

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Wartmann Dörrautomat WM-1912 DH

# WARTMANN®



***FIT MIT VEGAN- & ROHKOST***

[www.keimling.de](http://www.keimling.de)

# INHALT

<b>WILLKOMMEN</b>	<b>1</b>
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	
Eine gute Wahl	
<b>WICHTIG</b>	<b>2</b>
Nur für den Hausgebrauch geeignet	
Kontrolle der elektrischen Anschlüsse	
Vorsicht mit Wasser	
Enthält Heizelemente	
Originalzubehör verwenden	
<b>LEBENSMITTELSICHERHEIT</b>	<b>3</b>
Hygienemaßnahmen für das Dörren von pflanzlichen Produkten	
Hygienemaßnahmen für das Dörren von tierischen Proteinen	
Vorbereiten	
Trocknungstemperatur	
<b>BEDIENUNGSFELD</b>	<b>4</b>
<b>VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN EINSATZ</b>	<b>5</b>
Dörrautomaten auspacken	
Einschübe platzieren	
Netzkabel anschließen	
Dörrautomaten einschalten	
<b>VERWENDUNG DES DÖRRAUTOMATEN</b>	<b>6</b>
Einschübe belegen	
Trocknung starten	
Temperatur einstellen	
Dörrgut entfernen	
Trocknung unterbrechen	
<b>NACH DEM GEBRAUCH</b>	<b>7</b>
Ausschalten	
Reinigung	
Aufbewahren	
Wartung	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	<b>8</b>
Dörrautomaten recyceln	
<b>STÖRUNGEN BEHEBEN</b>	<b>9</b>

## **WILLKOMMEN**

---

### **Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf**

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Dörrautomaten. Mit dem Wartmann™ Dörrgerät können Sie Trocken-Obst, -Gemüse und warme Gerichte herstellen. Der Wartmann™ Dörrautomat wird mit 12 Edelstahl Einschüben, einem Krümelfach, einem noch anzubringenden Türgriff und dem Netzkabel 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 in Betrieb nehmen 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 Gebrauch reduziert sich die Garantie auf 6 Monate. Bei unsachgemäßem Gebrauch sowie 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 Ihrer 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, lassen Sie das jeweilige Teil erst von einem anerkannten Servicezentrum reparieren oder ersetzen.

## VORSICHT MIT WASSER

---

Der Wartmann™ Dörrautomat enthält elektrische Einzelteile. Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in das Gerät gelangt, 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-Zubehör von Wartmann™. Zubehör von anderen Anbietern wird nicht unterstützt, oder kann Schäden verursachen.

## 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, biologische 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°C erhitzt werden.

Ein Stück Fleisch mit einer Dicke von 5 Zentimetern muss mindestens 14 Minuten auf diese Temperatur erhitzt werden. Dickere Stücke benötigen eine entsprechend längere Zeit. Fisch muss auf 93°C 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 unerwünschtes Tropfenbildung 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. Schütteln oder trocknen Sie überflüssige Feuchtigkeit des Gemüses ab, bevor Sie die Einschübe damit befüllen. Es darf sich kein stehendes Wasser auf den Lebensmittel 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 soviel Feuchtigkeit (Restfeuchte 20 %) 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 BETIENUNGSFELD



## **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 erhöhen.

# VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN EINSATZ

## DÖRRAUTOMATEN AUSPACKEN

---

Nehmen Sie den Wartmann™ Dörrautomaten aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Befestigen Sie den Griff mit den beiden mitgelieferten Schrauben an der Tür. Stellen Sie den Wartmann™ Dörrautomaten auf eine horizontale Fläche und achten Sie auf mindestens 5 cm Abstand zwischen Geräterückseite und Wand o.ä. Bitte berücksichtigen Sie ebenfalls, dass im Türbereich feuchtwarme Luft austritt.

## EINSCHÜBE PLATZIEREN

---

Das Wartmann™ Dörrgerät wird mit 12 Edelstahlanschüben und einem Krümfach geliefert. Öffnen Sie die Tür und platzieren Sie die 12 Einschübe auf gleicher Höhe auf beiden Seiten in den 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 Netzstecker des Kabels 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 DÖRRAUTOMATEN

## EINSCHÜBE 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.



## TROCKNUNG STARTEN

Drücken Sie die ON/OFF Taste, um den Trocknungsprozess vorzubereiten. Alle Tasten und Leuchten auf und das Display wechselt zwischen der zuletzt eingestellten 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 Temperaturbereich startet bereits bei 25°C und kann in Einzelschritten verändert werden, solange die Anzeige blinkt.



## DÖRRZEIT 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 Zeit auf den gewünschten Wert eingestellt ist. Die Dörrdauer kann zwischen 30 Minuten und 72 Stunden in 30-Minutenschritten 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.



## AUSSCHALTEN

---

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

## REINIGUNG

---

Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Reinigen Sie die Edelstahlinschübe nach Gebrauch mit warmem Wasser, Spülmittel und einer Bürste. Es wird empfohlen, Edelstahl nicht in die Spülmaschine zu geben, das Materiel könnte anlaufen. 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 Reinigungs-mittel, wie einem 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.

# TECHNISCHE DATEN

## WARTMANN DÖRRAUTOMAT WM-1912 DH

---

<b>Modellnummer</b>	WM-1912 DH
<b>Spannung</b>	220-240 Volt / 50 Hz
<b>Leistung</b>	1000 Watt
<b>Gewicht</b>	23,1 Kg
<b>Abmessungen</b>	470 x 580 x 570 mm (B x H x T)

---

## DÖRRAUTOMAT RECYCELN

---

Wenn der Wartmann™ 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

## WAS KANN ICH TUN?

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

FEHLERBESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
<b>Das Dörrgerät funktioniert nicht und die ON/OFF-Taste blinkt nicht.</b>	Der Hauptschalter auf der Rückseite	Stellen Sie den Hauptschalter hinten auf ON / I.
<b>befindet sich in der Position OFF / 0.</b>	Stellen Sie den Hauptschalter hinten auf ON / I.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen, vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig in den Dörrautomaten eingesteckt ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	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.
<b>Das Display zeigt die verbleibende Zeit und Temperatur an, aber der Lüfter läuft nicht.</b>	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 oder mehr Minuten ein und versuchen Sie es erneut.
	Der Lüfter ist defekt.	Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.
<b>Auf dem Bedienfeld wird die verbleibende Zeit und Temperatur angezeigt, das Dörrgerät heizt sich jedoch nicht auf.</b>	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.
<b>Der Dörrautomat macht ein ratterndes Geräusch.</b>	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.
<b>Aus den seitlichen Entlüftungs Löchern in der Tür tritt Rauch aus.</b>	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.
<b>Aus dem Dörrautomaten tropft Öl oder Fett.</b>	Das Krümelfach ist nicht eingesetzt.	Legen Sie das Krümelfach auf den Boden des Trockners.
	Die zu trocknenden Lebensmittel sind zu fettig und / oder zu feucht.	Das Dörrgut trocken tupfen, das Krümelfach reinigen und den Trocknungsvorgang unter Aufsicht erneut starten.
<b>Das Dörrgerät funktioniert nicht mehr richtig.</b>	Es liegt eine technische Störung vor.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und versuchen Sie es erneut.  Das Dörrgerät zur Reparatur bringen.

WARTMANN®



***FIT MIT VEGAN- & ROHKOST***

[www.keimling.de](http://www.keimling.de)