

**sousmatic**



**Kat.Nr.: 14.1551.xx**

**Sousmatic Sous-Vide Garer**

**Sousmatic Sous-Vide Cooker**

**Sousmatic Cuisneur Sous Vide**

**Sousmatic Sous-Vide Koker**

**Sousmatic Fornello per Cottura Sottovuoto**

**Sousmatic Cocedor Sous-Vide**

Fig. 01

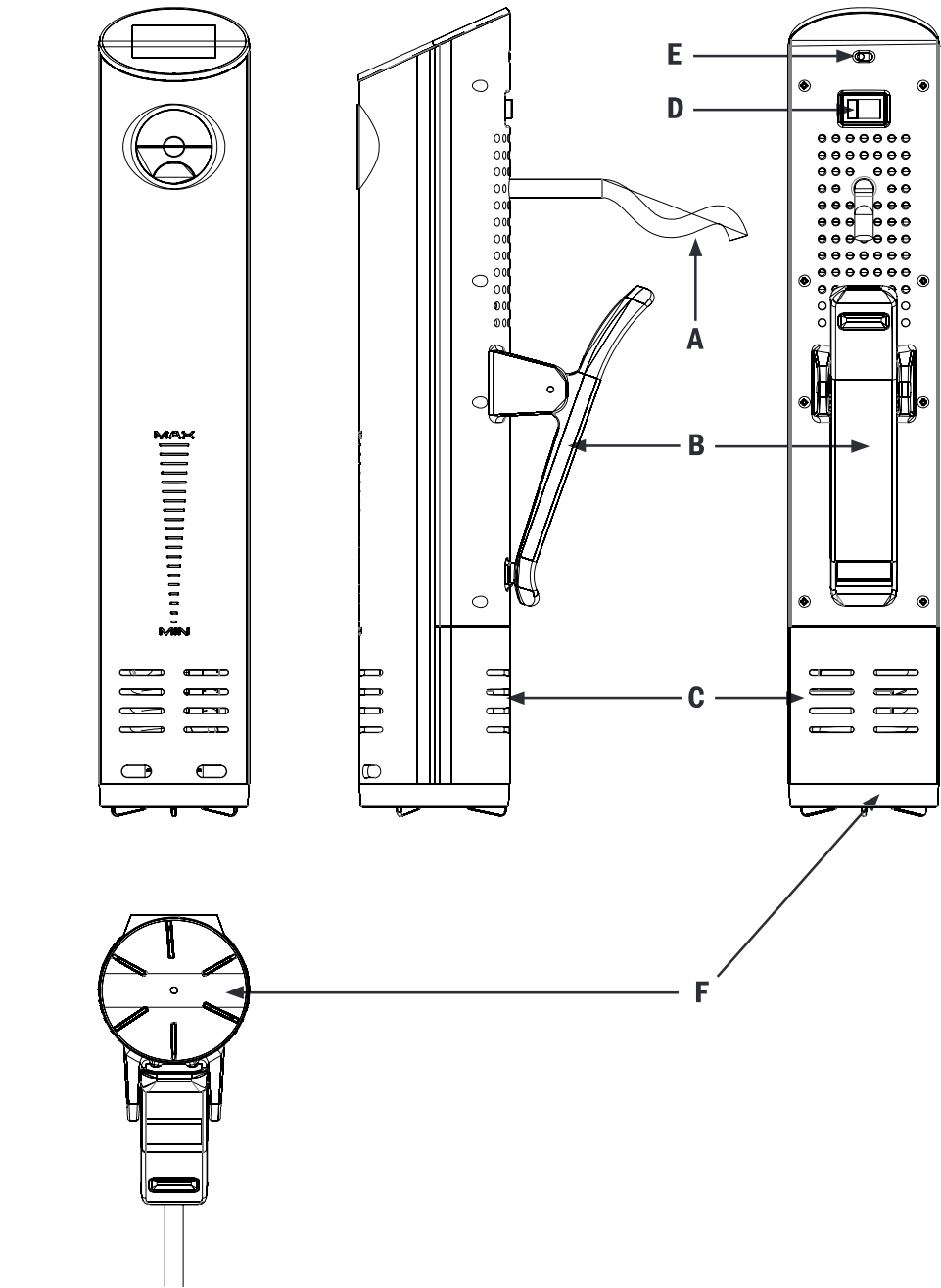


Fig. 02



# Bedienungsanleitung

## Sousmatic Sous-Vide Garer

### Kat.-Nr. 14.1551.xx



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

#### **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.**

#### **Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!**

#### **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf!**

#### **Lieferumfang:**

- Sousmatic Sous-Vide Garer
- Anleitung

#### **Einsatzbereich und alle Vorteile Ihres neuen Gerätes auf einen Blick:**

Sous-Vide ist eine Garmethode, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse schonend im Wasserbad bei einer konstant niedrigen Temperatur zubereitet werden, typischerweise bei 45 bis 85 Grad.

Die rohen Zutaten werden vorher in einem Vakuumbbeutel oder einem geeigneten Gefrierbeutel vakuumiert und versiegelt. Je nach Gusto können Kräuter und Gewürze hinzugegeben werden. So entweicht keine Flüssigkeit, alles wird saftig, zart, aromatisch und perfekt gegart mit 100 Prozent Geling-Garantie.



#### **Zu Ihrer Sicherheit:**

- **Hinweise zu Personen im Haushalt:** Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung dargestellt wird.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.
- Das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, unter Aufsicht und mit reinem Leitungswasser betreiben.
- Da beim Sous-Vide-Garen mit niedrigen Temperaturen gearbeitet wird, ist Hygiene und schnelle Verarbeitung der Produkte erforderlich. Unterschreiten Sie nicht die in Ihrem Rezept angegebenen Temperaturen und Garzeiten.

Zur Kontrolle der Kerntemperatur empfehlen wir unser Sous-Vide-Thermometer (TFA 14.1552.01).



### Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages. Das Gerät darf niemals komplett in Wasser getaucht werden.**
- Überprüfen Sie das Gerät und den Netzstecker vor der Inbetriebnahme und jeder Nutzung auf Mängel und Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gehäuse oder Netzstecker beschädigt sind.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240V~ an!
- Das Bedienelement und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Kontakt kommen.
- Das Gerät nur bis zur Markierung (MAX) mit Wasser in Berührung kommen lassen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn eine Störung auftritt, nach jedem Gebrauch und vor der Reinigung.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen oder heißen Gegenständen in Berührung kommt.



### Vorsicht!

#### Verletzungsgefahr:

- Die Geräte-Oberflächen, das Wasser, der Behälter und das Gargut können bei und nach dem Betrieb heiß sein, **Verbrennungsgefahr! Daher nur mit geeigneten Schutzhandschuhen anfassen.**
- Nicht die Metallteile, insbesondere den Tauchsieder und den Propeller berühren.
- Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, in dem das Gerät einen stabilen Stand hat, Kippgefahr!
- Immer komplett montiert betreiben.

### ! Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Tauchen Sie nicht das komplette Gerät ins Wasser, sonst kann Feuchtigkeit in das Gerät eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Betreiben Sie das Gerät auf einer wasserunempfindlichen, wärmebeständigen, ebenen Fläche.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten).
- Verwenden Sie nur hochwertige Vakuumbutel, die auch erhitzt werden dürfen.

### Bestandteile

(siehe Seite 2 und 3)

#### Gehäuse

- Fig.01-A: Netzstecker auf der Rückseite des Gerätes  
 Fig.01-B: Halterung auf der Rückseite des Gerätes  
 Fig.01-C: Abdeckung  
 Fig.01-F: Kunststoffdeckel

#### Display

- Fig.02-A: NOW = Indikator aktuelle Temperatur  
 Fig.02-B: Thermometer-Symbol = aktuelle Temperatur  
 Fig.02-C: Aktuelle Temperatur  
 Fig.02-D: Warnsymbol = niedriger Wasserstand  
 Fig.02-E: Ziel-Symbol = Zieltemperatur genau erreicht

|           |                                                      |
|-----------|------------------------------------------------------|
| Fig.02-F: | TARGET = Indikator Zieltemperatur                    |
| Fig.02-G: | Rundumlaufendes Symbol = Gerät aktiviert             |
| Fig.02-H: | Timer-Symbol = Zeitdauer                             |
| Fig.02-I: | Thermometer-Symbol = Zieltemperatur                  |
| Fig.02-K: | Uhren-Symbol = Zeitverzögerung                       |
| Fig.02-L: | Stopp-Symbol = Gerät schaltet sich aus               |
| Fig.02-M: | Zieltemperatur/ Zeitverzögerung/Kochdauer Std./ Min. |

#### Tasten

|           |                                                          |
|-----------|----------------------------------------------------------|
| Fig.01-D: | Roter Ein- und Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes |
| Fig.01-E: | °C   °F Umschalter auf der Rückseite des Gerätes         |
| Fig.02-N: | – Taste                                                  |
| Fig.02-O: | START/STOP Taste                                         |
| Fig.02-P: | SET Taste                                                |
| Fig.02-Q: | + Taste                                                  |

#### Inbetriebnahme

-  Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch äußerlich mit einem feuchten Lappen.
-  Stellen Sie einen Topf, einen Kunststoffbehälter oder ein anderes geeignetes hitzebeständiges Gefäß auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage und befestigen Sie das Gerät mit dem Halter an der Topfwand.
-  Schließen Sie das Gerät mit dem Netzstecker am Stromnetz an. Wichtig! Stellen Sie sicher, dass Ihre Netzspannung nicht mehr als 240 V beträgt! Andere Netzspannungen können zur Beschädigung des Gerätes führen.
-  Füllen Sie den Behälter mit lauwarmem Leitungswasser. Beachten Sie dabei die Minimum-Anzeige und die Maximum-Anzeige auf der Vorderseite des Gerätes. Das Wasser sollte genau zwischen beiden Anzeigen stehen.
-  Legen Sie den vakuumierten Beutel mit dem Gargut ein. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand die MAX-Markierung nicht überschreitet. Die Beutel sollten immer vollständig mit Wasser bedeckt sein.

#### ACHTUNG!

Das Wasser verdampft durch das Erhitzen. Sinkt der Wasserstand unter die MIN-Markierung, ertönt ein Dauersignalton, im Display werden das Stopp- und das Warnsymbol angezeigt und das Heizelement schaltet sich sofort aus. Füllen Sie in diesem Fall wieder Wasser nach und starten Sie das Gerät erneut.

-  Stellen Sie den roten Schalter auf der Rückseite des Gerätes auf EIN.
-  Der rote Schalter leuchtet.
-  Alle Segmente werden kurz angezeigt.
-  Im Display erscheinen oben die Symbole NOW, ein Thermometer und die aktuelle Temperatur, unten erscheinen die Symbole TARGET, ein Thermometer und 70,0°C (Voreinstellung) blinken.

#### Auswahl des Kochmodus

##### Einfaches Kochen

-  Stellen Sie mit der + oder – Taste die gewünschte Zieltemperatur ein.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste, um den Kochprozess zu starten.
-  Das Gerät schaltet sich ein und ein rundumlaufendes Symbol erscheint in der Mitte des Displays. Das Gerät beginnt, das Wasser zu zirkulieren und zu erhitzen.
-  Ist die eingestellte Temperatur genau erreicht, erscheint das Ziel-Symbol im Display.

##### Kochen mit Zeitdauer

-  Drücken Sie die SET Taste. Das Timer-Symbol erscheint.

-  Das Thermometer-Symbol und 70,0°C (Voreinstellung) blinken. Stellen Sie mit der + oder – Taste die gewünschte Zieltemperatur ein.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste zur Bestätigung.
-  Das Timer-Symbol und 0:05 min (Voreinstellung) blinken. Stellen Sie mit der + oder – Taste in 5er-Schritten die gewünschte Zeitdauer für den Kochprozess ein.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste zur Bestätigung.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste noch einmal, um den Kochprozess für die gewünschte Zeitdauer zu starten.
-  Das Gerät schaltet sich ein und ein rundumlaufendes Symbol erscheint in der Mitte des Displays. Der Kochprozess beginnt.
-  Ist der Kochprozess beendet, ertönt ein Alarm und das Stopp-Symbol erscheint. Das Gerät schaltet das Heizelement automatisch aus.

#### Kochzeitprogrammierung

-  Drücken und halten Sie die SET Taste für zwei Sekunden. Das Timer-Symbol und das Uhren-Symbol erscheinen.
-  Das Thermometer-Symbol und 70,0°C (Voreinstellung) blinken. Stellen Sie mit der + oder – Taste die gewünschte Zieltemperatur ein.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste zur Bestätigung.
-  Das Uhren-Symbol und 0:05 min (Voreinstellung) blinken. Stellen Sie mit der + oder – Taste in 5er-Schritten die Zeitverzögerung ein, mit der der Kochprozess beginnen soll.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste zur Bestätigung.
-  Das Timer-Symbol und 0:05 min (Voreinstellung) blinken. Stellen Sie mit der + oder – Taste in 5er-Schritten die gewünschte Zeitdauer für den Kochprozess ein.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste zur Bestätigung.
-  Drücken Sie die START/STOP Taste zur Aktivierung.
-  Das Uhren-Symbol und ein rundumlaufendes Symbol erscheinen und die Zeitanzeige zählt im Minutentakt rückwärts bis zum Start.
-  Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ein und der Kochprozess beginnt.
-  Ist der Kochprozess beendet, ertönt ein Alarm und das Stopp-Symbol erscheint im Display. Das Gerät schaltet das Heizelement automatisch aus.

#### Während des Kochprozesses

-  Fragen Sie mit der + oder – Taste die verbleibende Zeitverzögerung/Kochdauer und die Zieltemperatur ab.
-  Zum Anhalten und erneuten Starten drücken Sie die START/STOP-Taste.
-  Um den Kochprozess zu beenden und alle Einstellungen zu löschen, drücken und halten Sie die START/STOP-Taste für 2 Sekunden.

#### Nach dem Kochprozess:

-  Entnehmen Sie vorsichtig das Gargut aus dem Wasser.
-  Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus.
-  Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen, das Gerät abkühlen lassen und reinigen.

#### Pflege und Wartung

-  Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Drehen Sie gegebenenfalls den Kunststoffdeckel gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie die Abdeckung für den Tauchsieder nach oben ab.
-  Zum Zusammenbauen setzen Sie die Abdeckung schräg auf und klicken sie fest ein. Dabei muss die Aussparung auf der Abdeckung an der Haltenase anliegen. Drehen Sie den Kunststoffdeckel wieder fest.
-  Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
-  Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Nutzung auf Kalkablagerungen.
-  Entkalken Sie das Gerät bei Bedarf wie unter **Entkalken** beschrieben.

## Entkalken

-  Stellen Sie einen Behälter auf eine Unterlage und befestigen Sie das Gerät mit dem Halter an der Behälterwand.
-  Stecken Sie den Anschlussstecker in den Anschluss.
-  Füllen Sie den Behälter mit lauwarmem Leitungswasser. Das Wasser sollte genau zwischen der MIN und der MAX Anzeige stehen.
-  Geben Sie Entkalker nach Anweisung dazu.
-  Stellen Sie den roten Schalter auf EIN.
-  Stellen Sie mit der + oder – Taste 70°C ein und drücken Sie die START/STOP Taste.
-  Schalten Sie das Gerät nach ca. 20 Minuten aus.
-  Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Spülen Sie anschließend die abnehmbaren Teile und den Tauchsieder mit kaltem Leitungswasser ab.

## Problembehebung

-  Bitte beachten Sie, dass sich bei längerem Verwenden des Garers Ablagerungen (z.B. Kalk) am Heizstab und den Sensoren bilden können. Unter Umständen kann dies eine Fehlfunktion auslösen. Um das zu verhindern, empfehlen wir, während des Garprozesses dem Wasser etwas Zitronensäure oder Essig hinzuzufügen. So werden Ablagerungen verhindert bzw. minimiert.
-  Das Gerät ist nicht zum Zubereiten, Erwärmen oder Warmhalten von Suppen, Soßen, Eintöpfen oder ähnlichen Speisen geeignet. Das Gerät nur mit reinem Leitungswasser betreiben.

## Entsorgung

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



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.

## Technische Daten

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Temperaturbereich           | 40°C...95°C              |
| Temperatur-Stabilität       | ± 0,1°C bei 60°C         |
| Pumpleistung                | Ca. 11 l pro Minute      |
| Wassermenge                 | 25 Liter                 |
| Zirkulation der Wassermenge | 360°                     |
| Betriebsspannung            | 220 – 240 V~ (EU)        |
| Timer                       | Bis zu 99 Std.           |
| Wärmeleistung               | 1000 Watt                |
| Spannungsversorgung         | Netzstecker 220 - 240 V~ |
| Gehäusemaße                 | 70 x 135 x 385 mm        |
| Gewicht                     | 1247 g (nur das Gerät)   |



TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.  
[www.tfa-dostmann.de](http://www.tfa-dostmann.de) | [www.sousmatic.de](http://www.sousmatic.de) | [info@tfa-dostmann.de](mailto:info@tfa-dostmann.de)

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.

03/2017

# Instruction manual

## Sousmatic Sous-Vide Cooker

### Cat.-No. 14.1551.xx



Thank you for choosing this device from TFA.

#### 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 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.**

**Please take particular note of the safety advice!**

**Please keep this instruction manual safe for future reference.**

#### Delivery contents

Sousmatic Sous-Vide Cooker

Instruction manual

Field of operation and all the benefits of your new device at a glance.

Sous vide is a food preparation method where meat, fish or vegetables are cooked gently in a water bath at a constant low temperature, typically between 45 and 85 degrees celsius.

The raw ingredients are vacuum packed and sealed in a vacuum sealer bag or a suitable freezer bag. The food can be seasoned or have herbs added prior to cooking. This prevents moisture from escaping and everything comes out succulent, tender, aromatic and perfectly cooked with a 100% guarantee of success.



#### For your safety:

**Instructions for persons in the household:** The appliance can be used by children from 8 years of age and older, and by persons with limited physical, sensory or mental abilities, or with lack of experience or limited knowledge, if they are supervised by a person who is responsible for their safety, or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from its use. The appliance is not a toy. Children should only clean and maintain the appliance under supervision. Children under the age of 3 should stay away from the appliance or they must be under constant supervision. Children between 3 and 8 years of age should neither connect nor operate the appliance, neither should they clean nor maintain the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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 prohibited.

Operate the device only with its genuine accessories, under supervision at all times and always use clean tap water.

As vacuum cooking is processed at low temperatures, hygiene and quick processing of the food are essential. Do not go below the temperatures and duration times as indicated in your recipe!

Use a sous-vide thermometer for the final control of the core temperature (e.g. TFA 14.1552.01).



**Caution!**  
**Risk of electrocution!**

-  **Never open the appliance housing. This can result in electric shock. Never completely immerse the appliance in water!**
-  Before the  operation and before every use check the main body including the power cord thoroughly for any defects, which may have adverse effects on the operational safety of the device. Do not use the device if the housing or the power adapter are damaged.
-  Plug the device only into a socket installed according to safety regulations and with mains voltage of 220 - 240V~!
-  The display device and the power adapter must not come into contact with water or moisture.
-  The device should only come into contact with water up to the MAX marking.
-  Always remove the plug from the wall socket in case of any malfunction, after each use and before cleaning.
-  Do not pull the plug out of the socket by its cable.
-  Route the mains cable so it does not come into contact with sharp-edged or hot objects.



**Caution!**  
**Risk of injury:**

-  **The device surface, the water, the container and the cooked food can be hot during and after operation. Risk of burn! Only touch with suitable protective gloves.**
-  Do not touch the metal parts, in particular the immersion heater and the propeller.
-  Use a suitable container that guarantees a stable position of the device. Danger of tilting!
-  Always operate completely assembled.

**Important information on product safety!**

-  Do not expose your device to extreme temperatures, vibrations or shocks.
-  Do not immerse the device completely in water. Water can penetrate and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.
-  Operate the device on a heat and water resistant  surface.
-  Do not operate the device on hot surfaces (such as hotplates).
-  Use only high quality vacuum sealer bags suitable for heating.

**Elements**

(See page 2 and 3)

**Housing**

- Fig.01-A: Power adaptor at the back of instrument
- Fig.01-B: Support at the back of instrument
- Fig.01-C: Protective cover at the back of the instrument
- Fig.01-F: Plastic cap

**Display**

- Fig.02-A: NOW = current temperature icon
- Fig.02-B: Thermometer symbol = current temperature
- Fig.02-C: Current temperature
- Fig.02-D: Warning symbol = low water level
- Fig.02-E: Target symbol = exact target temperature is reached
- Fig.02-F: TARGET = target temperature icon
- Fig.02-G: Circular symbol = device activated
- Fig.02-H: Timer symbol = cooking time

|           |                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| Fig.02-I: | Thermometer symbol = target temperature                 |
| Fig.02-K: | Clock symbol = time delay                               |
| Fig.02-L: | Stop symbol = device switches off                       |
| Fig.02-M: | Target temperature/ delay / cooking time in hrs. / min. |

#### Buttons

|           |                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| Fig.01-D: | Red main power switch ON-OFF at the back of instrument |
| Fig.01-E: | °C   °F Switch at the back of the instrument           |
| Fig.02-N: | – button                                               |
| Fig.02-O: | START/STOP button                                      |
| Fig.02-P: | SET button                                             |
| Fig.02-Q: | + button                                               |

#### Getting started

-  Clean the device outer surface with a soft damp cloth before the  use.
-  Place a cooking pot, a plastic or another suitable heat resistant container on a , stable and heat resistant surface. Fasten the device support on the side of the pot or container.
-  Connect the plug to a wall socket. Important! Make sure that your household voltage is no more than 240V! Otherwise your device may be damaged.
-  Fill the pot with lukewarm tap water. In this regard, pay attention to the Minimum and Maximum indicators on the front of the appliance. The water level should be precisely between the two indicators.
-  Place the vacuum sealer bag containing the food into the device. Ensure that the water level does not go over the MAX marking. Ensure that the bags are always surrounded by water.

#### Attention:

**The water evaporates through the heating process. If the water level falls below the MIN marking, a permanent alert will sound. The warning symbol and the stop symbol appear in the display and the heater will turn off immediately. In this case add water and start the appliance once again.**

-  Slide the red switch on the back of the instrument to the position „ON“.
-  The red switch lights up.
-  All segments will be displayed briefly .
-  The icon NOW, the thermometer symbol and the current temperature appear at the top part of the display; on the bottom part appear the icon TARGET, the thermometer symbol and the temperature (70,0° C default) .

#### Select cooking mode

##### Simple cooking

-  Press the – or + button to set the desired target temperature.
-  Press the START/STOP button to start the cooking process.
-  The instrument turns on and a circular symbol will appear in the middle of the display. The water begins to circulate and to heat.
-  When the exact target temperature is reached, the target symbol appears on the display.

##### Cooking with time duration

-  Press the SET button. The timer symbol appears on the display.
-  The thermometer symbol and 70,0° C (default) . Press the – or + button to set the desired target temperature.
-  Press the START/ STOP button to confirm.
-  The timer symbol and 0:05 min. (default) . Press the – or + button to set the desired time duration for the cooking process in steps of 5 minutes each.
-  Press the START/ STOP button to confirm.
-  Press the START/STOP button again to start the cooking process with the desired time duration.

-  The instrument turns on and the circular symbol appears in the middle of the display. The cooking process begins.
-  After the cooking is finished, an alarm sounds and the stop symbol appears. The device will turn off the heater automatically.

### Cooking time programming (with timer delay)

-  Press and hold the SET button for two seconds. The timer and the clock symbols appear.
-  The thermometer symbol and 70,0° C (default) flash. Press the – or + button to set the desired target temperature.
-  Press the START/STOP button to confirm.
-  The clock symbol and 0:05 min. (default) flash. Press the – or + button to set the time delay for the cooking process in steps of 5 minutes each.
-  Press the START/STOP button to confirm.
-  The timer symbol and 0:05 min. (default) flash. Press the – or + button to set the desired time duration for the cooking process in steps of 5 minutes each.
-  Press the START/STOP button to confirm.
-  Press the START/STOP button again to activate the process.
-  The clock symbol and the circular symbol appear and the time display counts down the minutes.
-  After time has expired, the instrument will automatically switch on and the cooking process begins.
-  After the cooking process is finished, an alarm sounds and the stop symbol appears. The device will turn off the heater automatically.

### During the cooking process

-  Press the – or + button to check the remaining delay time/cooking time and target temperature.
-  You can stop and restart the cooking process with the START/STOP button.
-  Press and hold the START/STOP button for 2 seconds to finish the cooking process and reset all settings.

### After finishing the cooking process

-  Take the cooked food carefully out of the water.
-  Turn off the instrument after use.
-  Pull the plug out of the socket, let the instrument cool down and clean it straight after.

### Care and maintenance

-  Clean the device with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. If necessary, turn the plastic cap anticlockwise and lift the impeller protective cover to remove it.
-  To assemble, place the protective cover diagonally and click it firmly. The gap on the cover must be attached to the raised part. Replace the plastic cap and turn it to lock.
-  Keep the device in a dry place.
-  Check the appliance for limescale deposits before each use.
-  If necessary, descale the appliance as described under descaling.

### Descaling

-  Place a cooking pot on a surface and fasten the device support on the side of the pot.
-  Connect the plug to a wall socket.
-  Fill the pot with lukewarm tap water. The water level should be between the MIN and MAX markings.
-  Apply a descaler according to manufacturer.
-  Slide the red switch to the position „ON“.
-  Press the – or + button to set 70°C as target temperature and press the START/STOP button.
-  Switch off the instrument after 20 minutes.
-  Unplug the instrument and let it cool down. Then rinse the removal parts and the immersion heater with cold tap water.

Troubleshooting

- Please bear in mind that after the appliance is used for several times, deposits (such as limescale) may form on the heater and the sensors and this may cause a malfunction. To prevent this, we recommend adding some citric acid or vinegar to the water during the cooking process so such deposits are prevented or minimized.
- The appliance is not suitable for preparing, reheating or keeping warm soups, sauces, stews or similar food. Operate the device only with clean tap water.

Waste disposal

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



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

Please do not dispose of this product with 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.

Specifications

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Temperature range     | 40°C...95°C               |
| Temperature stability | +/-0,1°C bei 60°C         |
| Pump performance      | Approx. 11 l per minute   |
| Water capacity        | 25 litre                  |
| Circulation           | 360°                      |
| Operating voltage     | 220 - 240V~ (EU)          |
| Timer                 | Up to 99 hrs.             |
| Heat capacity         | 1000 Watt                 |
| Power consumption     | Power adapter 220 - 240V~ |
| Housing dimension     | 70 x 135 x 385 mm         |
| Weight                | 1247 g (device only)      |



TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.  
www.tfa-dostmann.de | www.sousmatic.de | info@tfa-dostmann.de

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 your product number on our homepage.

03/2017

# Mode d'emploi

## Sousmatic Cuiseur sous vide

### N° de l'art. 14.1551.xx



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

#### Avant d'utiliser votre appareil

##### **Veillez 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.**

#### **Suivez bien toutes les consignes de sécurité!**

#### **Conservez soigneusement le mode d'emploi!**

#### **Contenu de la livraison:**

-  Sousmatic Cuiseur sous vide
-  Mode d'emploi

#### **Aperçu du domaine d'utilisation et de tous les avantages de votre nouvel appareil:**

La cuisson sous vide est une méthode permettant de cuire la viande, le poisson ou les légumes au bain marie, à faible température constante, généralement entre 45 et 85 degrés. Les aliments à cuire sont préalablement mis sous vide, dans un sac de conservation sous vide ou un sachet pour congélation adapté. Les aliments peuvent être accompagnés d'herbes et d'épices. Le sachet hermétique permet aux aliments de conserver toute leur texture juteuse, leur fondant, leurs arômes et assure une cuisson parfaite, avec 100 % de chances de réussite.



#### **Pour votre sécurité:**

-  **Remarques relatives aux personnes vivant dans le foyer:** Les enfants de plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont imitées ou dont l'expérience et/ ou les connaissances sont insuffisantes, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil peuvent être exécutés par des clients, exclusivement sous surveillance. Les enfants de moins de 3 ans doivent se tenir loin de l'appareil ou être surveillés en permanence. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent ni brancher, ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  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.
-  N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine, sous surveillance et avec de l'eau du robinet pure.
-  La cuisson sous vide se faisant à basse température, l'hygiène et la cuisson rapide des aliments sont essentielles. Les températures et heures de cuisson indiquées dans votre recette sont des limites inférieures à ne pas dépasser!

Pour contrôler la température à cœur, nous recommandons d'utiliser un thermomètre sous vide (TFA 14.1552.01)



### Attention! Danger de choc électrique!

-  **Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution. L'appareil ne doit jamais être plongé complètement dans l'eau!**
-  Avant la mise en service et toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil et l'adaptateur secteur ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le boîtier ou l'adaptateur secteur sont endommagés.
-  Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire ayant une tension de secteur de 220 - 240V~ !
-  L'élément de commande et l'adaptateur secteur ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité.
-  Ne plongez l'appareil dans l'eau que jusqu'au marquage (MAX).
-  Retirez immédiatement la fiche de la prise en cas de défaut, après chaque usage ou avant le nettoyage.
-  Pour débrancher, tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
-  Placez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou brûlants.



### Attention! Danger de blessure:

-  **Les surfaces de l'appareil, l'eau, la casserole et les aliments à cuire peuvent être brûlantes pendant et après l'utilisation, danger de brûlure! Ne les saisissez- donc qu'avec des gants de cuisine adaptés.**
-  Ne pas toucher les parties en métal, surtout le thermoplongeur et l'hélice.
-  Utilisez une casserole appropriée, permettant une position stable à l'appareil. Danger, l'appareil pourrait autrement basculer!
-  Toujours utilisez l'appareil complètement assemblé.

### ! Conseils importants de sécurité du produit!

-  Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs.
-  N'immergez pas l'appareil entièrement dans l'eau car de l'humidité pourrait y pénétrer et causer des dysfonctionnements. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
-  Utilisez l'appareil sur une surface plane, résistant à la chaleur et à l'humidité.
-  N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces brûlantes (par ex. plaque de cuisson).
-  N'utilisez que des sacs sous vide de haute qualité résistant à la cuisson.

### Composants

(voir page 2 et 3)

#### Boîtier

- Fig.01-A: Adaptateur secteur au dos de l'appareil
- Fig.01-B: Fixation au dos de l'appareil
- Fig.01-C: Couverture au dos de l'appareil
- Fig.01-F: Couvercle en plastique

#### Affichage

- Fig.02-A: Icône NOW = Indicateur température actuelle
- Fig.02-B: Symbole de thermomètre = Température actuelle
- Fig.02-C: Température actuelle
- Fig.02-D: Symbole d'avertissement = Niveau d'eau insuffisant
- Fig.02-E: Symbole de cible = Température souhaitée est atteinte

|           |                                                                         |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------|
| Fig.02-F: | Icône TARGET = Indicateur température souhaitée                         |
| Fig.02-G: | Symbole tournant = Appareil allumé                                      |
| Fig.02-H: | Symbole de minuteur = Durée de cuisson                                  |
| Fig.02-I: | <b>Symbole de thermomètre = Température souhaitée</b>                   |
| Fig.02-K: | Symbole d'horloge = Démarrage différé                                   |
| Fig.02-L: | Symbole STOP = L'appareil s'éteint                                      |
| Fig.02-M: | Température souhaitée/ démarrage différé / durée de cuisson en h / min. |

#### Touches

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| Fig.01-D: | Interrupteur rouge au dos de l'appareil   |
| Fig.01-E: | Interrupteur °C   °F au dos de l'appareil |
| Fig.02-N: | Touche –                                  |
| Fig.02-O: | Touche START/STOP                         |
| Fig.02-P: | Touche SET                                |
| Fig.02-Q: | Touche +                                  |

#### Mise en service

-  Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avant la première utilisation avec un chiffon humide.
-  Placez une casserole, un récipient en plastique ou un autre récipient résistant à la chaleur sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur et placez l'appareil avec sa ventilation sur le bord de la casserole.
-  Branchez l'adaptateur sur une prise de courant. Important! S'assurez-vous que la tension de réseau ne dépasse pas 240V~. Une autre tension de réseau pourrait également endommager votre appareil.
-  Remplir la casserole d'eau du robinet tiède. Ce faisant, tenir compte du marquage Minimum et du marquage Maximum sur la face avant de l'appareil. Le niveau d'eau doit se situer exactement entre les deux marquages.
-  Placez le sac de cuisson sous vide rempli des aliments à cuire dans l'eau. Veillez à ce que le niveau ne dépasse pas le marquage MAX. Veillez à ce que les sachets soient toujours complètement recouverts d'eau.

#### Attention!

**L'eau s'évapore en chauffant. Si le niveau d'eau descend en dessous du marquage MIN, un signal sonore retentit, l'écran affiche le symbole stop et le symbole d'avertissement et l'élément chauffant s'arrête immédiatement. Dans ce cas, rajouter de l'eau et démarrer l'appareil.**

-  Placez l'interrupteur au dos de l'appareil sur la position „marche“.
-  L'interrupteur rouge s'allume.
-  Tous les segments s'allument brièvement.
-  L'icône NOW, un symbole de thermomètre et la température actuelle apparaissent sur l'affichage supérieur. sur e'affichage inférieur, l'icône TARGET, apparaît un symbole de thermomètre et 70,0° C (par défaut) clignotent.

#### Choix du mode de cuisson

##### Cuisson simple

-  Réglez la température souhaitée avec la touche – ou +.
-  Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le processus de cuisson.
-  L'appareil s'allume et un symbole tournant apparaît au milieu sur l'écran. L'appareil commence à faire circuler l'eau et à la faire chauffer.
-  Lorsque la température souhaitée est atteinte exactement, le symbole de cible apparaît sur l'écran.

##### Cuisson avec minuteur

-  Appuyez sur la touche SET. Le symbole de minuteur apparaît sur l'écran.
-  Un symbole de thermomètre et 70,0° C (par défaut) clignotent. Réglez la température souhaitée avec

la touche – ou +.

 Appuyez sur la touche START/ STOP pour confirmer.

 Le symbole de minuteur et 0:05 min. (par défaut) clignotent. Réglez avec la touche – ou + par écarts de 5 la durée de cuisson souhaitée.

 Appuyez sur la touche START/ STOP pour confirmer.

 Appuyez une deuxième fois sur la touche START/ STOP pour démarrer le processus de cuisson pour la durée de temps souhaitée

 L'appareil s'allume et un symbole tournant apparaît au milieu sur l'écran. Le processus de cuisson commence.

 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole stop s'affiche. L'élément chauffant s'arrête automatiquement.

### Programmation de l'horaire de cuisson

 Appuyez sur la touche SET pendant deux secondes. Les symboles de minuteur et de l'horloge apparaissent.

 Le symbole de thermomètre et 70,0° C (par défaut) clignotent. Réglez la température souhaitée avec la touche – ou +.

 Appuyez sur la touche START/ STOP pour confirmer.

 Le symbole d'horloge et 0:05 min. (par défaut) clignotent. Réglez avec la touche – ou + par écarts de 5 le temps de retard du démarrage de la cuisson.

 Appuyez sur la touche START/ STOP pour confirmer.

 Le symbole de minuteur et 0:05 min. (par défaut) clignotent. Réglez avec la touche – ou + par écarts de 5 la durée de cuisson souhaitée.

 Appuyez sur la touche START/ STOP pour confirmer.

 Appuyez sur la touche START/STOP pour activer l'appareil.

 Le symbole d'horloge et un symbole tournant apparaissent et l'écran affiche le compte à rebours jusqu'au démarrage de la cuisson.

 Une fois cette durée écoulée, la cuisson démarre automatiquement. Le processus de cuisson commence.

 Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole stop s'affiche. L'élément chauffant s'arrête automatiquement.

### Pendant le processus de cuisson

 Appuyez le reste du temps de retard / temps de cuisson et la température souhaitée en appuyant sur la touche – ou +.

 Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter et redémarrer.

 Pour interrompre le processus de cuisson et effacer tous les réglages, appuyez pendant 2 secondes sur la touche START/STOP.

### Après la cuisson:

 Retirez délicatement le sac de cuisson de l'eau.

 Éteignez votre appareil après chaque utilisation.

 Débranchez le cordon d'alimentation après usage, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le.

### Entretien et maintenance

 Pour le nettoyage de votre appareil, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs! Dévissez le cas échéant le couvercle en plastique dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez la couverture du thermoplongeur vers le haut.

-  Pour reconstruire l'appareil, replacez la couverture en l'inclinant légèrement et clipsez-le fermement. L'ouverture longue de la couverture doit être en face du rebord de maintien. Revisez fermement le couvercle en plastique.
-  Conservez votre appareil dans un endroit sec.
-  Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas entartré.
-  Au besoin, détartragez l'appareil comme décrit au paragraphe « **Détartrage** »

#### Détartrage

-  Placez un récipient sur une surface plane et posez l'appareil avec sa base sur le bord du récipient.
-  Branchez le connecteur au secteur avec l'adaptateur.
-  Remplissez le récipient d'eau en veillant à ce que le niveau soit entre les marquages MIN et MAX.
-  Ajouter du produit détartrant suivant les indications du fabricant.
-  Placez l'interrupteur rouge sur la position « marche ».
-  Réglez la température à 70°C avec la touche – ou + et appuyez sur la touche START/STOP.
-  Éteignez votre appareil après 20 minutes.
-  Débranchez le cordon d'alimentation après usage et laissez refroidir l'appareil. Rincez ensuite les parties amovibles et le thermoplongeur à l'eau froide du robinet.

#### Dépannage

-  Lors d'utilisations prolongées ou régulières de l'appareil, du calcaire ou d'autres dépôts peuvent s'accumuler sur l'élément de chauffage et les senseurs. Cela peut engendrer un dysfonctionnement de l'appareil. Afin d'éviter cela, nous conseillons d'ajouter un peu d'acide citrique ou de vinaigre à l'eau pendant le processus de cuisson. Vous éviterez ainsi les dépôts ou les éliminerez.
-  L'appareil n'est pas prévu pour préparer, réchauffer ou conserver au chaud soupes, sauces, potées ou plats similaires. N'utilisez l'appareil qu'avec de l'eau pure du robinet.

Traitement des déchets

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



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.

Caractéristiques techniques

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Plage de température             | 40°C...95°C                     |
| Stabilité de température         | +/-0,1°C à 60°C                 |
| Puissance de la pompe            | Env. 11 litres par minute       |
| Quantité d'eau                   | 25 litres                       |
| Circulation de la quantité d'eau | 360°                            |
| Tension d'alimentation           | 220 – 240 V~ EU                 |
| Minuteur                         | Jusqu'à 99 heures               |
| Puissance calorifique            | 1000 Watt                       |
| Alimentation                     | Adaptateur secteur 220 - 240 V~ |
| Dimensions du boîtier            | 70 x 135 x 385 mm               |
| Poids                            | 1247 g (appareil seulement)     |



TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.  
www.tfa-dostmann.de | www.sousmatic.de | info@tfa-dostmann.de

La reproduction, même partielle du présent mode d'emploi est strictement interdite sans l'accord explicite de TFA Dostmann. Les spécifications techniques de ce produit ont été actualisées au moment de l'impression et peuvent être modifiées, sans avis préalable.  
Les dernières données techniques et des informations concernant votre produit peuvent être trouvées en entrant le numéro de l'article sur notre site.

03/2017

# Gebruiksaanwijzing

## Sousmatic Sous-Vide Koker

### Cat.-Nr. 14.1551.xx



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

**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.**

**Volg in elk geval de veiligheidsinstructies op !**

**Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!**

#### Levering:



Sousmatic Sous-Vide koker



Gebruiksaanwijzing

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

Sous-vide is een gaarmethode waarbij het vlees, de vis of de groenten zorgvuldig worden bereid in een waterbad met een constante, lage temperatuur, meestal tussen 45 en 85 graden.

De rauwe ingrediënten worden vooraf in een vacuümzak of in een geschikte diepvrieszak gevaccineerd en gesloten.

Naar smaak kunnen nog kruiden en specerijen worden toegevoegd. Op die manier kan er geen vloeistof ontsnappen, blijft alles sappig en zacht en blijven de aroma's behouden, een perfecte garing is verzekerd.



#### Voor uw veiligheid:



**Instructies m.b.t. personen in het huishouden:** Het apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar zijn of door personen met gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mag uitsluitend onder toezicht worden uitgevoerd. Kinderen onder 3 jaar moeten uit de buurt van het apparaat blijven of voortdurend onder toezicht staan. Kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen het apparaat noch aansluiten, noch bedienen, noch schoonmaken of onderhouden. Kinderen moeten onder toezicht staan om te waarborgen dat zij niet met het apparaat spelen.



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.



Als het apparaat wordt gebruikt moet er op worden gelet dat enkel oorspronkelijke bijbehorende hulpstukken worden gebruikt, het apparaat te allen tijde onder toezicht is en dat de pot gevuld is met schoon kraanwater.



Aangezien vacuüm koken bij lage temperaturen wordt gedaan, zijn hygiëne en een snelle verwerking van het voedsel van essentieel belang. Houd de in het recept aangegeven minimale temperaturen en garingstijden aan.

Voor de laatste controle van de interne temperatuur gebruikt u een sous-vide thermometer (TFA 14.1552.01).



### Voorzichtig! Levensgevaar door elektrocutie!

**Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van een stroomstoot. Het apparaat mag nooit compleet in water gedompeld worden!**

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel het apparaat inclusief de stroomadapter eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd, die ongewenste effecten kunnen hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat. Gebruik het apparaat niet wanneer de behuizing of de netvoeding beschadigd is.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240V~!
- Het bedieningsorgaan en de netvoeding mag niet met water of vocht in aanraking komen.
- Vul de pot maximaal tot aan de markering (MAX) met water.
- Trek altijd direct de stekker uit het stopcontact in het geval van een storing, na elk gebruik en voor u het apparaat reinigt.
- Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact.
- Leg het snoer zo neer dat het niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt.



### Voorzichtig! Kans op letsel:

- De onderdelen van het apparaat, het water, de pan en het te garen product kunnen tijdens en na gebruik heet zijn; let op verbrandingsgevaar! Pak daarom alleen met geschikte beschermende handschoenen vast.**
- Raak de metalen onderdelen, met name de dompelaar en propeller, niet aan.
- Gebruik een geschikte schaal waarin het apparaat een stabiele stand heeft, kantelgevaar!
- Het apparaat alleen compleet gemonteerd gebruiken.

### ! Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken.
- Dompel het apparaat niet compleet in water, anders kan er vocht binnendringen en dit tot functiestoringen leiden. Niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het apparaat op een warmte- en vochtbestendig oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet op warme oppervlakken (zoals kookplaten).
- Alleen hoogwaardige vacuüm zakken, geschikt voor het opwarmen, moeten gebruikt worden.

### Onderdelen

(zie blz 2+3)

### Behuizing

- Fig.01-A: Adapter aansluiting aan de achterkant van het apparaat
- Fig.01-B: Houder aan de achterkant van het apparaat
- Fig.01-C: Afdekking aan de achterkant van het apparaat
- Fig.01-F: Beschermkap

### Display

- Fig.02-A: NOW = Indicator actuele temperatuur
- Fig.02-B: Thermometersymbool = Actuele temperatuur
- Fig.02-C: Momentane temperatuur
- Fig.02-D: Waarschuwingssymbool = Te laag waterpeil
- Fig.02-E: Doelsymbool = Ingestelde temperatuur bereikt
- Fig.02-F: TARGET = Indicator ingestelde temperatuur

|           |                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| Fig.02-G: | Ronddraaiend symbool = Apparaat geactiveerd             |
| Fig.02-H: | Timersymbool = Kooktijd                                 |
| Fig.02-I: | Thermometersymbool = Ingestelde temperatuur             |
| Fig.02-K: | Kloksymbool = Delay-tijd                                |
| Fig.02-L: | Stopsymbool = Apparaat schakelt zich uit                |
| Fig.02-M: | Ingestelde temperatuur/delay-tijd/kooktijd in uren/min. |

#### Toetsen

|           |                                                      |
|-----------|------------------------------------------------------|
| Fig.01-D: | ON/OFF schakelaar op de achterkant van het apparaat  |
| Fig.01-E: | °C   °F schakelaar op de achterkant van het apparaat |
| Fig.02-N: | – toets                                              |
| Fig.02-O: | START/STOP toets                                     |
| Fig.02-P: | SET toets                                            |
| Fig.02-Q: | + toets                                              |

#### Inbedrijfstelling

-  Reinig het product voor het eerste gebruik met een vochtige doek.
-  Plaats een pan, een kunststofschaal of een andere geschikte hittebestendige bak op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond en bevestig het apparaat met de clip aan de wand van de pan.
-  Sluit het apparaat met de stekker in het stopcontact aan. Belangrijk! Zorg ervoor dat de spanning van het stroomnet onder 240 V ligt! Andere netspanningen kunnen het toestel beschadigen.
-  Vul de pan met lauw leidingwater. Let hierbij op de minimumindicatie en de maximumindicatie op de voorkant van het apparaat. Het water moet precies tussen beide indicaties staan.
-  Leg de gevacumeerde zak met het te garen product in de pan. Let erop dat het waterniveau daardoor niet stijgt tot boven de MAX-markering. Let op dat de zakken altijd omgeven zijn door water.

#### Let op!

**Het water verdampt door het verwarmen. Als het waterniveau onder de MIN-markering daalt, klinkt er een aanhoudende toon en verschijnt er op het display het stop- en waarschuwingssymbool en schakelt het verwarmingselement zich direct uit. Vul in dit geval water bij en start het apparaat opnieuw.**

-  Schuif de rode schakelaar op de instelling ON.
-  De rode schakelaar brandt.
-  Alle segmenten verschijnen kort.
-  NOW, het thermometersymbool en de actuele temperatuur verschijnen boven op het display, beneden verschijnen TARGET, het thermometersymbool en 70,0°C (standaardinstelling) knippert.

#### Selectie van de kookmodus

##### Makkelijk koken

-  Met de – of + toets kunt u de gewenste temperatuur instellen.
-  Druk op de START/STOP-knop om het kookproces te starten.
-  Het apparaat schakelt zich in en in het midden van het display wordt een ronddraaiend pictogram weergegeven. Het apparaat begint het water te circuleren en te verhitten.
-  Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt wordt in het display het doelpictogram weergegeven.

##### Koken met tijdinstelling

-  Druk op de SET toets. Het timersymbool verschijnt op het display.
-  Het thermometersymbool en 70,0°C (standaardinstelling) knipperen. Met de – of + toets kunt u de gewenste temperatuur instellen.
-  Druk op de START/STOP toets als bevestiging.

-  Het timersymbool en de tijdsaanduiding 0:05 min. (standaardinstelling) knipperen. Stel de gewenste tijdsduur van het kookproces in met de toets – of + in stappen van 5 min.
-  Druk op de START/STOP toets als bevestiging.
-  Druk nogmaals op de START/STOP-toets om het bereidingsproces gedurende de gewenste tijdsduur te starten.
-  Het apparaat schakelt zich in en in het midden van het display wordt een ronddraaiend pictogram weergegeven. Het kookproces begint.
-  Als de ingestelde tijd is verstreken klinkt een geluidssignaal en wordt in het display het stopsymbool weergegeven. Het verwarmingselement schakelt zich direct uit.

### Kooktijd programmeren

-  Druk op de SET toets en houdt deze 2 seconden ingedrukt. Het timersymbool en het kloksymbool verschijnen.
-  Het thermometersymbool en 70,0°C (standaardinstelling) knipperen. Met de – of + toets kunt u de gewenste temperatuur instellen.
-  Druk op de START/STOP toets als bevestiging.
-  Het kloksymbool en de tijdaanduiding 0:05 min. (standaardinstelling) knipperen. Stel de gewenste vertragingstijd voor het kookproces in met de toets – of + in stappen van 5 min.
-  Druk op de START/STOP toets als bevestiging.
-  Het timersymbool en de tijdaanduiding 0:05 min. (standaardinstelling) knipperen. Stel de gewenste tijdsduur van het kookproces in met de toets – of + in 5 min. stappen.
-  Druk op de START/STOP toets als bevestiging.
-  Druk op de START/STOP toets om het apparaat te activeren.
-  In het display wordt het kloksymbool en een ronddraaiend symbool weergegeven en de tijdsaanduiding telt terug naar nul.
-  ~~Na de loop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat zich automatisch aan en het kookproces begint.~~
-  Als de ingestelde tijd is verstreken klinkt een geluidssignaal en wordt in het display het stopsymbool weergegeven. Het verwarmingselement schakelt zich direct uit.

### Tijdens het kookproces

-  Druk op de toets – of + om afwisselend de resterende tijdsduur/kooktijd en de ingestelde temperatuur weer te geven.
-  Met de START/STOP toets kunt u ook het kookproces laten stoppen of overnieuw laten beginnen.
-  Om het kookproces te beëindigen en alle instellingen te wissen houdt u de START/STOP-toets 2 seconden ingedrukt.

### Na het kookproces:

-  Neem het gegaarde product uit het water.
-  Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.
-  Na elk gebruik verwijder de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.

### Schoonmaken en onderhoud

-  Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Draai eventueel de beschermkap linksom los en neem de afdekking voor de propeller eraf.
-  Het in elkaar zetten gaat als volgt: zet de afdekking er schuin op zodat het klikt. Daarbij moet de uitsparing van de afdekking op de verhoging liggen. Draai de kunststofkap weer vast.
-  Bewaar het apparaat op een droge plaats.

-  Controleer het apparaat voor het gebruik op kalkneerslag.
-  Ontkalk het apparaat indien nodig, zoals het onder „**Ontkalken**“ beschreven is.

### Ontkalken

-  Plaats een pan op een ondergrond en bevestig het apparaat met de clip aan de wand van de pan.
-  Sluit het apparaat aan met de stekker in het stopcontact .
-  Vul de pan met lauw water, ergens tussen de markeringen MIN en MAX.
-  Doe het ontkalkingsmiddel volgens de handleiding erbij.
-  Schuif de rode schakelaar op de instelling ON.
-  Met de – of + toets kunt u 70°C instellen.
-  Schakel het apparaat na 20 minuten uit.
-  Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen. Spoel daarna de afneembare delen en de dompelaar met koud leidingwater af.

### Het probleem verhelpen

-  Opletten! Bij herhaaldelijk gebruik kunnen afzettingen (bijv. van kalk) aan de kookstaaf en sensoren ontstaan. Onder omstandigheden kan dit tot verkeerde resultaten leiden. Om dit te voorkomen raden wij aan om tijdens het gaarproces een scheut citroenzuur of azijn toe te voegen. Zo worden afzettingen verhindert/minimalizeert. Het apparaat is niet voor het toebereiden, opwarmen of het warm houden van soepen, sausen, gevulde soepen of gelijkwaardige spijzen geschikt.
-  Als men het apparaat gebruikt moet er op worden gelet, dat de pot gevuld is met schoon kraanwater.

Verwijderen

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



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 elektrisch en elektronisch apparatuur om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

Technische gegevens

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Temperatuurbereik      | 40°C...95°C                  |
| Temperatuurstabiliteit | +/-0,1°C bij 60°C            |
| Pompvermogen           | Ca. 11 liter per minuut      |
| Capaciteit             | 25 L                         |
| Watercirculatie        | 360°                         |
| Spanning               | 220 - 240 V~ (EU)            |
| Timer                  | Tot 99 uren                  |
| Warmtevermogen         | 1000 Watt                    |
| Spanningsvoorziening   | Stroomadapter 220 - 240 V~   |
| Afmetingen behuizing   | 70 x 135 x 385 mm            |
| Gewicht                | 1247 g (alleen het apparaat) |



TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.  
www.tfa-dostmann.de | www.sousmatic.de | info@tfa-dostmann.de

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.

03/2017

# Istruzioni per l'uso

## Fornello per cottura sottovuoto Sousmatic

### Cat.-N. 14.1551.xx



Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA.

#### 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.**

#### Prestate particolare attenzione alle misure di sicurezza!

Conservate con cura queste istruzioni per l'uso.

#### La consegna include:



Fornello per cottura sottovuoto Sousmatic



Istruzioni per l'uso

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

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, di solito tra 45°C e 85°C.

Inserire prima gli ingredienti crudi in un apposito sacchetto per sottovuoto o in un sacchetto per prodotti congelati, creare il vuoto e sigillare ermeticamente. Si possono aggiungere a piacere erbe e spezie. Senza perdite di liquidi tutto risulta morbido, soffice, aromatico e cucinato alla perfezione con una garanzia di riuscita del 100%.



#### Per la vostra sicurezza:



**Avvertenze sulle persone in ambito domestico:** Il dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che difettano della necessaria esperienza e/o delle necessarie conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza del dispositivo e se a conoscenza dei rischi correlati. Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza. Il dispositivo deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. In caso contrario, questi devono essere sorvegliati costantemente. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, utilizzare, pulire o sottoporre a manutenzione il dispositivo. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.



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.



Quando utilizzate il dispositivo, assicuratevi che siano usati solo accessori originali; tenete sempre sotto controllo il dispositivo e che sia utilizzata solo acqua fresca del rubinetto.

-  Per la cottura sottovuoto a basse temperature sono importanti l'igiene e la rapida lavorazione degli alimenti. Le temperature e i tempi di cottura non devono essere inferiori a quelli specificati nella vostra ricetta.
- Per il controllo ale della temperatura interna, utilizzare un termometro sottovuoto (TFA 14.1552.01).



**Attenzione! Pericolo di morte per scossa elettrica!**

-  **Non aprire mai il corpo del dispositivo. Pericolo di scosse elettriche. Il dispositivo non deve essere immerso completamente in acqua!**
-  Prima della messa in funzione e di ogni utilizzo del dispositivo, controllate attentamente che il dispositivo e l'alimentatore non presentino tracce di deterioramento che potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento. Non utilizzate il dispositivo qualora la struttura esterna o l'alimentatore risultino danneggiati.
-  Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente a norma che fornisca corrente a una tensione di 220 - 240V~!
-  Il dispositivo di comando e l'alimentatore non deve venire a contatto con acqua o umidità.
-  Non bagnate il dispositivo oltre la tacca MAX.
-  Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente in caso di cattivo funzionamento, dopo l'uso, e prima di pulire l'apparecchio.
-  Quando estraete la spina dalla presa di corrente, non tiratela per il cavo.
-  Proteggete il cavo di alimentazione in modo da evitare il contatto con oggetti appuntiti o caldi.



**Attenzione!**

**Pericolo di lesioni:**

-  Le superfici  del dispositivo, l'acqua, il recipiente e il cibo da cuocere possono raggiungere un'elevata temperatura durante e dopo il funzionamento; rischio di ustioni! Pertanto, afferrare il dispositivo solo con guanti protettivi adatti.
-  Non toccare le parti metalliche, soprattutto lo scaldatore ad immersione e l'elica.
-  Utilizzare un recipiente adatto in cui il dispositivo si trova in una posizione stabile, pericolo di ribaltamento!
-  Mettere in funzione sempre completamente montato.
- ! Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!**
-  Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti.
-  Non immergere il dispositivo in acqua per intero: l'umidità può penetrare e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.
-  Usare l'apparecchio su una superficie  piana, resistente al calore e all'umidità.
-  Non usare l'apparecchio sopra delle superfici  calde (come piastre elettriche).
-  Per la cottura sottovuoto utilizzate solo sacchetti di alta qualità resistenti al calore.

**Componenti**

(vedi pag. 2+3)

**Struttura esterna**

- Fig.01-A: Presa per l'adattatore sul retro del dispositivo
- Fig.01-B: Supporto sul retro del dispositivo
- Fig.01-C: Copertura sul retro del dispositivo
- Fig.01-F: Coperchio di plastica

**Display**

- Fig.02-A: NOW = Indicatore temperatura attuale
- Fig.02-B: Simbolo termometro = temperatura attuale
- Fig.02-C: Temperatura attuale

|           |                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------|
| Fig.02-D: | Simbolo di avvertimento = livello basso dell'acqua                     |
| Fig.02-E: | Simbolo obiettivo = temperatura esatta raggiunta                       |
| Fig.02-F: | TARGET = Indicatore temperatura desiderata                             |
| Fig.02-G: | Simbolo circolare = dispositivo attivato                               |
| Fig.02-H: | Simbolo timer = durata del processo di cottura                         |
| Fig.02-I: | Simbolo termometro = temperatura desiderata                            |
| Fig.02-K: | Simbolo orologio = avvio differito                                     |
| Fig.02-L: | Simbolo di arresto = apparecchio si spegnerà                           |
| Fig.02-M: | Temperatura desiderata/ avvio differito/ durata di cottura in ore/min. |

#### Tasti

|           |                                                     |
|-----------|-----------------------------------------------------|
| Fig.01-D: | Interruttore rosso ON/OFF sul retro del dispositivo |
| Fig.01-E: | Interruttore °C   °F sul retro del dispositivo      |
| Fig.02-N: | Tasto –                                             |
| Fig.02-O: | Tasto START/STOP                                    |
| Fig.02-P: | Tasto SET                                           |
| Fig.02-Q: | Tasto +                                             |

#### Messa in funzione

-  Pulire il prodotto con un panno inumidito prima del primo utilizzo.
-  Poggiare una pentola, un contenitore di plastica o altro recipiente adatto resistente al calore su una base stabile e resistente alla temperatura. Fissare il dispositivo alla parete della pentola tramite il supporto.
-  Collegar l'adattatore ad una presa a terra. Avvertenza importante! Controllare che il voltaggio della vostra abitazione non sia maggiore di 240V~, perché il dispositivo potrebbe venire danneggiato. Tensioni diverse possono danneggiare il dispositivo.
-  Riempire la pentola con acqua del rubinetto tiepida. Osservare l'indicazione del minimo e del massimo sulla parte frontale del dispositivo. L'acqua deve essere compresa, con esattezza, tra queste due indicazioni.
-  Porvi dentro il sacchetto sottovuoto con il cibo da cuocere a bassa temperatura. Assicurarsi che il livello dell'acqua non superi la tacca MAX. Fare attenzione che i sacchetti siano sempre circondati dall'acqua.

#### Attenzione!

**L'acqua evapora a seguito del riscaldamento. Se il livello dell'acqua scende al di sotto della tacca MIN, sarà emesso un segnale acustico continuo, sul display saranno visualizzati il simbolo di arresto e di avvertimento e il elemento riscaldante si spegne automaticamente. In questo caso aggiungere dell'acqua e riavviare il dispositivo.**

-  Muovere l'interruttore rosso sul retro sulla posizione di accensione.
-  Si accende l'interruttore rosso.
-  Tutti i segmenti appaiono brevemente.
-  Il simbolo NOW, un termometro e la temperatura attuale vengono visualizzati sul display superiore, sul display inferiore vengono visualizzati il simbolo TARGET, un termometro e 70,0° C (predefinita) lampeggiano.

#### Selezione della modalità di cottura

##### Cottura semplice

-  Impostare con il tasto – o + la temperatura desiderata.
-  Premere il tasto START/STOP per avviare il processo di cottura.
-  Il dispositivo si accenderà e al centro del display sarà visualizzato un simbolo circolare. Il dispositivo inizia a far circolare e a riscaldare l'acqua.
-  Quando sarà raggiunta l'esatta temperatura impostata, sul display comparirà il simbolo obiettivo.

### Cottura con tempo preimpostato

-  Premere il tasto SET. Sul display appare il simbolo del timer.
-  Un termometro e 70,0° C (prede ) lampeggiano. Impostare con il tasto – o + la temperatura desiderata.
-  Premere il tasto START/STOP per confermare.
-  Il simbolo del timer e 0:05 min. (impostazione prede ) inizieranno a lampeggiare. Impostare la durata desiderata del processo di cottura per mezzo del pulsante – o + ad incrementi di 5.
-  Premere il tasto START/STOP per confermare.
-  Premere ancora una volta il tasto START/STOP per avviare il processo di cottura per il tempo desiderato.
-  Il dispositivo si accenderà e al centro del display sarà visualizzato un simbolo circolare. Inizia il processo di cottura.
-  Quando il processo di cottura terminerà, sarà emesso un allarme e sul display comparirà il simbolo Stop. Il elemento riscaldante si spegne automaticamente.

### Programmazione del tempo di cottura

-  Tenere premuto il tasto SET per 2 secondi. Sul display vengono visualizzati il simbolo del timer e dell'orologio.
-  Un termometro e 70,0° C (prede ) lampeggiano. Impostare con il tasto – o + la temperatura desiderata.
-  Premere il tasto START/STOP per confermare.
-  Il simbolo dell'orologio e 0:05 min. (prede ) inizieranno a lampeggiare. Impostare il tempo di ritardo desiderato del processo di cottura per mezzo del pulsante – o + ad incrementi di 5.
-  Premere il tasto START/STOP per confermare.
-  Il simbolo del timer e 0:05 min (impostazione prede ) inizieranno a lampeggiare. Impostare la durata desiderata del processo di cottura per mezzo del pulsante – o + ad incrementi di 5.
-  Premere il tasto START/STOP per confermare.
-  Premere il tasto START/STOP per attivare l'apparecchio.
-  Appariranno il simbolo dell'orologio e il simbolo circolare e l'indicatore del tempo indicherà il conto alla rovescia  allo Start.
-  Trascorso il tempo, l'apparecchio si accende automaticamente. Inizia il processo di cottura.
-  Quando il processo di cottura terminerà, sarà emesso un allarme e sul display comparirà il simbolo Stop. Il elemento riscaldante si spegne automaticamente.

### Durante il processo di cottura

-  Consultare il tempo di ritardo residuo/la durata di cottura e la temperatura desiderata con il pulsante – o +.
-  Con il tasto START/STOP si può arrestare o riavviare il processo.
-  Per interrompere il processo di cottura e annullare tutte le impostazioni, premere e mantenere premuto il pulsante START/STOP per 2 secondi.

### Dopo il processo di cottura

-  Rimuovere con cautela dall'acqua il cibo cotto a bassa temperatura.
-  Spegnete il dispositivo dopo l'uso.
-  Dopo l'uso disinserite sempre la spina dalla presa di corrente, lasciate al dispositivo il tempo di raffreddarsi e in  pulite il dispositivo.

### Cura e manutenzione

-  Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o abrasivi. In tal caso, svitare il coperchio di plastica in senso antiorario e alzate la copertura dell'elica.
-  Per rimontare l'apparecchio, appoggiate la copertura obliquamente e spingete  a quando sentirete un clic. L'incavo sulla copertura deve corrispondere alla linguetta di  saggio. Rimettere il coperchio di plastica.
-  Collocare il dispositivo in un luogo asciutto.
-  Veri  cate il formarsi di incrostazioni calcaree dopo ogni utilizzo.
-  In caso di incrostazioni, eliminate il calcare tramite il processo descritto in seguito.

## Decalci

- 1. Poggiare una pentola su una base e fissare il dispositivo alla parete della pentola con il supporto.
- 2. Collegare l'adattatore ad una presa a terra. Riempire la pentola con acqua di rubinetto tiepida. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra MIN e MAX.
- 3. Aggiungere una quantità di disincrostante secondo le specifiche.
- 4. Si accende l'interruttore rosso.
- 5. Impostare con il tasto - o + la temperatura a 70 °C.
- 6. Spegnete il dispositivo dopo 20 minuti.
- 7. Dopo l'uso disinserite la spina dalla presa di corrente e lasciate al dispositivo il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- 8. Sciacquate le parti rimovibili del dispositivo e la parte immergibile con acqua corrente.

## Soluzione dei problemi

- 1. Fate attenzione alla formazione di calcare ai sensori e alla parte immergibile dopo un utilizzo prolungato. In questo caso potrebbero verificarsi errori di funzionamento. Per evitare tali problemi consigliamo di aggiungere una piccola quantità di aceto o succo di limone all'acqua. In questo modo si evitano o si riducono le incrostazioni.
- 2. Il dispositivo non è adatto alla preparazione e al riscaldamento di zuppe, salse, minestre etc... Quando utilizzate il dispositivo, assicuratevi che sia utilizzata solo acqua fresca del rubinetto.

## Smaltimento

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



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.

## Dati tecnici

|                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| Campo di temperatura        | 40°C...95°C               |
| Stabilità della temperatura | +/-0,1°C a 60°C           |
| Potenza della pompa         | circa 11 litri al minuto  |
| Capacità                    | 25 L                      |
| Circolazione dell'acqua     | 360°                      |
| Tensione di funzionamento   | 220 - 240 V~ (EU)         |
| Timer                       | fino a 99 ore             |
| Potenza termica             | 1000 Watt                 |
| Alimentazione               | Alimentatore 220 - 240 V~ |
| Dimensioni esterne          | 70 x 135 x 385 mm         |
| Peso                        | 1247 g (solo apparecchio) |



TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.  
www.tfa-dostmann.de | www.sousmatic.de | info@tfa-dostmann.de

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.  
03/2017

# Instrucciones de uso

## Sousmatic Cocedor Sous-Vide

### Cat.No. 14.1551.xx



Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

#### 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.**

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

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

#### Entrega



Sousmatic Cocedor Sous-Vide



Instrucciones de uso

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

El sous-vide es un método de cocción mediante el cual se prepara pescado, carne o verduras en un cuidadoso baño María a una temperatura baja constante, normalmente entre 45 y 85 grados.

Los ingredientes crudos se someten al vacío y se sellan previamente en una bolsa de vacío o en una bolsa de congelación apropiada. Se pueden añadir hierbas aromáticas y especias al gusto de cada uno. De esta forma, no se escapa ningún líquido y la comida queda jugosa, tierna, aromática y cocinada a la perfección con un 100 % de garantía de éxito.



#### Para su seguridad



**Indicaciones sobre personas en el hogar:** Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el uso seguro del dispositivo y comprendan los peligros que conlleva. Este dispositivo no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto. Mantenga a los niños menores de 3 años vigilados o alejados del dispositivo. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del dispositivo. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el dispositivo.



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.



Asegúrese de que sólo se utilice piezas originales, el dispositivo debe estar bajo supervisión en todo momento y se usa agua limpia del grifo.



Dado que la cocción al vacío se realiza a temperaturas bajas, es esencial la higiene y la manipulación rápida de los alimentos. Respete las temperaturas y los tiempos de cocción indicados en su receta.

Para controlar la temperatura interna, le recomendamos nuestro termómetro sous-vide (TFA 14.1552.01).



**¡Precaución! ¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!**

-  **No abra la carcasa del dispositivo en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica. ¡ No sumerja nunca el dispositivo completamente en agua!**
-  Antes de utilizar el dispositivo, siempre se debe comprobar que tanto el dispositivo como el enchufe de alimentación, no estén defectuosos, pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso. No utilice el dispositivo si la carcasa o el enchufe de alimentación están dañadas.
-  Conecte el dispositivo solamente a una toma de corriente instalada según las prescripciones con una tensión de alimentación de 220 - 240 V~.
-  El elemento de manejo y el enchufe de alimentación no deben tener contacto con agua ni humedad.
-  El dispositivo sólo puede llegar en contacto con agua hasta la marca ( MAX ).
-  Desenchufe siempre el dispositivo si hay una avería, después del uso y antes de limpiarlo.
-  No tire del cable del enchufe de alimentación para extraer el enchufe de la toma de corriente.
-  Coloque el cable de alimentación de manera que no tenga contacto con objetos de cantos afilados o calientes.



**¡Precaución!**

**Riesgo de lesiones:**

-  Las superficies del dispositivo, el agua, el recipiente y los alimentos cocinados pueden estar calientes **durante y después del funcionamiento: peligro de quemaduras. Por ese motivo, se debe agarrar únicamente con manoplas protectoras apropiadas.**
-  No tocar las partes metálicas, especialmente el calentador de inmersión y la hélice.
-  Utilice un recipiente adecuado en el que el dispositivo tiene una posición estable, peligro de vuelco!
-  Operar siempre completamente montado.

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

-  No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas.
-  No sumerja el dispositivo entero en agua, pues podría introducirse humedad y inducir funciones erróneas. No limpiar en el lavavajillas.
-  Utilizar el dispositivo sobre una superficie plana resistente al calor y al agua.
-  No utilice el dispositivo encima de superficies calientes (por ejemplo placas eléctricas).
-  Sólo se deben utilizar bolsas para vacío de alta calidad adecuadas para el calentamiento.

#### **Componentes**

(véase página 2+3)

##### **Cuerpo**

- Fig.01-A: Conexión para el enchufe de alimentación en la parte posterior del dispositivo
- Fig.01-B: Soporte en la parte posterior del dispositivo
- Fig.01-C: Cubierta en la parte posterior del dispositivo
- Fig.01-F: Tapa de plástico

##### **Pantalla**

- Fig.02-A: NOW = Indicador temperatura actual
- Fig.02-B: Símbolo de termómetro = Temperatura actual
- Fig.02-C: Temperatura actual
- Fig.02-D: Símbolo de advertencia = Nivel de agua bajo
- Fig.02-E: Símbolo de la diana = Se alcanza la temperatura ajustada exacta
- Fig.02-F: TARGET = Indicador de temperatura deseada
- Fig.02-G: Símbolo dando vueltas = Dispositivo activado

|           |                                                                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| Fig.02-H: | Símbolo del temporizador = Tiempo de cocción                        |
| Fig.02-I: | Símbolo de termómetro = Temperatura deseada                         |
| Fig.02-K: | Símbolo del reloj = Tiempo de retardo                               |
| Fig.02-L: | Símbolo de parada = Dispositivo se desconecta                       |
| Fig.02-M: | Temperatura ajustada/ tiempo de cocción/temporización en horas/min. |

#### Teclas

|           |                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| Fig.01-D: | Interruptor rojo en la parte posterior del dispositivo |
| Fig.01-E: | Interruptor °C   °F                                    |
| Fig.02-N: | Tecla –                                                |
| Fig.02-O: | Tecla START/STOP                                       |
| Fig.02-P: | Tecla SET                                              |
| Fig.02-Q: | Tecla +                                                |

#### Puesta en marcha

- 1 Limpie el producto antes del primer uso con un paño ligeramente humedecido
- 2 Coloque una olla, un recipiente de plástico u otro recipiente apropiado sobre una base plana, estable y resistente a las altas temperaturas y fije el dispositivo con el soporte a la pared.
- 3 Conecte el dispositivo con el enchufe de alimentación a la red. ¡Importante! Asegúrese de que el voltaje de la línea no es más de 240 V~! Otras tensiones pueden dañar el dispositivo.
- 4 Llene el recipiente con agua del grifo templada. Tenga en cuenta la indicación de mínimo y máximo en la parte delantera del dispositivo. El agua debería quedar justo entre las dos indicaciones.
- 5 Introduzca la bolsa al vacío con los alimentos a cocinar. Preste atención para que el nivel de agua no sobrepase la marca MAX. Preste atención a que las bolsas estén siempre rodeadas de agua.

#### Atención!

**El agua se evapora mediante el calentamiento. Si el nivel de agua desciende por debajo de la marca MIN, se escuchará una señal acústica permanente; en la pantalla se mostrará el símbolo de parada y de advertencia y el elemento de calentamiento se desconectará inmediatamente. En este caso, añada un poco más de agua y inicie de nuevo el aparato.**

- 1 Ajuste el interruptor rojo en la posición „connectado“.
- 2 El interruptor rojo se ilumina.
- 3 Todos los segmentos se muestran brevemente.
- 4 En la pantalla arriba aparecen los símbolos NOW, un termómetro y la temperatura actual, en la pantalla abajo aparecen los símbolos TARGET, un termómetro y 70,0°C (nivel preseleccionado) parpadean.

#### Selección del modo de cocción

##### Cocción sencilla

- 1 Ajuste con la tecla – y + la temperatura deseada.
- 2 Pulse la tecla START/STOP para iniciar el proceso de cocción.
- 3 El dispositivo se conecta y aparece un símbolo dando vueltas en el centro de la pantalla. El dispositivo empieza a circular y calentar el agua.
- 4 Una vez que se haya alcanzado con exactitud la temperatura ajustada, aparecerá el símbolo de la diana en la pantalla.

##### Cocinar con tiempo de cocción

- 1 Pulse la tecla SET. El símbolo del temporizador aparece en la pantalla.
- 2 El símbolo de termómetro y 70,0°C (nivel preseleccionado) parpadean. Ajuste con la tecla – y + la temperatura deseada.
- 3 Pulse la tecla START/STOP para comenzar.

-  El símbolo del temporizador y 0:05 min. (nivel preseleccionado) parpadean. Con la tecla – o + programe la duración deseada para el proceso de cocción en incrementos de cinco minutos.
-  Pulse la tecla **START/ STOP** para comenzar.
-  Pulse otra vez la tecla **START/STOP** para iniciar el proceso de cocción en la duración deseada.
-  El aparato se conecta y aparece un símbolo dando vueltas en el centro de la pantalla. El proceso de cocción comienza.
-  Una vez que haya finalizado el proceso de cocción, sonará una alarma y el símbolo de parada aparecerá en la pantalla. El elemento de calentamiento se desconecta automáticamente.

#### Programación del tiempo de cocción

-  Mantenga pulsada la tecla **SET** durante 2 segundos. El símbolo del temporizador y el símbolo del reloj aparecen en la pantalla.
-  El símbolo de termómetro y 70,0°C (nivel preseleccionado) parpadean. Ajuste con la tecla – y + la temperatura deseada.
-  Pulse la tecla **START/ STOP** para comenzar.
-  El símbolo del reloj y 0:05 min. (nivel preseleccionado) parpadean. Con la tecla – o + programe el tiempo de retardo para el proceso de cocción en incrementos de cinco minutos.
-  Pulse la tecla **START/ STOP** para comenzar.
-  El símbolo del temporizador y 0:05 min. (nivel preseleccionado) parpadean. Con la tecla – o + programe la duración deseada para el proceso de cocción en incrementos de cinco minutos.
-  Pulse la tecla **START/ STOP** para comenzar.
-  Pulse la tecla **START/STOP** para activar el proceso.
-  Aparecerá el símbolo del reloj y un símbolo que da vueltas, y la indicación de tiempo contará hacia atrás a un ritmo de minutos hasta el inicio.
-  Después de haber transcurrido el tiempo el dispositivo se conecta automáticamente. El proceso de cocción comienza.
-  Una vez que haya finalizado el proceso de cocción, sonará una alarma y el símbolo de parada aparecerá en la pantalla. El elemento de calentamiento se desconecta automáticamente.

#### Durante el proceso de cocción

-  Con la tecla – o + consulte el tiempo/duración de cocción restante y la temperatura deseada.
-  Pulse la tecla **START/STOP** para detener y reiniciar.
-  Para finalizar el proceso de cocción y borrar todos los ajustes, pulse y mantenga pulsada la tecla **START/ STOP** durante 2 segundos.

#### Tras el proceso de cocción:

-  Retire con cuidado los alimentos del agua.
-  Apague el dispositivo después de uso.
-  Después de uso, desenchufe el aparato de la pared, espere hasta que se haya enfriado suficientemente y limpiarlo.

#### Cuidado y mantenimiento

-  Limpie el dispositivo con un paño suave, ligeramente humedecido. No utilice productos abrasivos o disolventes! Si es necesario gire la tapa de plástico en sentido antihorario y retire la cubierta de la hélice hacia arriba.
-  Para el montaje coloque la cubierta en diagonal y haga clic con firmeza. La ranura de la cubierta debe aplicarse en la patilla de retención. Vuelva apretar la tapa de plástico.
-  Mantenga el dispositivo en un lugar seco.
-  Compruebe el dispositivo antes de cada uso para la calcificación.
-  Descalcificar el dispositivo, según sea necesario, como se describe en la descalcificación.

Descalcificación

- Coloque un recipiente sobre una base y fije el dispositivo con el soporte al borde.
- Conecte el enchufe de alimentación a la red.
- Llene un recipiente con agua del grifo templada. El agua debería quedar justo entre la indicación MIN y MAX.
- Introduzca descalcificador de acuerdo a las instrucciones.
- Ajuste el interruptor rojo en la posición „connectado“.
- Ajuste con la tecla – y + la temperatura 70°C pulse la tecla START/STOP.
- Apague el dispositivo después de unos 20 minutos.
- Después de uso, desenchufe el dispositivo de la pared y espere hasta que se haya enfriado suficientemente.
- Luego enjuagar las piezas extraíbles y el calentador de inmersión con agua fría del grifo.

Solución de problemas

- Por favor, tenga en cuenta que después de un uso prolongado se pueden formar depósitos (por ejemplo de cal) en el calentador y los sensores. Para evitar estos depósitos se recomienda añadir un poco cítrico o vinagre al agua durante el proceso de cocción. Así evita o minimiza la calcificación.
- El dispositivo no es adecuado para cocinar, calentar o mantener caliente sopas, salsas, guisos o alimentos similares. Solamente operar el dispositivo con agua limpia del grifo.

Eliminación

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



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.

Datos técnicos

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rango de temperatura          | 40°C...95°C                   |
| Estabilidad de la temperatura | +/-0,1°C a 60°C               |
| Potencia de bombeo            | aprox. 11 l por minuto        |
| Capacidad                     | 25 L                          |
| Circulación de agua           | 360°                          |
| Tensión de servicio           | 220 - 240 V (EU)              |
| Timer                         | de hasta 99 horas             |
| Potenza termica               | 1000 Watt                     |
| Alimentación de tensión       | Adaptador de red: 220 - 240 V |
| Dimensiones de cuerpo         | 70 x 135 x 385 mm             |
| Peso                          | 1247 g (solo dispositivo)     |



TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.  
www.tfa-dostmann.de | www.sousmatic.de | info@tfa-dostmann.de

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.

03/2017

# Sous-Vide Gartabelle | Cooking table

| Fleisch   Meat                           |                                                                                     | Garstufe   Doneness | Dicke   Thickness          | Temperatur   Temperature | Kochdauer   Cooking time |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Schwein   Pork<br>Filet                  |    | medium              | 40 mm                      | 60 °C                    | 60 min.                  |
| Rind   Beef<br>Medallion                 |    | medium              | 30 mm                      | 56 °C                    | 50 min.                  |
| Lamm   Lamb<br>Filet                     |    | medium              | 20 mm                      | 55 °C                    | 25 min.                  |
| Reh   Deer<br>Filet                      |    | durch   done        | 20 mm                      | 58 °C                    | 20 min.                  |
| Wildschwein   Wild boar<br>Rücken   Back |    | durch   done        | 25 mm                      | 60 °C                    | 30 min.                  |
| Geflügel   Poultry                       |                                                                                     |                     |                            |                          |                          |
| Ente   Duck<br>Brust   Breast            |    | medium              | am Stück  <br>in one piece | 55 °C                    | 120 min.                 |
| Hähnchen   Chicken<br>Brust   Breast     |    | durch   done        | 25 mm                      | 64 °C                    | 60 min.                  |
| Fisch   Fish                             |                                                                                     |                     |                            |                          |                          |
| Lachs   Salmon<br>Filet                  |    | durch   done        | 20 mm                      | 52 °C                    | 20 min.                  |
| Thunfisch   Tuna<br>Filet                |   | durch   done        | 20 mm                      | 50 °C                    | 8 min.                   |
| Gemüse   Vegetables                      |                                                                                     |                     |                            |                          |                          |
| Karotten   Carrots                       |  |                     |                            | 95 °C                    | 45 min.                  |
| Spargel   Asparagus                      |  |                     |                            | 95 °C                    | 25 min.                  |
| Zwiebeln   Onions                        |  |                     |                            | 95 °C                    | 35 min.                  |
| Kartoffeln   Potatoes                    |  |                     |                            | 95 °C                    | 40 min.                  |

-  Die angegebenen Garzeiten sind Durchschnittswerte für nicht gefrorene Lebensmittel.
-  The listed average cooking times are for non-frozen food.
-  Les temps de cuisson listés ne sont que des temps indicatifs pour aliments non surgelés.
-  De kooktijden in de lijst zijn gemiddelde waarden voor niet bevroren voedsel.
-  I tempi di cottura riportati sono solo approssimativi per alimenti non congelati.
-  Los tiempos de cocción son sólo tiempos aproximados, para alimentos no congelados.