

# SOUS VIDE STAB BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden  
und bewahren Sie sie auf

**KLAMER Black Series**  
Sous Vide Stick



Hilfe und Tipps auf  
[vide.klamer-kitchen.com](https://vide.klamer-kitchen.com)  
oder QR-Code Scannen

**KLAMER**

## Technische Daten

Modell	KLAMER Black Series Sous Vide Stick
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1200 W
Artikelnr.	72438

### Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter [hello@klamer-kitchen.com](mailto:hello@klamer-kitchen.com). Wir helfen Ihnen gerne!

## Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Sous Vide Stabs. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Sous Vide Stab benutzen. Die Verwendung dieses Sous Vide Stabs hat viele Vorteile:

- Beim Sous Vide Garen werden Temperatur und Garzeit exakt kontrolliert, sodass ein Übergaren kaum mehr möglich ist
- Durch die verwendeten Vakuumbbeutel kann keine Flüssigkeit entweichen
- Fleisch gart im eigenen Saft und verliert kaum an Gewicht
- Die via Sous Vide zubereiteten Lebensmittel behalten ihr volles Aroma

## Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

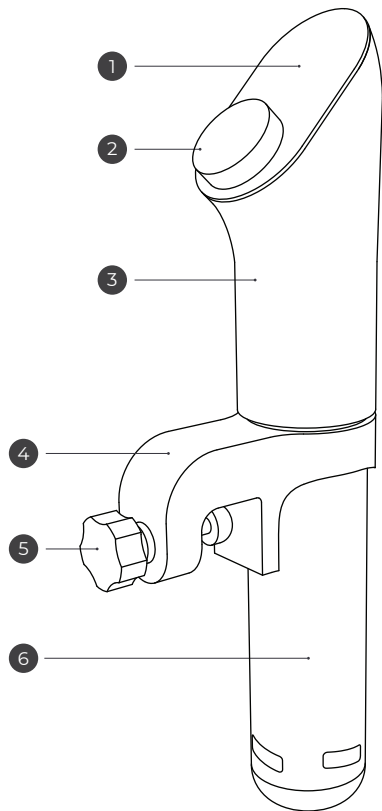
### Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.

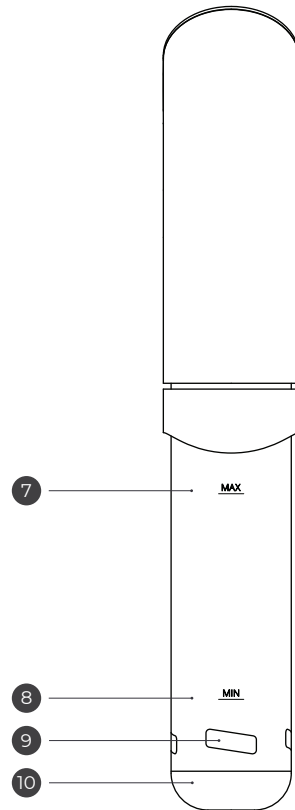
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahr zu vermeiden. Zum Trennen der Verbindung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
8. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch.
9. Achten Sie darauf, dass das Gerät im Topf bzw. Behältnis nicht in zu viel oder zu wenig Wasser steht. Füllen Sie Wasser niemals bis über die MAX- oder unterhalb der MIN-Begrenzung ein.
10. Tauchen Sie das Bedienelement des Gerätes niemals in Flüssigkeiten ein. Nur der Heizstab des Gerätes darf unter Wasser getaucht werden. Das Bedienelement und das Kabel müssen grundsätzlich von Wasser ferngehalten werden.
11. Das Gerät ist nicht spülmaschineneeignet. Lediglich die Schutzkappe aus Kunststoff kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
12. Von Heizquellen fernhalten und direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.
13. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht am heißen Gerät anliegt.
14. Das Gerät darf nur senkrecht in den Topf oder den Behälter gestellt werden.
15. Das Gerät darf nur zum Erhitzen von Wasser verwendet werden. Andere Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen.
16. Beim Sous-Vide-Garen ist Hygiene besonders wichtig. Beachten Sie daher alle grundlegenden Hinweise zur sicheren Verarbeitung der Lebensmittel und halten Sie sich an Temperaturhinweise sowie Garzeiten und Empfehlungen zur Weiterverarbeitung.
17. Berühren Sie das Gerät während und nach dem Betrieb nur am Handgriff - Verbrennungsgefahr!
18. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es reinigen, berühren oder zur Aufbewahrung verstauen.
19. Das erhitzte Wasser kann zu Verbrennungen führen - benutzen Sie Topflappen, um den Topf zu bewegen, und hitzebeständige Zangen o.ä. für das Gargut im Topf.
20. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nie mit Folien, Tüchern etc. ab, wenn es in Betrieb ist.
21. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

VORSICHT: Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß.

## Produktdiagramm



- ① Display
- ② Einstellungs-Rad & -Taste
- ③ Hauptgehäuse
- ④ Befestigungselement
- ⑤ Befestigungsschraube



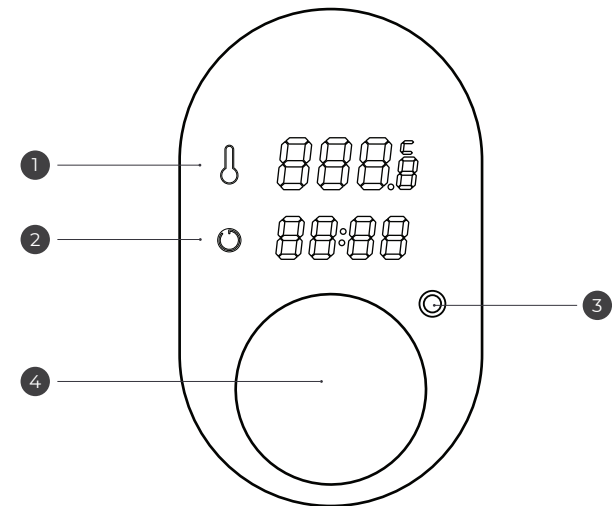
- ⑥ Pumpengehäuse
- ⑦ Maximale Wasserhöhe
- ⑧ Minimale Wasserhöhe
- ⑨ Wassereinlass
- ⑩ Schutzkappe

## Hinweis zu Topf & Vakuumierer

Gute Töpfe und ein qualitativ hochwertiger Vakuumierer sind die Voraussetzung für hervorragende Sous-Vide-Ergebnisse.

Sollten Sie in dieser Hinsicht noch nicht ausreichend gut ausgestattet sein, dann schauen Sie gern einmal im KLAMER Online Shop vorbei und schauen sich das Sous Vide Zubehör an unter [sousvide.klamer-kitchen.com](https://www.klamer-kitchen.com)

## Displaydiagramm



- ① Temperaturanzeige
- ② Zeitanzeige
- ③ LED-Anzeige
- ④ Rad für Temperatur / Zeit Einstellung

## Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.

### Hinweis

Auf dem Display klebt ggf. eine Schutzfolie. Ziehen Sie diese vor der ersten Nutzung ab. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Lappen ab, um Verpackungsrückstände zu entfernen.

2. Stellen Sie sicher, dass Sie ein für Sous Vide geeignetes Behältnis (wie z.B. einen Kochtopf) mit genug Volumen griffbereit haben. Mehr Informationen hierzu finden Sie auf Seite 5.
3. Bereiten Sie ihr vakuumiertes Gargut vor.

### Hinweis

Auf Seite 7 finden Sie Informationen zu Zubereitungszeiten von häufig verwendeten Lebensmitteln und Speisen, falls Sie noch Sous Vide Neuling sein sollten.

# Über das Sous Vide Garen

Beim Sous Vide Garen werden in Beuteln vakuumierte Lebensmittel wie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse bei eher niedrigen, konstanten Temperaturen unter 100 °C über einen längeren Zeitraum schonend gegart.

Temperatur und Garzeit werden dabei exakt kontrolliert, sodass ein Übergaren kaum mehr möglich ist. Durch die verwendeten Vakuumbbeutel kann keine Flüssigkeit entweichen. Insbesondere Fleisch gart im eigenen Saft und verliert kaum an Gewicht. Die so zubereiteten Lebensmittel behalten ihr volles Aroma.

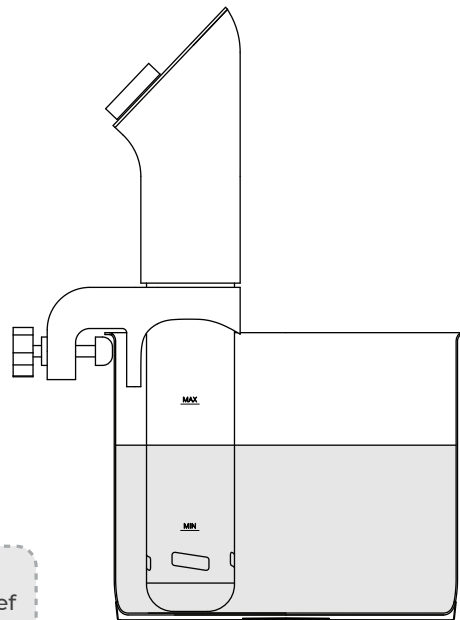
## Vorbereitungen für das Sous Vide Garen

1. Stellen Sie ein für Sous Vide geeignetes Behältnis auf eine feste Unterlage. Solch ein Behältnis sollte hitzebeständig, wasserdicht und voluminös genug für Wasser und das Gargut sein. Üblicherweise empfiehlt sich hierfür ein größerer Kochtopf aus Edelstahl oder ein ähnliches für Sous Vide geeignetes Becken. Das Wasservolumen sollte nicht mehr als 15 Liter betragen.

2. Befestigen Sie den Sous Vide Stab seitlich am Topf. Nutzen Sie hierfür nur das Befestigungselement. Lockern Sie zuerst die Befestigungsschraube ausreichend und stellen Sie den Sous Vide Stab in den Topf. Drehen Sie dann die Schraube wieder fest, sodass der Stab nicht wackelt. Der Sous Vide Stab sollte parallel zur Topfwand stehen. Er darf auf keinen Fall umfallen.

3. Füllen Sie den Topf (oder das Behältnis) mit Leitungswasser. Das Wasser sollte lauwarm sein, um ein ideales Ergebnis zu erreichen. Beachten Sie dabei die Minimum-Anzeige und die Maximum-Anzeige auf der Rückseite des Sous Vide Stabs bzw. des metallenen Pumpengehäuses.

4. Das Wasser sollte genau bis zwischen beide Anzeigen reichen. Wenn Sie das Gargut in den Topf geben, steigt der Wasserstand noch einmal etwas an. Bitte kalkulieren Sie dies beim Einfüllen des Wassers ein.



### WICHTIG

Der Topf muss mindestens 8cm tief sein.

# Einstellen von Temperatur und Zeit

## Temperatur

Die Temperatureinstellung erfolgt über das Einstellungs-Rad auf der Vorderseite des Sous Vide Stabs in Schritten von 0,5° C in der oberen Anzeige auf dem Display.

Die Minimaltemperatur beträgt 20° C, die Maximaltemperatur beträgt 95° C.

1. Verbinden Sie zuerst den Sous Vide Stab mit der Stromversorgung. Das Display schaltet sich von selbst an und die Einstellung der Temperatur ist aktiviert.
2. Drehen Sie das Rad, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf das Rad, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen. Das Gerät piept einmal und wechselt automatisch zur Zeitauswahl.

## Zeit

Für die Einstellung der Garzeit wird ebenso das Einstellungs-Rad auf der Vorderseite verwendet. Die Auswahl erfolgt hierbei in Schritten von einer Minute, sichtbar in der unteren Anzeige auf dem Display. Es werden zuerst die Stunden ausgewählt, dann die Minuten.

1. Die Stundenanzeige blinkt - wählen Sie nun die gewünschte Garzeit in Stunden aus.
2. Drücken Sie danach einmal auf das Rad, um zur Minutenauswahl zu wechseln. Durch Drehen des Rads können Sie nun die Minuten einstellen.
3. Wenn Sie die Stunden und Minuten eingestellt haben, bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des Rads. Das Gerät piept und der Garvorgang beginnt.

## Der Garvorgang

Der Garvorgang besteht aus drei Phasen. Zuerst heizt der Stab das Wasser auf die Zieltemperatur auf, erst dann beginnt die Zeit zu laufen.

Die aktuelle Phase des Garvorgangs können Sie an der Farbe der runden LED-Leuchte auf der rechten Seite des Gerätes sehen. Beim Übergang von einer Phase in die nächste (also einem Wechsel der Farbe) piept das Gerät mehrfach.

Farbe der LED	Bedeutung
Rot	Der Sous Vide Stab ist angeschaltet und bereit, oder heizt gerade auf die Zieltemperatur auf. Sie können die Zeit / Temperatur einstellen oder anpassen.
Blau	Der Sous Vide Stab hat die vorgegebene Temperatur erreicht und gart das vakuumierte Gericht.
Grün	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen und der Sous Vide Vorgang ist erfolgreich beendet. Sie können das Gargut nun (vorsicht heiß!) aus dem Topf nehmen.

## Typische Garzeiten

In der unten stehenden Tabelle sind einige Garzeiten zur Orientierung für Sie aufgelistet. Bitte passen Sie die Zeiten je nach Geschmack an.

Tiefgekühlte Nahrung sollte zuerst aufgetaut werden. Wir empfehlen daher, aufgetaute Nahrung und Wasser in Zimmertemperatur zu verwenden.

Gericht (vakuumiert)	Gewicht	Dauer	Temperatur
Schweinebauch	1,5 kg	24h	65 °C
Schweinefilet, ganz	800 g	120 min	65 °C
Schweinefilet, 5cm Scheiben	Je 400 g	40 min	60 - 65 °C
Kalbsfilet, ganz	1 kg	120 min	60 - 65 °C
Roastbeef	1 kg	150 min	55 - 60 °C
Rinderfiletsteak	200 g	100 min	55 - 60 °C
Lammrücken	200 g	120 min	55 - 60 °C
Hähnchenbrust	200g	30 min	75 °C
Hähnchenkeule	250 g	60 min	75°C
Entenbrust	250 g	60 min	65 °C
Gänsebrust	400 g	120 min+	65 °C
Lachsfilet	250 g	25 min	55 °C
Zander / Kabeljau	200 g	15 min	55 °C
Spargel	500 g	30 min	85 °C
Blumenkohl in Röschen	250 g	50 min	60 - 65 °C
Anderes Obst und Gemüse	nach Bedarf	nach Bedarf	85 - 90 °C

Gericht	Temperatur	Dauer bei Stärke des Gerichts					
		10mm	20mm	30mm	40mm	50mm	60mm
Fleisch	58 - 62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Fisch	55 - 58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Geflügel	63 - 65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		
Kartoffeln	80 - 85 °C	70 min					
Spargel	80 - 85 °C	40 min					

## Nach dem Garen

Fleisch- oder Fischstücke können nach dem Garen kurz angebraten werden, um durch die Maillard-Reaktion einen typischen Röstgeschmack zu erhalten.

Entnehmen Sie dazu die Fleisch- oder Fischstücke aus dem Vakuum-Beutel und braten Sie die Stücke bei **höchstmöglicher** Temperatur für maximal eine Minute kurz an. In Profiküchen wird hierfür das Fleisch oft mit etwas Öl bestrichen und mit einem Butangasbrenner angebraten.

## Reinigung

Generell muss der Sous Vide Stab äußerst selten gereinigt werden, da er keinen Kontakt zur Nahrung hat. Möchten Sie ihn trotzdem einmal reinigen, dann trennen Sie das Gerät immer zuerst von der Stromquelle. Sie reinigen den Sous Vide Stab wie folgt:

1. Stellen Sie das Gerät in einen Topf und füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit lauwarmen Leitungswasser. Stellen Sie dann die Temperatur des Gerätes auf 70° C ein.
2. Geben Sie 5g Zitronensäurepulver (Lebensmittelqualität) auf 1 Liter Wasser im Topf hinzu. Lassen Sie die Pumpe das Wasser 20 Minuten lang umwälzen, sobald die Temperatur von 70° C erreicht wurde.
3. Nach Ablauf der 20 Minuten ist die Reinigung abgeschlossen. Wenn das Gerät abgekühlt ist, spülen Sie das Pumpengehäuse mit kaltem Wasser ab und trocknen es ab.

## Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Sollte der Sous Vide Stab vor kurzer Zeit benutzt worden sein, dann lassen Sie ihn zuerst einige Stunden trocknen, sodass sich kein Wasser mehr im Gehäuse befindet.
3. Verstauen Sie den Sous Vide Stab an einem trockenen, lichtgeschütztem Ort. Wir empfehlen die Lagerung in der Originalverpackung.

## Problembekämpfung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Sous Vide Stab gibt während des Betriebs ein pfeifendes Geräusch ab	Der Motor, der Propeller oder das Kühlgebläse	Das Geräusch ist während des Betriebs völlig normal, Sie müssen nichts tun
Der Sous Vide Stab gibt während des Betriebs ein knirschendes Geräusch ab	Das Pumpengehäuse aus Stahl ist locker	Schalten Sie das Gerät aus und befestigen Sie dann das Pumpengehäuse, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
	Der Pumpenpropeller sitzt nicht gerade im Gehäuse	Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Pumpengehäuse. Richten Sie den Propeller so aus, dass er zentral sitzt
Der Sous Vide Stab gibt ein zischendes Geräusch ab	Der Wasserstand im Topf ist nicht ausreichend hoch	Prüfen Sie, ob der Wasserstand zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach
Der Sous Vide Stab gibt ein blubberndes Geräusch ab		
Der Sous Vide Stab beschädigt Eier oder Fischfilets	Der Wasserstrahl ist zu direkt auf das Gargut ausgerichtet	Positionieren Sie das Pumpengehäuse so an, dass der Wasserstrahl auf die Seite des Topfes gerichtet ist, weg von den Lebensmitteln
Die Lichter auf dem Display des Sous Vide Stabs flackern während des Betriebs		Das ist völlig normal, Sie müssen nichts tun

## Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

## Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden

## Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.



# SOUS VIDE STICK USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference

## KLAMER Black Series Sous Vide Stick



Find help and advice at  
[vide.klamer-kitchen.com](http://vide.klamer-kitchen.com)  
or scan the QR code

# KLAMER

## Specifications

Model	KLAMER Black Series Sous Vide Stick
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	1200 W
Article No.	72438

### Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via [hello@klamer-kitchen.com](mailto:hello@klamer-kitchen.com). We're happy to help!

## Features

Thank you for purchasing this KLAMER Sous Vide Stick.

For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the Sous Vide Stick. There are many advantages to using this product:

- During sous vide cooking, the temperature and cooking time are precisely controlled, making overcooking virtually impossible
- No liquid can escape due to the vacuum bags used
- Meat cooks in its own juices and loses hardly any weight
- Food prepared via sous vide retains its full flavor

## Important Safeguards

### Warning

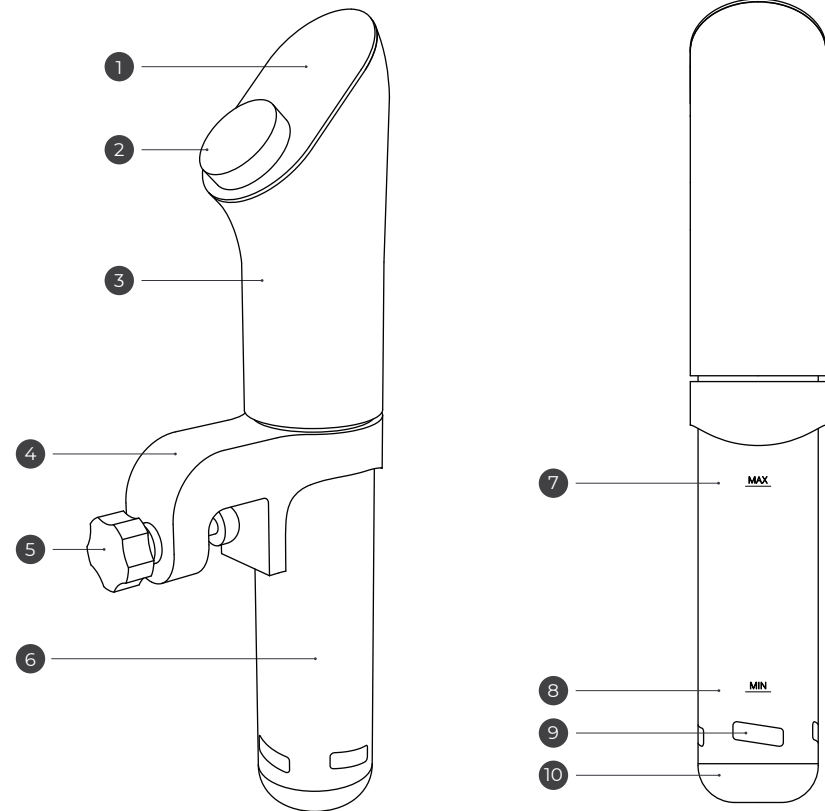
1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local power outlet voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.

6. To protect against electric shock, do not immerse cables, plugs or equipment in water or other liquids. Do not connect the unit to the mains and do not operate the control panel with wet hands.
7. Never connect this unit to an external timer or separate remote control system to avoid danger. To disconnect, unplug the power cord from the wall outlet.
8. Do not use this device for purposes other than its intended use.
10. Make sure that the appliance is not in too much or too little water in the pot or container. Never fill water to above the MAX or below the MIN limit.
11. Never immerse the control element of the unit in liquids. Only the heating element of the unit may be immersed in water. The control element and the cable must always be kept away from water.
12. The device is not suitable for dishwashers. You may only clean the plastic protection cap in the dishwasher.
13. Keep away from heat sources and avoid direct sunlight.
14. Make sure that the cable does not touch the hot appliance.
15. The appliance may only be placed vertically in the pot or container.
16. The device may only be used for heating water. Other liquids may damage the device.
17. Hygiene is particularly important during sous vide cooking. Therefore, follow all basic instructions for safe food processing and adhere to temperature instructions as well as cooking times and recommendations for further processing.
18. During and after operation, touch the device only at the handle - risk of burns!
19. Allow the appliance to cool down before cleaning, touching or storing it.
20. The heated water can cause burns - use potholders to move the pot and heat-resistant tongs or similar for the food in the pot.
21. For safety reasons, never cover the appliance with foils, cloths, etc. when it is in operation.

This appliance is intended for household use.

CAUTION: The appliance is very hot during and after operation.

## Product diagram



- 1 Display
- 2 Settings Wheel / Button
- 3 Main body
- 4 Fastening element
- 5 Fastening screw

- 6 Pump housing
- 7 Max water level
- 8 Min water level
- 9 Water inflow holes
- 10 Protection cap

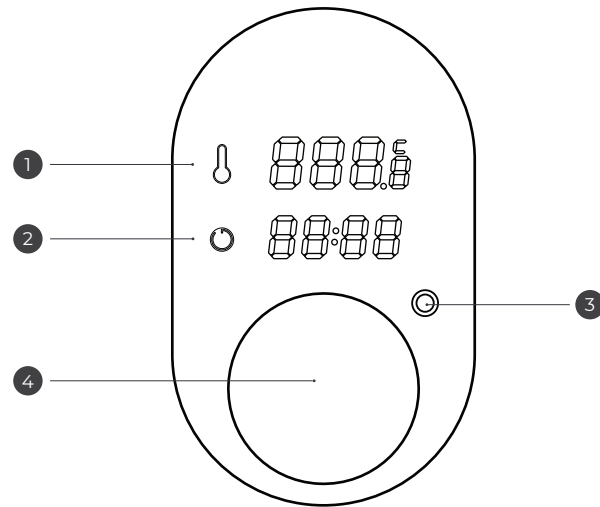
## Note on Pot & Vacuum Sealer

Good pots and a high-quality vacuumizer are the prerequisites for excellent sous vide results.

If you are not yet sufficiently well equipped in this respect, then feel free to visit the KLAMER online store and take a look at the sous vide accessories at [sousvide.klamer-kitchen.com](https://www.sousvide.klamer-kitchen.com)



## Display diagram



- 1 Temperature display
- 2 Time display

- 3 LED display
- 4 Wheel for time / temperature setting

## Before first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device.

### Hint

It's possible that there is a protective plastic foil attached to the display. If this is the case, please remove it carefully.

2. Clean the device to remove packaging residues, among other things. To do this, wipe it with a slightly damp cloth.
3. Make sure that you have a container suitable for sous vide (such as a pot) with sufficient volume at hand. See page 16 for more information.
4. Prepare your vacuum-packed food.

### Hint

See page 18 for information on preparation times of commonly used foods and dishes if you are still a sous vide novice.

## About sous vide cooking

In sous vide cooking, vacuum-packed foods such as meat, fish or vegetables are gently cooked at rather low, constant temperatures below 100 °C over a longer period of time.

Temperature and cooking time are precisely controlled so that overcooking is virtually impossible. The vacuum bags used mean that no liquid can escape. Meat in particular cooks in its own juices and loses hardly any weight. Food prepared in this way retains its full flavor.

## Preparations for sous vide

1. Place a container suitable for sous vide on a solid surface. Such a container should be heat-resistant, watertight and voluminous enough for water and the food. Usually, a larger stainless steel cooking pot or sous vide container is recommended for this purpose.

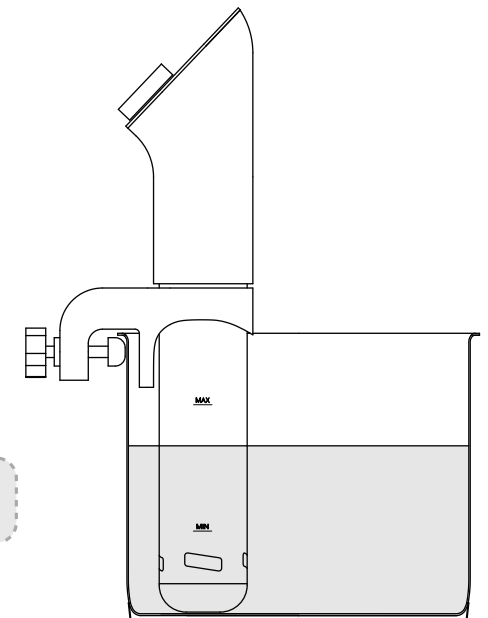
2. Attach the sous vide stick to the side of the pot. Use only the fastening element for this. First loosen the fastening screw sufficiently and place the sous vide stick in the pot. Then tighten the screw again so that the sous vide stick does not wobble. The sous vide stick should be parallel to the pot wall. It must not fall over under any circumstances.

3. Fill the pot (or container) with tap water. The water should be lukewarm to achieve an ideal result. Observe the minimum indicator and the maximum indicator on the back of the sous vide stick or the metal pump housing.

4. The water should reach exactly between the two indicators. When you add the food to the pot, the water level will rise slightly. Please take this into account when filling the water.

### IMPORTANT

The pot must be at least 8cm deep.



## Setting Temperature and Time

### Temperature

The temperature is set using the adjustment wheel on the front of the sous vide stick in steps of 0.5° C in the upper display on the display. The minimum temperature is 20° C and the maximum temperature is 95° C.

1. First connect the sous vide stick to the power supply. The display turns on by itself and the temperature setting is activated.
2. Turn the wheel until the desired temperature is displayed.
3. Press the wheel to confirm the selected temperature. The unit beeps once and automatically switches to time selection.

### Time

The setting wheel on the front is also used to set the cooking time. Here, the selection is made in one-minute increments, visible in the lower indicator on the display. The hours are selected first, then the minutes.

1. The hour display flashes - now select the desired cooking time in hours.
2. Press the wheel once to switch to the minute selection. By turning the wheel you can now set the minutes.
3. When you have set the hours and minutes, confirm the entry by pressing the wheel. The device beeps and the cooking process starts.

## The cooking process

The cooking process consists of three phases. First, the stick heats the water to the target temperature, and only then does the time start to run.

You can see the current phase of the cooking process by the color of the round LED light on the right side of the device. During the transition from one phase to the next (i.e. a change of color), the device beeps several times.

LED Color	Meaning
Red	The sous vide stick is turned on and ready, or just heating up to the target temperature. You can set or adjust the time / temperature.
Blue	The sous vide stick has reached the preset temperature and is cooking the vacuumed dish.
Green	The set time has elapsed and the sous vide process has been successfully completed. You can now remove the food from the pot (caution: hot!).

## Common cooking times

The table below lists some cooking times for your orientation. Please adjust the times according to your taste.

Frozen food should be thawed first. We therefore recommend using thawed food and water at room temperature.

Food (vacuum sealed)	Weight	Duration	Temperature
Pork belly	1,5 kg	24h	65 °C
Pork filet, whole	800 g	120 min	65 °C
Pork tenderloin, whole	400 g each	40 min	60 - 65 °C
Veal fillet, whole	1 kg	120 min	60 - 65 °C
Roastbeef	1 kg	150 min	55 - 60 °C
Beef tenderloin steak	200 g	100 min	55 - 60 °C
Rack of lamb	200 g	120 min	55 - 60 °C
Chicken breast	200g	30 min	75 °C
Chicken wing	250 g	60 min	75°C
Duck breast	250 g	60 min	65 °C
Goose breast	400 g	120 min+	65 °C
Salmon	250 g	25 min	55 °C
Cod	200 g	15 min	55 °C
Asparagus	500 g	30 min	85 °C
Cauliflower	250 g	50 min	60 - 65 °C
Other fruit and vegetables	As needed	As needed	85 - 90 °C

Food	Temperature	Duration for thickness of the food					
		10mm	20mm	30mm	40mm	50mm	60mm
Meat	58 - 62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Fish	55 - 58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Poultry	63 - 65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		
Potatoes	80 - 85 °C	70 min					
Asparagus	80 - 85 °C	40 min					

## After the sous vide cooking

Pieces of meat or fish can be seared briefly after cooking to obtain a typical roasted flavor through the Maillard reaction.

To do this, remove the pieces of meat or fish from the vacuum bag and fry them briefly at the highest possible temperature for a maximum of one minute. In professional kitchens, this is often done by brushing the meat with a little oil and searing it with a butane gas burner.

## Cleaning

In general, the sous vide stick rarely needs to be cleaned, as it has no contact with the food. If you still want to clean it, always disconnect the device from the power source first. You clean the sous vide stick as follows:

1. Place the unit in a pot and fill it with lukewarm tap water up to the MAX mark. Then set the temperature of the device to 70°C.
2. Add 5g of citric acid powder (food grade) to 1 liter of water in the pot. Allow the pump to circulate the water for 20 minutes once the temperature of 70°C is reached.
3. After the 20 minutes have elapsed, the cleaning process is complete. Turn off the unit and unplug the power cord. When the unit has cooled down, rinse the pump housing with cold water and dry it.

## Storage

1. First unplug the power cord from the power outlet.
2. If the sous vide stick has been used for a short time, allow it to dry for a few hours so that there is no more water in the housing.
3. Store the sous vide stick in a dry place away from light. We recommend storing it in its original packaging.

## Problem solving

Problem	Possible cause	Solution
The sous vide stick emits a whistling sound during operation	The motor, the propeller or the cooling fan	The noise is completely normal during operation, no need to do anything
The sous vide stick emits a crunching sound during operation	The pump housing made of steel is loose	Turn off the sous vide stick and then attach the pump housing by turning it counterclockwise.
	The pump propeller does not sit straight in the housing	Switch off the unit and remove the pump housing. Align the propeller so that it is centrally located
The sous vide stick emits a hissing sound	The water level in the pot is not sufficiently high	Check that the water level is between the MIN and MAX marks. Top up with water if necessary
The sous vide stick emits a bubbling sound		
The sous vide stick damages eggs or fish fillets	The water jet is too directly aimed at the food	The water jet is aimed too directly at the food to be cooked
The lights on the display of the sous vide stick flicker during operation		This is completely normal, you do not have to do anything

## Warranty

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which will not apply in cases of:

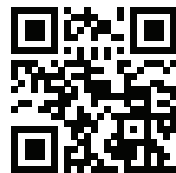
- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances.

## Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full Declaration of Conformity can be requested via the contact form on our website or by contacting KLAMER Customer Service at the e-mail addresses given in this manual

## Disposal Information

If the icon below (crossed-out trashcan on wheels) is found on the product, the European directive 2002/96/EG applies. These products may not be disposed of in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



# CUISEUR SOUS VIDE MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.

## KLAMER Black Series Cuisseur sous vide



Aide et conseils sur  
[vide.klamer-kitchen.com](http://vide.klamer-kitchen.com)  
ou scanner le code QR

# KLAMER

## Données techniques

Modèle	KLAMER Black Series Cuiseur sous vide
Tension du réseau	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	1200 W
N° d'article	72438

### Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse [hello@klamer-kitchen.com](mailto:hello@klamer-kitchen.com). Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

## À propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir acheté le bâton sous vide KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le bâton sous vide. L'utilisation de ce bâton sous vide présente de nombreux avantages :

- Lors de la cuisson sous vide, la température et le temps de cuisson sont contrôlés avec précision, de sorte qu'une surcuisson n'est pratiquement plus possible.
- Les sachets sous vide utilisés empêchent le liquide de s'échapper
- La viande cuit dans son propre jus et ne perd pratiquement pas de poids.
- Les aliments préparés sous vide conservent toute leur saveur.

## Mesures de sécurité importantes

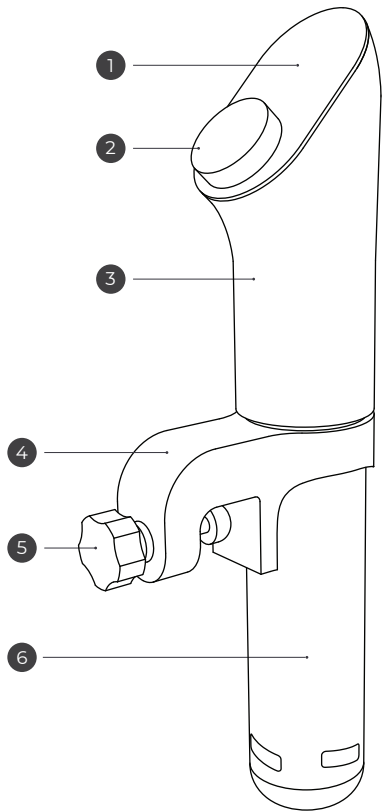
### Attention

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant.
4. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.

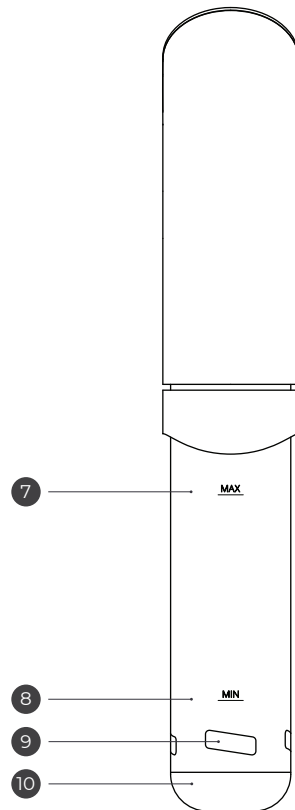
6. Pour se protéger contre les chocs électriques, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne branchez pas l'appareil sur le secteur et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
7. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé afin d'éviter tout danger. Pour le débrancher, retirez la fiche de la prise de courant.
8. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
9. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas placé dans une casserole ou un récipient contenant trop ou trop peu d'eau. Ne remplissez jamais l'eau au-delà de la limite MAX ou en dessous de la limite MIN.
10. N'immergez jamais l'élément de commande de l'appareil dans un liquide. Seul le thermoplongeur de l'appareil peut être immergé dans l'eau. L'élément de commande et le câble doivent toujours être tenus à l'écart de l'eau.
11. L'appareil ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. Seul le capuchon de protection en plastique peut être nettoyé au lave-vaisselle.
12. Tenir à l'écart des sources de chaleur et éviter l'exposition directe au soleil.
13. Veiller à ce que le câble ne touche pas l'appareil chaud.
14. L'appareil ne doit être placé que verticalement dans la casserole ou le récipient.
15. L'appareil ne doit être utilisé que pour chauffer de l'eau. D'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
16. L'hygiène est particulièrement importante lors de la cuisson sous vide. Respectez donc toutes les consignes de base pour traiter les aliments en toute sécurité et respectez les indications de température ainsi que les temps de cuisson et les recommandations pour la suite du traitement.
17. Ne touchez l'appareil que par la poignée pendant et après le fonctionnement - risque de brûlure !
18. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le toucher ou de le ranger.
19. L'eau chauffée peut provoquer des brûlures - utilisez des maniques pour déplacer la casserole et des pinces résistantes à la chaleur ou similaires pour les aliments dans la casserole.
20. Pour des raisons de sécurité, ne couvrez jamais l'appareil avec des feuilles, des chiffons, etc. lorsqu'il est en marche.
21. cet appareil est destiné à un usage domestique.

ATTENTION : L'appareil est très chaud pendant et après son fonctionnement.

## Diagramme de produit



- ① Display
- ② Einstellungs-Rad & -Taste
- ③ Hauptgehäuse
- ④ Befestigungselement
- ⑤ Befestigungsschraube



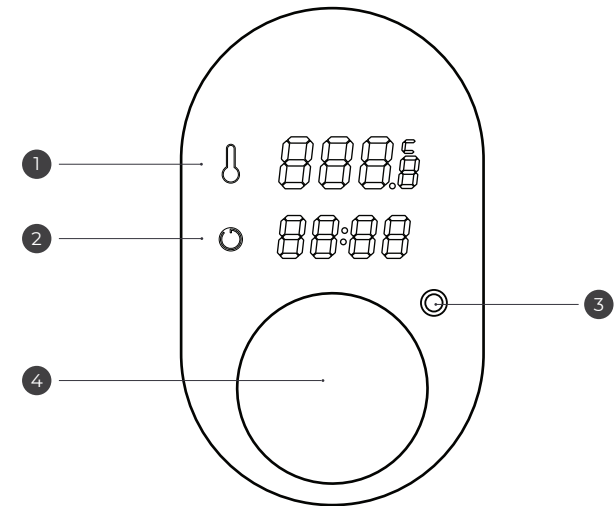
- ⑥ Corps de pompe
- ⑦ Hauteur d'eau maximale
- ⑧ Hauteur d'eau minimale
- ⑨ Entrée d'eau
- ⑩ Capuchon de protection

## Sur la casserole & la machine sous vide

De bonnes casseroles et un appareil de mise sous vide de haute qualité sont indispensables pour obtenir d'excellents résultats sous vide.

Si vous n'êtes pas encore suffisamment bien équipé à cet égard, n'hésitez pas à faire un tour dans la boutique en ligne de KLAMER et à consulter les accessoires sous vide sur [sousvide.klamer-kitchen.com](https://www.sousvide.klamer-kitchen.com)

## Diagramme d'affichage



- ① Affichage de la température
- ② Affichage de l'heure
- ③ Indicateur LED
- ④ Molette pour le réglage de la température / du temps

## Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et, le cas échéant, les autocollants ou étiquettes qui se trouvent sur le côté extérieur de l'appareil.

### Remarque

Il se peut qu'un film de protection soit collé sur l'écran. Retirez-le avant la première utilisation. Essayez l'appareil avec un chiffon légèrement humide pour enlever les résidus d'emballage.

2. Assurez-vous d'avoir à portée de main un récipient adapté à la cuisson sous vide (comme par exemple une casserole) d'un volume suffisant. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet à la page 5.
3. Préparez vos aliments sous vide.

### Remarque

Vous trouverez à la page 29 des informations sur les temps de préparation des aliments et des plats fréquemment utilisés, si vous êtes encore novice en matière de cuisson sous vide.

## À propos de la cuisson sous vide

La cuisson sous vide consiste à cuire délicatement des aliments en sachets, comme la viande, le poisson ou les légumes, à des températures plutôt basses et constantes, inférieures à 100 °C, pendant une période prolongée.

La température et le temps de cuisson sont contrôlés avec précision, de sorte qu'une surcuisson n'est pratiquement plus possible. Grâce aux sachets sous vide utilisés, aucun liquide ne peut s'échapper. La viande, en particulier, cuit dans son propre jus et ne perd pratiquement pas de poids. Les aliments ainsi préparés conservent toute leur saveur.

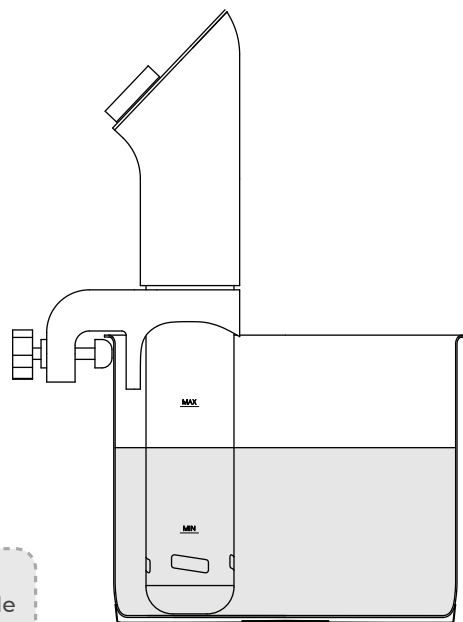
## Préparations pour la cuisson sous vide

1. Placez un récipient adapté à la cuisson sous vide sur une surface solide. Un tel récipient doit être résistant à la chaleur, étanche et suffisamment volumineux pour contenir l'eau et les aliments. Il est généralement recommandé d'utiliser une grande casserole en acier inoxydable ou un récipient similaire adapté à la cuisson sous vide. Le volume d'eau ne devrait pas dépasser 15 litres.

2. Fixez la tige sous vide sur le côté de la casserole. Utilisez pour cela uniquement l'élément de fixation. Desserrez d'abord suffisamment la vis de fixation et placez la barre sous vide dans le récipient. Resserrez ensuite la vis de manière à ce que la tige ne bouge pas. La barre sous vide doit être parallèle à la paroi de la casserole. Il ne doit en aucun cas se renverser.

3. Remplissez la casserole (ou le récipient) d'eau du robinet. L'eau doit être tiède pour obtenir un résultat idéal. Observez à cet égard l'indicateur de minimum et l'indicateur de maximum situés à l'arrière de la barre sous vide ou du boîtier métallique de la pompe.

4. L'eau doit arriver exactement entre les deux indicateurs. Lorsque vous mettez les aliments dans la casserole, le niveau d'eau augmente encore un peu. Veuillez en tenir compte lorsque vous versez l'eau.



### IMPORTANT

Le pot doit avoir au moins 8 cm de profondeur.

## Réglage de la température et de l'heure

### Température

Le réglage de la température s'effectue à l'aide de la molette de réglage située sur la face avant de la barre sous vide, par incréments de 0,5° C dans l'affichage supérieur de l'écran.

La température minimale est de 20° C, la température maximale est de 95° C.

1. Branchez d'abord la barre sous vide à l'alimentation électrique. L'écran s'allume de lui-même et le réglage de la température est activé.
2. Tournez la molette jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
3. Appuyez sur la molette pour confirmer la température sélectionnée. L'appareil émet un bip et passe automatiquement à la sélection de l'heure.

### Temps

Pour régler la durée de cuisson, on utilise également la molette de réglage située sur la face avant. La sélection s'effectue par incréments d'une minute, visibles sur l'affichage inférieur de l'écran. Les heures sont sélectionnées en premier, puis les minutes.

1. L'affichage des heures clignote - sélectionnez maintenant la durée de cuisson souhaitée en heures.
2. Appuyez ensuite une fois sur la roue pour passer à la sélection des minutes. En tournant la roue, vous pouvez maintenant régler les minutes.
3. Lorsque vous avez réglé les heures et les minutes, confirmez l'entrée en appuyant sur la roue. L'appareil émet un bip et la cuisson commence.

## Le processus de cuisson

Le processus de cuisson se déroule en trois phases. Tout d'abord, la tige chauffe l'eau jusqu'à la température cible, ce n'est qu'ensuite que le temps commence à s'écouler.

Vous pouvez voir la phase actuelle du processus de cuisson à la couleur du voyant rond situé sur le côté droit de l'appareil. Lors du passage d'une phase à l'autre (donc d'un changement de couleur), l'appareil émet plusieurs bips.

Couleur de la LED	Signification
Rouge	La barre sous vide est allumée et prête, ou en train de chauffer à la température cible. Vous pouvez régler ou ajuster le temps / la température.
Bleu	La barre sous vide a atteint la température prédéfinie et cuit le plat sous vide.
Vert	Le temps réglé est écoulé et le processus sous vide est terminé avec succès. Vous pouvez maintenant retirer l'aliment (attention, il est très chaud !) de la casserole.

## Temps de cuisson typiques

Dans le tableau ci-dessous, quelques temps de cuisson sont indiqués à titre indicatif pour vous. Veuillez adapter les temps en fonction de vos goûts.

Les aliments surgelés doivent d'abord être décongelés. Nous recommandons donc d'utiliser des aliments décongelés et de l'eau à température ambiante.

Plat (sous vide)	Poids	Durée	Température
Poitrine de porc	1,5 kg	24h	65 °C
Filet de porc entier	800 g	120 min	65 °C
Filet de porc, tranches de 5 cm	à 400 g	40 min	60 - 65 °C
Filet de veau entier	1 kg	120 min	60 - 65 °C
Roastbeef	1 kg	150 min	55 - 60 °C
Steak de bœuf	200 g	100 min	55 - 60 °C
Selle d'agneau	200 g	120 min	55 - 60 °C
Poitrine de poulet	200g	30 min	75 °C
Cuisse de poulet	250 g	60 min	75°C
Magret de canard	250 g	60 min	65 °C
Magret d'oie	400 g	120 min+	65 °C
Filet de saumon	250 g	25 min	55 °C
Sandre / cabillaud	200 g	15 min	55 °C
Asperges	500 g	30 min	85 °C
Chou-fleur en bouquets	250 g	50 min	60 - 65 °C
Autres fruits et légumes	selon besoin	selon besoin	85 - 90 °C

Plat (sous vide)	Poids	Durée à l'épaisseur du plat					
		10mm	20mm	30mm	40mm	50mm	60mm
Viande	58 - 62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Poisson	55 - 58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Volaille	63 - 65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		
Pommes de terre	80 - 85 °C	70 min					
Asperges	80 - 85 °C	40 min					

## Après la cuisson

Les morceaux de viande ou de poisson peuvent être brièvement saisis après la cuisson afin d'obtenir un goût grillé typique grâce à la réaction de Maillard.

Pour ce faire, retirez les morceaux de viande ou de poisson du sachet sous vide et faites-les revenir brièvement à la température la plus élevée possible pendant une minute maximum. Dans les cuisines professionnelles, la viande est souvent enduite d'un peu d'huile et saisie à l'aide d'un brûleur à gaz butane.

## Nettoyage

En général, la barre sous vide ne doit être nettoyée que très rarement, car elle n'est pas en contact avec les aliments. Si vous souhaitez néanmoins le nettoyer, commencez toujours par débrancher l'appareil de la source de courant. Pour nettoyer le bâton sous vide, procédez comme suit

1. Placez l'appareil dans une casserole et remplissez-la d'eau tiède du robinet jusqu'au repère MAX. Réglez ensuite la température de l'appareil à 70° C.
2. Ajoutez 5g d'acide citrique en poudre (qualité alimentaire) pour 1 litre d'eau dans la casserole. Laissez la pompe faire circuler l'eau pendant 20 minutes dès que la température de 70° C est atteinte.
3. Le nettoyage est terminé au bout de 20 minutes. Lorsque l'appareil a refroidi, rincez le corps de la pompe à l'eau froide et séchez-le.



## Stockage

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Si le bâton sous vide a été utilisé récemment, laissez-le d'abord sécher pendant quelques heures afin qu'il n'y ait plus d'eau dans le boîtier.
3. Ranger le bâton sous vide dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.  
Nous recommandons de le stocker dans son emballage d'origine.

## Résolution de problème

Problème	Cause possible	Lösung
La barre sous vide émet un sifflement pendant son fonctionnement	Le moteur, l'hélice ou le ventilateur de refroidissement	Le bruit est tout à fait normal pendant le fonctionnement, vous n'avez rien à faire
La barre sous vide émet un bruit de grincement pendant son fonctionnement	Le corps de pompe en acier est lâche	Éteignez l'appareil, puis fixez le corps de la pompe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	L'hélice de la pompe n'est pas droite dans le boîtier	Éteignez l'appareil et retirez le corps de la pompe. Orientez l'hélice de manière à ce qu'elle soit au centre.
La barre Sous Vide émet un sifflement	Le niveau d'eau dans le pot n'est pas assez élevé	Vérifiez que le niveau d'eau se situe entre les repères MIN et MAX. Ajoutez de l'eau si nécessaire
La barre sous vide émet un bruit de bulles		
La barre sous vide endommage les œufs ou les filets de poisson	Le jet d'eau est trop directement orienté vers l'aliment à cuire	Positionnez le corps de la pompe de manière à ce que le jet d'eau soit dirigé vers le côté de la casserole, loin des aliments.
Les lumières sur l'écran de la barre sous vide scintillent pendant le fonctionnement		C'est tout à fait normal, vous n'avez rien à faire

## Garantie

Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas en cas de défaut de matériel ou de fabrication :

- Usure et détérioration normales
- utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par ex. branchement sur un réseau électrique inapproprié ou non-respect des instructions d'installation
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

## Conformité

Ce produit est conforme aux directives CE en vigueur. La déclaration de conformité complète peut être obtenue en utilisant le formulaire de contact de notre site web ou en contactant le service clientèle de KLAMER aux adresses e-mail indiquées dans ce manuel.

## Instructions pour l'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

