

WARTMANN®

USER MANUAL / GEBRUIKERSHANDLEIDING

SOUS-VIDE REGULATOR
SOUS-VIDE REGELAAR
model WM-1509 SV



WWW.WARTMANN.COOKING



User manuals

User manual English
Gebruikshandleiding Nederlands

1-19
21-39



ENGLISH

NEDERLANDS



CONTENTS

WELCOME

Congratulations on your purchase
A good choice

IMPORTANT

FOOD SAFETY

PREPARING FOR FIRST USE

Water reservoir
Vacuum bags
Getting started
Operating the Wartmann®sous-vide cooker
Regular use
Options during operation (cooking program)
Errors

2 AFTER USE 13

2 Switch off 13
3 Detach 13
Cleaning 13
4 Severe contamination
(a damaged vacuum bag) 14
6 Store 15
Aging 15

7 MAINTENANCE 15

7 Descaling 16
8 Necessities 16
10 Descaling Procedure 16
11 Descaling Alert (CLEAN) 17

12 RECYCLING THE WARTMANN®SOUS-VIDE COOKER 17

APPENDIX 1: TROUBLESHOOTING 18



WELCOME

Congratulations on your purchase!

Wartmann® hopes that you will enjoy your new Wartmann® sous-vide regulator. 'Sous vide' means 'under vacuum' in French. With the Wartmann® sous-vide regulator, you can cook, vacuum-packed food, in a water container, at the desired constant temperature for a fixed time.

With the Wartmann® sous-vide regulator you can precisely set the desired cooking time and cooking temperature for optimal cooking. With sous-vide, you can always prepare your dishes in the same tested way without having to worry about it. This saves you time and you are always assured of the same result. Sous-vide is therefore excellent for cooking for small groups.

The advantages of sous-vide are that the flavour of your product is optimally preserved, you cannot overheat or burn the product and your product does not dry out. You can prepare meat or fish completely

tender. With vegetable products there is no loss of moisture, so the bouquet is better preserved.

A good choice

The Wartmann® sous-vide regulator is made of extremely durable materials, compact and easy to operate. The clamp with the screw connection allows you to securely mount the Wartmann® sous-vide regulator in a water container. With the control panel you can switch on the Wartmann® sous-vide regulator directly, but you can also easily set a program with the desired time and cooking temperature. The control panel works with clear signalling and the Wartmann® sous-vide regulator also emits powerful beeps when a certain phase is reached. You can set a time from 5 minutes up to 99 hours and 59 minutes. The temperature is variable from 5 ° C to 95 ° C. In addition, the Wartmann® sous-vide regulator is very easy to clean. The Wartmann® sous-vide regulator has a compact design but

delivers 1.500 watts of power so that the desired temperature is reached fast. The Wartmann® sous-vide regulator has a IPx7 rating.

Following the instruction manuals and maintenance instructions you will enjoy your Wartmann® sous-vide regulator for many years.

The sous-vide cooking techniques are also known as vacuum cooking. For optimal use of your Wartmann® sous-vide regulator, we recommend the use of the Wartmann® vacuum sealers and vacuum bags. Wartmann supplies a wide range of vacuum bags, -rolls and boxes. The Wartmann® water container is specifically designed for the Wartmann® sous-vide regulators. The Wartmann® thermal insulation balls are ideal for long cooking programs where evaporation is minimized.

If you follow the operating and maintenance instructions, you will enjoy your Wartmann® sous-vide regulator for many years.

IMPORTANT

This instruction manual contains information for the use and maintenance of your Wartmann® sous-vide regulator. Read this instruction manual carefully before using the Wartmann® sous-vide regulator and keep it for possible later consultation.

Only suitable for domestic purposes

The Wartmann® sous-vide regulator is exclusively intended for common household use. In case of (semi) professional or incorrect use, usage not in accordance with the instructions in the manual, or self-performed repairs, the warranty expires and Wartmann will decline any responsibility for any damage caused by this.

Not suitable for children

The Wartmann® sous-vide regulator may not be operated by persons under 16 years of age. After use, make sure that the Wartmann® sous-vide regulator is in a safe place, out of reach for children.

Check electrical connections

Check if the voltage indicated on the Wartmann® sous-vide regulator conforms with the local mains voltage before connecting the Wartmann® sous-vide regulator. In case the plug, power cord or the Wartmann® sous-vide regulator itself is damaged, repairs must be carried out first or the relevant part should be replaced by a qualified service centre.

Contains heating elements

The Wartmann® sous-vide regulator is equipped with a heating element. This heating element is protected by a metal case (bottom). Do not touch the heating element directly. If you want to remove the regulator, wait until the regulator is cooled down enough and then grab the regulator on the top end.

Use original accessories

This manual applies to the optional use of Wartmann® accessories, such as the Wartmann®

vacuum bags and rolls and the Wartmann® water container. These are suitable for temperatures up to 100° C (212° F). For accessories from other suppliers, other instructions may apply.

Precautionary measures

Place the water container on a flat surface and make sure it cannot fall over. There should only be fresh and clean water in the water container. Do not use any other liquids or add anything to the water. Mount the Wartmann® sous-vide regulator securely in the water container. Use therefore the clamp with screw connection.

The water level should be between the indications as shown on the Wartmann® sous-vide regulator (MIN and MAX). If you want to remove the Wartmann® sous-vide regulator, you must first switch it off and let the water cool down and then grab it by the top end.

Always use a thermometer to check the temperature of the water.

Use a tong clip to take your product out of the hot water. If you want to add extra water, you must switch off the Wartmann® sous-vide regulator with the plug from the socket. Check the water level before switching the Wartmann® sous-vide regulator back on.

In the unlikely event that the top end of the regulator immersed in water (so above the MAX indication), it should be dried vertically (unplugged) so that no water can flow into the control panel. When cleaning the Wartmann® sous-vide regulator, always switch off the Wartmann® sous-vide regulator completely, with the power cord from the socket.

FOOD SAFETY

The Wartmann® sous-vide regulator is suitable for cooking, vacuum packed food, in a water container. Use a suitable vacuum sealer and make sure that the vacuum bags are completely free of plasticizers (such as BPA's) and other chemicals. The Wartmann® vacuum bags and rolls meet all legal requirements. Unsuitable bags can be harmful to health or affect the taste. Always follow the correct instructions in the vacuuming process. Work hygienically and only use fresh products that have been kept cool until preparation. Check if food has gone bad before using it. Spoiled food can contaminate your entire batch. It is recommended to use only fresh and, if possible, seasonal products.

In the unlikely event that the vacuum is broken during sous vide cooking and your product is contaminated with the heating water, you must throw away the entire batch.

PREPARING FOR FIRST USE

Unpack the Wartmann® sous-vide regulator

Take the Wartmann® sous-vide regulator out of its box and remove all packaging materials. Do not remove the rating label and serial number at the back. You can see the metal heating element on the bottom of the Wartmann® sous-vide regulator. At the top you will find the control panel. The clamp with the screw connection is mounted halfway. At this point you will see the MAX and MIN indication on the opposite side.

In addition to the Wartmann® sous-vide regulator, you need some additional tools for sous vide cooking.

Water reservoir

You need a water tank. This must be resistant to temperatures up to 100° Celsius (212° F). The suggested depth of the water tank is 19 to 25 cm. The maximum size of the water reservoir is also determined by the heat insulation of the water

reservoir. The Wartmann® water trays are specifically designed for the Wartmann® sous-vide regulators. Alternatively, you can also use a pan or bucket.

Vacuum bags

You need sealable bags in which you can pack the food completely waterproof. The bags must be resistant to temperatures up to 100°Celsius. The Wartmann® vacuum bags and rolls are perfectly suitable.

Vacuum device

For optimal results, we recommend vacuum packing the food in a sealable bag. For this you need a vacuum device with a sealing function. A vacuum device will remove the excessive air from the vacuum bag and seal it properly. Wartmann® supplies several solid vacuum devices.

Getting started

Figure 1 shows a schematic setup.

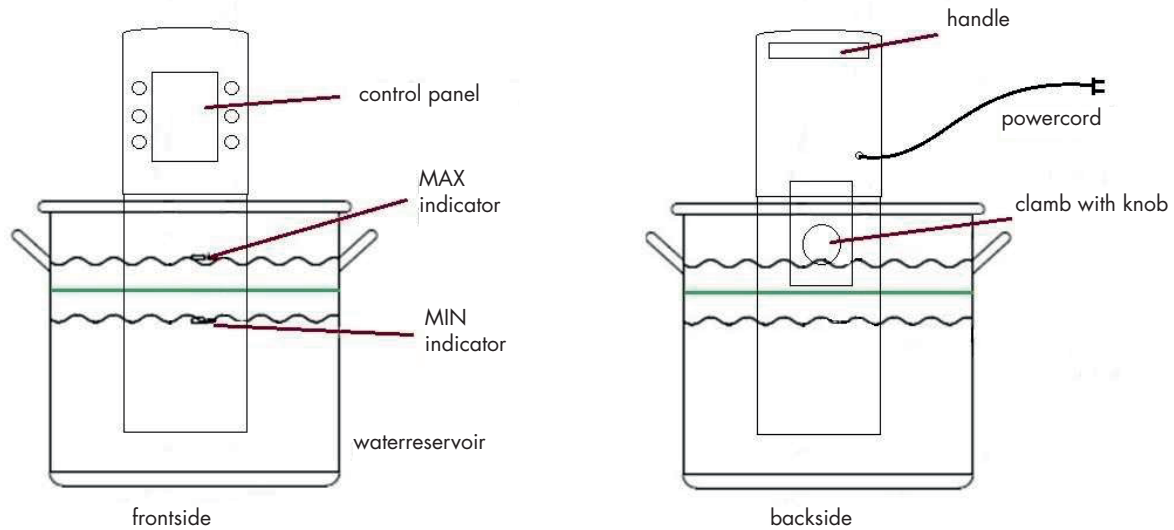


Figure 1. Placing the Wartmann® sous-vide regulator.

Attach the Wartmann® sous-vide regulator

Select a proper water container with a minimal depth of 16,5 centimetre. Place the water container on a stable, horizontal surface where it can't fall off, not even when somebody passes by. Make sure that the power socket is accessible from the chosen location. Do not yet plug in the device. Turn the knob at the back of the sous vide regulator until there is enough free space to shift the clamp over the edge of the water container. Now shift the clamp over the edge of the water container so that the sous vide regulator is on the inside of the water container. Turn the knob to the right (clockwise) to fasten it; counter-clockwise to loosen it. For optimal water circulation, mount the bottom of the Wartmann® sous-vide regulator at least 1 centimetre above the bottom.

Fill the water container

Fill the water container with water but take care that the water level never passes the Max indicator on

the sous vide regulator. Note that the water level will raise when you add your bags with food. The water container is properly filled when the water level is above the Min indicator and below the Max indicator with your food bags being placed.

Switch on the sous vide regulator

Plug the power cord into a grounded power socket. You will hear a loud beep and the display will light up. Your sous vide regulator is now ready for use.

OPERATING THE WARTMANN® SOUS-VIDE REGULATOR

The display shows the set or remaining time, the set temperature, and the actual temperature. There are also symbols that show if the water is being circulated or heated. On the display you will also find the control buttons.



Figure 2. The display with control buttons.

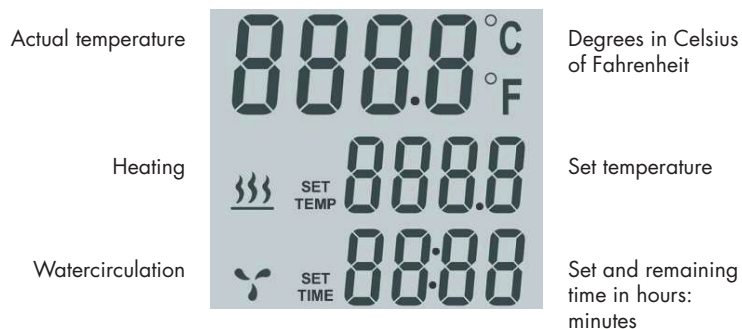


Figure 3. Display indicators.

Regular use

The actual temperature display shows the current temperature of the water in degrees Celsius or Fahrenheit (° C or ° F). You can switch between those by pressing the temperature unit selection button (°C/°F). You will see the set temperature and time displayed just under the actual temperature. This is the temperature and time of the previous program. You can now switch on the Wartmann® sous-vide regulator by pressing the START button. The heating symbol and water circulation symbol will light up. The water is heated to the previous set temperature. The heating symbol flashes, and the water circulation symbol rotates. When this temperature is reached you will hear 3 short loud beeps. The Wartmann® sous-vide regulator will maintain the temperature.

You can stop the process immediately by pressing the STOP button. The heating- and circulation will stop. The heating symbol and the water circulation symbol will disappear from the display. You can still hear the internal fan running. This will continue to

function for 30 minutes. You can start the process again by pressing the START key.

Options during operation (cooking program)

You can always set or adjust the desired temperature or time. To do this, press the programming button TEMP/TIME. The digital display of the set desired temperature will flash together with the text 'set temp'. By pressing (and holding) the + button you can increase the desired temperature. The - button decreases the desired temperature. Do this until you have set the desired temperature. Now press the TEMP/TIME button again. The digital time display will flash along with the text 'set time'. You can now set the desired time using the + and - key. Now press the TEMP/Time button again. The digital display of the temperature and time will remain lit continuously.

Now start the program by pressing the START button. The heating symbol and water circulation symbol light up. The water is heated to the set temperature.

The heating symbol flashes, and the water circulation symbol rotates. When this temperature is reached you will hear 3 short loud beeps. Now press the START button to start the program. The Wartmann® sous-vide regulator now maintains the temperature for the set time. The clock counts down to 0 minutes. You will hear three short loud beeps. The program is finished. You now must press the STOP key yourself. The Wartmann® sous-vide regulator stops heating and circulating. If the STOP button is not pressed, the Wartmann® sous-vide regulator will maintain the set temperature. You can also stop the process immediately during the program by pressing the STOP key. Both heating and circulation will stop.

The heating symbol and the water circulation symbol disappear from the screen. You can still hear the internal fan running. This will continue to function for 30 minutes. You can start the process again by pressing the START button again. You can restart a program by setting the desired temperature or time again.

Errors

The Wartmann® sous-vide regulator automatically measures the water level. As soon as you plug the Wartmann® sous-vide regulator into a socket, it will start measuring the water level. If you do this while the Wartmann® sous-vide regulator is still dry, it will give the error message E01. If the water level is too low, you will see the same error message.

You must refill the water tank (see 'Filling the water tank') above the MIN indication. If you receive the error message E01 during use, this means that the water level has fallen below the MIN indication. This can happen due to evaporation of the water. You need to add extra water to the reservoir. If you get the code E02, the Wartmann® sous-vide regulator is unfortunately defective. Take the regulator for repair.

The CLEAN code means that the Wartmann® sous-vide regulator has been used for more than 100 hours and / or is seriously contaminated. Clean and / or descale the regulator. See AFTER USE / Cle-

aning and / or MAINTENANCE / descaling. The LP (low Power) code indicates an electrical fault. Unplug the power cord, wait 1 minute, then plug in the power cord. Check if the error is resolved. If the error persists, you must take the regulator for repair.

AFTER USE

Switch off

Press the STOP key. The Wartmann® sous-vide regulator stops heating and circulating. You can still hear the internal fan running. Then remove the plug from the socket. Before removing the Wartmann® sous-vide regulator from the water tank, it must be sufficiently cooled down. Check the water temperature with an external thermometer. Let the water cool down to a temperature of 45° C. or lower.

Detach

Turn the knob on the clamp (counterclockwise) and remove the Wartmann® sous-vide regulator. Keep it upright and let the water drain out. Then let the Wartmann® sous-vide regulator dry in the vertical position.

Cleaning

Normally you do not have to clean the Wartmann®

sous-vide regulator. After all, it has only been used in pure water. If food residues (or other contaminants) accidentally get on it, you can remove them with a slightly damp clean cloth after switching off and cooling down. Do not clean the Wartmann® sous-vide regulator under running water and do not place the Wartmann® sous-vide regulator in the dishwasher. To remove limescale, follow the procedure as described in chapter MAINTENANCE / Descaling.

Severe contamination (a damaged vacuum bag)

If a vacuum bag gets punctured and leaks during cooking, food from the bag can enter the water. This can get into the sous vide regulator and block the water circulation. Switch off the Wartmann® sous-vide regulator and unplug it. In these cases, remove the leaky vacuum bag and refresh the water. It could be that the inner components of the Wartmann® sous-vide regulator are dirty. The water circulation is maybe decreased and/or the heating is not working properly. You can then detach the lower metal pro-

TECTIVE case to clean the heating element and temperature sensor. This is mounted with two screws on the side of the case. Use a Phillips screwdriver to remove the protective case. You will now see the components including the temperature sensor and the heating element. Make sure that the device is unplugged when you want to remove the case. See figure 4.

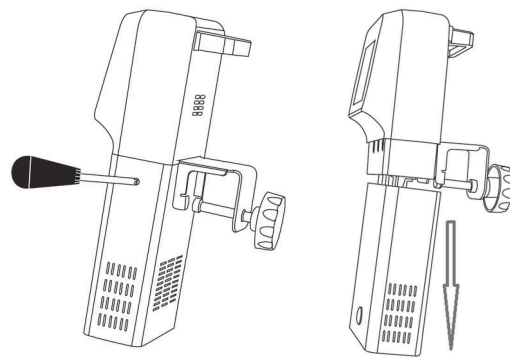


Figure 4. Removing the metal case.

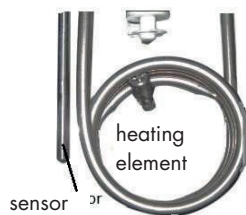
Clean the components carefully with water and a damp cloth, sponge, or a soft brush. Then reposition the case in its place and tighten the screws until it is properly secured.

Store

After the sous vide regulator is cooled off and dry it can be stored away. Store the device preferably in a standing position. Keep the Wartmann® sous-vide regulator out of the reach of children.

Aging

Do not leave the Wartmann® sous-vide regulator immersed in water for an unnecessarily long time. This prevents premature aging and lime-scale deposits.



MAINTENANCE

Proper use and periodic maintenance of the sous vide regulator is necessary to guarantee proper operation and the expected lifetime. Please stick to the following recommendations:

- Never place a hot sous vide regulator in cold water. It is advised to first let the sous vide regulator cool down until its temperature matches the water temperature. For the same reason it is also not advised to place a cold sous vide regulator in hot water.
- Refresh the water before every preparation; do not repeatedly use the same water.
- After the device has been used and cleaned it is best stored standing; a wet device should never be stored laying down.
- Descale the sous vide regulator regularly. Recommended is to descale the device after every 20 times of use, or after 100 operating hours.

Descaling

Tap water contains minerals such as Calcium and Magnesium. Heating this water results in scale deposits on the thermostat and the heating element of the sous vide machine. As a result, the heater may not work efficiently, and the water pump may get blocked. The sous vide machine should therefore be descaled regularly. The frequency with which you need descaling depends on the hardness of your tap water. We recommend descaling the sous vide regulator after every 100 hours, or after every 20 times, of use.

Necessities

To descale the sous vide regulator, you will need a water container with a depth of at least 16.5 centimetre (until MAX indication) and a suited descaling agent. You may use food save (white) vinegar or citric acid as a descaling agent. Make sure this agent is safe for appliances and read the instructions. Wear protective clothing when working with chemicals, use rubber gloves

and safety glasses. Rinse immediately with clean water if undiluted chemicals get into your eyes, if necessary, contact your doctor.

Descaling Procedure

Mount the Wartmann® sous-vide regulator in a water tank. Add the descaling agent and then fill the water tank with water up to the MAX indication. Plug the power cord into the power socket and switch the device on. Set a program with a duration off 30 minutes minimum and the temperature at 80° C (176 F). Afterwards check the device for any signs of remaining scale.

Repeat the above cleaning cycle if scale is still present, if necessary, use a higher concentration of descaling agent. If there are no more signs of scale rinse the device with clean water. Place it in a vertical position and let it dry. Once the device is fully dry you can store it away.

Descaling Alert (CLEAN)

The Wartmann® sous-vide regulator displays a cleaning alert after 200 hours of use or after 100 hours of continuous use. The device can still be used normally. The alert can be cleared by putting the device into cleaning mode; press and hold the START and MIN buttons simultaneously for a little longer until the time and temperature (3 hours/80 degrees) appear. When you release the buttons, the time and temperature will blink 10 times before being set. Press START to initiate the cleaning program. You can interrupt the ongoing cleaning program earlier if needed by pressing STOP.

RECYCLING THE WARTMANN® SOUS-VIDE REGULATOR

If the Wartmann® sous-vide regulator is at the end of its life cycle, you can deliver it to a collection point for the recycling of electrical equipment. The Wartmann® sous-vide regulator should not be disposed of along with regular household rubbish.

APPENDIX 1: TROUBLESHOOTING

In general the Wartmann® sous-vide regulator performs adequately. Should however a malfunction occur, then please first try the troubleshooting recommendations mentioned below.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The sous-vide regulator does not work. The display does not light up.	The power cord is damaged or not properly in the socket.	Check if the power cord is undamaged and then insert the plug firmly into a power socket.
	There is no voltage on the socket.	Check with another electrical device that the socket has power; if so try the sousvide cooker again.
	The sous-vide regulator is broken.	Send the sous-vide regulator in for repair.
The water temperature is not rising.	The set temperature is equal to the water temperature.	Check the set temperature.
	The set time is too short to heat the water completely.	Extend the set time.
The sous-vide regulator is making a strange noise.	There is air in the pump.	Gently shake the cooker until all air is out of the pump. Do this while the appliance is hanging in the water container.
	The sous-vide regulator is broken.	Send the sous-vide regulator in for repair.
The sous-vide regulator is working slowly.	There are (a lot of) limescale deposits on the heating element.	Descale the sous vide cooker and try the sous-vide regulator again (see Descaling).
	The temperature sensor and / or the heating element is contaminated.	Remove the metal case and clean the components (see AFTER USE / cleaning)
The display shows code E01.	The sous vide cooker is insufficient below water.	Place the sous-vide regulator under water, between MIN and MAX and restart the device with the start / stop button.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The displays shows code E02.	The sous-vide regulator is broken.	Send the sous-vide regulator in for repair.
The displays shows code CLEAN.	There are (a lot of) limescale deposits on the heating element.	Descale the sous vide cooker and try the cooker again (see Maintenance).
	The temperature sensor and / or the heating element is contaminated.	Remove the metal sleeve and clean the components (see After Use, Severe contamination).
The displays shows LP.	The sous-vide regulator has an electrical fault.	Unplug the device, wait 1 minute, then plug in the power cord.
	The sous-vide regulator is broken.	Send the sous-vide regulator in for repair.



INHOUD

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop
Een prima keuze

BELANGRIJK

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik
Niet geschikt voor kinderen
Controleer elektrische aansluitingen
Bevat verwarmingselementen
Voorzorgsmaatregelen
Gebruik originele accessoires

VOEDSELVEILIGHEID

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

De Wartmann®sous-vide regelaar uitpakken
Waterreservoir
Vacuümzakken en vacuümapparaat
Aan de slag

De Wartmann®sous-vide regelaar monteren 29
Het waterreservoir vullen 29

22 DE WARTMANN®SOUS-VIDE REGELAAR 22 BEDIENEN 30

23 Direct gebruik 31
Gewenste temperatuur en/of tijd instellen
(kookprogramma) 31
24 Foutmeldingen 32

24 **NA GEBRUIK** 33
24 Uitschakelen, losmaken en reinigen 33
25 Ernstige vervuiling (beschadigde vacuümzak) 34
25 Opbergen en veroudering 35

26 **ONDERHOUD** 35
Ontkalken, benodigdheden 36
Ontkalkingsprocedure 36
27 Ontkalkingsmelding (CLEAN) 37

27 **DE WARTMANN®SOUS-VIDE REGELAAR
27 RECYCLEN** 37

28 **BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN** 38



WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Wartmann® wenst u veel plezier met uw nieuwe Wartmann®sous-vide regelaar. 'Sous vide' betekent in de Franse taal 'onder vacuüm'. Met de sous vide kooktechnieken verpakt u het te bereiden gerecht onder vacuüm in een plastic vacuümzak om vervolgens deze met de gewenste constante temperatuur voor een vastgestelde tijd te garen in een waterreservoir. Met de Wartmann®sous-vide regelaar kunt u de gewenste tijdsduur en 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 of aanbranden, uw gerecht niet uitdroogt zodat u vlees of vis volledig mals kunt

bereiden. Bij plantaardige producten is er geen vochtverlies waardoor het bouquet beter behouden blijft. Wanneer u met sous vide koken aan de slag wilt, dan is het Wartmann® sous vide apparaat daarvoor een uitstekende keuze.

Een prima keuze

De Wartmann®sous-vide regelaar is gemaakt van uiterst duurzame materialen, compact en eenvoudig te bedienen. Met de klem met de schroefverbinding kunt u de Wartmann®sous-vide regelaar stevig op een waterreservoir monteren. Met het bedieningspaneel kunt u de Wartmann®sous-vide regelaar direct aanzetten maar ook eenvoudig een programma instellen met de gewenste tijd en temperatuur. De Wartmann®sous-vide regelaar geeft tevens krachtige pieptonen bij het bereiken van een bepaalde fase. U kunt een tijd instellen van 5 minuten tot maar liefst 99 uur en 59 minuten. De temperatuur is variabel van 5° C tot 95° C. Bovendien is de Wartmann®sous-vide

regelaar zeer eenvoudig en snel schoon te maken. De Wartmann®sous-vide regelaar is compact uitgevoerd maar levert wel 1500 watt vermogen zodat snel de gewenste temperatuur wordt bereikt. De Wartmann® sous-vide regelaar heeft een IPx7 kwalificatie.

De sous-vide kooktechnieken staan ook bekend als vacuüm garen. Voor een optimaal gebruik van uw Wartmann®sous-vide regelaar raden wij het gebruik van de Wartmann®vacuüm apparaten en vacuümzakken aan. Wartmann levert een ruim gamma aan vacuümzakken, -rollen en -dozen. De Wartmann® waterbak is specifiek ontworpen voor de Wartmann®sous-vide regelaars. De Wartmann® thermische isolatie ballen zijn ideaal voor de lange kookprogramma's waarbij verdamping wordt geminimaliseerd.

Wanneer u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies opvolgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann®sous-vide regelaar.

BELANGRIJK

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw Wartmann®sous-vide regelaar. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de Wartmann®sous-vide regelaar gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik

De Wartmann®sous-vide regelaar 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

De Wartmann®sous-vide regelaar mag niet bediend worden door personen jonger dan 16 jaar. Zorg ervoor dat, na gebruik, de Wartmann®sous-vide

regelaar op een veilige plek staat, onbereikbaar voor kinderen.

Controleer elektrische aansluitingen

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op de Wartmann®sous-vide regelaar overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de Wartmann®sous-vide regelaar aansluit. Sluit de Wartmann®sous-vide regelaar alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker, het netsnoer of de Wartmann®sous-vide regelaar zelf beschadigd is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

Bevat verwarmingselementen

De Wartmann®sous-vide regelaar is voorzien van een verwarmingselement. Dit verwarmings-element wordt beschermd door een metalen koker (onderzijde). Raak het verwarmings-element niet direct aan.

Voorzorgsmaatregelen

Plaats het waterreservoir op een vlakke ondergrond en zorg dat het niet om kan vallen. In het waterreservoir hoort alleen maar zuiver water. Gebruik geen andere vloeistoffen en voeg niets toe aan het water. Monteer de Wartmann®sous-vide regelaar stevig op het waterreservoir. Gebruik hiervoor de schroefverbinding. Het waterniveau dient tussen de aangeven indicaties op de Wartmann®sous-vide regelaar (MIN en MAX) te liggen. Schakel daarna de Wartmann®sous-vide regelaar pas in. Indien u de Wartmann®sous-vide regelaar wilt verwijderen dient u deze eerst uit te schakelen en te laten afkoelen en pak daarna deze beet bij het kunststof deel (bovenzijde).

Gebruik steeds een thermometer om de temperatuur van het water te controleren. Gebruik een tang om uw gerechten uit het warme water te nemen. Indien u het waterniveau tijdens gebruik wilt bijvullen dient u de Wartmann®sous-vide regelaar uit te schakelen

met de stekker uit het stopcontact. Controleer het waterniveau alvorens u de Wartmann®sous-vide regelaar wederom inschakelt.

Wanneer onverhoopt het gedeelte boven de MAX indicatie in contact is geweest met water dient u deze verticaal te drogen (stekker uit het stopcontact) zodat er geen water in het bedieningspaneel kan stromen. Bij het reinigen van de Wartmann®sous-vide regelaar dient u het apparaat altijd compleet uit te schakelen, met het netsnoer uit het stopcontact.

Gebruik originele accessoires

In deze handleiding wordt uitgegaan van het optionele gebruik van Wartmann® accessoires zoals de Wartmann® vacuümzakken en -rollen en de Wartmann® waterbak. Deze zijn geschikt voor temperaturen tot 100° C. Voor accessoires van andere leveranciers kunnen andere instructies gelden.

VOEDSELVEILIGHEID

Voordat u de Wartmann®sous-vide regelaar gaat gebruiken dient u het te bereiden voedsel vacuüm te verpakken. Gebruik hiervoor een geschikt vacuümapparaat en goedgekeurde vacuümzakken. De vacuümzakken dienen volledig vrij van weekmakers (zoals BPA's) en andere chemicaliën te zijn. De Wartmann® vacuümzakken en -rollen voldoen aan alle wettelijke eisen. Niet geschikte zakken kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid of de smaak beïnvloeden. Volg de juiste instructies bij het vacumeerproces.

Werk altijd hygiënisch en gebruik alleen verse producten die tot aan de bereiding goed gekoeld bewaard zijn. Controleer of voedsel is bedorven voordat u het gebruikt. Bedorven voedsel kan uw hele partij besmetten. Aangeraden wordt om alleen verse en, indien mogelijk, seizoensgebonden producten te gebruiken.

Indien tijdens het sous vide koken onverhoopt het vacuüm wordt verbroken en er dus water bij uw product terecht is gekomen, dient u de gehele partij weg te gooien.

VOORBEREIDEN HET EERSTE GEBRUIK

De Wartmann®sous-vide regelaar uitpakken

Haal de Wartmann®sous-vide regelaar uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Aan de onderzijde van de Wartmann®sous-vide regelaar ziet u het metalen verwarmingselement. Aan de bovenzijde treft u het bedieningspaneel. De klem met de schroefverbinding is halverwege gemonteerd. Op deze hoogte ziet u de MAX en MIN indicatie aan de tegenovergestelde zijde.

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

Waterreservoir

U heeft een waterreservoir 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. De Wartmann® waterbakken

zijn specifiek ontworpen voor de Wartmann®sous-vide regelaars. Als alternatief kunt u ook een pan of emmer gebruiken.

Vacuümszakken

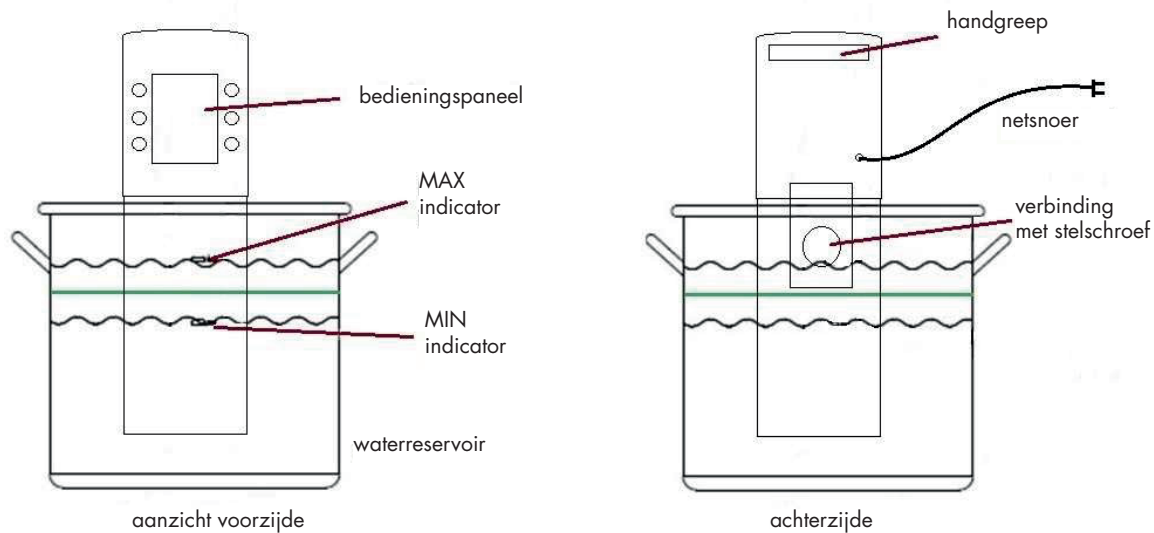
U heeft afsluitbare zakken nodig waarin u het te bereiden voedsel waterdicht kunt verpakken. De zakken dienen bestendig te zijn tegen temperaturen tot 100 graden Celsius. De Wartmann® vacuümszakken en -rollen zijn uitermate geschikt.

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. Wartmann® levert een aantal zeer degelijke vacuümapparaten.

Aan de slag

In figuur 1 ziet u een schematische opstelling.



Figuur 1. Plaatsen van de Wartmann®sous-vide regelaar.

De Wartmann®sous-vide regelaar monteren

Kies een geschikt waterreservoir met een diepte van minimaal 16,5 centimeter. Plaats deze op een horizontale stabiele ondergrond op een plek waar deze niet kan omvallen. Zorg er voor dat het stopcontact, vanaf de gekozen plek, met het netsnoer bereikbaar is. Plaats de klem met schroefverbinding over de rand van het waterreservoir en schroef deze, met de hand, stevig vast. Rechtsom (met de wijzers van de klok mee) schroeft u deze vast, linksom weer los. Voor een optimale watercirculatie dient u de onderzijde van de Wartmann®sous-vide regelaar minimaal 1 centimeter los van de bodem te monteren.

Het waterreservoir vullen

Vul het waterreservoir met zuiver water tot het minimale vulvolume, (MIN indicatie) op de Wartmann®sous-vide regelaar, wordt bereikt. Houdt er rekening mee dat het volume stijgt wanneer u uw

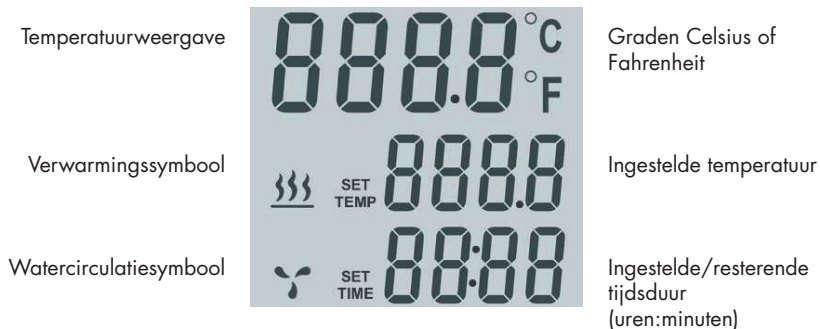
vacuümzakken in het reservoir legt. Het water mag niet boven het maximale vulvolume (MAX indicatie) uitkomen. Het waterreservoir is voldoende gevuld wanneer het waterniveau tussen de MIN en MAX indicatoren staat op het moment dat uw vacuümzakken zijn geplaatst. Controleer dit en steek vervolgens de stekker in een geaard stopcontact.

DE WARTMANN® SOUS-VIDE REGELAAR BEDIENEN

Op het bedieningspaneel kunt u de gewenste temperatuureenheid, de watertemperatuur en de tijdsduur instellen. Daarnaast vindt u op het bedieningspaneel een START en een STOPtoets. Op het beeldscherm kunt u de ingestelde of resterende tijdsduur zien evenals de ingestelde en actuele watertemperatuur. Tevens ziet u of het water wordt verwarmd en circuleert.



Figuur 2. Het bedieningspaneel.



Figuur 3. Het beeldscherm.

Direct gebruik

Stop de stekker in het stopcontact. De Wartmann® sous-vide regelaar geeft een enkele lange pieptoon en het bedieningspaneel licht op. De temperatuurweergave geeft de actuele temperatuur van het water weer in graden Celsius of Fahrenheit (°C or °F). Door de selectietoets temperatuureenheid (°C/°F) in te drukken wisselt u tussen beide. U ziet de ingestelde temperatuur en tijd onder de actuele temperatuur weergegeven. Dit is de temperatuur en tijd van het voorlaatste programma. U kunt nu de Wartmann® sous-vide regelaar inschakelen door op de START toets te drukken. Het verwarmingssymbool en watercirculatiesymbool lichten op. Het water wordt verwarmd tot de laatst ingestelde temperatuur. Het verwarmingssymbool knippert en het watercirculatiesymbool draait. Als deze temperatuur wordt bereikt hoort u 3 korte luide pieptonen. De Wartmann® sous-vide regelaar blijft nu continu de temperatuur vasthouden. U kunt het proces direct stoppen door de STOP toets in te drukken. Zowel de verwarming als de circulatie stopt. Het verwarmingssymbool

en het watercirculatiesymbool verdwijnen van het scherm. U hoort nog wel de interne ventilator draaien. Deze blijft 30 minuten functioneren. U kunt het proces wederom starten door de START toets weer in te drukken.

Gewenste temperatuur en/of tijd instellen (kookprogramma)

U kunt altijd de gewenste temperatuur en/of tijd instellen of aanpassen. Hiervoor drukt u op de programmeer toets TEMP/TIME. De digitale weergave van de ingestelde gewenste temperatuur gaat knipperen samen met de tekst 'set temp'. Door de + toets in te drukken (en vast te houden) verhoogt u de gewenste temperatuur. De - toets verlaagt juist de gewenste temperatuur. Doe dit tot u de gewenste temperatuur heeft ingesteld. Druk nu nog een keer op de TEMP/TIME toets. De digitale tijdsweergave gaat knipperen samen met de tekst 'set time'. U kunt nu met + en - toets de gewenste tijdsduur instellen. Druk nu nogmaals op de TEMP/Time toets. De digitale weergave van de temperatuur en de tijd blijven

continue branden. Start nu het programma door de START toets in te drukken. Het verwarmingssymbool en watercirculatiesymbool lichten op. Het water wordt verwarmd tot de laatst ingestelde temperatuur. Het verwarmingssymbool knippert en het watercirculatiesymbool draait. Als deze temperatuur wordt bereikt hoort u 3 korte luide pieptonen. Druk nu op de START toets om het programma te starten. De Wartmann®sous-vide regelaar blijft nu continu de temperatuur vasthouden en circuleren voor de ingestelde tijdsduur. De klok telt af tot 0 minuten. U hoort drie korte luide pieptonen. Het programma is nu klaar.

U dient nu zelf de STOP toets in te drukken. De Wartmann®sous-vide regelaar stopt met verwarmen en circuleren. Indien de STOP toets niet ingedrukt wordt blijft de Wartmann®sous-vide regelaar de ingestelde temperatuur vasthouden. U kunt het proces tijdens het programma ook direct stoppen door de STOP toets in te drukken. Zowel de verwarming als de circulatie stoppen. Het verwarmingssymbool

en het watercirculatiesymbool verdwijnen van het scherm. U hoort nog wel de interne ventilator draaien. Deze blijft 30 minuten functioneren. U kunt het proces wederom starten door de START toets weer in te drukken. U kunt nu ook de gewenste temperatuur en/of tijd wederom instellen.

Foutmeldingen

De Wartmann®sous-vide regelaar meet automatisch het waterniveau. Zodra u de stekker van de Wartmann®sous-vide regelaar in het stopcontact steekt zal deze het waterniveau gaan meten. Indien u dit doet terwijl de Wartmann®sous-vide regelaar nog droog staat zal deze de foutmelding E01 geven. Indien het waterniveau te laag is ziet u dezelfde foutmelding. U dient het waterreservoir bij te vullen (zie 'Het waterreservoir vullen') tot boven de MIN indicatie. Indien u tijdens het gebruik de foutmelding E01 krijgt betekent dit dat het waterniveau onder de MIN indicatie is gezakt. Door verdamping van het water kan dit gebeuren. U dient nu ook het waterreservoir bij te vullen. Indien u de code E02 krijgt is helaas de

Wartmann®sous-vide regelaar defect. Bied de regelaar ter reparatie aan. De code CLEAN betekent dat de Wartmann®sous-vide regelaar meer dan 100 uur gebruikt is en/of ernstig verontreinigd is. Reinig en/of ontkalk de regelaar. Zie NA GEBRUIK/Reinigen en/of ONDERHOUD/ontkalken. De code LP (low Power) geeft een elektrische storing aan. Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 1 minuut, en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Controleer of de fout is opgelost. Blijft de fout bestaan dan dient u de regelaar ter reparatie aan te bieden.

NA GEBRUIK

Uitschakelen

Druk de STOP toets in. De Wartmann®sous-vide regelaar stopt met verwarmen en circuleren. U hoort nog wel de interne ventilator draaien. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Voordat u de Wartmann®sous-vide regelaar uit het waterreservoir neemt dient deze voldoende afgekoeld te zijn. Controleer de watertemperatuur met een thermometer. Laat het water afkoelen tot een temperatuur van 45 °C of lager.

Losmaken

Draai de stelschroef los (linksom) en verwijder de Wartmann®sous-vide regelaar in een verticale stand. Houdt deze rechtop en laat het water er uit lekken. Laat vervolgens de Wartmann®sous-vide regelaar in de verticale stand drogen.

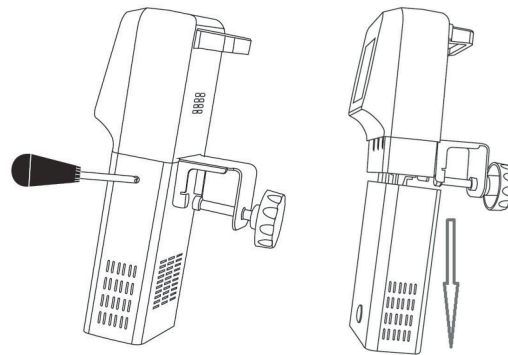
Reinigen

In principe hoeft u de Wartmann®sous-vide regelaar niet schoon te maken. Deze is immers alleen gebruikt in zuiver water. Mochten er per ongeluk toch etensresten (of andere verontreinigingen) op terecht komen dat kunt u, na uitschakeling en afkoeling, deze verwijderen met een gering vochtige schone doek. Reinig de Wartmann®sous-vide regelaar niet onder stromend water en plaats de Wartmann®sous-vide regelaar niet in de vaatwasser. Om kalkaanslag te verwijderen volgt u de procedure zo als beschreven in hoofdstuk ONDERHOUD/Onthalken.

Ernstige vervuiling (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. Zet de Wartmann®sous-vide regelaar uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder in deze gevallen de lekke vacuümzak en ververs het water. Het zou kunnen zijn dat de binnenste componenten van de Wartmann®

sous-vide regelaar vervuild zijn. De watercirculatie is wellicht afgenomen en/of de verwarming werkt niet naar behoren. U kunt dan de onderste metalen beschermkoker losmaken om het verwarmingselement en de temperatuursensor te reinigen. Deze is met twee schroeven gemonteerd aan de zijkant van de koker. Gebruik een kruiskop schroevendraaier om de beschermkoker te verwijderen. U ziet nu de componenten waaronder de temperatuursensor en het verwarmingselement. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is wanneer u de koker wilt verwijderen. Zie figuur 4.



Figuur 4. Verwijder de metalen koker.

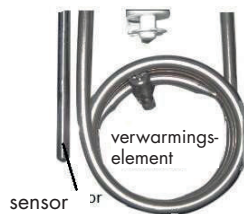
Reinig voorzichtig de componenten met water en een zachte borstel, schuurspons of (vaat)doek. Plaats vervolgens de koker weer terug en draai de schroeven handvast terug.

Opbergen

U kunt de Wartmann®sous-vide regelaar wegzetten wanneer deze compleet droog is. U mag dan deze verticaal of horizontaal opbergen. Bewaar de Wartmann®sous-vide regelaar buiten bereik van kinderen.

Veroudering

Laat de Wartmann®sous-vide regelaar niet onnodig lang in water gedompeld. Dit voorkomt vroegtijdige veroudering en kalkaanslag.



ONDERHOUD

De Wartmann®sous-vide regelaar heeft geen speciaal onderhoud nodig. Afhankelijk van de hardheid van het water in het waterreservoir dient de Wartmann®sous-vide regelaar wel periodiek ontkalkt te worden. Na 200 gebruiken, of na 100 uur continu gebruik zal de Wartmann®sous-vide regelaar een reinigingsmelding geven. Houd tevens rekening met het volgende:

Plaats een 'warme' Wartmann®sous-vide regelaar niet in koud water. Voor een tweede gebruik kunt u beter de de Wartmann®sous-vide regelaar eerst laten afkoelen tot de watertemperatuur. Dit geldt ook vice versa. Plaats een 'koude' regelaar niet direct in heet water. U kunt een 'koude' regelaar wel in lauw warm plaatsen. Gebruik voor iedere bereiding vers water. Vermijd het herhaald gebruik van hetzelfde water. Ontkalk de Wartmann®sous-vide regelaar regelmatig.

Ontkalken

Afhankelijk van de hardheid van water bevat dit, in meer of mindere mate, mineralen zoals calcium en magnesium. Hierdoor ontstaat bij verwarming van het water kalkafzetting op het verwarmingselement van de Wartmann®sous-vide regelaar. Deze kalkafzetting verstoort de goede werking van de Wartmann®sous-vide regelaar. De Wartmann®sous-vide regelaar dient daarom regelmatig ontkalkt te worden. De frequentie waarmee u moet ontkalken hangt onder meer af van de hardheid van uw kraanwater. Wij adviseren de Wartmann®sous-vide regelaar na iedere 100 uur gebruik, of na circa 20 gebruikskeren, te ontkalken.

Benodigheden

Om de Wartmann®sous-vide regelaar te ontkalken heeft u een waterreservoir nodig waar de Wartmann®sous-vide regelaar tot aan de MAX indicatie geplaatst kan worden. Met een kleiner waterreservoir heeft u minder ontkalkproduct no-

dig. Voor het ontkalkproces kunt u natuurazijn of citroenzuur gebruiken. Er zijn ook kant-en-klaar ontkalk-producten te koop. Let er wel op dat deze bedoeld zijn voor het ontkalken van huishoudelijke apparaten. Volg hierbij de instructies van het etiket. Draag beschermende kleding, doe huishoudhandschoenen aan en draag een veiligheidsbril tijdens het ontkalken.

Ontkalkingsprocedure

Monteer de Wartmann®sous-vide regelaar met behulp van de schroefverbinding in het waterreservoir. Vul dit tot net onder de MAX indicatie met water. Voeg het ontkalkingsmiddel toe en vul vervolgens het waterreservoir af met water tot de MAX indicatie.

Zet de Wartmann®sous-vide regelaar aan. Stel de temperatuur in op 80 °C en de tijd op 30 minuten. Normaliter zou dit voldoende moeten zijn voor een grondige reiniging. Laat de Wartmann®sous-vide regelaar afkoelen en spoel vervolgens de metalen onderzijde van de

Wartmann®sous-vide regelaar af met schoon water.

Laat de Wartmann®sous-vide regelaar verticaal drogen en berg het daarna op. Ledig direct het waterreservoir en spoel deze na met schoon water. Indien u ziet dat er nog steeds veel kalkafzetting is, dient u de reinigingsprocedure te herhalen. Gebruik eventueel iets meer azijn of citroenzuur.

Ontkalkingsmelding (CLEAN)

De WM-1509 SV geeft na 200 gebruiksuren, of na 100 uur continu gebruik een reinigingsmelding. Het apparaat is nog wel gewoon te gebruiken. De melding verdwijnt door het apparaat in de reinigingsmode te zetten; START en MIN toets gelijktijdig iets langer ingedrukt houden tot de tijd en temperatuur (3 uur/ 80 graden) verschijnt. Wanneer je de knoppen loslaat dan knipperen tijd en temperatuur 10 keer waarna ze zijn ingesteld. Druk op START om

het reinigingsprogramma te starten. Je kan het gestarte reinigingsprogramma eventueel eerder afbreken met STOP.

DE WARTMANN® SOUS-VIDE REGELAAR RECYCLEN

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

BIJLAGE: STORINGEN VERHELPE

Normaliter functioneert de Wartmann®sous-vide regelaar naar wens. Wanneer zich onverhoopt toch een storing voordoet probeert u dan eerst onderstaande adviezen.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De sous-vide regelaar gaat niet aan.	Het netsnoer is beschadigd, de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer het netsnoer op beschadigingen en plaats daarna de stekker terug in het stopcontact.
	Er staat geen spanning op het stopcontact.	Controleer met een ander elektrisch apparaat of er spanning op het stopcontact staat.
	De sous-vide regelaar is defect.	Bied de sous-vide regelaar ter reparatie aan.
De watertemperatuur stijgt niet.	De ingestelde temperatuur is gelijk aan, of lager dan, de watertemperatuur.	Controleer de ingestelde temperatuur.
	De ingestelde tijdsduur is te kort om het water volledig te verwarmen.	Verleng de ingestelde tijdsduur.
De sous-vide regelaar maakt een vreemd geluid.	Er bevindt zich lucht in de pomp.	Schudt voorzichtig de sous-vide regelaar totdat alle lucht uit de pomp is. Doe dit terwijl het apparaat in het waterreservoir hangt.
	De sous-vide regelaar is defect.	Bied de sous-vide regelaar ter reparatie aan.
De sous-vide regelaar werkt traag.	Er is (veel) kalkaanslag op het verwarmingselement.	Ontkalk de sous vide regelaar en probeer het apparaat opnieuw (zie ONDERHOUD).
	De temperatuursensor en/of het verwarmingselement is verontreinigd.	Verwijder de metalen koker en reinig de componenten (zie NA GEBRUIK/reinigen).

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Op het beeldscherm staat de code E01.	De sous-vide regelaar staat niet in water.	Plaats de sous-vide regelaar in water en herstart het apparaat met de start/stop knop.
	Het waterniveau is te laag (onder de MIN indicatie).	Vul het waterreservoir tot het waterniveau boven de MIN indicatie uitkomt. Herstart het apparaat met de start/stop knop.
Op het beeldscherm staat de code E02.	De sous-vide regelaar is defect.	Bied de sous-vide regelaar ter reparatie aan.
Op het beeldscherm staat de code CLEAN.	Er is (veel) kalkaanslag op het verwarmingselement.	Ontkalk de sous vide regelaar en probeer het apparaat opnieuw (zie ONDERHOUD).
	De temperatuursensor en/of het verwarmingselement is verontreinigd.	Verwijder de metalen koker en reinig de componenten (zie NA GEBRUIK/reinigen).
Op het beeldscherm staat de code LP.	De sous-vide regelaar kent een elektrische storing.	Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 1 minuut, en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Controleer of de fout is opgelost.
	De sous-vide regelaar is defect.	Bied de sous-vide regelaar ter reparatie aan.

Type number / Typenummer model: WM-1509 SV

Voltage / Spanning: 230 volt: 50 Hz

Power / Vermogen: 1500 Watt

Mass / Massa: 1,6 Kg

Color / Kleur: black / zwart

Waterproof / Waterdicht: IPx 7

Dimensions / Afmetingen: 121 x 159 x 285 mm

Max. clamb / Max. klem: 32 mm

Min depth / Min diepte: 90 mm

Max depth / Max diepte: 140 mm



WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING