan/uit' hoofdschakelaar aan de achterzijde. Druk op de '1' op de hoofdschakelaar om het Wartmann droogapparaat in te schakelen. Er klinkt een korte piepton. 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.



## 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 druiplaat 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.

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 druiplaat 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.

Model/Model	WM-2110 DH
Voltage/Spanning	220-240 volt / 50 Hz
Power/Vermogen	800 Watt
Weight/Gewicht	9,6 kilogram
Dimensions/Afmetingen	390 x 345 x 425 mm (L x W x H)



WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING