

## GEBRUIKERSHANDLEIDING



SOUS-VIDE REGELAAR  
modelnummer WM-1507 SV

**WARTMANN®**

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

## INHOUD

WELKOM .....	1
BELANGRIJK .....	2
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. ....	2
Controleer elektrische aansluitingen.....	2
Voorkom dat het bedieningsgedeelte in contact komt met water .....	2
Bevat verwarmingselementen .....	2
Gebruik originele accessoires .....	2
BENODIGDHEDEN.....	3
Waterreservoir .....	3
Vacuümzakken .....	3
Vacuümapparaat .....	3
OVERZICHT VAN HET SOUS-VIDE APPARAAT .....	4
Bedieningspaneel .....	4
Instelwiel .....	4
Bedieningselementen.....	5
HET SOUS-VIDE APPARAAT GEBRUIKEN .....	6
Het sous-vide apparaat monteren.....	6
Het waterreservoir vullen.....	6
Het sous-vide apparaat aanzetten.....	7
De temperatuureenheid instellen .....	7
De temperatuur instellen .....	7
De programmaduur instellen .....	7
De voorverwarming starten .....	7
Het bereidingsprogramma starten .....	7
Het bereidingsprogramma is gereed .....	7
Het bereidingsprogramma afsluiten.....	8
Tussentijds de temperatuur aanpassen .....	8
Een beschadigde vacuümzak .....	8
NA GEBRUIK .....	9
Losmaken .....	9
Opbergen.....	9
Veroudering.....	9
ONDERHOUD .....	10
ONTKALKEN .....	11
Waarom ontkalken .....	11
Benodigdheden .....	11
Reinigingsprocedure.....	11
STORINGEN VERHELPEN.....	12
HET SOUS-VIDE APPARAAT RECYCLEN .....	13

# WELKOM

## **Gefeliciteerd met uw aankoop**

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuw sous-vide apparaat. Met behulp van het Wartmann® sous-vide apparaat kunt u volgens de sous-vide methode koken; hierbij kunt u de gewenste tijdsduur en de bereidingstemperatuur nauwkeurig instellen voor een optimale bereiding.

Met sous-vide bereidt u, zonder verder omkijken, uw gerechten steeds op dezelfde beproefde wijze. Hierdoor wint u tijd en u bent steeds verzekerd van hetzelfde resultaat. Sous-vide is dan ook uitstekend geschikt voor het koken voor kleine gezelschappen.

De voordelen van sous-vide zijn dat de smaak van uw gerecht optimaal behouden blijft, u het gerecht niet kunt oververhitten, uw gerecht niet uitdroogt en dat u vlees volledig mals kunt bereiden.

Wanneer u met sous-vide koken aan de slag wilt, dan is het Wartmann® sous-vide apparaat daarvoor een uitstekende keuze.

## **Een goede keuze**

Dankzij een doordacht ontwerp is het Wartmann® sous-vide apparaat compact, gemakkelijk vast te zetten en simpel te bedienen. Met de veerklem kunt u het apparaat stevig op een waterreservoir monteren. Het beeldscherm is overzichtelijk, temperatuur en tijd zijn eenvoudig instelbaar.

Wanneer u voor het eerst begint met sous-vide koken dan is het Wartmann® WM-1507 SV sous-vide apparaat een goede keuze. Als u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies op volgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann® sous-vide apparaat.

Voor een optimaal gebruik van uw sous-vide apparaat raden wij het gebruik van vacuümzakken en een vacuümapparaat aan. Wartmann® levert diverse voor sous-vide geschikte vacuümzakken en vacuümapparaten.

## BELANGRIJK

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw sous-vide apparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het sous-vide apparaat 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.

### **Niet geschikt voor kinderen**

Dit elektrische apparaat komt gedeeltelijk in contact met water en is daarom niet geschikt voor gebruik door kinderen.

### **Controleer elektrische aansluitingen**

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het sous-vide apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het sous-vide apparaat aansluit. Sluit het sous-vide apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en maak gebruik van geaarde verlengsnoeren wanneer het risico bestaat dat u over het netsnoer kunt struikelen. Wanneer de stekker, het netsnoer of het sous-vide apparaat zelf beschadigt is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

### **Voorkom dat het bedieningsgedeelte in contact komt met water**

Het sous-vide apparaat bevat elektrische onderdelen en verwarmingselementen. Zorg dat het gedeelte boven de MAX indicatie (zoals het bedieningsdeel en netsnoer) nooit in contact komt met water om een elektrische schok en/of beschadiging aan het sous-vide apparaat te voorkomen.

Wij adviseren om het waterniveau alleen bij te vullen met de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Wanneer het gedeelte boven de MAX indicatie kort in contact is geweest met water dan dient u de stekker uit het stopcontact te halen en het apparaat verticaal te laten drogen, zo voorkomt u dat er water terug loopt in het bedieningsgedeelte.

### **Bevat verwarmingselementen**

Raak de hete oppervlakken niet aan en bedien het apparaat steeds via de toetsen. Gebruik steeds een thermometer om de temperatuur van het water te controleren. Om te voorkomen dat u zich per ongeluk aan heet water verbrandt dient u het waterreservoir eerst te laten afkoelen voordat u dit verplaatst. Gebruik een tang om uw gerechten uit het warme water te nemen.

### **Gebruik originele accessoires**

In deze handleiding wordt uitgegaan van het gebruik van Wartmann® vacuümapparatuur en -zakken. Voor producten van andere leveranciers kunnen andere instructies gelden. De Wartmann® vacuümzakken zijn geschikt voor temperaturen tot 100 graden Celsius.

## BENODIGDHEDEN

Voor sous-vide koken heeft u, naast het sous-vide apparaat, enkele aanvullende hulpmiddelen nodig.

### **Waterreservoir**

U heeft een waterreservoir, zoals een pan, emmer of waterbak, nodig. Deze dient bestendig te zijn tegen temperaturen tot 100 graden Celsius. Wanneer het apparaat gemonteerd is dient er enkele centimeters vrije ruimte onder het apparaat te zijn voor een goede watercirculatie. Afhankelijk van de montage dient het waterreservoir minimaal 15 tot 19 cm diep te zijn. De maximale grootte van het waterreservoir wordt tevens bepaald door de warmte-isolatie van het waterreservoir.

### **Vacuïumzakken**

U heeft afsluitbare zakken nodig waarin u het te bereiden voedsel waterdicht kunt verpakken. De zakken dienen bestendig te zijn tegen temperaturen tot 100 graden Celsius. Wij adviseren met het oog op voedselveiligheid om gebruikte zakken niet opnieuw te gebruiken.

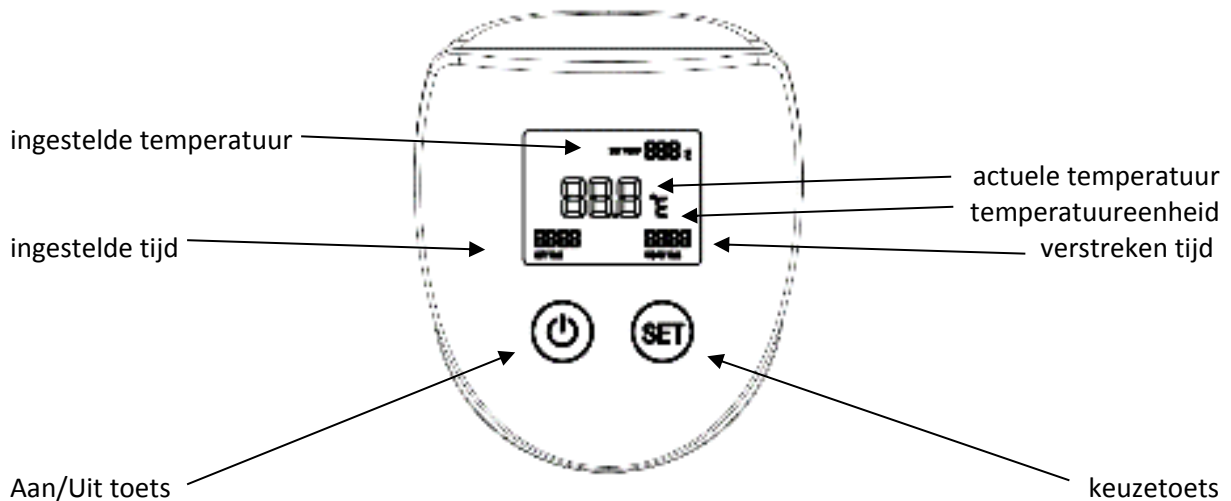
### **Vacuümapparaat**

Voor een optimaal resultaat adviseren wij het voedsel vacuüm te verpakken in een afsluitbare zak. Hiervoor hebt u een vacuümapparaat met een verzegelfunctie nodig. Met het vacuümapparaat verwijdert u de lucht uit de zak en maakt u een water- en luchtdichte verzegeling.

## OVERZICHT VAN HET SOUS-VIDE APPARAAT

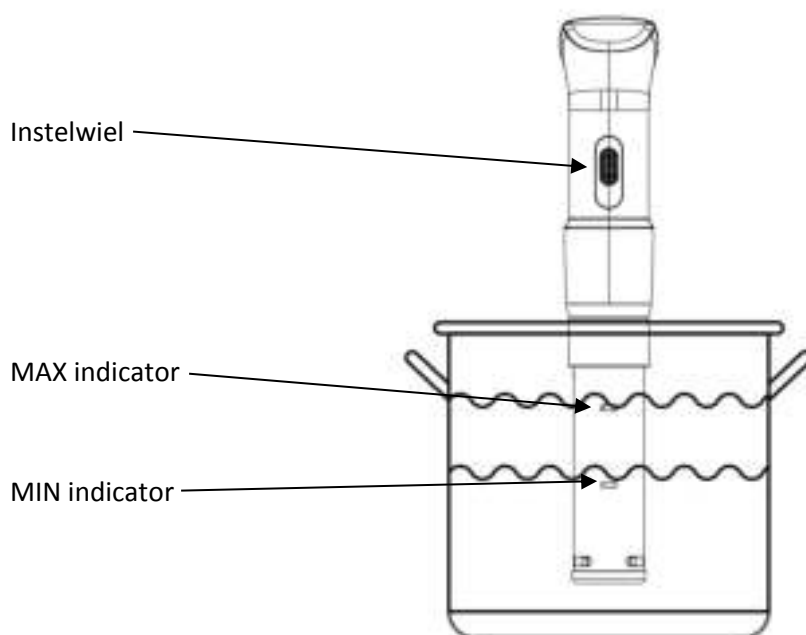
### Bedieningspaneel

Op het aanraakgevoelige beeldscherm kunt u de gewenste temperatuureenheid, de watertemperatuur en de programmaduur instellen. Daarnaast kunt u met het bedieningspaneel het apparaat aan- en uitzetten.



### Instelwiel

Op de voorkant van het apparaat vindt u een instelwiel. Dit instelwiel licht blauw op tijdens het gebruik.



## Bedieningselementen

U bedient het apparaat met de volgende drie elementen:



Aan/Uit- en Starttoets



Keuzetoets voor de start van het programma en het kiezen van de programmaduur-instelling



Instelwiel voor het instellen van de gewenste temperatuur en de programmaduur

## HET SOUS-VIDE APPARAAT GEBRUIKEN

### Het sous-vide apparaat monteren

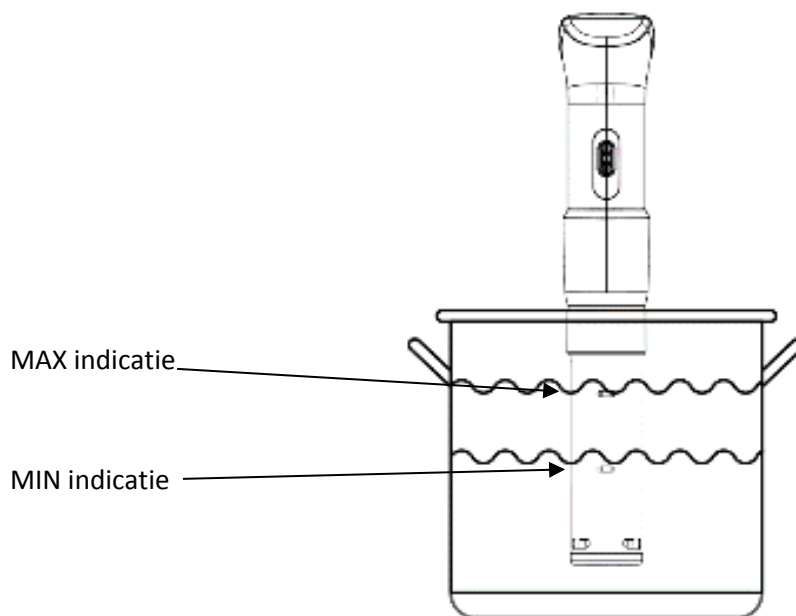
Kies een geschikt waterreservoir met een diepte van minimaal 15 centimeter en plaats deze op een horizontale ondergrond op een plek waar deze niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen. Zorg er voor dat het stopcontact vanaf de gekozen plek met het netsnoer bereikbaar is.

Zet vervolgens het sous-vide met de veerklem stevig vast aan het waterreservoir.

### Het waterreservoir vullen

Vul het waterreservoir met water waarbij u er op let dat u nooit tot boven de MAX indicator vult. Houdt er bij het vullen rekening mee dat het waterniveau stijgt wanneer u uw vacuümzakken in het water stopt. Schud eventueel voorzichtig met het sous-vide apparaat om eventuele lucht uit het sous-vide apparaat te verwijderen.

Het waterreservoir is voldoende gevuld wanneer het waterniveau tussen de MIN en MAX indicatoren staat op het moment dat uw vacuümzakken zijn geplaatst.



MAX indicatie; het waterniveau mag niet boven dit teken staan



MIN indicatie; het waterniveau dient boven dit teken te staan

Let op: wanneer tijdens het gebruik het waterniveau beneden de MIN indicatie zakt, bijvoorbeeld door verdamping, dan schakelt het apparaat zichzelf uit.



### Het sous-vide apparaat aanzetten

Controleer dat niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik eventueel een geschikt verlengsnoer. Steek de stekker van het sous-vide apparaat in een geaard stopcontact. Druk vervolgens 5 seconden op de Aan/Uit toets om het apparaat in te schakelen. Het bedieningspaneel licht op en het sous-vide apparaat kan nu worden ingesteld voor gebruik.

### De temperatuureenheid instellen

Het sous-vide apparaat geeft standaard de temperatuur in graden Celsius weer. U kunt, indien gewenst, de temperatuurweergave aanpassen naar graden Fahrenheit en vice versa. Hiervoor drukt u twee seconden gelijktijdig op de Aan/Uit- en Keuzetoets.

### De temperatuur instellen



U kunt de gewenste temperatuur eenvoudig instellen door aan het instelwiel te draaien. Omhoog draaien voor een hogere temperatuur, omlaag draaien voor een lagere temperatuur.

De temperatuur is instelbaar tussen 0 en 95 graden Celsius.

### De programmaduur instellen



Om de gewenste programmaduur in te stellen drukt u eerst kort op de keuzetoets. De in te stellen uren gaan nu knipperen.



Draai aan het instelwiel om het gewenst aantal uren te selecteren. Druk nog een keer op de keuzetoets. De in te stellen minuten gaan nu knipperen. Draai aan het instelwiel om het gewenst aantal minuten te selecteren. Druk weer op de keuzetoets om de ingestelde programmaduur te bevestigen. De verstreken tijd zal daarbij ter bevestiging kort knipperen.

Uw sous-vide bereidingsprogramma is nu ingesteld.

### De voorverwarming starten



Door kort op de Aan/Uit toets te drukken start u het voorverwarmen van het water. U hoort nu de pomp lopen en ziet het water circuleren.

Tijdens het voorverwarmen loopt de actuele temperatuur geleidelijk op totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u een pieptoon. Deze pieptoon herhaalt zich iedere drie seconden.

### Het bereidingsprogramma starten



Controleer dat uw producten waterdicht zijn verpakt en plaats deze in het waterreservoir. Druk voor 2 seconden op de "SET" keuzetoets. U hoort één korte piep, de repeterende pieptoon stopt en het bereidingsprogramma start.

Zodra het bereidingsprogramma is gestart zal de "verstreken tijd" oplopen. Na één minuut ziet u de verstreken tijd naar 00:01 uur verspringen.

### Het bereidingsprogramma is gereed

Zodra de ingestelde programmaduur is bereikt is hoort u weer een pieptoon die zich om de 3 seconden herhaalt. Uw bereiding is gereed. Het water blijft op de ingestelde temperatuur en de verstreken tijd loopt door totdat u het bereidingsprogramma afsluit.

### **Het bereidingsprogramma afsluiten**



Zet het sous-vide apparaat uit door 5 seconden op de Aan/Uit toets te drukken en haal uw gerecht uit het water. Gebruik hiervoor een tang zodat u zich niet aan het water verbrandt.

### **Tussentijds de temperatuur aanpassen**

U kunt tijdens een bereidingsprogramma de temperatuur aanpassen door aan het instelwiel te draaien. De verstreken tijd zal dan stoppen. U dient de programmaduur opnieuw in te stellen.

### **Een beschadigde vacuümzak**

Wanneer tijdens de bereiding de vacuümzak lek raakt kan voedsel uit de zak in het water komen. Dit kan in het sous-vide apparaat terecht komen en zo de watercirculatie blokkeren. Verwijder in deze gevallen de lekke vacuümzak en ververs het water. Reinig indien nodig het sous-vide apparaat.

## NA GEBRUIK

### **Losmaken**

Nadat u het sous-vide apparaat heeft uitgezet haalt u de stekker uit het stopcontact. Hierna kunt u de klemveer openen en het sous-vide apparaat uit het waterreservoir nemen. Zet het sous-vide apparaat vervolgens verticaal neer en laat het drogen.

### **Opbergen**

U kunt het sous-vide apparaat wegzetten wanneer het sous-vide apparaat droog en afgekoeld is. Bewaar het sous-vide apparaat buiten het bereik van kinderen.

### **Veroudering**

Laat het sous-vide apparaat niet onnodig lang in water gedompeld om vroegtijdige veroudering van het sous-vide apparaat te voorkomen.

## ONDERHOUD

Voor een optimale werking en lange levensduur van uw sous-vide apparaat is een normaal gebruik en regelmatig onderhoud nodig. Houd daarom de volgende gebruiksregels aan:

- Plaats een heet sous-vide apparaat niet in koud water. Het is beter om het sous-vide apparaat eerst te laten afkoelen totdat de temperatuur nagenoeg gelijk aan die van het water is. U kunt beter ook geen koud sous-vide apparaat in heet water plaatsen.
- Gebruik voor iedere bereiding nieuw water; vermijd het herhaald gebruik van hetzelfde water.
- Nadat u het apparaat heeft gebruikt en schoongemaakt bewaard u het apparaat verticaal. Leg het apparaat niet nat of horizontaal weg.
- Ontkalk het sous-vide apparaat regelmatig. Wij adviseren het sous-vide apparaat na iedere 100 uur gebruik, of na 20 gebruikskeren, te ontkalken.

Wanneer u beschadigingen ziet dan dient u het sous-vide apparaat bij een service centrum te laten repareren. Voer zelf geen reparaties uit aan het sous-vide apparaat.

## ONTKALKEN

### **Waarom ontkalken**

Kraanwater bevat mineralen zoals calcium en magnesium. Hierdoor ontstaat bij verwarming van het water kalkafzetting op het verwarmingselement van het sous-vide apparaat. Deze kalkafzetting verstoort de goede werking van het sous-vide apparaat. Het sous-vide apparaat dient daarom regelmatig ontkalkt te worden. De frequentie waarmee u moet ontkalken hangt onder meer af van de hardheid van uw kraanwater. Wij adviseren het sous-vide apparaat na iedere 100 uur gebruik, of na 20 gebruikskerens, te ontkalken.

### **Benodigheden**

Om het sous-vide apparaat te reinigen heeft u een watercontainer, met een hoogte van minimaal 19 cm, en een geschikt ontkalkingsmiddel nodig. Gebruik een speciaal ontkalkingsmiddel of citroenzuur.

### **Reinigingsprocedure**

Monteer het sous-vide apparaat met behulp van de klemveer in het waterreservoir. Vul het waterreservoir tot aan de MAX indicatie met water. Voeg het ontkalkingsmiddel toe. Wanneer u citroenzuurpoeder gebruikt, dan voegt u 5 gram poeder per 1 liter water toe. Bij het werken met chemicaliën draagt u beschermende kleding, beschermende handschoenen en een veiligheidsbril. Zorg dat u geen citroenzuur in uw ogen krijgt – Mocht dit onverhoopt gebeuren spoel dan direct met veel water en neem contact op met uw dokter.

Sluit het sous-vide apparaat aan, stel de temperatuur in op 70°C (158 F) en de programmaduur op 30 minuten. Start het sous-vide apparaat. Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt hoort u een pieptoon. Druk kort op de "SET" keuzetoets waarna u het apparaat nog 30 minuten laat circuleren. Na 30 minuten hoort u weer een pieptoon. Druk nu 5 seconden op de Aan/Uit toets, het apparaat schakelt zichzelf uit. Haal nu de stekker uit het stopcontact en daarna het sous-vide apparaat uit het water.

Controleer of het sous-vide apparaat schoon is. Indien er nog kalkaanslag aanwezig is dan herhaalt u de reinigingsprocedure; gebruik eventueel iets meer citroenzuur. Wanneer de kalkaanslag verwijderd is dan spoelt u de onderkant van het sous-vide apparaat met schoon water af. Laat het sous-vide apparaat afkoelen en verticaal drogen en berg het daarna op.

## STORINGEN VERHELPE

Normaliter levert het Wartmann sous-vide apparaat een goede prestatie. Wanneer zich onverhoopt toch een storing voordoet probeert u dan eerst onderstaande adviezen.

<b>SYMPTOOM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
<b>Het sous-vide apparaat gaat niet aan.</b>	Het netsnoer is beschadigt, de stekker is niet in het stopcontact gestoken, of er staat geen spanning op het stopcontact.	Controleer eerst of het netsnoer onbeschadigt is en steek vervolgens de stekker in een stopcontact waarvan uw weet dat er spanning op staat.
	Het apparaat staat uit.	Druk 5 seconden op de Aan/Uit toets
<b>Het beeldscherm is niet zichtbaar.</b>	Het apparaat staat uit.	Druk 5 seconden op de Aan/Uit toets
<b>De watertemperatuur stijgt niet.</b>	De ingestelde temperatuur is gelijk aan, of net iets lager dan de watertemperatuur.	Controleer de ingestelde temperatuur.
<b>De pomp maakt een hoog, irriterend, geluid.</b>	Er bevindt zich lucht in de pomp.	Schudt voorzichtig het apparaat totdat alle lucht uit de pomp is nadat u water in het waterreservoir heeft gedaan.
	Er bevindt zich vuil in de pomp.	Laat het apparaat in een service centrum reinigen.
<b>Op het beeldscherm staat de foutmelding E05.</b>	Het sous-vide apparaat staat niet in water.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 5 seconden. Plaats het sous-vide apparaat in water waarbij u er op let dat het waterniveau tussen de MIN en MAX indicatie staat. Steek de stekker in het stopcontact. Zet het apparaat aan door 5 seconden op de Aan/Uit toets te drukken.
	Het waterniveau is te laag.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 5 seconden. Voeg water toe waarbij u er op let dat het waterniveau tussen de MIN en MAX indicatie staat. Steek de stekker in het stopcontact. Zet het apparaat aan door 5 seconden op de Aan/Uit toets te drukken.
<b>Op het beeldscherm staat de foutmelding E06.</b>	De watertemperatuur is veel hoger dan de ingestelde temperatuur.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 5 seconden. Laat het water afkoelen tot een temperatuur die lager is dan de ingestelde temperatuur. Steek de stekker in het stopcontact. Zet het apparaat aan door 5 seconden op de Aan/Uit toets te drukken.
	De temperatuurregeling is defect.	Biedt het apparaat bij een service centrum voor reparatie aan.
<b>Op het beeldscherm staat de foutmelding E02.</b>	De temperatuursensor is defect.	Biedt het apparaat bij een service centrum voor reparatie aan.

*Om een foutmelding op te heffen dient u de stekker van het apparaat minimaal 5 seconden uit het stopcontact te halen.*

## HET SOUS-VIDE APPARAAT RECYCLEN

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



<b>Type nummer</b>	<b>WM-1507 SV</b>
<b>Netspanning</b>	220-240 volt / ~50 Hz
<b>Vermogen</b>	1300 Watt
<b>Werkingsgebied</b>	0 – 95 graden Celsius
<b>Beveiliging</b>	Thermisch
<b>Massa</b>	1.15Kg
<b>Afmetingen</b>	405x147x71 mm (L x B x H)

WARTMANN®