

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: TSVGBV15

Core temperature probe for sous vide cooker



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Core Temperature Probe for Sous Vide Cooker TSVGBV15

1. General Information

The Core Temperature Probe for Sous Vide Cooker TSVGBV15 is an essential accessory designed for precise temperature monitoring during sous vide cooking. This product ensures that food is cooked evenly, achieving optimal tenderness and flavor while maintaining food safety.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the sous vide cooker is unplugged before connecting or disconnecting the temperature probe.
- Heat Protection: The probe may become hot during operation. Avoid direct contact with heated surfaces and allow to cool before handling.
- Food Safety: Always follow recommended cooking times and temperatures to prevent foodborne illnesses.
- Cable Management: Keep the probe cable away from hot surfaces and flames to prevent damage.
- Repairs and Modifications: Do not attempt to repair or modify the probe. Contact customer service for assistance.
- Storage: Store the probe in a dry and safe place, away from children.

3. Product Specifications

- Model: TSVGBV15
- Temperature Range: -50°C to 300°C (-58°F to 572°F)
- Measurement Accuracy: ±1°C (±2°F)
- Cable Length: 1.2 meters
- Material: Stainless steel
- Compatibility: Suitable for most sous vide cookers

4. Setup and Installation

1. Unpack the Probe: Remove the Core Temperature Probe from its packaging.
2. Inspect the Probe: Ensure there are no visible damages or defects. If defective, do not use and contact customer service.
3. Connect to Sous Vide Cooker:
 - Locate the designated probe input on your sous vide cooker.
 - Plug the probe connector into the input securely.
4. Positioning the Probe: Insert the probe into the thickest part of the food to ensure accurate temperature reading.
5. Check Connections: Ensure that the probe cable is connected firmly and not placed in a position where it could be exposed to water during cooking.

5. Operation

1. Power On the Sous Vide Cooker: Plug in and turn on the sous vide cooker.
2. Setting the Temperature: Adjust the desired cooking temperature using the cooker controls.
3. Monitoring: Keep an eye on the temperature readings displayed on the sous vide cooker. The probe will provide real-time feedback on the core temperature of your food.
4. Cooking Completion: Once the desired temperature is reached, follow your recipe's cooking time guidelines.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Unplug the sous vide cooker and remove the probe from the food and cooker.
- Cleaning the Probe: Wipe the stainless steel probe with a damp cloth to remove any food residues. Do not submerge the probe in water.
- Cable Care: Avoid pulling on the cable. Check for any wear and tear regularly.
- Drying: Allow the probe to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Probe Not Reading Temperature:
 - Ensure the probe is correctly connected to the cooker.
 - Check for any damage to the probe or cable.
- Inaccurate Temperature Readings:
 - Ensure proper placement of the probe in the food.
 - Consider calibration needs if the readings are consistently off.
- Cooker Not Responding:
 - Ensure the sous vide cooker is plugged in and turned on.
 - Check the power source and connections.

8. Disposal

When disposing of the Core Temperature Probe, follow local regulations for electronic waste. Ensure that the product is disposed of in an environmentally safe manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kern-Temperatursonde für Sous Vide Kocher TSVGBV15

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Kern-Temperatursonde für Sous Vide Kocher TSVGBV15. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen präzise Temperaturmessungen während des Kochens im Sous Vide Verfahren zu ermöglichen. Diese Anleitung hilft Ihnen, das Produkt sicher und effizient zu nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise:
 - Bevor Sie die Sonde verwenden, stellen Sie sicher, dass sie unbeschädigt ist. Überprüfen Sie auf Risse oder andere Beschädigungen.
 - Verwenden Sie die Sonde ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
 - Halten Sie die Sonde von einer direkten Wärmequelle fern.
 - Berühren Sie die Spitze der Sonde während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da diese sehr heiß werden kann.
 - Bewahren Sie die Sonde außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Elektrische Sicherheit:
 - Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht mit Wasser in Berührung kommt und halten Sie sie trocken.
 - Verwenden Sie die Sonde nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen:
 - Folgen Sie stets den Anweisungen des Herstellers für die Verwendung des Sous Vide Kochers.
 - Lesen Sie die Sicherheitsinformationen gründlich, bevor Sie die Sonde verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Kern-Temperatursonde für Sous Vide Kocher TSVGBV15
- Technische Daten:
 - Temperaturbereich: -50 °C bis 300 °C
 - Genauigkeit: ±1 °C
 - Kabellänge: 1,2 Meter
 - Material: Edelstahl
 - Display: Digital, mit Hintergrundbeleuchtung
 - Batterietyp: AAA (nicht im Lieferumfang enthalten)

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Kern-Temperatursonde aus der Verpackung und prüfen Sie diese auf Beschädigungen.
2. Batterie einlegen: Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie die AAA-Batterien entsprechend der Polarität ein.
3. Anschließen an Sous Vide Kocher: Stecken Sie den Stecker der Temperatursonde in die entsprechende Buchse Ihres Sous Vide Kochers.
4. Positionierung: Platzieren Sie die Sonde in das Lebensmittel, das Sie sous vide zubereiten möchten, sodass die Spitze der Sonde im Induktionsbereich ist.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie den Sous Vide Kocher ein. Die Temperaturanzeige sollte aufleuchten.
- Temperaturmessung: Warten Sie einige Minuten, bis die Temperatur stabil ist. Der Digitaldisplay zeigt die aktuelle Temperatur an.
- Einstellung: Passen Sie die Kochtemperatur an Ihren Rezeptanforderungen an.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach der Verwendung die Sonde vorsichtig mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Lagerung: Bewahren Sie die Sonde an einem trockenen und sicheren Ort auf, um Beschädigungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Keine Anzeige: Überprüfen Sie, ob die Batterien richtig eingelegt sind und ob sie geladen sind.
- Unstimmige Temperaturmessungen: Stellen Sie sicher, dass die Sonde ordentlich im Lebensmittel platziert ist.
- Fehlermeldungen: Konsultieren Sie die Herstellerwebseite oder kontaktieren Sie den Kundenservice für technische Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Kern-Temperatursonde gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung die Batterien und entsorgen Sie diese ebenfalls gemäß den entsprechenden Vorschriften.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Kerntemperatuursensor voor Sous Vide Koker (TSVGBV15)

1. Algemene Informatie

De kerntemperatuursensor voor sous vide koker (model TSVGBV15) is ontworpen om nauwkeurige temperatuurmetingen te bieden tijdens het sous vide koken. Dit apparaat is essentieel voor het bereiken van de perfecte gaarheid van uw voedsel. Deze handleiding biedt gedetailleerde informatie over het gebruik, de installatie en het onderhoud van de sensor.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sensor niet in water dat meer dan 90°C (194°F) bedraagt.
- Zorg ervoor dat de sensor volledig droog is voordat u deze aansluit op een stroombron.
- Gebruik de sensor uitsluitend voor het beoogde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Houd de sensor uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Controleer de sensor regelmatig op tekenen van schade of slijtage. Gebruik de sensor niet als deze beschadigd is.
- Bij contact met vloeistoffen, zet het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact.

3. Productspecificaties

- Model: TSVGBV15
- Afmetingen: 30 x 25 x 5 mm
- Voltage: 12V
- Vermogen: 1.5W
- Temperatuurbereik: -50°C tot +300°C
- Kabel lengte: 1.5 meter
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de sous vide koker is uitgeschakeld voordat u de sensor aanbrengt.
2. Plaats de sensor in de gewenste voedselportie. Zorg ervoor dat de punt van de sensor in het dikste deel van het voedsel komt.
3. Sluit de sensor aan op de sous vide koker via de bijgeleverde aansluiting.
4. Zet de sous vide koker aan en selecteer de gewenste temperatuurinstelling.
5. Controleer of de sensor correct is aangesloten en de temperatuur nauwkeurig weergeeft.

5. Gebruik

- Nadat de installatie is voltooid, start u het sous vide proces.
- De sensor geeft de interne temperatuur van het voedsel aan.
- Volg de aanbevolen kooktijden en temperaturen voor verschillende voedselsoorten voor optimale resultaten.

6. schoonmaken en Onderhoud

- Maak de sensor na elk gebruik grondig schoon met warm, zeepsop en een zachte doek.
- Vermijd agressieve reinigingsmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer de kabel op slijtage of schade voordat u de sensor opnieuw gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Sensor geeft geen temperatuur aan: Controleer de aansluiting en zorg ervoor dat de sous vide koker is ingeschakeld.
- Inaccurate temperatuurindicatie: Zorg ervoor dat de sensor goed is geplaatst in het voedsel en niet in de bodem van de pan steekt.
- Schade aan de sensor: Controleer op visuele schade. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

8. Afvalverwerking

Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over hoe u dit product op een milieuvriendelijke manier kunt afvoeren. Gooi de sensor niet bij het reguliere huishoudelijke afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sonda de Temperatura para Cocedor Sous Vide TSVGBV15

1. Información General

La sonda de temperatura para cocedor sous vide TSVGBV15 es un dispositivo diseñado para medir con precisión la temperatura interna de los alimentos mientras se cocinan a baja temperatura en un ambiente de agua, garantizando resultados perfectos en la cocción.

2. Información de Seguridad

- Solo utilice la sonda según las instrucciones del fabricante para evitar lesiones y daños.
- Asegúrese de que la sonda esté completamente sumergida en agua y no toque las paredes del recipiente para obtener lecturas precisas.
- No exponga la sonda a temperaturas superiores a las especificadas.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños y mascotas durante su funcionamiento.
- No utilice la sonda si está dañada. En caso de daño, contáctenos inmediatamente.
- Desconecte la sonda del dispositivo antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TSVGBV15
- Rango de temperatura: -50°C a 300°C
- Precisión: $\pm 1^\circ\text{C}$
- Longitud del cable: 1 metro
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación: A través del dispositivo sous vide

4. Configuración e Instalación

1. Antes de utilizar la sonda, asegúrese de que la unidad de cocción sous vide esté correctamente instalada y conectada a una fuente de energía.
2. Inserte el extremo de la sonda en el alimento que desea medir, asegurándose de que la punta de la sonda esté en el centro del alimento para una lectura precisa.
3. Conecte la sonda al puerto correspondiente de su cocedor sous vide.
4. Configure la temperatura deseada en su dispositivo sous vide y asegúrese de que la sonda esté completamente sumergida en el agua.

5. Operación

- Encienda su cocedor sous vide y ajuste a la temperatura y tiempo deseados para la cocción.
- Monitoree la temperatura a través del panel de control de su dispositivo. La sonda proporcionará lecturas en tiempo real para asegurar que los alimentos se cocinen adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la sonda del dispositivo antes de limpiarla.
- Lave la sonda con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Seque la sonda completamente antes de guardarla.
- Realice una inspección periódica del cable y la sonda en busca de signos de daño.

7. Resolución de Problemas

- Si la sonda no muestra la temperatura, asegúrese de que esté correctamente conectada al dispositivo y que la punta esté bien insertada en el alimento.
- Si hay lecturas inexactas, verifique si la sonda está en contacto con el aire o las paredes del recipiente.
- Para más problemas, consulte con nuestro servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- No tire la sonda en la basura normal. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de dispositivos electrónicos.
- Asegúrese de separar los materiales reciclables donde sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o reclamos, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Sonde à Température Nette pour Cuisinière Sous-Vide TSVGBV15

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Sonde à Température Nette TSVGBV15 pour votre cuisinière sous-vide. Ce dispositif est conçu pour garantir des résultats de cuisson précis et répétables, vous permettant d'atteindre la perfection dans vos plats sous-vide. Veuillez lire attentivement ce manuel afin de tirer le meilleur parti de votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: N'utilisez la sonde que pour des applications culinaires conformément aux instructions.
- Manipulation: Évitez de toucher la sonde lorsqu'elle est encore chaude. Laissez-la refroidir avant de la manipuler.
- Sécurité électrique: Assurez-vous que la sonde est correctement branchée. Ne la mettez pas en contact avec de l'eau ou des surfaces humides.
- Enfants: Tenez la sonde hors de portée des enfants.
- Dommages: Ne tentez pas de démonter ou de réparer la sonde. En cas de dommages, contactez le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Longueur de la sonde : 15 cm
- Plage de température : -50°C à 300°C
- Précision : $\pm 1^\circ\text{C}$
- Affichage : LCD avec rétroéclairage
- Alimentation : Pile CR2032 (incluse)
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement la sonde de son emballage.
2. Installation de la pile: Ouvrez le compartiment de la pile à l'arrière de la sonde. Insérez la pile CR2032 en respectant les polarités.
3. Connexion: Branchez la sonde dans la prise appropriée de votre cuisinière sous-vide.
4. Calibrage: Suivez les instructions de votre cuisinière pour étalonner la sonde si nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension: Allumez votre cuisinière sous-vide et sélectionnez le mode souhaité.
2. Utilisation: Insérez la sonde dans la nourriture. Assurez-vous qu'elle est placée au centre pour une lecture précise.
3. Lecture de la température: Observez l'affichage LCD pour suivre la température en temps réel.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation: Débranchez la sonde et laissez-la refroidir.
- Nettoyage: Essuyez la sonde avec un chiffon humide. Ne plongez pas la sonde dans l'eau.
- Stockage: Rangez la sonde dans un endroit sec, à l'abri des chocs.

7. Dépannage

- Problème: L'affichage ne s'allume pas.
- Solution: Vérifiez l'installation de la pile ou remplacez-la si nécessaire.
- Problème: La température n'est pas précise.
- Solution: Vérifiez le positionnement de la sonde dans la nourriture.

8. Élimination

Ne jetez pas la sonde à la poubelle normale. Suivez les directives locales pour l'élimination des appareils électroniques et des piles.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sonda per Temperatura Core per Cottura Sous Vide TSVGBV15

1. Informazioni Generali

La sonda per temperatura core TSVGBV15 è progettata per l'uso con dispositivi di cottura sous vide, permettendo di monitorare accuratamente la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Questa sonda è essenziale per garantire risultati di cottura ottimali e per la sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare la sonda solo per scopi alimentari.
- Evitare il contatto diretto con l'acqua e fonti di calore durante l'uso.
- Non utilizzare la sonda se presenta segni di danneggiamento.
- Non immergere la sonda in acidi o sostanze chimiche corrosive.
- Mantenere la sonda fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TSVGBV15
- Tipo di prodotto: Sonda per temperatura
- Intervallo di temperatura: da -50 °C a 300 °C
- Lunghezza del cavo: 1,5 metri
- Materiale: Inossidabile e resistente al calore
- Precisione: ± 1 °C
- Certificazioni di sicurezza: CE

4. Setup e Installazione

- Assicurarsi che il sous vide cooker sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Inserire la sonda nella parte centrale dell'alimento, evitando ossi o altre aree che possano alterare la lettura della temperatura.
- Collegare la sonda al dispositivo sous vide utilizzando la porta designata.
- Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata.

5. Operazione

- Monitorare la temperatura degli alimenti tramite il display del dispositivo sous vide.
- Quando la temperatura interna indicata è raggiunta, gli alimenti possono essere considerati pronti per il consumo, se il tempo di cottura è adeguato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la sonda con acqua calda e sapone delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Asciugare completamente la sonda prima di riporla per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la sonda non funzionasse correttamente, verificare la connessione con il dispositivo sous vide.
- Controllare se la sonda è esposta a temperature estreme o a sostanze chimiche.
- Se la lettura della temperatura è instabile, pulire il sensore della sonda.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Riciclare la sonda secondo le normative locali.
- Controllare eventuali punti di raccolta per dispositivi elettronici obsoleti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania