WARTMANN®

BEDIENUNGSANLEITUNG

Dörrautomat
Wartmann WM-2110 DH



WWW.KEIMLING.DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienungsanleitung deutsch 3-15

INHALT

WILKOMMEN 4
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf 4
Eine gute Wahl 4

WICHTIG 5
Nur für den Haushalt geeignet 5
Kontrolle der elektrischen Anschlüsse 5
Vorsicht mit Wasser 5
Vorsicht mit dem Heizelementen 5
Originalzubehör verwenden 5

LEBENSMITTELSICHERHEIT 6
Hygienemaßnahmen für das Dörren von pflanzlichen Produkten 6
Hygienemaßnahmen für das Dörren von tierischen Proteinen 6
Trocknungstemperaturen 7
Lebensmittel lagern 7

VORBEREITUNGEN FÜR DEN ERSTEN EINSATZ 8
Dörrautomat auspacken 8
Einschübe platzieren 8
Netzkabel anschließen 8
Dörrautomaten einschalten 8

VERWENDUNG DES DÖRRGERÄTES 10
Einschübe mit Dörrgut belegen 10
Bedienfeld 10
Innenraumbeleuchtung 10
Dörrautomat einschalten 10
Temperatur einstellen 11
Dörrzeit einstellen 11
Trocknung unterbrechen 12
Dörrgut entfernen 12

NACH DEM GEBRAUCH 13
Ausschalten 13
Reinigung 13
Lagerung 13
Wartung 13

DÖRRGERÄT RECYCELN 14

STÖRUNGEN BEHEBEN 16/17

TECHNISCHE DATEN 18

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 10 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. Aufgrundder 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. Verdorbene Lebensmittel können Ihr gesamtes Dörrgut beinträchtigen. 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 abzubrechen. 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 gewährleiste 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 10 Edelstahleinschüben 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 O – (ON/OFF). 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™ Dörrautomaten ist jetzt einsatzbereit.


12:00

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 übersichtlichem 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 Start/Stopp-Symbol, 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.



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 Äußer 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 ON/OFF Position.	Stellen Sie den Hauptschalter hinten auf O – ON.
	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.

Modell	*WM-2110 DH*
Spannung	*220 - 240 Volt / 50 Hz*
Leistung	*800 Watt*
Gewicht	*9,6 kg*
Abmessungen	*345 x 385 x 427 mm (B x T x H)*



WARTMANN®

WWW.KEIMLING.DE