

GEBRUIKERSHANDLEIDING
WARTMANN® KAMER VACUÛMAPPARAAT
MODEL WM-2004 EC



Wartmann®

www.wartmann.cooking

INHOUD

WELKOM.....	1
Gefeliciteerd met uw aankoop	1
Een prima keuze	1
BELANGRIJK	2
Geschikt voor huishoudelijk en semi professioneel gebruik.....	2
Controleer elektrische aansluitingen	2
Voorkom dat het apparaat in contact komt met water	2
Let op: Zegelbalk is heet	2
VOEDSELVEILIGHEID.....	3
Vacuüm-verpakken.....	3
Diepvriezen	3
Controleren.....	3
HET KAMER VACUÛMAPPARAAT GEBRUIKEN	4
Het Wartmann® kamer vacuümapparaat installeren	4
Vorbereidingen	5
Het Wartmann® kamer vacuümapparaat bedienen	5
Smart Vac Mode	5
Vacumeertijd (onderdruk) en verzegeltijd naar wens instellen.....	6
Direct verzegelen (vacuümzak op maat)	6
Marineren	7
NA GEBRUIK.....	8
Uitschakelen	8
Schoonmaken	8
Opbergen	8
Onderhoud.....	8
Het Wartmann® kamer vacuümapparaat RECYCLEN.....	9
BIJLAGE 1: STORINGEN VERHELPEN	10
BIJLAGE 2: BEWAARADVIEZEN VOOR ETENSWAREN.....	11
BIJLAGE 3: ANDERE VACUÛM-VERPAKKINGSTOEPASSINGEN	12

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuwe Wartmann® kamer vacuümapparaat. Met het Wartmann® kamer vacuümapparaat kunt u voedsel luchtdicht verpakken. Dit is niet alleen hygiënischer. Vacuüm verpakt voedsel dat u gekoeld bewaart, bijvoorbeeld in de koelkast of vriezer, blijft bovendien tot 5 keer langer vers. Door de lucht te onttrekken zal uw voedsel minder snel oxideren, zodat kleur en smaak beter behouden blijft. Dit betekent ook minder voedselverspilling en dus kostenbesparend. Het Wartmann® vacuümapparaat is ook uitermate handig bij sous-vide kook technieken.

Een prima keuze

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat is gemaakt van duurzame materialen en kan een onderdruk leveren van maar liefst -995 mBar (-29.37 inch Hg). Dit hoge vacuümniveau betekent een langere houdbaarheid voor voedingsmiddelen die u vacuüm verpakt. Het Wartmann® kamer vacuümapparaat is ook uitermate geschikt voor het vacuüm verpakken van voedsel waaronder saprijk voedsel en zelf vloeistoffen zoals soepen en sauzen. U kunt alle typen vacuümzakken gebruiken tot een breedte van 30 centimeter (11,8 inch).

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat is eenvoudig te bedienen met een enkele tiptoets. Met deze Smart Vac Mode kiest u het formaat van de vacuümzak en het Wartmann® kamer vacuümapparaat vacumeert en verzegelt geheel zelfstandig. U kunt tevens geheel naar wens, handmatig de vacumeertijd en verzegeltijd instellen. U kunt ook kiezen voor direct verzegelen (sealen) waarbij u, naar gewenst formaat, zelf vacuümzakken maakt van een vacuümrol.

Wanneer u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies opvolgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann® kamer vacuümapparaat.

BELANGRIJK

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw Wartmann® kamer vacuümapparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het Wartmann® kamer vacuümapparaat gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

Geschikt voor huishoudelijk en semi professioneel gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik en tevens geschikt voor semi-professioneel 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

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat mag niet bediend worden door personen jonger dan 16 jaar. Zorg ervoor dat, na gebruik, het Wartmann® kamer vacuümapparaat op een veilige plek staat, onbereikbaar voor kinderen.

Controleer elektrische aansluitingen

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het Wartmann® kamer vacuümapparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u deze aansluit. Sluit het Wartmann® kamer vacuümapparaat uitsluitend aan op een geaarde contactdoos. Wanneer de stekker, het netsnoer of het Wartmann® kamer vacuümapparaat beschadigd is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

Voorkom dat het apparaat in contact komt met water

Het vacuümapparaat bevat elektrische onderdelen. Zorg ervoor dat er geen water (vloeistof) in contact komt met het netsnoer of in het apparaat kan stromen. Bij het reinigen van het Wartmann® kamer vacuümapparaat dient u het apparaat altijd volledig uit te schakelen, met de stekker uit het stopcontact. U mag het Wartmann® kamer vacuümapparaat niet onderdompelen in water, onder de kraan afspoelen of in de vaatwasser plaatsen. Bedien het Wartmann® kamer vacuümapparaat niet met natte of vochtige handen. Zo voorkomt u mogelijke elektrische schokken en / of schade aan het Wartmann® kamervacuümapparaat. Indien u vloeistoffen vacumeert let er dan goed op dat er geen vloeistof weglekt in het apparaat. Bij een lekkage dient u het gehele apparaat goed te laten drogen, met de stekker uit het stopcontact, alvorens u deze weer in gebruik neemt.

Let op: Zegelbalk is heet

Voor het verzegelen van de vacuümzakken wordt gebruik gemaakt van een zegelbalk. Deze zegelbalk bevindt zich onder de deksel en wordt kortstondig heet. Raak de zegelbalk nooit aan, tenzij het apparaat uitgeschakeld en voldoende afgekoeld is. Plaats het Wartmann® kamer vacuümapparaat niet in de buurt van vlambare vloeistoffen en schoonmaakmiddelen zoals (brand)spiritus.

VOEDSELVEILIGHEID

Vacuüm-verpakken

Bij het vacuüm-verpakken van etenswaren in vacuümzakken en/of –opbergdozen, wordt een groot deel van de omgevingslucht verwijderd en wordt de toestroom van verse lucht voorkomen.

Vacuüm-verpakken helpt bij het voorkomen van vriesbrand. Dit is een uitdroging van de oppervlaktelaag van het voedsel. Het is te herkennen aan een witte of bruinrode verkleuring van het voedseloppervlak.

Vacuüm-verpakken draagt bij aan het behoud van de smaak en de algehele kwaliteit van het voedsel. Het remt de groei van aerobe micro-organismen die kunnen zorgen voor:

- Schimmel. Omdat schimmel niet groeit in een omgeving waar weinig zuurstof is zal vacuüm-verpakken de kans op schimmelvorming sterk verkleinen.
- Gisting. Een vergisting herkent u vaak aan de geur en smaak van het voedsel. Gist heeft water en suikers nodig en groeit bij kamertemperatuur. Ook zonder lucht kan gist groeien. Om de gistgroei af te remmen moet u koelen, pas bij diepvriezen wordt de gistgroei volledig afgeremd.
- Bacteriën. Bacterievorming herkent u vaak aan een nare geur, verkleuring en een zachte of slijmerige laag. Onder specifieke omstandigheden kan clostridium botulinum, de veroorzaker van botulisme, zonder lucht groeien. Dit is zeer zeldzaam, maar bijzonder gevaarlijk. U kunt dit niet ruiken of proeven.

Het vacuüm-verpakken is geen vervanging voor het koelen of diepvriezen. Bederfelijke etenswaren die gekoeld of bevroren moeten worden dient u nog steeds in de koeling of vriezer te bewaren.

Diepvriezen

Voor het veilig bewaren van etenswaren dient u steeds lage temperaturen aan te houden. De groei van micro-organismen wordt sterk verminderd bij temperaturen van 4°C en lager. Bij een temperatuur van -17°C stopt de groei bijna volledig. Dit doodt de micro-organismen echter niet. Wanneer u vacuümverpakte etenswaren voor langere tijd wilt bewaren dan moet u dit altijd in de diepvriezer leggen.

Controleren

Controleer etenswaren altijd op bederf voor consumptie. U dient te beseffen dat vacuüm-verpakken het bederf niet ongedaan kan maken. Vacuüm-verpakken zorgt er alleen voor dat de kwaliteit van de etenswaren langzamer achteruit gaat. Hoeveel langer u de etenswaren kunt bewaren hangt van verschillende factoren af zoals de kwaliteit van de etenswaren op het moment van verpakken. Wij adviseren dan ook om alleen verse etenswaren te verpakken en de datum waarop u iets heeft bewaard op de verpakking te vermelden. In bijlage 2 treft u een tabel met enkele bewaaradviezen.

HET KAMER VACUÛMAPPARAAT GEBRUIKEN

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat installeren

Haal het Wartmann® kamer vacuümapparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Het netsnoer en de zegelbalk treft u separaat aan. De grendel houdt de deksel op zijn plaats bij vervoer. Indien u het Wartmann® kamer vacuümapparaat verplaatst, vergrendel dan altijd eerst de deksel. Plaats de zegelbalk in de juiste positie. Ontgrendel de deksel. De deksel opent nu automatisch. Aan de voorzijde in de kamer ziet u twee koperen nokken. Plaats de zegelbalk over de twee nokken. De zegelbalk bevindt zich nu recht onder de rubberen strip die aan de deksel is bevestigd.



Figuur 1. De diverse onderdelen,

het netsnoer.

Stop het netsnoer in de elektrische aansluiting aan de rechterzijde van het Wartmann® kamer vacuümapparaat. Hier bevindt zich ook de hoofdschakelaar. Zet deze uit (stand 0). Plaats het Wartmann® kamer vacuümapparaat op een stevige ondergrond met voldoende ruimte rondom. Beweeg de (transport)grendel naar voren. De deksel opent automatisch. Sluit het netsnoer aan door de stekker in een geaarde wandcontactdoos (stopcontact) te stoppen. Aan de voorzijde treft u het bedieningspaneel met een geïntegreerd display.

Vacuïmzakken en vacuïmrollen

Voor het vacumeren en verzegelen heeft u geschikte vacumeerzakken nodig. Wartmann® adviseert de originele Wartmann® vacuïmzakken en vacuïmrollen te gebruiken. U kunt kiezen uit diverse vacuïmzakken tot een maximale breedte van 30 centimeter of voor de vacuïmrollen met een maximale breedte van 30 centimeter. De vacuïmrol is een buisvormige plastic rol die u zelf op de gewenste lengte kunt knippen of snijden. Deze open koker dient u eerst aan een zijde te verzegelen (zie Direct verzegelen). U heeft dan een vacuïmzak op maat. Aan de bovenzijde (voorkant onder de deksel) ziet u een maatverdeling van 0 naar S, M, L. Door de breedte van de zak hierboven te houden kunt u de maat van de zak aflezen.

Vanaf geheel links bij 'O'; tussen O en S is maat S, tussen S en M is maat M en tussen M en L is maat L.

Vorbereidingen

Voordat u groenten kunt vacuüm-verpakken moet u deze blancheren. Dit remt de enzymwerking die smaak- en kleurverlies veroorzaakt. Kook de groenten, of plaats deze in de magnetron, totdat ze gaar en nog knapperig zijn. Hierna dompelt u de groenten in koud water onder zodat het kookproces stopt. Droog vervolgens de groenten met bijvoorbeeld een schone handdoek.

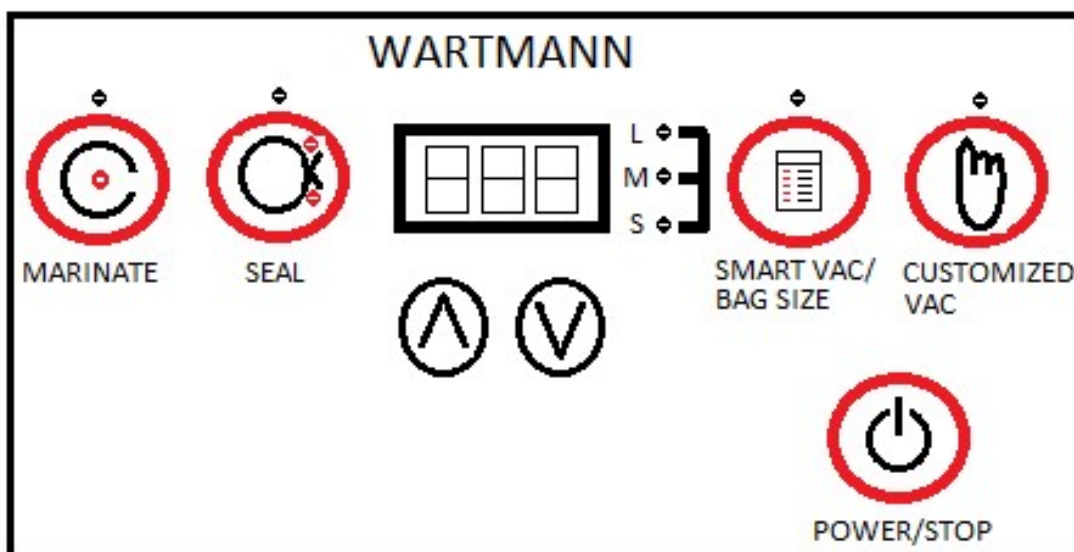
Kruisbloemige groenten zoals broccoli, spruiten, kool, bloemkool, boerenkool en rapen produceren koolzuurgas tijdens het bewaren. U kunt deze groenten daarom alleen in de diepvriezer bewaren.

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat bedienen

Kies een vacuümzak van geschikte grootte en vul deze met het product dat vacuüm moet worden verpakt. Houdt aan de bovenzijde minstens 5 centimeter vrij. Als de zak is gevuld met vloeibaar of nat voedsel, zorg er dan voor dat het vloeibare of natte voedsel niet uit de zak wordt gemorst wanneer u de zak in de vacuümkamer plaatst. Open de deksel en plaats de zak in de vacuümkamer. De gehele zak, inclusief het open uiteinde van de zak, moet in de vacuümkamer worden geplaatst. Doe dit met de opening van de zak over de zegelbalk. Schuif de bovenzijde van de zak onder de twee handige metalen klemmetjes aan de voorzijde in de kamer.

Smart Vac Mode

Voor uw bedieningsgemak heeft het Wartmann® kamer vacuümapparaat een slimme vacumeer modus. Deze Smart Vac Mode vacumeert en verzegelt geheel automatisch. U dient alleen de juiste grootte van de vacumeerzak in te stellen (zie Vacuümzakken en vacuümrollen). In figuur 2 is het bedieningspaneel weergegeven.



Figuur 2. Het bedieningspaneel.

Zodra u de stekker in het Wartmann® kamer vacuümapparaat plaatst en de hoofdschakelaar op stand 1 zet, staat deze standby. Het display meldt 'off'. Zet het Wartmann® kamer vacuümapparaat aan door de 'Power/stop' toets eventjes ingedrukt te houden. Op het display verschijnt de tekst 'on'. Tegelijk hoort u een korte pieptoon en u hoort de ventilator draaien. Het signaallampje bij de 'Smart vac/bag size' toets knippert. Kies met de 'Smart vac/bag size' toets het juiste programma (S/M/L). Een lampje licht op bij de gemaakte keuze. Wissel tussen deze door de toets in te drukken. Op het display verschijnt de tekst 'Au'. Door nu de deksel te sluiten zal het vacumeerproces starten, direct gevold door het verzegelproces. Dit verloopt geheel automatisch.

U hoort de vacuümpomp werken en periodiek een korte pieptoon. Op het display ziet u de tijd in seconden verstrijken. Als het proces ten einde is hoort u drie korte pieptonen.

Dit gehele proces duurt ongeveer 1 minuut. De deksel opent automatisch. Wacht nog ongeveer 10 seconden en neem nu de zak uit het Wartmann® kamer vacuümapparaat. U heeft nu uw product vacuüm verpakt. Het Wartmann® kamer vacuümapparaat is klaar voor een volgend proces (display 'Au').

Vacumeertijd (onderdruk) en verzegeltijd naar wens instellen

U kunt ook zelf een gewenste vacumeertijd en/of verzegeltijd instellen. U kunt variëren tussen een vacumeertijd van 3 seconden tot maximaal 80 seconden. Een langere vacumeertijd vertaalt zich naar een grotere onderdruk. Druk de toets 'Customized vac' in. Met de toetsen ^ en v kunt de vacumeertijd verlengen of verkorten. U ziet de gewenste tijd op het display weergegeven. Indien gewenst kunt u ook de verzegeltijd zelf instellen van 0 tot 6 seconden. Druk de toets 'Seal' in. Het indicatorlampje gaat knipperen. Met de toetsen ^ en v kunt de verzegeltijd verlengen of verkorten. Sluit nu de deksel. Het vacumeerproces start nu automatisch, gevolgd door het verzegelproces. Op het display telt de klok af. Als het proces ten einde is hoort u 3 korte pieptonen. Wacht ongeveer 10 seconden en neem vervolgens de zak uit het Wartmann® kamer vacuümapparaat. U heeft nu uw product vacuüm verpakt.

Direct verzegelen (vacuümzak op maat)

Indien u tijdens een proces direct een zak wil verzegelen kunt u deze functie gebruiken. Zodra u de toets 'Seal' indrukt, stopt het vacumeerproces en start het verzegelproces. Als het proces ten einde is hoort u 3 korte pieptonen. Wacht ongeveer 10 seconden en neem vervolgens de zak uit het Wartmann® kamer vacuümapparaat. Indien u een vacuümzak op maat wil maken met een vacuümrol kunt u ook deze functie gebruiken. Knip het gewenste formaat zak van een vacuümrol. U heeft nu een open koker. Door nu een zijde dicht te verzegelen ontstaat er een vacuümzak op maat. Open de deksel en plaats een open zijde over de zegelbalk, met de bovenzijde van de zak onder de metalen klemmetjes. Druk de toets 'Customized vac' in. Met de toetsen ^ en v stelt u een vacumeertijd van minimaal 3 seconden in. Deze tijd is nodig om de dekselmiddels onderdruk, te sluiten. Druk nu de toets 'Seal' in. Het signaallampje gaat knipperen. U kunt nu met de toetsen ^ en v de verzegeltijd variëren van 0 tot 6 seconden.

Sluit de deksel. Het verzegelproces start automatisch. Op het display telt de klok de verzegeltijd af. Na enkele seconden hoort u drie korte pieptonen. Na het verzegelen zal de deksel nog 2 seconden gesloten blijven. Wacht ongeveer 10 seconden en neem vervolgens de zak uit het Wartmann® kamer vacuümapparaat. U heeft nu de zak verzegeld.

Marineren

Voor uw bedieningsgemak heeft het Wartmann® kamer vacuümapparaat een slimme marineer modus. Hierbij kunt u een product marineren middels onderdruk. Dit versnelt en verbetert het marineerproces aanzienlijk. De complete marineercyclus verloopt geheel automatisch door de 'Marinate' toets in te drukken. Kies een vacuümzak van de juiste grootte of gebruik een vacuümbak die in de vacuümkamer past. Houdt bij een vacuümzak minstens 5 centimeter vrij aan de bovenzijde.

Open de deksel en plaats de zak of vacuümbak in de vacuümkamer. Zorg ervoor dat het vloeibare of natte voedsel niet uit de zak wordt gemorst wanneer u de zak in de vacuümkamer plaatst. Druk nu de toets 'Marinate' in.

Het signaallampje gaat branden. U kunt met de toetsen \wedge en \vee kiezen uit drie marineerprogramma's van 9, 18 of 27 minuten. Sluit de deksel. De marineercyclus start automatisch. U hoort de vacuümpomp functioneren.

Bij het bereiken van een bepaalde onderdruk hoort u een korte piepton. Het display vertoont de onderdruk in inch Hg (kwik). U hoort een piepton bij 4, 19² en 29 inch Hg. Vervolgens vertoont het display de verstreken marineertijd. Deze loopt af naar nul.

Na elke negen minuten stroomt er lucht in de vacuümkamer, waarna een nieuwe vacuümcyclus begint. Het marineren is voltooid wanneer de resterende tijd nul is. Het Wartmann® kamervacuüm- apparaat piept drie keer om aan te geven dat het marineerproces gereed is. Op het display verschijnt 'CLO'. De deksel opent automatisch en u kunt uw gemarineerde voedsel uit het Wartmann® kamervacuümapparaat (display 'Au') nemen.

NA GEBRUIK

Uitschakelen

U kunt elk proces direct stoppen door de 'Power/stop' toets in te drukken. Het Wartmann® kamer vacuümapparaat valt in een standby modus. Bij een gesloten deksel ziet u 'Clo' op het display. Indien de deksel opent verandert dit in 'Au'. Door nogmaals de 'Power/stop' toets in te drukken schakelt u het Wartmann® kamer vacuümapparaat uit (display 'Off'). Door de hoofdschakelaar op 0 te zetten schakelt u het Wartmann® kamer vacuümapparaat compleet uit.

Schoonmaken

Schakel het Wartmann® kamer vacuümapparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Reinig de buitenkant van het Wartmann® kamer vacuümapparaat eventueel met een lichtvochtige microvezeldoek en een zachte zeep. Verwijder alle vocht uit de vacuümkamer en houd de zegelbalk vrij van vuil en stof.

Opbergen

We adviseren om alle onderdelen en gebruikte accessoires, direct na gebruik, schoon te maken om ongewenste bacteriegroei te voorkomen. Plaats het Wartmann® kamer vacuümapparaat op een droge plaats, buiten bereik van kinderen. Indien u het Wartmann® kamer vacuümapparaat verplaatst, vergrendel dan altijd eerst de deksel.

Onderhoud

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat heeft geen speciaal onderhoud nodig.

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat RECYCLEN

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

BIJLAGE 1: STORINGEN VERHELPEN

Normaliter functioneert het Wartmann® kamer vacuümapparaat naar wens. Wanneer zich onverhoopt toch een storing voordoet probeert u dan eerst onderstaande adviezen.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het kamer vacuümapparaat gaat niet aan. Het display licht niet op. Er branden geen indicatielampjes.	Het netsnoer is beschadigt, de stekker is niet in het stopcontact gestoken, of er staat geen spanning op het stopcontact.	Controleer eerst of het netsnoer onbeschadigt is en steek vervolgens de stekker in een stopcontact waarvan uw weet dat er spanning op staat.
Het kamer vacuümapparaat zuigt de vacuümzak niet volledig vacuüm.	De bovenkant van de vacuümzak ligt niet ver genoeg boven de zegelbalk (in de vacuümkamer).	Plaats de opening van de vacuümzak volledig in de vacuümkamer met de bovenzijde over de zegelbalk.
	Er zijn kreukels in de vacuümzak in het gedeelte dat op de zegelbalk ligt.	Controleer de bovenkant op kreukels, knip eventueel de bovenste rand van de vacuümzak af.
	U heeft een vacuümzak gemaakt van een vacuümrol en de eerste verzegeling is niet goed.	Controleer de verzegeling op beschadigingen. Knip een beschadigde verzegeling af en maak een nieuwe verzegeling.
	De zegelbalk of de vacuümzak is nat, vuil of stoffig.	Verwijder de stekker en maak de zegelbalk schoon. Gebruik uitsluitend schone, droge, vacuümzakken.
De vacuümzak verliest het vacuüm nadat deze verzegeld is.	Scherpe voorwerpen kunnen gaatjes prikken in de vacuümzak.	Bedek de scherpe kanten met een papieren doek en gebruik een nieuwe vacuümzak.
	Bepaalde groenten en fruit die niet goed geblancheerd of voor het verpakken bevroren zijn kunnen afbraakgassen produceren.	Open de verpakking en gooi de etenswaren weg wanneer deze bedorven zijn.
Het kamer vacuümapparaat werkt niet meer (correct).	Tijdens het verzegelproces vertoont het display 'EO1'. De vacumeertijd is te kort.	Druk de 'Power/stop' toets in. Het display toont nu de ingestelde vacumeertijd. Stel deze op minimaal 3 seconden in met toetsen ^ en v. U kunt nu het verzegelproces voltooien.
	Er is een softwarestoring.	Zet de hoofdschakelaar in stand '0'. Haal de stekker uit het stopcontact, wacht even en schakel het vacuümapparaat weer in. Hoofdschakelaar in stand '1' en druk de 'Power/stop' toets in.
	Het vacuüm apparaat is defect	Biedt het apparaat ter reparatie aan.

BIJLAGE 2: BEWAARADVIEZEN VOOR ETENSWAREN

Het Wartmann® kamer vacuümapparaat verandert de manier waarop u etenswaren inkoop en bewaart. Omdat vacuüm-verpakken bederf afremt en vriesbrand voorkomt kunt u zonder verspilling per keer meer etenswaren inkopen.

Met het Wartmann® kamer vacuümapparaat verwijdert u tot 99% van de lucht uit de verpakking. Hierdoor kunt u etenswaren, in de koelkast of vriezer, tot vijf keer langer bewaren dan wanneer u deze normaal bewaart. Droge levensmiddelen zoals pasta, granen en meel blijven zelfs van begin tot aan het gebruik vers. Door het vacuüm verpakken voorkomt u dat kevertjes en insecten in uw levensmiddelen nestelen. Verpak levensmiddelen altijd zo vers mogelijk.

Let op: U kunt niet alle etenswaren vacuüm verpakken. U mag nooit knoflook of schimmels, zoals paddenstoelen, vacuüm verpakken. Door het verwijderen van de lucht kan een biochemische reactie ontstaan waardoor consumptie van deze producten gevaarlijk is. Groenten dient u eerst te blancheren om de enzymen die de afbraakgassen produceren af te breken. In onderstaande tabel treft u enkele bewaaradviezen. De genoemde tijden zijn indicatief en kunnen per product en per hoeveelheid variëren.

Etenswaren	Vacuüm + Diepvries	Vacuüm + Koeling	Normaal
Rund- en kalfsvlees	1½ jaar	2 weken	2 dagen
Gehakt	1 jaar	1 week	1 tot 2 dagen
Varkensvlees	1 jaar	1 tot 2 weken	2 dagen
Vis	1½ jaar	1 week	2 dagen
Gevogelte	1½ jaar	1 tot 2 weken	2 dagen
Gerookt vlees	2 jaar	3 maanden	2 tot 4 weken
Geblancheerde groenten	2 tot 3 jaar	4 weken	1 week
Vers fruit	2 tot 3 jaar	2 weken	3 tot 7 dagen
Harde kazen	6 maanden	2 maanden	2 weken
Ongekookte pasta		1 jaar	½ jaar

BIJLAGE 3: ANDERE VACUÛM-VERPAKKINGSTOEPASSINGEN

U kunt het Wartmann® kamer vacuümapparaat ook gebruiken voor andere huishoudelijke toepassingen dan het verpakken van etenswaren.

Vacuüm-verpakken is zeer geschikt voor kamperen en buitenactiviteiten. Maak vacuümverpakte maaltijden voordat u gaat kamperen. Hierdoor hebt u op een eenvoudige manier een maaltijd wanneer u kampeert. Ongekookte rijst en pasta's zoals spaghetti blijven zo een gehele vakantieperiode houdbaar. Door het vacuüm-verpakken van vlees en andere ruikende producten voorkomt u ongewenste geurtjes. Maak uw eigen droogpakketten door essentiële zaken, zoals lucifers, sokken en een kaart in een verzegelde zak te bewaren.

Richt rommelige kastladen opnieuw in door kleine voorwerpen die anders eenvoudig kwijt raken, zoals schroeven en spijkers, vacuüm te verpakken in vacuümzakken. De inhoud van de zakken is door het vacuüm-verpakken goed zichtbaar.

Zilverwaren die u weinig gebruikt kunt u vacuüm verpakken. Dit voorkomt verkleuring van het zilver als gevolg van oxidatie. Scherpe hoeken kunt u met een papieren doek inpakken zodat de vacuümzak niet lek raakt.

Typenummer	model WM-2004 EC
Spanning	220-240 volt; 50 Hz
Vermogen	380 Watt
Massa	15 Kg
Afmetingen kamer	33,0 x 31,0 x 10,0 cm (L x B x H)
Compleet apparaat	44,9 x 37,1 x 26,9 cm (L x B xH)
Maximale onderdruk	995 mBar / 29,37 inch Hg
Maximale breedte vacuumzak	30,0 cm / 11,8 inch

The logo consists of the word "WARTMANN" in a white, serif, all-caps font, followed by a registered trademark symbol (®). The text is centered within a solid blue rectangular background.

WARTMANN®