WARTMANN®

USER MANUAL / GEBRUIKERSHANDLEIDING

SOUS-VIDE STICK
SOUS-VIDE REGELAAR
model WM-1508 SV

WWW.WARTMANN.COOKING

User manuals

User manual English 4-19
Gebruikshandleiding Nederlands 21-39

CONTENTS

WELCOME 2
Congratulations on your purchase 2

IMPORTANT 4
Precautionary measures 5

FOOD SAFETY 6

PREPARING FOR FIRST USE 8
Unpack the Wartmann®sous-vide stick 8
Mounting the Wartmann®sous-vide stick 9
Fill the water container 9

OPERATING THE WARTMANN® SOUS-VIDE STICK 10
Regular use 11
Options during operation 14
Error messages 15

AFTER USE 16
Switch off 16
Removal 16
Cleaning 16
Storage 16
Aging 16

MAINTENANCE 17
Why descaling? 17
Necessities 17
Cleaning procedure 18

RECYCLING THE WARTMANN® SOUS-VIDE STICK 18

APPENDIX 1: TROUBLESHOOTING 19

WELCOME

Congratulations on your purchase!

Wartmann® hopes that you will enjoy your new Wartmann®sous-vide stick. 'Sous vide' means 'under vacuum' in French. With the Wartmann®sous-vide stick, you can cook, vacuum-packed food, in a water container, at the desired constant temperature for a fixed time.
With the Wartmann®sous-vide stick 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 stick 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 stick in a water container. With the control panel you can switch on the Wartmann®sous-vide stick directly, but you can also easily set a program with the desired time and cooking temperature. The control panel works with clear color signaling and the Wartmann® sous-vide stick also emits powerful beeps when a certain phase is reached. You can set a time from 1 minute up to 99 hours. The temperature is variable from 40 ° C to 90 ° C. In addition, the Wartmann® sous-vide stick is very easy to clean. The Wartmann® sous-vide stick has a compact design but delivers 1000 watts of power so that the desired temperature is reached fast. The Wartmann®sous-vide stick has a IPx7 rating.

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

The sous-vide cooking techniques are also known as vacuum cooking. For optimal use of your Wartmann®sous-vide stick, 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 sticks. 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 stick for many years.

IMPORTANT

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

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

Check electrical connections
Check if the voltage indicated on the Wartmann® sous-vide stick conforms with the local mains voltage before connecting the Wartmann®sous-vide stick. In case the plug, power cord or the Wartmann® sous-vide stick 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 stick is equipped with a heating element. This heating element is protected by a metal tube (bottom). Do not touch the heating element directly. If you want to remove the stick, wait until the stick is cooled down enough and then grab the stick on the plastic 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. 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 stick securely in the water container. Use therefore the clamb with screw connection. The water level should be between the indications as shown on the Wartmann®sous-vide stick (MIN and MAX). If you want to remove the Wartmann® sous-vide stick, you must first switch it off and let the water cool down and then grab it by the plastic 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 stick with the plug from the socket. Check the water level before switching the Wartmann®sous-vide stick back on.

In the unlikely event that the top end of the stick has come into contact with 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 stick, always switch off the Wartmann®sous-vide stick completely, with the power cord from the socket.

FOOD SAFETY

The Wartmann®sous-vide stick 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 therefore your product has come in contact with the water, you must throw away the entire batch.

PREPARING FOR FIRST USE

Unpack the Wartmann®sous-vide stick

Take the Wartmann®sous-vide stick 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 stick. 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.
Figure 1 shows a schematic setup.

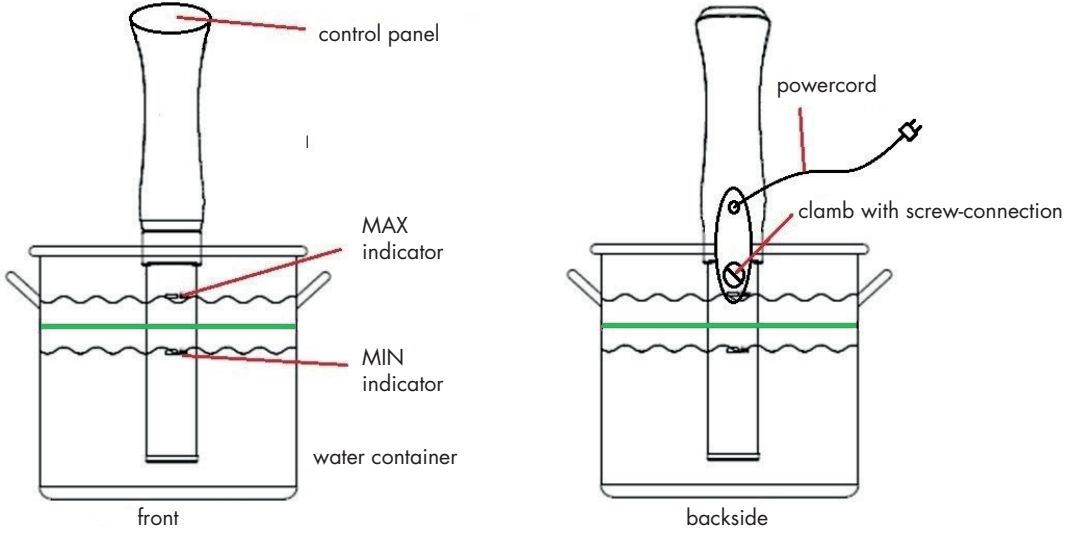


Figure 1. The Wartmann®sous-vide stick in a water container.

Mounting the Wartmann®sous-vide stick

Choose a suitable water container with a depth of at least 15 centimeters. Position the Wartmann® sous-vide stick near an electric connection, on a stable horizontal surface, in a place where the water container can't fall or be knocked over. Make sure that the power socket is accessible from the chosen location with the power cord. Place the clamp with screw connection over the edge of the water container and lock it tightly by hand. Clockwise to fasten it and counterclockwise to loosen it. For optimal water circulation, make sure that the bottom of the Wartmann®sous-vide stick is at least one centimeter above the bottom of the water container.

Fill the water container

Fill the water container with fresh water until the minimum volume, (MIN indication) on the Wartmann® sous-vide stick, is reached. Keep in mind that the volume increases when you put your vacuum bags in the container. The water must not exceed the maximum volume (MAX indication). The water tank is sufficiently filled when the water level is between the MIN and MAX indicators (figure 1; green line), when your vacuum bags are placed in the water container. Check this first and then insert the plug into a socket. Always use an earthed power socket.

OPERATING THE WARTMANN® SOUS-VIDE STICK

After switching on the Wartmann®sous-vide stick, you can operate the Wartmann®sous-vide stick with the control panel (figure 2).

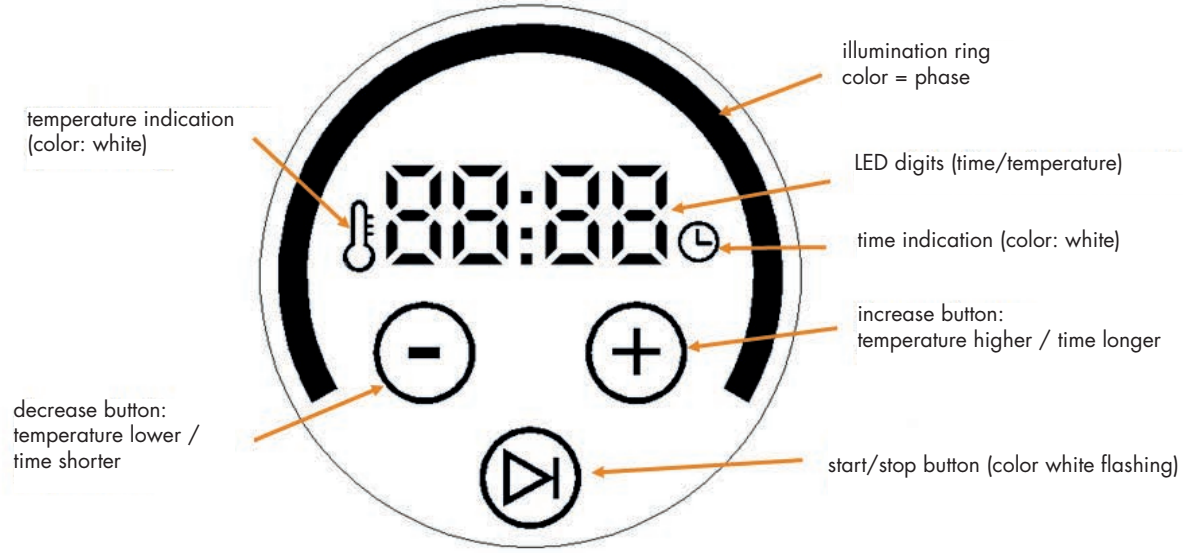


Figure 2. The control panel.

Regular use

Use the 7 steps, described below, to operate the Wartmann®sous-vide stick.

Step 1

Put the plug in the wall socket. The Wartmann®sous-vide stick emits a single beep and the illumination ring, as well as the start / stop button, will light up. The illumination ring turns green and the start / stop button starts to flash. The Wartmann®sous-vide stick is ready for use (go to step 2). If you do nothing, the illumination ring will go out after 5 minutes. The start / stop button keeps flashing. This is IDLE mode (sleep mode).

Step 2

Press the start / stop button for 2 seconds. The complete control panel lights up. The default temperature is set at 56 ° C. The illumination ring turns blue and the start / stop button stops flashing and remains lit continuously (figure 3). You can now start the Wartmann®sous-vide stick directly by pressing the start / stop button. The illumination ring turns yellow. The Wartmann®sous-vide stick will now heat up until the default temperature of 56 ° C is reached. By pressing the start / stop button again, the Wartmann®sous-vide stick will stop working. Step 3 explains how to set the desired time and temperature.

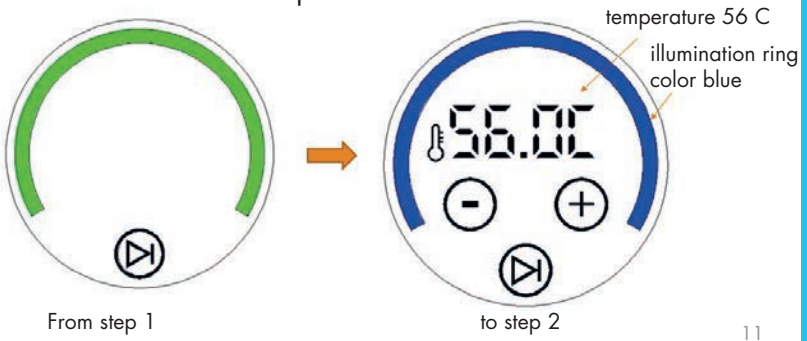


Figure 3.
Switch on the Wartmann®sous-vide stick.

Step 3

Press the temperature digits. The digits will start flashing. By pressing the + and - button you can now set the desired temperature. By pressing the digits you can alter between temperature and time. The default time is set at 08:00 (hours). The numbers will start flashing. Change the time with the + and - buttons. By pressing the digits you can switch from temperature to time and back (figure 4).

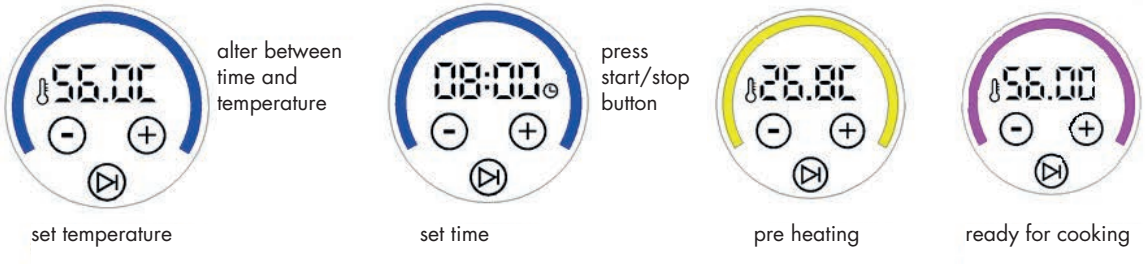
Step 4

Confirm the desired time and temperature by pressing the start / stop button. The Wartmann®sous-vide stick will now start the preheating process. The illumination ring turns yellow. The current temperature and the set temperature are displayed alternately every 5 seconds.

Step 5

When the set temperature is reached, you will hear three short beeps. The temperature will be displayed and the start / stop button starts flashing. The illumination ring turns magenta (purple/red). You now have to start the program yourself by pressing the start / stop button. The Wartmann®sous-vide stick will then hold the temperature for the time period that has been set (operational phase = cooking).

Figure 4. Setting the temperature and time (steps 4 to 5).



Step 6

The illumination ring is turned off during the operational phase. The current temperature and time are displayed alternately every 5 seconds. The time is counting down. The display shows the time remaining.

Step 7

When the set time is reached, the Wartmann®sous-vide stick will emit 10 beeps. The illumination ring changes color to light blue (figure 5). By now pressing the start / stop button the Wartmann®sous-vide stick will be switched off. The digits now shows END. The illumination ring will remain light blue and the start / stop button is flashing. You can start a second sous-vide process by pressing the start / stop button again. Continue from step 2. By pressing the start / stop button a little bit longer, the Wartmann®sous-vide stick jumps to the start mode (illumination ring green) and then to IDLE mode (sleep mode). Continue from step 1.

Figure 5. Operational phase to end of process (steps 6 and 7).

Options during operation

When the set temperature is reached, you will hear 3 short beeps (step 5). If you do not press the start / stop button, the Wartmann®sous-vide stick will emit a short beep every 5 minutes. After 30 minutes, the Wartmann®sous-vide stick will automatically start with the entered program. You can always change the set time and temperature by pressing the start / stop button. Then repeat the procedure from step 3.

If you do not switch off the Wartmann®sous-vide stick yourself at the end of the program (step 7), the Wartmann®sous-vide stick will hold the set temperature for 30 minutes. Every 5 minutes the Wartmann®sous-vide stick emits 3 short beeps. The temperature and the elapsed time are displayed alternately. This time is the set time plus the additional elapsed time. After 30 minutes, or if you press the start / stop button, the Wartmann® sous-vide stick will stop automatically.

The indication now shows END. The start / stop button will flash. The Wartmann®sous-vide stick is now in IDLE mode again. You can switch the Wartmann®sous-vide stick back on by pressing the start / stop button. Follow the procedure from step 2. If you keep the start / stop button pressed a little longer, the Wartmann®sous-vide stick switches off completely.

Error messages

The Wartmann®sous-vide stick automatically measures the water level. If the illumination ring shows a red color, then an error occurred.

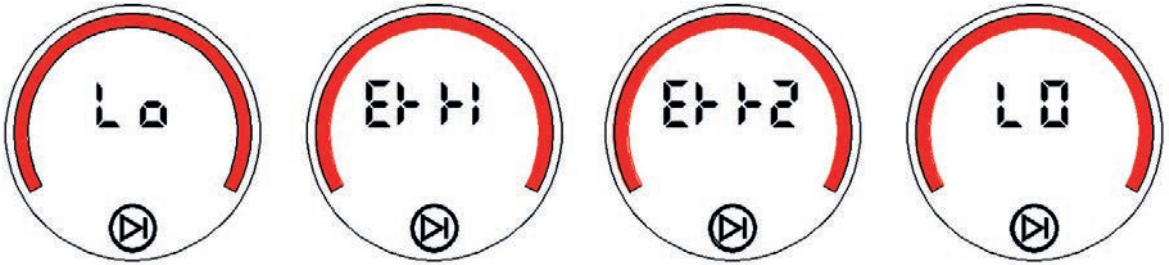


Figure 6. Error messages.

As soon as you plug the Wartmann®sous-vide stick into a socket, it will start measuring the water level. If you do this while the Wartmann®sous-vide stick is still dry, it will give the error message Lo. Place the Wartmann® sous-vide stick in the water (Mounting the Wartmann®sous-vide stick) and reset the Wartmann®sous-vide stick by pressing the start / stop button. If you get the error message LO during use, then the water level has dropped below the MIN indication. This can happen due to evaporation of the water. You need to fill the water tank with extra water (Filling the Water container). You can reset the Wartmann®sous-vide stick by pressing the start / stop button. If the color is red and flashing, then there is a malfunction. The Wartmann® sous-vide stick needs to be repaired. You will see the error code Err1 (Temperature sensor open-loop) or Err2 (Temperature sensor short-circle).

AFTER USE

Switch off
Press the start / stop button for at least 2 seconds. The Wartmann®sous-vide stick switches off completely. Then remove the plug from the socket. Before removing the Wartmann® Sous-vide stick from the water tank, it must be sufficiently cooled down. Check the water temperature with a thermometer. Let the water cool down till a temperature of 45 or less.

Removal
Loosen the screw (counterclockwise) and remove the Wartmann®sous-vide stick in a vertical position. Keep it upright and let the water drain out. Let the Wartmann®sous-vide stick dry in the vertical position.

Cleaning
Under normal circumstances you do not have to clean the Wartmann®Sous-vide controller. After all, it has only been used in fresh water. If food residues (or other contaminants) do accidentally stick 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 stick under running water and do not place the Wartmann® Sous-vide stick in a dishwasher. To remove limescale, follow the procedure as described in chapter 'Descaling'.

Storage
You can put the Wartmann®sous-vide stick away when it is completely dry. You may store it vertically or horizontally. Keep the Wartmann® Sous-vide stick out of the reach of children.

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

MAINTENANCE

The Wartmann®sous-vide stick does not require any special maintenance. But, depending on the hardness of the water in the water container, the Wartmann®sous-vide stick must be descaled periodically. We recommend that you descale the Wartmann®sous-vide stick after every 100 hours of use, or after approximately 20 uses.

Also take the following into account: Do not place the Wartmann®sous-vide stick in cold water. For a second use, it is better to let the Wartmann® sous-vide stick cool down first to the actual water temperature. This also applies vice versa. Do not place a cold stick directly in hot water. You can place a 'cold' Wartmann®sous-vide stick in lukewarm water. Use fresh water for every preparation.

Why descaling?

Fresh water contains minerals such as calcium and magnesium. This causes scale deposits on the heating element of the Wartmann®sous-vide stick. This limescale, when building up, disrupts the proper functioning of the Wartmann®sous-vide stick. The Wartmann®sous-vide stick should therefore be descaled regularly. The frequency with which you need to descale depends, among other things, on the hardness of your tap water. We recommend descaling the Wartmann®sous-vide stick every 100 hours of use, or after approximately 20 uses.

Necessities

To descale the Wartmann®sous-vide stick you need a water container where the Wartmann®sous-vide stick can be placed in, deep enough, until the MAX indication. When you use a small container you need less descaling liquid. You can use natural white vinegar or lemon juice for the descaling process. There are also ready-to-use descaling commercial products for sale. Please note that these products are intended for descaling household appliances.

Follow the label instructions. Wear protective clothing, put on household cleaning gloves and wear safety glasses while descaling.

Cleaning procedure

Mount the Wartmann®sous-vide stick in a small water container. Fill it, just below the MIN indication with water. Add the descaling agent and then fill the water container with water up to the MAX | indication. Switch on the Wartmann®sous-vide stick. Set the temperature to 70° C and the time to 30 minutes. Normally this should be sufficient for a thorough cleaning. Let the Wartmann®sous-vide stick cool down and then rinse the heating element of the Wartmann®sous-vide stick with clean water. Let the Wartmann®sous-vide stick dry vertically and then store it. Immediately empty the water tank and rinse it with clean water.

If you see that there are still a lot of scale deposits, repeat the cleaning procedure. If neessary, use a little more vinegar or lemon juice.

RECYCLING THE WARTMANN® SOUS-VIDE STICK

If the Wartmann®sous-vide stick 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 stick should not be disposed of along with regular household rubbish.

APPENDIX 1: TROUBLESHOOTING

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

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The sous-vide stick does not work. There is no light burning.	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 Wartmann® sous-vide stick again.
	The sous-vide stick is broken.	Send the sous-vide stick in for repair.
The water temperature is not rising.	The set temperature is equal to the water temperature.	Check the set temperature.
The sous-vide stick is making a strange noise.	There is air in the pump.	Check the top side for wrinkles, and, if necessary cut off the top edge of the vacuum bag.
	The sous-vide stick is broken.	Send the sous-vide stick in for repair.
The sous-vide stick is working slowly.	There are (a lot of) limescale deposits on the heating element.	Descale the sous vide stick and try the Wartmann®sous-vide stick again (see Descaling).
The illumination ring is colored red with the message Lo.	The sous-vide stick is not under water.	Place the sous-vide stick in a water container and restart the Wartmann®sous-vide stick with the start / stop button.
	The water level is too low (below the MIN indication).	Fill the water container until the water level is above the MIN indication. Restart the Wartmann®sous-vide stick with the start / stop button.
The illumination ring is colored red and flashes with the message Err 1 or Err2.	The temperature sensor is broken.	Send the sous-vide stick in for repair.

INHOUD

WELKOM 28
Gefeliciteerd met uw aankoop 28
Een prima keuze 29

BELANGRIJK 30
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik 2
Controleer elektrische aansluitingen 2
Voorzorgsmaatregelen 2

VOEDSELVEILIGHEID 4

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK 28
De Wartmann®sous-vide regelaar uitpakken 28
De Wartmann®sous-vide regelaar monteren 29
Het waterreservoir vullen 29

DE WARTMANN®SOUS-VIDE REGELAAR BEDIENEN 30
Regulier gebruik 31
Opties tijdens de bediening 34
Foutmeldingen 35

NA GEBRUIK 36
Uitschakelen 36
Losmaken 36
Reinigen 36
Opbergen 36
Veroudering 36

ONDERHOUD 37
Waarom ontkalken? 37
Benodigdheden 37
Reinigingsprocedure 38

DE WARTMANN®SOUS-VIDE REGELAAR RECYCLEN 38

BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN 39

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.

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. Het bedieningspaneel werkt met een overzichtelijke kleursignalering en de Wartmann®sous-vide regelaar geeft tevens krachtige pieptonen bij het bereiken van een bepaalde fase. U kunt een tijd instellen van 1 minuut tot maar liefst 99 uur. De temperatuur is variabel van 40 °C tot 90 graden °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 1000 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 verwarmingselement wordt beschermd door een metalen koker (onderzijde). Raak de verwarmingselementen 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 wil 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 wil 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.

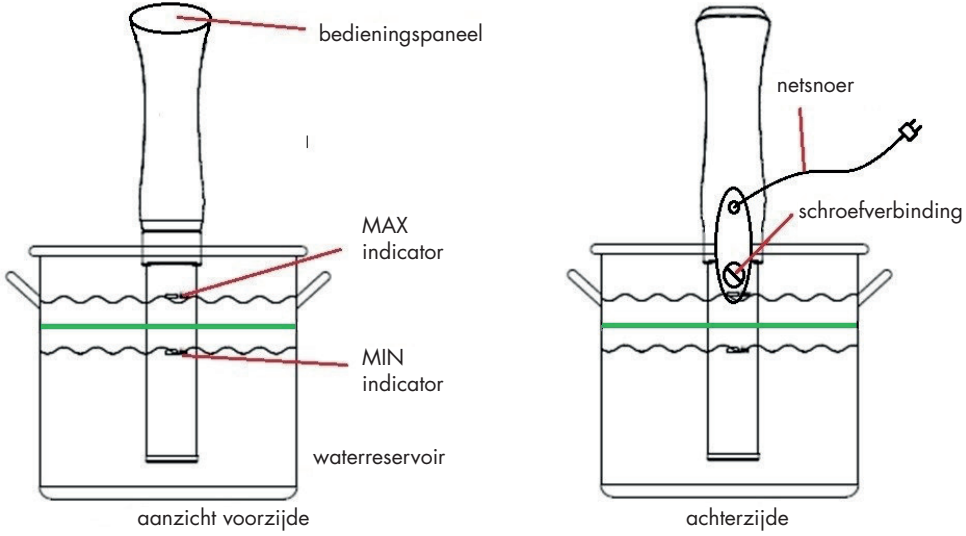
Niet geschikte zakken kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid of de smaak beïnvloeden. Volg de juiste instructies bij het vacumeerproces. Werk altijd hygiënisch en gebruik alleen verse producten die tot aan de bereiding goed gekoeld bewaard zijn. Controleer of voedsel is bedorven voordat u het gebruikt. 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. In figuur 1 ziet u een schematische opstelling.



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

De Wartmann®sous-vide regelaar monteren

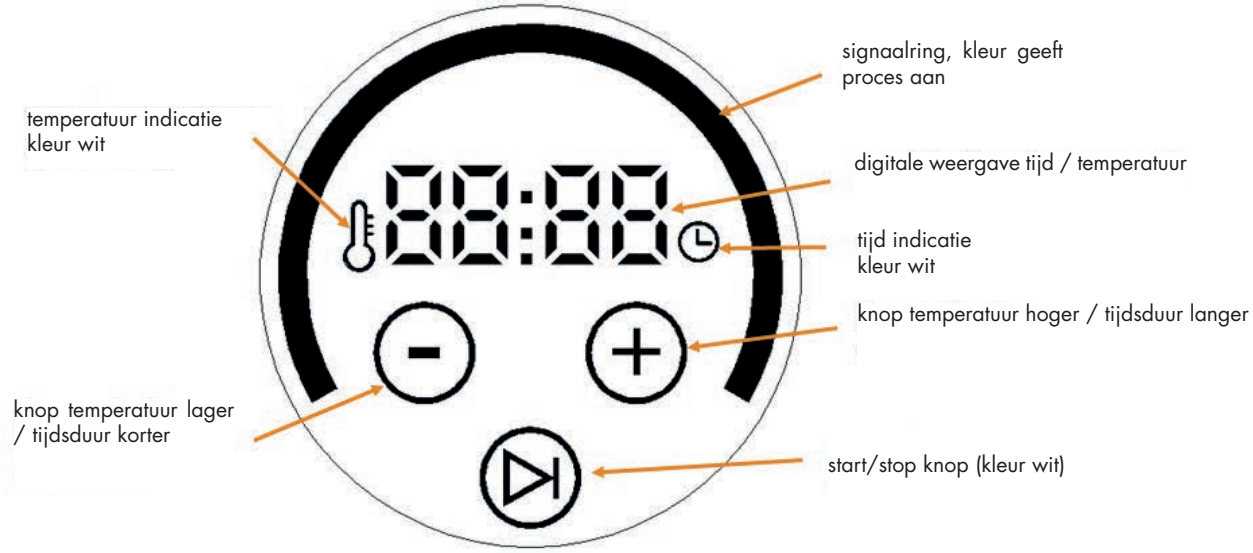
Kies een geschikt waterreservoir met een diepte van minimaal 15 centimeter. Plaats deze op een horizontale stabiele ondergrond op een plek waar deze niet kan omvallen. Zorg er voor dat het stopcontact, vanaf de gekozen plek, met het netsnoer bereikbaar is. Plaats de klem met schroefverbinding over de 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

Na het inschakelen van de Wartmann®sous-vide regelaar kunt u het apparaat bedienen met het weergegeven bedieningspaneel.



Figuur 2. Het bedieningspaneel.

Regulier gebruik

Met de onderstaande beschreven 7 stappen bedient u de Wartmann®sous-vide regelaar.

Stap 1

Stop de stekker in het stopcontact. De Wartmann®sous-vide regelaar geeft een enkele pieptoon en de signaalring en de start/stop knop lichten op. De signaalring kleurt groen en de start/stop knop knippert. De Wartmann®sous-vide regelaar is klaar voor gebruik (ga naar stap 2). Indien u niets doet zal na 5 minuten de signaalverlichting doven. De start/stop knop blijft knipperen. Dit is de IDLE mode (slaapmodus).

Stap 2

Druk 2 seconden lang de start/stop knop in. Het complete bedieningspaneel licht op. De temperatuur is standaard ingesteld op 56 °C. De signaalring kleurt blauw en de start/stop knop stopt met knipperen en blijft continue branden (zie figuur 2). U kunt nu, door de start/stop knop in te drukken, de Wartmann®sous-vide regelaar direct starten. De signaalring kleurt geel. De Wartmann®sous-vide regelaar gaat nu verwarmen tot de standaard ingestelde temperatuur van 56 °C is bereikt. Door nogmaals de start/stop knop in te drukken stopt de Wartmann®sous-vide regelaar weer. In stap 3 wordt uitgelegd hoe u de gewenste tijd en temperatuur instelt.

Figuur 3.
Zet de Wartmann®sous-vide regelaar aan.

Stap 3

Druk nu op de digitale weergave van de temperatuur. De cijfers en de temperatuurindicatie gaan nu knipperen. Door op de + en – knop te drukken kunt u nu de gewenste temperatuur instellen. Door op de digitale weergave te drukken zal de temperatuurweergave wijzigen naar de tijdsweergave. De temperatuur heeft u nu ingesteld en nu is het de beurt aan de gewenste tijd. De tijd is standaard ingesteld op 08.00 uur. Deze cijfers knipperen, tegelijk met de tijdsindicatie. Wijzig de tijd met de + en – knoppen. Door op de cijfers te drukken wisselt u van temperatuur naar tijd en terug.

Stap 4

Bevestig de gewenste tijd en temperatuur door de start/stop knop in te drukken. De Wartmann®sous-vide regelaar start nu de voorverwarming. De signaalring kleurt geel. Wisselend, om de 5 seconden, wordt de actuele temperatuur en de ingestelde temperatuur weergegeven.

Stap 5

Als de ingestelde temperatuur is bereikt zal de Wartmann®sous-vide regelaar drie korte pieptonen geven. De temperatuur wordt weergegeven en de start/stop knop gaat knipperen. De signaalring kleurt magenta (paars/rood). U dient nu zelf de Wartmann®sous-vide regelaar in te schakelen door op de start/stop knop te drukken. De Wartmann®sous-vide regelaar zal vervolgens de temperatuur vasthouden gedurende de tijdsduur die ingesteld is (operationele fase).

Figuur 4. Instellen temperatuur en tijd (stap 4 tot en met 5).

Stap 6

Tijdens de operationele fase is de signaalring niet verlicht. Wisselend, om de 5 seconden, wordt de actuele temperatuur en de tijd weergegeven. De tijd loopt af waarbij de indicatie de resterende tijd weergeeft.

Stap 7

Met het bereiken van de ingestelde tijd zal de Wartmann®sous-vide regelaar 10 pieptonen geven. De signaalring verkleurt naar lichtblauw. Door nu op de start/stop knop te drukken zal de Wartmann®sous-vide regelaar uitgeschakeld worden. De indicatie toont nu END. De signaalring blijft lichtblauw gekleurd en de start/stop gaat knipperen. U kunt een tweede sous vide proces starten door nogmaals de start/stop knop in te drukken. Vervolg nu vanaf stap 2. Door de start/stop knop iets langer in te drukken springt de Wartmann®sous-vide regelaar naar de startmodus (signaalring groen) en daarna naar de IDLE mode (slaapmodus). Vervolg vanaf stap 1.

weergave van tijd en temperatuur, tijdens operationele fase, geen signaalverlichting

tijd verstreken, signaal kleurt lichtblauw

uit, einde proces

Figuur 5. Operationele fase tot einde proces (stap 6 en 7).

Opties tijdens de bediening

Als de ingestelde temperatuur is bereikt hoort u 3 korte pieptonen (stap 5). Indien u niet de start/stop knop indrukt zal de Wartmann®sous-vide regelaar elke 5 minuten drie pieptonen geven. De ingestelde temperatuur wordt vastgehouden. Na 30 minuten zal de Wartmann®sous-vide regelaar automatisch starten met het ingegeven programma.

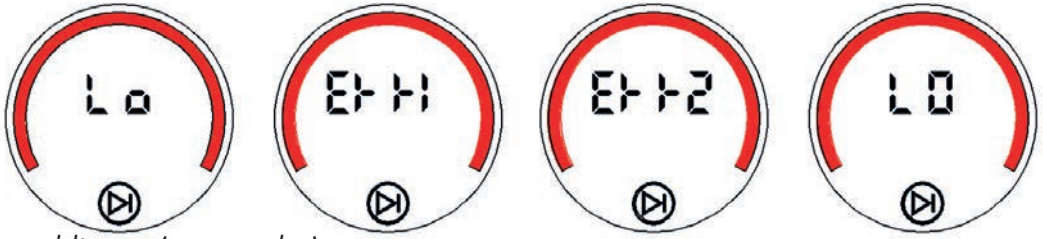
U kunt de ingestelde tijd en temperatuur altijd wijzigen door op de digitale weergave te drukken. De signaalring kleurt van geel naar blauw. De digitale weergave gaat knipperen. Wijzig, indien gewenst, de temperatuur met de + en – knoppen. Door op de cijfers te drukken wisselt u van temperatuur naar tijd en terug. Wijzig, indien gewenst, de tijd. Bevestig de gewenste tijd en temperatuur door de start/stop knop in te drukken. De Wartmann®sous-vide regelaar start nu de voorverwarming. De signaalring kleurt geel. Wisselend, om de 5 seconden, wordt de actuele temperatuur en de ingestelde temperatuur weergegeven. U kunt de temperatuur en de tijd wijzigen tijdens de voorverwarming en tijdens de operationele fase.

Indien u aan het einde van het programma niet zelf de Wartmann®sous-vide regelaar uitschakelt (stap 7) zal deze de ingestelde temperatuur 30 minuten lang vasthouden. Elke 5 minuten geeft de Wartmann®sous-vide regelaar 3 korte pieptonen. De indicatie toont de verstreken tijd. Deze tijd is de ingestelde tijd plus de extra verstreken tijd. Na 30 minuten, of indien u de start/stop knop indrukt, stopt de Wartmann®sous-vide regelaar vanzelf. De indicatie toont nu END. De start/stop knop gaat knipperen. De Wartmann®sous-vide regelaar is nu weer klaar voor een volgend gebruik.

U kunt de Wartmann®sous-vide regelaar inschakelen door de start/stop knop in te drukken. Volg de procedure vanaf stap 2. Als u de start/stop knop iets langer ingedrukt houdt, schakelt de Wartmann®sous-vide regelaar naar de start modus (signaalring groen). U kunt het totale proces weer starten vanaf stap 1.

Foutmeldingen

De Wartmann®sous-vide regelaar meet automatische het waterniveau. Indien de signaalring rood gekleurd is duidt dit op een fout.



Figuur 6. Foutmeldingen (error codes).

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 Lo geven. De signaalring kleurt rood en u hoort 5 pieptonen. Plaats de Wartmann®sous-vide regelaar in een waterreservoir (zie 'De Wartmann®sous-vide regelaar monteren') en herstart de Wartmann®sous-vide regelaar door de start/stop knop in te drukken. Indien u tijdens het gebruik de foutmelding LO krijgt betekent dit dat het waterniveau onder de MIN indicatie is gezakt. De signaalring kleurt rood en u hoort 5 pieptonen. Door verdamping van het water kan dit gebeuren. U dient het waterreservoir bij te vullen (zie 'Het waterreservoir vullen'). U kunt de Wartmann®sous-vide regelaar resetten door de start/stop knop in te drukken. Indien de signaalring rood kleurt en knippert duidt dit op een defect. De Wartmann®sous-vide regelaar dient gerepareerd te worden. U ziet de foutmelding Err1 (Temperature sensor open-loop) of Err2 (Temperature sensor short-circle).

NA GEBRUIK

Uitschakelen
Druk de start/stop knop minimaal 2 seconden ingedrukt. De Wartmann®sous-vide regelaar schakelt naar de start modus (signaalring groen). Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Voordat u de Wartmann® sous-vide 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 ‘Ontkalken’.

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. 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.

Waarom 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.

Benodigdheden

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 nodig. Voor het ontkalkproces kunt u natuurazijn of citroensap gebruiken. Er zijn ook kant-en-klare 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.

Reinigingsprocedure

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 70 °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 citroensap.

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 VERHELPEN

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 werkt niet. De signaal verlichting brandt niet.	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.	Biedt de Wartmann®sous-vide regelaar ter reparatie aan.
De watertemperatuur stijgt niet.	De ingestelde temperatuur is gelijk aan de watertemperatuur.	Controleer de ingestelde temperatuur.
De sous-vide regelaar maakt een vreemd geluid.	Er bevindt zich lucht in de pomp.	Schudt voorzichtig de Wartmann®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.	Biedt de Wartmann®sous-vide regelaar ter reparatie aan.
De sous-vide regelaar werkt traag.	Er is (veel) kalkaanslag op het verwarmings-element.	Ontkalk de sous vide regelaar en probeer het apparaat opnieuw (zie Ontkalken).
De signaalverlichting is rood gekleurd met de melding Lo.	De sous-vide regelaar staat niet in water.	Plaats de sous-vide regelaar in water en her-start 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.
De signaalverlichting is rood gekleurd en knippert met de melding Err 1of Err2.	De temperatuursensor is defect.	Biedt de Wartmann®sous-vide regelaar ter reparatie aan.

Type number / *Typenummer model*: WM-1508 SV

Voltage / *Spanning:* 220-240 volt: 50 Hz
Power / *Vermogen:* 1000 Watt
Mass / *Massa:* 1,15 Kg
Color / *Kleur:* black / *zwart*
Waterproof / *Waterdicht:* IPx 7
Dimensions / *Afmetingen:* 350 x 50 mm (L x diameter)
Max. clamb / *Max. klem:* 17 mm
Min depth / *Min diepte:* 65 mm
Max depth / *Max diepte:* 115 mm

WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING