

## **GEBRUIKSAANWIJZING WARTMANN DROOGOVEN MODEL WM-1902 DH**

### **INHOUD:**

#### **- WELKOM**

#### **- EEN GOEDE KEUZE**

#### **- BELANGRIJK**

.Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik

.Kijk de elektrische connectie na

.Vermijd contact met water

.Verhittingselementen

.Gebruik alleen originele accessoires

#### **- VOEDSEL VOORBEREIDING**

.Voedsel veiligheid

.Voedsel selecteren

.Voedsel bereiding

.Droogtemperaturen

.Voedsel bewaren

#### **- VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

.De droogoven uitpakken

.Plaatsen van de lades

.De snoer met stekker

.Aanzetten van de droogoven

#### **- DE DROOGOVEN GEBRUIKEN**

.De lades vullen

.De temperatuur instellen

.De tijd instellen

.De droogoven starten

.Het voedsel uit de droogoven halen

.De droogcyclus onderbreken

#### **- NA GEBRUIK**

.Stroom eraf halen

.Schoonmaken

.Opbergen

.Onderhoud

- RECYCELEN VAN DE DROOGOVEN

- BIJLAGE PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

## **WARTMANN®**

### **WELKOM EN GEFELICITEERD MET UW AANKOOP**

Wartmann® hoopt dat u geniet van uw nieuwe droogoven.

Met de droogoven kunt u uw eigen fruit, groenten, vlees en vis drogen.

De droogoven komt met roestvrij stalen inschuif bladen en een druipblad.

### **EEN GOEDE KEUZE**

De Wartmann® droogoven heeft een roestvrije stalen behuizing, ingebouwde hitte ventilator van 800 watt en een deurtje met glas zodat u vrij inzicht heeft als u aan het drogen bent.

Gebruik van sterke materialen maken de Wartmann® droogoven stevig en duurzaam.

Volg deze gebruiksaanwijzing op zoals beschreven en u heeft nog jaren plezier van de droogoven.

### **BELANGRIJK**

Deze gebruiksaanwijzing bevat informatie over het gebruik en onderhoud van de Wartmann® droogoven, lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor u 'm in gebruik neemt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er later nog op terug kunt vallen.

### **ALLEEN GESCHIKT VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

De Wartmann® droogoven is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

In geval van professioneel of verkeerd gebruik, dus anders als in de gebruiksaanwijzing of zelf reparatie vervalt de garantie en is Wartmann® niet aansprakelijk voor schade aan de droogoven.

### **KIJK DE ELEKTRISCHE CONNECTIE NA**

Kijk goed na of de voltage van de stroom geschikt is voor de droogoven.

Gebruik altijd een geaard stopcontact.

Kijk of de snoer en stekker geen gebreken heeft.

In geval van schade aan de droogoven, stekker of snoer laat dit eerst maken of vervangen door een erkent service bedrijf.

## **VERMIJD CONTACT MET WATER**

De Wartmann® droogoven bevat elektrische componenten.

Let er op dat er nooit geen water bij de snoer ingang, bedieningspaneel of bij de elektrische componenten binnen in komt, dit om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt of er schade aan de Wartmann® droogoven ontstaat.

## **VERHITTINGSELEMENTEN**

Vermijd contact met de verhittingselementen in de Wartmann® droogoven, deze kunnen heet zijn.

Plaats de Wartmann® droogoven niet naast ontvlambare gassen of schoonmaakmiddelen zoals spiritus of andere ontvlambare middelen.

## **GEBRUIK ALLEEN ORIGINELE ACCESOIRES**

Gebruik altijd alleen de originele Wartmann® accessoires voor de droogoven, accessoires van andere leveranciers worden niet ondersteund.

## **BEREIDING VAN VOEDSEL**

### **VOEDSEL VEILIGHEID**

Het drogen van voedsel op een lage temperatuur doodt de bacteriën niet.

Daarom is het belangrijk dat vlees en vis die gedroogd worden op een hogere temperatuur te bereiden, zodat het risico van bacteriën en kruisbesmetting verkleind wordt.

Werk altijd hygiënisch en gebruik alleen verse producten die goed gekoeld bewaard zijn tot de bereiding plaats vindt.

Controleer altijd goed of een product niet bedorven is voor u het gaat bereiden.

Vlees die u wilt bereiden moet altijd verhit worden op een minimaal temperatuur van 68 graden°C en heeft een langere drogingstijd nodig.

Bijvoorbeeld een lapje vlees van 5 cm dikte heeft minimaal 14 minuten nodig op deze temperatuur, dikkere lapjes hebben dus een nog langere tijd nodig.

Vis moet gedroogd worden op een temperatuur van minimaal 93 graden°C tot deze vlokkelig is.

### **VOEDSEL SELECTEREN**

Wij adviseren om alleen verse en zo mogelijk producten van het seizoen te gebruiken.

Voedsel wat tegen bederf aanzit kan uw gehele partij besmetten.

Vet van vlees moet zo veel mogelijk verwijderd worden, teveel vet resten kan ongewenste bedruiping veroorzaken.

Gebruik nooit vlees wat gemarineerd is met alcoholische producten om gevaar van brand of explosie te vermijden.

## **VOEDSEL VOORBEREIDING**

Voedsel moet voorbereid worden in plakjes van 6 tot 20 mm.

Vlees plakjes moeten idealiter niet dikker als 5 mm gedroogd worden.

Fruit kan het beste eerst een paar minuten in sap van citroen, limoen of een andere citrusvrucht gedrengt worden om verkleuring te voorkomen.

Groenten kunt u het beste eerst blancheren, dit om de activiteit van de enzymen af te breken die verantwoordelijk zijn voor smaak en kleur afname.

Kook of plaats de groenten in de magnetron tot deze voorbereid zijn, maar nog steeds knapperig.

Plaats de bereide groenten direct in koud water zodat deze niet door garen.

Droog de groenten af doormiddel van keukenpapier of een schone theedoek zonder wasverzachter.

Het voedsel moet droog zijn voor u deze in de droogoven plaatst, leg de producten op de lades zonder dat ze elkaar overlappen.

## **DROOGTEMPERATUREN**

De droog temperaturen variëren afhankelijk van het vochtgehalte in het te drogen product, zo ook de tijd van het drogen is afhankelijk van het vochtgehalte van het product.

Let erop dat u zolang door droogt dat het product volledig gedroogd is.

De minimale tempraturen die voor de producten te drogen zijn:

46 graden°C	Specerijen en kruiden
52 graden°C	Groenten en noten
57 graden°C	Fruit en pasta
68 graden°C	Vlees, kip en vis

## **VOEDSEL BEWAREN**

Vacuüm verpakken is een goede en methoden voor het langdurig bewaren van voedsel.

Wartmann® heeft ook vacuümapparaten, vacuümzakken en vacuümdozen in het assortiment.

Voor het langer bewaren van vacuüm verpakt voedsel kunt u deze het beste gekoeld of bewaren in de vriezer.

## **VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

### **DE DROOGOVEN UITPAKKEN**

Haal de Wartmann® droogoven uit de verpakking en verwijder al het verpakkingmateriaal.

Plaats de Wartmann® droogoven bij een stopcontact in de buurt op een stabiele ondergrond zodat de droogoven niet om omgestoten word of kan vallen.

## **PLAATSEN VAN DE LADES**

De Wartmann® droogoven wordt geleverd met 10 rvs drooglades en een druiplade.

Open de deur van de droogoven en plaats de lades in de daarvoor bestemde railtjes aan beide zijde.

Plaats de druiplade in de onderste railtjes.

Let erop dat de lades de achterwand van de oven waar de verhittingsventilator zit niet raken.

## **DE SNOER MET STEKKER**

De Wartmann® droogoven wordt geleverd met een afneembare stroomsnoer met stekker.

Steek de snoer in het aansluitstuk aan de achterzijde van de droogoven als dit nog niet gebeurd is.

Steek nu de stekker in een geaard stopcontact.

De Wartmann® droogoven heeft een aan en uit schakelaar aan de achterzijde van de droogoven en zet deze aan.

Als u deze aanzet licht het bedieningspaneel op.

Nu is de droogoven klaar voor gebruik.

## **DE DROOGOVEN GEBRUIKEN**

### **DE LADES VULLEN**

Haal de lades uit de droogoven en vul deze met het gewenste voedsel om te drogen maar zorg ervoor dat de producten elkaar niet overlappen of raken.

Controleer ook of de lades of producten de achterwand met de verhittingsventilator niet raken.

Sluit daarna de deur.

### **DE TEMPERATUUR INSTELLEN**

Druk op de temperatuurknop en stel de temperatuur in doormiddel van de - / + te gebruiken.



Door de – of de + ingedrukt te houden zal de gewenste temperatuur sneller bereikt worden.

De temperatuur is in te stellen tussen de 30 en 80 graden °C.

### **DE TIJD INSTELLEN**

Druk op de tijd instellingsknop en stel de tijd in doormiddel van de - / + te gebruiken.



Door de – of de + ingedrukt te houden zal de gewenste tijd sneller bereikt worden.

De tijd kan ingesteld worden van 30 minuten tot 24 uur.

## **DE DROOGOVEN STARTEN**

Druk op de startknop en de droogcyclus zal beginnen.



Druk nogmaals op de startknop en de droogcyclus zal stoppen.

## **HET VOEDSEL UIT DE DROOGOVEN HALEN**

Als de ingestelde tijd voorbij is zal de droogoven automatisch stoppen.

Open de deur en haal de lades eruit, voorzichtig want ze kunnen heet zijn.

Indien nodig gebruik ovenwanten om de lades eruit te halen.

## **DE DROOGCYCLUS ONDERBREKEN**

U kunt de droogcyclus te allen tijde onderbreken door op de start / stop knop te duwen.



Op de display zal off verschijnen en na een aantal minuten zal de ventilator ook stoppen als de droogoven voldoende is afgekoeld.

## **NA GEBRUIK**

### **DE STROOM ERAF HALEN**

Druk na gebruik op de aan / uitknop op de achterzijde van de Wartmann® droogoven.

Wij raden u aan om altijd de stroom van de oven uit te schakelen voor u 'm gaat reinigen.

Het rode lampje van de aan / uitknop zal niet branden als deze uitstaat.

### **SCHOONMAKEN**

De rvs lades van de droogoven zijn eenvoudig te reinigen met warm water met afwasmiddel en een afwasborstel na gebruik.

Wij raden u aan om de lades niet in de vaatwasser te reinigen om vroegtijdige corrosie te voorkomen.

De binnenzijde van de oven kunt u reinigen met een vochtige doek en afwasmiddel of producten die geschikt zijn voor het reinigen van ovens mocht dit nodig zijn.

De buitenkant van de Wartmann® droogoven kunt u het beste reinigen met een vochtige microfiber doek en niet agressieve afwasmiddel of een rvs schoonmaakproduct.

Ben altijd voorzichtig bij de snoer ingang en aan / uitknop zodat er geen vocht in de binnenkant van de droogoven komt.

Om de snoer en stekker te reinigen dient u deze eerst uit het stopcontact te halen in verband met de veiligheid.

## **OPBERGEN**

Wij raden u aan om meteen na het reinigen en zorgvuldig afdrogen de lades en druiplade terug te plaatsen in de droogoven zodat de kans op bacteriële groei te verkleinen.

Laat geen natte lades drogen in de droogoven terwijl hij niet gebruikt wordt.

## **ONDERHOUD**

Uw Wartmann® droogoven heeft verder geen speciaal onderhoud nodig als u alle stappen opvolgt en blijft uw oven in goede staat zodat u er heel lang plezier van kunt hebben.

## **RECYCELEN VAN DE DROOGOVEN**

Als het Wartmann® droogoven versleten is, lever hem dan in op een recyclepunt voor elektrische apparaten.

**BIJLAGE PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN**

<b>SYMPTOOM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
<b>De droogoven werkt niet. Het aan/ uitknop licht brand niet.</b>	De aan / uitknop aan de achterkant staat op de uitpositie.	Druk op de aan / uitknop om deze om te zetten.
	De snoer is beschadigt of de stekker zit niet goed in het stopcontact of aansluitpunt in de droogoven.	Controleer de snoer op beschadigingen en of de snoer goed in de droogoven zit en de stekker goed in het stopcontact zit.
	Er staat geen stroom op het stopcontact	Controleer met een ander huishoudelijk apparaat of er stroom op het stopcontact staat.
	De droogoven is stuk.	Stuur de droogoven op voor reparatie.
<b>Het bedieningspaneel licht brand wel maar de ventilator draait niet.</b>	Iets blokkeert de ventilator om te draaien.	Druk op de start / stopknop en open de deur, verwijder de eventuele blokkade.
	De tijdsduur is om.	Stel de tijd in op 30 minuten of meer en probeer nogmaals.
	De ventilator is stuk.	Stuur de droogoven op voor reparatie.
<b>Het bedieningspaneel licht brand wel maar de droogoven word niet warm.</b>	De temperatuur is hetzelfde of lager ingesteld als de kamertemperatuur is.	Stel de temperatuur hoger in als de kamertemperatuur is.
	Het verhittingsselement is stuk.	Stuur de droogoven op voor reparatie.
<b>Er klinkt een ratelend geluid uit de droogoven.</b>	Iets blokkeert de ventilator om te draaien.	Druk op de start / stopknop en open de deur, verwijder de eventuele blokkade.
<b>Er komt rook uit de droogoven.</b>	Iets heeft contact met het verhittingsselement.	Druk op de start / stopknop en open de deur, verwijder het product dat contact maakt met het verhittingsselement.
	De droogoven is stuk.	Stop met het gebruiken van de droogoven en stuur de droogoven op voor reparatie.
<b>Er druppelt water of vet uit de droogoven.</b>	De druiplade is niet geplaatst.	Plaats de druiplade.
	Het voedsel is te nat of te vet.	Droog het voedsel of snijd het vet weg en probeer nogmaals.
<b>De droogoven werkt niet meer goed.</b>	Er is een technische reden dat de droogoven niet meer werkt.	Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en plaats de stekker terug in het stopcontact.
		Stuur de droogoven op voor reparatie.



<b>MODEL</b>	<b>WM-1902 DH</b>
<b>STROOM</b>	<b>220-240 VOLT /50 Hz</b>
<b>WATT</b>	<b>800 WATT</b>
<b>GEWICHT</b>	<b>9,6 KG</b>
<b>AFMETINGEN</b>	<b>332 x 472 x 374 mm ( L x B x H )</b>

**WARTMANN®**



