

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.

Declaration of Conformity

This product is in accordance with the following European directives:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

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.

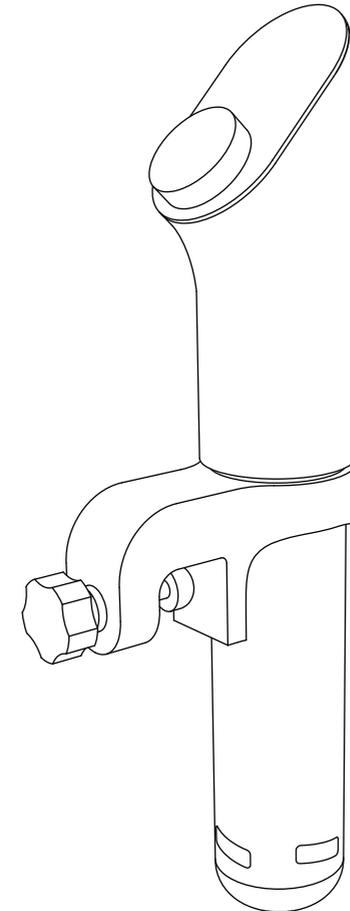


SOUS VIDE STAB BEDIENUNGSANLEITUNG

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
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. 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

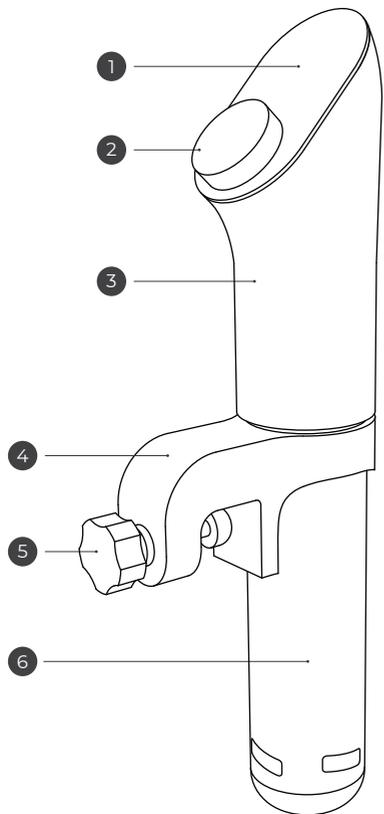
Achtung

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.

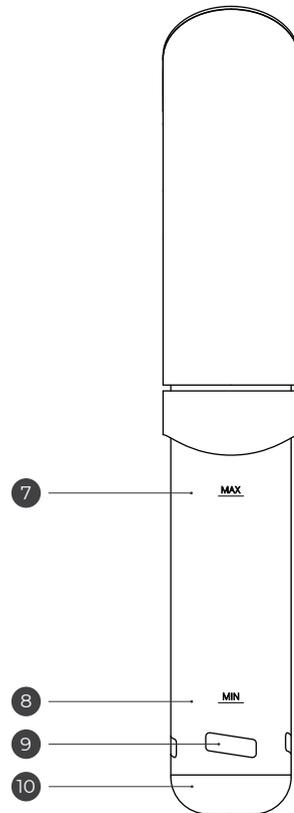
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder 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 und das Pumpengehäuse aus Metall können 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

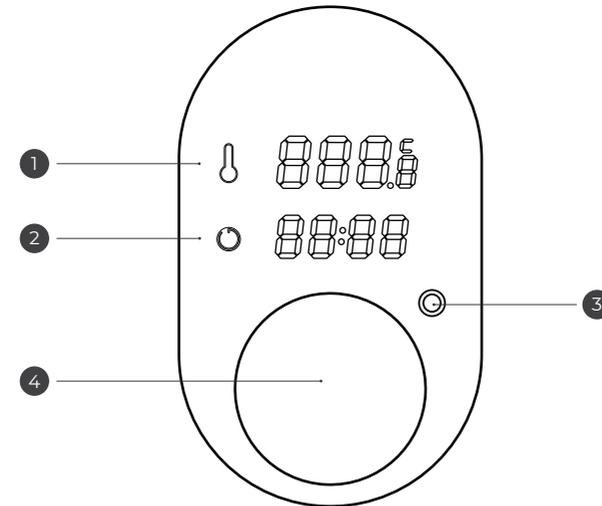


- ① Display
- ② Einstellungs-Rad & -Taste
- ③ Hauptgehäuse
- ④ Befestigungselement
- ⑤ Befestigungsschraube



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

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.
2. Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Stofftuch ab.
3. 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.
4. 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.

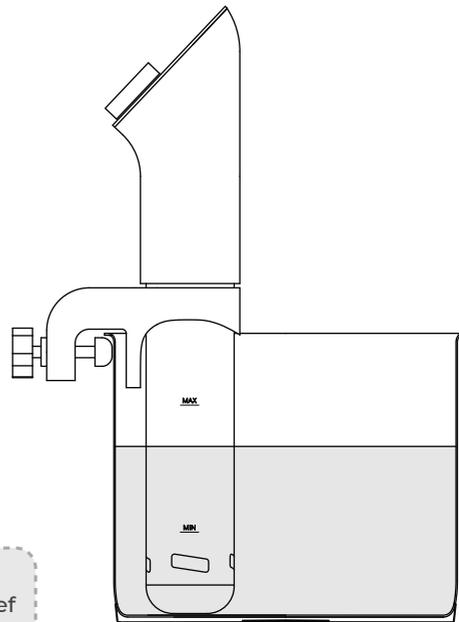
Vorbereitungen für das Sous Vide Garen

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.

Hinweis

Das Pumpengehäuse und die Schutzkappe sind spülmaschinenfest. Das Pumpengehäuse lässt sich durch Drehen im Uhrzeigersinn vom Hauptgehäuse lösen und dann abnehmen und nach der Reinigung wieder entsprechend befestigen.

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.

Problembhebung

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

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Hinweise zur Entsorgung

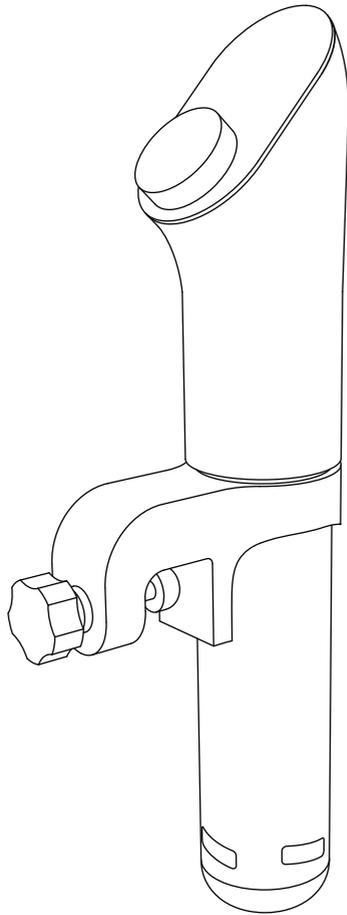
Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.



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
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. 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

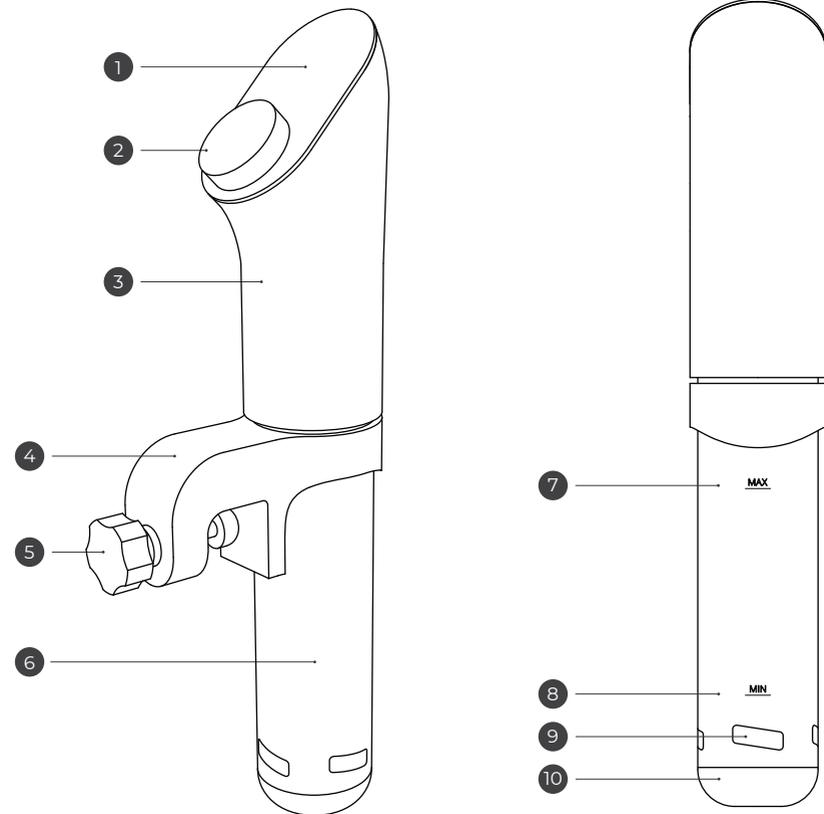
1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
2. Check that the voltage 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 and the metal pump housing 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.

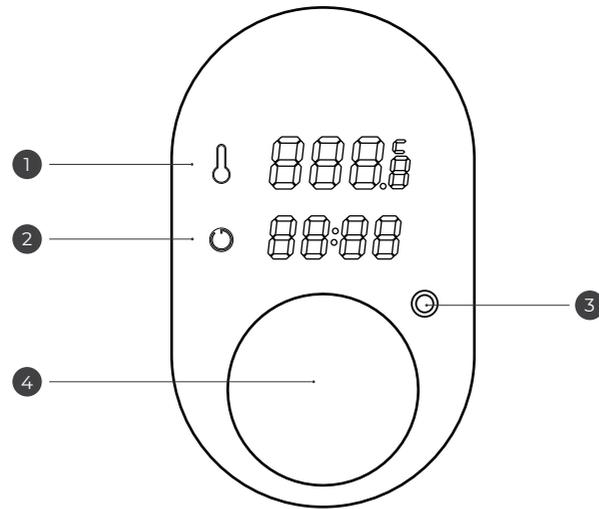
Product diagram



- 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

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.
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.

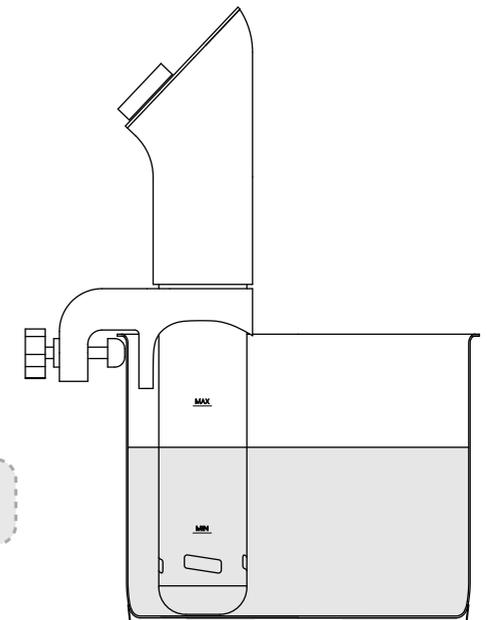
2. Attach the sous vide stick to the side of the pot. Use only the fastening element for this. First loosen the fastening screw sufficiently and place the sous vide stick in the pot. Then tighten the screw again so that the sous vide stick does not wobble. The sous vide stick should be parallel to the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

Note

The pump housing and the protective cap are dishwasher safe. The pump housing can be detached from the main housing by turning it clockwise and then removed and reattached accordingly after cleaning.

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	Der Wasserstand im Topf ist nicht ausreichend hoch	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	Der Wasserstrahl ist zu direkt auf das Gargut ausgerichtet	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