



DESIGNING GOOD LIFE

Sous Vide Cooker IMMERSION

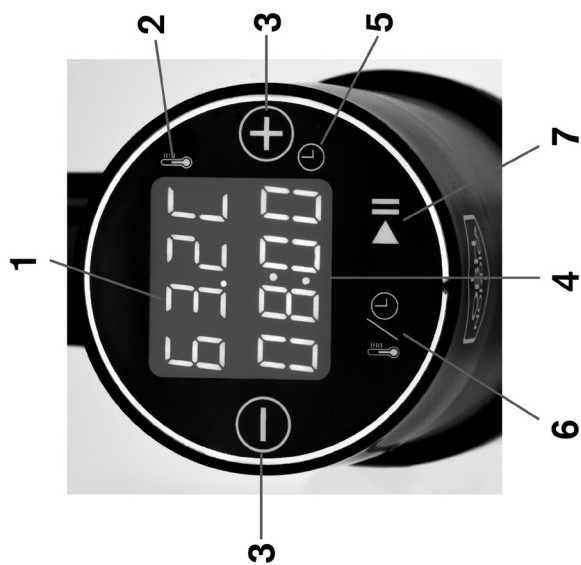
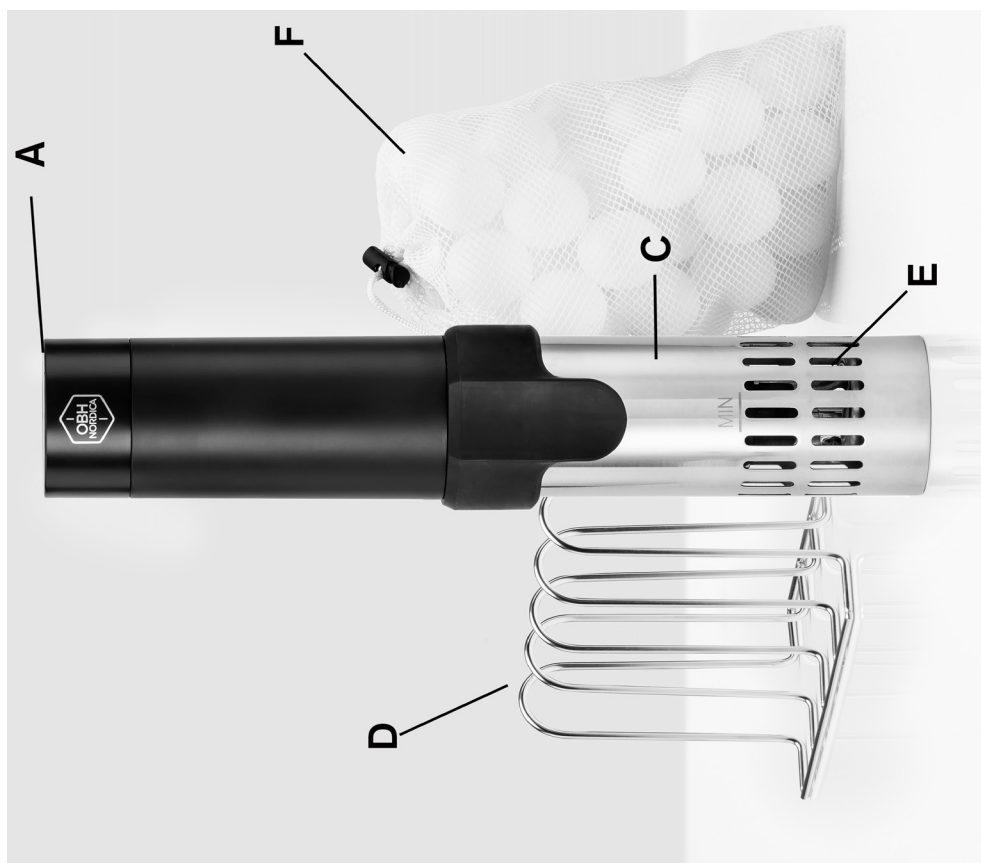
SOUS VIDE PRO+ 20 L

For the ultimate culinary experience



Making good!

Bruksanvisning – svenska	sida	4 – 14
Brugsanvisning – dansk	side	15 – 26
Bruksanvisning – norsk	side	27 – 37
Käyttöohjeet – suomi	sivu	38 – 49
Instruction manual – english	page	50 – 61



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. För att skydda mot elchock får inte sladden, stickkontakten eller hela apparaten nedsänkas i vatten eller annan vätska. Apparaten får inte sänkas ner längre än till markerad MAX-nivå.
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.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
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!** Apparats 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. Apparaten inte är avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
23. Dra alltid ur kontakten innan apparaten tas upp ur vattnet.
24. Efter att kontakten dragits ur kommer apparaten att vara varm och bör inte vidröras eller placeras på värmekänsliga ytor.
25. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
26. Apparaten är endast för privat bruk.
27. Varning för potentiell skada. 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.

28. Denna apparat är inte avsedd att användas i följande fall och garantin gäller inte för:
- personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
 - lantgårdar;
 - av gäster på hotell, motell och andra typer av inkvarteringar;
 - "bed and breakfast"-anläggningar.

Apparatens delar (se bild sid 3)

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

Displayens funktioner (se bild sid 3)

1. Temperatursymbol - 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 vakuum". 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 vakuumpackat kött i detta, så får köttet den temperaturen rakt igenom. Tillagningstiden är längre än vid traditionell matlagning och den vakuumpackade 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 vakuumpackas. Annars försvinner saft och smak ut i vattnet. Notera att ägg med skal inte ska vakuumpackas innan tillagning.

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.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerheten vid tillagning med sous vide skiljer sig från konventionella matlagningsmetoder. Börja inte tillagningsprocessen innan du är fullt införstådd med denna specifika hantering av livsmedel för att förhindra, eliminera eller minska livsmedlets biologiska, kemiska och fysiska faror till en säker nivå.

- Var noga med att ha rena händer och endast använda rena köksredskap och köksutrustning.
- 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. Om maten inte serveras omgående ska den kylas i 3°C eller lägre.
- Bästa sättet att döda parasiter i fisk och skaldjur är frysning ända fram till tillagning eller att köpa färdigfusen fisk eller skaldjur. Följ rekommenderade riktlinjer för tillagningstid och temperatur för att uppnå pastörisering.

Standard för frysning för att minimera risken för parasiter är genom att antingen frysa i:

- a. -35°C i 15 timmar, eller
- b. -20°C under 7 dagar, eller
- c. fryst vid -35°C tills genomfuset och sedan förvarats vid -20°C eller lägre under minst ett dygn.

Innan användning

Fäst sous vide-enheten på grytan/kärlet så att fästs kruven är placerad på utsidan av kärlet. Notera att vattnet måste nå över markerad MIN-nivå. TPassar tillsammans med kastruller och behållare med minimum 24 cm i diameter och 16 cm höjd. Notera att behållaren måste rymma minst 5 liter vatten vid användning. Sous vide-enheten har en maxkapacitet på 20 liter för uppvärmning av vatten.

Observera att maximal vattenkapacitet vid temperaturer som överstiger 75°C är 15 liter för att garantera att vattnet håller temperaturen och att maten blir ordentligt tillagad. Se till att använda sous vide-kylor för att undvika vattenavdunstning och för att hålla en konstant temperatur.

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 cirkulatorens, 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 fukttålig yta (gärna på ett grytunderlägg e d) och sätt apparatens kontakt i ett vägguttag. Ett pip hörs och displayen blinkar till med 8.8.8.8. 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 temperaturenheterna. 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 - knappen (0:10- 72:00 timmar). Om knappen hålls inne ökar/minskar tiden snabbare.

Riktlinjer vid tillagning

Rå mat eller livsmedel som inte är pastöriserade kan utgöra en hälsorisk för personer med nedsatt immunförsvar, gravida kvinnor, små barn samt äldre.

Sous vide-kokning under 55°C får inte överstiga en tillagningstid på 4 timmar. Mat tillagad vid temperaturer under 55°C under längre tid än 4 timmar måste kasseras.

För att uppnå pastörisering av biff, fläsk och fågel: innertemperatur 75°C under minst 2 min.

För att uppnå pastörisering av ägg: innertemperatur 75°C under minst 2 min.

För att uppnå pastörisering av grönsaker: innertemperatur 65°C under minst 2 min.

För att uppnå pastörisering av fisk och skaldjur: innertemperatur 65°C under minst 2 min.

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). Används frysta varor bör tillagningstiden ökas med 50%.

Namn	Beskrivning	Tjocklek	Temperatur	Minimumtid	Maximumtid
Nötkött	Ryggbiff rare	20 mm	52°C ⚠	2 timmar	4 timmar
	Ryggbiff medium	20 mm	57°C	2,5 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	57°C	2,5 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	57°C	2,5 timmar	4 timmar
	Entrecote well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
Lammkött	Lammstek, hel benfri medium	70 mm	55°C	10 timmar	30 timmar
	Lammstek, hel benfri well done	70 mm	65°C	10 timmar	30 timmar
Fläskkött	Fläskfile	40 mm	64°C	2 timmar	4 timmar
	Revbensspjäll små (kamben)	15 mm	60°C	4 timmar	20 timmar
Kyckling	Kycklingfile	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



FÖRSIKTIGHET: Livsmedel pastöriseras inte vid låga temperaturer och detta kan utgöra en risk för vissa individer. Detta inkluderar gravida kvinnor, små barn, äldre eller andra personer med nedsatt immunförsvar.

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 är 7 cm i diameter.

Starta tillagningen

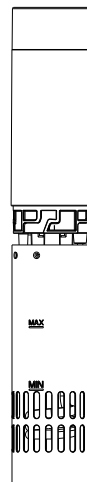
1. När önskad temperatur och tid har ställts in, tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen för att börja uppvärmningen av vattnet. Aktuell vattentemperatur visas i displayen under uppvärmning. I timerdisplayen visas "----".
2. När vattnet nått inställd temperatur piper apparaten 3 gånger som en påminnelse 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 10 gånger och tiden blinkar.
8. För att stänga av apparaten, tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen i 2 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 piper apparaten i 30 sekunder. Därefter 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.
- Ta bort gummiringen från produkten. Vrid och dra det rostfria elementskyddet längs kanalerna. Rengör svårtillgängliga ställen med en diskborste eller tandborste. Använd inte skursvamp. Efter rengöring, justera punkten med kanalen och vrid elementskyddet moturs för att dra åt. Se till att det är i rätt position, ett klickljud hörs.
- 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 regelbundet. Displayen visar CLn efter en total användningstid på 60, 120, 180 timmar osv. Utför avkalkning enligt följande: fyll ett mindre kärl med vatten (se till att vattnet når upp över MIN-nivån apparaten), tillsätt hushållsättika enligt tabellen.

Ättika %	Antal matskedar (15 ml) ättika per liter vatten
5	7
6	5,5
7	5
12	3
24	1,5
35	1

Det går även att använda citronsyra istället för ättika. Tillsätt då 50 g citronsyra per liter vatten.

Anslut apparaten. Ställ sedan in temperaturen på 40°C och timern på 3 timmar enligt tidigare instruktioner. Tryck på strömbrytaren/start-/pausknappen för att starta uppvärmningen. När 3 timmar passerat signalerar apparaten. Stäng av apparaten och kontrollera resultatet av avkalkningen.

OBS! Använd inte färdiga avkalkningsprodukter vid avkalkning av apparaten.

Om det fortfarande är kalkavlagringar kvar, upprepa samma procedur men ny blandning av vatten och ättika (eller vatten/citronsyra).

Efter avslutad avkalkning, häll ur blandningen, skölj apparaten och kärlet med rent vatten. Torka apparaten innan förvaring.

OBS! Se till att inte ättiksblandningen eller citronsyreblandningen kommer i kontakt med apparatens plastdelar.

Problemlösning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen visar "E1".	Vattennivån är för låg. Destillerat vatten används.	Fyll kärlet med rent vatten över MIN-nivån men under MAX-nivån. Tryck sedan på strömbrytaren/start-/pausknappen för att starta apparaten. Tillsätt lite salt i vattnet (1 krm per 5 liter vatten).
Displayen visar "E4"	Vattennivån är under MIN-markeringen vilket orsakar torrkokning.	Stäng av apparaten. Tillsätt tillräckligt med vatten och vänta tills cirkulatorn svalnat innan du slår på apparaten igen.
Displayen visar "E2", eller "E3".	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 strömvabrott
- 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 7975
220-240 V ~, 50 Hz
1000 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparatet

1. Læs brugervejledningen omhyggeligt før brug, og gem den til senere brug.
2. Slut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm og brug det kun til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.
4. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stikket eller hele apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Apparatet må ikke sænkes længere end til det Max-niveau, der er markeret.
5. Dette apparat kan anvendes af personer (heriblandt børn fra 8 år og opefter) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, hvis de 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 forstå potentielle risici.
7. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
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 bordet.
10. Placer aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Advarsel! Apparatets flader kan blive varme under brug, og må derfor ikke berøres under brug.
12. Lad apparatet køle af, før det løftes ud af beholderen, inden rengøring, og før beholderen tømmes.
13. Vip eller flyt ikke apparatet rundt under brug.
14. Beholderen skal kunne tåle en temperatur på mindst 100 °C.

15. Anbring beholderen og apparatet på en stabil flade, der tåler fugt.
16. Vand skal fyldes over apparatets MIN.-niveau og under MAX-niveau.
17. Hvis beholderen fyldes med for meget vand, kan det flyde over, når maden lægges i. Sørg for, at dette ikke sker.
18. Apparatet må kun anvendes under opsyn.
19. Opbevar altid apparatet lodret efter brug.
20. Apparatet må ikke bruges udendørs.
21. Kontrollér altid apparat, ledning og stik før brug. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, autoriseret serviceværksted eller autoriseret person for at undgå fare.
22. Apparatet ikke er beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
23. Træk altid stikket ud, før apparatet tages op af vandet.
24. Når stikket er trukket ud, er apparatet varmt og bør ikke berøres eller placeres på overflader, der ikke tåler varme.
25. Det anbefales at installere ekstra beskyttelse med fejlstrømsafbryder med en mærkestrøm på 30 mA. Kontakt en autoriseret elektriker.
26. Apparatet er kun beregnet til privat brug.
27. Advarsel om potentielle skader. Hvis apparatet benyttes til andet formål end det egentlige eller betjenes på anden vis end som beskrevet i brugervejledningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamlationsretten.

28. Dette apparat er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, og garantien gælder ikke for:
- køkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser
 - gårde
 - af gæster på hoteller, moteller og andre former for indkvartering
 - "bed and breakfast"-steder.

Apparatets dele (se billede side 3)

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

Displayets funktioner (se billede side 3)

1. Temperatursymbol 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. Bemærk, at æg med skal ikke skal vakuumpakkes før tilberedning.

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.

Fødevaresikkerhed

Fødevaresikkerhed ved tilberedning med sous vide er forskellig fra konventionelle tilberedningsmetoder. Start ikke tilberedningsprocessen, før du fuldt ud forstår denne særlige håndtering af fødevarer for at forebygge, eliminere eller reducere de biologiske, kemiske og fysiske farer til et sikkert niveau.

- Sørg omhyggeligt for at have rene hænder og kun bruge rene køkkenredskaber og køkkenudstyr.
- 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. Hvis maden ikke serveres straks, skal den afkøles ved 3 °C eller derunder.
- Den bedste måde at dræbe parasitter i fisk og skaldyr er frysning helt frem til tilberedning eller at købe færdig frossen fisk eller skaldyr. Følg anbefalinger for tilberedningstid og temperatur for at opnå pasteurisering.

Standard for frysning for at minimere risikoen for parasitter er enten ved frysning i:

- a. -35 °C i 15 timer, eller
- b. -20 °C i 7 dage, eller
- c. nedfrysning ved -35 °C indtil fødevaren er gennemfrosset og derefter opbevaring ved -20 °C eller derunder i mindst 24 timer.

Før brug

Fastgør sous vide-enheden til gryden/holderen, så fastgørelsesskruen er placeret på ydersiden af beholderen. Bemærk, at vandet skal nå over det angivne MIN-niveau. Passer til gryder og beholdere med en diameter på minimum 24 cm og 16 cm i højden. Bemærk, at gryden skal indeholde mindst 5 liter vand, når den bruges. Sous vide-enheden har en maks. kapacitet på 20 liter til opvarmning af vand.

Bemærk, at den maksimale vandkapacitet ved temperaturer over 75 °C er 15 liter for at sikre, at vandet holder temperaturen, og at maden er ordentligt tilberedt. Sørg for at bruge sous vide-kugler for at undgå vandfordampning og for at opretholde en konstant temperatur.

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 8.8.8.8 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 temperaturenhederne. 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 - (0:10-72:00 timer). Hvis knappen holdes inde tæller tiden hurtigere op/ned.

Retningslinjer ved tilberedning

Rå mad eller fødevarer, som ikke er pasteuriseret, kan udgøre en sundhedsrisiko for mennesker med nedsat immunforsvar, gravide kvinder, små børn og ældre.

Sous vide-tilberedning under 55 °C må ikke overstige en tilberedningstid på 4 timer. Mad, der tilberedes ved temperaturer under 55 °C i mere end 4 timer, skal kasseres.

For at opnå pasteurisering af oksekød, svinekød og fjerkræ: den indvendige temperatur skal være 75 °C i mindst 2 min.

For at opnå pasteurisering af æg: den indvendige temperatur skal være 75 °C i mindst 2 min.

For at opnå pasteurisering af grøntsager: den indvendige temperatur skal være 65 °C i mindst 2 min.

For at opnå pasteurisering af fisk og skaldyr: den indvendige temperatur skal være 65 °C i mindst 2 min.

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). Hvis der bruges frosne varer bør tilberedningstiden øges med 50%.

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



FORSIGTIGHED: *Fødevarer pasteuriseres ikke ved lave temperaturer, og dette kan udgøre en risiko for nogle personer. Dette omfatter gravide kvinder, små børn, ældre eller andre personer med nedsat immunforsvar.*

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, er 7 cm i diameter.

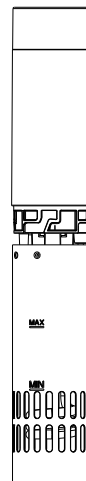
Start tilberedningen

1. 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 "----".
2. 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.
3. 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).
4. Tryk på strømafbryderen/start-/pauseknappen. Herefter begynder den indstillede tilberedningstid at tælle ned. Tilberedningen foregår nu i henhold til den indstillede temperatur og tid.
5. Tilberedningstemperatur og tilberedningstid kan ændre sig under tilberedningen. Tryk på strømafbryderen/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.
6. Tryk på strømafbryderen/start-/pauseknappen for at stoppe eller pause tilberedningen. For at genoptage tilberedningen skal du trykke på samme knap igen.
7. Når den indstillede tid er gået, bipper apparatet 10 gange, og displayet blinker.
8. For at slukke for apparatet skal du trykke på strømafbryderen/start-/pauseknappen i to 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 omkring to timer bipper apparatet i 30 sekunder. Derefter slukkes apparatet automatisk, og displayet slukkes. Tag altid stikket ud efter brug.
9. Tag vakuumposerne ud af beholderen.

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

Rengøring og vedligeholdelse

1. Sluk altid for apparatet, og træk stikket ud før rengøring og vedligeholdelse.
2. Kontrolpanel eller ledning må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
3. Lad ikke cirkulatordelen stå i vand i længere tid.
4. Apparatet og delene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
5. Løsn skruen, og løft apparatet væk fra beholderen.
6. Hvis fødevarerne er faldet i vandet under brug, skal apparatet rengøres som følger.
7. Fjern gummiringen fra produktet. Drej og træk elementdækslet i rustfrit stål langs kanalerne. Rengør svært tilgængelige steder med en opvaskebørste eller tandbørste. Brug ikke skuresvampe. Efter rengøring justeres punktet med kanalen, og elementafskærmningen drejes mod uret for at stramme. Sørg for, at den er i den rigtige position, der høres en kliklyd.
8. Tør kontrolpanelet af med en fugtig klud.
9. Opbevar altid apparatet vertikalt efter brug.



Afkalkning

Hvis du har kalkholdigt vand der hvor du bor, bør apparatet regelmæssigt afkalkes. Displayet viser CLn efter en samlet brugstid på 60, 120 og 180 timer osv. Udfør afkalkning som følger: fyld en mindre beholder med vand (sørg for at vandet når op over MIN-niveauet i apparatet) og tilsæt husholdningseddike ifølge tabellen.

Eddike %	Antal spiseskefulde (15 ml) eddike pr. liter vand.
5	7
6	5,5
7	5
12	3
24	1,5
35	1

Det kan også bruges citronsyre i stedet for eddike. Tilsæt 50 g citronsyre pr. liter vand.

Tilslut apparatet. Indstil derefter temperaturen på 40°C og timeren på tre timer i henhold til tidligere instruktioner. Tryk på strømafbryderen/start-/pauseknappen for at starte opvarmningen. Når der er gået tre timer, afgiver apparatet et signal. Sluk for apparatet og kontroller resultatet af afkalkningen.

OBS! Brug ikke færdige afkalkningsprodukter til at afkalke apparatet.

Hvis der stadig er kalkaflejringer tilbage, gentages samme procedure, men med en ny blanding af eddike og vand (eller vand/citronsyre).

Efter afsluttet afkalkning hældes blandingen ud, og apparatet og beholder skylles med rent vand. Tør apparatet, før det sættes væk.

OBS! Sørg for, at eddikeblandingen eller citronsyreblandingen ikke kommer i berøring med apparatets plastikdele.

Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser "E1".	Vandniveauet er for lavt. Destilleret vand anvendes.	Fyld beholderen med rent vand til over MIN-niveauet men under MAX-niveauet. Tryk derefter på strømafbryderen/start-/ pauseknappen for at starte apparatet. Tilsæt lidt salt til vandet (1/4 tsk pr. fem liter vand).
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", eller "E3".	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 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

2665 Vallengsbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7975

220-240 V ~, 50 Hz

1000 watt



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

Sikkerhetsforskrifter

1. Les nøye gjennom bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk.
2. Apparatet skal bare kobles til 220–240 volt vekselstrøm og bare brukes til det som det er beregnet til.
3. Trekk alltid ut støpselet etter bruk samt før rengjøring og vedlikehold.
4. For å unngå elektrisk støt må aldri ledningen, støpselet eller selve apparatet senkes i vann eller andre væsker. Apparatet må ikke senkes lenger ned enn til det markerte MAX-nivået.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkludert barn fra 8 år og oppover) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende kunnskap om eller erfaring med apparatet, hvis bruken skjer under overvåking av eller etter instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte, fra en person som har ansvar for deres sikkerhet, og de er klar over mulig risiko.
6. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid oppfatte og forstå potensiell risiko.
7. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
8. Plasser apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er under 8 år.
9. Sørg for at ledningen ikke henger fritt ned fra benkeplaten.
10. Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller liknende.
11. Advarsel! Overflatene på apparatet kan bli varme under bruk, og derfor må du ikke berøre disse overflatene under bruk.
12. La apparatet avkjøles før du løfter det ut av beholderen, før rengjøring og før du tømmer beholderen.

13. Ikke vipp eller flytt på apparatet under bruk.
14. Beholderen må tåle en temperatur på minst 100 °C.
15. Plasser beholderen og apparatet på en stabil overflate som tåler fukt.
16. Vannet må fylles til over MIN-nivået og under MAX-nivået.
17. Hvis beholderen er fylt med for mye vann, kan vannet renne over når råvarene senkes ned. Pass på at dette ikke skjer.
18. Apparatet skal bare brukes under tilsyn.
19. Plasser apparatet vertikalt etter bruk.
20. Apparatet skal ikke brukes utendørs.
21. Kontroller alltid apparat, ledningen og støpselet før bruk. Hvis ledningen er skadet, må den byttes av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en kvalifisert person for å unngå fare.
22. Apparatet er ikke beregnet til bruk med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
23. Trekk alltid ut kontakten før du tar apparatet opp av vannet.
24. Når kontakten er trukket ut, er apparatet fremdeles varmt og bør ikke berøres eller plasseres på overflater som ikke tåler varme.
25. Det anbefales å installere ekstra beskyttelse i form av jordfeilbryter med merkestrøm på 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
26. Apparatet er kun til privat bruk.
27. Advarsel om potensiell skade. Hvis produktet brukes til annet enn det er beregnet til, eller hvis det brukes uten å følge bruksanvisningen, er brukeren selv ansvarlig for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet som oppstår på grunn av dette, dekkes ikke av reklamasjonsretten.
28. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk i følgende tilfeller, og garantien gjelder ikke for:

- personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser;
- gårder;
- av gjester på hoteller, moteller og andre typer overnattingssteder;
- "bed and breakfast"-steder.

Apparatets deler (se bilde side 3)

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

Sous vide betyr «under vakuüm». 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 saften og smaken ut i vannet. Legg merke til at egg med skall ikke skal vakuumpakkes før tilberedning.

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.

Mattrygghet

Mattrygghet ved tilberedning med sous vide skiller seg fra konvensjonelle matlagingsmetoder. Ikke start tilberedningsprosessen før du fullt ut forstår denne spesifikke håndteringen av matvarer, slik at du kan forebygge, eliminere eller redusere matens biologiske, kjemiske og fysiske farer til et trygt nivå.

- Vær nøye med å ha rene hender, og bruk bare rene kjøkkenredskaper og kjøkkenutstyr.
- 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. Hvis maten ikke blir servert umiddelbart, skal den avkjøles ved 3 °C eller lavere.
- Den beste måten å drepe parasitter i fisk og skalldyr på, er ved å fryse maten helt frem til tilberedningen eller å kjøpe ferdigfrosset fisk eller skalldyr. Følg de anbefalte retningslinjene for tilberedningstid og temperatur for å oppnå pasteurisering.

Standard for frysing med tanke på å minimere risikoen for parasitter, er nedfrysing i

- a. -35 °C i 15 timer, eller
- b. -20 °C i 7 dager, eller
- c. nedfrost ved -35 °C til gjennomfrosset, og deretter oppbevart ved -20 °C eller lavere i minst ett døgn.

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-nivå. Passer til gryter og beholdere med minimum 24 cm diameter og 16 cm høyde. Merk at gryten må inneholde minst 5 liter vann når den er i bruk. Sous vide-enheten har en maksimal kapasitet på 20 liter for oppvarming av vann.

Vær oppmerksom på at den maksimale vannkapasiteten ved temperaturer over 75 °C er 15 liter for å sikre at vannet holder temperaturen og at maten blir riktig tilberedt. Pass på å bruke sous vide-kuler for å unngå at vannet fordamper og for å holde en konstant temperatur.

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 støpsel i en stikkontakt. Det høres et pip, displayet blinker og viser 8.8.8.8 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 stilles inn med knappene + og - (0:10–72:00 timer). Hold knappen inne for å øke/reducere tiden raskere.

Retningslinjer ved tilberedning

Rå mat eller mat som ikke er pasteurisert, kan utgjøre en helserisiko for personer med nedsatt immunforsvar, gravide kvinner, små barn og eldre.

Sous vide-matlagning under 55 °C må ikke overstige en tilberedningstid på 4 timer. Mat tilberedt ved temperaturer under 55 °C i mindre enn 4 timer, må kastes.

For å oppnå pasteurisering av biff, svinekjøtt og fugl: kjernetemperatur 75 °C i minst 2 min.

For å oppnå pasteurisering av egg: kjernetemperatur 75 °C i minst 2 min.

For å oppnå pasteurisering av grønnsaker: kjernetemperatur 65 °C i minst 2 min.

For å oppnå pasteurisering av fisk og skalldyr: kjernetemperatur 65 °C i minst 2 min.

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). Brukes frosne varer, bør tilberedningstiden økes med 50 %.

Navn	Beskrivelse	Tykkelse	Temperatur	Minimumpid	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
Lammekjøtt	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
	Asparges	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



FORSIKTIG: *Matvarer blir ikke pasteurisert ved lave temperaturer, og dette kan utgjøre en risiko for noen personer. Dette omfatter gravide kvinner, små barn, eldre eller andre personer med nedsatt immunforsvar.*

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 storfekjøtt med 7 cm i diameter tilberedes i minst 5 timer på ønsket temperatur. Maksimal tykkelse på en stek eller større kjøttbit av storfekjøtt som skal tilberedes ved lav temperatur, er 7 cm i diameter.

Start tilberedningen

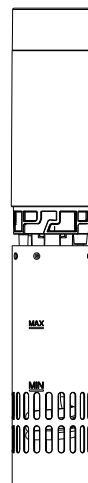
1. Når ønsket temperatur og tid er stilt inn, trykker du på strømbryteren/start-/ pauseknappen for å starte oppvarmingen av vannet. Aktuell vanntemperatur vises i displayet under oppvarming. I timerdisplayet vises «----».
2. Når vannet har nådd innstilt temperatur, piper apparatet tre ganger for å minne 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.
3. 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).
4. Trykk på strømbryteren/start-/pauseknappen, så begynner den innstilte tilberedningstiden å telle ned. Tilberedning skjer nå gjort i henhold til innstilt temperatur og tid.
 5. 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.
 6. For å stoppe eller pause tilberedningen trykker du på strømknappen/start-/pauseknappen. For å gjenoppta tilberedningen trykker du på samme knapp igjen.
 7. Når den innstilte tiden har gått, piper apparatet 10 ganger, og tiden blinker.
 8. For å slå av apparatet trykker du på strømbryteren/start-/pauseknappen i 2 sekunder. Du hører en pipelyd, 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 piper apparatet i 30 sekunder. Deretter slås apparatet av automatisk, og displayet slukkes. Dra alltid ut støpselet etter bruk.
 9. Ta opp vakuumposene fra beholderen.

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

Rengjøring og vedlikehold

1. Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten før rengjøring og vedlikehold.
2. Senk aldri kontrollpanelet eller ledningen ned i vann eller andre væsker.
3. Ikke la sirkulatoren stå i vann i lengre tid.
4. Apparatet og apparatdelene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
5. Løsne festeskruen og løft apparatet vekk fra beholderen.
6. Hvis mat har havnet i vannet under bruk, bør apparatet rengjøres på følgende måte.
7. Fjern gummiringen fra produktet. Vri og trekk elementbeskyttelsen i rustfritt stål langs kanalene. Rengjør vanskelig tilgjengelige steder med en oppvaskbørste eller tannbørste. Ikke bruk skuresvamper. Etter rengjøring, juster punktet med kanalen og vri elementbeskyttelsen mot klokken for å stramme. Kontroller at den er i riktig stilling, det skal høres en klinkelyd.
8. Tørk av kontrollpanelet med en fuktig klut.
9. Oppbevar alltid apparatet vertikalt etter bruk.



Avkalking

Hvis det er kalkholdig vann i området der du bor, bør apparatet avkalles regelmessig. Displayet viser CLn etter en samlet brukstid på 60, 120, 180 timer osv. Slik avkalles du apparatet: Fyll en mindre beholder med vann (sørg for at vannet står over MIN-nivået i apparatet), og tilsett husholdningseddik i henhold til tabellen.

Eddik %	Antall spiseskjeer (15 ml) eddik per liter vann.
5	7
6	5,5
7	5
12	3
24	1,5
35	1

Det er også mulig å bruke sitronsyre i stedet for eddik. Tilsett i så fall 50 g sitronsyre per liter vann.

Koble til apparatet. Still inn temperaturen på 40 °C og timeren på 3 timer, som beskrevet i tidligere instruksjoner. Trykk på strømbryteren / start-/ pauseknappen for å starte oppvarmingen. Når det har gått 3 timer, gir apparatet et signal. Slå av apparatet og kontroller avkalkingsresultatet.

OBS! Ikke bruk ferdige avkalkingsprodukter til avkalking av apparatet.

Hvis det fremdeles er kalkavleiringer i apparatet, gjentar du samme prosedyre, med en ny blanding av vann og eddik (eller vann og sitronsyre).

Når avkalkingen er ferdig, heller du ut vann- og eddikblandingen og skyller apparatet og beholderen med rent vann. Tørk av apparatet før du setter det bort.

OBS! Pass på at eddiksyre- eller sitronsyreblandingen ikke kommer i kontakt med plastdelene av apparatet.

Problemløsning

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser «E1».	Vannnivået er for lavt. Destillert vann brukes.	Fyll beholderen med rent vann over MIN-nivået, men under MAX-nivået. Trykk på strømbryteren / start-/ pauseknappen for å starte apparatet. Tilsett litt salt i vannet (1 krm per 5 liter vann).
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» eller «E3».	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, unnlatelse 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 7975
220-240 V ~, 50 Hz,
1000 watt



Rett 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 pistoke sähköpistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.
4. Sähköiskun välttämiseksi johtoa, pistoketta ja koko laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Laitetta ei saa upottaa nesteeseen laitteeseen 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 tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja.
7. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
8. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei virtajohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Varoitus! Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana, joten niihin ei saa koskea.

12. Anna laitteen jäähtyä ennen sen nostamista pois astiasta, ennen puhdistusta ja ennen säiliön tyhjennystä.
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 asetetaan laitteeseen. 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, sähköjohto ja pistoke eivät ole vaurioituneet. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
22. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
23. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kuin laite poistetaan vedestä.
24. Kun pistoke on irrotettu pistorasiasta, laite on lämmin, joten sitä ei saa koskettaa tai asettaa lämpöherkille pinnoille.
25. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.

26. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
27. Varoitus mahdollisista vahingoista. Jos 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.
28. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tapauksissa, eikä takuu ole silloin voimassa:
- Henkilökunnalle varatut keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - Maatilat
 - Hotelli-, motelli- ja muuntyyppisten majoitustilojen vieraat
 - Bed and breakfast -majoitus

Laitteen osat (katso kuva sivulla 3)

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

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 tyhjiöpakatun lihanpalan lämpötilaksi esimerkiksi 58,4 °C, kypsän lihan lämpötila on

kauttaaltaan sama eli 58,4 °C. 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. Huomaa, että kuorimattomia kananmunia ei saa tyhjiöpakata ennen kypsentämistä.

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

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

Elintarviketurvallisuus

Elintarviketurvallisuus sous vide -menetelmää käytettäessä eroaa tavanomaisia ruoanvalmistusmenetelmiä noudatettavista käytännöistä. Aloita valmistaminen vasta kun ymmärrät tämän valmistamistavan asettamat vaatimukset, jotta elintarvikkeen biologiset, kemialliset ja fyysiset vaarat ehkäistään tai ne vähennetään turvalliselle tasolle.

- Varmista, että kätesi ovat puhtaat. Käytä vain puhtaita keittiötyövälineitä.
- 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 noudattaen asianmukaisia ohjeita. Jos ruokaa ei tarjoilla heti, se on jäähdytettävä lämpötilaan 3 °C tai sitä kylmemmäksi.
- Paras tapa tappaa loiset kaloista ja äyriäisistä on säilyttää ne pakastettuina ruoanvalmistamisen aloittamiseen taakka tai ostaa ne valmiiksi pakastettuina. Noudata valmistusaika- ja lämpötilasuosituksia, jotta ruoka pastöroidaan.

Loisriskin vähentäminen pakastamalla edellyttää, että ruokaa pakastetaan

- a. lämpötilassa –35°C 15 tuntia, tai
- b. lämpötilassa –20 °C 7 vuorokautta, tai
- c. lämpötilassa –35 °C, kunnes se on pakastettu läpikotaisin, minkä jälkeen sitä säilytetään lämpötilassa –20 °C tai kylmemmässä vähintään vuorokausi.

Ennen käyttämistä

Kiinnitä sous-vide-laite kattilaan tai astiaan siten, että kiinnitysruuvi sijaitsee astian ulkopuolella. Huomaa, että vedenpinnan on ylitettävä MIN-merkintä. Sopii kattiloihin ja astioihin, joiden läpimitta on vähintään 24 cm ja korkeus vähintään 16 cm. Astiassa tulee olla vähintään 5 litraa vettä käytön aikana. Sous vide -laite pystyy kuumentamaan enintään 20 litraa vettä.

Huomaa, että veden enimmäistilavuus yli 75 °C:n lämpötilassa on 15 litraa, jotta varmistetaan, että veden lämpötila pysyy riittävän kuumana ja että ruoka kypsyy asianmukaisesti. Muista käyttää sous vide -paloja veden haihtumisen välttämiseksi ja lämpötilan pitämiseksi tasaisena.

HUOMIO! Laite 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 8.8.8.8 ja 88:88. Käynnistä laite painamalla näytössä näkyvää virtakytkintä / käynnistys-/taukopainiketta noin 2 sekunnin ajan, esiasetukset 56 °C ja 08:00 näkyvät näytössä.

Laite 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 - -painikkeilla (0:10-72:00 tuntia). Aika pitenee ja lyhenee nopeammin, jos painiketta pidetään painettuna.

Valmistusohjeita

Pastöroimattomat raaka-aineet tai elintarvikkeet voivat vaarantaa raskaana olevien naisten, pienten lasten, vanhusten ja sellaisten henkilöiden terveyden, joiden immuunipuolustusjärjestelmän teho on heikentynyt.

Jos sous vide -kypsennyslämpötila alittaa 55 °C, kypsentaminen saa kestää enintään 4 tuntia. Jos kypsennyslämpötila on alittanut 55 °C ja kypsentaminen on kestänyt yli 4 tuntia, tällainen ruoka täytyy heittää pois.

Naudan-, porsaan- ja linnunlihan pastöroiminen edellyttää, että sen sisälämpötila ylittää 75 °C vähintään 2 minuutin ajan.

Kananmunien pastöroiminen edellyttää, että niiden sisälämpötila ylittää 75 °C vähintään 2 minuutin ajan.

Vihannesten pastöroiminen edellyttää, että niiden sisälämpötila ylittää 65 °C vähintään 2 minuutin ajan.

Kalan ja äyriäisten pastöroiminen edellyttää, että niiden sisälämpötila ylittää 65 °C vähintään 2 minuutin ajan.

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.

Ohjeet koskevat jääkaappikylmiä (noin +5 °C) raaka-aineita. Jos käytetään pakastettuja raaka-aineita, kypsennysaikaa täytyy pidentää 50 %.

Nimi	Kuvaus	Paksuus	Lämpötila	Minimiaiika	Maksimiaiika
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



VAROITUS: Elintarvikkeet eivät pastöroitu matalissa lämpötiloissa. Tämä voi aiheuttaa riskin tietyille henkilöille. Tämä koskee raskaana olevia naisia, pieniä lapsia, vanhuksia tai muita, joiden immuunipuolustusjärjestelmän teho on heikentynyt.

Yllä mainitut valmistusajat määräytyvät taulukossa mainitun raaka-aineen paksuuden mukaan. 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. Alhaisessa lämpötilassa valmistettava paisti tai suuri naudanlihapala saa olla halkaisijaltaan enintään 7 cm.

Ruoanvalmistamisen aloittaminen

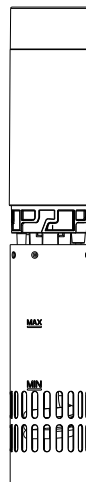
1. Kun haluttu lämpötila ja aika on asetettu, paina virtakatkaisinta / käynnistys-/tauko-painiketta. Veden lämmittäminen alkaa. Nykyinen veden lämpötila näkyy näytössä lämmittämisen aikana. Ajustimen näytössä näkyy "----".
2. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu kolme äänimerkkiä muistutukseksi 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.
3. 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 minuitteja).
4. Paina virtakytkintä/ käynnistys-/tauko-painiketta. Säädetty valmistusaika alkaa kulua. Ruoanlaitossa käytetään nyt asetettua lämpötilaa ja aikaa.
5. 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.
6. Voit lopettaa tai keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla virtapainiketta / käynnistys-/tauko-painiketta. Voit jatkaa ruoanvalmistusta painamalla samaa painiketta uudelleen.
7. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu 10 äänimerkkiä ja aika vilkkuu näytössä.
8. Jos haluat sammuttaa laitteen, paina virtapainiketta / käynnistys-/tauko-painiketta 2 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 2 tunnin kuluttua laitteesta kuuluu äänimerkki 30 sekunnin ajan. Tämän jälkeen laitteesta katkaistaan virta automaattisesti ja näyttö sammuu. Irrota pistoke sähköpistorasiasta aina käytön jälkeen.

9. Nosta vakuumpussit pois astiasta.

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

Puhdistus ja kunnossapito

1. Kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja hoitoa.
2. Älä upota ohjaustaulua tai liitosjohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
3. Älä anna sirkulaattorin olla vedessä pitkään.
4. Laitetta ja sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.
5. Irrota kiinnitysruuvi ja nosta laite pois astiasta.
6. Jos ruokaa on joutunut veteen käytön aikana, laite on puhdistettava seuraavasti.
7. Irrota kumirengas tuotteesta. Kierrä ja vedä ruostumattomasta teräksestä valmistettua elementtisuojusta pitkin kanavia. Puhdista vaikeasti saavutettavissa olevat paikat pesu- tai hammasharjalla. Älä käytä hankaussieniä. Säädä kanava puhdistuksen jälkeen ja kiristä elementin suojus kiertämällä sitä vastapäivään. Varmista, että se on oikeassa asennossa. Kun se menee oikeaan asentoon, kuuluu napsahdus.
8. Pyyhi ohjaustaulu kostealla liinalla.
9. Säilytä laite aina pystyasennossa käytön jälkeen.



Kalkinpoisto

Jos asuinalueesi vesi on kalkkipitoista, kalkki on poistettava laitteesta säännöllisesti. Näytössä näkyy CL, kun käyttötuntien määrä on 60, 120, 180 ja niin edelleen. Poista kalkki täyttämällä pienehkö astia vedellä ja lisäämällä siihen etikkaa taulukon mukaisesti. Vettä on oltava riittävästi, jotta se ulottuu MIN-tasolle saakka.

Etikkapitoisuus %	Ruokalusikallisten (15 ml) määrä etikkaa vesilitraa kohden.
5	7
6	5,5
7	5
12	3
24	1,5
35	1

Etikan sijasta voi käyttää sitruunahappoa. Käytä tällöin 50 g sitruunahappoa vesilitraa kohden.

Työnnä laitteen sähköpistoke sähköpistorasiaan. Aseta lämpötilaksi 40 °C ja ajastin 3 tunniksi aiempien ohjeiden mukaisesti. Käynnistä kuumennus painamalla virtapainiketta/käynnistys-/taukopainiketta. Kolmen tunnin kuluttua laitteesta kuuluu äänimerkki. Katkaise laitteesta virta. Tarkista kalkinpoiston tulos.

HUOMIO! Kun poistat laitteesta kalkin, älä käytä valmiina ostettavia kalkinpoistoaineita.

Jos kalkkia on jäljellä, toista toimet uudella veden ja etikan tai sitruunahapon seoksella.

Kun kalkinpoisto on valmis, kaada seos pois. Puhdista laite ja astia puhtaalla vedellä. Kuivaa laite ennen säilytykseen siirtämistä.

HUOMIO! Älä päästä etikka- tai sitruunahapposeosta kosketuksiin laitteen muoviosien kanssa.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Näytössä näkyy "E1".	Astia on tyhjä. Vedenpinta on liian matala. Käytä tislattua vettä.	Lisää puhdasta vettä MIN-tason yläpuolelle ja MAX-tason alapuolelle. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta/käynnistys-/taukopainiketta. Lisää veteen hieman suolaa (1 maustemitta 5 vesilitraa kohden).
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" tai "E3".	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 Nordica 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 Nordica 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 Nordica 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 syynä 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 7975
220–240 V ~, 50 Hz
1000 wattia



Oikeus muutoksiin pidätetään.

Safety instructions

1. Read through the instructions carefully before use and save them for future reference.
2. Connect the appliance to 220-240 V AC only. Use the appliance for its intended purpose only.
3. Always unplug the appliance after use and before cleaning and maintenance.
4. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or entire appliance in water or any other liquid. The appliance must not be immersed beyond the marked MAX level.
5. This appliance may be used by persons (including children aged 8 and upwards) with limited physical, sensory or mental capacity or who lack knowledge/experience of the product, provided they do so under supervision or after being instructed how to use the product safely by a person responsible for their safety, and they have been made aware of the possible risks.
6. Children should be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance. Children cannot always perceive and understand the potential risks..
7. Cleaning and maintenance may not be carried out by children..
8. Place the appliance and the cord out of reach of children if they are under 8 years of age.
9. Make sure that the cord does not hang over the edge of the worktop surface.
10. Never place the appliance on or near a hob, naked flames or similar.
11. Warning! The surfaces of the appliance may get

- hot during use, so do not touch these surfaces during use.
12. Allow the appliance to cool down before lifting it out of the container, before cleaning it and before emptying the container.
 13. Do not tilt or move the appliance during use.
 14. The container must withstand a temperature of at least 100°C.
 15. Place the container and the appliance on a stable, moisture-resistant surface.
 16. The water level must be above the appliance's MIN level and below the MAX level.
 17. If the container contains too much water, the water may overflow when the ingredients are lowered into it. Make sure that this does not happen.
 18. Never leave the appliance unattended.
 19. Always store the appliance vertically after use.
 20. The appliance must not be used outdoors.
 21. Always check the appliance, cord and plug before use. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service workshop or a qualified person, in order to avoid posing a hazard.
 22. The appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.
 23. Always unplug the appliance before removing it from the water.
 24. After the plug has been pulled out, the appliance will be hot and should not be touched or placed on heat-sensitive surfaces.
 25. Extra protection is recommended through the installation of a circuit breaker with a nominal

- current of 30 mA. Contact an authorised electrician.
26. The appliance is for private use only.
 27. Warning of potential damage. If the product is used for any purpose other than that for which it was intended, or it is used without following the instructions, the user is responsible for any consequences. Any resulting damage to the product is not covered by consumer protection.
 28. It is not intended to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee.
 - In kitchens reserved for staff use in shops, offices and other professional environments;
 - On farms;
 - By hotel or motel clients, or on other residential premises;
 - In bed and breakfast accommodation and other similar environments.

Main components (see image on page 3)

Main components (see image on page 3)

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

Display functions (see image on 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. Note that eggs with shells should not be vacuum-packed before cooking.

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.

Food safety

Food safety when cooking with sous vide is different from cooking using conventional cooking methods. Do not start the cooking process until you fully understand the specific food handling practices needed to prevent, eliminate or reduce the biological, chemical and physical hazards associated with the food to a safe level.

- Be sure to have clean hands and only use clean kitchen utensils and equipment.
- 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 later in the instructions.
- Serve the cooked food immediately or follow routines for safe storage and cooling. If the food is not served immediately, it should be refrigerated at 3°C or lower.
- The best way to kill parasites in fish and shellfish is to keep them frozen right up to cooking or to buy ready-frozen fish or shellfish. Follow the recommended guidelines for cooking time and temperature to achieve pasteurisation.

The standard for freezing to minimise the risk of parasites is to freeze at:

- a. -35°C for 15 hours, or
- b. -20°C for 7 days, or
- c. at -35°C until frozen through and then store at -20°C or a lower temperature for at least 24 hours.

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 level must be above the indicated MIN level. Fits pots and containers with minimum 24 cm in diameter and 16 cm in height. Note that the pot must contain at least 5 liters of water when operating. The sous vide appliance has a maximum capacity of 20 litres for heating water.

Note that maximum water capacity at temperatures exceeding 75 °C is 15 litres to guarantee that the water keeps the temperature set to get properly cooked food. Make sure to use the sous vide balls to avoid water evaporation and keep a constant temperature.

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 ingredients are immersed 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 8.8.8.8. and 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 - button (0:10-72:00 hours). If the button is held in, the time will increase/decrease more quickly.

Guidelines for cooking

Raw food and ingredients that are not pasteurised can pose a health risk to immunocompromised persons, pregnant women, small children and the elderly.

Sous vide cooking below 55°C must not exceed a cooking time of 4 hours. Food cooked at temperatures below 55°C for longer than 4 hours must be discarded.

To achieve pasteurisation of beef, pork and poultry: internal temperature of 75°C for at least 2 min.

To achieve pasteurisation of eggs: internal temperature of 75°C for at least 2 min.

To achieve pasteurisation of vegetables: internal temperature of 65°C for at least 2 min.

To achieve pasteurisation of fish and shellfish: internal temperature of 65°C for at least 2 min.

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). If frozen goods are used, the cooking time should be increased by 50%.

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



CAUTION: Foods must not be pasteurised at low temperatures as this may pose a risk to some individuals. This includes pregnant women, young children, the elderly or other people with compromised immune systems.

The times shown above are based on the ingredient thickness 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 at a low temperature is 7 cm in diameter.

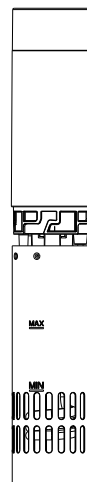
Start cooking

1. 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
2. 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.
3. 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).
4. 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.
5. 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.
6. To stop or pause cooking, press the power/start/pause button. To resume cooking, press the same button again.
7. When the set time has passed, the appliance will beep 10 times and the time flashes.
8. To turn off the appliance, press the power/start/pause button for 2 seconds, one beep will be heard and the display will turn off. 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 beep for 30 seconds. The appliance will then turn off automatically and the display will turn off. Always unplug after use.
9. Remove the vacuum bags from the container.

NOTE! Always empty the container 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.
- Remove the rubber ring from the product. Twist and pull the stainless steel element cover along the channels. Clean hard-to-reach places using a washing-up brush or toothbrush. Do not use a scouring sponge. After cleaning, adjust the point with the channel and turn the element cover anti-clockwise to tighten it. Make sure it is in the right position. A click will be heard.
- Wipe the control panel with a damp cloth.
- Always store the appliance vertically after use.



Descaling

If the water where you live is hard, you should descale the appliance regularly. The display shows CLn after a total usage time of 60, 120, 180 hours, etc. Descal the appliance as follows: fill a small container with water (make sure that the water reaches above the MIN level in the appliance). Add household vinegar as per the table.

Vinegar %	Number of tablespoons (15 ml) of vinegar per litre of water.
5	7
6	5,5
7	5
12	3
24	1,5
35	1

It is also possible to use citric acid instead of vinegar. Add 50 g of citric acid per litre of water.

Plug in the appliance. Then set the temperature to 40°C and the timer to 3 hours as per the previous instructions. Press the power/start/pause button to start heating. After 3 hours have passed, the appliance will beep. Switch off the appliance and check the descaling results.

NOTE! Do not use ready-made descaling products to descale the appliance.

If there are still limescale deposits present, repeat the same procedure with a new mixture of vinegar and water (or water/citric acid).

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.

NB! Make sure that the vinegar mixture or citric acid mixture does not come into contact with the plastic parts of the appliance.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The display shows "E1".	The water level is too low.	Fill the container with clean water above the MIN level but below the MAX level. Then press the power/start/pause button to start the appliance.
	Distilled water is used.	Add a little salt (1 pinch per 5 litres of water).
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" or "E3"	The appliance is defective.	Contact customer service.

It is also possible to use citric acid instead of vinegar. Add 50 g of citric acid per litre of water.

Plug in the appliance. Then set the temperature to 40°C and the timer to 3 hours as per the previous instructions. Press the power/start/pause button to start heating. After 3 hours have passed, the appliance will beep. Switch off the appliance and check the descaling results.

NOTE! Do not use ready-made descaling products to descale the appliance.

If there are still limescale deposits present, repeat the same procedure with a new mixture of vinegar and water (or water/citric acid).

Once descaling is complete, pour out the mixture, and rinse the appliance and container with clean water. Dry the appliance before storage.

NOTE! Make sure that the vinegar mixture or citric acid mixture does not come into contact with the plastic parts of the appliance.

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 7975
220-240 V ~, 50 Hz
1000 watt



With reservation for running changes.



SE/MV/7975/1509020