

GEBRUIKERSHANDLEIDING

DROOGOVEN

model WM-1912 DH



Wartmann®

[www.wartmann.cooking](http://www.wartmann.cooking)

## INHOUD

WELKOM.....	1
Gefeliciteerd met uw aankoop .....	1
Een prima keuze .....	1
BELANGRIJK.....	2
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik .....	2
Controleer elektrische aansluitingen .....	2
Pas op met water.....	2
Bevat verwarmingselementen.....	2
Gebruik originele accessoires .....	2
VOEDSELVEILIGHEID.....	3
Plantaardige producten.....	3
Dierlijke producten .....	3
Vorbereiden .....	3
Drogingsstemperatuur en droogtijd.....	3
Voedsel bewaren .....	4
HET BEDIENINGSPANEEL.....	4
VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	5
Het droogoven uitpakken.....	5
De roosters plaatsen .....	5
Het netsnoer aansluiten.....	5
Het droogoven inschakelen.....	5
HET DROOGOVEN GEBRUIKEN .....	6
De roosters vullen.....	6
Het drogen starten.....	6
Temperatuur instellen .....	6
Tijd instellen.....	6
Het gedroogd voedsel uitnemen .....	6
Het drogen onderbreken.....	6
NA GEBRUIK.....	7
Uitschakelen.....	7
Reinigen .....	7
Opslaan .....	7
Onderhoud.....	7
DE DROOGOVEN RECYCLEN .....	8
BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN .....	9

## WELKOM

### **Gefeliciteerd met uw aankoop**

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuw droogoven. Met behulp van het Wartmann® droogoven droogt u uw eigen fruit, groenten, vis en vlees. Het Wartmann® droogoven wordt geleverd inclusief 12 roestvrijstalen inlegroosters en een druiplaat.

### **Een prima keuze**

Het Wartmann® droogoven heeft een roestvrijstalen behuizing, een ingebouwde ventilator en een verwarmingselement van 1000 watt. De roestvrijstalen deur heeft een glazen raam zodat u tijdens het drogen in het Wartmann® droogoven kunt kijken zonder de deur te openen. Door de gebruikte materialen is het Wartmann® droogoven solide en duurzaam.

Wanneer u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies op volgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann® droogoven.

## **BELANGRIJK**

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw Wartmann® droogoven. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het Wartmann® droogoven 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® droogoven overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het Wartmann® droogoven aansluit. Sluit het Wartmann® droogoven alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker, het netsnoer of het Wartmann® droogoven zelf beschadigd is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

### **Pas op met water**

De Wartmann® droogoven 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® droogoven te voorkomen.

### **Bevat verwarmingselementen**

Vermijd contact met de verwarmingselementen aan de binnenzijde van het Wartmann® droogoven, deze kunnen heet zijn. Plaats het Wartmann® droogoven niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en schoonmaakmiddelen zoals spiritus.

### **Gebruik originele accessoires**

Gebruik alleen originele Wartmann® accessoires voor het Wartmann® droogoven. 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 (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® droogoven 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 droogtemperatuur en de totale vulling van het droogoven. 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.

## VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### **De droogoven uitpakken**

Haal het Wartmann® droogoven uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Monteer het handvat met behulp van de twee schroeven op de deur. Plaats het Wartmann® droogoven op een horizontale ondergrond op een plek waar het Wartmann® droogoven 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® droogoven wordt geleverd met 12 roestvrijstalen roosters en een druiplaat. Open de deur en plaats de 12 roosters door ze aan beide kanten in de geleiderails te schuiven. Plaats de druiplaat onderin. Zorg ervoor dat de achterzijde van de roosters vrij zijn. Er mag zich niets tussen de roosters en het ventilatiegaas aan de achterkant bevinden.

### **Het netsnoer aansluiten**

Het Wartmann® droogoven wordt geleverd met een verwisselbaar netsnoer. Steek de contrastekker van het netsnoer in de aansluiting aan de achterkant van het Wartmann® droogoven. Steek nu de stekker in het stopcontact. Gebruik altijd een geaard stopcontact.

### **De droogoven inschakelen**

Het Wartmann® droogoven heeft een hoofdschakelaar aan de achterzijde. Druk op de hoofdschakelaar om het Wartmann® droogoven in te schakelen. Er volgt een korte pieptoon en de start/stop knop begint te knipperen. Het Wartmann® droogoven is nu klaar voor gebruik.

## DE DROOGOVEN 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.

### 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® droogoven. Pas op; de roosters kunnen nog steeds heet zijn. Gebruik eventueel ovenhandschoenen of keukengerei om de roosters en het gedroogde voedsel uit het Wartmann® droogoven 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® droogoven volledig uit te schakelen. Het lampje van de start/stop schakelaar brandt niet meer wanneer het Wartmann® droogoven is uitgeschakeld.

### **Reinigen**

Het wordt aanbevolen om voordat u het schoonmaakt het Wartmann® droogoven 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® droogoven kan worden gereinigd met een reinigingsmiddel dat veilig is voor ovens, zoals een ovenreiniger. De buitenkant van het Wartmann® droogoven 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 druiplaat en de binnenkant van het Wartmann® droogoven direct na gebruik schoon te maken om ongewenste bacteriegroei te voorkomen. Laat geen natte roestvrijstalen roosters in het Wartmann® droogoven zitten wanneer deze niet direct weer wordt gebruikt.

### **Onderhoud**

Het Wartmann® droogoven heeft geen speciaal onderhoud nodig.

## DE DROOGOVEN RECYCLEN

Wanneer het Wartmann® droogoven zijn levensduur heeft bereikt dan dient u deze in te leveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. Het Wartmann® droogoven kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.

## BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN

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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het droogoven 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 droogoven 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 droogoven is defect	Biedt het droogoven ter reparatie aan.
Het bedieningspaneel toont de temperatuur en de resterende tijd, maar de ventilator draait niet.	Een voorwerp achter in het droogoven blokkeert de ventilator.	Schakel het droogoven 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 droogoven ter reparatie aan.
Het bedieningspaneel toont de resterende tijd, maar het droogoven 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 droogoven ter reparatie aan.
Het droogoven maakt een ratelend geluid.	Een voorwerp achter in het droogoven komt tegen de ventilator aan.	Schakel het droogoven uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur, neem de roosters uit en verwijder voorzichtig de blokkade.
Er komt rook uit het droogoven.	Er is voedsel in contact gekomen met het verwarmingselement.	Schakel het droogoven uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur, neem de roosters uit en verwijder voorzichtig het voedsel.
	Het droogoven is defect.	Biedt het droogoven ter reparatie aan.
Er druipt olie, water of vet uit de droogoven.	De druiplaat is niet geplaatst.	Plaats de druiplaat onderin het droogoven.
	Het te drogen voedsel is te vet en/of te vochtig.	Dep het voedsel droog, reinig de drupplaat en probeer het opnieuw.
Het droogoven werkt niet langer naar behoren.	Er is een technische storing.	Schakel het droogoven uit, verwijder de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en probeer het droogoven opnieuw.
		Biedt het droogoven ter reparatie aan.

<b>Typenummer</b>	<b>WM-1912 DH</b>
<b>Spanning</b>	220-240 volt / 50 Hz
<b>Vermogen</b>	1000 Watt
<b>Massa</b>	23.1 Kg
<b>Afmetingen</b>	47 x 58 x 57 cm (L x B x H)

WARTMANN®