

# WARTMANN®

MANUEL D'UTILISATION

**DESHYDRATEUR  
ALIMENTAIRE  
Numéro de type WM-2206 DH**



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

# SOMMAIRE

## BIENVENUE

Félicitations pour votre achat  
Un excellent choix

## IMPORTANT

Convient uniquement à un usage domestique  
Vérifier les connexions électriques  
Attention à l'eau  
Contient des éléments chauffants  
Utiliser les accessoires d'origine

## MANIPULATION DES ALIMENTS

Précautions d'hygiène produits végétaux  
Précautions d'hygiène pour les produits  
d'origine animale  
Préparer  
Température et durée de séchage optimales  
Stockage des aliments

## PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage du déshydrateur	8
Positionnement des grilles	8
Raccordement du cordon d'alimentation	8
Mise en marche du déshydrateur	8
<b>UTILISATION DU SÉCHOIR</b>	9
Remplir les grilles	9
L'affichage	9
L'éclairage intérieur	9
Début du séchage	9
Réglage de la température	10
Réglage de l'heure	10
Enlever les aliments séchés	11
Interruption du séchage	11
<b>APRÈS UTILISATION</b>	12
Éteindre l'interrupteur	12
Nettoyage	12
Sauvegarder	12
Entretien	12
<b>RECYCLAGE DU SÉCHOIR</b>	13
<b>ANNEXE : DÉPANNAGE</b>	14

# BIENVENUE

## Félicitations pour votre achat

Wartmann vous souhaite beaucoup de plaisir avec votre déshydrateur Wartmann. Avec le déshydrateur Wartmann, vous séchez vous-même vos fruits et légumes et préparez des plats chauds. Le déshydrateur Wartmann est livré avec 6 grilles en acier inoxydable et une plaque d'égouttage.

## Un excellent choix

Le séchoir Wartmann est doté d'un boîtier en acier inoxydable, d'un ventilateur intégré et d'un élément chauffant de 500 watts. La porte en acier inoxydable est dotée d'une fenêtre en verre qui vous permet de voir l'intérieur du déshydrateur Wartmann pendant le séchage sans avoir à ouvrir la porte. Le déshydrateur Wartmann est également doté d'un éclairage intégré très lumineux qui vous permet de suivre le processus de séchage. La température est réglable de 25°C à 90°C. La durée maximale de séchage est de 72 heures. Grâce aux matériaux

utilisés, le séchoir Wartmann est solide et durable. Si vous suivez les instructions d'utilisation et d'entretien, vous profiterez de votre déshydrateur Wartmann pendant de nombreuses années.

# IMPORTANT

Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien de votre déshydrateur Wartmann. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le déshydrateur Wartmann et conservez-le pour une éventuelle utilisation ultérieure.

## **Convient uniquement à un usage domestique**

Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. En cas d'utilisation (semi-)professionnelle ou incorrecte, d'utilisation non conforme aux instructions du manuel d'utilisation et de réparations effectuées par vos soins, la garantie est annulée et Wartmann décline toute responsabilité pour les dommages qui en découlent.

## **Vérifier les connexions électriques**

Vérifiez que la tension indiquée sur le déshydrateur Wartmann correspond à la tension secteur locale

avant de brancher le déshydrateur Wartmann. Branchez le déshydrateur Wartmann uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou le déshydrateur Wartmann lui-même est endommagé, faites-le d'abord réparer ou remplacer par un centre de service agréé.

## **Attention à l'eau**

Le déshydrateur Wartmann contient des composants électriques. Ne laissez jamais l'eau pénétrer dans le cordon d'alimentation, à l'arrière ou sur le panneau de commande afin d'éviter tout choc électrique et/ou d'endommager le déshydrateur Wartmann.

## **Contient des éléments chauffants**

Évitez tout contact avec les éléments chauffants situés à l'intérieur du déshydrateur Wartmann, car ils peuvent être très chauds. Ne placez pas le déshydrateur Wartmann à proximité de liquides inflammables et de produits de nettoyage tels que l'alcool à brûler.

## **Utiliser des accessoires d'origine**

N'utilisez que des accessoires d'origine Wartmann pour le déshydrateur Wartmann. Les accessoires d'autres fournisseurs ne sont pas pris en charge.



# MANIPULATION DES ALIMENTS

## Précautions d'hygiène produits végétaux

Travaillez toujours de manière hygiénique et n'utilisez que des produits frais qui ont été correctement réfrigérés jusqu'à leur préparation. Vérifiez que les aliments ne sont pas avariés avant de les utiliser. Les parties avariées peuvent infecter l'ensemble de la préparation. Nous recommandons d'utiliser uniquement des produits frais et si possible de saison. N'utilisez jamais de produits marinés dans l'alcool pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion.

## Précautions d'hygiène concernant les produits d'origine animale

Le séchage à basse température ne tue pas les agents pathogènes. Il est donc important que la viande ou le poisson à sécher soit d'abord bien chauffé afin de réduire le risque de contamination par des agents pathogènes.

Avant d'être séchée, la viande doit être chauffée à une température supérieure à 68 °C pendant une

période prolongée. Un morceau de viande d'une épaisseur de 5 centimètres doit être chauffé à cette température pendant au moins 14 minutes. Les morceaux plus épais nécessitent une durée plus longue. Le poisson doit être chauffé à 90 °C jusqu'à ce qu'il commence à se désintégrer. La graisse doit être enlevée de la viande ou du poisson autant que possible. Une grande quantité de graisse peut rancir et provoquer un écoulement indésirable.

## Préparer

Les aliments doivent être coupés à une épaisseur d'environ 6 à 20 mm. Les tranches de viande ne devraient idéalement pas dépasser 5 mm d'épaisseur. Les fruits peuvent être trempés dans de l'acide citrique (jus de citron) pendant quelques minutes pour éviter la perte de couleur. Les légumes doivent être blanchis au préalable. Cela inhibe l'activité enzymatique qui entraîne une perte de saveur et une décoloration. Faites bouillir les légumes ou mettez-les au

micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore un peu croquants. Plongez ensuite immédiatement les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Séchez ensuite les légumes avec, par exemple, une serviette propre. Tous les aliments doivent être secs avant d'être placés dans le déshydrateur Wartmann. Placez les aliments, sans les faire se chevaucher, sur les grilles en acier inoxydable.

## Température et durée de séchage optimales

Les nutriments tels que les enzymes et les vitamines sont conservés au maximum à une température de séchage inférieure à 42 °C. Le temps de séchage dépend de plusieurs facteurs tels que la teneur en humidité, la maturité, l'épaisseur moyenne, la température de séchage réglée et le remplissage total du séchoir. Le temps de séchage doit être réglé de manière à ce que l'aliment sèche complètement. En règle générale, vous pouvez faire le test suivant : Lorsque vous prenez quelques tranches ou morceaux

entre deux doigts, vous pouvez immédiatement sentir s'ils sont encore humides. Si la surface ne colle plus à vos doigts ou si vous ne pouvez plus faire glisser les surfaces des deux tranches ou morceaux l'une sur l'autre, le séchage est suffisant. Vous pouvez choisir de raccourcir le temps de séchage en augmentant la température.

## Stockage des aliments

Protégez les aliments séchés de l'humidité et des insectes en les conservant dans des récipients sous vide, des bocaux avec bouchon à vis ou des sacs hermétiques. En les conservant dans un endroit frais et à l'abri de la lumière, vous pourrez savourer longtemps vos délices séchés à la maison. Wartmann propose différents types de dispositifs de mise sous vide, de sacs sous vide et de boîtes de conservation (sous vide).

# PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

## Déballage du déshydrateur

Sortez le déshydrateur Wartmann de sa boîte et retirez tous les matériaux d'emballage. Le câble d'alimentation et la poignée de porte (avec 2 vis) sont emballés séparément. Les grilles et le bac de récupération se trouvent à l'intérieur du four. Si les grilles sont reliées entre elles par des attaches, retirez-les. Montez la poignée à l'aide des deux vis situées sur la porte. Placez le déshydrateur Wartmann sur une surface horizontale, à un endroit où il ne risque pas de tomber, même en passant devant.

## Installation des grilles

Le déshydrateur Wartmann est livré avec 6 grilles en acier inoxydable et un bac de récupération. Ouvrez la porte et insérez les 6 grilles en les faisant glisser dans les rails de guidage des deux côtés. Placez le bac de récupération en bas. Veillez à ce que l'arrière des grilles soit dégagé. Il ne doit rien y avoir entre les grilles et le filet de ventilation arrière.

## Raccordement du cordon d'alimentation

Le déshydrateur Wartmann est livré avec un cordon d'alimentation interchangeable. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise située à l'arrière du déshydrateur Wartmann. Insérez ensuite la fiche dans la prise. Utilisez toujours une prise de courant reliée à la terre.

## Mise en marche du déshydrateur

Le déshydrateur Wartmann est équipé d'un interrupteur principal "marche/arrêt" situé à l'arrière. Appuyez sur le "1" de l'interrupteur principal pour mettre le déshydrateur Wartmann en marche. Un bref signal sonore retentit. Le bouton marche/arrêt situé à l'avant clignote. Le séchoir Wartmann est maintenant prêt à l'emploi.

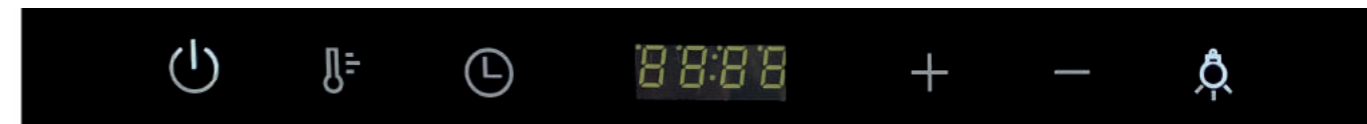
# UTILISATION DU SÉCHOIR

## Remplir les grilles

Ouvrez la porte, faites glisser les grilles et remplissez-les avec les aliments à sécher. Ne pas surcharger les grilles et s'assurer que rien ne dépasse à l'arrière qui pourrait bloquer le ventilateur. Remettez les grilles en place et fermez la porte.

## L'affichage

Vous trouverez ci-dessous une représentation schématique de l'écran avec les boutons de commande.



## L'éclairage intérieur

L'éclairage intérieur peut être allumé et éteint en appuyant sur le bouton d'éclairage intérieur.

## Commencer le séchage

Appuyez sur la touche start/stop pour lancer un programme de séchage. Un bref signal sonore retentit et l'écran complet s'allume. Le ventilateur et l'élément chauffant se mettent en marche. La touche start/stop s'allume en continu. Il est maintenant possible de régler la température et la durée de séchage. Une nouvelle pression sur la touche start/stop arrête le programme de séchage. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un court instant.



### Réglage de la température

Appuyez sur la touche de température. Un bref signal sonore retentit et l'écran numérique affiche la température réglée. Tant que l'écran clignote, la température peut être réglée à la température maximale souhaitée à l'aide des touches + et -. Appuyez une fois sur la touche pour modifier la température. Maintenez la touche + ou - enfoncée pour modifier rapidement la température souhaitée. La plage de température peut être réglée entre 25 °C et 90 °C. Lorsque la température souhaitée est réglée, attendez quelques secondes. L'affichage de la température passe du clignotement à l'allumage continu. La température réglée est maintenant confirmée. L'écran numérique affiche tour à tour la température et le temps restant.



### Temps de réglage

Appuyez sur le bouton de l'heure. Un bref signal sonore retentit et l'écran numérique affiche l'heure réglée. Les deux chiffres de gauche indiquent les heures et les deux chiffres de droite indiquent les minutes. Tant que l'affichage clignote, la durée de séchage peut être réglée sur la durée souhaitée à l'aide des touches + et -. Appuyez une fois sur la touche pour modifier le temps de séchage. Appuyez sur la touche + ou - et maintenez-la enfoncée pour modifier rapidement la durée de séchage souhaitée. La durée de séchage peut être réglée de 30 minutes à 72 heures, par intervalles d'une demi-heure. Lorsque la durée de séchage souhaitée est réglée, attendez quelques secondes. L'affichage de la durée de séchage passe du clignotement à l'allumage continu. La durée de séchage réglée est maintenant confirmée. L'écran numérique affiche alternativement la température réglée et le temps restant.

### Retirer les aliments séchés

Le programme de séchage s'arrête automatiquement lorsque le temps de séchage programmé est atteint. Ouvrez la porte et faites glisser les grilles hors du déshydrateur Wartmann. Attention, les grilles peuvent être encore chaudes. Si nécessaire, utilisez des gants de cuisine ou des ustensiles pour retirer les grilles et les aliments séchés du déshydrateur Wartmann.



### Interruption du séchage

Vous pouvez arrêter le programme de séchage à tout moment en appuyant sur la touche start/stop. Un bref signal sonore retentit. L'écran s'éteint mais la touche start/stop continue de clignoter. Une fois que la résistance de chauffe a refroidi, ce qui prend un peu de temps, le ventilateur s'arrête de fonctionner. En appuyant sur l'interrupteur principal "on/off" situé à l'arrière sur "0", le déshydrateur Wartmann s'éteint complètement.

## APRÈS UTILISATION

### Éteindre

Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'arrière (sur "0") pour éteindre complètement le déshydrateur Wartmann. Avant de nettoyer le déshydrateur Wartmann, il est recommandé de l'éteindre complètement et de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

### Nettoyage

Nettoyez les grilles en acier inoxydable après utilisation avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse. L'intérieur du déshydrateur Wartmann peut être nettoyé à l'aide d'un produit nettoyant sans danger pour les fours, tel qu'un produit de nettoyage pour fours. L'extérieur du déshydrateur Wartmann peut être nettoyé avec un chiffon en microfibras et de l'eau. Si nécessaire, utilisez un détergent doux adapté à l'acier inoxydable. Faites toujours attention à l'entrée du cordon d'alimentation et à l'interrupteur marche/arrêt. Veillez à ce que l'eau ne pénètre

pas à l'intérieur de l'interrupteur ou sur le cordon d'alimentation. Pour nettoyer le cordon d'alimentation, commencez par le débrancher complètement de la prise.

### Stockage

Nous recommandons de nettoyer les grilles en acier inoxydable, le bac de récupération et l'intérieur du déshydrateur Wartmann immédiatement après utilisation afin d'éviter la prolifération de bactéries indésirables. Ne laissez pas de grilles en acier inoxydable mouillées dans le déshydrateur Wartmann s'il n'est pas réutilisé immédiatement.

### Maintenance

Le séchoir Wartmann ne nécessite aucun entretien particulier.

## LE RECYCLAGE DU SÉCHOIR

Lorsque le déshydrateur Wartmann a atteint sa durée de vie utile, vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques. Le déshydrateur Wartmann ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères.



# ANNEXE : DÉPANNAGE

Normalement, le déshydrateur Wartmann donne un bon résultat de séchage. Dans le cas improbable d'un dysfonctionnement, essayez d'abord les conseils ci-dessous.

SYMPTOOME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
l'écran ne s'allume pas.	L'interrupteur principal arrière est en position OFF (0).	Mettez l'interrupteur principal situé à l'arrière en position ON (1).
	Le cordon d'alimentation est endommagé, la fiche n'est pas correctement insérée dans la prise ou la fiche correspondante n'est pas correctement insérée à l'arrière.	Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, assurez-vous qu'il est correctement branché sur l'appareil à sec, puis réinsérez la fiche.
	Il n'y a pas de tension au niveau de la prise.	A l'aide d'un autre appareil électrique, vérifiez si la prise est sous tension.
	Le dispositif de séchage est défectueux.	Proposer l'appareil de séchage pour réparation.
L'écran affiche le temps restant, mais le ventilateur ne fonctionne pas.	Un objet à l'arrière de l'unité de séchage bloque le ventilateur.	Retirez la fiche de la prise. Ouvrez la porte, sortez les grilles et retirez soigneusement le blocage à l'aide d'une petite pince.
	Le temps de séchage restant est égal à zéro.	Réglez le temps de séchage sur 30 minutes et réessayez.
	Le ventilateur est défectueux.	Proposer l'appareil de séchage pour réparation.
Le panneau de commande indique le temps restant, mais le déshydrateur ne chauffe pas à l'intérieur.	La température réglée est inférieure ou à peu près égale à la température ambiante.	Réglez la température de consigne au moins 10 degrés au-dessus de la température ambiante.
	L'élément chauffant est défectueux.	Proposer l'appareil de séchage pour réparation.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Le déshydrateur émet un bruit de cliquetis.	Un objet situé à l'arrière de l'unité de séchage heurte le ventilateur.	Appuyez sur le bouton Start/Stop jusqu'à ce que le test OFF apparaisse. Ouvrez la porte, retirez les grilles et assurez-vous qu'aucun objet ne passe à travers les mailles à l'arrière de l'appareil.
De la fumée sort du dispositif de chauffe.	Des aliments sont entrés en contact avec l'élément chauffant.	Retirez la fiche de la prise de courant. Ouvrez la porte, sortez les grilles et retirez soigneusement les résidus alimentaires à l'aide d'une pince.
	Le dispositif de séchage est défectueux.	Proposer le dispositif de séchage pour réparation.
Des gouttes d'huile ou de graisse s'écoulent du four de séchage.	La plaque d'égouttage n'est pas en place.	Placez la plaque d'égouttage au bas du sèche-linge.
	Les aliments à sécher sont trop gras et/ou trop humides.	Essuyez les aliments, nettoyez la plaque d'égouttage et réessayez.
Le déshydrateur ne fonctionne plus correctement.	Il y a un problème technique.	Retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et essayez à nouveau le sèche-linge. Proposer l'appareil de séchage pour réparation.





Numéro de type WM-2206 DH  
Tension 220-240 volts / 50 Hz  
Puissance 500 watts  
Masse 8 Kg  
Dimensions 395 x 345 x 285 mm (L x L x H)

WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING