



DESIGNING GOOD LIFE

Sous Vide Cooker

IMMERSION

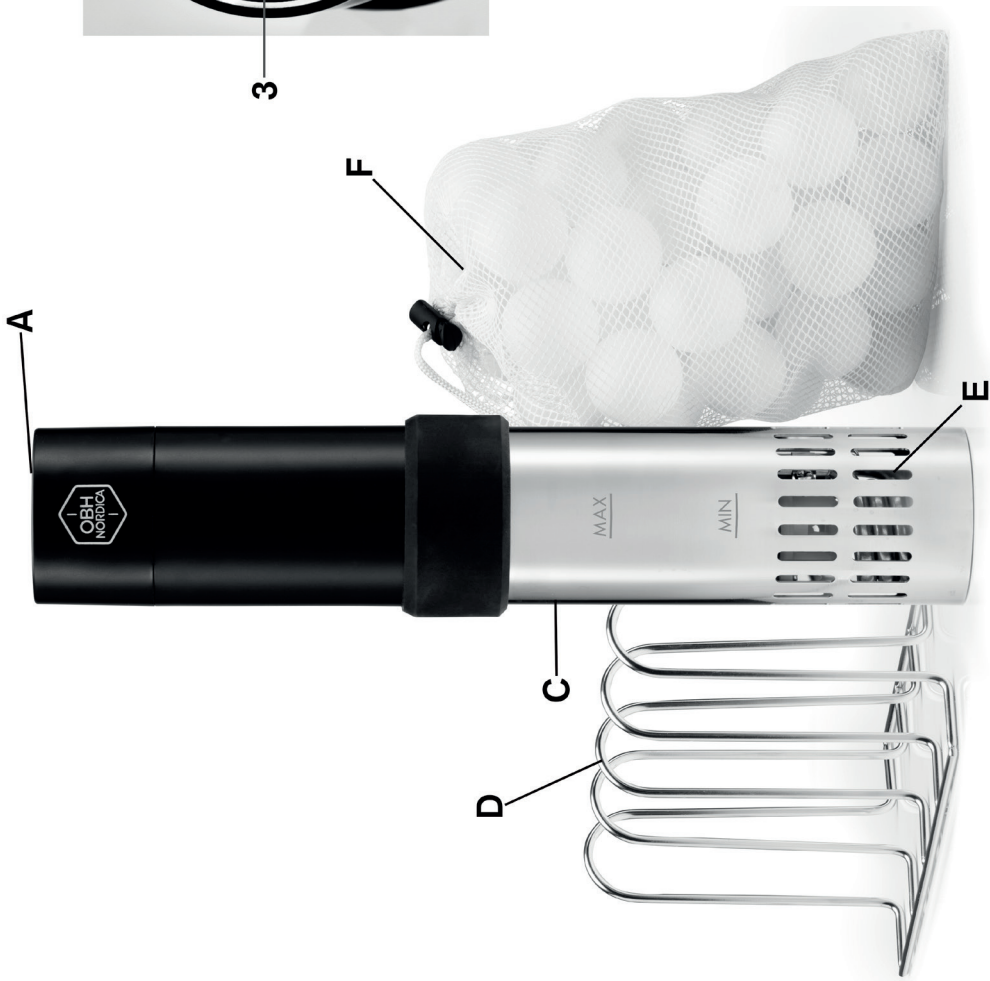
SOUS VIDE PRO 15 L

For the ultimate culinary experience



Making good!

Bruksanvisning – svenska	sida	4	-	13
Brugsanvisning – dansk	side	14	-	23
Bruksanvisning – norsk.....	side	24	-	32
Käyttöohjeet – suomi	sivu	33	-	42
Instruction manual – english.....	page	43	-	52



Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten efter användning samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte sänkas ner längre än till markerad MAX-nivå i vattnet.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
9. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
10. Placera aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. **Varning!** Apparaten ytor riskerar att bli varma under användning, rör därför inte dessa ytor under användning.

12. Låt apparaten svalna innan den lyfts bort ur kärlet, innan rengöring och innan behållaren töms.
13. Vicka eller flytta inte apparaten under användning.
14. Kärlet måste tåla en temperatur på minst 100°C.
15. Placera kärlet och apparaten på en stabil och fukttålig yta.
16. Vatten måste fyllas över apparatens MIN-nivå respektive under MAX-nivån.
17. Om kärlet fylls med för mycket vatten kan vattnet svämma över när råvarorna sänks ner. Se till att inte detta sker.
18. Apparaten får endast användas under övervakning.
19. Placera apparaten vertikalt efter användning.
20. Apparaten får inte användas utomhus.
21. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
22. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
23. Apparaten är endast för privat bruk.
24. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Apparatens delar (se bild sid 3)

- A. Kontrollpanel
- B. Fästskruv (syns ej på bild)
- C. Elementhölje
- D. Flödesgaller
- E. Påsställ
- F. Souse vide kulor

Displayens funktioner (se bild sid 3)

1. Temperaturdisplay - temperaturintervall mellan 25-90°C
2. Temperatursymbol
3. +/- knappar för inställning av tid och temperatur
4. Timerdisplay - tidsintervall mellan 00:10-72:00
5. Timersymbol
6. Knapp för val av tid och temperatur
7. Strömbrytare/Start-/pausknapp

Sous vide som tillagningsteknik har sedan länge används inom restaurangbranschen och anses överlägsen när det gäller att ta till vara på råvarans smak och kvaliteter.

Sous vide betyder "under vakuüm". Vid tillagning i en Sous vide apparat tillagas råvaran vid en lägre och mer precis temperatur. Det innebär att ställer man in temperaturen på exempelvis 58,4°C och tillagar en bit vakuümpackat kött i detta, så får köttet den temperaturen rakt igenom. Tillagningstiden är längre än vid traditionell matlagning och den vakuümpackade råvaran behåller näringsämnen och smak på ett helt annat sätt. Kött blir mörare och grönsaker får en mer koncentrerad smak.

Mat tillagad i en Sous vide apparat måste först vakuümpackas. Annars försvinner saft och smak ut i vattnet.

Denna sous vide apparat är utrustad med en cirkulator, detta för att hjälpa vattnet cirkulera på bästa sätt för att hela tiden hålla en precis och jämn temperatur.

Du bör vara medveten om att köttet inte får den stekyta du är van vid när du tillagar kött sous vide. Därför bör man hastigt steka på köttet efteråt för att förhöja ytsmaken. Detta kan göras på grillen eller i stekpanna.

Vid hantering av råvaror, oavsett om det gäller vid sous vide tillagning eller mer traditionella tillagningsmetoder, bör man alltid vara förtrogen matsäkerhet.

- Var noga med att ha rena händer och endast använda rena köksredskap.
- Säkerställ att råvaran är färsk och av hög kvalitet.
- Använd endast färska väl rengjorda grönsaker och kryddor.
- Använd separata köksredskap för olika råvaror. Var noga med att separera rå mat och dess köksredskap från tillagad mat.
- Tillaga alltid maten ordentligt, se rekommendationer i tabellen längre fram i bruksanvisningen.
- Servera tillagad mat omgående eller följ rutiner för säker förvaring och nedkylning.

Innan användning

Fäst sous vide-enheten på grytan/kärlet så att fästskruven är placerad på utsidan av kärlet. Notera att vattnet måste nå över markerad MIN-nivå. Till detta rekommenderas ett kärl på minst 5 liter, med en diameter på minst 24 cm och en höjd på minst 22 cm. Sous vide-enheten har en maxkapacitet på 15 liter för uppvärmning av vatten. Efter att vatten har fyllts på skall apparaten skakas lätt för att få ut eventuella luftbubblor ur vattenpumpen, kvardröjande luftbubblor kan annars orsaka hög ljudnivå och onödigt slitage på pumpen. Skruva sedan fast Sous vide-enheten på kärlet med hjälp av fästskruven.

OBS! Apparaten måste skruvas fast på ett kärl och kan ej ställas löst. Notera att den även måste placeras helt rakt i kärlet.

Börja med att krydda och vakuumpacka de råvaror som ska tillagas så att allt är förberett innan apparaten startas. Följ instruktionerna i bruksanvisningen till vakuumpackaren innan vakuumpackning påbörjas.

Fyll grytan/kärlet med vatten över MIN markeringen på cirkulatorn, annars startar inte apparaten och displayen visar "E1". Notera att vattennivån ska vara mellan MIN och MAX markeringen när de vakuumpackade råvarorna är nedstänkta i vattnet. Använd gärna varmt kranvatten för att förkorta uppvärmningstiden.

Placera grytan/kärlet på en plan och fuktålig yta (gärna på ett grytunderlägg e d) och sätt apparatens kontakt i ett vägguttag. Ett pip hörs och displayen blinkar till med 88:88 och 88:88. Starta apparaten genom att trycka på strömbrytaren/start-/pausknappen på displayen i ca 2 sekunder, displayen visar förinställningarna 56°C och 08:00.

Apparaten är förinställd för temperaturvisning i °C. Om visning i °F önskas, tryck på knappen för val av temperatur/tid (6) i ca 3 sekunder för att skifta mellan temperaturohettorna. Notera att detta måste göras innan apparaten startas.

Tryck på inställningsknappen för tid/temperatur (6), displayen blinkar och önskad temperatur kan nu ställas in, beroende på vad som ska tillagas (se tabell längre fram) med hjälp av + och - knapparna. Temperaturspannet är mellan 25-90°C.

Tryck på tid/temperaturknappen igen, timerdisplayen blinkar och önskad tid kan nu ställas in med + och/eller - knappen (0:10- 75:00 timmar).

Riktlinjer vid tillagning

Nedan tabell är förslag på temperaturer att utgå från för att nå önskat resultat. Cirkulatorn kan ställas in med en temperaturintervall på 0,1°C för att kunna anpassas till den personliga preferensen. Därför rekommenderar vi att man provar sig fram med dessa temperaturer som utgångspunkt.

Riktlinjerna gäller för kylskåpskalla råvaror (ca +5°C).

Namn	Beskrivning	Tjocklek	Temperatur	Minimumtid	Maximiumtid
Nötkött	Ryggbiff rare	20 mm	52°C	2 timmar	4 timmar
	Ryggbiff medium	20 mm	55°C	2 timmar	4 timmar
	Ryggbiff well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
	Oxfile rare	20 mm	52°C	2 timmar	4 timmar
	Oxfile medium	20 mm	55°C	2 timmar	4 timmar
	Oxfile well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
	Entrecote rare	20 mm	52°C	2 timmar	4 timmar
	Entrecote medium	20 mm	55°C	2 timmar	4 timmar
	Entrecote well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
Lammkött	Lammstek, hel benfri medium	90 mm	55°C	20 timmar	30 timmar
	Lammstek, hel benfri well done	90 mm	65°C	20 timmar	30 timmar
Fläskkött	Fläskfilé	40 mm	64°C	2 timmar	4 timmar
	Revbensspjäll små (kamben)	15 mm	60°C	4 timmar	20 timmar
Kyckling	Kycklingfilé	25 mm	64°C	2 timmar	4 timmar
Fisk	Fet fisk, med kärna	30 mm	55°C	20 min	40 min
	Fet fisk, medium	30 mm	60°C	20 min	40 min
	Mager fisk, medium	15 mm	58°C	20 min	40 min

Grönsaker	Rödbetor	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Morötter	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Rotselleri	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Potatis	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Sparris	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Lök	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Broccoli	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Blomkål	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Aubergine	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Fänkål	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme

Tidsangivelserna ovan är baserade på den tjocklek på råvaran som finns angiven i tabellen. Genom att välja en tunnare eller tjockare tjocklek påverkas tillagningstiden för råvaran. Exempelvis behöver en stek eller större köttbit av nötkött med 7 cm i diameter tillagas i minst 5 timmar på önskad temperatur. Maximal tjocklek på en stek eller större köttbit av nötkött som bör tillagas i låg temperatur cirkulator är 7 cm i diameter.

Starta tillagningen

1. När önskad temperatur och tid har ställts in, tryck på strömbrytaren/ start-/pausknappen för att börja uppvärmningen av vattnet. Aktuell vattentemperatur visas i displayen under uppvärmning. I timerdisplayen visas "----".
2. När vattnet nått inställd temperatur piper apparaten 3 gånger som en påminnelse om att de vakuumpackade råvarorna ska placeras i kärlet. Notera att displayen kan visa inställd temperatur innan apparaten piper, men vänta alltid tills du hör pipen för att säkerställa att vattnet har en jämn temperatur.
3. Placera vakuumpåsen/påsarna med råvaror vertikalt i påsstället eller lägg påsen direkt i kärlet/grytan om du ska tillaga större råvaror, kontrollera alltid att vattnet kan cirkulera fritt runt påsen/påsarna. Se alltid till att

- påsens/påsarnas innehåll är helt under vattenytan. Täck vattenytan med de medföljande sous vide kulorna för att få en isolerande effekt som hjälper till att bibehålla temperaturen under hela tillagningen. Råvarorna tillagas nu enligt inställd temperatur och tid (timern räknar ner per minut).
4. Tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen och den inställda tillagningstiden börjar räkna ner. Tillagning sker nu enligt inställd temperatur och tid.
 5. Tillagningstemperatur och tillagningstid kan ändras under tillagningens gång. Tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen och upprepa sedan tidigare anvisningar för att ändra temperatur och/eller tid. Tryck sedan på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.
 6. För att stoppa eller pausa tillagningen, tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen. För att återuppta tillagningen, tryck på samma knapp igen.
 7. När inställd tid passerat piper apparaten 3 gånger och displayen blinkar.
 8. För att stänga av apparaten, tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen i 3 sekunder, ett pip hörs och displayen slocknar. Om apparaten inte stängs av manuellt fortsätter apparaten att gå. Timerdisplayen visar hur lång tid som har gått sedan inställd tid passerades. Temperaturdisplayen visar aktuell vattentemperatur. Efter ca 2 timmar stängs apparaten av automatiskt och displayen slocknar. Dra alltid ur kontakten efter användning.
 9. Plocka ur vakuumpåsarna ur kärlet.

OBS! Töm alltid kärlet efter användning och återanvänd aldrig samma vatten vid tillagning.

Rengöring och underhåll

- Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten innan rengöring och underhåll.
- Sänk aldrig ner kontrollpanelen eller sladden i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte cirkulatordelen stå i vatten under en längre tid.
- Apparaten och dess delar får inte diskas i diskmaskin.
- Lossa på fästskruven och lyft bort apparaten från kärlet.
- Om mat hamnat i vattnet under användning bör apparaten rengöras enligt följande. Dra ner gummiskyddet som sitter runt apparaten. Skruva loss den lilla skruven som sitter under fästansordningen på metallhöljet. Dra metallhöljet neråt och gör rent på åtkomliga ställen med en diskborste eller tandborste. Använd inte repande skursvamp eller dylikt. Sätt tillbaka höljet, skruva fast skruven och dra upp gummiskyddet efter rengöring.
- Torka av kontrollpanelen med en fuktig trasa.
- Förvara alltid apparaten vertikalt efter användning.

Avkalkning

Om du har kalkhaltigt vatten i ditt bostadsområde bör apparaten avkalkas efter ca 20 användningar eller efter en total användningstid på 200 timmar.

Placera apparaten i ett passande kärl. Häll i vatten så att det når upp till MAX markeringen på apparaten och tillsätt 5 g vinäger per 10 liter vatten.

Anslut apparaten. Tryck på inställningsknappen för temperatur och ställ in temperaturen på 80°C och timern på 3 timmar med enligt tidigare anvisningar.

När temperatur- och timerinställningarna är gjorda tryck på strömbrytaren/ start-/pausknappen för att starta uppvärmningen. När 3 timmar passerat signalerar apparaten. Kontrollera resultatet av avkalkningen.

Om det fortfarande är kalkavlagringar kvar, upprepa samma procedur men tillsätt mer vinäger i vattnet.

Efter avslutad avkalkning, håll ur vatten/vinägerblandningen och rengör apparaten och kärlet med rent vatten. Torka sedan apparaten innan förvaring.

Problemlösning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen visar "E1".	Kärlet är tomt. Vattennivån är för låg.	Fyll kärlet med rent vatten över MIN-nivån.
Displayen visar "E4"	Vattennivån är under MIN-nivån vilket orsakar torrkokning.	Stäng av apparaten. Tillsätt tillräckligt med vatten och vänta tills cirkulatorn svalnat innan du slår på apparaten igen.
Displayen visar "E2", "E3", "E5" eller "E6".	Apparaten är defekt.	Kontakta konsumentservice.

Om något annat fel uppstår under användning, stäng av apparaten genom att dra ur kontakten. Kontakta butiken där apparaten är inköpt. Försök aldrig utföra reparationer själv då det kan medföra risker.

Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

OBH Nordica garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras.

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta

produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

OBH Nordica har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Den defekta produkten kan returneras till inköpsbutiken.

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

- användning av fel typ av vatten eller förbrukningsartikel
- mekaniska skador, överbelastning
- skador eller dåliga resultat som specifikt beror på fel spänning eller frekvens, jämfört med vad som är angivet i produkt-ID:et eller i specifikationen
- vatten, damm eller insekter som har trängt in i produkten
- kalkavlagringar (all kalkborttagning måste ske i enlighet med bruksanvisningen)
- skador till följd av blixtnedslag eller strömavbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

OBH Nordicas kommersiella garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter och inte heller de rättigheter som inte kan exkluderas eller begränsas, eller rättigheter mot den återförsäljare från vilken konsumenten köpte produkten. Den här garantin ger konsumenten specifika juridiska rättigheter och denne kan även ha andra lagenliga rättigheter som kan variera från land till land. Konsumenten kan efter eget gottfinnande hävda sådana rättigheter.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida www.obhnordica.se.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 7974
220-240 V ~, 50 Hz
800 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparatet

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug og inden rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må kun nedsænkes i vand til MAX-markeringen.
5. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er 8 år og opefter og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
9. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. ADVARSEL: Apparatets overflader kan blive meget varme under brug, undlad derfor at berøre apparatets overflader under brug

12. Lad apparatet køle af, inden det fjernes fra gryden, inden rengøring og inden beholderen tømmes.
13. Apparatet må ikke flyttes eller vippes, når det er i brug.
14. Gryden skal kunne tåle en temperatur på mindst 100°C.
15. Gryden og apparatet placeres på en stabil og fugtbestandig overflade.
16. Husk at påfylde vand op over apparatets MIN-markering og under MAX-markeringen.
17. Sørg for, at der ikke påfyldes for meget vand, da vandet så vil kunne flyde over, når fødevarerne sænkes ned i vandet.
18. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
19. Apparatet placeres i lodret position efter brug.
20. Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.
21. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
22. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
23. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
24. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Apparatets dele (se billede side 3)

- A. Kontrolpanel
- B. Fastgørelsesskrue (ikke vist)
- C. Elementydside
- D. Væskeriller
- E. Posestativ
- F. Sous vide-bolde

Displayets funktioner (se billede side 3)

1. Temperaturdisplay - temperaturinterval mellem 25-90 °C
2. Temperatursymbol
3. +/- knapper til indstilling af tid og temperatur
4. Timerdisplay - tidsinterval mellem 00:10-72:00
5. Timersymbol
6. Knap til valg af tid og temperatur
7. Strømafbryder/Start-/pauseknap

Sous vide som tilberedningsteknik har længe været anvendt på restauranter og anses som noget af det ypperste, når det handler om råvarens smag og kvalitet.

Sous vide betyder "under vakuum". Ved tilberedning i Sous vide-apparat tilberedes råvaren ved en lavere og mere præcis temperatur. Det betyder, at hvis man indstiller temperaturen på f.eks. 58,4 °C og lægger et stykke vakuumpakket kød i, vil kødet have denne temperatur hele vejen igennem. Tilberedningstiden er længere end ved traditionel madlavning og den vakuumpakkede råvare beholder også alle næringsstoffer og smag på en helt anden måde. Kød bliver mere mørt, og grøntsager får en mere koncentreret smag.

Mad, der tilberedes i sous vide, skal først vakuumpakkes. Ellers forvinder saft og smag ud i vandet.

Dette Sous vide-apparat er forsynet med en cirkulator, der får vandet til at cirkulere på den mest optimale måde, så der hele tiden holdes en præcis og jævn temperatur.

Du skal dog vide, at kødet ikke får den stegeoverflade, du er vant til, når du tilbereder det med sous vide. Derfor kan man hurtigt stege kødet efterfølgende for at højne smagen på kødets overflade. Det kan gøre på grill eller i stegepande.

Ved håndtering af råvarer, uanset om det gælder sous vide-tilberedning eller mere traditionelle tilberedningsmetoder, bør man være fortrolig med generelle retningslinjer for håndtering af levnedsmidler.

- Sørg omhyggeligt for at have rene hænder og kun bruge rene køkkenredskaber.

- Sørg for at råvaren er frisk og af høj kvalitet.
- Brug kun friske og omhyggeligt rengjorte grøntsager og krydderier.
- Brug separate køkkenredskaber til forskellige råvarer. Vær omhyggelig med at holde rå utilberedt mad og køkkenredskaberne til disse adskilt fra tilberedt mad.
- Tilbered altid maden omhyggeligt, se anbefalinger i tabellen længere fremme i brugervejledningen.
- Servér tilberedt mad med det samme eller følg anvisningerne for sikker opbevaring og nedkøling.

Før ibrugtagning

Fastgør sous vide-enheden til gryden/beholderen, så fastgørelsesskruen er placeret på ydersiden af beholderen. Bemærk, at vandet skal nå over det angivne MIN-niveau. Det anbefales at bruge en beholder på mindst 5 liter med en diameter på mindst 24 cm og en højde på mindst 22 cm. Sous vide-enheden har en maks. kapacitet på 15 liter til opvarmning af vand. Når vandet er fyldt på, skal apparatet rystes let for at fjerne eventuelle luftbobler fra vandpumpen, tilbageværende luftbobler kan ellers forårsage et højt lydniveau og unødigt slitage på pumpen. Skru derefter Sous vide-enheden fast på beholderen med fastgørelsesskruen.

OBS! Apparatet skal skrues på en beholder og må ikke stilles løst. Bemærk, at det også skal placeres helt lige på beholderen.

Start med at krydre og vakuumpakke de råvarer, der skal tilberedes, så alt er klart, før apparatet startes. Følg instruktionerne i brugsanvisningen til vakuumpakkeren, før vakuumpakning påbegyndes.

Fyld gryden/beholderen med vand over MIN-mærket på cirkulatoren, ellers vil apparatet ikke starte, og displayet viser "E1". Bemærk, at vandniveauet skal være mellem MIN og MAX-markeringerne, når de vakuumpakkede råvarer ligger i vandet. Brug gerne varmt vand fra hanen til at forkorte opvarmningstiden.

Placer gryden/beholderen på en plan og fugtbestandig overflade (gerne på en bordskåner), og sæt apparatets stik i en stikkontakt. Der lyder det bip, og displayet blinker til 88:88 og 88:88. Start apparatet ved at trykke på strømafbryderen/start-/pauseknappen på displayet i ca. 2 sekunder. Displayet viser forudindstillingerne 56 °C og 08:00.

Apparatet er på forhånd indstillet til at vise temperatur i °C. Hvis der ønskes visning i °F, skal du trykke på knappen til valg af temperatur/tid (6) i ca. 3 sekunder for at skifte mellem temperaturrenhederne. Bemærk, at dette skal ske, inden apparatet startes.

Tryk på indstillingsknappen tid/temperatur (6), displayet blinker, og den ønskede temperatur kan nu indstilles, alt efter hvad man skal tilberede (se nedenstående tabel), med knapperne + og -. Temperaturintervallet ligger mellem 25-90 °C.

Tryk på tid-/temperaturknappen igen, timerdisplayet blinker, og den ønskede tid kan nu indstilles med knappen + og/eller - (0:10-75:00 timer).

Retningslinjer ved tilberedning

Nedenstående tabel indeholder forslag til temperaturer, der kan bruges som udgangspunkt for at nå det ønskede resultat. Cirkulatoren kan indstilles med et temperaturinterval på 0,1 °C, så den kan tilpasses efter personlige præferencer. Derfor anbefaler vi, at man prøver sig frem med disse temperaturer som udgangspunkt.

Retningslinjerne gælder for råvarer, der kommer direkte fra køleskabet (ca. +5 °C).

Råvare	Beskrivelse	Tykkelse	Temperatur	Minimums-tid	Maksimums-tid
Oksekød	Mørbradbøf rare	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Mørbradbøf medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Mørbradbøf well done	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet rare	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet well done	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Entrecote rare	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Entrecote medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Entrecote well done	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
Lammekød	Lammesteg hel uden ben medium	90 mm	55°C	20 timer	30 timer
	Lammesteg, hel, uden ben well done	90 mm	65°C	20 timer	30 timer
Svinekød	Svinefilet	40 mm	64°C	2 timer	4 timer
	Revelsben små (kamben)	15 mm	60°C	4 timer	20 timer
Kylling	Kyllingefilet	25 mm	64°C	2 timer	4 timer

Fisk	Fed fisk, rå i midten	30 mm	55°C	20 min.	40 min.
	Fed fisk, medium	30 mm	60°C	20 min.	40 min.
	Mager fisk, medium	15 mm	58°C	20 min.	40 min.
Grøntsager	Rødbeder	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Gulerødder	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Rodselleri	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Kartofler	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Asparges	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Løg	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Broccoli	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Blomkål	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Aubergine	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Fennikel	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time

Tidsangivelserne ovenfor er baseret på den tykkelse på råvaren, som er angivet i tabellen. Hvis der vælges en tyndere eller tykkere råvare, påvirkes tilberedningstiden herefter. Eksempelvis skal en bøf eller et større stykke oksekød med en diameter på 7 cm i tilberedes i mindst 5 timer ved ønsket temperatur. Den maksimale tykkelse på en steg eller et større stykke kød, som bør tilberedes ved lav temperatur i cirkulator, er 7 cm i diameter.

Start tilberedningen

- Når den ønskede temperatur og tid er indstillet, skal du trykke på strømafbryderen/start-/pauseknappen for at starte opvarmningen af vandet. Den aktuelle vandtemperatur vises på displayet under opvarmning. På timerdisplayet vises "----".
- Når vandet har nået den indstillede temperatur, bipper apparatet tre gange som en påmindelse om, at de vakuumpakkede råvarer skal placeres i beholderen. Bemærk, at displayet kan vise indstillet temperatur, før apparatet bipper, men vent altid indtil du hører bippet for at sikre, at vandet har en ensartet temperatur.

- Placer vakuumposen/poserne med råvarer vertikalt i poseholderen eller læg posen direkte i beholderen/gryden, hvis du skal tilberede større råvarer, kontroller altid at vandet kan cirkulere frit omkring posen/poserne. Kontroller altid, at posens/posernes indhold er helt under vandoverfladen. Dæk vandoverfladen med de medfølgende sous vide-kugler for at opnå en isolerende effekt, som hjælper med at opretholde temperaturen under tilberedningen. Råvarerne tilberedes nu ifølge indstillet temperatur og tid (timeren tæller ned pr. minut).
- Tryk på strømafbyderen/start-/pauseknappen. Herefter begynder den indstillede tilberedningstid at tælle ned. Tilberedningen foregår nu i henhold til den indstillede temperatur og tid.
- Tilberedningstemperatur og tilberedningstid kan ændre sig under tilberedningen. Tryk på strømafbyderen/start-/pauseknappen, og gentag derefter de tidligere instruktioner for at ændre temperatur og/eller tid. Tryk derefter på samme knap igen for at genoptage madlavningen.
- Tryk på strømafbyderen/start-/pauseknappen for at stoppe eller pause tilberedningen. For at genoptage tilberedningen skal du trykke på samme knap igen.
- Når den indstillede tid er gået, bipper apparatet tre gange, og displayet blinker.
- For at slukke for apparatet skal du trykke på strømafbyderen/start-/pauseknappen i tre sekunder. Der lyder et bip, og displayet slukkes. Hvis apparatet ikke slukkes manuelt, fortsætter det med at køre. Timerdisplayet viser, hvor lang tid der er gået, siden den indstillede tid blev passeret. Temperaturdisplayet viser den aktuelle vandtemperatur. Efter ca. to timer slukkes apparatet automatisk, og displayet slukkes. Tag altid stikket ud efter brug.
- Tag vakuumposerne ud af beholderen.

OBS! Tøm altid beholderen efter brug og genbrug aldrig vand ved tilberedning.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sluk altid for apparatet, og træk stikket ud før rengøring og vedligeholdelse.
- Kontrolpanel eller ledning må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Lad ikke cirkulatordelen stå i vand i længere tid.
- Apparatet og delene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Løsn skruen, og løft apparatet væk fra beholderen.
- Hvis fødevarerne er faldet i vandet under brug, skal apparatet rengøres som følger. Træk gummibeskyttelsen, som omgiver apparatet, ned. Skru den lille skrue løs, som sidder under beslaganordningen på metalydersiden. Træk metalydersiden ned, og rengør på tilgængelige steder med en opvaskebørste eller tandbørste. Brug ikke skuresvamp eller lignende. Sæt ydermaterialet på igen, skru skruen i igen, og træk gummibeskyttelsen op efter rengøring.
- Tør kontrolpanelet af med en fugtig klud.
- Opbevar altid apparatet vertikalt efter brug.

Afkalkning

Hvis du har kalk i vandet, hvor du bor, bør apparatet afkalkes efter ca. 20 anvendelser eller efter en samlet brugstid på 200 timer.

Placer apparatet i en velegnet beholder. Hæld vand i, så det når op til MAX-mærket på apparatet, og tilsæt 5 g eddike pr. 10 liter vand.

Tilslut apparatet. Tryk på indstillingsknappen for temperatur, og indstil temperaturen på 80 °C og timeren på 3 timer i henhold til tidligere instruktioner.

Når temperatur- og timerindstillingerne er blevet foretaget, skal du trykke på strømafbryderen/start-/pauseknappen for at starte opvarmningen. Når der er gået tre timer, afgiver apparatet et signal. Kontroller resultatet af afkalkningen.

Hvis der stadig er kalkaflejringer tilbage, gentages samme procedure, men der tilsættes mere eddike i vandet.

Efter afsluttet afkalkning hældes vand/eddikeblandingen ud, og apparatet og beholder rengøres med rent vand. Tør derefter apparatet, før det sættes væk.

Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser "E1".	Beholderen er tom. Vandniveauet er for lavt.	Fyld beholderen med rent vand til over MIN-niveauet.
Displayet viser "E4"	Vandniveauet er under MIN-niveauet, hvilket medfører tørkogning.	Sluk for apparatet. Tilsæt tilstrækkeligt vand, og vent, til cirkulatoren er kølet af, inden du tænder apparatet igen.
Displayet viser "E2", "E3", "E5" eller "E6".	Apparatet er defekt.	Kontakt kundeservice.

Hvis der opstår en anden fejl under brug, kan apparatet slukkes ved at trække stikket ud. Kontakt forhandleren, hvor apparatet er købt. Forsøg aldrig at udføre reparationer selv, da dette kan medføre risici.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater

med mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvarer.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7974

220-240 V ~, 50 Hz

800 watt



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det, det er beregnet for.
3. Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk og før rengjøring og vedlikehold.
4. Apparatet må ikke senkes lengre ned enn til markerte MAX-nivået i vannet.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (også barn over 8 år) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet, hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid se farene. Lær barn et ansvarsbevisst forhold til elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Anbring apparatet og ledningen uten for barns rekkevidde, dersom de er under 8 år.
9. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. **Advarsel!** Flatene på apparatet risikerer å bli varme under bruk, så rør ikke disse under bruk.
12. La apparatet kjøle av før det løftes ut av karet, før

- rengjøring og før beholderen tømmes.
13. Tipp eller flytt ikke apparatet under bruk.
 14. Beholderen kan tåle en temperatur på minst 100°C.
 15. Sett beholderen og apparatet på en stabil og fuktbestandig flate.
 16. Det skal fylles på vann over MINI-nivået, respektive under MAX-nivået.
 17. Dersom det er for mye vann, kan vannet flyte over, når man legger i råvarene. Pass på at dette ikke skjer.
 18. Apparatet må kun brukes under overvåking.
 19. Sett apparatet loddrett etter bruk.
 20. Apparatet skal ikke brukes utendørs.
 21. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpselet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
 22. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
 23. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
 24. Hvis produktet brukes til annet enn det, det er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Apparatets deler (se bilde side 3)

- A. Kontrollpanel
- B. Festeskruer (ikke vist)
- C. Elementdeksel
- D. Strømningsgitter
- E. Posestativ

F. Sous vide-kuler

Displayets funksjoner (se bilde side 3)

1. Temperaturvisning - temperaturområde fra 25 til 90 ° C
2. Temperatursymbol
3. +/--knapper for innstilling av tid og temperatur
4. Timervisning - tidsintervall mellom 00:10 og 72:00
5. Timersymbol
6. Knapp for valg av tid og temperatur
7. Strømbryter/start-/pauseknapp

Sous vide som tilberedningsteknikk har vært brukt i lang tid innenfor restaurantbransjen og anses som en overlegen metode for å ta vare på råvarens smak og kvaliteter.

Sous vide betyr «under vakuu». Ved tilberedning i et sous vide-apparat tilberedes råvaren ved en lavere og mer nøyaktig temperatur. Det betyr at hvis du for eksempel stiller inn temperaturen på 58,4 °C og tilbereder et stykke vakuumpakket kjøtt, får kjøttet denne temperaturen hele veien gjennom. Tilberedningstiden er lengre enn ved tradisjonell matlaging, og den vakuumpakkede råvaren beholder næringsstoffer og smak på en helt annen måte. Kjøtt blir mørere og grønnsaker får en mer konsentrert smak.

Mat som skal tilberedes i et sous vide-apparat, må først vakuumpakkes. Ellers forsvinner saft og smak ut i vannet.

Dette sous vide-apparatet er utstyrt med en sirkulator som får vannet til å sirkulere på best mulig måte, slik at temperaturen holdes nøyaktig og jevn.

Vær oppmerksom på at du ikke får den stekeskorpen du er vant med når du tilbereder kjøtt med sous vide. Derfor bør du steke kjøtt raskt etterpå for å få bedre smak på skorpen. Du kan gjøre dette på grillen eller i en stekepanne.

Det er alltid viktig å følge gode rutiner for matsikkerhet ved behandling av råvarer, uansett om det gjelder tilberedning med sous vide eller mer tradisjonelle tilberedningsmetoder.

- Vær nøye med å ha rene hender og bare bruke rene kjøkkenredskaper.
- Kontroller at råvaren er fersk og av høy kvalitet.
- Bruk bare ferske og godt rengjorte grønnsaker og krydder.
- Bruk separate kjøkkenredskaper for forskjellige råvarer. Vær nøye med å skille rå mat fra tilberedt mat, og ikke bruk samme kjøkkenredskaper til disse.
- Tilbered alltid maten ordentlig. Se anbefalinger i tabellen lengre fremme i bruksanvisningen.
- Server tilberedt mat umiddelbart, eller følg rutiner for sikker nedkjøling og oppbevaring.

Før bruk

Fest sous vide-enheten til gryten/holderen, slik at festeskruen er plassert på utsiden av beholderen. Legg merke til at vannet må nå over merket MIN-nivået. I tillegg anbefales en beholder på minst 5 liter, med en diameter på minst 24 cm og en høyde på minst 22 cm. Sous vide-enheten har en maks kapasitet på 15 liter for oppvarming av vann. Rist apparatet forsiktig etter at vann er fylt på, for å få ut eventuelle luftbobler av vannpumpen, ellers kan gjenværende luftbobler forårsake høyt lydnivå og unødig slitasje på pumpen. Skru deretter sous-vide-enheten på beholderen ved hjelp av festeskruen.

OBS! Apparatet må skrus fast på en beholder og kan ikke løsnes. Merk at den også må plasseres helt rett i beholderen.

Begynn med å krydre og vakuumpakke råvarene som skal tilberedes, slik at alt er klargjort før du starter apparatet. Følg instruksjonene i bruksanvisningen for vakuumpakkeren før du begynner vakuumpakkingen.

Fyll gryten/holderen med vann over MIN-merket på sirkulatoren, ellers starter ikke apparatet og displayet viser «E1». Merk at vannstanden skal være mellom MIN- og MAX-merket når de vakuumpakkede råvarene er nedsenket i vannet. Bruk gjerne varmt kranvann for å korte ned på oppvarmingstiden.

Plasser gryten/holderen på en flat, fuktbestandig overflate (helst på et gryteunderlag e.l.), og sett apparatets kontakt i en stikkontakt. Et pip høres, og displayet blinker til 88:88 og 88:88. Start apparatet ved å trykke på strømbryteren/start-/pauseknappen på displayet i ca. 2 sekunder. Displayet viser forhåndsinnstillingene 56 °C og 08:00.

Apparatet er forhåndsinnstilt for temperaturvisning i °C. Hvis visning i °F ønskes, trykker du på knappen for valg av temperatur/tid (6) i ca. 3 sekunder for å skifte mellom temperaturenhetene. Merk at dette må gjøres før apparatet startes.

Trykk på innstillingsknappen for tid/temperatur (6), displayet blinker og ønsket temperatur kan nå stilles inn, avhengig av hva du skal tilberede (se tabell under) ved hjelp av +- og --knappene. Temperaturområdet går fra 25 til 90 °C.

Trykk på tid-/temperaturknappen igjen, timerdisplayet blinker, og ønsket tid kan nå stilles inn med +- og/eller --knappen (0:10-75:00 timer).

Retningslinjer ved tilberedning

Tabellen nedenfor inneholder forslag til temperaturer du kan bruke som utgangspunkt for å oppnå ønsket resultat. Sirkulatoren kan stilles inn med et temperaturintervall på 0,1 °C for å kunne tilpasses personlig smak. Derfor anbefaler vi at du prøver deg frem med disse temperaturene som utgangspunkt.

Retningslinjene gjelder for kjøleskapskalde råvarer (ca. +5 °C).

Navn	Beskrivelse	Tykkelse	Temperatur	Minimumtid	Maksimumtid
Oksekjøtt	Ryggbiff rå	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Ryggbiff medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Ryggbiff godt stekt	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet rå	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet godt stekt	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Entrecote rå	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Entrecote medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Entrecote godt stekt	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
Lam-mekjøtt	Lammstek, hel benfri medium	90 mm	55°C	20 timer	30 timer
	Lammstek, hel, benfri godt stekt	90 mm	65°C	20 timer	30 timer
Svinekjøtt	Svinefilet	40 mm	64°C	2 timer	4 timer
	Spare ribs, små (kammben)	15 mm	60°C	4 timer	20 timer
Kylling	Kyllingfilet	25 mm	64°C	2 timer	4 timer
Fisk	Fet fisk, med kjerne	30 mm	55°C	20 min	40 min
	Fet fisk, medium	30 mm	60°C	20 min	40 min
	Mager fisk, medium	15 mm	58°C	20 min	40 min

Grønnsaker	Rødbeter	Opp til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Gulrøtter	Opp til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Rotselleri	Opp til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Poteter	Opp til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Asparagus	Opp til 70 mm	84°C	30 min	1 time
	Løk	Opp til 70 mm	84°C	30 min	1 time
	Broccoli	Opp til 70 mm	84°C	30 min	1 time
	Blomkål	Opp til 70 mm	84°C	30 min	1 time
	Aubergine	Opp til 70 mm	84°C	30 min	1 time
	Fenikkel	Opp til 70 mm	84°C	30 min	1 time

Tidsangivelsene over er basert på den råvaretykkelsen som er oppgitt i tabellen. Hvis du bruker tynnere eller tykkere råvarer, påvirker dette tilberedningstiden for råvaren. For eksempel må en stek eller større kjøttbit av svinekjøtt med 7 cm i diameter tilberedes i minst 5 timer på ønsket temperatur. Maksimal tykkelse på en stek eller større kjøttbit av svinekjøtt som skal tilberedes ved lav temperatur i sirkulator, er 7 cm i diameter.

Starte tilberedningen

- Når ønsket temperatur og tid er stilt inn, trykker du på strømbryteren/start-/ pauseknappen for å starte oppvarmingen av vannet. Aktuell vanntemperatur vises i displayet under oppvarming. I timerdisplayet vises «----».
- Når vannet har nådd innstilt temperatur, piper apparatet tre ganger for å minne om at de vakuumpakkede råvarene skal plasseres i beholderen. Merk at displayet kan vise innstilt temperatur før apparatet piper, men vent alltid til du hører pipet for å være sikker på at vannet holder jevn temperatur.
- Legg vakuumposen(e) med råvarer vertikalt i posestativet, eller legg posen rett i beholderen/gryten hvis du skal tilberede større råvarer. Kontroller alltid at vannet kan sirkulere fritt rundt posen(e). Pass alltid på at innholdet i posen(e) ligger helt under vannoverflaten. Dekk vannflaten med de medfølgende sous vide-kulene for å få en isolerende effekt som bidrar til å opprettholde temperaturen under hele tilberedningen. Råvarene tilberedes nå i henhold til innstilt temperatur og tid (timeren teller ned minuttene).

- Trykk på strømbryteren/start-/pauseknappen, så begynner den innstilte tilberedningstiden å telle ned. Tilberedning skjer nå gjort i henhold til innstilt temperatur og tid.
- Tilberedningstemperatur og tilberedningstid kan endres under tilberedningen. Trykk på strømbryteren/start-/pauseknappen, og gjenta tidligere instruksjoner for å endre temperatur og/eller tid. Trykk deretter på samme knapp igjen for å fortsette tilberedningen.
- For å stoppe eller pause tilberedningen trykker du på strømknappen/start-/pauseknappen. For å fortsette tilberedningen trykker du på samme knapp igjen.
- Når den innstilte tiden er gått, piper apparatet 3 ganger og displayet blinker.
- For å slå av apparatet trykker du på strømbryteren/start-/pauseknappen i 3 sekunder, en pipelyd høres og displayet slukkes. Hvis apparatet ikke slås av manuelt, fortsetter apparatet å gå. Timerdisplayet viser hvor lang tid som har gått siden den innstilte tiden ble passert. Temperaturdisplayet viser gjeldende vanntemperatur. Etter ca. 2 timer slår apparatet seg automatisk av, og displayet slukkes. Dra alltid ut kontakten etter bruk.
- Ta opp vakuumposene fra beholderen.

OBS! Tøm alltid beholderen etter bruk, og bruk aldri samme vann om igjen ved tilberedning.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Senk aldri kontrollpanelet eller ledningen ned i vann eller andre væsker.
- Ikke la sirkulatoren stå i vann i lengre tid.
- Apparatet og apparatdelene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Løsne festeskruen og løft apparatet vekk fra beholderen.
- Hvis maten har havnet i vannet under bruk, bør apparatet rengjøres på følgende måte. Trekk ned gummidekselet som omgir apparatet. Skru løs den lille skruen som sitter under festeanordningen på metalldekselet. Trekk metalldekselet ned og rengjør på tilgjengelige steder med en penselbørste eller tannbørste. Ikke bruk ripende skuresvamper eller lignende. Sett på plass dekselet, stram skruen og trekk opp gummidekselet etter rengjøring.
- Tørk av kontrollpanelet med en fuktig klut.
- Oppbevar alltid apparatet vertikalt etter bruk.

Avkalking

Hvis du har kalkholdig vann i området der du bor, bør apparatet avkalkes etter ca. 20 gangers bruk, eller etter en total brukstid på 200 timer.

Plasser apparatet i en passende beholder. Hell i vann, slik at det når MAX-merket på apparatet, og tilsett 5 g eddik per 10 liter vann.

Koble til apparatet. Trykk på innstillingsknappen for temperatur, og still inn temperaturen på 80 °C og timeren på 3 timer i henhold til tidligere instruksjoner.

Når temperatur- og timerinnstillingene er utført, trykker du på strømbryteren/ start-/pauseknappen for å starte oppvarmingen. Når det har gått 3 timer, varsler apparatet. Kontroller resultatet av avkalkingen.

Hvis det fremdeles er kalkavleiringer i apparatet, gjentar du samme prosedyre, men tilsett mer eddik i vannet.

Når avkalkingen er ferdig, heller du ut vann/eddik-blandingen og rengjør apparatet og beholderen med rent vann. Tørk av apparatet før du setter det bort.

Problemløsning

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser «E1».	Beholderen er tom. Vannivået er for lavt.	Fyll beholderen med rent vann over MIN-nivået.
Displayet viser «E4».	Vannnivået er under MIN-nivået, noe som forårsaker tørrkoking.	Slå av apparatet. Tilsett nok vann og vent til sirkulatoren er avkjølt før du slår på apparatet igjen.
Displayet viser «E2», «E3», «E5» eller «E6».	Apparatet er defekt.	Kontakt forbrukerservice.

Hvis andre feil oppstår under bruk, må du slå av apparatet ved å dra ut kontakten. Kontakt butikken der apparatet ble kjøpt. Forsøk aldri å reparere selv da dette kan forårsake risiko.

Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

OBH Nordica garanterer at dette produktet vil være fritt for produksjonsfeil i materialer eller arbeid i 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, fra og med kjøpsdato eller leveringsdato.

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er

begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

OBH Nordica er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte noen produkter der det ikke kan legges frem gyldig kjøpskvittering. Defekt produkt kan leveres tilbake til butikken der det ble kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnlattelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet
- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller spenningsvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet
- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5
0216 Oslo
Norge
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7974
220-240 V ~, 50 Hz
800 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen merkittyä MAX-tasoa syvemmälle.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. **Varoitus!** Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana, minkä takia niihin ei saa koskea.

12. Anna laitteen jäähtyä ennen sen nostamista pois astiasta, ennen puhdistusta ja ennen säiliön tyhjännystä.
13. Älä liikuta tai siirrä laitetta käytön aikana.
14. Astian on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötila.
15. Aseta astia ja laite tukevalle ja kosteutta kestäväälle alustalle.
16. Vettä on lisättävä niin paljon, että laitteen MIN-taso ylittyy, mutta MAX-taso ei.
17. Jos astiaan laitetaan liian paljon vettä, vesi voi tulla reunan yli, kun raaka-aineet lisätään. Huolehdi, ettei näin käy.
18. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
19. Aseta laite pystyasentoon käytön jälkeen.
20. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
21. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
22. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
23. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
24. Mikäli laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Laitteen osat (katso kuva sivulla 3)

- A. Ohjaustaulu
- B. Kiinnitysruuvi (ei näy kuvassa)
- C. Kuumennusvastuskotelo
- D. Virtaussäleikkö
- E. Pussiteline
- F. Sous vide -kuulat

Näytön toiminnot (katso sivulla 3 oleva kuva)

- 1. Lämpötilan näyttö - lämpötila-alue 25-90 ° C
- 2. Lämpötilan symboli
- 3. +/- -painikkeet ajan ja lämpötilan asettamiseksi
- 4. Ajastimen näyttö - aika valittavissa alueella 00.10-72.00
- 5. Ajastinsymboli
- 6. Ajan ja lämpötilan valintapainike
- 7. Virtakatkaisin / käynnistys-/pysäytyspainike

Sous vide -valmistusmenetelmää on käytetty jo pitkään ravintola-alalla, ja sitä pidetään ylivoimaisena, koska se säilyttää raaka-aineen maun ja laadun.

Sous vide tarkoittaa "tyhjiössä". Sous vide -laitteessa raaka-aine valmistetaan matalassa ja tarkasti kontrolloidussa lämpötilassa. Jos asetat lämpötilaksi esimerkiksi 58,4 °C ja valmistat tyhjiöpakatun lihanpalan, kypsän lihan lämpötila on kauttaaltaan sama. Valmistusaika on vesihaudekypsennyksessä pidempi, ja tyhjiöpakatun raaka-aineen ravintoaineet ja maku säilyvät paljon paremmin kuin perinteisessä ruoanlaitossa. Lihasta tulee mureampaa, ja vihannesten maku säilyy paremmin.

Sous vide -laitteessa valmistettava ruoka pitää ensin tyhjiöpakata. Muussa tapauksessa mehukkuus ja maku häviävät veteen.

Tämä sous vide -laite on varustettu sirkulaattorilla, joka kierrättää vettä parhaalla mahdollisella tavalla ja auttaa säilyttämään säädetyt lämpötilan tarkasti ja tasaisesti.

Huomioi, ettei lihaan synny totutun kaltaista paistopintaa sous vide -menetelmää käytettäessä. Siksi liha täytyy paistaa nopeasti jälkikäteen pintamaun parantamiseksi. Lihan voi paistaa grillissä tai nopeasti paistinpannussa.

Sekä sous vide -menetelmän että perinteisten ruoanvalmistusmenetelmien yhteydessä on ruoka-aineiden käsittelyssä noudatettava ruoan turvallisuuteen liittyviä suosituksia.

- Tarkista, että kätesi ja käyttämäsi keittiövälineet ovat puhtaat.
- Varmista, että ruoka-aine on tuore ja korkealaatuinen.
- Käytä ainoastaan tuoreita ja huolellisesti puhdistettuja vihanneksia ja mausteita.

- Käytä eri ruoka-aineiden käsittelyyn eri keittiövälineitä. Pidä huoli siitä, ettei raaka elintarvike tai sen käsittelyyn käytetty keittiöväline joudu kosketuksiin jo valmistetun ruoan kanssa.
- Valmista ruoka aina huolellisesti. Katso tässä käyttöohjeessa jäljempänä olevan taulukon suosituksia.
- Tarjoile valmistettu ruoka välittömästi tai säilytä ja jäähdytä se turvallisesti asiaankuuluvien ohjeiden mukaan.

Ennen käyttöä

Kiinnitä sous-vide-laite kattilaan tai astiaan siten, että kiinnitysruuvi sijaitsee astian ulkopuolella. Huomaa, että vedenpinnan on ylitettävä MIN-merkintä. Lisäksi suositellaan, että astian tilavuus on vähintään 5 litraa, halkaisija on vähintään 24 cm ja korkeus on vähintään 22 cm. Sous vide -laite pystyy kuumentamaan enintään 15 litraa vettä. Kun kattila tai pata on täytetty vedellä, ravistele laitetta kevyesti, jotta mahdolliset ilmakuplat poistuvat vesipumpusta. Muutoin ilmakuplat voivat aiheuttaa melua ja pumpun kulumista. Kiinnitä sous-vide-laite astiaan kiinnitysruuvilla.

HUOM! Laitte täytyy kiinnittää astiaan ruuvaamalla. Sitä ei saa jättää irralleen. Sen täytyy olla astiassa pystysuorassa asennossa.

Esikäsittele valmistettavat raaka-aineet maustamalla ja tyhjiöpakkaamalla ne ennen laitteen käynnistämistä. Noudata tyhjiöpakkauslaitteen käyttöohjeessa annettuja ohjeita ennen tyhjiöinnin aloittamista.

Täytä kattila tai astia vedellä sirkulaattorin MIN-merkin yläpuolelle saakka. Muutoin laite ei käynnisty ja näytössä näkyy "E1". Huomioi, että vedenpinnan tason tulee olla MIN- ja MAX-merkkien välissä, kun tyhjiöpakatut raaka-aineet ovat vedessä. On suositeltavaa käyttää lämmintä hanavettä, jotta lämpiämisaika lyhenee.

Aseta kattila tai astia tasaiselle ja kosteutta kestäväälle pinnalle (mieluiten esimerkiksi pannunalustalle). Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan. Kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 88:88 ja 88:88. Käynnistä laite painamalla näytössä näkyvää virtakytkintä / käynnistys-/taukopainiketta noin 2 sekunnin ajan, esiasetukset 56 °C ja 08:00 näkyvät näytössä.

Laitte on asetettu näyttämään lämpötilan celsiusasteina (°C). Jos näytössä näkyy °F, paina lämpötilan-/ajanvalintapainiketta (6) noin 3 sekunnin ajan, jotta voit vaihtaa lämpötilayksiköiden välillä. Huomaa, että tämä on tehtävä ennen laitteen käynnistämistä.

Paina ajan/lämpötilan säätöpainiketta (6). Näyttö vilkkuu ja haluttu lämpötila voidaan nyt valita valmistettavan ruoan mukaan (katso jäljempänä näkyvä taulukko) +- ja - -painikkeilla. Lämpötila-alue on 25–90 °C.

Paina ajan/lämpötilan säätöpainiketta uudelleen. Ajastimen näyttö vilkkuu ja haluamasi aika voidaan nyt asettaa +- ja/tai - -painikkeella (0:10-75:00 tuntia).

Ohjeellisia valmistusaikoja

Alla olevassa taulukossa annetaan lämpötilaehdotuksia halutun lopputuloksen saavuttamiseksi. Sirkulaattorin lämpötila voidaan säätää 0,1 asteen välein, joten laitetta voidaan käyttää apuna omien henkilökohtaisten makumieltymysten toteuttamisessa. Saavutat parhaan lopputuloksen kokeilemalla eri lämpötiloja.

Alla oleva taulukko koskee jääkaappikylmiä (noin +5 °C) raaka-aineita.

Nimi	Kuvaus	Paksuus	Lämpötila	Minimiaika	Maksimiaika
Naudanliha	Ulkofilee, rare	20 mm	52 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Ulkofilee, medium	20 mm	55 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Ulkofilee, well done	20 mm	65 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Sisäfilee, rare	20 mm	52 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Sisäfilee, medium	20 mm	55 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Sisäfilee, well done	20 mm	65 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Entrecôte, rare	20 mm	52 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Entrecôte, medium	20 mm	55 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Entrecôte, well done	20 mm	65 °C	2 tuntia	4 tuntia
Lammas	Lampaanpaisti, kokonainen luuton, medium	90 mm	55 °C	20 tuntia	30 tuntia
	Lampaanpaisti, kokonainen luuton, well done	90 mm	65 °C	20 tuntia	30 tuntia
Sianliha	Porsaanfilee	40 mm	64 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Paahtokylki, pieni (kylkiluilla)	15 mm	60 °C	4 tuntia	20 tuntia
Broileri	Broilerinfilee	25 mm	64°C	2 tuntia	4 tuntia

Kala	Rasvainen kala, keskeltä hieman raaka	30 mm	55 °C	20 min	40 min
	Rasvainen kala, medium	30 mm	60 °C	20 min	40 min
	Vähärasvainen kala, medium	15 mm	58 °C	20 min	40 min
Vihannekset	Punajuuri	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Porkkana	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Mukulaselleri	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Peruna	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Parsa	Enintään 70 mm	84 °C	30 min	1 tunti
	Sipuli	Enintään 70 mm	84 °C	30 min	1 tunti
	Parsakaali	Enintään 70 mm	84 °C	30 min	1 tunti
	Kukkakaali	Enintään 70 mm	84 °C	30 min	1 tunti
	Munakoiso	Enintään 70 mm	84 °C	30 min	1 tunti
	Fenkoli	Enintään 70 mm	84 °C	30 min	1 tunti

Yllä mainitut valmistusajat riippuvat taulukossa mainitun raaka-aineen paksuudesta. Raaka-aineen valmistusaikaan vaikuttaa se, onko valmistettava tuote ohut vai paksu. Esimerkiksi halkaisijaltaan noin 7 sentin suuruisen paistin tai suuren naudanlihapalan valmistus kestää vähintään viisi tuntia halutussa lämpötilassa. Sirkulaattorin avulla alhaisessa lämpötilassa valmistettava paisti tai suuri naudanlihapala saa olla halkaisijaltaan enintään 7 cm.

Ruoanvalmistamisen aloittaminen

- Kun haluttu lämpötila ja aika on asetettu, paina virtakatkaisinta / käynnistys-/tauko-painiketta. Veden lämmittäminen alkaa. Nykyinen veden lämpötila näkyy näytössä lämmittämisen aikana. Ajastimen näytössä näkyy "----".
- Kun säädetty lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu kolme äänimerkkiä muistutukseksi siitä, että tyhjiöpakatut raaka-aineet tulee asettaa astiaan.

Asetettu lämpötila voi näkyä näytössä ennen kuin äänimerkki kuuluu, mutta odota äänimerkkiä, jotta veden lämpötila on varmasti tasaantunut.

- Aseta raaka-aineita sisältävä(t) tyhjiöpussi(t) pussitelineeseen pystysuoraan. Jos valmistettava raaka-aine on kookas, aseta pussi suoraan kattilaan tai pataan. Tarkista, että vesi pääsee kiertämään vapaasti pussien ympärillä. Varmista aina, että pussin/pussien sisältö on kokonaan vedenpinnan alla. Peitä veden pinta mukana toimitetuilla sous vide -kuulilla. Ne eristävät lämpöä, joten ne auttavat pitämään lämpötilan muuttumattomana valmistamisen ajan. Raaka-aineet kypsennetään asetetussa lämpötilassa ja asetetun ajan verran (ajastin laskee minuutteja).
- Paina virtakytkintä/ käynnistys-/tauko-painiketta. Säädetty valmistusaika alkaa kuluu. Ruoanlaitossa käytetään nyt asetettua lämpötilaa ja aikaa.
- Ruoanvalmistuslämpötila ja -aika voivat muuttua ruoanvalmistuksen aikana. Voit muuttaa lämpötilaa ja/tai aikaa painamalla virtakatkaisinta / käynnistys-/taukopainiketta ja toimimalla edellä kuvatulla tavalla. Paina sitten samaa painiketta uudelleen, kun haluat jatkaa ruoanvalmistusta.
- Voit lopettaa tai keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla virtapainiketta / käynnistys-/tauko-painiketta. Voit jatkaa ruoanvalmistusta painamalla samaa painiketta uudelleen.
- Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu 3 äänimerkkiä ja näyttö vilkkuu.
- Jos haluat sammuttaa laitteen, paina virtapainiketta / käynnistys-/tauko-painiketta 3 sekunnin ajan. Kuuluu yksi äänimerkki ja näyttö sammuu. Jos laitetta ei ole kytketty pois päältä käsin, laite jatkaa toimintaansa. Ajastinnäytössä näkyy, kuinka kauan aikaa on kulunut asetetun ajan päätyttyä. Lämpötilanäytössä näkyy veden lämpötila. Noin kahden tunnin kuluttua laite sammuu automaattisesti ja näyttö sammuu. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Nosta vakuumpussit pois astiasta.

HUOM! Tyhjennä aina astia käytön jälkeen äläkä koskaan käytä uudelleen samaa vettä valmistuksessa.

Puhdistus ja kunnossapito

- Kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja hoitoa.
- Älä upota ohjaustaulua tai liitosjohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä anna sirkulaattorin olla vedessä pitkään.
- Laitetta ja sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Irrota kiinnitysruuvi ja nosta laite pois astiasta.
- Jos ruokaa on joutunut veteen käytön aikana, laite on puhdistettava seuraavasti. Vedä laitteen ympärillä oleva kumisuojaus alas. Irrota pieni ruuvi, joka on kiinnittimen alapuolella metallikuoressa. Vedä metallinen kansi alas ja puhdista astianpesu- tai hammasharjalla ne osat, joihin pääset käsiksi. Älä käytä hankaussientä tai vastaavaa. Puhdistamisen jälkeen aseta kansi takaisin paikalleen, kiristä ruuvi ja vedä kumisuojaus ylös.
- Pyyhi ohjauspaneeli kostealla liinalla.
- Säilytä laite aina pystyasennossa käytön jälkeen.

Kalkinpoisto

Jos asuinpaikkasi vesi on kalkkipitoista, laitteelle on suoritettava kalkinpoisto noin 20 käyttökerran jälkeen tai kun sitä on käytetty yhteensä 200 tuntia.

Aseta laite sopivaan astiaan. Kaada laitteeseen niin paljon vettä, että vedenpinta on MAX-merkin tasolla, ja lisää 5 grammaa viinietikkaa 10 litraan vettä.

Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan. Paina lämpötilan säätöpainiketta. Aseta lämpötilaksi 80 °C ja ajastin 3 tunniksi aiempien ohjeiden mukaisesti.

Kun lämpötila ja aika on valittu, käynnistä lämmitys painamalla virtakatkaisinta / käynnistys-/tauko-painiketta. Kolmen tunnin kuluttua laiteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista kalkinpoiston tulos.

Jos kalkkia on jäljellä, toista sama menetelmä, mutta lisää veteen enemmän viinietikkaa.

Kun kalkinpoisto on valmis, kaada vesi-viinietikkaseos pois ja puhdista laite ja astia puhtaalla vedellä. Kuivaa laite ennen säilytykseen siirtämistä.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Näytössä näkyy "E1".	Astia on tyhjä. Vedenpinta on liian matala.	Täytä astia puhtaalla vedellä MIN-tason yläpuolelle.
Näytössä näkyy "E4".	Veden taso alittaa MIN-tason, joten laite käy kuivana.	Sammuta laite. Lisää riittävästi vettä ja odota ennen laitteen käynnistämistä uudelleen, että sirkulaattori jäähtyy.
Näytössä näkyy "E2", "E3", "E5" tai "E6".	Laite on viallinen.	Ota yhteys asiakaspalveluun.

Jos käytön aikana ilmenee jokin muu vika, katkaise virta irrottamalla pistoke pistorasiasta. Ota yhteyttä myymälään, josta laite on hankittu. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse, sillä se voi olla vaarallista.

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

OBH Nordica myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun kaikkien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuu on voimassa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa, ja se on voimassa ostopäivästä tai toimituspäivästä alkaen.

Tämä valmistajan kaupallinen takuu kattaa kaikki kustannukset, myös tarvittavat työkustannukset, joita syntyy, kun vialliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viallinen osa. Viallisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kuluvien osien käyttö
- mekaaniset vauriot, ylikuormitus
- vauriot tai huonot lopputulokset, joiden synä on väärä eli tuotetunnisteesta tai teknisistä tiedoista poikkeava jännite tai taajuus
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsy tuotteen sisään
- kalkkeutuminen (kalkki tulee poistaa käyttöohjeiden mukaisesti)
- salaman tai virtapiikin aiheuttama vaurio
- tuotteessa olevaan lasiin tai posliiniin muodostunut vaurio
- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

OBH Nordican kaupallinen takuu ei heikennä kuluttajan mahdollisia lainsäädännöllisiä oikeuksia tai oikeuksia, joita ei voi rajoittaa tai olla huomioimatta, eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7974
220–240 V ~, 50 Hz
800 wattia



Oikeus muutokseen pidätetään.

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240 volt AC only and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug after use and before cleaning and maintenance.
4. Never immerse the appliance lower than to the marked MAX level of water.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Keep the appliance and the cord out of reach of children under the age of 8.
9. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.

11. **Warning!** The surfaces of the appliance can get very hot during use, so do not touch these parts during use.
12. Let the appliance cool before you remove any parts, before cleaning and before you empty the appliance.
13. Do not tilt or move the appliance during use.
14. The container can take a temperature up to at least 100°C.
15. Position the appliance on a stable and moisture-resistant surface.
16. The water level should be above the MINI level and under the MAX level of the appliance.
17. If there is too much water in the container, it may overflow when you add the ingredients. Check that the vacuum container has not been damaged.
18. The appliance should only be used under supervision.
19. Position the appliance vertically after use.
20. The appliance is not for outdoor use.
21. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
22. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
23. The appliance is for domestic use only.
24. If the appliance is used for other purposes than intended or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for

any consequences will rest with the user. Any damages of the product or other things are not covered by the warranty.

Main components (see image on page 3)

- A. Control panel
- B. Fastening screw (not shown)
- C. Heating element cover
- D. Flow grate
- E. Batch rack
- F. Sous vide balls

Display functions (see illustration page 3)

- 1. Temperature display - Temperature range between 25-90 ° C
- 2. Temperature icon
- 3. +/- buttons for setting time and temperature
- 4. Timer display - time interval between 00:10-72:00
- 5. Timer icon
- 6. Button for selecting time and temperature
- 7. Power/Start/Pause button

Sous vide has been used as a cooking technique in the restaurant sector for many years and is considered to be unbeatable when it comes to preserving the taste and quality of the ingredients.

Sous vide means "under vacuum". With a sous vide cooker a lower and more precise temperature is applied to the food. This means that if you set the temperature to 58.4°C for example and place a piece of vacuum packed meat in this, the meat will be cooked to this temperature right through. Cooking times are longer than with traditional cooking and the vacuum packed food retains its nutrients and flavour in a completely different way. Meat becomes more tender and vegetables have a more concentrated flavour.

Food that is to be cooked sous vide must first be vacuum packed. Otherwise the juice and flavour will disappear into the water.

This sous vide cooker is equipped with a circulator, which circulates the water so as to maintain a precise, even water temperature at all times.

You should be aware that when you cook sous vide the surface of the meat does not have the cooked appearance you are used to. For this reason, you must quickly sear the meat for maximum surface flavour. This can be done on the grill or in a frying pan.

When handling ingredients, whether for sous vide or more traditional cooking methods, you should always be familiar with food safety.

- Be sure to have clean hands and only use clean kitchen tools.
- Ensure that you have fresh, high quality ingredients.
- Only use fresh, well cleaned vegetables and herbs.
- Use separate kitchen tools for different ingredients. You must keep raw food and its kitchen tools separate from cooked food.
- Always prepare the food properly; see the recommendations in the table further down the directions.
- Serve the cooked food immediately or follow routines for safe storage and cooling.

Before use

Attach the sous vide appliance to the pot/container so that the fastening screw is located on the outside of the container. Note that the water must reach the indicated MIN level. In addition, a container of at least 5 litres with a diameter of at least 24 cm and a height of at least 22 cm is recommended. The sous vide appliance has a maximum capacity of 15 litres for heating water. After the water has been added, gently shake the appliance to remove any air bubbles from the water pump. Remaining air bubbles may otherwise cause the appliance to be very noisy and unnecessary wear to the pump. Then screw the Sous vide appliance onto the container using the fastening screw.

NOTE! The appliance must be screwed onto a container and may not be placed freely. Note that it must also be placed completely straight in the container

Start by seasoning and vacuum packing the ingredients to be cooked so that everything is prepared before the appliance is started. Follow the instructions in the manual for the vacuum packer before vacuum packing.

Fill the pot/container with water above the MIN mark on the circulator, otherwise the appliance will not start and the display shows "E1". Note that the water level should be between the MIN and MAX markings when the vacuum-packed produce is soaked in the water. Warm tap water can be used to shorten the heating time.

Place the pot/container on a flat and moisture resistant surface (preferably on a trivet) and plug the appliance into a wall outlet. A beep will be heard and the display will flash, showing 88:88. Start the appliance by pressing the power/start/pause button on the display for about 2 seconds, the display will show the presets 56°C and 08:00.

The appliance is preset for temperature display in °C. If display in °F is desired, press the temperature/time selector button (6) for about 3 seconds to switch between the temperature units. Note that this must be done before starting the appliance.

Press the time/temperature setting button (6), the display will flash and the desired temperature can now be set depending on what to cook (see table below) using the + and - buttons. The temperature range is 25-90°C.

Press the time/temperature button again, the timer display will flash and the desired time can now be set using the + and / or button (0:10- 75:00 hours).

Guidelines for cooking

The table below gives suggested temperatures for achieving the desired result. The circulator can be set with a temperature interval of 0.1°C so as to adapt to personal preferences. We therefore recommend using these temperatures as a starting point.

The guidelines are for food at refrigerator temperature (about +5°C).

Name	Description	Thick-ness	Tempera-ture	Minimum time	Maximum time
Beef	Fillet of beef, rare	20 mm	52°C	2 hours	4 hours
	Fillet of beef, medium	20 mm	55°C	2 hours	4 hours
	Fillet of beef, well done	20 mm	65°C	2 hours	4 hours
	Fillet steak, rare	20 mm	52°C	2 hours	4 hours
	Fillet steak, medium	20 mm	55°C	2 hours	4 hours
	Fillet steak, well done	20 mm	65°C	2 hours	4 hours
	Entrecôte, rare	20 mm	52°C	2 hours	4 hours
	Entrecôte, medium	20 mm	55°C	2 hours	4 hours
	Entrecôte, well done	20 mm	65°C	2 hours	4 hours
Lamb	Roast lamb, without bones, medium	90 mm	55°C	20 hours	30 hours
	Roast lamb, without bones, well done	90 mm	65°C	20 hours	30 hours
Pork	Fillet of pork	40 mm	64°C	2 hours	4 hours
	Roast pork(ribs)	15 mm	60°C	4 hours	20 hours
Chicken	Fillet of chicken	25 mm	64°C	2 hours	4 hours

Fish	Fat fish, with seed	30 mm	55°C	20 min	40 min
	Fat fish, medium	30 mm	60°C	20 min	40 min
	Lean fish, medium	15 mm	58°C	20 min	40 min
Vegetables	Beetroot	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Carrots	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Celeriac	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Potatoes	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Asparagus	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Onion	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Broccoli	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Cauliflower	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Aubergine	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Fennel	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour

The times shown above are based on the thickness of the ingredients that is shown in the table. Using a thicker or thinner piece will affect the cooking time of the food. For example a steak or larger piece of beef 7 cm in diameter needs to be cooked for at least 5 hours at the desired temperature. The maximum thickness of a steak or larger piece of beef that should be cooked in a low temperature circulator is 7 cm in diameter.

Start cooking

- When the desired temperature and time have been set, press the power/start/pause button to start heating the water. Current water temperature will be shown on the display during the heating process. In the timer display, "----" will appear
- Once the appliance reaches the set temperature, the appliance will beep 3 times to remind you to put the vacuum-packed food in the container. Note that the display can show the set temperature before the appliance beeps,

but always wait until you hear the beep to be sure that the water has an even temperature.

- Place the vacuum bag(s) containing the food vertically in the batch rack or place the bag directly in the receptacle/pan if you are cooking larger ingredients. Always check that the water can circulate freely around the bag(s). Make sure that the content of the bag(s) is fully under the surface of the water. Cover the water surface with the accompanying sous vide balls to create an insulating effect that helps maintain an even temperature throughout the cooking process. The food is now cooked at the set temperature and for the set time (the timer counts down per minute).
- Press the power/start/pause button and the set cooking time will begin to count down. Cooking is now done according to the set temperature and time.
- Cooking temperature and cooking time may change during the cooking. Press the power/start/pause button, then repeat the instructions to change temperature and/or time. Then press the same button again to resume cooking.
- To stop or pause cooking, press the power button/start/ pause button. To resume cooking, press the same button again.
- When the set time has passed, the unit will beep 3 times and the display flashes.
- To turn off the appliance, press the power/start/pause button for 3 seconds, one beep will be heard and the display goes out. If the appliance is not switched off manually, the appliance will keep the process running. The timer display shows how long has elapsed since the set time was passed. The temperature display shows the current water temperature. After approximately 2 hours, the appliance will turn off automatically and the display will turn off. Always unplug after use.
- Remove the vacuum bags from the receptacle.

NOTE! Always empty the receptacle after use and never reuse the same water for cooking.

Cleaning and maintenance

- Always switch the appliance off and unplug it before any cleaning or maintenance.
- Never submerge the control panel or cord into water or other liquids.
- Do not allow the circulator to stand in water for prolonged periods.
- The appliance and its parts must not be washed in a dishwasher.
- Loosen the fastening screw and lift the appliance away from the container.
- If food has fallen into the water during use, the appliance should be cleaned as follows. Pull down the rubber cover that surrounds the appliance. Unscrew the small screw that is underneath the fastener on the metal cover. Pull the metal cover down and clean accessible places with a brush brush or toothbrush. Do not use scouring sponges or the like. Replace the cover, tighten the screw and pull up the rubber cover after cleaning.
- Wipe the control panel with a damp cloth.
- Always store the appliance vertically after use.

Descaling

If the water in your area is hard, the appliance will need descaling after around 20 uses, or after a total of 200 hours of use.

Place the appliance in a suitable receptacle. Pour water so that it reaches the MAX mark on the appliance and add 5 g of vinegar per 10 litres of water.

Plug in the appliance. Press the temperature button and set the temperature to 80°C and the timer to 3 hours according to previous instructions.

When temperature and timer settings are made, press the power/start/pause button to start the heating process. After 3 hours have passed, the appliance will beep. Check the descaling result.

If there are still limescale deposits present, repeat the same procedure, but add more vinegar to the water.

Once you have finished descaling, pour out the water/vinegar mixture and clean the appliance and receptacle with clean water. Then dry the appliance before storage.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The display shows "E1".	The container is empty. The water level is too low.	Fill the container with clean water above the MIN level.
The display shows "E4"	The water level is below the MIN level which causes dry cooking.	Turn off the appliance. Add enough water and wait until the circulator cools down before turning on the appliance again.
The display shows "E2", "E3", "E5" or "E6".	The appliance is defective.	Contact customer service.

If any fault occurs during use, switch off the appliance by unplugging it. Contact the store where you purchased the appliance. Never attempt repairs yourself as this may cause risks.

Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

OBH Nordica guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during 2 years within Sweden, Norway, Denmark and Finland, starting from the initial date of purchase or delivery date.

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At OBH Nordica's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordica's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The defective product may be returned to the store of purchase.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica 7974

220-240 V ~, 50 Hz

800 watt



With reservation for running changes.



SE/SB/7974/250518