

GEBRUIKERSHANDLEIDING

VACUÛMAPPARAAT

modelnummer WM-1506 EL



WARTMANN®

www.wartmann.cooking

INHOUD

WELKOM	1
BELANGRIJK	2
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.	2
Controleer elektrische aansluitingen.....	2
Voorkom dat het vacuümapparaat in contact komt met water.....	2
Bevat verwarmingselementen.....	2
Gebruik originele accessoires	2
VOEDSELVEILIGHEID	3
Vacuüm-verpakken.....	3
Diepvriezen	3
Controleren.....	3
VOORBEREIDINGEN.....	4
OVERZICHT VAN HET VACUÛMAPPARAAT	5
Buitenkant	5
Binnenkant.....	5
Bedieningspaneel.....	6
HET VACUÛMAPPARAAT GEBRUIKEN.....	8
Het vacuümapparaat uitpakken en gereed maken voor het eerste gebruik.....	8
Het vacuümapparaat aanzetten	8
Het maken van een vacuümzak uit een vacuümrol (verzegelen)	8
Vacuümeren en verzegelen met een vacuümzak.....	8
Vacuümeren en verzegelen met behulp van de vacuümpuls-functie	9
Tips voor het verpakken	10
Vacuümeren met vacuümdozen.....	11
Tips voor het gebruik van vacuümdozen	12
Vacuümeren met een wijnstopper	13
Etenswaren marinieren	14
Meerdere zakken verzegelen	15
NA GEBRUIK	16
Schoonmaken	16
Opbergen.....	16
Onderhoud.....	16
HET VACUÛMAPPARAAT RECYCLEN	17
BIJLAGE: BEWAARADVIEZEN VOOR ETENSWAREN.....	18
BIJLAGE: ANDERE VACUÛM-VERPAKKINGSTOEPASSINGEN	19
BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN.....	20
Foutcodes	21

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuw vacuümapparaat. Met behulp van het Wartmann® vacuümapparaat kunt u etenswaren, in de ijskast of vriezer, langer vers bewaren. Doordat het Wartmann® vacuümapparaat de lucht effectief verwijderd worden de bewaartijden van etenswaren maximaal vijf keer langer.

Met vacuümszakken en speciale opbergdozen kunt u uw etenswaren langer bewaren zodat u minder etenswaren verspilt en uiteindelijk kosten bespaart.

Het Wartmann® vacuümapparaat is ook zeer geschikt voor het bewaren of conserveren van diverse huishoudelijke artikelen.

En wanneer u met sous vide koken aan de slag wilt, dan is het Wartmann® vacuümapparaat daarvoor een uitstekende keuze.

Een goede keuze

Dankzij een doordacht ontwerp is het Wartmann® vacuümapparaat compact, licht van gewicht en eenvoudig te bedienen. De brede vacuümkamer met transparante deksel zorgt er voor dat vacuümszakken gemakkelijk te plaatsen zijn en steeds goed verzegelen.

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

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

BELANGRIJK

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

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (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.

Controleer elektrische aansluitingen

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

Voorkom dat het vacuümapparaat in contact komt met water

Het vacuümapparaat bevat elektrische onderdelen en verwarmingselementen. Spoel het vacuümapparaat nooit af onder de kraan en dompel het vacuümapparaat niet onder in water. Zorg dat er nooit water in het vacuümapparaat terecht kan komen om een elektrische schok en/of beschadiging aan het vacuümapparaat te voorkomen.

Bevat verwarmingselementen

Raak de verwarmingselementen niet aan, deze kunnen heet zijn. Plaats het vacuümapparaat niet in de buurt van brandbare materialen en schoonmaakmiddelen zoals gordijnen en spiritus.

Gebruik originele accessoires

In deze handleiding wordt uitgegaan van het optionele gebruik van Wartmann® accessoires. Voor accessoires van andere leveranciers kunnen andere instructies gelden.

VOEDSELVEILIGHEID

Vacuüm-verpakken

Bij het vacuüm-verpakken van etenswaren in vacuüm-opbergdozen wordt een groot deel van de omgevingslucht verwijderd en wordt de toestroom van verse lucht voorkomen. Hierdoor wordt de bewaartijd van etenswaren verlengd.

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 voordat het gegeten wordt. 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.

VOORBEREIDINGEN

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.

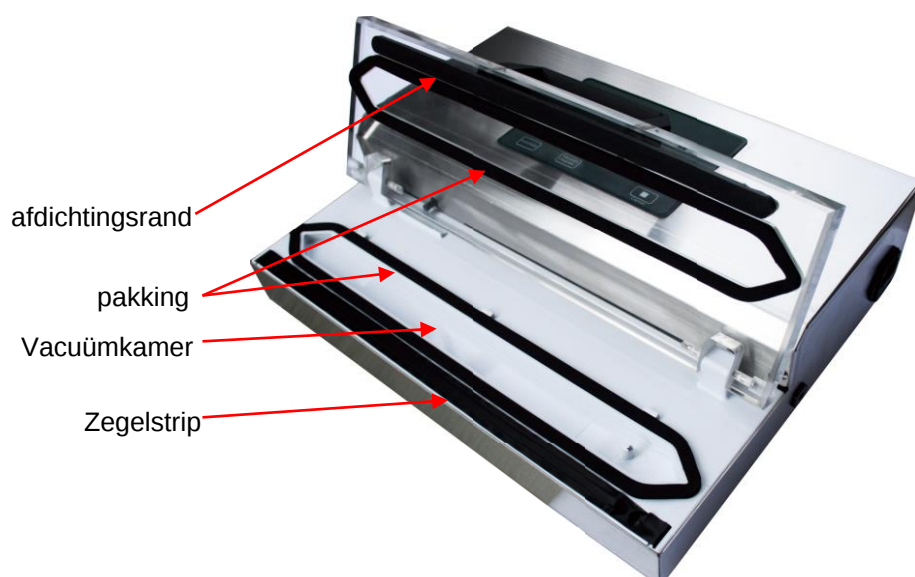
Kruisbloemige groenten zoals broccoli, spruiten, kool, bloemkool, boerenkool en rapen produceren koolzuurgas tijdens het bewaren. U kunt deze groenten daarom alleen in de diepvriezer bewaren.

OVERZICHT VAN HET VACUÛMAPPARAAT

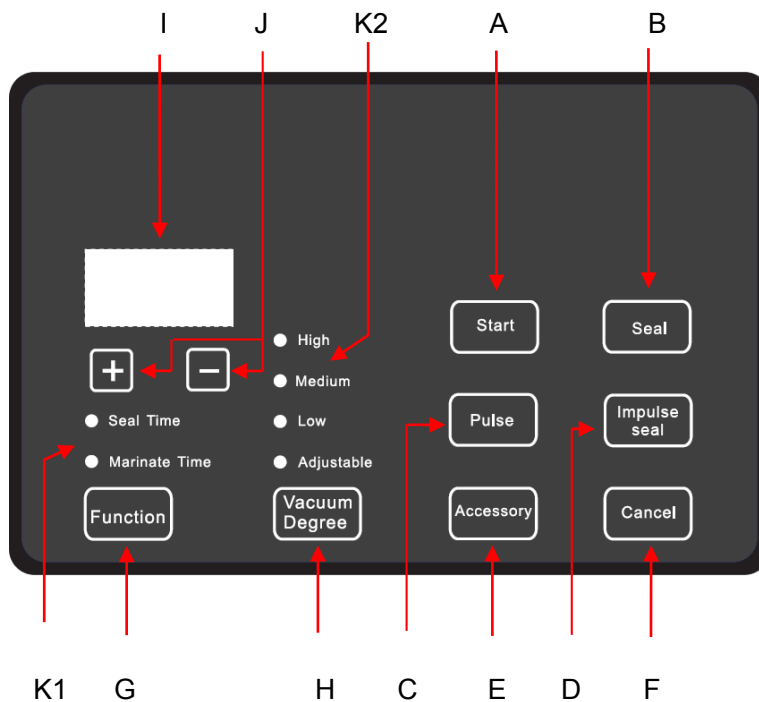
Buitenkant



Binnenkant



Bedieningspaneel



A. Starttoets [Start]

Met de starttoets kunt u direct uw voorkeursprogramma starten. Door op **[Start]** te drukken start u het “vacuümeren & verzegelen” of het “vacuüm-marineren”. Welk programma gestart wordt hangt af van de instelling van het vacuümapparaat.

B. Zegeltoets [Seal]

De zegeltoets is uitermate geschikt voor het verzegelen van artikelen in een zak waarbij geen vacuüm gewenst of nodig is. Door op **[Seal]** te drukken start u het verzegelen.

Wanneer u tijdens een lopend vacuüm-programma op **[Seal]** drukt dan stopt het vacuümeren en start het verzegelen direct.

C. Vacuümpuls-toets [Pulse]

Met de vacuümpuls-toets kunt u het vacuüm nauwkeurig doseren. Wanneer u op **[Pulse]** drukt dan wordt het vacuüm opgebouwd zolang u de toets ingedrukt houdt. Zo kunt u bijvoorbeeld voorkomen dat producten worden samengedrukt.

D. Seriezegel-toets [Impulse Seal]

De seriezegel-toets helpt u om snel meerdere zakken achter elkaar te verzegelen. Open het deksel en druk op **[Impulse Seal]** om het programma voor het verzegelen van meerdere zakken te selecteren. Plaats vervolgens de eerste te verzegelen zak en sluit het deksel. Zodra de verzegeling gereed is opent u de deksel, verwijdert de zak en plaatst u direct de volgende te verzegelen zak waarna u het deksel weer sluit. U kunt deze stappen herhalen totdat alle te verzegelen zakken zijn verwerkt.

E. Accessoires-toets [Accessory]

Met de accessoires-toets kunt u vacuümdozen, wijnstoppers en andere accessoires, waarvoor een vacuüm nodig, is gebruiken. Nadat u de accessoire met behulp van de slang op de juiste wijze heeft aangesloten drukt u op **[Accessory]**. Het vacuümapparaat stopt automatisch zodra het gewenste vacuüm is bereikt.

F. Stop-toets [Cancel]

Met de stop-toets kunt u ieder lopend programma afbreken. Druk op **[Cancel]** om een lopend programma te stoppen.

G. Functie-toets [Function]

Met de functietoets kunt u uw voorkeurprogramma instellen op “vacuümeren & verzegelen” of “vacuüm-marineren”. Druk op **[Function]** om afwisselend te kiezen tussen beide programma’s; het indicatorlampje geeft het gekozen programma aan; “Seal time” voor vacuümeren en verzegelen, “Marinate time” voor vacuüm-marineren. Door op de **[+]** en **[-]** toetsen te drukken kunt u de verzegeltijd en de marineertijd naar eigen wens instellen. De ingestelde tijd wordt in het beeldscherm weergegeven.

H. Vacuümdruk-toets [Vacuum Degree]

Met de vacuümdruk-toets kunt u het gewenste vacuüm instellen. Druk steeds op **[Vacuum Degree]** totdat de gewenste instelling is geselecteerd. U kunt kiezen uit High (hoog), Medium (gemiddeld), Low (laag) of Adjustable (instelbaar). Wanneer u heeft gekozen voor instelbaar dan kunt u met de **[+]** en **[-]** toetsen het door u gewenste vacuüm instellen. De ingestelde waarde wordt in inHg in het beeldscherm weergegeven.

I. Beeldscherm

1. Op het beeldscherm kunt u het (ingestelde) vacuüm, de verzegeltijd en de marineertijd aflezen.

J. Adjust Button [+] en **[-]**

Met de **[+]** en **[-]** toetsen kunt u het gewenste vacuüm, de verzegeltijd en de marineertijd instellen.

K. Indicatorlampjes

K1. Dit indicatorlampje geeft het geselecteerde voorkeurprogramma aan.

K2. Dit indicatorlampje geeft het ingestelde vacuüm weer.

LET OP: Het vacuümapparaat bewaart de ingestelde waarde totdat het vacuümapparaat wordt uitgeschakeld.

HET VACUÛMAPPARAAT GEBRUIKEN

Het vacuümapparaat uitpakken en gereed maken voor het eerste gebruik

Haal het vacuümapparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook alle eventuele stickers. Plaats het vacuümapparaat op een horizontale ondergrond op een plek waar het vacuümapparaat niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen.

Het vacuümapparaat aanzetten

Steek de stekker van het vacuümapparaat in een geaard stopcontact. Wacht tot de indicatielampjes oplichten. Het vacuümapparaat is nu gereed voor gebruik.

Het maken van een vacuümzak uit een vacuümrol (verzegelen)

Wanneer u alleen met vacuümzakken werkt dan kunt u deze stap overslaan. Kies een vacuümrol met een geschikte breedte. Open het deksel van het vacuümapparaat en leg het open einde van de vacuümrol over de zegelstrip. Let er daarbij op dat het open gedeelte van de vacuümrol tot over de zegelstrip reikt en in de vacuümkamer uitkomt.

Sluit het deksel en houdt deze even lichtjes aangedrukt terwijl u kort op de toets [Seal] om het verzegelen te starten. Zodra de verzegeling gereed is ontgrendelt de deksel en hoort u een pieptoon.

Open het deksel, neem het verzegelde deel van de vacuümrol uit het vacuümapparaat en controleer de verzegeling.

Een goede verzegeling is transparant over de hele lengte. Wanneer de verzegeling gevlekt is, wit of melkachtig, of verfrommeld dan is deze niet geschikt. Knip in dat geval de verzegeling af en maak een nieuwe verzegeling volgens bovenstaande stappen.

Wanneer de verzegeling goed is, knip of snij dan het gewenste lengtedeel van de vacuümrol af zodat u een vacuümzak overhoudt met één open zijde. De open kant van de vacuümzak dient een vrije ruimte van minimaal 4½ centimeter te hebben.

Vacuümeren en verzegelen met een vacuümzak

Kies een vacuümzak die past voor het te vacuümeren product. Er dient minimaal 4½ centimeter vrije ruimte te zijn om een goed vacuüm te kunnen maken.

Open het deksel van het vacuümapparaat en leg het open einde van de vacuümzak over de pakking in de vacuümkamer. Let er daarbij op dat het open gedeelte van de vacuümzak en in de vacuümkamer uitkomt.

Zet het vacuümapparaat in de programmastand “vacuümeren & verzegelen”. Druk hiervoor op de toets [Function] totdat het indicatorlampje bij [Seal time] oplicht. U kunt eventueel met de [+] en [-] toetsen de verzegeltijd nog aanpassen. Met de toets [Vacuum Degree] kunt u de gewenste onderdruk selecteren.

Sluit het deksel en houdt deze even lichtjes aangedrukt terwijl u kort op de toets [Start] drukt om het vacuümeren en verzegelen te starten. U ziet aan de vacuümzak dat de lucht er uit stroomt. Zodra het gewenste vacuüm bereikt is start het vacuümapparaat automatisch met de verzegeling. Wanneer de verzegeling gereed is ontgrendelt de deksel en hoort u een pieptoon.

Open het deksel, neem de verzegelde vacuümszak uit het vacuümapparaat en controleer de verzegeling.

Een goede verzegeling is transparant over de hele lengte. Wanneer de verzegeling gevlekt is, wit of melkachtig, of verfrommeld dan is deze niet geschikt. Knip in dat geval de verzegeling af en maak een nieuwe verzegeling volgens bovenstaande stappen. Gebruik indien nodig een nieuwe vacuümszak.

Bewaar de vacuümszak met het product op de juiste wijze. Alle aan bederf onderhevige etenswaren moeten gekoeld of in de diepvries bewaard worden om bederf te beperken.

Wanneer u het vacuümeren voortijdig wilt onderbreken dan drukt u kort op de [Cancel] knop.

Vacuümeren en verzegelen met behulp van de vacuümpuls-functie

Delicate producten kunnen door de hoge onderdruk in de vacuümszak beschadigd raken. Met behulp van de vacuümpuls-functie kunt u de vacuümeertijd en -druk handmatig regelen zodat uw delicate producten niet automatisch beschadigd raken. De vacuümpuls-functie kan ook worden gebruikt voor het vacuümeren van vloeistoffen om te voorkomen dat deze worden opgezogen.

Plaats de delicate producten in de vacuümszak. Open het deksel van het vacuümapparaat en leg het open einde van de vacuümszak over de pakking in de vacuümkamer. Let er daarbij op dat het open gedeelte van de vacuümszak en in de vacuümkamer uitkomt.

Sluit het deksel en houdt deze even lichtjes aangedrukt terwijl u steeds op de toets [Pulse] drukt totdat het door u gewenste vacuüm bereikt is. Aan de vorm van de vacuümszak kunt u zien of het gewenste vacuüm is bereikt. Wanneer u uw vinger van de [Pulse] toets afhaalt stopt het vacuümeren, u drukt eenvoudig weer op [Pulse] om het vacuümeren te continueren. Tijdens deze stap ziet u steeds de letter P op het beeldscherm.

Zodra het door u gewenste vacuüm is bereikt drukt u op [Seal]. De verzegeling start en op het beeldscherm ziet u nu de resterende verzegeltijd aflopen naar 0 seconden. Hierna ontgrendelt het deksel en hoort u een pieptoon.

Wanneer u het vacuümeren voortijdig wilt onderbreken dan drukt u kort op de [Cancel] knop.

Tips voor het verpakken

Verpak voedsel zo vers mogelijk. Door vacuüm-verpakken kunt u de versheid van voedsel tot maximaal vijf keer verlengen vergeleken met voedsel dat onder normale omstandigheden wordt bewaard.

Delicaat en vochtig voedsel, en voedsel waarvan de vorm behouden moet blijven, dient u eerst te bevriezen. Voedsel zoals vlees, bessen en brood kunt tot 24 uur bevriezen voordat vriesbrand optreed. Zodra voedsel hard is kunt u het bevriezen.

Wanneer u vers vlees wilt verpakken zonder het eerst te bevriezen dan plaatst u een opgevouwen papieren doek tussen het vlees en de bovenkant van de zak. Dit absorbeert vocht.

Vries vloeibaar voedsel zoals soepen, stoofschotels en sommige eenpansgerechten eerst, bijvoorbeeld in een schotel, in. Zodra deze bevroren zijn kunt u deze vacuüm-verpakken, markeren en in de diepvriezer bewaren.

Dek scherpe punten of randen van producten zoals botten, pasta en rijst eerst met een papieren doekje af. Hiermee vermindert u de kans dat de vacuümszak lek raakt.

Vacuümszakken zijn geschikt voor de magnetron en bestendig tegen kokend water. U kunt vacuümszakken hergebruiken, tenzij u deze zakken heeft gebruikt voor het bewaren van verse vis of vet eten. Wij adviseren om vacuümszakken die zijn gekookt of die in de magnetron zijn gebruikt niet opnieuw te gebruiken.

Blancheer groenten voordat u deze vacuüm verpakt. Champignons en knoflook kunt u niet vacuüm verpakken.

Vacuümeren met vacuümdozen

U kunt op het vacuümapparaat ook vacuümdozen aansluiten. Met de knop op (het deksel van) de vacuümdoos regelt u het vacuüm. Door de knop op dicht te zetten sluit u de vrije luchttoevoer af waardoor het vacuüm vergrendelt blijft. Door de knop op open te zetten stroomt er lucht in de vacuümdoos waarna u de deksel van de doos kunt afnemen.

Controleer eerst of de pakking in het deksel stofvrij is en geen voedselresten meer bevat en de vacuümdoos zelf droog is. Plaats het te bewaren product in de vacuümdoos. Houd een beetje ruimte vrij boven het product zodat de lucht gemakkelijk kan uitstromen. Plaats het deksel op de vacuümdoos en zet de knop van de vacuümdoos in de stand “vacuüm”.

Sluit de ene kant van de vacuümslang aan op de nippel van de vacuümdoos, de andere kant op de nippel van het vacuümapparaat. U vindt de nippel aan de rechterzijkant van het vacuümapparaat.

Druk kort op de [Accessory] toets en druk vervolgens tevens 3 tot 5 seconden lichtjes op het deksel van de vacuümdoos.

Het vacuümapparaat stopt automatisch zodra het vacuüm bereikt is. Draai hierna de knop op het deksel van de vacuümdoos in de stand “lock”. Daarna maakt u de vacuümslang van de nippel op het deksel los.

Wanneer u het vacuümeren voortijdig wilt onderbreken dan drukt u kort op de [Cancel] toets. Om het vacuüm volledig op te heffen kunt u hierna het beste de knop op het deksel van de vacuümdoos op open zetten en het deksel even van de vacuümdoos halen.

Bewaar de vacuümdoos in uw koelkast. Om de vacuümdoos te openen draait u de knop op het deksel van de vacuümdoos in de stand “open”.



Tips voor het gebruik van vacuümdozen

Gebruik alleen bewaardozen die geschikt zijn om te vacuümeren. Gewone bewaardozen kunnen imploderen wanneer u in deze bewaardozen een vacuüm creëert.

Warme etenswaren dienen af te koelen voordat u die vacuüm verpakt. Koel vloeistoffen in de koelkast voordat u deze vacuüm verpakt.

Vacuümdozen kunt u diepvriezen. De geadviseerde laagste temperatuur waarop u een vacuümdoos kunt bewaren is -18°C. Bij een nog lagere temperatuur krijgen de vacuümdozen een te grote onderdruk te verdragen. Bij temperaturen hoger dan 100°C bestaat de kans dat de vacuümdozen vervormen of smelten.

Druk drie tot vijf seconden vanaf het moment dat u start met vacuümeren lichtjes op het deksel van de vacuümdoos.

Plaats het deksel van de vacuümdoos niet in de vaatwasser of magnetron, was het met de hand. De vacuümdoos (zonder deksel) is geschikt voor de vaatwasser en magnetron. De geadviseerde maximale temperatuur voor de vacuümdoos is 100°C.

Spoel de meegeleverde vacuümslang met warm water schoon wanneer er onverhoopt vloeistof in deze slang is gekomen. Let erop dat de vacuümslang niet met de aansluitnippel verbonden is.

Zorg dat er geen voedseldeeltjes in het vacuümapparaat kunnen komen. Bedek poeder- en kristalvormig voedsel met een papieren doek voordat u deze vacuümeert.

Vacuümeren met een wijnstopper

U kunt met het vacuümapparaat en speciale wijnstoppen flessen vacuümeren. Bijvoorbeeld voor het bewaren van een aangebroken fles wijn, een koolzuurvrije frisdrank, plantaardige olie, of vers sap.

Steek de onderkant van de wijnstop in de hals van de fles. Houd minimaal 2½ centimeter ruimte tussen de onderkant van de wijnstop en de bovenkant van de vloeistof.

Sluit de ene kant van de vacuümslang aan op de nippel van de vacuümdoos, de andere kant op de nippel van het vacuümapparaat. U vindt de nippel aan de rechterzijkant van het vacuümapparaat.

Druk kort op de [Accessory] toets. Het vacuümapparaat stopt automatisch zodra het vacuüm bereikt is. Hierna maakt u de vacuümslang los van de wijnstop.

Bewaar de fles rechtopstaand op een vlakke ondergrond. Let er op dat de vloeistof niet in aanraking met de wijnstop komt.

Om de fles te openen verwijdt u eenvoudig de wijnstop.

Wanneer u het vacuümeren voortijdig wilt onderbreken dan drukt u kort op de [Cancel] toets. Om het vacuüm volledig op te heffen kunt u de wijnstopper even uit de fles halen.



Etenswaren marinieren

Uw vacuümapparaat beschikt over een marineer-functie. Hierbij wordt in een aangesloten vacuümdoos een vacuüm gemaakt en voor circa acht minuten vastgehouden. Hierna wordt lucht weer toegelaten. Deze cyclus wordt vervolgens één of enkele keren herhaalt.

Met deze functie kunt u etenswaren in zeer korte tijden marinieren. Door het vacuüm openen de poriën van de etenswaren waardoor de marinade snel in de etenswaren kan trekken.

U hoeft niet bij het vacuümapparaat te blijven, een pieptoon geeft aan dat het marinieren gereed is. U dient er wel op te letten dat de knop op het deksel van de vacuümdoos steeds op “open” staat.

Controleer eerst of de pakking in het deksel stofvrij is en geen voedselresten meer bevat en de vacuümdoos zelf droog is. Plaats het te bewaren product in de vacuümdoos. Houd een beetje ruimte vrij boven het product zodat de lucht gemakkelijk kan uitstromen. Plaats het deksel op de vacuümdoos en zet de knop van de vacuümdoos in de stand “open”.

Sluit de ene kant van de vacuümslang aan op de nippel van de vacuümdoos, de andere kant op de nippel van het vacuümapparaat. U vindt de nippel aan de rechterzijde van het vacuümapparaat.

Zet het vacuümapparaat in de programmastand “vacuüm marinieren”. Druk hiervoor op de toets [Function] totdat het indicatorlampje bij [Marinate time] oplicht. U kunt eventueel met de [+] en [-] toetsen de totale marineertijd nog aanpassen. U kunt maximaal 11 cyclussen kiezen.

Druk op de [Start] toets om het marinieren te starten. De teller op het beeldscherm geeft het aantal cycli weer, te beginnen met nul. Wanneer het ingestelde vacuüm is bereikt start de marineertijd. Deze duurt 8 minuten. Het display geeft de nog resterende marineertijd aan, waarbij de punt knippert. Na 8 minuten stroomt er lucht in de vacuümdoos. Hierna start de volgende marineercyclus. Dit proces herhaalt zich tot alle ingestelde marineercycli zijn doorlopen.

De werktijd voor een volledige marineercyclus bedraagt circa 9 minuten. Één volledige marineercyclus bestaat uit vacuümeren – marinieren – beluchten.

Wanneer het marinieren gereed is dan hoort u een pieptoon en verschijnt er een nul op het beeldscherm. Draait de knop op het deksel van de vacuümdoos vervolgens op “Lock” en verwijder de vacuümslang. Uw etenswaren zijn nu gereed voor verdere verwerking.

U kunt het marinieren altijd voortijdig afbreken door op de [Cancel] toets te drukken.

Meerdere zakken verzegelen

Uw vacuümapparaat beschikt over een functie om meerdere zakken snel achter elkaar te verzegelen.

Druk hiervoor op de [Impulse Seal] toets. Plaats hierna de te verzegelen zak over de zegelstrip.

Sluit het deksel en blijf licht op het deksel drukken. Op het beeldscherm loopt de resterende verzegeltijd terug naar nul seconden. Hierna hoort u 3 seconden lang de motor en daarna een pieptoon. U kunt nu het deksel openen en de zak uit het vacuümapparaat nemen.

Vervolgens kunt u direct de volgende te verzegelen zak plaatsen en bovenstaande stap herhalen.

LET OP: Om te voorkomen dat u zich verbrandt dient u het deksel niet te openen voordat u de pieptoon heeft gehoord.

Wanneer het deksel open staat dan ziet u op het beeldscherm de de ingestelde verzegeltijd. Wanneer het deksel gesloten is dan ziet u op het beeldscherm de letters CLO.

NA GEBRUIK

Schoonmaken

Laat de zegelstrip eerst afkoelen voordat u deze schoon maakt en haal de stekker uit het stopcontact. Reinig de buitenkant van het vacuümapparaat eventueel met een lichtvochtige microvezeldoek en een zachte zeep. Verwijder alle vocht uit de vacuümkamer en houd de zegelstrip vrij van vuil en stof. Voor het verwijderen van vocht kunt u eventueel de pakking tijdelijk verwijderen.

Opbergen

Nadat de zegelstrip vrij van vuil en stof is en de vacuümkamer droog is kunt u het vacuümapparaat wegzetten.

Onderhoud

Voor een optimale levensduur van uw vacuümapparaat adviseren wij om een wachttijd van minimaal 20 seconden tussen iedere verzegeling aan te houden. Dit geldt niet voor de [impulse seal] functie.

HET VACUÛMAPPARAAT RECYCLEN

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

BIJLAGE: BEWAARADVIEZEN VOOR ETENSWAREN

Het vacuümapparaat verandert de manier waarop u etenswaren inkoopt en bewaart. Omdat vacuümverpakken bederf afremt en vriesbrand voorkomt kunt u zonder verspilling per keer meer etenswaren inkopen.

Met het vacuümapparaat verwijdert u tot 90% van de lucht uit de verpakking. Hierdoor kunt u etenswaren tot vijf keer langer bewaren dan wanneer u deze normaal bewaard. Droge levensmiddelen zoals pasta, granen en meel blijven zelfs van begin tot aan het gebruik vers. En 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.

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

De hierboven genoemde tijden zijn indicatief en kunnen per product en per hoeveelheid variëren.

BIJLAGE: ANDERE VACUÛM-VERPAKKINGSTOEPASSINGEN

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

Vacuüm-verpakken is zeer geschikt voor kamperen en buitenactiviteiten

Herbruikbare koelelementen maakt u snel zelf door een vacuümzak voor de helft te vullen met water waaraan enkele lepels brandspiritus zijn toegevoegd. Verzegel de vacuümzak, zonder te vacuümeren, en plaats deze in de diepvriezer. De brandspiritus voorkomt dat het water volledig bevriest. U kunt de vacuümzak gebruiken voor de behandeling van pijnlijke gewrichten en kleine blessures.

Maak vacuümverpakte maaltijden voordat u gaat kamperen. Hierdoor hebt u op een eenvoudige manier een maaltijd wanneer u kampeert.

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.

Huishoudelijke toepassingen

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 vacuümeren goed zichtbaar.

Zilverwaren die u weinig gebruikt kunt u vacuümeren. 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.

BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN

Normaliter levert het Wartmann vacuümapparaat een goede vacuümprestatie. Wanneer zich onverhoopt toch een storing voordoet probeert u dan eerst onderstaande adviezen.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het vacuümapparaat gaat niet aan. 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 onbeschadigd is en steek vervolgens de stekker in een stopcontact waarvan uw weet dat er spanning op staat.
Het vacuümapparaat zuigt de vacuümzak niet volledig vacuüm.	De bovenkant van de vacuümzak ligt niet genoeg boven de zegelstrip (tot in de vacuümkamer).	Plaats de opening van de vacuümzak volledig in de vacuümkamer.
	Er zijn kreukels in de vacuümzak in het gedeelte dat op de zegelstrip 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 eerste verzegeling op beschadigingen. Knip een beschadigde verzegeling af en maak een nieuwe verzegeling.
	De zegelstrip of de vacuümzak is nat, vuil of stoffig.	Verwijder de stekker en maak de zegelstrip 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. Als de etenswaren niet bedorven zijn dan dient u die direct te consumeren.
De vacuümdozen worden niet goed vacuüm.	De vacuümslang is niet goed aangesloten.	Verzekert u ervan dat de vacuümslang volledig in de aansluitingen op de vacuümdoos en het vacuümapparaat zijn gestoken. Probeer het daarna nog een keer.
	De knop op de vacuümdoos is niet in de positie "vacuüm" geplaatst.	Verzekert u ervan dat de knop op de vacuümdoos in de positie "vacuüm" staat.
	Er is onvoldoende vrije ruimte boven in de vacuümdoos.	Zorg voor voldoende vrije ruimte boven in de vacuümdoos.
	Er zijn haarscheurtjes in de vacuümdoos.	Controleer de vacuümdoos en het deksel op beschadigingen. Wanneer u beschadigingen ziet dan is de vacuümdoos niet langer bruikbaar en moet u deze vervangen.
Het vacuümapparaat werkt niet meer (correct).	Er is een softwarematige storing.	Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en sluit het vacuümapparaat opnieuw aan.

Foutcodes

Betekenis van de foutcodes op het beeldscherm.

Foutcode	Betekenis	Remedie
E01	Het ingestelde vacuüm kan niet worden gehaald.	1. Controleer of het deksel goed gesloten is. 2. Controleer of de pakking op de juiste plaats zit. 3. Controleer of de pomp werkt. 4. Controleer de vacuümaansluiting op beschadigingen Indien u functies gebruikt waarvoor accessoires nodig zijn dan controleert u ook de accessoires en de vacuümslang op beschadigingen.
E02	Het vacuümapparaat is in de zegelstand terwijl het deksel open is.	1. Controleer of het deksel goed gesloten is. 2. Controleer of de pakking op de juiste plaats zit. 3. Controleer of de microschakelaars goed gemonteerd zijn.
E03	De motor is oververhit.	Laat het vacuümapparaat voor minimaal 30 minuten afkoelen. Controleer hierna of de pomp weer werkt.

Type nummer	WM-1506 EL
Netspanning	220-240 volt / ~50 Hz
Vermogen	700 Watt
Pompdruk	-28,3" Hg / -965mbar (±3%)
Type pomp	Dubbel
Maximale breedte vacuümszak	310mm
Dikte zegeldraad	5 mm
Massa	6,7 Kg
Afmetingen	390x275x150mm (L x B x H)

WARTMANN®