

**Bedienungsanleitung**  
**Instruction manual**  
**Mode d'emploi**  
**Instrucciones de uso**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Istruzioni per l'uso**



RoHS



**Kat. Nr. 14.1552**

Fig. 1

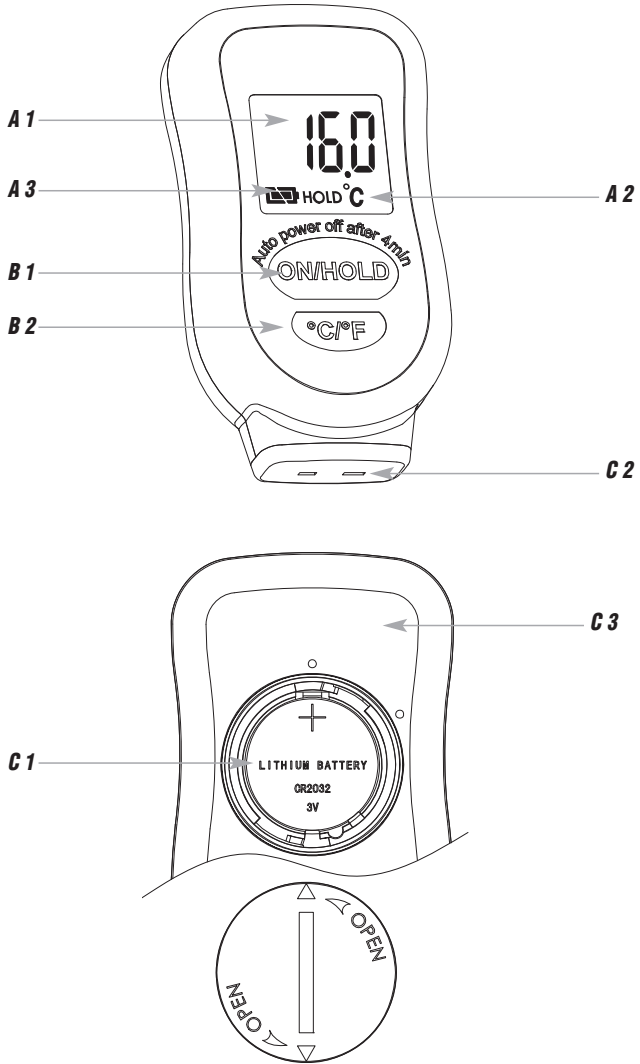
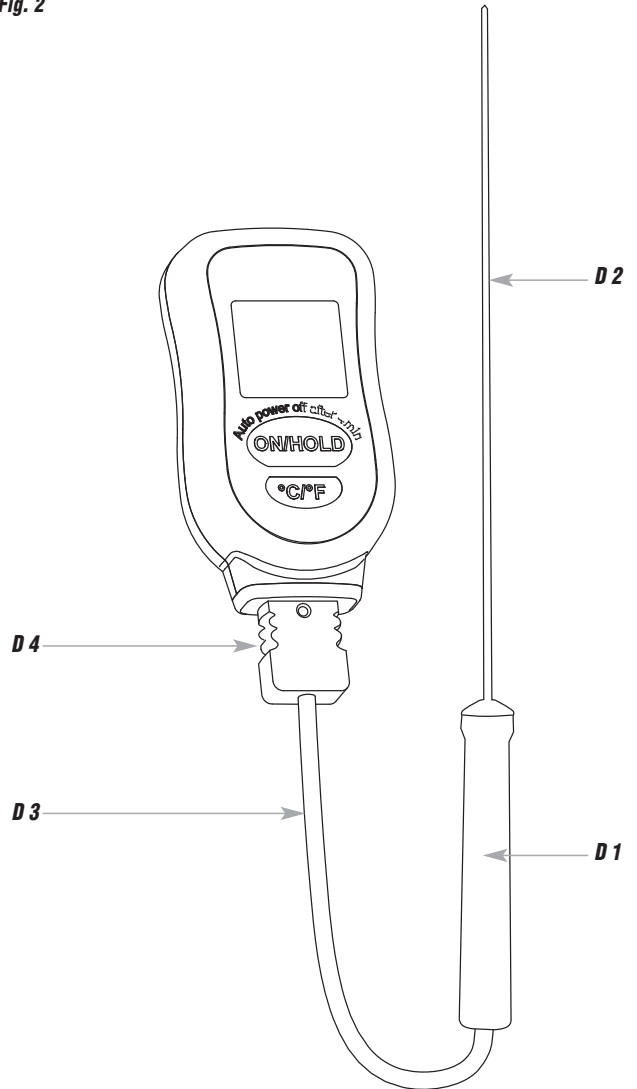


Fig. 2



## Digitales SOUS-VIDE Thermometer (D)

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät aus dem Hause TFA entschieden haben.

### 1. Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten

- **Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.** So werden Sie mit Ihrem neuen Gerät vertraut, lernen alle Funktionen und Bestandteile kennen, erfahren wichtige Details für die Inbetriebnahme und den Umgang mit dem Gerät und erhalten Tipps für den Störfall.
- **Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Gerätes und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch. Für Schäden, die aus Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.**
- **Ebenso haften wir nicht für inkorrekte Messwerte und Folgen, die sich aus solchen ergeben können.**
- **Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!**
- **Bewahren Sie diese Anleitung gut auf!**

### 2. Lieferumfang

- Thermoelementmessgerät
- Lebensmittelgeeigneter Typ K-Messfühler (Kat.-Nr. 30.3522)
- Selbstklebendes PE Schaumstoffband 10x3 mm (2 m) (A1.102217)
- Bedienungsanleitung

### 3. Einsatzbereich

- Sous-Vide ist eine Garmethode, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse schonend im Wasserbad bei einer konstant niedrigen Temperatur zubereitet werden. Die rohen Zutaten werden vorher in einem Vakuumbbeutel versiegelt. Die Wassertemperatur entspricht dabei der Kerntemperatur des Garguts, die man erzielen möchte. Die Zubereitungsdauer hängt von Art und Größe der Lebensmittel ab. Um sicherzustellen, dass Ihr Gericht die exakte Kerntemperatur erreicht hat, kommt das Sous-Vide-Thermometer zum Einsatz. Durch die extra-dünne Messspitze des Fühlers und das Schaumstoffband kann die Kerntemperatur gemessen werden, ohne das Vakuum im Beutel zu zerstören.

### 4. Alle Vorteile Ihres neuen Gerätes auf einen Blick

- Zum Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln während des Sous-Vide Garens
- Einstichfühler 130 mm aus Edelstahl mit ca. 1 m Silikonkabel
- Mit extra-dünner Messspitze (1,5 mm) und Schaumstoffband zur Erhaltung des Vakuums im Garbeutel
- Anzeigegerät geschützt gegen Wasserstrahlen IP 65

## Digitales SOUS-VIDE Thermometer (D)

- Abschaltautomatik
- Umschaltbar °C/°F
- Mit Befestigungsmagnet

### 5. Zu Ihrer Sicherheit

- Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung beschrieben wird.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke bestimmt.



### Vorsicht! Verletzungsgefahr!

- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Messfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht beim Umgang mit dem spitzen Einstichfühler.
- Bewahren Sie das Gerät und die Batterie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinander nehmen oder aufladen. Explosionsgefahr!
- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren. Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden.
- Beim Hantieren mit ausgelaufenen Batterien chemikalienbeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!



### Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Gerät nicht extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle, im Backofen oder Grill.
- Das Anzeigegerät kann nur im Temperaturbereich von 0°C...50°C betrieben werden.
- Das Kabel und der Handgriff sind temperaturbeständig bis 120°C.
- Nur der Einstichfühler ist hitzebeständig bis 250°C.
- Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Tauchen Sie das Anzeigeelement, den Stecker, das Kabel und den Handgriff nicht in Wasser, sonst kann Feuchtigkeit eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Den Fühler nicht knicken.

**Digitales SOUS-VIDE Thermometer**

D

**6. Bestandteile****6.1 Display (Fig. 1)**

**A 1:** Aktuelle Temperatur  
**A 3:** Batteriesymbol

**A 2:** HOLD

**6.2 Tasten (Fig. 1)**

**B 1:** **ON/HOLD** Taste

**B 2:** °C/°F Taste

**6.3 Gehäuse (Fig. 1)**

**C 1:** Batteriefach

**C 2:** Buchse

**C 3:** Befestigungsmagnet

**6.4 Fühler (Fig. 2)**

**D 1:** Handgriff

**D 2:** Einstichfühler

**D 3:** Kabel

**D 4:** Anschlussstecker

**7. Inbetriebnahme und Anwendung**

- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Display.
- Stecken Sie den Verbindungsstecker für das Fühlerkabel in den Anschluss. Achten Sie hierbei auf die richtige Polarität.
- Schneiden Sie einen ca. 2 cm langen Streifen des Schaumstoffbands ab.
- Kleben Sie den Streifen auf den Vakuumbbeutel.
- Stecken Sie nun den Einstichfühler im 90° Winkel durch das Schaumstoffband mindestens 2 cm tief in das Messobjekt, um die Kerntemperatur zu messen.
- Bei Steaks stechen Sie die Spitze waagrecht von der Seite ein.
- Wenn Sie Braten zubereiten: Stecken Sie den Fühler in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen.
- **Achtung: Der Einstichfühler muss nun während des gesamten Garvorgangs eingesteckt bleiben, da sonst Luft und Wasser in den Beutel eindringen und das Vakuum im Beutel verloren gehen kann.**
- Drücken Sie die **ON/HOLD** Taste.
- Die aktuelle Kerntemperatur wird angezeigt.
- Um die Hold-Funktion zu aktivieren, drücken Sie kurz die **ON/HOLD** Taste.
- HOLD erscheint im Display. Die aktuell gemessene Temperatur bleibt im Display stehen.
- Mit der °C/°F Taste können Sie im HOLD Modus Celsius oder Fahrenheit als Temperatureinheit auswählen.
- Im HOLD Modus schaltet sich das Gerät nach 15 Sekunden automatisch aus.

**Digitales SOUS-VIDE Thermometer**

D

- Drücken Sie die **ON/HOLD** Taste noch einmal, um die HOLD-Funktion zu deaktivieren.
- Das Gerät schaltet sich nach ca. 4 Minuten automatisch aus.
- Mit dem integrierten Magnet auf der Rückseite können Sie das Gerät an Metalloberflächen befestigen.

**8. Pflege und Wartung**

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Bewahren Sie Ihr Gerät an einem trockenen Platz auf.
- Sollte Wasser oder Dampf in die Buchse eindringen, kann dies den Kontakt mit dem Fühlerkabel beeinträchtigen. Trocknen Sie den Stecker vor Gebrauch mit einem Tuch ab, bevor sie ihn am Anzeigergerät anschließen.

**8.1 Batteriewechsel**

- Das Batteriesymbol ist dauerhaft im Display zu sehen.



Batterie OK

→ Messungen möglich.



Schwache Batterie

→ Batterie bitte wechseln. Messungen sind noch möglich



Leere Batterie

→ Messungen sind nicht mehr möglich.

- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät beim Batteriewechsel ausgeschaltet ist!
- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie mit Hilfe einer Münze den Batteriefachdeckel nach links drehen und legen Sie eine neue Batterie (CR2032) ein (+ Pol nach oben).
- Schließen Sie das Batteriefach wieder, indem Sie den Batteriefachdeckel nach rechts drehen.

**9. Fehlerbeseitigung****Problem****Fehlerbeseitigung**

Keine Anzeige

- Gerät mit der **ON/HOLD** Taste einschalten
- Batterie polrichtig einlegen (+Pol nach oben)
- Batterie wechseln

**Digitales SOUS-VIDE Thermometer**

D

Er1	→ Umgebungstemperatur liegt unter 0°C oder über 50°C
Er2	→ Großer Temperaturwechsel in kurzer Zeit
Er3	→ Batterie entfernen (Gerät muss ausgeschaltet sein) → Empfohlene Wartezeit: mindestens 60 Sekunden
Anzeige „Hi/Lo“	→ Gemessene Temperatur liegt außerhalb des Messbereichs → Kabelfühler einstecken → Kontakt des Steckers mit der Buchse prüfen, gegebenenfalls abtrocknen
Unkorrekte Anzeige	→ Kontakt des Steckers mit der Buchse prüfen → Sitz des Messfühlers prüfen → Batterie wechseln

Wenn Ihr Gerät trotz dieser Maßnahmen immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

**10. Entsorgung**

Dieses Produkt wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.



Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll!  
Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationaler oder lokaler Bestimmungen abzugeben.

Die Bezeichnungen für enthaltene Schwermetalle sind:  
Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

**Digitales SOUS-VIDE Thermometer**

D

**11. Technische Daten**

Messbereich Temperatur:	-40 °C... 250 °C / -40 °F... 482 °F
Genauigkeit:	±0,8°C @ 20...80°C ansonsten ±1,5 °C
Auflösung:	0,1 °C
Arbeitsbereich Anzeigegerät:	0°C...50°C / 32°F...122 °F
Schutzart Anzeigegerät:	IP 65
Spannungsversorgung:	1 x CR2032 Knopfzell-Batterie
Größe:	42 x 20 x 78 mm
Gewicht:	47 g (nur das Gerät)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim

Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden.  
Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie unter Eingabe der Artikel-Nummer auf unserer Homepage.

[www.tfa-dostmann.de](http://www.tfa-dostmann.de)

02/17

## Digital SOUS-VIDE Thermometer

(GB)

Thank you for choosing this product from TFA.

### 1. Before you use this product

#### • Please make sure you read the instruction manual carefully.

This information will help you to familiarize yourself with your new device, to learn all of its functions and parts, to find out important details about its first use and how to operate it and to get advice in the event of a malfunction.

- **Following and respecting the instructions in your manual will prevent damage to your instrument and loss of your statutory rights arising from defects due to incorrect use. We shall not be liable for any damage occurring as a result of non following of these instructions.**
- **Likewise, we take no responsibility for any incorrect readings or for any consequences resulting from them.**
- **Please take particular note of the safety advice!**
- **Please keep this instruction manual safe for future reference.**

### 2. Delivery contents

- Thermocouple measuring device
- Type K sensor suitable for food (Cat. No. 30.3522)
- Self-adhesive PE foam strip 10x3 mm (2 m) (A1.102217)
- Instruction manual

### 3. Application

- *Sous vide is a food preparation method where meat, fish or vegetables are cooked gently in a water bath at a constantly low temperature. The raw ingredients are first vacuum packed and sealed in a vacuum bag. The water temperature corresponds to the core temperature of the food to be cooked. The preparation time depends on the type and size of the food. The Sous-Vide thermometer is used to ensure that your dish has reached the exact core temperature. Thanks to the probe's extra-thin tip and the foam tape, the core temperature can be measured without losing the vacuum in the bag.*

### 4. Range of application and all the benefits of your new instrument at a glance

- To measure the core temperature of food during sous-vide cooking
- Stainless steel probe (130 mm) with approx. 1 m silicon cable
- With extra-thin probe (1.5 mm) and foam tape to keep the vacuum in the cooking bag
- Display unit protected against water jets (IP 65 standard)
- Automatic switch off
- °C/°F reversible
- With magnetic back

10

## Digital SOUS-VIDE Thermometer

(GB)

### 5. For your safety

- This product is exclusively intended for the range of application described above. The product should only be used as described within these instructions.
- Unauthorized repairs, alterations or changes to the product are not permitted.
- This product is not to be used for medical purpose.



#### Caution! Risk of injury:

- Wear heat-resistant protective gloves when touching the probe during or after cooking. Risk of burns!
- Be careful when handling the sharp probe.
- Keep this device and the battery out of reach of children.
- Batteries must not be thrown into a fire, short-circuited, taken apart or recharged. Risk of explosion!
- Batteries can be fatal if swallowed. If a battery has been swallowed, get medical assistance immediately.
- Batteries contain harmful acids. Low batteries should be changed as soon as possible to prevent damage caused by leaking.
- Wear chemical-resistant protective gloves and safety glasses when handling leaking batteries.



#### Important information on product safety!

- Do not expose the device to extreme temperatures, vibrations or shocks.
- Do not use the instrument in the microwave, oven or grill.
- The display unit can only be operated within a temperature range from 0°C...50°C.
- The cable and the handle are heat resistant up to 120 °C.
- Only the probe is heat resistant up to 250 °C.
- Never hold the probe directly over a fire.
- Do not immerse the display unit, the connector, the cable and the handle in water. Water can penetrate and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.
- Do not bend the probe!

### 6. Elements

#### 6.1 Display (Fig. 1)

A 1: Actual temperature

A 3: Battery symbol

A 2: HOLD

#### 6.2 Buttons (Fig. 1)

B 1: ON/HOLD button

B 2: °C/°F button

11

**Digital SOUS-VIDE Thermometer**

(GB)

**6.3 Housing (Fig. 1)****C 1:** Battery compartment**C 2:** Socket**C 3:** Magnet**6.4 Probe (Fig. 2)****D 1:** Handle**D 2:** Probe**D 3:** Cable**D 4:** Probe connector**7. Getting started and use**

- Remove the protective film from the display.
- Plug the connector for the sensor cable into the socket. Make sure the polarity is correct.
- Cut approximately 2 cm long strip of the foam tape.
- Glue the foam strip to the vacuum bag.
- Insert the probe through the foam strip into the food at a 90° angle and at least 2 cm to measure its core temperature.
- When preparing steaks: Insert the probe horizontally from the side.
- When preparing meat: Push the probe into the middle of the thickest part, for poultry between the torso and the thigh; it should touch neither bones nor cartilage and should not protrude from the meat.
- Caution: The needle probe must remain inserted in the food during the entire cooking process, as air and water could otherwise enter the pouch and the vacuum in the pouch could be lost.**
- Press the **ON/HOLD** button.
- The actual core temperature is displayed.
- To activate the hold function press the **ON/HOLD** button.
- HOLD appears on the display. The actual measured temperature remains on the display.
- Press the **°C/°F** button in the HOLD mode to change between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) as temperature unit.
- In the HOLD mode, the device will turn off automatically after 15 seconds.
- To deactivate the HOLD function, press the **ON/HOLD** button again.
- The device will turn off automatically after approx. 4 minutes.
- Use the integrated magnet at the back of the device to place it on metal surfaces.

**8. Care and maintenance**

- Clean the device with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents.
- Remove the battery if you do not use the device for a long period of time.
- Keep the device in a dry place.
- Should water or steam enter the device's jack, it could affect the contact with the probe. Dry the probe connector with a cloth before you connect it to your instrument.

**Digital SOUS-VIDE Thermometer**

(GB)

**8.1 Battery replacement**

- The battery symbol is permanently shown on the display.



Battery OK

→ Measurements are possible.



Weak battery

→ Please change the battery. Measurements are still possible.



Empty battery

→ Measurements are not possible anymore.

- Make sure the unit is powered off before changing the battery.
- Open the battery compartment by turning the lid to the left using a coin and insert a new battery CR 2032 (+pole above).
- Close the battery compartment by turning the lid to the right.

**9. Troubleshooting**

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
No display	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Press the ON/OFF button to switch on the instrument</li> <li>→ Ensure that the battery polarity is correct (+pole above)</li> <li>→ Change the battery</li> </ul>
Er1	→ Ambient temperature is below 0°C or above 50°C
Er2	→ Large temperature changes in a short time
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Remove the battery (Make sure the unit is powered off).</li> <li>→ Recommended waiting time: at least 60 seconds</li> </ul>
Display "Hi/Lo"	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Measured temperature is outside the measuring range</li> <li>→ Plug in the sensor cable</li> <li>→ Check the contact between plug and socket, dry it if necessary</li> </ul>
Incorrect indication	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Check the contact between plug and socket</li> <li>→ Check the position of the sensor</li> <li>→ Change the battery</li> </ul>

**Digital SOUS-VIDE Thermometer**

(GB)

If your device fails to work despite these measures contact the retailer where you purchased the product.

**10. Waste disposal**

This product has been manufactured using high-grade materials and components which can be recycled and reused.



Never dispose of empty batteries and rechargeable batteries with ordinary household waste.

As a consumer, you are required by law to take them to your retail store or to an appropriate collection site depending on national or local regulations in order to protect the environment.

The symbols for the contained heavy metals are:  
Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead



This product is labelled in accordance with the EU Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE).

Please do not dispose of this product in ordinary household waste. As a consumer, you are required to take end-of-life devices to a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment, in order to ensure environmentally-compatible disposal.

**11. Specifications**

Measuring range - Temperature	-40 °C... 250 °C / -40 °F ... 482 °F
Accuracy	±0.8 °C ...20...80 °C, otherwise ±1.5°C
Resolution	0.1°C
Operating environment display unit	0 °C... 50 °C / 32 °F...122 °F
Protection class display unit	IP65
Power consumption	Button cell battery CR2032
Dimensions	42 x 20 x 78 mm
Weight	47 g (device only)

**Digital SOUS-VIDE Thermometer**

(GB)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim

No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The technical data are correct at the time of going to print and may change without prior notice.

The latest technical data and information about your product can be found by entering the product number on our homepage.

[www.tfa-dostmann.de](http://www.tfa-dostmann.de)

02/17



## Thermomètre SOUS-VIDE digital

(F)

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil de la société TFA.

### 1. Avant d'utiliser votre appareil

#### • Veuillez lire attentivement le mode d'emploi.

Vous vous familiariserez ainsi avec votre nouvel appareil, vous découvrirez toutes les fonctions et tous les éléments qui le composent, vous noterez les détails importants relatifs à sa mise en service et vous lirez quelques conseils en cas de dysfonctionnement.

- **En respectant ce mode d'emploi, vous éviterez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme. Nous n'assumons aucune responsabilité pour des dommages qui auraient été causés par le non-respect du présent mode d'emploi.**
- **De même, nous n'assumons aucune responsabilité pour des relevés incorrects et les conséquences qu'ils pourraient engendrer.**
- **Suivez bien toutes les consignes de sécurité !**
- **Conservez soigneusement le mode d'emploi !**

### 2. Contenu de la livraison

- Thermomètre à thermocouple
- Sonde type K adaptée au contact alimentaire (Cat. No. 30.3522)
- Bande en mousse PE autocollante, 10x3 mm (2 m) (A1.102217)
- Mode d'emploi

### 3. Domaine d'application

- La cuisson sous vide est une méthode permettant de cuire la viande, le poisson ou les légumes au bain marie, à faible température constante. Les aliments à cuire sont préalablement mis sous vide, dans un sac de conservation sous vide ou un sachet pour congélation adapté. La température de l'eau correspond à la température à cœur de l'aliment que l'on souhaite atteindre. Le temps de préparation dépend de la sorte et de la taille des aliments. Pour vous assurer que votre plat a atteint la température à cœur exacte souhaitée, utilisez le thermomètre Sous-Vide. Grâce à la pointe extrêmement mince du senseur et à la bande de mousse, la température à cœur peut être mesurée sans détruire le vide du sac.

### 4. Aperçu du domaine d'utilisation et de tous les avantages de votre nouvel appareil

- Surveillance de la température à cœur des aliments pendant le processus de cuisson sous-vide
- Sonde en acier inox 130 mm avec 1 m câble silicone
- Avec pointe de senseur extrêmement mince (1,5 mm) et bande de mousse pour conserver le vide du sac de cuisson
- Appareil d'affichage résistant aux éclaboussures IP65

## Thermomètre SOUS-VIDE digital

(F)

- Mise hors circuit automatique
- Affichage au choix °C/°F
- Avec aimant

### 5. Pour votre sécurité

- Le produit est destiné uniquement à l'utilisation décrite ci-dessus. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation médicale.



**Attention !**  
**Danger de blessure :**

- Portez toujours des gants de protection contre les risques de brûlures, lorsque vous manipulez la sonde pendant ou après la cuisson. Risque de brûlure !
- Faites attention en utilisant la sonde pointue.
- Gardez votre appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Ne jetez jamais de piles dans le feu, ne les court-circuitiez pas, ne les démontez pas et ne les rechargez pas.
- L'ingestion d'une pile peut être mortelle. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un service médical.
- Les piles contiennent des acides nocifs pour la santé. Une pile faible doit être remplacée le plus rapidement possible afin d'éviter toute fuite.
- Pour manipuler des piles qui ont coulé, utilisez des gants de protection chimique spécialement adaptés et portez des lunettes de protection !



**Conseils importants de sécurité du produit !**

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs.
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes, un four ou un grill.
- L'appareil d'affichage ne peut être utilisé qu'en plage de température de 0°C à 50°C.
- Le câble et la poignée sont résistants à une température de 120°C.
- Seul le senseur est résistant à une chaleur de 250 °C.
- Ne placez jamais le senseur directement sur le feu.
- N'immergez pas l'appareil d'affichage, le connecteur, le câble et la poignée dans l'eau car l'humidité pourrait pénétrer et causer un dysfonctionnement. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Ne pas plier la sonde !

**Thermomètre SOUS-VIDE digital**

(F)

**6. Composants****6.1 Affichage (Fig. 1)**

**A 1** : Température actuelle      **A 2** : HOLD  
**A 3** : Symbole de pile

**6.2 Touches (Fig. 1)**

**B 1** : Touche **ON/HOLD**      **B 2** : Touche **°C/°F**

**6.3 Boîtier (Fig. 1)**

**C 1** : Compartiment à pile      **C 2** : Prise  
**C 3** : Aimant

**6.4 Sonde (Fig. 2)**

**D 1** : Poignée      **D 2** : Senseur  
**D 3** : Câble      **D 4** : Connecteur

**7. Mise en service et utilisation**

- Retirez le film de protection de l'affichage.
- Insérez le connecteur de branchement du câble de la sonde dans la prise. Veillez à la bonne polarité.
- Coupez une bande d'env. 2 cm dans la bande de mousse.
- Collez la bande sur le sac de cuisson sous vide.
- Pour mesurer la température à cœur, insérez la sonde à un angle de 90° au travers de la bande en mousse à au moins 2 cm de profondeur dans l'aliment.
- Pour les steaks, plantez la pointe horizontalement depuis le côté.
- Lorsque vous préparez de la viande : Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse ; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande.
- Attention : la pointe de la sonde doit rester plantée pendant tout le processus de cuisson pour éviter que de l'air ou de l'eau ne pénètre dans le sac et ne détruise le vide.**
- Appuyez sur la touche **ON/HOLD**.
- La température à cœur actuelle est affichée sur l'écran.
- Appuyez sur la touche **ON/HOLD** pour activer la fonction HOLD.
- HOLD apparaît sur l'écran. La température mesurée actuelle reste en arrêt sur l'écran.
- Avec la touche **°C/°F** vous pouvez régler la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit) en mode HOLD.
- En mode HOLD, l'appareil s'arrête automatiquement après 15 minutes.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche **ON/HOLD** pour désactiver la fonction HOLD.

**Thermomètre SOUS-VIDE digital**

(F)


- L'appareil s'arrête automatiquement après 4 minutes.
- Avec l'aimant intégré sur le dos de l'appareil, vous pouvez fixer l'appareil sur une surface métallique.

**8. Entretien et maintenance**

- Pour le nettoyage de votre appareil, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs !
- Retirez la pile si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une durée prolongée.
- Conservez votre appareil dans un endroit sec.
- Si de l'eau ou de la vapeur pénètre dans la prise, cela peut empêcher un bon contact avec la sonde. Essayez la prise avec un chiffon avant de la brancher dans votre appareil.

**8.1 Remplacement de la pile**

- Le symbole de la pile est affiché en permanence sur l'écran.

 Pile en règle  
→ Des mesures sont possibles.

 Pile faible  
→ Changez la pile. Les mesures restent possibles.

 Pile vide  
→ Les mesures ne sont plus possibles.

- Veillez à ce que l'appareil soit éteint pendant le changement de la pile.
- Ouvrez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la gauche (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et insérez une nouvelle pile CR 2032 (polarité + vers le haut).
- Refermez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la droite.

**9. Dépannage**

Problème	Solution
Aucun affichage	→ Mettez l'appareil avec la touche <b>ON/HOLD</b> en marche → Contrôlez la bonne polarité de la pile (polarité + vers le haut) → Changez la pile
Er1	→ Température de service est inférieure de 0°C ou supérieure de 50°C

**Thermomètre SOUS-VIDE digital**

(F)

Er2	→ Grandes variations de température dans un court laps de temps
Er3	→ Retirez la pile (l'appareil doit être éteint) → Temps d'attente recommandé : au moins 60 secondes
Affichage "Hi/Lo"	→ Température mesurée hors de portée de la gamme de mesure → Connecter la sonde → Vérifiez le contact de la fiche avec la prise, sécher au besoin
Affichage incorrect	→ Vérifiez le contact de la fiche avec la prise → Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure → Changez la pile

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous au vendeur chez qui vous l'avez acheté.

**10. Traitement des déchets**

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.



Les piles usagées ne doivent pas être jetées dans les détritrus ménagers. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et piles rechargeables usagées à votre revendeur ou de les déposer dans une déchetterie proche de votre domicile conformément à la réglementation nationale et locale.

Les métaux lourds sont désignés comme suit :  
Cd=cadmium, Hg=mercure, Pb=plomb



Cet appareil est conforme aux normes de l'UE relatives au traitement des déchets électriques et électroniques (WEEE).

L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. L'utilisateur s'engage, pour le respect de l'environnement, à déposer l'appareil usagé dans un centre de traitement agréé pour les déchets électriques et électroniques.

**11. Caractéristiques techniques**

Plage de mesure - température -40 °C... 250 °C / -40 °F ... 482 °F

**Thermomètre SOUS-VIDE digital**

(F)

Précision	±0,8 °C de 20..80 °C, ±1,5°C au-delà
Résolution	0,1°C
Plage de température de travail de l'appareil d'affichage	de 0 °C à 50 °C (de 32 °F à 122 °F)
Classe de l'appareil d'affichage	IP65
Alimentation	Pile bouton 1 x CR2032
Dimensions du boîtier	42 x 20 x 78 mm
Poids	47g (appareil seulement)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim

La reproduction, même partielle, du présent mode d'emploi est strictement interdite sans l'accord explicite de TFA Dostmann. Les caractéristiques techniques de ce produit ont été actualisées au moment de l'impression et peuvent être modifiées sans avis préalable.

Les dernières données techniques et les informations concernant votre produit peuvent être consultées en entrant le numéro de l'article sur notre site Internet.

[www.tfa-dostmann.de](http://www.tfa-dostmann.de)

02/17

## Termometro digitale SOUS-VIDE



Vi ringraziamo per aver scelto il prodotto della TFA.

### 1. Prima di utilizzare l'apparecchio

- **Leggete attentamente le istruzioni per l'uso.** Avrete così modo di familiarizzare con il vostro nuovo apparecchio, di scoprirne tutte le funzioni e le componenti, di apprendere importanti dettagli sulla sua messa in funzione, di acquisire dimestichezza nel suo utilizzo e di usufruire di alcuni validi consigli da seguire in caso di guasti.
- **Seguendo le istruzioni per l'uso, eviterete anche di danneggiare il prodotto e di pregiudicare, a causa di un utilizzo scorretto, i diritti del consumatore che vi spettano per legge. Decliniamo ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.**
- **Allo stesso modo, non siamo responsabili per eventuali misurazioni errate e per le conseguenze che ne possono derivare.**
- **Prestate particolare attenzione alle misure di sicurezza!**
- **Conservate con cura queste istruzioni per l'uso.**

### 2. La consegna include

- Termometro a termocoppia
- Sonda tipo K idonea per prodotti alimentari (Cat. N. 30.3522)
- Nastro autoadesivo in schiuma solida PE 10x3 mm (2 m) (A1.102217)
- Istruzioni per l'uso

### 3. Applicazioni

- *Sous-Vide* è un metodo di cottura con il quale vengono preparati la carne, il pesce e le verdure, immergendole in acqua a temperature basse costanti. Inserire prima gli ingredienti crudi in un apposito sacchetto per sottovuoto o in un sacchetto per prodotti congelati, creare il vuoto e sigillare ermeticamente. La temperatura dell'acqua corrisponde alla temperatura interna del prodotto cotto che si vuole raggiungere. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dalla grandezza del cibo da preparare. Per assicurarvi che il cibo abbia raggiunto l'esatta temperatura interna, utilizzate il termometro *Sous-Vide*. Attraverso la punta extrasottile della sonda e la schiuma solida potete misurare la temperatura interna senza danneggiare il sottovuoto.

### 4. Tutte le applicazioni e tutti i vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Per la misurazione della temperatura interna di alimenti durante il processo di cottura *sous vide*.
- Sonda in acciaio inossidabile 130 mm con cavo silicone 1 m
- Con sonda extrasottile (1,5 mm) e schiuma solida per il mantenimento del sottovuoto

## Termometro digitale SOUS-VIDE



- Unità di display protetto IP65 contro getti d'acqua
- Spegnimento automatico
- Commutabile tra °C/°F
- Con magnete

### 5. Per la vostra sicurezza

- Il prodotto è adatto esclusivamente agli utilizzi di cui sopra. Non utilizzate il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.
- Non sono consentite riparazioni, alterazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi medici.



#### Attenzione! Pericolo di lesioni:

- Indossare guanti resistenti al calore quando si entra in contatto con il sensore durante o dopo la cottura. Pericolo di ustione!
- Maneggiare con attenzione la sonda appuntita.
- Tenete il dispositivo e la batteria lontano dalla portata dei bambini.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzarle in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. Pericolo di esplosione!
- L'ingerimento delle batterie può costituire un pericolo mortale. Nel caso in cui venga ingerita una batteria, bisogna richiedere immediatamente l'intervento medico.
- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Sostituite quanto prima le batterie quasi scariche, in modo da evitare che si scarichino completamente.
- Quando si maneggiano batterie esaurite indossare sempre guanti resistenti alle sostanze chimiche e occhiali di protezione.



#### Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde, nel forno o nella griglia.
- L'unità di display funziona solo nel campo di temperatura di 0°C...50°C.
- Il cavo e il manico sono resistenti alle temperature fino a 120 °C.
- Solo il sensore è resistente alle alte temperature fino a 250 °C.
- Non tenere mai il sensore direttamente sopra la fiamma.
- Non immergere l'unità di display, il connettore, il cavo e il manico in acqua: l'umidità può penetrare e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.
- Non piegare il sensore.

**Termometro digitale SOUS-VIDE**

①

**6. Componenti****6.1 Display (Fig. 1)**

**A 1:** Temperatura attuale      **A 2:** HOLD  
**A 3:** Simbolo della batteria

**6.2 Tasti (Fig. 1)**

**B 1:** Tasto **ON/HOLD**      **B 2:** Tasto **°C/°F**

**6.3 Struttura esterna (Fig. 1)**

**C 1:** Vano batteria      **C 2:** Presa  
**C 3:** Magnete

**6.4 Sonda (Fig. 2)**

**D 1:** Manico      **D 2:** Sonda  
**D 3:** Cavo      **D 4:** Connettore a spina

**7. Messa in funzione e utilizzo:**

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Inserire il connettore per il cavo del sensore nella presa. Accertarsi di aver rispettato la corretta polarità.
- Tagliate una fettuccia di schiuma di circa 2 cm.
- Incollatela alla bustina del sottovuoto.
- Per misurare la temperatura interna, inserire la sonda ad almeno 2 cm di profondità nel cibo passando attraverso il nastro con un angolo di 90°.
- Con le bistecche inserite la punta nel bordo e orizzontalmente.
- Se si desidera preparare arrosto: Inserire la sonda al centro della parte di carne più spessa; per il pollame tra il petto e le cosce; non dovrebbe toccare né le ossa né la cartilagine e non dovrebbe sporgere dall'arrosto.
- **Attenzione: La sonda deve rimanere inserita per tutto il processo di cottura, altrimenti enterebbe aria e acqua nella bustina, annullando il sottovuoto.**
- Premere il tasto **ON/HOLD**.
- Sul display viene visualizzata la temperatura interna attuale.
- Premere il tasto **ON/HOLD** per attivare la funzione HOLD.
- Sul display appare HOLD. Sul display resta fisso la temperatura attuale.
- Con il tasto **°C/°F** è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C o °F in modalità HOLD.
- In modalità HOLD, L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Per disattivare la funzione HOLD premere una volta il tasto **ON/HOLD**.
- L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 4 minuti.
- Con il magnete integrato sul retro, è possibile posizionare l'apparecchio su una superficie metallica.

**Termometro digitale SOUS-VIDE**

①

**8. Cura e manutenzione**


- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o abrasivi.
- Rimuovere la batteria, se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato.
- Collocare il dispositivo in un luogo asciutto.
- Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero danneggiare il contatto con il cavo del sensore. Asciugate la presa con un panno prima dell'uso, prima di connetterlo all'unità di display.

**8.1 Sostituzione della batteria**

- Il simbolo della batteria appare costantemente sul display.

 Batteria buona  
 → Misurazioni possibili.

 Batteria debole  
 → Sostituire la batteria. Misurazioni ancora possibili.

 Batteria scarica  
 → Misurazioni non più possibili.

- Assicuratevi che l'apparecchio sia spento quando si sostituisce la batteria!
- Aprire il vano batteria ruotando il coperchio con una moneta verso sinistra. Inserire una batteria tipo CR2032 (polo + verso l'alto).
- Richiudere di nuovo il vano batteria ruotando il coperchio verso destra.

**9. Guasti**

<b>Problema</b>	<b>Risoluzione del problema</b>
Nessuna indicazione	→ Accendere l'apparecchio con il tasto <b>ON/HOLD</b> → Inserire la batteria con le polarità giuste (polo + verso l'alto) → Sostituire la batteria
Er1	→ La temperatura ambiente è inferiore a 0°C o superiore a 50°C.
Er2	→ Grandi variazioni di temperatura in breve tempo

**Termometro digitale SOUS-VIDE**

Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Rimuovere la batteria. (L'apparecchio deve essere spento)</li> <li>→ Tempo di attesa consigliato: almeno 60 secondi</li> </ul>
Indicazione "hi/lo"	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Temperatura fuori dal campo di misura</li> <li>→ Connettere la sonda</li> <li>→ Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare</li> </ul>
Indicazione non corretta	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controllare il contatto della spina con la presa</li> <li>→ Controllare la sede del sensore</li> <li>→ Sostituire la batteria</li> </ul>

Qualora il vostro apparecchio continui a non funzionare nonostante queste procedure, rivolgetevi al rivenditore presso il quale lo avete acquistato.

**10. Smaltimento**

Questo prodotto è stato realizzato utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.



È assolutamente vietato gettare le batterie tra i rifiuti domestici. In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a consegnare le batterie usate al negoziante o ad altri enti preposti al riciclaggio in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali, ai fini di uno smaltimento ecologico.

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono:  
Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico.

**11. Dati tecnici**

Campo di misura - temperatura	-40 °C... 250 °C / -40 °F ... 482 °F
Precisione:	±0,8°C @ 20...80°C altrimenti ±1,5 °C

**Termometro digitale SOUS-VIDE**

Risoluzione	0,1 °C
Temperature di funzionamento dell'unità di display	0 °C... 50 °C / 32 °F... 122 °F
Tipo di protezione dell'unità di display	IP65
Alimentazione	Pila a bottone 1 x CR2032
Dimensioni esterne	42 x 20 x 78 mm
Peso	47 g (solo apparecchio)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim

È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso. È possibile trovare dati tecnici e informazioni aggiornate sul prodotto inserendo il numero di articolo sul nostro sito.

[www.tfa-dostmann.de](http://www.tfa-dostmann.de)

## Digitale SOUS-VIDE Thermometer

(NL)

Hartelijk dank dat u voor dit apparaat van de firma TFA hebt gekozen.

### 1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- **Leest u a.u.b. de gebruiksaanwijzing aandachtig door.**  
Zo raakt u vertrouwd met uw nieuw apparaat en leert u alle functies en onderdelen kennen, komt u belangrijke details te weten met het oog op het in bedrijf stellen van het apparaat en de omgang ermee en krijgt u tips voor het geval van een storing.
- **Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat, vermijdt u ook beschadigingen van het product en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten door verkeerd gebruik niet meer gelden. Voor schade die wordt veroorzaakt doordat u geen rekening houdt met de handleiding aanvaarden wij geen aansprakelijkheid.**
- **Ook zijn wij niet verantwoordelijk voor verkeerde metingen en de mogelijke gevolgen die daaruit voortvloeien.**
- **Volg in elk geval de veiligheidsinstructies op !**
- **Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!**

### 2. Levering

- Thermokoppel meetinstrument
- Meetvoeler type K geschikt voor levensmiddelen (Cat.-Nr. 30.3522)
- PE zelfklevend schuimtape 10x3 mm (2 m) (A1.102217)
- Gebruiksaanwijzing

### 3. Toepassingsgebied

- *Sous-vide* is een gaarmethode waarbij het vlees, de vis of de groenten zorgvuldig worden bereid in een waterbad met een constante, lage temperatuur. De rauwe ingrediënten worden vooraf in een vacuümzak of in een geschikte diepvrieszak gevaccineerd en gesloten. De temperatuur van het water komt overeen met de kerntemperatuur van het gaar maken-de product, die men bereiken wil. De tijd om het toe te bereiden hangt af van het soort en de grootte van het product. Om zeker te zijn, dat uw gerecht de juiste kerntemperatuur bereikt heeft, wordt de Sous-Vide-thermometer ingezet. Door het extra dunne meetuiteinde van de voeler en de schuimstofband kan de kerntemperatuur gemeten worden, zonder dat men het vacuüm in het zakje vernietigt.

### 4. Hoe u uw nieuw apparaat kunt gebruiken en alle voordelen ervan in één oogopslag

- Voor het meten van de kerntemperatuur tijdens het Sous-Vide kookproces
- Meetvoeler 130 mm uit roestvrijstaal met kabel uit silicone 1 m
- Met een extra dun meetuiteinde (1,5 mm) en een schuimstofband voor het instandhouden van het vacuüm in het zakje
- Afleesinstrument beschermd tegen waterstralen IP65

## Digitale SOUS-VIDE Thermometer

(NL)

- Automatische uitschakeling
- Omschakelbaar tussen °C en °F
- Met magneet

### 5. Voor uw veiligheid

- Het product is uitsluitend geschikt voor de hierboven beschreven doeleinden. Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven.
- Het eigenmachtig repareren, verbouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden.



#### Voorzichtig! Kans op letsel:

- Draag hittebestendige handschoenen als u de meetvoeler tijdens of na het koken aanraakt. Gevaar voor verbrandingen!
- Wees erg voorzichtig met de scherpe meetsonde om ongelukken te voorkomen.
- Bewaar het apparaat en de batterij buiten de reikwijdte van kinderen.
- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen. Kans op explosie!
- Het inslikken van batterijen kan levensgevaarlijk zijn. Mocht dit ooit gebeuren, dient men onmiddellijk een arts te consulteren.
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen.
- Draag handschoenen die bestand zijn tegen chemicaliën en een beschermbril wanneer u met uitgelopen batterijen hanteert!



#### Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron, bakoven of grill
- Het afleesinstrument kun alleen worden gebruikt in een temperatuurbereik van 0°C...50°C.
- De kabel en het handvat zijn temperatuurbestendig tot 120 °C.
- Alleen de voeler is hittebestendig tot 250 °C.
- Houdt de voeler nooit vlak boven het vuur.
- Dompel het afleesinstrument, de stekker, de kabel en het handvat niet in het water, anders kan er vocht binnendringen en dit tot functiestoringen leiden. Niet geschikt voor de vaatwasser.
- De meetvoeler niet knikken.

## Digitale SOUS-VIDE Thermometer

(NL)

### 6. Onderdelen

#### 6.1 Display (Fig. 1)

A 1: Momentane temperatuur      A 2: HOLD

A 3: Batterijsymbool

#### 6.2 Toetsen (Fig. 1)

B 1: **ON/HOLD** toets      B 2: °C/°F toets

#### 6.3 Behuizing (Fig. 1)

C 1: Batterijvak      C 2: Aansluiting

C 3: Magneet

#### 6.4 Voeler (Fig. 2)

D 1: Handvat      D 2: Meetvoeler

D 3: Kabel      D 4: Aansluitingsstekker

### 7. Inbedrijfstelling en gebruik

- De beschermfolie van het display aftrekken.
- Steek de verbindingstekker voor de voelercabel in de aansluiting. Let op de juiste polariteit.
- Knip een ca. 2 cm lange strook van de schuimstofband af.
- Plak de strook op de vacuümzak.
- Voor het meten van de kerntemperatuur steekt u nu de meetvoeler minstens 2 cm diep in een hoek van 90° door de schuimtape in het object.
- In een steak steekt u het uiteinde horizontaal aan de zijkant erin.
- Bij het bereiden van gebraden vlees steekt men de meetvoeler midden in het dikste gedeelte, bij gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeen mogen er niet mee in aanraking komen en mag niet uit het te gebraden vlees steken.
- **Let op: de voeler moet tijdens het gehele gaarproces er in blijven, omdat anders lucht en water binnen dringen en zo het vacuüm verloren kan gaan.**
- Druk op de **ON/HOLD** toets.
- De momentane kerntemperatuur verschijnt op het display.
- Om de HOLD functie te activeren drukt u op de **ON/HOLD** toets.
- HOLD verschijnt op het display. De actuele gemeten temperatuur blijft op het display.
- In de HOLD modus kunt u met de °C/°F toets tussen de weergave van de temperatuur in °C (graden Celsius) of °F (graden Fahrenheit) kiezen.
- In de HOLD modus schakelt zich het apparaat automatisch na 15 seconden uit.
- Druk nog eens op de **ON/HOLD** toets, om de HOLD functie te deactiveren.
- Het apparaat schakelt zich automatisch na 4 minuten uit.

## Digitale SOUS-VIDE Thermometer

(NL)

- Met de ingebouwde magneet op de achterkant kunt u het apparaat bevestigen op een metalen oppervlak.

### 8. Schoonmaken en onderhoud

- Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken!
- Verwijder de batterij, als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.
- Als water of waterdamp in het stopcontact komt, kan dit het contact met de sensor beïnvloeden. Droog de stekker voor het gebruik met een doek af, voordat u het aan het meetapparaat aansluit.

#### 8.1 Batterijwissel

- Het batterijsymbool is permanent op het scherm te zien.

 Batterij o.k.  
→ Metingen mogelijk.

 Zwake batterij  
→ Batterij vervangen. Metingen nog mogelijk.

 Lege batterij  
→ Metingen niet mogelijk.

- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is tijdens het vervangen van de batterij!
- Open het batterijvak met behulp van een muntstuk en draai het deksel van het batterijvak naar links. Plaats er een CR2032 knoopcel batterij in, + pool naar boven.
- Sluit het batterijvak weer en draai het deksel naar rechts

### 9. Storingwijzer

Probleem	Oplissing
Geen indicatie	→ Apparaat inschakelen met de <b>ON/HOLD</b> toets → Batterij met de juiste poolrichting plaatsen (+ pool naar boven) → Batterij vervangen
Er1	→ Omgevingstemperatuur onder 0°C of hoger dan 50°C



**Digitale SOUS-VIDE Thermometer**

(NL)

Er2	→ Grote temperatuurveranderingen in korte tijd
Er3	→ Verwijder de batterij (apparaat moet uitgeschakeld zijn) → Aanbevolen wachttijd: minimaal 60 seconden
Indicatie HI/Lo	→ Gemeten temperatuur buiten het meetbereik → Kabelsensor aansluiten → Contact van de stekker met het stopcontact controleren, eventueel drogen
Geen correcte indicatie	→ Contact van de stekker met het stopcontact controleren → Controleren of de sonde goed zit → Batterij vervangen

Neem contact op met de dealer bij wie u dit product gekocht heeft als uw apparaat ondanks deze maatregelen nog steeds niet werkt.

**10. Verwijderen**

Dit product is vervaardigd van hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.



Batterijen en accu's mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's bij uw dealer af te geven of naar de daarvoor bestemde containers volgens de nationale of lokale bepalingen te brengen om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

De benamingen van de zware metalen zijn:  
Cd=cadmium, Hg=kwikzilver, Pb=lood



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval.

Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende plek van afgifte voor het verwijderen van elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

**Digitale SOUS-VIDE Thermometer**

(NL)

**11. Technische gegevens**

Meetbereik - Temperatuur	-40 °C... 250 °C / -40 °F... 482 °F
Precisie	±0,8°C @ 20...80°C anders ±1,5 °C
Resolutie:	0,1 °C
Bedrijfstemperatuur afleesinstrument	0°C ... 50°C / 32 °F... 122 °F
Beschermingsklasse afleesinstrument	IP65
Spanningsvoorziening	Batterij: Knoopcel CR 2032
Afmetingen behuizing	42 x 20 x 78 mm
Gewicht	47 g (alleen het apparaat)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim

Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten eruit mogen alleen met toestemming van TFA Dostmann worden gepubliceerd. De technische gegevens van dit apparaat zijn actueel bij het ter perse gaan en kunnen zonder voorafgaande informatie worden gewijzigd. De nieuwste technische gegevens en informatie over uw product kunt u vinden door het invoeren van het artikelnummer op onze homepage.

[www.tfa-dostmann.de](http://www.tfa-dostmann.de)

## SOUS-VIDE termómetro digital



Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

### 1. Antes de utilizar el dispositivo

#### • Lea detenidamente las instrucciones de uso.

De este modo se familiarizará con su nuevo dispositivo, conocerá todas las funciones y componentes, así como información relevante para la puesta de funcionamiento el manejo del dispositivo y recibirá consejos sobre cómo actuar en caso de avería.

#### • Si sigue las instrucciones de uso, evitará que se produzcan daños en el dispositivo y no comprometerá a sus derechos por vicios, previstos legalmente debido a un uso incorrecto. No asumimos responsabilidad alguna por los daños originados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso.

#### • Del mismo modo, no nos hacemos responsables por cualquier lectura incorrecta y de las consecuencias que pueden derivarse de tales.

#### • Tenga en cuenta ante todo las advertencias de seguridad.

#### • Guarde estas instrucciones de uso en un sitio seguro.

### 2. Entrega

- Medidor de termopar
- Sonda tipo K adecuada para alimentos (Cat.-No. 30.3522)
- Cinta acolchada autoadhesiva PE 10x3 mm (2 m) (A1.102217)
- Instrucciones de uso

### 3. Aplicación

- El sous-vide es un método de cocción mediante el cual se prepara carne, pescado o verduras en un cuidadoso baño maría a una temperatura baja constante. Los ingredientes crudos se sellan previamente en una bolsa de vacío. La temperatura del agua corresponde a la temperatura interna de la cocción que se desea lograr. El tiempo de cocción depende del tipo y del tamaño de la comida. Para asegurarse que su comida alcanzado la temperatura interna exacta se utiliza el Sous-Vide termómetro. Con la punta de la sonda extra fina y la cinta acolchada se puede medir la temperatura interna sin destruir el vacío en la bolsa.

### 4. Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo:

- Para medir la temperatura interna de los alimentos durante la cocción de sous-vide.
- Sonda de acero inoxidable con cable de silicona 1 m
- Sonda de aguja extra fina (1,5 mm) y cinta acolchada para mantener el vacío en la bolsa de cocido
- Dispositivo de pantalla protegido contra chorros de agua IP 65
- Desconexión automático
- Seleccionable °C/ °F
- Fijación imán

## SOUS-VIDE termómetro digital



### 5. Para su seguridad

- El producto solo es adecuado para el ámbito de aplicación descrito anteriormente. No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.
- No está permitido realizar reparaciones, transformaciones o modificaciones por cuenta propia en el dispositivo.
- Este dispositivo no está indicado para fines médicos.



#### ¡Precaución! Riesgo de lesiones:

- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción. ¡Existe peligro de quemaduras!
- Tenga cuidado al utilizar la sonda aguda de inserción.
- Mantenga el dispositivo y la pila fuera del alcance de los niños.
- No tire las pilas al fuego, no las cortocircuite, desmonte ni recargue, ya que existe riesgo de explosión.
- La ingestión de las pilas puede llegar a ser mortal. En el caso de que se trague una pila, deberá obtener inmediatamente ayuda médica.
- Las pilas contienen ácidos nocivos para la salud. Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas.
- Utilice guantes protectores resistentes a productos químicos y gafas protectoras si manipula pilas con fugas de líquido!



#### ¡Advertencias importantes sobre la seguridad del producto!

- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas.
- No utilice el dispositivo en el microondas, el horno o parrilla.
- El dispositivo de pantalla únicamente puede operar en el rango de temperaturas de 0°C a 50°C.
- El cable y el agarre son resistentes a temperaturas hasta 120 °C.
- Solamente la sonda es resistente al calor hasta 250 °C.
- Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- No sumerja el dispositivo de pantalla, el enchufe, el cable y el agarre en agua, pues podría penetrar humedad y causar fallos de funcionamiento. No limpiar en el lavavajillas.
- Prestar atención de no doblar la sonda.

### 6. Componentes

#### 6.1 Pantalla (Fig. 1)

A 1: Temperatura actual

A 2: HOLD

A 3: Símbolo de la pila

**SOUS-VIDE termómetro digital****(E)****6.2 Teclas (Fig. 1)****B 1:** Tecla **ON/HOLD****B 2:** Tecla **°C/°F****6.3 Cuerpo (Fig. 1)****C 1:** Compartimiento de las pilas**C 2:** Conexión**C 3:** Fijación imán**6.4 Sonda (Fig. 2)****D 1:** Agarre**D 2:** Sonda de inserción**D 3:** Cable**D 4:** Conector macho**7. Puesta en marcha y uso**

- Despegue la película protectora de la pantalla.
- Inserte el enchufe de conector para el cable de la sonda en la conexión. Asegúrese de que la polaridad sea la correcta.
- Corte una tira de 2 cm de la cinta acolchada.
- Pegue la tira sobre la bolsa del vacío.
- Ahora inserte la aguja de la sonda en un ángulo de 90° a través de la tira acolchada al menos 2 cm de profundidad en el objeto de medición para medir la temperatura interna.
- Para preparar un filete: Inserte la sonda lateralmente.
- Para preparar un asado: Inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre la pechuga y el muslo; no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne.
- **Atención: Ahora la sonda debe estar insertada durante todo el proceso de cocción, de lo contrario puede entrar aire y agua en la bolsa y se puede perder el vacío en la bolsa.**
- Pulse la tecla **ON/HOLD**.
- La temperatura interna actual aparece en la pantalla.
- Para activar la función HOLD, pulse la tecla **ON/HOLD**.
- En la pantalla aparece HOLD. La temperatura medida actualmente permanece en el display.
- Con la tecla **°C/°F** puede seleccionar entre la indicación de la temperatura en °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit) en el modo HOLD.
- En el modo HOLD, el dispositivo se desconecta automáticamente después de 15 segundos.
- Pulse otra vez la tecla **ON/HOLD**, para desactivar la función HOLD.
- El dispositivo se desconecta automáticamente después de 4 minutos.
- Con el imán incorporado en la parte posterior puede Usted sujetar el dispositivo en una superficie metálica.

**SOUS-VIDE termómetro digital****(E)****8. Cuidado y mantenimiento**

- Limpie el dispositivo con un paño suave, ligeramente humedecido. No utilice productos abrasivos o disolventes!
- Extraiga la pila si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo.
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco.
- En caso de que la toma tenga contacto con agua o vapor, puede afectar el contacto al cable de la sonda. Seque Usted el enchufe antes de usarlo con un paño, antes de enchufar en el dispositivo de pantalla.

**8.1 Cambio de la pila**

- El símbolo de la pila aparece permanentemente en la pantalla.



Pila OK

→ Posibilidad de medición.



Pila débil

→ Cambiar la pila. Todavía existe posibilidad de la medición.



Pila vacía

→ No existe posibilidad de medición.

- Por favor, asegúrese de que el dispositivo este desconectado durante el cambio de la pila.
- Abra el compartimiento de la pila con una moneda girando la tapa a la izquierda y coloque una pila nueva (CR2032), polo+ para arriba.
- Cierre el compartimiento de la pila girando la tapa a la derecha.

**9. Averías**

Problema	Solución de averías
Ninguna indicación	→ Activar el dispositivo con la tecla <b>ON/HOLD</b> → Introducir la pila correcta (polo + hacia arriba) → Cambiar la pila
Er1	→ Temperatura ambiente desciende 0°C o sobrepasa 50°C
Er2	→ Grandes cambios de temperatura en poco tiempo
Er3	→ Retire la pila (el dispositivo debe ser apagado)

**SOUS-VIDE termómetro digital****(E)**

→ *Recomendado tiempo de espera:  
al menos 60 segundos*

*Indicación "Hi/Lo"* → *Temperatura medida está fuera del rango*  
→ *Conectar el sensor de cable*  
→ *Compruebe el contacto del enchufe a la toma, que esté completamente seco*

*Indicación incorrecta* → *Compruebe el contacto del enchufe a la toma*  
→ *Comprobar la colocación del sensor*  
→ *Cambiar la pila*

*Si a pesar de haber seguido estos pasos, el dispositivo no funciona, diríjase al establecimiento donde adquirió el producto.*

**10. Eliminación**

*Este producto ha sido fabricado usando materiales y componentes que pueden ser reciclados y reusados.*



*Las pilas y baterías no pueden desecharse en ningún caso junto con la basura doméstica.*

*Como consumidor, está obligado legalmente a depositar las pilas y baterías usadas de manera respetuosa con el medio ambiente en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local*

*Las denominaciones de los metales pesados que contienen son: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=plomo*



*Este dispositivo está identificado conforme a la Directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).*

*No deseche este producto junto con la basura doméstica. El usuario está obligado a llevar el dispositivo usado a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos acreditado para que sea eliminado de manera respetuosa con el medio ambiente.*

**11. Datos técnicos**

*Rango de medida temperatura -40 °C... 250 °C / -40 °F ... 482 °F*

*Precisión: ±0,8°C @ 20...80°C si no ±1,5 °C*

**SOUS-VIDE termómetro digital****(E)**

*Resolución 0,1°C*

*Temperatura de servicio dispositivo de pantalla 0 °C... 50 °C / 32 °F... 122 °F*

*Tipo de protección dispositivo de pantalla IP65*

*Alimentación de tensión Pila de botón CR 2032 (incluida)*

*Dimensiones del cuerpo 42 x 20 x 78 mm*

*Peso 47 g (solo dispositivo)*

*TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim*

*Estas instrucciones o extractos de las mismas no pueden ser publicados sin la autorización de la TFA Dostmann. Los datos técnicos de este producto corresponden al estado en el momento de la impresión y pueden ser modificados sin previo aviso.*

*Los actuales datos técnicos e informaciones sobre su producto los puede encontrar bajo el número de artículo en nuestra página web.*

***www.tfa-dostmann.de***

02/17