

BENUTZERHANDBUCH



SOUS-VIDE-CONTROLLER

Modellnummer WM-1507 SV

Wartmann®

www.wartmann.kochen

INHALT

WILLKOMMEN	1	
WICHTIG.....	2	
Nur für den Hausgebrauch geeignet	2	
Elektrische Anschlüsse prüfen.....	2	
Vermeiden Sie, dass das Bedienteil mit Wasser in Berührung kommt.....	2	
Enthält Heizelemente	2	
Originalzubehör verwenden.....	2	
LIEFERUNGEN.....	3	
Wasser reservoir.....	3	
Vakuumbutel	3	
Vakuengerät.....	3	
ÜBERBLICK ÜBER DAS SOUS-VIDE-GERÄT		4
Bedienfeld	4	
Befehlsrad	4	
Kontrollen.....	5	
VERWENDUNG DES SOUS-VIDE-GERÄTS.....		6
Zusammenbau des Sous-Vide-Geräts.....	6	
Füllen des Wassertanks.....	6	
Einschalten des Sous-Vide-Geräts.....	7	
Temperatureinheit einstellen	7	
Temperatur einstellen	7	
Programmdauer einstellen	7	
Vorheizen starten	7	
Garprogramm starten.....	7	
Das Vorbereitungsprogramm ist fertig.....	7	
Garprogramm beenden.....	8	
In der Zwischenzeit die Temperatur anpassen	8	
Ein beschädigter Vakuumbutel.....	8	
NACH GEBRAUCH		9
Lösen	9	
Lagerung.....	9	
Altern.....	9	
WARTUNG.....		10
ENTKALKEN.....		11
Warum entkalken.....	11	
Lieferungen		11
Reinigungsvorgang.....	11	
FEHLERBEHEBUNG.....		12
RECYCLING DES SOUS-VIDE-GERÄTS		13

WILLKOMMEN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann wünscht Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Sous-Vide-Gerät. Mit Hilfe des Wartmann® Sous-Vide-Gerätes können Sie nach der Sous-Vide-Methode kochen; Für eine optimale Zubereitung können Sie die gewünschte Dauer und Zubereitungstemperatur genau einstellen.

Mit Sous-Vide können Sie Ihre Gerichte immer auf die bewährte Art und Weise zubereiten, ohne sich um irgendetwas anderes kümmern zu müssen. Dadurch sparen Sie Zeit und können sicher sein, immer das gleiche Ergebnis zu erhalten. Sous-Vide ist daher ideal zum Kochen für kleine Gruppen.

Die Vorteile von Sous-Vide bestehen darin, dass der Geschmack Ihres Gerichts optimal erhalten bleibt, Sie das Gericht nicht überhitzen können, Ihr Gericht nicht austrocknet und Sie Fleisch absolut zart zubereiten können.

Wenn Sie mit dem Sous-Vide-Garen beginnen möchten, ist das Sous-Vide-Gerät von Wartmann® eine hervorragende Wahl.

Eine gute Wahl

Dank eines durchdachten Designs ist das Wartmann® Sous-Vide-Gerät kompakt, einfach zu installieren und einfach zu bedienen. Mit der Federklemme können Sie das Gerät sicher an einem Wassertank befestigen. Der Bildschirm ist klar, Temperatur und Zeit sind leicht einstellbar.

Wenn Sie neu im Sous-Vide-Garen sind, ist das Wartmann® WM-1507 SV Sous-Vide-Gerät eine gute Wahl. Wenn Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung beachten, werden Sie lange Freude an Ihrem Wartmann® Sous-Vide-Gerät haben.

Für eine optimale Nutzung Ihres Sous-Vide-Geräts empfehlen wir die Verwendung von Vakuumbuteln und einem Vakuumiergerät. Wartmann® bietet verschiedene Vakuumbutel und Vakuumiergeräte passend für Sous-Vide.

WICHTIG

Dieses Handbuch enthält Informationen zur Verwendung und Wartung Ihres Sous-Vide-Geräts. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Sous-Vide-Gerät verwenden, und bewahren Sie diese Anleitung für die zukünftige Verwendung auf.

Nur für den Hausgebrauch geeignet.

Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Bei (semi)professioneller oder unsachgemäßer Verwendung, Verwendung, die nicht den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entspricht und selbst durchgeführten Reparaturen erlischt die Garantie und Wartmann® lehnt jede Haftung für dadurch verursachte Schäden ab.

Nicht geeignet für Kinder

Dieses Elektrogerät kommt teilweise mit Wasser in Berührung und ist daher nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet.

Elektrische Anschlüsse prüfen

Prüfen Sie, ob die auf dem Sous-Vide-Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Sous-Vide-Gerät anschließen. Schließen Sie nur das Sous-Vide-Gerät

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und verwenden Sie geerdete Verlängerungskabel, wenn die Gefahr besteht, dass Sie über das Netzkabel stolpern. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Sous-Vide-Gerät selbst beschädigt sind, müssen Sie es zuerst von einem autorisierten Servicecenter reparieren oder ersetzen lassen.

Vermeiden Sie den Kontakt des Bedienteils mit Wasser

Das Sous-Vide-Gerät enthält elektrische Teile und Heizelemente. Stellen Sie sicher, dass der Teil über der MAX-Anzeige (z. B. der Steuerteil und das Netzkabel) niemals mit Wasser in Berührung kommt, um einen Stromschlag und/oder eine Beschädigung des Sous-Vide-Geräts zu vermeiden.

Wir empfehlen, den Wasserstand nur dann aufzufüllen, wenn das Gerät aus der Steckdose gezogen ist.

Sollte der Teil über der MAX-Anzeige kurzzeitig mit Wasser in Berührung gekommen sein, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät senkrecht trocknen lassen, um zu verhindern, dass Wasser in den Bedienteil zurückläuft.

Enthält Heizelemente

Berühren Sie keine heißen Oberflächen und bedienen Sie das Gerät immer über die Tasten. Verwenden Sie immer ein Thermometer, um die Wassertemperatur zu überprüfen. Um versehentliche Verbrühungen durch heißes Wasser zu vermeiden, lassen Sie den Wassertank abkühlen, bevor Sie ihn bewegen. Nehmen Sie Ihr Geschirr mit einer Zange aus dem heißen Wasser.

Verwenden Sie Originalzubehör

In dieser Anleitung wird die Verwendung von Wartmann®-Vakuumgeräten und -beuteln vorausgesetzt.

Für Produkte anderer Anbieter können abweichende Anweisungen gelten. Die Wartmann® Vakuumbeutel sind für Temperaturen bis 100 Grad Celsius geeignet.

LIEFERUNGEN

Für das Sous-Vide-Garen benötigen Sie neben dem Sous-Vide-Gerät noch einige zusätzliche Werkzeuge.

Wasser reservoir

Sie benötigen einen Wasserbehälter, beispielsweise eine Pfanne, einen Eimer oder einen Wasserbehälter. Dieses muss temperaturbeständig bis 100 Grad Celsius sein. Bei montiertem Gerät sollten für eine gute Wasserzirkulation einige Zentimeter Freiraum unter dem Gerät vorhanden sein. Je nach Installation sollte das Wasserreservoir mindestens 15 bis 19 cm tief sein. Die maximale Größe des Wasserreservoirs wird auch durch die Wärmeisolierung des Wasserreservoirs bestimmt.

Vakuumbbeutel

Sie benötigen verschließbare Beutel, in denen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel wasserdicht verpacken können. Die Beutel müssen temperaturbeständig bis 100 Grad Celsius sein. Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit empfehlen wir, gebrauchte Beutel nicht wiederzuverwenden.

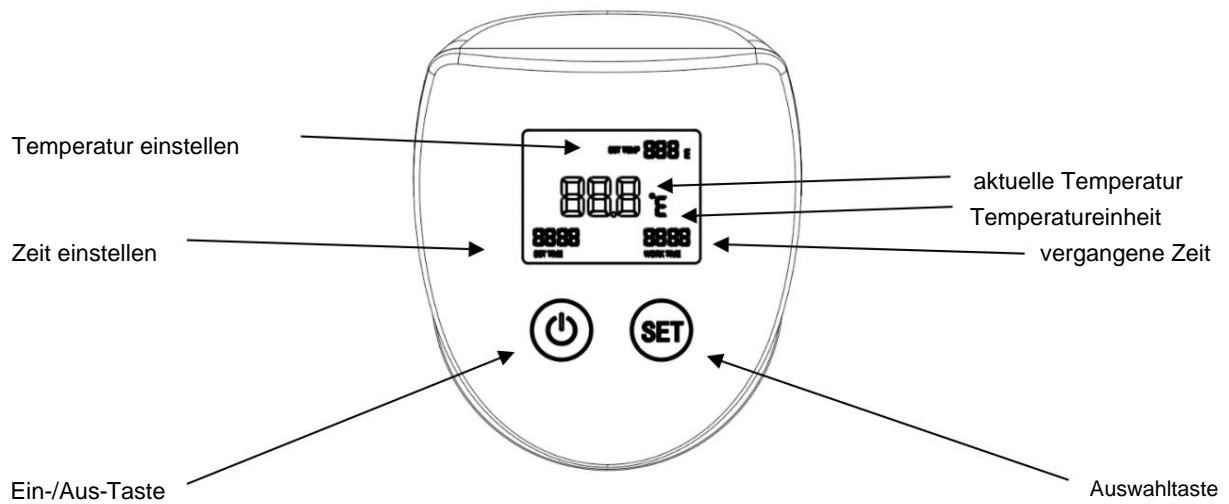
Vakuengerät

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Lebensmittel in einem verschließbaren Beutel zu vakuumieren. Hierzu benötigen Sie ein Vakuengerät mit Siegelfunktion. Das Vakuengerät entfernt die Luft aus dem Beutel und sorgt für einen wasser- und luftdichten Verschluss.

ÜBERBLICK ÜBER DAS SOUS-VIDE-GERÄT

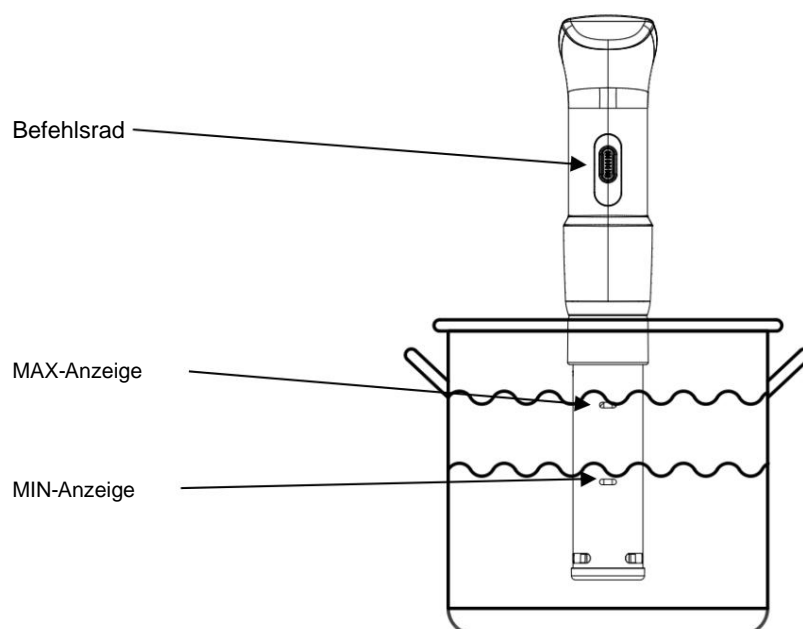
Bedienfeld

Auf dem berührungsempfindlichen Bildschirm können Sie die gewünschte Temperatureinheit, die Wassertemperatur und die Programmdauer einstellen. Sie können das Gerät auch über das Bedienfeld ein- und ausschalten.



Befehlsrad

Auf der Vorderseite des Geräts finden Sie ein Einstellrad. Dieses Bedienrad leuchtet während der Nutzung blau.



Kontrollen

Sie bedienen das Gerät mit den folgenden drei Elementen:



Ein/Aus- und Start-Taste



Auswahltaste zum Starten des Programms und zur Auswahl der Programmdauereinstellung



Stellrad zum Einstellen der gewünschten Temperatur und Programmdauer

VERWENDUNG DES SOUS-VIDE-GERÄTS

Montieren Sie das Sous-Vide-Gerät

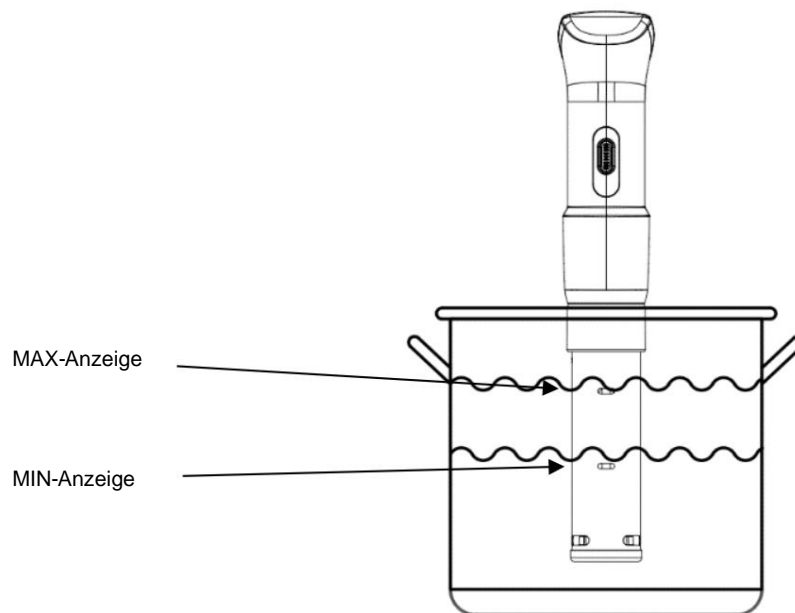
Wählen Sie einen geeigneten Wasserbehälter mit einer Tiefe von mindestens 15 Zentimetern und stellen Sie ihn auf einer horizontalen Fläche an einem Ort auf, an dem er auch beim Vorbeigehen nicht herunterfallen kann. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose vom gewählten Standort aus mit dem Netzkabel zugänglich ist.

Anschließend befestigen Sie das Sous-Vide-Gerät mit der Federklemme sicher am Wasserbehälter.

Füllen Sie den Wassertank

Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser und achten Sie darauf, dass die Füllmenge nie über die MAX-Anzeige hinausgeht. Bedenken Sie beim Befüllen, dass der Wasserstand ansteigt, wenn Sie Ihre Vakuumbutel ins Wasser legen. Schütteln Sie das Sous-Vide-Gerät bei Bedarf vorsichtig, um eventuelle Luft aus dem Sous-Vide-Gerät zu entfernen.

Der Wasserbehälter ist ausreichend gefüllt, wenn der Wasserstand beim Einlegen Ihrer Staubsaugerbeutel zwischen der MIN- und MAX-Anzeige liegt.



MAX-Anzeige; Der Wasserstand darf diese Marke nicht überschreiten



MIN-Anzeige; Der Wasserstand muss über dieser Marke liegen

Bitte beachten Sie: Sinkt der Wasserstand während des Gebrauchs unter die MIN-Anzeige, beispielsweise durch Verdunstung, schaltet sich das Gerät ab.

Schalten Sie das Sous-Vide-Gerät ein

Stellen Sie sicher, dass niemand über das Netzkabel stolpern kann. Verwenden Sie ggf. ein geeignetes Verlängerungskabel. Stecken Sie das Sous-Vide-Gerät in eine geerdete Steckdose. Drücken Sie anschließend 5 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Bedienfeld leuchtet auf und das Sous-Vide-Gerät kann nun für den Betrieb eingerichtet werden.

Stellen Sie die Temperatureinheit ein

Das Sous-Vide-Gerät zeigt die Temperatur standardmäßig in Grad Celsius an. Auf Wunsch können Sie die Temperaturanzeige auf Grad Fahrenheit umstellen und umgekehrt. Drücken Sie dazu zwei Sekunden lang gleichzeitig die Ein-/Aus-Taste und die Auswahl Taste.

Stellen Sie die Temperatur ein



Durch Drehen am Einstellrad können Sie ganz einfach die gewünschte Temperatur einstellen. Für eine höhere Temperatur aufdrehen, für eine niedrigere Temperatur aufdrehen.

Die Temperatur ist zwischen 0 und 95 Grad Celsius einstellbar.

Stellen Sie die Programmdauer ein



Um die gewünschte Programmdauer einzustellen, drücken Sie zunächst kurz die Auswahl Taste. Die einzustellenden Stunden blinken nun.



Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Stundenzahl auszuwählen. Drücken Sie die Auswahl Taste erneut. Die einzustellenden Minuten blinken nun. Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Anzahl Minuten auszuwählen. Drücken Sie die Auswahl Taste erneut, um die eingestellte Programmdauer zu bestätigen. Zur Bestätigung blinkt die verstrichene Zeit kurz auf.

Ihr Sous-vidé-Garprogramm ist nun eingestellt.

Starten Sie das Vorheizen



Durch kurzes Drücken der Ein-/Aus-Taste können Sie mit dem Vorheizen des Wassers beginnen. Sie hören nun die Pumpe laufen und sehen, wie das Wasser zirkuliert.

Während des Vorheizens erhöht sich die aktuelle Temperatur schrittweise, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Piepton.

Dieser Piepton wiederholt sich alle drei Sekunden.

Starten Sie das Garprogramm



Überprüfen Sie, ob Ihre Produkte wasserdicht verpackt sind und legen Sie sie in den Wassertank. Drücken Sie die Auswahl Taste „SET“ 2 Sekunden lang. Sie hören einen kurzen Piepton, der sich wiederholende Piepton verstummt und das Garprogramm startet.

Sobald das Garprogramm gestartet ist, erhöht sich die „verstrichene Zeit“. Nach einer Minute sehen Sie, wie die verstrichene Zeit auf 00:01 Stunden springt.

Das Kochprogramm ist fertig

Sobald die eingestellte Programmdauer erreicht ist, hören Sie einen weiteren Piepton, der sich alle 3 Sekunden wiederholt. Ihre Vorbereitung ist fertig. Das Wasser bleibt auf der eingestellten Temperatur und die verstrichene Zeit läuft weiter, bis Sie das Kochprogramm verlassen.

Beenden Sie das Garprogramm



Schalten Sie das Sous-Vide-Gerät aus, indem Sie 5 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste drücken, und nehmen Sie Ihr Gericht aus dem Wasser. Benutzen Sie dazu eine Zange, damit Sie sich nicht am Wasser verbrennen.

Passen Sie in der Zwischenzeit die Temperatur an

Sie können die Temperatur während eines Garprogramms durch Drehen des Einstellrads anpassen. Die verstrichene Zeit wird dann gestoppt. Sie müssen die Programmdauer zurücksetzen.

Ein beschädigter Staubsaugerbeutel

Wenn der Vakuumbbeutel während der Zubereitung undicht wird, können Lebensmittel aus dem Beutel ins Wasser gelangen. Dies kann im Sous-Vide-Gerät landen und die Wasserzirkulation blockieren. Entfernen Sie in diesen Fällen den undichten Vakuumbbeutel und wechseln Sie das Wasser. Reinigen Sie bei Bedarf das Sous-Vide-Gerät.

NACH GEBRAUCH

Lösen

Nachdem Sie das Sous-Vide-Gerät ausgeschaltet haben, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Anschließend können Sie die Klemmfeder öffnen und das Sous-Vide-Gerät aus dem Wasserreservoir entnehmen. Anschließend stellen Sie das Sous-Vide-Gerät senkrecht auf und lassen es trocknen.

Speichern

Sie können das Sous-Vide-Gerät wegstellen, wenn das Sous-Vide-Gerät trocken und abgekühlt ist. Bewahren Sie das Sous-Vide-Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Altern

Lassen Sie das Sous-Vide-Gerät nicht unnötig lange in Wasser eingetaucht, um eine vorzeitige Alterung des Sous-Vide-Geräts zu verhindern.

WARTUNG

Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer Ihres Sous-Vide-Geräts sind normaler Gebrauch und regelmäßige Wartung erforderlich. Beachten Sie daher folgende Nutzungsregeln:

- Stellen Sie ein heißes Sous-Vide-Gerät nicht in kaltes Wasser. Besser ist es, das Sous-Vide-Gerät zunächst abkühlen zu lassen, bis die Temperatur nahezu der des Wassers entspricht. Es ist auch besser, ein kaltes Sous-Vide-Gerät nicht in heißes Wasser zu stellen.
- Verwenden Sie für jede Zubereitung neues Wasser; Vermeiden Sie die wiederholte Verwendung desselben Wassers. • Lagern Sie das Gerät nach der Verwendung und Reinigung aufrecht. Leg es hin Gerät nass oder horizontal.
- Entkalken Sie das Sous-Vide-Gerät regelmäßig. Wir empfehlen das Sous-Vide-Gerät alle 100 Betriebsstunden oder nach 20 Anwendungen.

Wenn Sie Schäden feststellen, sollten Sie das Sous-Vide-Gerät in einem Servicecenter reparieren lassen. Führen Sie Reparaturen am Sous-Vide-Gerät nicht selbst durch.

ENTKALKEN

Warum entkalken?

Leitungswasser enthält Mineralien wie Kalzium und Magnesium. Dadurch bilden sich beim Erhitzen des Wassers Kalkablagerungen am Heizelement des Sous-Vide-Geräts. Diese Kalkablagerungen stören die ordnungsgemäße Funktion des Sous-Vide-Geräts. Das Sous-Vide-Gerät muss daher regelmäßig entkalkt werden. Die Häufigkeit, mit der Sie entkalken müssen, hängt unter anderem von der Härte Ihres Leitungswassers ab. Wir empfehlen, das Sous-Vide-Gerät alle 100 Betriebsstunden oder nach 20 Anwendungen zu entkalken.

Lieferungen

Um das Sous-Vide-Gerät zu reinigen, benötigen Sie einen Wasserbehälter mit einer Höhe von mindestens 19 cm und ein geeignetes Entkalkungsmittel. Verwenden Sie einen speziellen Entkalker oder Zitronensäure.

Reinigungsvorgang

Befestigen Sie das Sous-Vide-Gerät mithilfe der Klemmfeder im Wasserbehälter. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Wasser. Geben Sie das Entkalkungsmittel hinzu. Wenn Sie Zitronensäurepulver verwenden, geben Sie 5 Gramm Pulver pro 1 Liter Wasser hinzu. Tragen Sie beim Umgang mit Chemikalien Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille. Achten Sie darauf, dass keine Zitronensäure in Ihre Augen gelangt. Spülen Sie in diesem Fall sofort mit viel Wasser aus und wenden Sie sich an Ihren Arzt.

Schließen Sie das Sous-Vide-Gerät an, stellen Sie die Temperatur auf 70°C (158 F) und die Programmdauer auf 30 Minuten ein. Starten Sie das Sous-Vide-Gerät. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Piepton. Drücken Sie kurz die Auswahltaste „SET“ und lassen Sie das Gerät weitere 30 Minuten zirkulieren. Nach 30 Minuten hören Sie einen weiteren Piepton. Drücken Sie nun 5 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste, das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie nun den Stecker aus der Steckdose und anschließend das Sous-Vide-Gerät aus dem Wasser.

Überprüfen Sie, ob das Sous-Vide-Gerät sauber ist. Sollten noch Kalkablagerungen vorhanden sein, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang; Bei Bedarf etwas mehr Zitronensäure verwenden. Wenn der Kalk entfernt wurde, spülen Sie den Boden des Sous-Vide-Geräts mit klarem Wasser ab. Lassen Sie das Sous-Vide-Gerät vertikal abkühlen und trocknen und lagern Sie es dann.

FEHLERBEHEBUNG

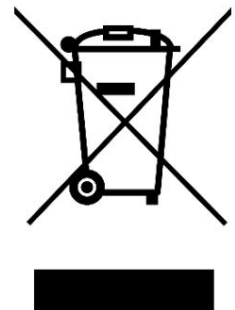
Normalerweise liefert das Wartmann Sous-Vide-Gerät eine gute Leistung. Sollte dennoch eine Fehlfunktion auftreten, versuchen Sie zunächst die folgenden Ratschläge.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Sous-Vide-Gerät funktioniert nicht An.	Das Netzkabel ist beschädigt, der Stecker ist nicht eingesteckt oder die Steckdose hat keinen Strom.	Überprüfen Sie zunächst, ob das Netzkabel unbeschädigt ist, und stecken Sie dann den Stecker in eine Steckdose, von der Sie wissen, dass sie mit Strom versorgt wird.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden lang
Der Bildschirm ist nicht sichtbar. Das Gerät ist ausgeschaltet.		Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden lang
Die Wassertemperatur steigt nicht.	Die eingestellte Temperatur ist gleich oder geringfügig niedriger als die Wassertemperatur.	Überprüfen Sie die eingestellte Temperatur.
Die Pumpe macht ein hohes, störendes Geräusch.	In der Pumpe ist Luft.	Schütteln Sie das Gerät vorsichtig, bis die gesamte Luft aus der Pumpe entweicht, nachdem Sie Wasser in den Wassertank gefüllt haben.
	In der Pumpe befindet sich Schmutz.	Lassen Sie das Gerät in einem Servicecenter reinigen.
Auf dem Bildschirm erscheint die Fehlermeldung E05.	Das Sous-Vide-Gerät steht nicht im Wasser.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warte 5 Sekunden. Stellen Sie das Sous-Vide-Gerät ins Wasser und achten Sie darauf, dass der Wasserstand zwischen MIN und liegt MAX-Anzeige. Stecken Sie es in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.
	Der Wasserstand ist zu niedrig.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warte 5 Sekunden. Fügen Sie Wasser hinzu und stellen Sie sicher, dass der Wasserstand zwischen der MIN- und MAX-Anzeige liegt. Stecken Sie es in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.
Auf dem Bildschirm erscheint die Fehlermeldung E06.	Die Wassertemperatur ist viel höher als die eingestellte Temperatur.	Ziehen Sie das Netzkabel ab und warten Sie 5 Sekunden. Lassen Sie das Wasser auf eine Temperatur ab, die unter der eingestellten Temperatur liegt. Stecken Sie es in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.
	Die Temperaturregelung ist defekt.	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur in ein Servicecenter.
Auf dem Bildschirm erscheint die Fehlermeldung E02.	Der Temperatursensor ist defekt.	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur in ein Servicecenter.

Um eine Fehlermeldung zu löschen, trennen Sie das Gerät mindestens 5 Sekunden lang von der Steckdose.

RECYCLING DES SOUS-VIDE-GERÄTS

Wenn das Sous-Vide-Gerät seine Lebensdauer erreicht hat, müssen Sie es bei einer Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten abgeben. Das Sous-Vide-Gerät darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.



Nummer eingeben	WM-1507 SV
Netzspannung	220-240 Volt / ~50 Hz
Vermögenswerte	1300 Watt
Umfang	0 – 95 Grad Celsius
Sicherheit	Thermal
Pasta	1,15 kg
Maße	405x147x71 mm (L x B x H)

WARTMANN®