

WARTMANN®

●● ZDROVI.pl

INSTRUKCJA OBSŁUGI: Dehydrator przemysłowy



MODEL: WM-1912 DH

WITAJ

Gratulujemy zakupu

Mamy w Ronic nadzieję, że spodoba Ci się Twój nowy dehydrator. Za jego pomocą będziesz w stanie suszyć własnoręcznie owoce, warzywa, ryby i mięso. Dehydrator Wartmann zawiera zestaw 12 tacek ze stali nierdzewnej i tackę ociekową.

Doskonały wybór

Dehydrator Wartmann posiada obudowę ze stali nierdzewnej, wbudowany wiatrak i 1000-watowy grzejnik. Szklane drzwiczki zapewniają dobry ogląd wnętrza urządzenia a materiały użyte do jego stworzenia czynią go zakupem na lata.

Zapoznaj się z treścią tej instrukcji obsługi i stosuj się do porad nt konserwacji a dehydrator Wartmann na wiele lat dostarczy Ci przyjemności z przygotowywania potraw.

WAŻNE

Ta instrukcja zawiera informacje na temat użytkowania i konserwacji dehydratora Wartmann. Zapoznaj się z jej treścią i zachowaj ją na przyszłość.

Podłączenie do elektryczności

Upewnij się, że woltaż gniazdka, do którego podłączasz dehydrator Wartmann, odpowiada temu na tabliczce znamionowej. Używaj gniazd z uziemieniem. Jeśli wtyczka lub przewód urządzenia zostaną uszkodzone, przed ponownym użyciem zgłoś się do autoryzowanego serwisu w celu naprawy lub wymiany.

Unikaj kontaktu z wodą

Dehydrator Wartmann zawiera elementy pod napięciem. W celu uniknięcia porażenia i/lub uszkodzenia urządzenia, nie dopuść, by woda dostała się w okolice wyjścia kabla zasilania, panelu sterowania bądź obwodów wewnątrz.

Zawiera elementy gorące

Nie dotykaj źródeł ciepła wewnątrz urządzenia. Nie stawiaj dehydratora Wartmann w pobliżu źródeł łatwopalnych gazów lub łatwopalnych środków czyszczących (np. na bazie alkoholu).

Używaj tylko oryginalnych części

Zawsze używaj oryginalnych elementów wyposażenia dehydratora Wartmann. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w wraz z elementami innych producentów.

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW

Zalecenia higieny dla żywności pochodzenia roślinnego

Przygotowuj swoje potrawy z zachowaniem zasad higieny i używaj tylko świeżych produktów, ostudzonych i odpowiednio przechowywanych. Przed rozpoczęciem pracy z dehydratorem zawsze upewnij się, że jedzenie nie zepsuło się. Zepsuty kawałek żywności może zniszczyć całą włożoną porcję. Zaleca się używać żywność świeżą i, w miarę możliwości, sezonową. W celu zminimalizowania ryzyka pożaru nie należy używać żywności marynowanej w alkoholu.

Zalecenia higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego

Dehydracja żywności w średnich temperaturach nie zabija patogenów, jest więc bardzo istotne, aby ryby i mięsa podlegające temu procesowi były wpięrow poddane obróbce termicznej. Przed suszeniem mięso powinno zostać podgrzane do temperatury powyżej 68 stopni Celsjusza, na dłuższy czas. Kawałek 5 centymetrowej grubości powinien spędzić w takiej temperaturze minimum 14 minut. Im grubsze kawałki, tym dłuższy niezbędny czas. Ryby powinny zostać podgrzane do temperatury 93 stopni Celsjusza, aż zmiękną. Najlepiej pozbyć się większości widocznego na mięsie tłuszczu, w celu uniknięcia konieczności dodatkowego sprzątania.

Przygotowanie żywności

Pokarm powinno się przygotować, krojąc na porcje o grubości 6-20mm, przy czym mięso nie powinno przekraczać grubością 5mm. Aby zapobiec utracie koloru przez suszone owoce, możesz namoczyć je przez kilka minut w soku z cytryny. Suszone warzywa mogą wymagać blanszowania. Zahamuje to aktywność enzymów, prowadzącą do utraty smaku i koloru potraw. Gotuj warzywa bądź przygotuj je w mikrofalówce, aż będą pół-miękkie, ale zachowają chrupkość. Następnie zamocz je w zimnej wodzie by zatrzymać proces gotowania i wysusz np. ręcznikiem papierowym. Całość jedzenia powinna być sucha, nim znajdzie się w dehydratorze, i nie powinna na siebie nachodzić na tackach.

Optymalna temperatura i czas pracy

Wartości odżywcze takie jak enzymy i witaminy najlepiej zachowane zostają przy temperaturze poniżej 42 °C. Czas procesu zależy od wilgotności żywności, dojrzałości, średniej grubości kawałków, łącznej powierzchni wkładu i ustawionej temperatury. Jeśli po wyjęciu kilku kawałków z dehydratora nie zauważy się wilgoci na powierzchni, nic nie przywiera do palców a powierzchnia jest szorstka, proces dobiegł końca. Czas procesu można skrócić, zwiększając temperaturę.

Przechowywanie żywności

Przechowywanie próżniowe to dobra metoda konserwacji żywności. Marka Ronic oferuje szereg utensyliów do przechowywania próżniowego, jak torby i pojemniki. Tak zapakowane jedzenie najdłużej wytrzyma w lodówce bądź zamrażalniku, miejscu zimnym i ciemnym.

PANEL STEROWANIA



ON/OFF - Wciśnij, aby uruchomić lub przerwać program



TIMER – Wciśnij, by ustawić czas do końca procesu



TEMP – Wciśnij, by ustawić temperaturę pracy



Zmniejszenie temperatury/skrócenie czasu pracy



Zwiększenie temperatury/wydłużenie czasu pracy

PRZYGOTOWANIA DO PIERWSZEGO UŻYCIA

Rozpakuj dehydrator

Wyciągnij dehydrator Wartmann z pudła i obierz ze wszystkich elementów zabezpieczających. Ustaw urządzenie w pobliżu źródła elektryczności, na stabilnym, poziomym podłożu, tak, by nie zaistniało ryzyko zrzucenia na ziemię.

Zamontuj tacki

Dehydrator Wartmann zawiera zestaw 12 tacek ze stali nierdzewnej i tackę zbierającą. Otwórz drzwiczki dehydratora i zamontuj tacki wewnątrz, wsuwając je w prowadnice na ściankach urządzenia. Tackę zbierającą umieść na spodzie. Upewnij się, że tacki są czyste i że nic nie znajduje się między nimi a wentylatorem na tylnej ścianie.

Podłącz przewód zasilający

Przewód zasilający dehydratora Wartmann jest doczepiany. Podłącz go do gniazdka z tyłu obudowy dehydratora i następnie podłącz przewód do elektryczności, korzystając z gniazda z uziemieniem.

Włącz dehydrator

Dehydrator Wartmann ma główny włącznik z tyłu obudowy. Naciśnij go, by włączyć urządzenie. Przycisk zacznie mrugać i nastąpi sygnał dźwiękowy. Dehydrator jest gotowy do użytku.

OBSŁUGA DEHYDRATORA

Załaduj tacki

Otwórz drzwiczki i wysuń tacki by zapełnić je jedzeniem. Upewnij się, że nie przeładujesz ich, żeby zminimalizować ryzyko tego, że coś dostanie się pomiędzy tacki a wentylator. Wsuń napełnione tacki to urządzenia i zamknij drzwiczki.



Uruchom dehydrator

Wciśnij przycisk ON/OFF by rozpocząć proces dehydracji. Zaświecą się wszystkie przyciski a panel pokaże ostatnią ustawioną temperaturę oraz czas pracy. Kiedy grzałka i wiatrak rozpoczną pracę, będzie można w razie konieczności zmienić powyższe parametry. Wciśnięcie przycisku ponownie wstrzyma proces.



Ustaw temperaturę

Wciśnij przycisk temperatury a panel pokaże obecnie ustawioną temperaturę. Używając przycisków + i - ustaw żądaną wartość. By przyspieszyć ten proces, możesz przytrzymać przycisk dłużej. Przedział temperatur, jaki oferuje nasz dehydrator, to 25 do 90 stopni Celsjusza.



Ustaw czas pracy

Wciśnij przycisk czasu a panel pokaże obecnie ustawiony czas pracy. Używając przycisków + i - ustaw żądaną wartość. By przyspieszyć ten proces, możesz przytrzymać przycisk dłużej. Czas pracy, jaki oferuje nasz dehydrator, to od 30 minut do 72 godzin.

Wyciągnij żywność

Gdy czas suszenia dobiegnie końca, urządzenie zatrzyma się samoistnie. Otwórz drzwiczki i wyjmij tacki z żywnością. Mogą być wciąż gorące, więc w razie potrzeby możesz użyć rękawic kuchennych.



Przerwanie suszenia

Możesz przerwać proces w dowolnym momencie, wciskając przycisk ON/OFF. Panel przygaśnie a przycisk „OFF” będzie mrugał. Wentylator zatrzyma się po około 3 minutach.

PO UŻYCIU

Wyłącz dehydrator

Wciśnij przycisk z tyłu obudowy dehydratora Wartmann by wyłączyć urządzenie. Zaleca się robić to przed czyszczeniem. Jeśli dehydrator jest wyłączony, przycisk nie świeci się.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem zaleca się odłączyć przewód zasilający. Tacki ze stali nierdzewnej mogą być zwyczajnie myte ciepłą wodą, gąbką i płynem do naczyń. Nie zaleca się mycia ich w zmywarce, jako że może to wywołać przedwczesną korozję. Wnętrze urządzenia może być czyszczone płynami przeznaczonymi do czyszczenia kuchenek. Obudowa dehydratora może być czyszczona ściereczką z mikrofibry i niewielką ilością płynu przeznaczonego do czyszczenia stali nierdzewnej. Zawsze uważaj w okolicach gniazda i przewodu zasilającego i zadbaj, by nie dostała się tam woda. Czyszczenie przewodu zasilającego może się odbyć jedynie po odłączeniu od elektryczności.

Przechowywanie

Aby zapobiec namnażaniu bakterii, zaleca się czyścić tacki, tackę zbierającą i wnętrze dehydratora bezpośrednio po użyciu i nie zostawiać mokrych tacek wewnątrz urządzenia, jeśli nie jest używane.

Czyszczenie

Dehydrator Wartmann nie wymaga specjalnej konserwacji.

RECYKLING



Ekologiczna utylizacja.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym”

(Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że :

sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany z innymi odpadami pochodzący mi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznymi elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zazwyczaj urządzenia marki Wartmann™ spisują się znakomicie. Jeśli jednak wykryją Państwo usterkę, warto najpierw odwołać się do tabelki na następnjej stronie.

OBJAWY	PRAWD. PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Dehydrator nie działa. Włącznik główny nie świeci się.	Włącznik z tyłu obudowy nie został włączony.	Wciśnij go, aż zaświeci.
	Przewód jest uszkodzony i/lub źle zamontowany w gniazdku urządzenia bądź elektrycznym.	Jeśli nie doszło do naruszenia kabla, upewnij się, że jest dobrze osadzony w gniazdach.
	Dehydrator jest zepsuty.	Odeślij urządzenie do serwisu.
Panel pokazuje, że urządzenie pracuje, ale wentylator się nie kręci.	Coś blokuje wiatrak.	Wciśnij przycisk START/STOP by go wyłączyć i usuń to, co blokuje wiatrak.
	Czas suszenia dobiegł końca.	Ustaw ponownie czas.

	Wentylator jest zepsuty.	Odeślij urządzenie do serwisu.
Panel pokazuje, że urządzenie pracuje, ale to się nie nagrzewa.	Ustawiona temperatura jest równa lub niższa, niż pokojowa.	Zwiększ temperaturę pracy urządzenia.
	Układ grzewczy urządzenia jest zepsuty.	Odeślij urządzenie do serwisu.
Z urządzenia dobiega stukanie.	Coś blokuje wiatrak.	Wciśnij przycisk START/STOP by go wyłączyć i usuń to, co blokuje wiatrak.
Z urządzenia unosi się dym.	Coś weszło w kontakt z układem grzewczym.	Wciśnij przycisk START/STOP, poczekaj aż temperatura obniży się i usuń przedmiot.
	Dehydrator jest zepsuty.	Odeślij urządzenie do serwisu.
Woda lub tłuszcz wyciekają z dehydratora.	Nie położono tacki zbierającej na miejscu.	Ułóż tackę zbierającą na spodzie urządzenia.
	Jedzenie jest zbyt mokre lub tłuste.	Wysusz jedzenie ręcznikiem papierowym i wyczyść tackę zbierającą.
Dehydrator nie pracuje, jak należy.	Jest usterka techniczna.	Odłącz urządzenie od elektryczności i podłącz ponownie po 10s.
		Odeślij urządzenie do serwisu.

Model	WM-1912 DH
Voltaż	220-240 volt / 50 Hz
Moc	1000 Watt
Masa	23.1 Kg
Wymiary	47 x 58 x 57 mm (L x W x H)

WARTMANN®