

# GEBRUIKERSHANDLEIDING

SOUS VIDE

modelnummer WM-1505 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
VOORBEREIDINGEN .....	3
Waterreservoir .....	3
Vacuümzakken .....	3
Vacuümapparaat .....	3
OVERZICHT VAN HET SOUS VIDE APPARAAT .....	4
Hoofdschakelaar .....	4
Bedieningspaneel .....	4
Beeldscherm.....	4
Symbolen op het bedieningspaneel .....	4
In hoogte verstelbare montageklem.....	5
Uitneembaar Filter .....	5
HET SOUS VIDE APPARAAT GEBRUIKEN .....	6
Het sous vide apparaat monteren.....	6
Het waterreservoir vullen .....	6
Het sous vide apparaat aanzetten.....	6
Het sous vide apparaat instellen .....	6
Het bereidingsprogramma starten.....	6
Het bereidingsprogramma afsluiten .....	7
Een beschadigde vacuümzak.....	7
NA GEBRUIK.....	8
Losmaken.....	8
Opbergen.....	8
Veroudering.....	8
ONDERHOUD .....	9
Vuil verwijderen .....	9
ONTKALKEN .....	10
Waarom ontkalken .....	10

Benodigheden .....	10
Reinigingsprocedure.....	10
STORINGEN VERHELPEN.....	11
HET SOUS VIDE APPARAAT RECYCLEN .....	12



# 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 eenvoudig te bedienen. De instelbare klem zorgt er voor dat u het apparaat voor verschillende waterbakken kunt gebruiken.

Tijdens de fabricage van het Wartmann® sous vide apparaat wordt alleen gebruik gemaakt van geteste componenten van hoge kwaliteit.

Wanneer 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 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 (inclusief het zwarte bedieningsdeel) nooit in contact komt met water om een elektrische schok en/of beschadiging aan het sous vide apparaat te voorkomen.

Wanneer het gedeelte boven de MAX indicatie 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 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.

## VOORBEREIDINGEN

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

### **Waterreservoir**

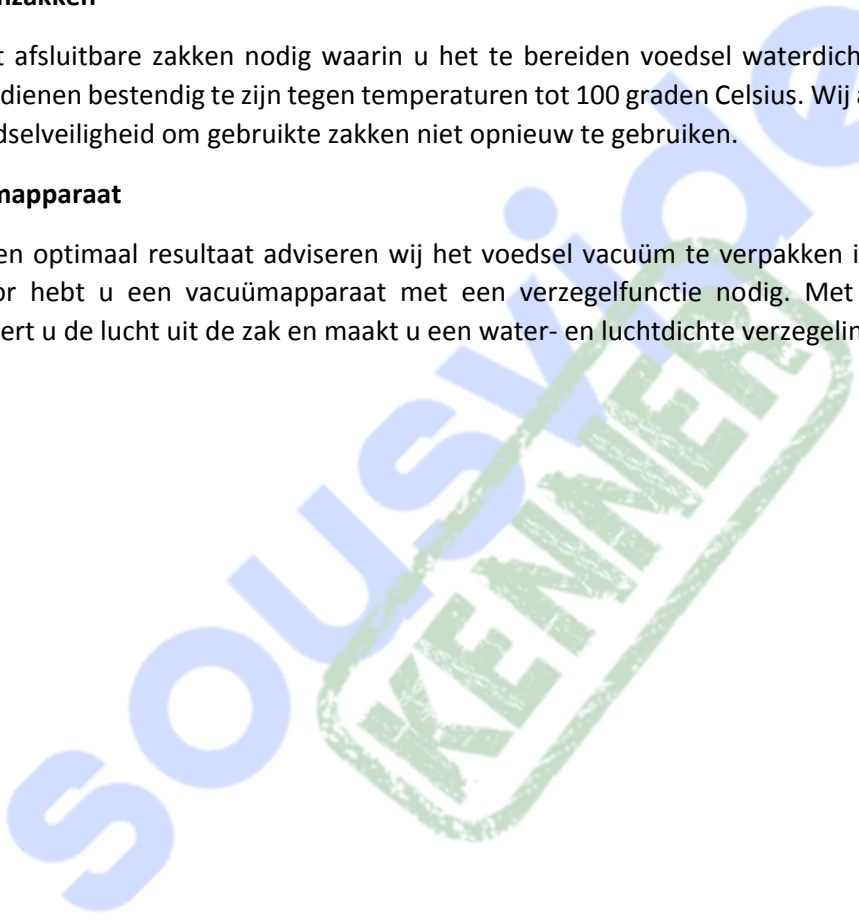
U heeft een waterreservoir, zoals een pan, emmer of waterbak, nodig. Deze dient bestendig te zijn tegen temperaturen tot 100 graden Celsius. De voorgestelde diepte van het waterreservoir is 19 tot 25 cm. De maximale grootte van het waterreservoir wordt tevens bepaald door de warmte-isolatie van het waterreservoir.

### **Vacuïmzakken**

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

### Hoofdschakelaar



Aan/Uit schakelaar op de achterzijde van het apparaat

### Bedieningspaneel

Op het bedieningspaneel kunt u de gewenste temperatuureenheid, de watertemperatuur en de tijdsduur instellen. Daarnaast vindt u op het bedieningspaneel een Start en een Stop toets.



Selectietoets temperatuureenheid (°C or °F)



Temperatuurinstelling (hoger of lager)



Tijdsduurinstelling (langer of korter)



Starttoets



Stoptoets

### Beeldscherm

Op het beeldscherm kunt u de ingestelde of resterende tijdsduur zien evenals de ingestelde en actuele watertemperatuur. Tevens ziet u of het water wordt verwarmt en of het circuleert.

temperatuurweergave



verwarmingssymbool



Ingestelde temperatuur

watercirculatiesymbool



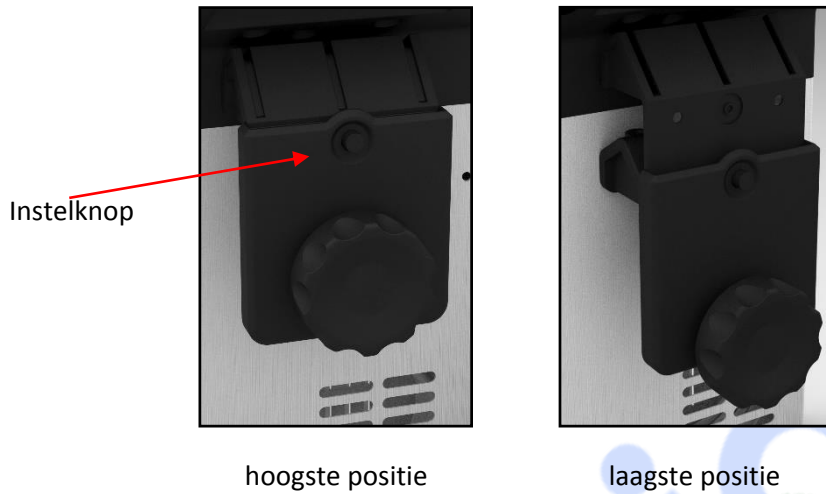
Ingestelde/resterende tijdsduur

### Symbolen op het bedieningspaneel

- Wanneer het verwarmingssymbool zichtbaar is dan wordt het water verwarmt.
- Wanneer het watercirculatiesymbool zichtbaar is dan circuleert het water.
- De ingestelde tijdsduur is zichtbaar zolang het kookprogramma nog niet loopt. Zodra u op Start drukt verandert de ingestelde tijdsduur in de resterende tijdsduur. De tijd loopt af.

### In hoogte verstelbare montageklem

De montageklem van het sous vide apparaat is in hoogte verstelbaar. Hierdoor kunt u het sous vide apparaat afstemmen op de diepte van uw waterreservoir.



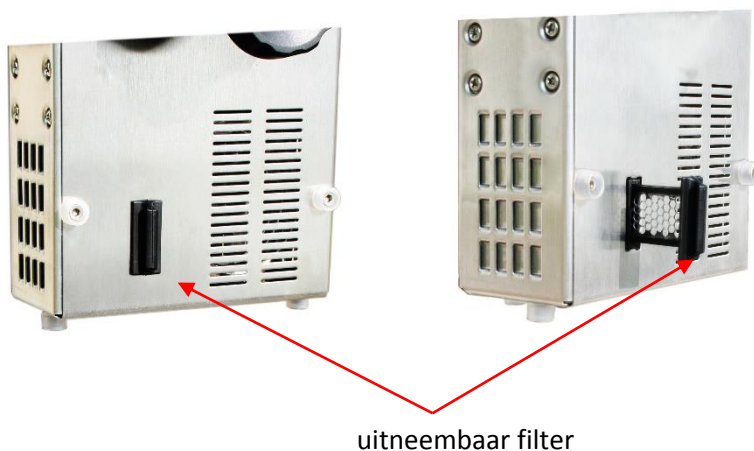
Duw de instelknop in en trek de montageklem naar beneden tot de gewenste hoogte. Het sous vide apparaat wordt vanuit de fabriek met de montageklem in de hoogste positie geleverd.

De aanbevolen diepte voor het waterreservoir is 19 tot 25 centimeter. Wanneer het waterreservoir te diep, of onvoldoende diep is, dan beïnvloedt dit het bereidingsproces.

Wanneer de diepte van het waterreservoir minder dan 21 centimeter is dan stelt u de montageklem in op een lagere positie. Wanneer de diepte van het waterreservoir meer dan 21 centimeter is kiest u voor een hogere positie.

### Uitneembaar Filter

Kalk en ketelsteen kunnen de pomp blokkeren waardoor het sous vide apparaat niet goed meer werkt. Het sous vide apparaat is daarom voorzien van een uitneembaar filter.



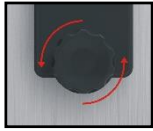
Controleer dit filter steeds voordat u het apparaat in gebruik neemt. Wanneer het filter verstopt is dan dient u dit eerst te reinigen.



## HET SOUS VIDE APPARAAT GEBRUIKEN

### Het sous vide apparaat monteren

Kies een geschikt waterreservoir met een diepte van minimaal 19 centimeter en plaats deze op een horizontale ondergrond op een plek waar deze niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen.



Draai de knop aan de achterkant van het sous vide apparaat los tot er voldoende ruimte is om de montageklem over de rand van het waterreservoir te schuiven. Schuif hierna de montageklem over de rand van het waterreservoir waarbij het sous vide apparaat in het watergedeelte hangt.

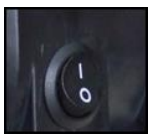
Draai de knop weer aan totdat het sous vide apparaat stevig vast zit.

### 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<sup>1</sup>.

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

### Het sous vide apparaat aanzetten



Controleer dat niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik eventueel geschikt verlengsnoer. Steek de stekker van het sous vide apparaat in een geaard stopcontact. Zet het sous vide apparaat vervolgens aan met behulp van de Aan/Uit schakelaar achter op het apparaat. Het sous vide apparaat is nu gereed voor gebruik.

### Het sous vide apparaat 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, door op de selectietoets voor de temperatuureenheid te drukken.



Stel met behulp van de tijdsduur-instellingstoetsen de gewenste tijdsduur in. Plus voor een langere tijdsduur, Min voor een kortere tijdsduur.



Stel met behulp van de temperatuur-instellingstoetsen de gewenste temperatuur in. Plus voor een hogere temperatuur, Min voor een lagere temperatuur.

### Het bereidingsprogramma starten



Door op de Start toets te drukken start u het bereidingsprogramma. (Wanneer u op de Stop toets drukt dan stopt het programma en worden alle ingestelde waarden terug naar nul gezet).

Controleer dat uw producten waterdicht zijn verpakt en plaats deze vervolgens in het waterreservoir. Druk nu op de Start toets. Het bereidingsprogramma loopt en u ziet het watercirculatiesymbool.

<sup>1</sup> Wanneer er lucht in het sous vide apparaat zit dan kan de pomp drooglopen. U hoort dan een hoge spinnend geluid. Dit kan op termijn de pomp beschadigen.

### **Het bereidingsprogramma afsluiten**



Wanneer het bereidingsprogramma gereed is hoort u een pieptoon. Druk op de Stop toets om het bereidingsprogramma af te sluiten.

Zolang u niet op de Stop toets drukt wordt de pieptoon iedere 20 seconden herhaalt. Het water wordt zolang op de vooraf ingestelde temperatuur gehouden.

U kunt uw producten uit het waterreservoir nemen, voor verdere verwerking, nadat u op de Stop toets heeft gedrukt.

### **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 waterfilter.

SousVide  
KENNER

## NA GEBRUIK

### **Losmaken**

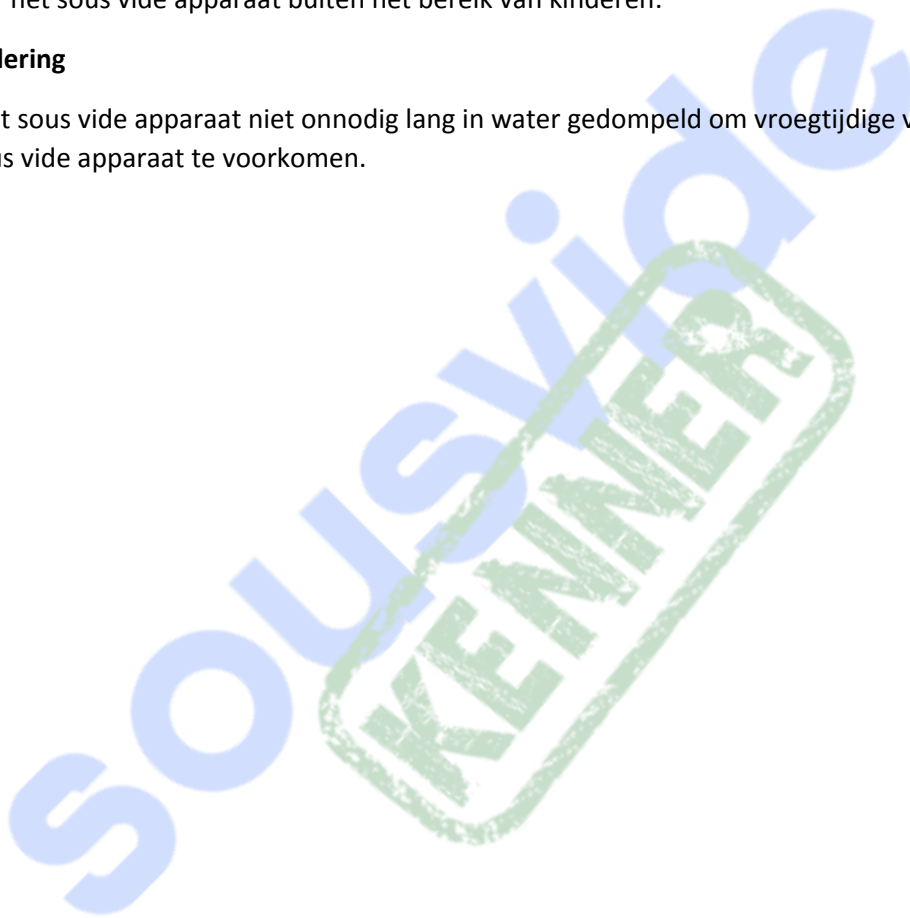
Na gebruik schakelt u het sous vide apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Hierna kunt u de klemschroef los maken en het sous vide apparaat uit het waterreservoir nemen. Zet het sous vide apparaat vervolgens verticaal neer en laat het drogen.

### **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.



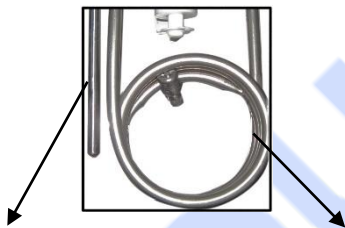
## ONDERHOUD

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:

- Controleer het uitneembaar filter steeds voordat u het apparaat in gebruik neemt. Wanneer het filter verstopt is dan dient u dit eerst te reinigen.
- 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 gebruikskerens, te ontkalken.

### Vuil verwijderen

Wanneer de watercirculatie aanmerkelijk is afgenomen, of wanneer de oppervlakten van de binnenste componenten sterk vervuild zijn, dan kunt u eventueel het apparaat openen. Gebruik de speciale steeksleutel om de achterkant van het sous vide apparaat te verwijderen. Reinig voorzichtig het verwarmingselement en de temperatuursensor.



temperatuursensor    verwarmingselement

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 gebruikskeren, te ontkalken.

### **Benodigheden**

Om het sous vide apparaat te reinigen heeft u een watercontainer, met een hoogte van minimaal 18 cm, en een geschikt ontkalkingsmiddel nodig. Gebruik als ontkalkingsmiddel voedselveilige (witte) azijn of citroenzuur.

### **Reinigingsprocedure**

Monteer het sous vide apparaat met behulp van de montageklem in het waterreservoir. Vul het waterreservoir tot aan de MAX indicatie met water. Voeg het ontkalkingsmiddel toe. Wanneer u azijn gebruikt, dan voegt u 5 gram azijn per 10 liter water toe. Bij het werken met chemicaliën draagt u beschermende kleding, beschermende handschoenen en een veiligheidsbril. Zorg dat u geen azijn 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 80°C (176F) en de tijdsduur op 3 uur.. Start het sous vide apparaat. Na 3 uur hoort u een pieptoon. Druk op de Stop toets, zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

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

## STORINGEN VERHELPE

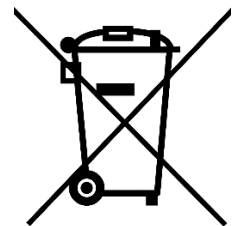
Normaliter levert het Wartmann sous vide apparaat een goede prestatie. Wanneer zich onverhoopt toch een storing voordoet probeert u dan eerst onderstaande adviezen.

<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.
	De Aan/Uit schakelaar staat op uit.	Zet de Aan/Uit schakelaar op Aan.
<b>De watertemperatuur stijgt niet.</b>	De ingestelde temperatuur is gelijk aan, of net iets lager dan de watertemperatuur.	Controleer de ingestelde temperatuur.
	De ingestelde tijdsduur is te kort om het water volledig te verwarmen.	Verleng de ingestelde tijdsduur.
<b>De verwarming schakelt niet uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.</b>	Er is een (software)fout met het bereidingsprogramma.	Herstart het apparaat met behulp van de Aan/Uit schakelaar.
	De temperatuursensor is defect.	Biedt het apparaat bij een service centrum voor reparatie aan.
	De pomp loopt niet.	Biedt het apparaat bij een service centrum voor reparatie aan.
<b>Op het beeldscherm staat de code E01.</b>	Het sous vide apparaat staat niet in water.	Plaats het sous vide apparaat in water en herstart het apparaat met de Aan/Uit schakelaar.
	Het waterniveau is te laag.	Voeg water toe waarbij u er op let dat het waterniveau tussen de MIN en MAX indicatie staat.
<b>Het beeldscherm is niet zichtbaar.</b>	Het apparaat staat uit.	Zet het apparaat aan.
	De thermische bescherming is ingetreden.	Verwijder het kunststof kapje aan de voorkant van het apparaat en druk op de 'reset' knop.
<b>De pomp maakt een hoog, irriterend, geluid.</b>	Er is een fout met het apparaat.	Bied het apparaat voor reparatie aan
	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 of verwijder het vuil, zoals beschreven in deze handleiding.

## 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.

SousVide  
KENNER



<b>Type nummer</b>	<b>WM-1505 SV</b>
<b>Netspanning</b>	220-240 volt / ~50 Hz
<b>Vermogen</b>	1500 Watt
<b>Werkingsgebied</b>	0 – 100 graden Celsius
<b>Instelbereik</b>	5 – 99 graden Celsius
<b>Beveiliging</b>	Thermisch
<b>Massa</b>	1.22Kg
<b>Afmetingen</b>	361x159x88mm (L x B x H)

WARTMANN®