

WARTMANN®

USER MANUAL / GEBRUIKERSHANDLEIDING



VACUUM DEVICE | VACUÛMAPPARAAT
model WM-2007 EL

WWW.WARTMANN.COOKING

User manuals

User manual English

1-31

Gebruikshandleiding Nederlands

32-63



CONTENTS

WELCOME

IMPORTANT

- Only suitable for domestic purposes
- Check electrical connections
- Prevent the vacuum device from coming into contact with water
- Contains heating elements
- Use original accessories

FOOD SAFETY

- Vacuum-packaging
- Deep-freezing
- Verify

PREPARATIONS

LIST OF THE VACUUM DEVICE

- Outside
- Inside
- Control panel

USING THE VACUUM DEVICE

- Switching on the vacuum device
- Making a vacuum bag from a vacuum roll (sealing)

2	Vacuumising and sealing by use of a vacuum bag	14
4	Vacuumising and sealing using vacuum pulse-function	15
4	Tips for packaging	16
4	Vacuumising by use of vacuum boxes	16
	Tips for using vacuum boxes	18
4	Vacuumising by use of a wine stopper	18
4	Marinating foods	20
5	Sealing multiple bags	21
6	AFTER USE	22
6	Cleaning	22
7	Storing	22
7	Maintenance	22
7	RECYCLING THE VACUUM DEVICE	22
8	APPENDIX: STORING ADVICE FOR FOODS	24
8	APPENDIX: TROUBLESHOOTING	26
9	Error codes	28
10	APPENDIX: OTHER VACUUM-PACKAGING APPLICATIONS	29
13	APPENDIX: PROCEDURE FOR REPLACING THE SEAL RIBBON	30



WELCOME

Congratulations on your purchase!

Wartmann hopes that you will enjoy your new vacuum device. Using the Wartmann® vacuum device, you can keep your food fresh for a longer period of time in the fridge or freezer. As the Wartmann® vacuum device efficaciously removes the air, the storage times may be up to five times longer.

Using vacuum bags and special storage boxes, you can store your food longer, wasting less food and ultimately saving costs.

The Wartmann® vacuum device is perfectly suitable for storing or preserving various household items.

And while doing sous vide cooking, the Wartmann® vacuum device is an excellent choice.

A good choice

Thanks to ingenious design, the Wartmann® vacuum device is compact, light-weight and easy to operate. The broad vacuum chamber with transparent lid ensures that vacuum bags can be positioned easily and are always well sealable.

During manufacturing of the Wartmann® vacuum device, only tested, high-quality components are used.

Following the instruction manuals and maintenance instructions you will enjoy your Wartmann® vacuum device for many years.



IMPORTANT

This instruction manual contains information for the use and maintenance of your vacuum device. Read this instruction manual carefully before using the vacuum device and keep it for possible later consultation.

Only suitable for domestic purposes

This device 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.

Check electrical connections

Check if the voltage indicated on the vacuum device conforms with the local mains voltage before connecting the vacuum device. Connect the vacuum device exclusively to a grounded socket. In case the plug, power cord or the vacuum device itself is

damaged, repairs must be carried out first or the relevant part should be replaced by a qualified service centre.

Prevent the vacuum device from coming into contact with water

The vacuum device contains electrical parts and heating elements. Never rinse the vacuum device under the tap and do not immerse the vacuum device in water. Make sure that no water ever enters the vacuum device to prevent electrical shock and/or damage to the vacuum device.

Contains heating elements

Do not touch the heating elements, they could be hot. Do not position the vacuum device near flammable materials (such as curtains) or cleaning agents (such as methylated spirit).

Use original accessories

This manual applies to the optional use of Wartmann® accessories. For accessories from other suppliers, other instructions may apply.



FOOD SAFETY

Vacuum-packaging

When vacuum-packaging food in vacuum-storage boxes, most of the surrounding air is extracted whilst the inflow of fresh air is being prevented. This way the storage life of food is lengthened.

Vacuum-packaging helps to prevent freezer burn, which is the dehydration of the surface layer of the food. This is characterised by white or brown-red discolouration of the food.

Vacuum-packaging contributes to the preservation of the taste and the overall quality of the food. It slows the growth of aerobic micro-organisms that could cause:

- Mould. As mould won't grow in environments with little oxygen, the vacuum-packaging will strongly reduce the risk of moulding.

- Fermentation. Fermentation can be noticed by the odour or taste of the food. Fermentation requires water and sugar and will develop at room temperature. Fermentation can also develop when air is lacking. In order to slow the yeast growth items should be cooled, only at deep-freezing temperature, this growth will come to a halt.

- Bacteria. Bacterial growth can often be recognised by a nasty smell, discolouration and a soft or slimy layer. Under specific circumstances, clostridium botulinum, which causes botulism, can grow without air. This is rare, but also extremely dangerous. You can neither smell nor taste it.

The vacuum-packaging is no replacement for cooling or deep-freezing. Perishable foods that require cooling or freezing, must still be kept in the refrigerator or freezer.

PREPARATIONS

Deep-freezing

In order to safely preserve foods, it must be kept at low temperatures. The growth of micro-organisms is strongly reduced at temperatures of 4°C and below. At a temperature of -17°C, growth will nearly come to a full stop. This does however not kill the micro-organisms.

If you wish to store your vacuum packed food long-term, then always place it in the freezer.

Verify

Always check if food is spoiled, before consuming it. You must realise that vacuum-packaging cannot undo spoilage. Vacuum-packaging only ensures that the quality of food is retained longer. How much longer you can preserve the food, depends on different factors, such as the quality of the food at the time of packaging. We advise to only package fresh food and mention the date of packaging on the package.

Before you can start vacuum-packaging vegetables, they need blanching. This will inhibit the enzymatic activity which causes loss of flavour and colour fading. Cook the vegetables or place them in the microwave until they are done, but still a bit crispy. Subsequently you immerse the vegetables in cold water, stopping the cooking process. Next, dry the vegetables with, for instance, a clean towel.

Cruciferous vegetables, such as broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale and turnips produce carbon dioxide during preservation. Therefore, you can only store these vegetables in the freezer.

LIST OF THE VACUUM DEVICE

Outside

Handle

Control panel

Power cord connection

Vacuum hose connection

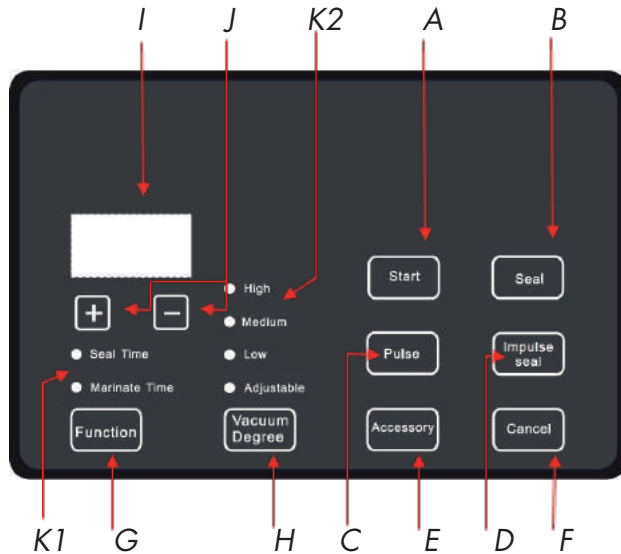
Lid



Inside



Control panel



A. Start button [Start]

Using the start button you can directly start your preferred programme. By pressing [Start] you start the "vacuumising & sealing" or the "vacuum-marinating". Which programme is started, depends on the setting of the vacuum device.

B. Seal button [Seal]

The seal button is perfectly suitable for sealing items in a bag for which no vacuum is desired or necessary. By pressing [Seal] you start the sealing. If you press [Seal] during a running vacuum-programme, the vacuumising will stop and sealing will start immediately.

C. Vacuum pulse-button [Pulse]

Using the vacuum pulse-button, the vacuum can be metered accurately. When pressing [Pulse] the vacuum is being developed as long as you keep pressing the button. This is to prevent, for instance, products from being compressed.

D. Impulse sealing-button [Impulse Seal]

The impulse sealing-button helps to quickly seal multiple bags one after another. Open the lid and press [Impulse Seal] to select the programme for sealing multiple bags. You only need to position the bag to be sealed and close the lid. As soon as the sealing is completed, you open the lid, remove the bag and directly place the next bag to be sealed. Subsequently close the lid. You can repeat these steps until all the bags to be sealed have been processed.

E. Accessories-button [Accessory]

With the accessories-button you can use vacuum boxes, wine stoppers and other accessories suitable for vacuumising. After you have correctly fixed the accessory, using the hose, you press [Accessory]. The vacuum device will stop automatically as soon as the desired vacuum has been reached.

F. Cancel-button [Cancel]

Using the cancel-button you can stop any running programme. Press [Cancel] to stop the running programme.

G. Function-button [Function]

The function button enables you to set a preferred programme on “vacuumising & sealing” or “vacuum-marinating”. Press [Function] to switch between both programmes; the indicator light shows the chosen programme; “Seal time” for vacuumising and sealing, “Marinate time” for vacuum-marinating. By pressing either the [+] or [-] button, you can set the sealing time and marinating time as you see fit. The set time will be shown on the display.

H. Vacuum degree-button [Vacuum Degree]

Using the vacuum degree-button you can set the desired vacuum. Keep pressing [Vacuum Degree] until the desired setting has been selected. You can choose

from High, Medium, Low or Adjustable. When you have chosen Adjustable, then, using the [+] and [-] buttons, you can set the vacuum as you desire. The set value is shown in inHg in the display.

I. Display

1. You can read the (set) vacuum, the sealing time and marinating time from the display.

J. Adjust Button [+] and [-]

Using the [+] and [-] buttons, you can set the desired vacuum, sealing time and marinating time.

K. Indicator lights

K1. This indicator light shows the selected preferred programme.

K2. This indicator light shows the set vacuum.

PLEASE NOTE: The vacuum device stores the set value until the vacuum device is switched off.

USING THE WARTMANN® VACUUM DEVICE

Unpacking the vacuum device and preparations for first use

Take the vacuum device out of the box and remove all packaging materials. Do not remove the yellow warning label on the lid. Place the vacuum device on a horizontal surface in a location where the vacuum device cannot tip over, even when passing.

Switching on the vacuum device

Insert the plug of the vacuum device into a grounded socket. Wait for the indicator lights to light up. The vacuum device is now ready for use.

Making a vacuum bag from a vacuum roll (sealing)

If you work with vacuum bags only, you can skip this step. Choose a vacuum roll of suitable width. Open the vacuum device lid and place the open end of the

vacuum roll over the sealing strip. Make sure that the open part of the vacuum roll reaches beyond the sealing strip and ends up in the vacuum chamber. Close the lid and press it lightly for a short time, while briefly pressing the [Seal] button to start sealing. As soon as the sealing is completed, the lid will be released while a beep will sound.

Open the lid, take the sealed part of the vacuum roll from the vacuum device and check the sealing. A proper sealing will be transparent over the entire length. If the sealing is mottled, white or milky or even crumpled, then it is not suitable. In this case, cut off the sealing and create a new sealing in accordance with the abovementioned steps.

If the sealing is correct, then cut the desired length off the vacuum roll, leaving a vacuum bag with one

open side. The open side of the vacuum bag is required to have a free space of at least 4.5 centimetres.

Vacuumising and sealing by use of a vacuum bag

Choose a vacuum bag that is suitable for the product to be vacuumised. At least 4.5 centimetres must be available in order to make a proper vacuum.

Open the lid of the vacuum device and place the open end of the vacuum bag over the gasket and in the vacuum chamber. Please make sure that the open part of the vacuum bag is in the vacuum chamber.

Set the vacuum device on programme "vacuumising & sealing". To do so, press button [Function] until the indicator light [Seal time] lights up. If you wish, you can still adjust the sealing time by means of buttons [+] and [-]. Using the button [Vacuum Degree] you can select the desired under-pressure.

Close the lid and press it lightly for a short time, while briefly pressing the [Start] button to start the vacuumising and sealing. You can notice air flowing out of the vacuum bag. As soon as the desired vacuum has been reached, the vacuum device will automatically start sealing. Once the sealing is completed, the lid will be released and a beep can be heard.

Open the lid, take the sealed vacuum bag out of the vacuum device and check the sealing.

A proper sealing will be transparent over the entire length. If the sealing is mottled, white or milky or even crumpled, then it is not suitable. In this case, cut off the sealing and create a new sealing in accordance with the abovementioned steps. If necessary, use a new vacuum bag.

Store the vacuum bag, containing the product, in an appropriate way. All perishable foods must be coo-

led or kept in the freezer to reduce the risk of spoilage. If you want to interrupt the vacuumising, then briefly press the [Cancel] button.

Vacuumising and sealing using the vacuum pulse-function

Delicate products in the vacuum bag can be damaged as a result of too high an under-pressure. Using the vacuum pulse-function you can manually control the vacuumising time and -pressure, ensuring that your delicate products are not automatically damaged. The vacuum pulse-function can also be used for the vacuumising of liquids, to prevent these from being sucked up.

Place the delicate products in the vacuum bag. Open the vacuum device lid and place the open end of the vacuum bag over the gasket in the vacuum chamber. Make sure that the open part of the vacuum bag is in the vacuum chamber.

Close the lid and press it lightly for a short time, while you keep pressing the [Pulse] button until the preferred vacuum is reached. The shape of the vacuum bag will indicate whether the desired vacuum has been reached. Only when taking your finger off the [Pulse] button, the vacuumising will stop. Simply press the [Pulse] button again to continue the vacuumising. During this step the letter P will continuously show on the display.

As soon as the desired vacuum has been reached, press [Seal]. The sealing will start and in the display you can now see the remaining sealing time going down to 0 seconds. Subsequently, the lid will be released and you can hear a beep.

If you want to interrupt the vacuumising, then briefly press the [Cancel] button.

Tips for packaging

Pack the food as freshly as possible. By means of vacuum-packaging, the freshness of the food can be retained up to five times longer, compared with food that is stored under regular circumstances.

Delicate and moist food, as well as food of which the shape should be retained, must first be frozen. Food such as meat, berries and bread can be frozen up to 24 hours before freezer burn starts. As soon as the food is solid, you can deep-freeze it.

If you choose to package meat without freezing it first, then place a folded paper towel between the meat and the top of the bag. This will absorb moisture. You can also choose for special vacuum bags with integrated absorption strip.

Firstly, freeze liquid food, such as soups, stews and casseroles in, for instance, an oven dish. As soon as they are frozen, they are ready for vacuum-pack-

aging, marking and storage in the freezer.

Cover sharp points and edges of products such as bones, pasta and rice first, using a paper towel. This reduces the risk of the vacuum bag being punctured. Vacuum bags are suitable for the microwave and are hot water resistant. You can re-use vacuum bags, unless they have been used to store fish or fat food. We recommend that you do not re-use vacuum bags that have been cooked or been in the microwave.

Vegetables should be blanched first before vacuum-packaging is done. Mushrooms and garlic cannot be vacuum-packed.

Vacuümising by use of vacuum boxes

The vacuum device can also be connected to vacuum boxes. The vacuum is controlled by the button on (the lid of) the vacuum box. By setting the button to close, you shut off the air supply, securing the vacuum. Setting the button to open, air will flow into the

vacuum box, after which you can take off the box lid.

Check first if the gasket in the lid is dust-free and contains no food residues. Also check if the vacuum box is dry. Place the product to be stored in the vacuum box. Leave a little room on top of the food, so that air can easily flow out. Place the lid on the vacuum box and set the button of the vacuum box to “vacuum”.

Connect the one side of the vacuum hose to the nipple of the vacuum box, and the other side to the nipple of the vacuum device. The nipple is on the right hand side of the vacuum device.

Briefly press the [Accessory] button and subsequently also press the vacuum box lid lightly for 3-5 seconds. The vacuum device will stop automatically as soon as the vacuum has been reached. After this, turn the button on the vacuum box lid to “lock”.

Subsequently disconnect the vacuum hose from the lid nipple.

If you want to interrupt the vacuumising, then briefly press the [Cancel] button. In order to undo the vacuum entirely, you should turn the vacuum box lid to open, and briefly lift the lid from the vacuum box.

Keep the vacuum box in your fridge. To open the vacuum box, you turn the button on the vacuum box lid to “open”.



Tips for using vacuum boxes

Use only storage boxes that are suitable for vacuumising. Ordinary storage boxes may implode when creating a vacuum in these boxes.

Warm foods must cool off before they are vacuum-packed. Cool any liquids in the fridge before you vacuum-pack them.

Vacuum boxes can be kept in the freezer. The recommended lowest temperature at which a vacuum box can be stored is -18C. At temperatures lower than that, the vacuum boxes will suffer too high an under-pressure. At temperatures exceeding 100C, there is a chance that the vacuum boxes will deform or melt.

From the moment you start vacuumising, lightly press the vacuum box lid for three to five seconds.

Do not place the vacuum box lid in the dishwasher or microwave, but clean it manually. The vacuum

box (without a lid) is suitable for the dishwasher and microwave. The recommended maximum temperature for the vacuum box is 100C.

Rinse the supplied vacuum hose with warm water, if any fluids accidentally got into the hose. Make sure that the vacuum hose is not connected to the nipple. Make sure that no food particles can get into the vacuum device. Food containing powder or crystal should be covered by use of a paper towel before vacuumising.

Vacuumising by use of a wine stopper

Using the vacuum device and special wine stoppers, bottles can be vacuumised, for instance to store an opened wine bottle, non-carbonated soft drinks, vegetable oil or fresh juice.

Insert the bottom of the wine stopper into the neck of the bottle. Keep at least 2.5 cm between the bottom

of the wine stopper and the top of the liquid.

Connect one side of the vacuum hose to the nipple of the vacuum box, the other side to the nipple of the vacuum device. The nipple is on the right hand side of the vacuum device.

Briefly press the [Accessory] button. The vacuum device will stop automatically as soon as the vacuum has been reached. Subsequently disconnect the vacuum hose from the wine stopper.

Store the bottle in upright position on a flat surface. Make sure that the liquid does not come into contact with the wine stopper.

To open the bottle, you simply remove the wine stopper.

If you want to interrupt the vacuumising, then briefly press the [Cancel] button. In order to undo the vacuum entirely, you can briefly remove the wine stopper from the bottle.



Marinating foods

Your vacuum device has a marinating-function. Using this, a vacuum is created in a connected vacuum box, and retained for about eight minutes. Subsequently, air is permissible. This cycle will be repeated once or a few times.

Using this function, you can marinate foods in very short periods of time. Due to the vacuum, the food pores open, allowing the marinade to be absorbed by the food.

The vacuum device does not require continuous attention, a beep will indicate that marinating has been completed. You should however make sure that the vacuum box lid button is on "open" all the time. Check first if the gasket in the lid is dust-free and contains no food residues. Also check if the vacuum box is dry. Place the product to be stored in the vacuum box. Leave a little room on top of the food, so that air can easily flow out. Place the lid on the vacuum

box and set the button of the vacuum box to "open". Connect one side of the vacuum hose to the nipple of the vacuum box, and the other side to the nipple of the vacuum device. The nipple is on the right hand side of the vacuum device.

Set the vacuum device to the programme "vacuum marinating". To do this, press the [Function] button until the indicator light of "Marinating time" lights up. If desired, you can adjust the marinating time by use of buttons [+] and [-]. You can choose from a maximum of 11 cycles.

Press the [Start] button in order to start the marinating. If the set vacuum has been reached, the marinating time will start. This will last for 8 minutes. After 8 minutes, air will flow into the vacuum box. Subsequently, the next marinating cycle will start. First, the display will show the vacuum pressure. As soon as the set vacuum pressure has been reached,

the accompanying indication light will light up, after which the display will show the remaining time until the next marinating cycle.

This process will be repeated until all set marinating cycles have been completed.

One full marinating cycle consists of vacuumising – marinating – aeration. The process time for a complete marinating cycle is approximately 9 minutes.

When the marinating is completed, you will hear a beep and a zero appears in the display. Now turn the button on the vacuum box lid to “Lock” and remove the vacuum hose. Your foods are now ready for further processing.

You can always interrupt the marinating by pressing the [Cancel] button.

Sealing multiple bags

Your vacuum device has a separate function to

quickly seal multiple bags one after another.

Therefore press the [Impulse Seal] button. If the lid is closed, the letters “CLO” will appear in the display.

As soon as you open the lid, the set sealing time will appear in the display.

Place the bag to be sealed over the sealing strip.

Close the lid and keep pressing it lightly. In the display, the remaining time will run down to zero seconds. Subsequently, you will hear the motor for 3 seconds, after which a beep will sound. You can now open the lid and take the bag from the vacuum device.

Subsequently you can directly place the next bag to be sealed and repeat the steps mentioned above.

PLEASE NOTE: In order to prevent burning, you should not open the lid before you have heard the beep.

AFTER USE

Cleaning

Allow the sealing strip to cool off first before cleaning it and remove the plug from the socket. Clean the outside of the vacuum device with a damp microfiber cloth and soft soap. Remove all moisture from the vacuum chamber and keep the sealing strip free from dust and dirt. If moisture needs to be removed, you can temporarily take out the gasket.

Storing

After the sealing strip has been made dust and dirt-free and the vacuum chamber is dry, you can store the vacuum device.

Maintenance

For an optimal lifespan of your vacuum device, we recommend a waiting time of at least 20 seconds between sealings. This does not apply to the [Impulse Seal] function.

RECYCLING THE WARTMANN® VACUUM DEVICE

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



APPENDIX:

STORING ADVICE FOR FOODS

The vacuum device will change the way you purchase and store foods. As vacuum-packaging decelerates spoilage and prevents freezer burn, you can buy more foods at a time without the risk of waste.

Using the vacuum device, you remove up to 90% of the air from the packaging. As such, foods can be kept up to five times longer than when storing it the normal way.

Dry foodstuffs such as pasta, grains and flour will even stay fresh from the start to when being used. Also, using vacuum packaging you prevent beetles and insects from nestling in your foodstuffs. Package foodstuffs always as freshly as possible.

Please note: Not all foods are suitable for vacuum packaging. You can never vacuum pack garlic or fungi such as mushrooms. Removing the air could initiate a biochemical reaction, making consumption of these products very dangerous. Vegetables should first be blanched to break down the enzymes that produce decomposition gases.

Foods	Vacuum + Deep-freeze	Vacuum + Cooling	Normally
Beef and veal	1 ½ years	2 weeks	2 days
Minced meat	1 years	1 week	1 to 2 days
Pork	1 years	1 to 2 weeks	2 days
Fish	1 ½ years	1 week	2 days
Poultry	1 ½ years	1 to 2 weeks	2 days
Smoked meat	2 years	3 months	2 to 4 weeks
Blanched vegetables	2 to 3 years	4 weeks	1 week
Fresh fruit	2 to 3 years	2 weeks	3 to 7 days
Hard cheeses	6 months	2 months	2 weeks
Unboiled pasta		1 years	½ years

Abovementioned times are indicative and may vary per product and quantity.

APPENDIX: TROUBLESHOOTING

In general the Wartmann vacuum device performs adequately. Should however a malfunction occur, then please first try the troubleshooting recommendations mentioned below.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The vacuum device does not switch on. The indicator lights do not light up.	The power cord is damaged, the plug is not in the socket or there is no voltage on the socket.	First check if the power cord is undamaged and then insert the plug into a socket which you know has power.
The vacuum device does not completely vacuumise the vacuum bag.	The top of the vacuum bag is not entirely over the sealing strip (into the vacuum chamber).	Place the opening of the vacuum bag entirely in the vacuum chamber.
	There are wrinkles in the vacuum bag in the part that is on pressure strip.	Check the top side for wrinkles, and, if necessary cut off the top edge of the vacuum bag.
	You have made a vacuum bag of a vacuum roll and the first sealing is not correct.	Check the first sealing for damage. Cut off the damaged sealing and make a new sealing.
	The sealing strip of the vacuum bag is wet, dirty or dusty.	Remove the plug and clean the sealing strip. Use only clean, dry vacuum bags.
	The sealing strip is damaged or worn out.	See appendix; procedure for replacing the seal ribbon.
The vacuum bag is not vacuum after it was sealed.	Sharp objects could puncture the vacuum bag.	Cover any sharp edges using a paper towel and use a new vacuum bag.
	Certain vegetables and fruit that were not properly blanched or were frozen prior to packaging, may cause decomposition gases.	Open the packaging and throw away the foods in case they are spoiled. If the foods are not spoiled, they must be eaten straight away.
	The sealing strip is damaged or worn out.	See appendix; procedure for replacing the seal ribbon.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The vacuum boxes are not properly vacuumised.	The vacuum hose is not properly connected.	Make sure that the vacuum hose is properly inserted into the vacuum box and vacuum device connections. Then try again.
	The button on the vacuum box is not set to "vacuum".	Make sure that the button on the vacuum box is on "vacuum".
	There is insufficient space under the vacuum box lid.	Ensure sufficient space under the vacuum box lid.
	There are hair cracks in the vacuum box.	Check the vacuum box and the lid for damage. If you can notice any damage, then the vacuum box can no longer be used and it should be replaced.
The vacuum device no longer works (properly).	There is a software malfunction.	Remove the plug from the socket, wait 10 seconds and reconnect the vacuum device

ERROR CODES

Meaning of the error codes in the display.

ERROR CODE	MEANING	REMEDY
E01	The set vacuum cannot be reached.	<ol style="list-style-type: none">1. Check if the lid is closed properly.2. Check if the gasket is in place.3. Check if the pump is functioning.4. Check the vacuum connection for damage <p>If you use functions that require accessories, then also check the accessories and the vacuum hose for damage.</p>
E02	The vacuum device is in sealing position while the lid is opened.	<ol style="list-style-type: none">1. Check if the lid is properly closed.2. Check if the gasket is in place.3. Check if the micro switches are installed properly.
E03	The motor is overheated.	Allow the vacuum device to cool off for at least 30 minutes. Subsequently check if the pump is functioning.

APPENDIX: OTHER VACUUM-PACKAGING APPLICATIONS

You can also use the vacuum device for domestic applications other than food packaging.

Vacuum-packaging is quite suitable for camping and outdoor activities

Reusable cooling packs you can make yourself, by half filling a vacuum bag with water to which a few spoons of methylated spirit were added. Seal the vacuum bag, without vacuumising, and place it in the freezer. The methylated spirit prevents the water from freezing entirely. You can use the vacuum bag for treatment of aching joints and small injuries.

You can prepare vacuum-packed meals before you go camping. This way it is easy to prepare meals while camping.

Vacuum packaging of meat and other smelly products prevents undesired odours.

Make your own dry packs by keeping essential items, such as matches, socks and a map in a sealed bag.

Domestic applications

Reorganise untidy cabinet drawers by vacuum-packaging small stuff that might otherwise be lost, such as screws and nails, into vacuum bags. The content of the bags will remain easily visible due to the vacuumising.

Hardly used silverware can also be vacuumised. This will prevent discolouration of the silver as a result of oxidation. Sharp corners can be packed by use of a paper towel, preventing the vacuum bag from being punctured.

APPENDIX: PROCEDURE FOR REPLACING THE SEAL RIBBON

The Wartmann™ WM-2007 EL Elite vacuum device comes with a sealing ribbon that you can replace yourself. The sealing ribbon should be replaced if it has been damaged by burnt-in dirt or plastic, or if it shows signs of wear.

Preparation

Let the vacuum device cool down and remove the plug from the socket. This is to prevent you from accidentally switching on the vacuum device while replacing the sealing ribbon. It may be helpful to use a glue remover.

Remove seal tape

The ends of the sealing ribbon are inserted into a small groove on both sides. Gently pull one end out of the slot. Now release the seal ribbon by slowly pulling it sideways in a horizontal plane. Never

pull the seal ribbon straight up. This is to prevent accidentally breaking the underlying heating strip.

Remove adhesive residue

Carefully remove the adhesive residue from the device until it is completely gone. If necessary, use a solvent such as isopropyl alcohol or an adhesive residue remover. Then degrease the filament and let it dry well.

Place seal ribbon

The Wartmann™ seal ribbon is pre-glued and provided with a yellow, protective, paper strip on the back. Carefully loosen the yellow paper strip on one side over a length of a few centimetres.

Carefully insert the detached end of the sealing ribbon into one of the slots of the vacuum device.

Now press the first piece of the sealing ribbon onto the heating strip until it is stuck. Make sure that the sealing ribbon is straight on the heating strip, so parallel to the front of the vacuum device. Now remove the rest of the yellow paper strip and tape the sealing ribbon down the full length of the heating strip. Insert the last piece of the sealing ribbon into the free slot in the vacuum device. Finally, press the seal ribbon on the entire length for a good adhesion. Your vacuum device is now ready for use again.

Tips

When you use the transparent Wartmann™ vacuum bags you can set the sealing time of the vacuum device to 2 seconds. With a longer sealing time, there is a possibility that the vacuum bags will melt through.

If necessary, increase the sealing time in steps of 0.5 seconds at a time. A sealing time of 5 seconds is intended for the use of aluminium vacuum bags.

INHOUD

WELKOM

BELANGRIJK

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Controleer elektrische aansluitingen

Voorkom dat het vacuümapparaat in contact komt met water

Bevat verwarmingselementen

Gebruik originele accessoires

VOEDSELVEILIGHEID

Vacuüm-verpakken

Diepvriezen

Controleren

VOORBEREIDINGEN

OVERZICHT VAN HET VACUÛMAPPARAAT

Buitenkant

Binnenkant

Bedieningspaneel

HET VACUÛMAPPARAAT GEBRUIKEN

Het vacuümapparaat uitpakken en gereed maken voor het eerste gebruik

Het vacuümapparaat aanzetten

	Het maken van een vacuümzak uit een vacuümrol (verzegelen)	43
	Vacuümeren en verzegelen met een vacuümzak	44
33	Vacuümeren en verzegelen met behulp van de vacuümpuls-functie	45
34	Tips voor het verpakken	46
34	Vacuümeren met vacuümdozen	46
	Tips voor het gebruik van vacuümdozen	48
34	Vacuümeren met een wijnstopper	48
34	Etenswaren marinieren	50
35	Meerdere zakken verzegelen	51
36	NA GEBRUIK	52
36	Schoonmaken	52
36	Opbergen	52
37	Onderhoud	52
37	HET VACUÛMAPPARAAT RECYCLEN	52
38	BIJLAGE: BEWAARADVIEZEN VOOR ETENSWAREN	54
38	BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN	56
39	Foutcodes	58
40	BIJLAGE: ANDERE VACUÛM-VERPAKKINGSTOEPASSINGEN	59
43	BIJLAGE: PROCEDURE VOOR HET VERVANGEN VAN HET ZEGELLINT	60

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 vacuümzakken 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 vacuümzakken 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 schoon-

maakmiddelen 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 vacuum-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

VOORBEREIDINGEN

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 vacuümverpakken het bederf niet ongedaan kan maken. Vacuumverpakken 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.

Voordat u groenten kunt vacuümverpakken 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

Handvat

Bedieningspaneel

Netsnoer-
aansluiting

vacuÛmslang-
aansluiting

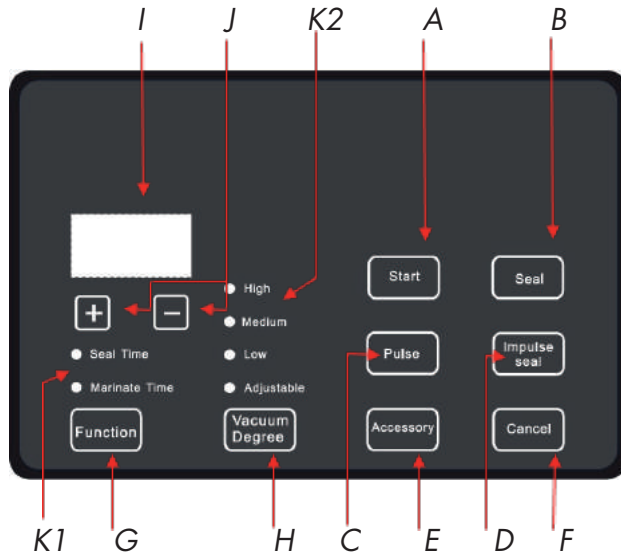
Deksel



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.

U hoeft alleen de te verzegelen zak te plaatsen en het deksel te sluiten. Zodra de verzegeling gereed is opent u de deksel, verwijdert de zak en plaatst u direct de volgende te verzegelen zak. Hierna sluit u het deksel weer. 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 vacuümgeschikte accessoires 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 “vacuum-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 vacuum-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 niet de gele waarschuwingssticker op het deksel. 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 vacuümzak 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 vacuümzak. Bewaar de vacuümzak 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 va-

cuümkamer. 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 piepton.

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. U kunt ook speciale vocht absorberende vacuümzakken gebruiken.

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 vacuümzak lek raakt.

Vacuümzakken zijn geschikt voor de magnetron en bestendig tegen kokend water. U kunt vacuümzakken hergebruiken, tenzij u deze zakken heeft gebruikt voor het bewaren van verse vis of vet eten. Wij adviseren om vacuümzakken 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 bewaar dozen die geschikt zijn om te vacuümen. Gewone bewaar dozen kunnen imploderen wanneer u in deze bewaar dozen een vacuüm creëert.

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

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

Druk drie tot vijf seconden vanaf het moment dat u start met vacuümen lichtjes op het deksel van de vacuüm doos.

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

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

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

Vacuümen met een wijnstopper

U kunt met het vacuüm apparaat en speciale wijnstoppen flessen vacuümen. 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 verwijdert 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 marinier-functie. Hierbij wordt in een aangesloten vacuüm-doos 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 we 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 vacuüm-doos 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. Wanneer het ingestelde vacuüm is bereikt start de marineertijd. Deze duurt 8 minuten. Na 8 minuten

stroomt er lucht in de vacuümdoos. Hierna start de volgende marineercyclus.

Op het beeldscherm ziet u eerst de vacuümdruk weergegeven. Zodra de ingestelde vacuümdruk is bereikt gaat het bijhorende indicatielampje aan, op het beeldscherm ziet u vervolgens de nog resterende tijd tot de volgende marineercyclus.

Dit proces herhaalt zich tot alle ingestelde marineercycli zijn doorlopen. Één volledige marineercyclus bestaat uit vacuümeren – marineren – beluchten. De werktijd voor een volledige marineercyclus bedraagt circa 9 minuten. Wanneer het marineren gereed is dan hoort u een piepton 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 marineren 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. Wanneer het deksel gesloten is dan ziet u op het beeldscherm de letters “CLO” verschijnen. Zodra u het deksel opent verschijnt op het beeldscherm de ingestelde verzegeltijd. Plaats de te verzegelen zak over de zegelstrip. Sluit het deksel en blijf licht op het deksel drukken. Op het beeldscherm loopt de resterende verzegel-tijd terug naar nul seconden. Hierna hoort u 3 seconden lang de motor en daarna een piepton. 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 piepton heeft gehoord.

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 VACUÛM- APPARAAT 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 inkoop 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	1 ½ jaar	2 weken	2 dagen
Gehakt	1 jaar	1 week	1 tot 2 dagen
Varkensvlees	1 jaar	1 tot 2 weken	2 dagen
Vis	1 ½ jaar	1 week	2 dagen
Gevogelte	1 ½ 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 genoemde tijden zijn indicatief en kunnen per product en per hoeveelheid variëren.

BIJLAGE: STORINGEN VERHELPE

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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OLOSSING
Het vacuümapparaat gaat niet aan. Er branden geen indicatie-lampjes.	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 u 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 vacuüm-kamer).	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, vacuüm-zakken.
De vacuümzak verliest het vacuüm nadat deze verzegeld is.	De zegelstrip is beschadigt en/of versleten.	Zie bijlage; procedure voor het vervangen van het zegellint.
	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 zegelstrip is beschadigt en/of versleten.	Zie bijlage; procedure voor het vervangen van het zegellint.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OLOSSING
De vacuümdozen worden niet goed vacuüm.	De vacuümslang is niet goed aangesloten.	Verzekert u ervan dat de vacuüm-slang volledig in de aansluitingen op de vacuümdoos en het vacuüm-apparaat 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.	<ol style="list-style-type: none">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 <p>Indien u functies gebruikt waarvoor accessoires nodig zijn dan controleert u ook de accessoires en de vacuümslang op beschadigingen.</p>
E02	Het vacuümapparaat is in de zegelstand terwijl het deksel open is.	<ol style="list-style-type: none">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.

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 koelementen 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: PROCEDURE VOOR HET VERVANGEN VAN HET ZEGELLINT

Inleiding

Het Wartmann™ WM-2007 EL Elite vacuümapparaat is voorzien van een zegellint dat u zelf kunt vervangen. Het zegellint dient vervangen te worden wanneer het beschadigt is geraakt door ingebrand vuil of plastic, of wanneer het tekenen van slijtage vertoont.

Vorbereiding

Laat het vacuümapparaat afkoelen en verwijder de stekker uit het stopcontact. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk het vacuümapparaat inschakelt tijdens het vervangen van het zegellint.

Het kan handig zijn om een verwijderaar voor lijmresten bij de hand te hebben.

Zegellint verwijderen

De uiteinden van het zegellint zijn aan beide zijden

in een kleine gleuf gestoken. Trek een van de uiteinden voorzichtig uit de gleuf. Maak nu het zegellint los door het langzaam, in een horizontaal vlak, zijwaarts te trekken. Trek het zegellint nooit recht omhoog. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk de onderliggende verwarmingsstrip stuk trekt.

Lijmresten verwijderen

Verwijder de lijmresten van het apparaat zorgvuldig tot deze helemaal weg zijn. Gebruik eventueel een oplosmiddel zoals isopropylalcohol of een verwijderaar voor lijmresten. Ontvet daarna de gloeidraad en laat deze goed drogen.

Zegellint plaatsen

Het Wartmann™ zegellint is voorgelijmd en aan de achterzijde voorzien van een gele, beschermende, papierstrook. Maak de gele papierstrook aan één

zijde over een lengte van enkele centimeters voorzichtig los.

Steek het losgemaakte einde van het zegellint voorzichtig in één van de gleuven van het vacuümapparaat. Druk nu het eerste stukje van het zegellint op de verwarmingsstrip totdat deze vastgeplakt zit. Let erop dat het zegellint recht op de verwarmingsstrip zit, dus evenwijdig aan de voorzijde van het vacuümapparaat. Verwijder nu de rest van de gele papierstrook en plak het zegellint over de volledige lengte van de verwarmingsstrip vast. Het laatste stukje van het zegellint steekt u in de nog vrije gleuf in het vacuümapparaat. Druk tot slot het zegellint over de gehele lengte nog even aan voor een goede hechting. Uw vacuümapparaat is nu weer klaar voor gebruik.

Tips

Wanneer u gebruik maakt van de transparante Wartmann™ vacuümzakken dan kunt u de zegeltijd van het vacuümapparaat instellen op 2 seconden. Bij een langere zegeltijd bestaat de mogelijkheid dat de vacuümzakken doorsmelten.

Indien nodig, verhoog de zegeltijd per keer in stappen van 0,5 seconden. Een zegeltijd van 5 seconden is bedoeld voor het gebruik van aluminium vacuümzakken.



Type number / Typenummer model: WM-2007 EL

Voltage / Spanning: 220-240 volt: 50/60 Hz

Power / Vermogen: 550 Watt

Mass / Massa: 6,7 Kg

Pump pressure / Pompdruk: -28,3" Hg / -958mbar ($\pm 3\%$)

Type pump / Type pomp: Dubbel

Maximum width vacuum bag / Maximale breedte vacuümzak: 406 mm

Thickness sealing thread / Dikte zegeldraad: 5 mm

Dimensions / Afmetingen: 490 x 260 x 125 mm (L x B x H)

WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING