

Nordic Sense

Varenummer: 24559



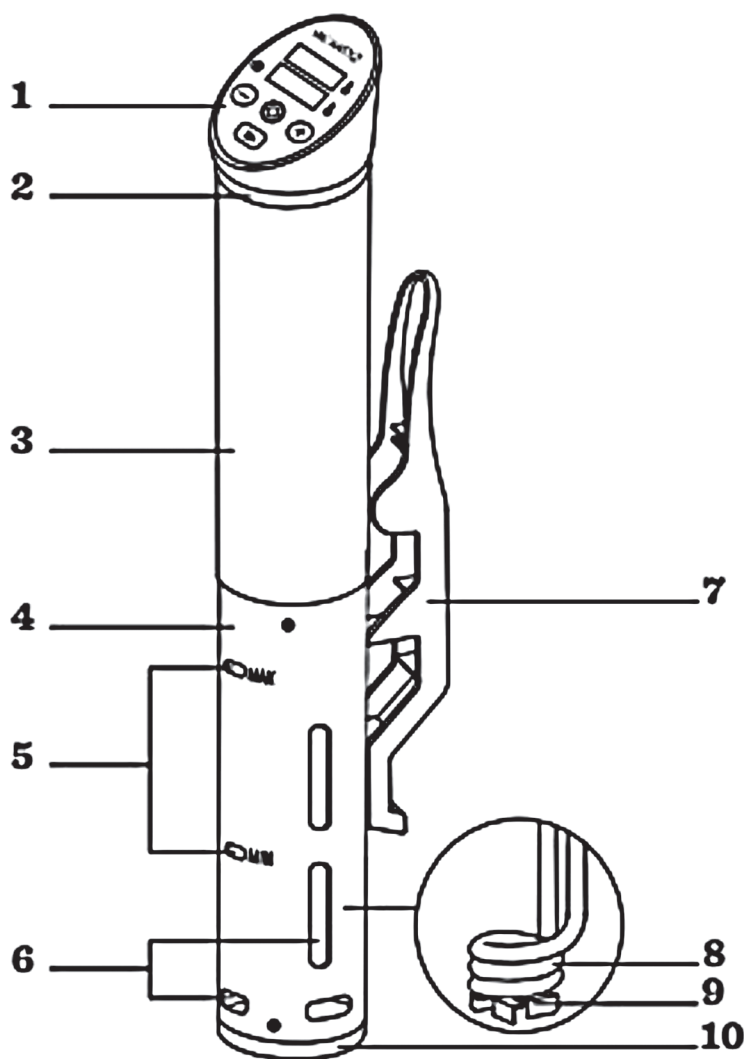
SOUS VIDE STAV – BRUGSANVISNING

SOUS VIDE STICK – INSTRUCTION MANUAL

SOUS VIDE-SIRKULATOR – BRUKSANVISNING

SOUS VIDE-STAV – BRUKSANVISNING





Vigtige sikkerhedsanvisninger

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at forhindre risikoen for brand, elektrisk stød, personskade og/eller skade på ejendom, herunder følgende.

LÆS ALLE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT INDEN BRUG.

- Apparatet må ikke anvendes af børn. Opbevar og placer apparatet og ledningen utilgængeligt for børn og kæledyr. Brug kun apparatet under nøje opsyn, hvis det bruges af eller i nærheden af børn.
- Lad ikke netledningen hænge over kanten af et bord eller en skranke/disk, da du kan snuble og falde eller få det opvarmede vand i kogebeholderen til at løbe over og muligvis forårsage forbrændinger eller skader. Lad ikke netledningen berøre kogebeholderen eller varme overflader.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er blevet beskadiget, eller hvis apparatet på nogen måde svigter eller bliver beskadiget. Forsøg ikke at reparere dette produkt selv, det indeholde ingen dele, der kan repareres af en bruger. Hvis der opstår problemer, skal du kontakte din leverandør.
- Sørg altid for, at staven er forsvarligt fastspændt til kogebeholderen før brug. Apparatet skal altid holdes vinkelret på vandstanden for at kunne cirkulere vandbadet korrekt.
- Forsegl altid mad i en pose, før du nedsænker det i vandet i kogebeholderen.
- Indtagelse af rått eller underkogt kød, fjerkræ, skaldyr eller æg kan øge risikoen for fødevarebåren sygdom.
- OBS Brandfare! Elementdækslet i rustfrit stål, varmeelementet, kogebeholderen, det opvarmede vand og madposen bliver varm under brug. Rør ikke ved varme flader. Brug beskyttende ovenhandsker for at undgå forbrændinger eller alvorlig personskade.
- Dette apparat genererer varme, og varmt vand kan forårsage sprøjt eller damp under brug. Træf de nødvendige forholdsregler for at forhindre risiko for forbrændinger, brand, personlige eller materielle skader.

- For at beskytte mod elektrisk stød må du aldrig nedsænke netledningen, stikket, motorhuset eller kontrolpanelet i vand eller anden væske.
- Brug altid kun præcisionskogeren i vand.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Hold vandstanden mellem MIN- og MAX-indikatorer. Fyld ikke vand over MAX-påfyldningslinjen.
- E3-fejlkode vises på den øverste skærm, og apparatet stopper (eller starter ikke), hvis vandstanden er for lav eller ikke når MIN-indikatoren. Tilsæt tilstrækkeligt vand, og genstart apparatet.
- Placer altid apparatet på en flad og stabil og overflade, der tåler varme. Brug ikke apparatet på temperaturfølsomme overflader.
- Fjern ikke dækslet i rustfrit stål, når apparatet er tilsluttet eller fungerer, da det indeholder varme- og bevægelige dele.
- Undgå kontakt med varmeelementet og vandcirkulationen for at forhindre personskaade eller skade på apparatet.
- Hold under drift hænder, hår og tøj væk fra apparatet og kogebeholderen for at reducere risikoen for personskaade og/eller skade på apparatet.
- Varmeelementet, temperatursensorerne og vandcirkulationen, der er lukket inde i elementdækslet i rustfrit stål, er skrøbelige og skal håndteres omhyggeligt for at forhindre skade eller deformation på disse indvendige dele.
- Enheden må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end det er beregnet til. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten af produktet.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et tændt gaskomfur eller elkomfur eller i en opvarmet ovn eller mikrobølgeovn.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn. Tag altid stikket til apparatet ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug.
- Du må ikke have våde hænder, når du sætter stikket i eller tager stikket ud af stikkontakten.
- Apparatet er kun beregnet til privat brug. Brug ikke apparatet udendørs.
- Brug kun det medfølgende stik.

- Slut strømstikket til en lettilgængelig stikkontakt, så apparatet kan frakobles med det samme i nødstilfælde.
- Hvis motorhuset og kontrolpanelet tabes eller ved et uheld ned-sænkes i vand, skal du straks tage apparatet ud af stikkontak-ten. Ræk aldrig ud efter apparatet, hvis det er faldet ned i vand! Dette kan medføre elektrisk stød.
- Træk stikket til apparatet ud af stikkontakten før rengøring, når produktet ikke er i brug. Hvis du vil tage stikket ud, skal du tage trække det ud af stikkontakten. Træk aldrig i ledningen.
- Lad apparatet køle helt af, før vandet tømmes fra kogebeholde-ren, flyttes eller rengøres.
- Ledningen til dette apparat skal tilsluttes en 220-240 V-stikkontakt.

GEM DENNE BRUGSANVISNING – KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

Tekniske specifikationer

220-240V / 50-60Hz / 1200 W

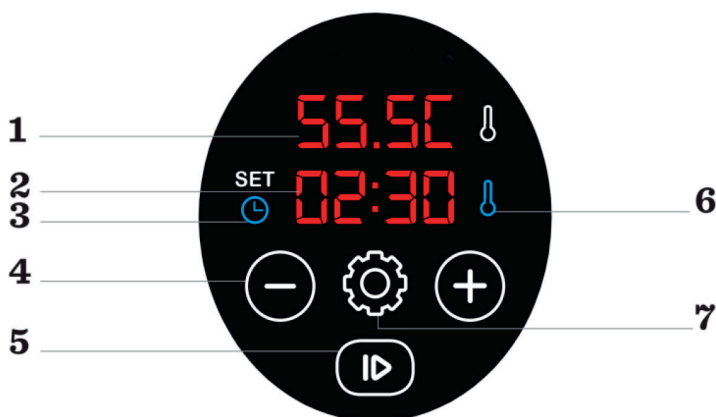
DE FORSKELLIGE DELE (se side 3)

Produktet kan variere en smule fra det viste.

1. Betjeningspanel med touchscreen
2. LED-lysring
3. Motordel
4. Aftageligt elementdæksel i rustfrit stål
5. Minimum (MIN) og maks. (MAX) vandstandsindikatorer
6. Kanaler til vandgennemstrømning
7. Klemme
8. Varmeelement i rustfrit stål
9. Vandcirkulation
10. Aftagelig hætte

Betjeningspanel

1. Nuværende vandtemperatur-display
2. Visning af indstillet temp. og tid
3. Indstil timerikon
4. +/- : kogetid og temperaturjusteringsknapper
5. Start/pause-knap
6. Indstillet temperatur ikon
7. Indstillingsknap: til at indstille tilberedningstid og -temperatur



Inden brug første gang

- Læs alle instruktioner og vigtige sikkerhedsforanstaltninger.
- Fjern alle emballagematerialer, og sørg for, at alle varer er modtaget i god stand.
- Fjern beskyttelsesfilmen på kontrolpanelet, og sørg for, at der ikke er emballagematerialer tilbage på varmeelementet, vandcirkulationen eller det aftagelige elementdæksel.
- Brug en blød fugtig klud, tør overfladen af den øverste del og dækningen på det rustri stålelement. Tør motordelen grundigt.

Led-indikator for tilberedningsfase

Sous vide-staven er designet med en unik LED-farve med ring med skiftende lys, der angiver tilberedningsfasen hvert skridt på vejen!



FORVARMNINGSTILSTAND

Når temperatur- og timerparametrene er indstillet, og der er trykket på knappen (▶), starter forvarmningsfasen. LED-lysringen lyser blå, hvilket indikerer, at apparatet er i forvarmningsfasen, når vandet begynder at varme og cirkulere. Den indstillede temperatur vises på den nederste skærm i 4 sekunder (det indstillede temperaturikon (◡) lyser), og den forsvinder derefter for at vise den indstillede timer i 4 sekunder (indstillet timerikon (⌚) tændes). Displayet skifter frem og tilbage mellem den indstillede temperatur og timer, indtil den ønskede temperatur er nået.

Der må ikke tilsættes mad til vandbadet på nuværende tidspunkt. Forvarmningstiden kan variere afhængigt af strømmen og den indstillede vandtemperatur samt eksterne faktorer såsom omgivelsestemperatur.



TILBEREDNING

Når forvarmningsfasen er færdig, bipper apparatet 3 gange, og LED-lysringen skifter til rød, hvilket indikerer, at apparatet er skiftet til tilberedningsfasen. Fødevarer skal nedsænkes i vandbad på dette tidspunkt. Sørg for, at maden ikke flyder over vandet, den skal være helt nedsænket og skal forblive det i hele kogefasen.



AFSLUTTET

Når timeren er færdig, udsender apparatet 3 biplyde, 3 gange i træk (i alt 9 bip). Apparatet stopper opvarmning og cirkulerende vand, timeren slukkes, og LED-lysringen skifter til grøn farve, hvilket indikerer, at madlavningen er afsluttet. Kun den aktuelle vandtemperatur vises på øverste display.

Brug af sous vide precision cooker

Ved første brug af apparatet kan der opstå røg og/eller lettere lugt fra apparatet på grund af materialernes indledende opvarmningsproces. Det er helt normalt og forsvinder hurtigt. Det vil ikke gentage sig, når apparatet er blevet brugt flere gange.

Grænseflade

Sæt netledningen i en stikkontakt på 220-240V for at tænde for apparatet. Apparatet bipper, og den øverste skærm viser den aktuelle vandtemperatur.

2. Tryk på knappen  for at justere indstillingerne for tilberedning.

2.1 Når der trykkes én gang, lyser ikonet  standardindstillingens temperatur "54.0C" vises på den nederste del af displayet og blinker i ca. 6 sekunder. I løbet af denne tid skal du trykke på knapperne  eller  for at indstille den ønskede temperatur. Hver tryk justerer den indstillede temperatur med et interval på 0,5 °C. Hvis du holder knappen nede, øges eller sænkes temperaturen hurtigere.

2.2 Når den ønskede temperatur er indstillet, skal du igen trykke på knappen  for at justere timeren for tilberedningen. Ikonet  lyser, standard tilberedningstiden "00:00" vises på den nederste skærm, og timerne "00:" blinker i 6 sekunder. I løbet af denne tid skal du trykke på knapperne  eller  for at indstille den ønskede temperatur. Tryk på knappen  igen for at indstille det ønskede MINUT. Tidligere indstillet TIME stopper med at blinke og forbliver tændt, minutterne ":00" blinker i 6 sekunder. I løbet af denne tid kan du trykke på knapperne  eller  for at indstille det ønskede MINUT i trin med 1 minut. Hvis du holder knappen nede, hæves eller sænkes temperaturen hurtigere.

2.3 Brug knappen  til at skifte mellem temperatur- og timerindstillinger.

BEMÆRK

- Temperaturindstillingsområdet går fra 20 °C til 95 °C
- Timerindstillingsområdet er 1 minut op til 99 timer og 59 minutter (00:01 – 99:59)

3. Når den ønskede temperatur og timer er indstillet, skal du trykke  på knappen for at starte. Den blå LED-ringen lyser, hvilket indikerer, at apparatet er i forvarmningsfasen, når vandet begynder at varme og cirkulere..
4. Når forvarmningsfasen er afsluttet, skifter apparatet automatisk til tilberedningstilstand. Når apparatet går ind i tilberedningsfasen, bipper det 3 gange, LED-lysringen skifter til rød, ikonet  lyser og forbliver tændt. Timeren begynder automatisk at tælle ned. ":" mellem indstillet time og minut blinker for at indikere, at timernedtællingen er begyndt.
5. Se afsnittet "Tilberedningsfase-LED-indikatoren" for at få flere oplysninger om alle tilberedningsfaser.
6. Træk netledningen ud af stikkontakten for at slukke for apparatet.

ENHEDSKONVERTERING °C ELLER °F

Standard temperaturlæsning er Celsius. Hvis du vil skifte fra Celsius til Fahrenheit, skal du trykke på knappen  og holde den nede i 3 sekunder. Du kan til hver en tid under bruge skifte mellem Celsius og Fahrenheit.

PAUSE

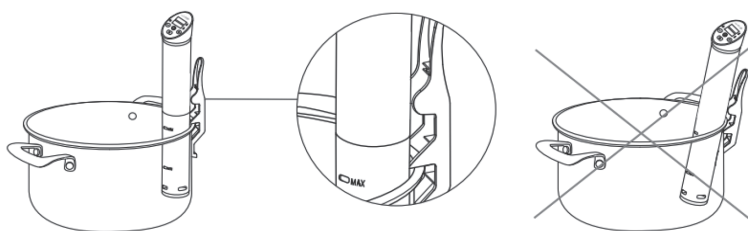
Når som helst under brug skal du trykke én gang på  knappen for at holde pause. LED-lysringen slukkes, hvilket indikerer, at apparatet er holdt op med at fungere, ikke opvarmes eller cirkulerer. Sæt ikke tilberedningen på pause i mere end 1 eller 2 minutter for at undgå køletemperatur i vandbadet.

Tryk på knappen  én gang for at genstarte apparatet, hvorefter nedtællingen af timeren starter. ":" mellem indstillet time og minut blinker for at indikere, at timernedtællingen er begyndt.

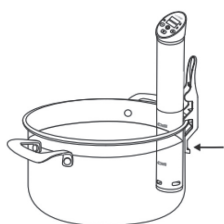
Trin til sous vide-metoden

1. Vælg en beholder at tilberede maden i.

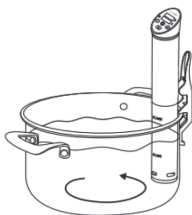
- Kogebeholderen skal være stor nok til at holde madpose(r) med masser af plads til vand til at cirkulere helt omkring hver madpose. Det anbefales at bruge en stor metalgryde med en diameter på 24 cm med en væghøjde på mindst 17-20 cm. Den maksimale beholderkapacitet bør ikke overstige 20 liter.
- Brug ikke plastbeholdere fremstillet af BPA- eller PVC-materialer.
- Placer gryden på en stabil, flad og varmebestandig overflade, f.eks. en beskyttende bordskåner.



2. Fastgør staven sikkert ved siden af beholderen. Apparatet skal altid holdes vinkelret på vandstanden for at kunne cirkulere vandbadet korrekt.



3. Hæld vand i beholderen til tilberedning. Vandstanden skal nå ind mellem minimumfyldningslinjen (MIN) og den maksimale (MAX) påfyldningslinje, der vises på dækslet af rustfrit stål. Sørg for, at der er tilstrækkeligt med plads i beholderen til, at der kan tilsættes mad.



4. **Sæt strømledningen** i en stikkontakt med 220-240 V. Apparatet bipper, og den øverste skærm viser den aktuelle vandtemperatur. Indstil måltemperaturen og timeren for tilberedning, og tryk på knappen  for at starte apparatet. Forvarm vand, mens du tilbereder mad.



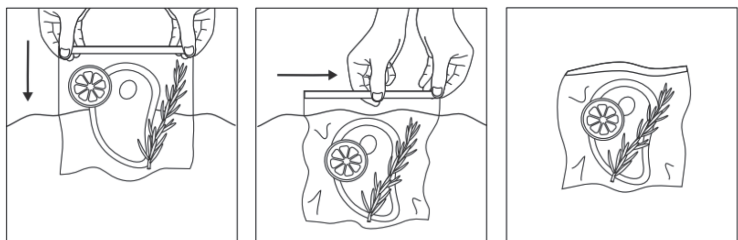
5. **Placer den mad, der skal tilberedes, i en frysepose med lynlås eller en vakuumforseglet pose**

BEMÆRK: Til tilberedning, der tager længere tid end 8 timer anbefales det at forsegle mad med en vakuumforsegling.

6. **Sug luft ud af fryseposen, og forsegl den.**



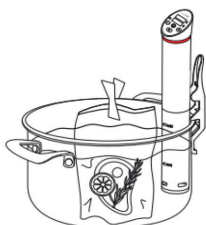
- 6.1 Hvis der anvendes vakuumforsegling og pose, vil forseglingen blive skabt af vakuumforsegleren, når luften er fjernet.
- 6.2 Hvis du bruger en frysepose med lynlås, skal luft fjernes fra posen, hvilket skaber en så tæt som mulig vakuumforsegling. Mens du holder toppen af posen åben, skal du langsomt sænke den ned i beholderen med vand. Trykket fra vandet presser luften ud af posen. Lige før toppen af posen når vandet, lukker du med lynlåsen.



7. Nedsæk den forseglede pose i kogebeholderen.

Når forvarmningsfasen er afsluttet, og vandbadet er klar til madlavning, ændres LED-lysringen til rød. På dette tidspunkt kan den forseglede pose nedsænkes i gryden.

- 7.1** Hvis der anvendes en vakuumforseglet pose, kan posen helt nedsænkes under vandstanden.
- 7.2** Hvis du bruger en frysepose med lynlås, må du dog ikke nedsænke posens forsegling. Klip toppen af posen til siden af gryden for at sikre, at forseglingen ikke går under vandet for at undgå væske til at lække inde i posen.



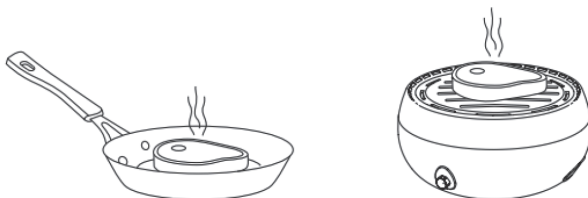
Det er vigtigt at sikre, at maden er helt nedsænket i vand i hele tilberedningsfasen. Hvis madposen flyder over vandet, skal du bruge en stor, metalske, plade eller et andet varmebestandigt redskab til at veje posen ned for at holde maden nedsænket.

BEMÆRK:

- Temperaturen i vandbadet kan svinge lidt, når forseglet mad nedsænkes i det. I denne korte periode kan LED-lysringen skifte tilbage til blå i et par sekunder. Dette er normalt, og LED-lysringen skifter automatisk til rød, når vandbadet vender tilbage til den indstillede temperatur.
- For længere tilberedningstid skal vandstanden regelmæssigt kontrolleres for at sikre, at den forbliver over fødevarer samt MIN-niveauindikatoren. Hvis det er nødvendigt, tilsættes vand med omtrent samme temperatur (men ikke varmere) som vandbadet i kogebeholderen for at undgå afkøling af vandbadet.

8. Brun kød, og servér.

- Når tilberedningsfasen er afsluttet, skal du fjerne posen fra vandbadet ved hjælp af tang og ovnhandsker. Tag maden ud af posen, og dup den tør, før den brunes.
- Brun kødet i en varm forvarmet pande af støbejern stegepande eller på grillen i ca. 30-60 sekunder på begge sider for at få en gylden og sprød overflade.



BEMÆRK: Hvis den tilberedte mad ikke skal spises med det samme, skal du ikke tage maden ud af posen. Læg den forseglede pose i isvand for at reducere temperaturen hurtigt og holde den nedkølet.

ADVARSEL: Brug ovnhandsker for at undgå forbrændinger eller personskade, når du tager posen op af vandet. Brug altid redskaber til at håndtere varm mad.

VIGTIGT!

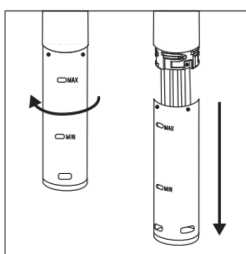
- Brug kun friske ingredienser, når du tilbereder sous vide.
- Tilberedningstiden kan variere afhængigt af madens tykkelse. Tykkere mad vil kræve en længere tilberedningstid.
- Indtagelse af rå eller underkogt kød, fjerkræ, skaldyr eller æg kan øge risikoen for fødevarebåren sygdom.
- Brug altid et nøjagtigt termometer til øjeblikkelig aflæsning til at måle temperaturen på fødevaren efter at have fjernet den fra den forseglede pose for at sikre, at den er gennemstegt.

Rengøring

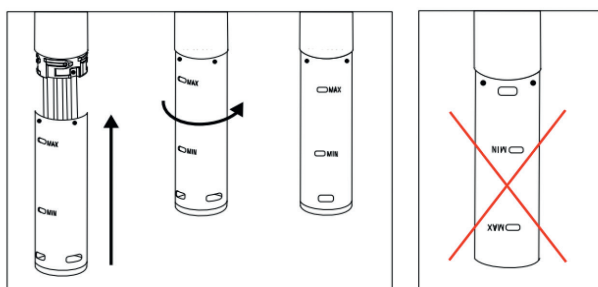
Varmeelementet, temperatursensorerne og vandcirkulationen, der er lukket inde i elementdækslet i rustfrit stål, er skrøbelige og skal håndteres omhyggeligt for at forhindre skade eller deformation på disse indvendige dele.

1. Sådan fjernes / installeres elementdækslet

- Træk stikket til apparatet ud, hvis det er tilsluttet.
- Fjern det ved at rotere det rustfrit stålelementdæksel til venstre og langsomt trække nedad.



- Sæt elementdækslet på den nederste del af motorhuset igen. Juster de fire prikker omkring elementdækslet mellem de fire faner i bunden af motorhuset. Drej elementdækslet til højre for at låse det sikkert på plads. Der høres et "klik". **Det er vigtigt at sætte dækslet oprejst med MIN- og MAX-indikatorer som vist på nedenstående billede. Hvis dækslet ikke geninstalleres korrekt, vil vandgennemstrømningskanalerne ikke være i stand til at cirkulere vandbadet korrekt.**



RIGTIG SAMLING

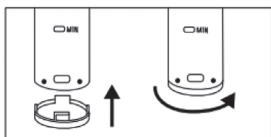
FORKERT SAMLING

BEMÆRK: Brug aldrig apparatet med det fjernede elementdæksel i rustfrit stål. Sørg altid for, at elementdækslet er korrekt installeret, før du bruger apparatet.

2. Sådan fjernes / installeres elementdækslet

- Træk den sorte bundhætte til venstre og nedad.
- Installerer ved at sætte hætten tilbage i bunden af det rustfrit stålelementdække og justere de fire faner i dækslet mellem de fire prikker omkring bunden af elementdækslet.

Drej elementdækslet til højre for at låse det sikkert på plads.



3. Rengøring

- **ADVARSEL** Træk stikket ud før rengøring.
- **NEDSÆNK ALDRIG** motorhuset, kontrolpanelet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Efter brug fjernes elementdækslet i rustfrit stål og de indvendige dele skylles (varmeelement, temperatursensorer og vandcirkulation) under koldt vand. Lad alle dele lufttørre.
- Ved behov kan varmeelementet og vandcirkulationen rengøres i varmt sæbevand med en blød tandbørste. Motorenheden må ikke nedsænkes i vand. Skyl og tør alle delene grundigt.
- Tør motorhuset af med en fugtig klud og tør det omhyggeligt.

BEMÆRK: Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe eller andre genstande, der kan ridse.

4. Afkalkning

Efter flere anvendelser kan varmeelementet være dækket af mineralaflejringer fra vand. Dette er normalt og kan forekomme oftere afhængigt af mineralerne i det anvendte vand. Følg nedenstående trin for at rengøre mineraler på varmeelementet.

- Klem præcisionskogerens fast til en varmetæt beholder. Fyld beholderen til den maksimale linje (MAX), der er angivet på elementdækslet i rustfrit stål med lige store mængder vand og eddike.
- Tilslut strømledningen. Indstil måltemperaturen til 70 °C og timeren til 20 minutter. Tryk på knappen  for at starte apparatet.

- Når det er færdigt, skal du tage stikket ud for at slukke for apparatet og lade det køle af.
- Kassér vandet fra beholderen, skyl elementdækslet og de indvendige dele under koldt vand. Tør grundigt før opbevaring.

Opbevaring

Sørg for, at alle dele er rene og tørre, før de sættes væk. Opbevar apparatet på et tørt, rent sted. Ledningen må aldrig vikles tæt om apparatet, da dette kan belaste den unødigt, når den kommer ind i apparatet, og få den til at flosse og gå i stykker. Hold den løst oprullet.



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og miljøet, hvis affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er markeret med symbolet "overstreget affaldsspand på hjul", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overstregede affaldsspand betyder, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat. Alle kommuner har derfor oprettet affaldsordninger, hvor affald kan afleveres gratis på genbrugsstationer eller andre steder eller bliver afhentet direkte. Kontakt kommunens tekniske forvaltning for at få yderligere oplysninger.

Kontaktoplysninger:

F&H A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Danmark

Tlf.: +45 8928 1300

www.fh-as.dk

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to prevent fire, electric shock, serious personal injury and/or property damage, including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE.

- This appliance should not be used by children. Keep appliance and its cord out of the reach of children and pets. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter as you may trip and fall or cause the heated water in the cooking container to spill and possibly cause burns or injuries. Do not let the power cord touch the cooking container or any hot surfaces.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to repair this product yourself, there are no user serviceable parts inside. If there is a problem, please contact your supplier.
- Always ensure the stick is securely clamped to the cooking container before use. The appliance must always be kept perpendicular to the water level in order to properly circulate the water bath.
- Always seal food in a bag before submerging it into the water of the cooking container.
- Consuming raw or under cooked meat, poultry, seafood or eggs may increase the risk of food borne illness.
- **ATTENTION Burn hazard!** The stainless steel element cover, the heating element, the cooking container, the heated water and the food bag become hot during use. Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts to avoid burns or serious personal injury.
- This appliance generates heat and hot water may cause splattering or steam during use. Take proper precautions to prevent the risk of burns, fire, personal or damage to property.

- To protect against electric shock, never immerse the power cord, the plug, the motor body or the control panel in water or other liquid.
- Always use the precision cooker in water only.
- Do not operate the appliance outside of water. Maintain the water level between MIN and MAX indicators. Do not fill water over the MAX fill line.
- E3 error code will appear on the upper display and the cooker will stop (or will not start) if the water level is too low or does not reach the MIN indicator. Add sufficient water and restart the appliance.
- Always place the cooking container on a flat, stable and heat resistant surface. Do not use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- Do not remove the stainless steel element cover while the appliance is plugged in or operating as there are heating and moving parts.
- Avoid contact with the heating element and water circulator to prevent personal injury or damage to the appliance.
- During operation keep hands, hair and clothing away from the appliance and the cooking container to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- The heating element, temperature sensors and water circulator enclosed inside the stainless steel element cover are fragile and must be handled with care to prevent any damage or deformation to these internal parts.
- The device must not be operated via an external timer or remote control.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use attachments or accessories that are not recommended or sold by the manufacturer.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven or microwave oven.
- Do not leave the appliance unattended. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.
- Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with wet hands.
- This appliance is intended for household use only. Do not use outdoors.

- Use the provided plug only.
- Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- If the motor body and the control panel fall or accidentally become immersed in water, unplug the appliance from the wall outlet immediately. Do not reach into the water! It may cause an electric shock.
- Unplug appliance from the electrical outlet before cleaning and when not in use. To unplug, grasp the plug and pull it from the electrical outlet. Never pull cord.
- Allow the appliance to cool down completely before emptying water from the cooking container, relocating or cleaning.
- The cord for this appliance should be plugged into a 220-240V AC electrical wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
- FOR HOUSEHOLD USE ONLY

TECHNICAL DATA

220-240V / 50-60Hz / 1200 watt

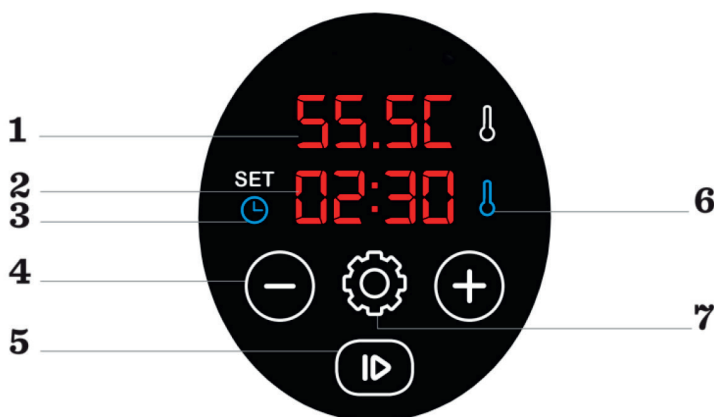
PARTS IDENTIFICATION (see page 3)

Product may vary slightly from diagram.

1. digital control panel
2. LED light ring
3. motor body
4. stainless steel removable element cover
5. minimum (MIN) and maximum (MAX) water level indicators
6. water flow channels
7. clamp
8. stainless steel heating element
9. water circulator
10. removable cap

Control panel

1. current water temperature display
2. set cooking time and set water temperature display
3. set timer icon
4. +/- : cooking time and temperature adjustment buttons
5. start/pause button
6. set temperature icon
7. setting button: to set cooking time and temperature



BEFORE FIRST USE

- Read all instructions and important safeguards.
- Remove all packaging materials and ensure that all items have been received in good condition.
- Remove the protective film on the control panel and ensure no packaging materials remain on the heating element, the water circulator or the removable element cover.
- Using a soft damp cloth, wipe the surface of the upper body and the stainless steel element cover. Dry thoroughly.

Cooking phase led indicator

The sous vide stick is designed with a unique LED color changing light ring that indicates the cooking phase every step of the way!



PREHEATING MODE

Once the temperature and timer parameters have been set and the  button is pressed, the preheating stage will start. The LED light ring will light up blue indicating that the appliance is in preheating stage as the water starts heating and circulating. The set temperature will appear on the lower display for 4 seconds (the set temperature icon  is lit), it will then disappear to show the set timer for 4 seconds (set timer icon  is lit). The display will toggle back and forth between set temperature and set timer until the desired temperature is reached.

No food should be added into water bath at this stage. Preheating time may vary depending on the current and set water temperature, as well as external factors such as ambient temperature.



COOKING MODE

Once the preheating stage is completed, the appliance will beep 3 times and the LED light ring will change to red, indicating the appliance has switched to the cooking stage. Food must be immersed into water bath at this stage. Ensure the food is not floating above the water, it must be fully submerged and must remain so throughout the entire cooking phase.



COMPLETED

Once timer is completed, the appliance will emit 3 beep sounds, 3 times consecutively (total of 9 beeps). The appliance will stop heating and circulating water, timer will turn off and the LED light ring will change to green colour, indicating cooking is completed. Only current water temperature will be shown on upper display.

Using the sous vide precision cooker

During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance because of the initial warming process of the materials. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

INTERFACE FUNCTIONING

Plug the power cord into a 220-240V AC wall outlet to turn the appliance on. Appliance will beep and the upper display will show the current water temperature.

2. Press  button to adjust the cooking settings.
 - 2.1 When pressing once, the  icon lights up, the default set temperature "54.0C" will appear on lower display and blink for about 6 seconds. During this time, press  or  buttons to set desired temperature. Each press will adjust the set temperature by increment of 0.5 °C (or 1 °F). Holding down on the button will increase or decrease the temperature faster.
 - 2.2 Once desired temperature is set, press again on  button to adjust the cooking timer. The  icon lights up, the default cooking time "00:00" will appear on the lower display and the hours "00:" blink for 6 seconds. During this time, press  or  buttons to set desired HOUR by increment of 1 hour. Press  button again to set desired MINUTE. Previously set HOUR will stop flashing and stay lit, the minutes ":00" blink for 6 seconds. During this time, press  or  buttons to set desired MINUTE by increment of 1 minute. Holding down on the button will increase or decrease the cooking time faster.
 - 2.3 Use  button to toggle back and forth between the temperature and timer settings.

NOTE

- Temperature setting range is 20 °C to 95 °C (68 °F to 203 °F)
- Timer setting range is 1 minute up to 99 hours and 59 minutes (00:01 – 99:59)

3. Once desired temperature and timer are set, press  button to start. The blue LED ring will light up indicating that the appliance is in preheating stage and the water starts heating and circulating to gradually reach the set temperature.
4. Once the preheating stage is completed, appliance will automatically switch to cooking mode. When the appliance enters the cooking phase, it will beep 3 times, the LED light ring will change to red, the  icon lights up and will remain lit. Timer will automatically start counting down. The “.” between set hour and minute will flash to indicate that the timer countdown has begun.
5. Refer to the “Cooking phase LED indicator” section for more details about every cooking phases.
6. Unplug the power cord from electrical outlet to turn off the appliance.

UNIT CONVERSION °C OR °F

Default temperature reading is Celsius. To change from Celsius to Fahrenheit, press and hold  button for 3 seconds. It is possible to switch between Celsius and Fahrenheit at any time during use.

PAUSE

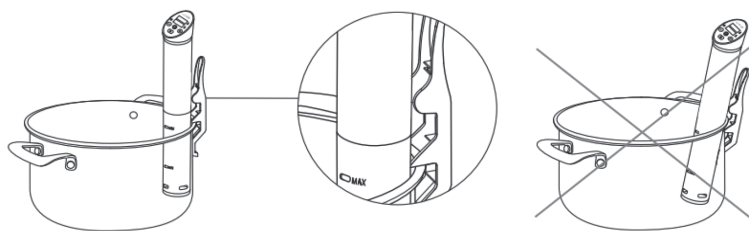
Anytime during use, press  button once to pause. The LED light ring will turn off, indicating the appliance has stopped functioning, is not heating nor circulating. Do not pause cooking for more than 1 or 2 minutes to avoid cooling temperature of the water bath.

Press  button once to restart the appliance and the timer countdown. The “.” between set hour and minute will flash to indicate that the timer is on and will continue counting down as it was.

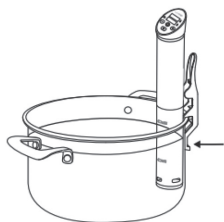
Steps to sous vide cooking

1. Select a cooking container.

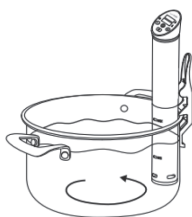
- The cooking container must be large enough to hold food bag(s) with plenty of room for water to circulate entirely around each food bag. It is recommended to use a large metal pot of 24 cm diameter with a wall height of 17-20 cm minimum. The maximum container capacity should not exceed 20 liters.
- Do not use plastic containers made with BPA or PVC materials.
- Place the cooking pot on a stable, flat and heat resistant surface such as a protective trivet.



- ## 2. Clamp the stick securely to the side of the container. It is important to ensure the appliance is perpendicular to the water level in order to properly circulate the water bath.



- ## 3. Add water to the cooking container.
- The water level should reach in between the minimum (MIN) fill line and the maximum (MAX) fill line, shown on the stainless steel element cover. Ensure to leave enough room in the container for food to be added.



4. **Plug the power cord** into a 220-240V wall outlet. Appliance will beep and upper display will show the current water temperature. Set the target temperature and cooking timer and press  button to start the appliance. Preheat water while preparing food.



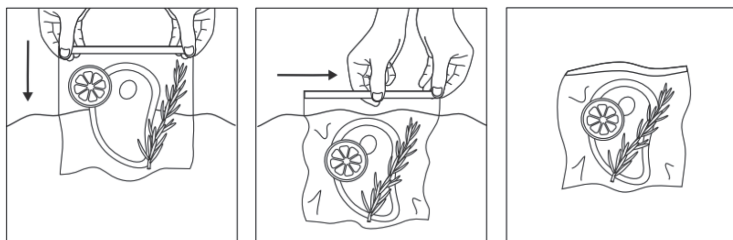
5. **Place the food to be cooked in a zip-top freezer bag or a vacuum sealed bag**

NOTE: For cooking periods longer than 8 hours, it is recommended to seal food with a vacuum sealer.



- 6 **Remove air from the freezer bag and seal it.**

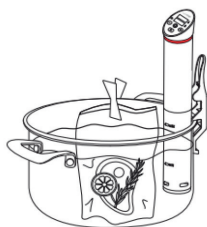
- 6.1 If a vacuum sealer and pouch is used, the seal will be created by the vacuum sealer after the air has been removed.
- 6.2 If using a zip-top freezer bag, it is required to remove air from the bag, creating as much as possible, a tight vacuum seal. While holding the top of the bag open, slowly lower it into the container of water. The pressure of the water will squeeze the air out of the bag. Just before the top of the bag reaches the water, zip it closed.



7. Submerge the sealed bag into the cooking container.

Once preheating stage is completed and the water bath is ready for cooking, the LED light ring will change to red. At this time, the sealed bag can be immersed into the cooking pot.

- 7.1** If using a vacuum sealed pouch, the bag can completely be submerged below the water level.
- 7.2** However, if using a zip-top freezer bag, do not submerge the seal of the bag. Clip the top of the bag to the side of the cooking pot ensuring the seal will not go underwater to avoid liquid to leak inside the bag.



It is important to ensure the food is fully submerged into water throughout the cooking phase. If the food bag floats above water, use a large, heavy metal spoon, plate or any other heat resistant utensil to weigh the bag down to keep food submerged.

NOTE:

- The temperature of the water bath may fluctuate slightly when sealed food is immersed into the water bath. During this short period, the LED light ring may change back to blue for a few seconds. This is normal and the LED light ring will automatically change to red colour as soon as the water bath returns to the set temperature.
- For extended cooking time, verify periodically the water level to ensure it remains above the food and the MIN level indicator. If needed, add water of approximately same temperature (but not hotter) as the water bath into the cooking container to avoid cooling the water bath.

8. Sear meat and serve.

- Once cooking phase is completed, using tongs and protective oven mitts, remove the bag from water bath. Remove food from the bag, pat food dry before searing.
- Sear meat in a hot preheated cast iron skillet or on the barbecue for about 30-60 seconds on both sides for a golden crispy texture.



NOTE: If the cooked food is not going to be consumed immediately, do not remove food from the bag. Plunge the sealed bag into ice water to reduce temperature quickly and keep refrigerated.

WARNING: When removing the bag from water bath, use protective oven mitts to avoid burns or serious personal injury. Always use utensils to handle hot food.

IMPORTANT

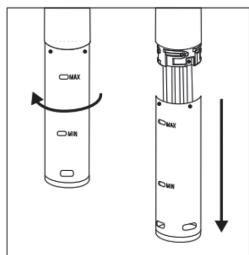
- Only use fresh ingredients when cooking sous vide.
- Cooking time may vary depending on the thickness of the food. Thicker food will require a longer cooking time.
- Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood or eggs may increase the risk of foodborne illness.
- Always use an accurate instant read thermometer to measure the temperature of the food after removing it from the sealed bag to ensure that it has reached the proper safe internal doneness.

Cleaning

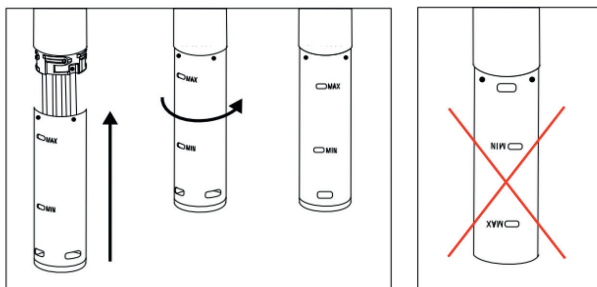
The heating element, temperature sensors and water circulator enclosed inside the stainless steel element cover are fragile and must be handled with care to prevent any damage or deformation to these internal parts.

1. How to remove / install the element cover

- Unplug the appliance if it is plugged in.
- To remove, rotate the stainless steel element cover left and slowly pull downward.



- To install, attach the element cover back onto the lower part of the motor body. Align the four dots around the element cover in between the four tabs at the bottom of the motor body. Turn the element cover right to securely lock in place. A “click” is heard. **It is important to insert the cover upright, with MIN and MAX indicators as shown in the below image. If the cover is not reinstalled correctly, the water flow channels will not be in position to properly circulate the water bath.**



RIGHT ASSEMBLY

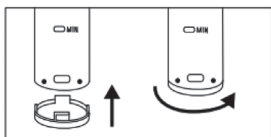
WRONG ASSEMBLY

NOTE: Never operate the appliance with the stainless-steel element cover removed. Always ensure the element cover is properly installed before using the appliance.

2. How to remove / install the bottom cap

- To remove, rotate the black bottom cap left and pull downward.
- To install, insert the cap back into the bottom of the stainless steel element cover aligning the four tabs into the cover between the four dots around the bottom of the element cover.

Turn the cap right to securely lock in place.



3. Cleaning

- **WARNING** Unplug before cleaning.
- **NEVER IMMERSE** the motor body, the control panel, the electrical cord or the plug in water or any other liquid.
- After use, remove the stainless steel element cover and rinse the internal parts (heating element, temperature sensors and water circulator) under cold water. Let all pieces air dry.
- If needed, the heating element and the water circulator can be cleaned in warm soapy water with a soft toothbrush. Ensure to not immerse the motor body. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe motor body with a damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch.

4. Decalcifying

After several uses, the heating element may be covered with mineral deposits from water. This is normal and may occur more frequently depending on the minerals in the water used. Follow below steps to clean minerals on the heating element.

- Clamp the precision cooker to a heat proof container. Fill the container to the maximum line (MAX) indicated on the stainless-steel element cover with equal amounts of water and white vinegar.
- Plug the power cord. Set the target temperature to 70 °C / 158 °F and set timer for 20 minutes. Press  button to start the appliance.

- Once completed, unplug the power cord to turn off the appliance and let it cool down.
- Discard the water from the container, rinse the element cover and the internal parts under cold water. Dry thoroughly before storage.

Storage

Ensure all pieces are clean and dry before storing. Store appliance in a dry, clean place. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break. Keep it loosely coiled.



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that can be dangerous and harmful to human health and the environment when the waste of electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with the “crossed-out wheeled bin” below are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbolizes that waste of electrical and electronic equipment cannot be disposed of with unsorted household waste but must be collected separately. All municipalities have therefore established collection schemes where waste of electrical and electronic equipment can be handed in free of charge by citizens at recycling centers, other collection points, or collected directly from households. Further information should be obtained from the municipality’s technical administration.

Contact information:

F&H of Scandinavia A/S
 Gl. Skivevej 70
 8800 Viborg
 Denmark
 Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Når du bruker elektriske apparater, må du følge noen grunnleggende sikkerhetsregler for å forebygge brann, elektrisk støt, alvorlige personskader og materielle skader.

LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK.

- Dette produktet skal ikke brukes av barn. Produktet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn og dyr. Vær ekstra oppmerksom når produktet brukes i nærheten av barn.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk. Du kan snuble i den, og det varme vannet i beholderen kan sprute ut og forårsake brannskader eller andre skader. Strømkabelen må ikke komme i kontakt med beholderen eller varme overflater.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis det er feil på apparatet, eller hvis apparatet er skadet. Du må ikke forsøke å reparere dette produktet selv. Kontakt leverandøren hvis det oppstår et problem.
- Sørg alltid for at sirkulatoren sitter godt fast i beholderen før bruk. Produktet skal alltid plasseres vinkelrett mot vannet, slik at det kan sirkuleres.
- Maten må alltid forsegles i poser før den legges ned i vannet.
- Hvis kjøtt, fjærkre, sjømat eller egg spises rått eller ikke tilberedes nok, kan det øke risikoen for matforgiftning.
- OBS Brannfare! Dekselet av rustfritt stål, varmeelementet, beholderen, det varme vannet og posen som maten er pakket i, blir varme under bruk. Ikke ta på varme overflater. Bruk grytekluter for å unngå brannskader og andre skader.
- Dette produktet genererer varme, og varmt vann kan føre til spruting eller damp. Vær forsiktig for å unngå risiko for brannskader, brann, personskader og materielle skader.
- For å unngå elektrisk støt må aldri strømledningen, støpselet, motoren eller kontrollpanelet senkes ned i vann eller annen væske.
- Sirkulatoren skal bare brukes i vann.
- Produktet må ikke brukes hvis det ikke står i vann. Vannivået må være mellom MIN og MAX-merkene. Ikke fyll vann over MAX-merket.

- Feilkoden E3 vises i det øvre displayet og produktet slår seg av (eller kan ikke slås på) hvis vannivået er for lavt eller ikke når opp til MIN-merket. Tilsett vann, og start produktet på nytt.
- Plasser alltid beholderen på flatt og stabilt underlag som tåler varme. Produktet må ikke brukes på overflater som ikke tåler varme.
- Ikke fjern dekselet av rustfritt stål mens produktet er koblet til stikkkontakten, siden det inneholder varme og bevegelige deler.
- Ikke ta på varmeelementet eller vannsirkulatoren. Det kan føre til personskader eller skader på produktet.
- Under bruk må du holde hender, hår og klær unna produktet og beholderen for å redusere risikoen for personskader og skader på produktet.
- Varmeelementet, temperatursensorene og sirkulatoren inne i ståldekselet er skjøre og må håndteres forsiktig, slik at delene ikke blir skadet eller deformerte.
- Produktet må ikke kobles til en ekstern timer eller fjernkontroll.
- Produktet må ikke brukes til andre formål enn der beregnet for. Ikke bruk tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten.
- Produktet må ikke plasseres på eller i nærheten av en varm ovn, eller i en varm stekeovn eller mikrobølgeovn.
- Ikke la produktet stå uten tilsyn. Trekk alltid ut støpselet fra stikkkontakten når produktet ikke er i bruk.
- Hvis du er våt på hendene, må du ikke koble støpselet til / trekke det ut av stikkkontakten.
- Dette produktet er bare beregnet for husholdningsbruk. Må ikke brukes utendørs.
- Bruk støpselet som medfølger.
- Koble støpselet til en lett tilgjengelig stikkontakt, slik at du kan trekke det ut umiddelbart hvis det oppstår en nødssituasjon.
- Hvis motoren og kontrollpanelet faller ned eller blir senket ned i vann, må du umiddelbart trekke ut støpselet fra stikkkontakten. Ikke før hånden din ned i vannet! Det kan forårsake elektrisk støt.
- Trekk ut støpselet før du rengjør produktet og når det ikke er i bruk. Når du skal trekke ut støpselet, må du ta tak i selve støpselet. Ikke dra i ledningen.

- La produktet avkjøles helt før du tømmer ut vannet fra beholderen, flytter det eller rengjør det.
- Ledningen skal kobles til en 220–240 V AC stikkontakt.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN
– PRODUKTET SKAL KUN BRUKES I PRIVATE HJEM

TEKNISKE DATA

220–240 V / 50–60 Hz / 1200 watt

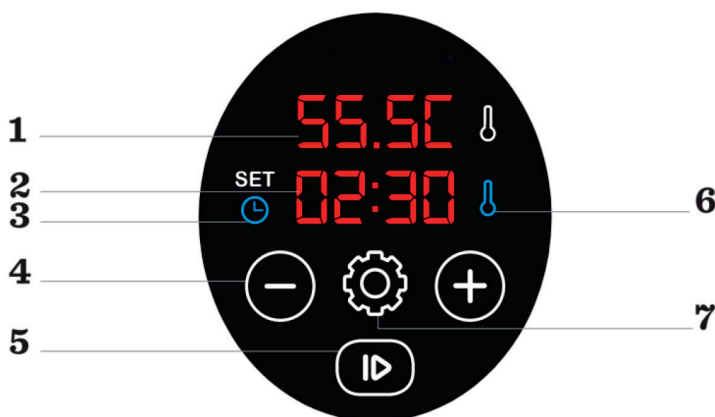
DELER (se side 3)

Produktet kan avvike noe fra tegningen.

1. Digitalt kontrollpanel
2. LED-lysring
3. Motor
4. Deksel av rustfritt stål, kan fjernes
5. Minimums- (MIN) og maksimumsmerker (MAX) for vannivå
6. Vannkanaler
7. Klemme
8. Varmeelement av rustfritt stål
9. Vannsirkulator
10. Avtakbar hette

Betjeningspanel

1. Temperaturen i vannet
2. Display som viser valgt tilberedningstid og temperatur
3. Timersymbol
4. +/-: Knapper for å justere tid og temperatur
5. Start/pause-knapp
6. Temperatursymbol
7. Innstillingsknapp: For å stille inn tid og temperatur



Før første gangs bruk

- Les bruksanvisningen og sikkerhetsinformasjonen.
- Fjern all emballasje, og kontroller at alle deler medfølger og er hele.
- Fjern beskyttelsesfilmen fra kontrollpanelet, og påse at det ikke er emballasje i varmeelementet, vannsirkulatoren eller dekselet.
- Tørk av den øverste delen og det rustfrie dekselet med en myk og fuktig klut. Tørk grundig.

Led-indikator for tilberedningsfasen

Sous vide-sirkulatoren har en unik LED-lysring som endrer farge for å indikere tilberedningsfasen.



FORVARMING

Når du har stilt inn temperatur og tid og trykket på -knappen, starter forvarmingen. LED-ringens lyser blått for å vise at produktet forvarmes, og oppvarming og sirkulering av vannet starter. Valgt temperatur vises i det nederste displayet i fire sekunder (temperatursymbolet  lyser), og deretter vises tiden i fire sekunder (tidssymbolet  lyser). Displayet veksler mellom valgt temperatur og valgt tid til ønsket temperatur er oppnådd.

Ikke legg maten i vannbadet ennå. Forvarmingstiden varierer avhengig av faktisk og valgt vanntemperatur samt eksterne faktorer som temperaturen i rommet.



TILBEREDNINGSMODUS

Når forvarmingen er fullført, piper produktet tre ganger, og LED-ringens blir rød for å vise at tilberedningsmodus er aktivert. Legg maten i vannbadet. Maten må ikke flyte over vannet. Den må være senket helt ned gjennom hele tilberedningen.



FULLFØRT

Når tiden er ute, piper produktet tre ganger, i tre sekvenser (totalt ni pip). Produktet avslutter oppvarmingen og sirkuleringen, timeren slås av, og LED-ringens blir grønn for å vise at tilberedningen er fullført. Faktisk vanntemperatur vises i det øvre displayet.

Bruke sous vide-sirkulatoren

Den første gangen du bruker produktet, kan det komme røyk og lukt fra produktet, fordi materialene varmes opp for første gang. Dette er helt normalt og går raskt over. Det skjer ikke mer når produktet har blitt brukt noen ganger.

FUNKSJONER

Koble strømledningen til en 220–240 V stikkontakt for å slå produktet på. Produktet piper, og det øverste displayet viser faktisk vanntemperatur.

2. Trykk på knappen  for å velge innstillinger.

2.1 Når du trykker én gang, lyser -symbolet, og standardtemperaturen «54.0C» vises i det nedre displayet og blinker i rundt seks sekunder. I den perioden kan du trykke på knappene  og  for å velge temperatur. Hvert trykk justerer temperaturen med 0,5 °C. Hvis du holder inne knappen, økes eller reduseres temperaturen raskere.

2.2 Når ønsket temperatur er valgt, trykker du på knappen  igjen for å velge tid. -symbolet lyser, standardtiden «00:00» vises i det nedre displayet, og timene «00:» blinker i seks sekunder. I denne perioden kan du trykke på knappene  og  for å velge TIMER, i trinn på én time. Trykk på knappen  for å velge MINUTTER. Timene slutter å blinke, og minuttene «:00» blinker i seks sekunder. I denne perioden kan du trykke på knappene  og  for å velge ønsket antall MINUTTER, i trinn på ett minutt. Hvis du holder inne knappen, økes eller reduseres tiden raskere.

2.3 Bruk knappen  til å veksle mellom innstillingene for temperatur og tid.

MERK

- Temperaturområdet er 20 til 95 °C
- Tidsinnstillingen er fra 1 minutt til 99 timer og 59 sekunder (00:01–99:59)

3. Når du har valgt temperatur og tid, trykker du på knappen  for å starte. Den blå LED-ringen lyser for å vise at produktet er i forvarmingsfasen, og oppvarming og sirkulering av vannet starter for å gradvis oppnå valgt temperatur.
4. Når forvarmingen er fullført, bytter produktet automatisk til tilberedningsmodus. Når produktet aktiverer tilberedningsmodus, piper det tre ganger, LED-ringen lyser rødt og -symbolet lyser. Tiden telles ned automatisk. «:» mellom timer og minutter blinker for å vise at nedtelling har startet.
5. Se «LED-indikator for tilberedningsfasen» for mer informasjon om tilberedningsfasene.
- 6 Trekk ut støpselet fra stikkontakten for å slå av produktet.

BYTTE FRA °C TIL °F

Standard temperaturenhet er celsius. Hvis du vil bytte til fahrenheit, holder du inne knappen  i tre sekunder. Du kan bytte mellom celsius og fahrenheit under bruk.

PAUSE

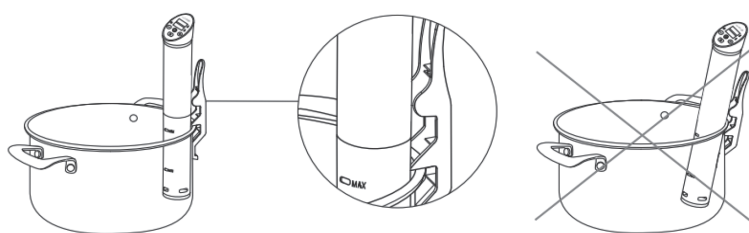
Du kan når som helst trykke på knappen  for å sette tilberedningen på pause. LED-ringen slukkes for å vise at produktet har stoppet. Hvis tilberedningen pauses i mer enn to minutter, vil vannbadet avkjøles.

Trykk én gang på knappen  for å starte produktet og nedtelling igjen. «:» mellom timene og minuttene blinker for å vise at tiden telles ned.

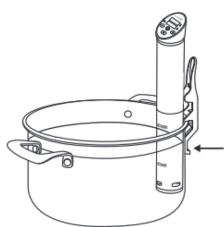
Fremgangsmåte for sous vide-tilberedning

1. Velg en egnet beholder.

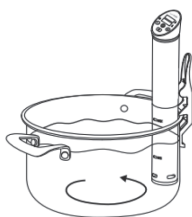
- Beholderen må være stor nok til posene maten pakkes i, og det må også være god plass, slik at vannet kan sirkulere rundt hver pose. Det anbefales å bruke en stor metallkjele som er 24 cm i diameter og med minimum 17–20 cm høye sider. Den maksimale kapasiteten bør ikke overstige 20 liter.
- Ikke bruk plastbeholdere av BPA eller PVC.
- Plasser beholderen på stabilt og flatt underlag som tåler varme, for eksempel et gryteunderlag.



2. Fest sirkulatoren til siden av beholderen. Det er viktig at produktet plasseres vinkelrett mot vannet, slik at det kan sirkulere vannet.



3. Hell vann i beholderen. Vannivået skal være mellom MIN- og MAX-merket, som vist på ståldekselet. Sørg for at det er nok plass til maten i beholderen.



4. **Koble støpselet** til en 220–240 V stikkontakt. Produktet piper, og det øverste displayet viser faktisk vanntemperatur. Still inn temperatur og tid, og trykk på knappen  for å starte produktet. Forvarm vannet mens du tilbereder maten.



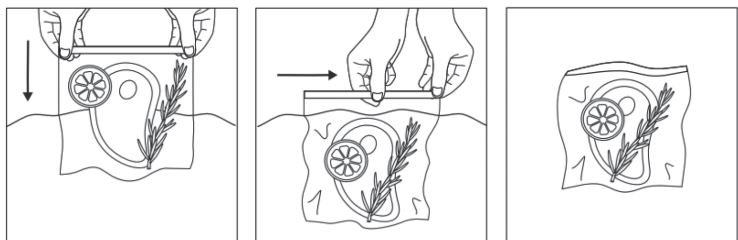
5. **Legg maten i en pose med lynlås eller en vakuumpose**

MERK: Hvis du skal tilberede maten i mer enn åtte timer, anbefales det å forsegle posen med en vakuumforsegler.



6. **Fjern luften fra pose og lukk den.**

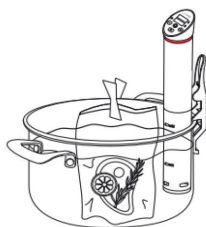
- 6.1 Hvis du bruker vakuumforsegler, vil den forsegle posen etter at luften er fjernet.
- 6.2 Hvis du bruker en pose med lynlås, må du fjerne luften fra posen for å skape så mye vakuum som mulig. La toppen av posen være åpen, og senk den sakte ned i vannet. Trykket fra vannet klemmer luften ut av posen. Like før toppen av posen når vannoverflaten, lukker du den.



7. Senk posen ned i beholderen.

Når forvarmingen er fullført og vannbadet er klart, blir LED-ringens rødt. Nå kan du senke posen ned i beholderen.

- 7.1** Hvis du bruker en vakuumpose, kan den senkes ned under vannoverflaten.
- 7.2** Hvis du bruker en pose med lynlås, må du ikke senke toppen av posen ned i vannet. Fest toppen av posen til siden av beholderen, slik at toppen av posen ikke havner under vannet. Da unngår du at det kommer væske inn i posen.



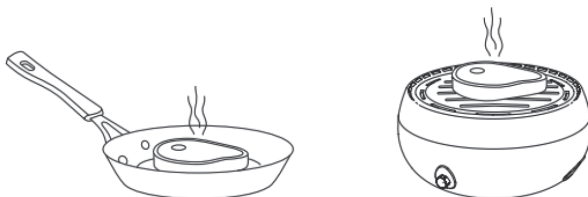
Det er viktig at maten er senket ned i vannet gjennom hele tilberedningsfasen. Hvis posen flyter i vannet, kan du bruke en metallskje, tallerken eller noe annet som tåler varme, til å holde posen nede i vannet.

MERK:

- Temperaturen i vannbadet kan svinge litt når posen legges i vannbadet. I denne perioden kan LED-ringens bli blå igjen i noen sekunder. Det er helt normalt, og LED-ringens blir rød igjen når vannet når innstilt temperatur igjen.
- For lengre tilberedning må du med jevne mellomrom kontrollere vannivået for å påse at det er over posen og MIN-merket. Tilsett vann ved omtrent samme temperatur (men ikke varmere) ved behov, slik at vannet i beholderen ikke blir avkjølt.

8. Stek kjøttet og server.

- Når tilberedningen er fullført, fjerner du posen fra vannbadet ved hjelp av en klype og grytekluter. Ta ut maten fra posen, og tørk den før du steker den.
- Stek kjøttet i en varm støpejernpanne eller på grillen i 30–60 sekunder på begge sider for å skape en gyllen overflate.



MERK: Hvis maten ikke skal spises med en gang, må du ikke fjerne den fra posen. Legg den tette posen i isvann for å redusere temperaturen raskt, og legg den i kjøleskapet.

ADVARSEL: Når du fjerner posen fra vannbadet, må du bruke grytekluter, slik at du unngår brannskader og alvorlige personska-der. Bruk alltid redskap når du håndterer varm mat.

VIKTIG

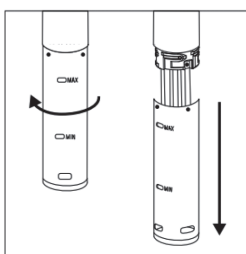
- Bruk bare ferske ingredienser når du skal tilberede mat sous vide.
- Tilberedningstiden kan variere avhengig av tykkelsen på maten. Tykkere mat må tilberedes lenger.
- Hvis kjøtt, fjærkre, sjømat eller egg spises rått eller ikke tilberedes nok, kan det øke risikoen for matforgiftning.
- Bruk alltid et termometer til å måle kjernetemperaturen etter at du har tatt maten ut av posen, slik at du er sikker på at den kan spises.

Rengjøring

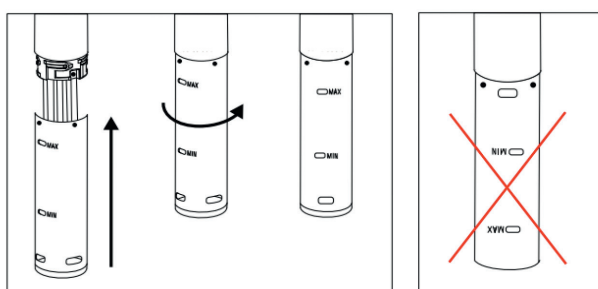
Varmeelementet, temperatursensorene og sirkulatoren inne i ståldekselet er skjøre og må håndteres forsiktig, slik at delene ikke blir skadet eller deformerte.

1. Fjerne/montere dekselet

- Trekk ut støpselet.
- Vri ståldekselet mot venstre og dra det sakte nedover for å fjerne det.



- For å montere dekselet fester du det på den nedre delen av motoren. De fire prikkene rundt dekselet skal plasseres mellom de fire klipsene nederst på motoren. Vri dekselet mot høyre for å låse det på plass. Du hører et klikk. **Dekselet må monteres riktig vei, med MIN- og MAX-merkene som vist i bildet under. Hvis dekselet monteres på feil måte, vil ikke vannkanalene kunne sirkulere vannet i vannbadet.**



RIKTIG MONTERING

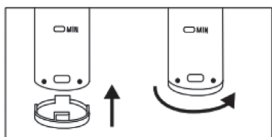
FEIL MONTERING

MERK: Produktet skal ikke brukes uten deksel. Påse at dekselet er montert før du bruker produktet.

2. Fjerne/montere bunnhetten

- For å fjerne bunnhetten vrir du den mot venstre og drar nedover.
- For å montere den plasserer du den nederst på ståldekselet, med de fire klipsene mellom de fire prikkene rundt bunnen av hetten.

Vri hetten mot høyre for å låse den på plass.



3. Rengjøring

- **ADVARSEL** Trekk ut støpselet før rengjøring.
- Motoren, kontrollpanelet, strømledningen og støpselet må aldri senkes i vann eller annen væske.
- Etter bruk fjerner du ståldekselet og skyller de innvendige delene (varmeelement, temperatursensorer og vannsirkulator) i kaldt vann. La alle delene lufttørke.
- Ved behov kan varmeelementet og vannsirkulatoren vaskes i varmt såpevann med en myk tannbørste. Motoren må ikke senkes ned i vann. Skyll og tørk dem godt.
- Tørk av motoren med en fuktig klut, og la den tørke helt.

MERK: Ikke bruk skuremidler, skuresvamp eller andre ting som kan føre til riper.

4. Avkalking

Etter flere gangers bruk kan det oppstå mineralbelegg på varmeelementet. Det er helt vanlig, og hyppigheten avhenger av mineralinnholdet i vannet som brukes. Gjør følgende for å fjerne mineraler fra varmeelementet.

- Fest sirkulatoren til en beholder som tåler varme. Fyll beholderen med like mengder vann og eddik til MAX-merket på ståldekselet.
- Koble til støpselet. Still inn temperaturen på 70 °C og tiden på 20 minutter. Trykk på knappen  for å starte produktet.
- Når prosessen er fullført, trekker du ut støpselet for å slå av produktet. Da det avkjøles.

- Tøm ut vannet fra beholderen, og skyll dekslet og de innvendige delene i kaldt vann. Tørk grundig før oppbevaring.

Oppbevaring

Alle delene må være rene og tørre for oppbevaring. Oppbevar produktet på et tørt og rent sted. Ikke snurr ledningen rundt produktet. Det kan føre til belastning på ledningen på det punktet den er festet i produktet, slik at den kan bli ødelagt. Snurr den opp løst.



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer, komponenter og stoffer som kan være farlige og skadelige for helse og miljø når brukt elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) ikke avhendes på riktig måte. Produkter merket med “avfallsbeholder på hjul med kryss” nedenfor er elektrisk og elektronisk utstyr. Avfallsbeholderen på hjul med kryss over symboliserer at brukt elektrisk og elektronisk utstyr ikke skal avhendes sammen med usortert husholdningsavfall, men behandles separat. Alle kommuner har derfor etablert innsamlingsordninger der brukt elektrisk og elektronisk utstyr kan leveres gratis til gjenvinningscentre, andre innsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningen. Ytterligere informasjon kan innhentes fra kommunens tekniske administrasjon.

Kontaktinformasjon:

F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

Viktiga säkerhetsanvisningar

Vid användning av elektriska apparater ska nedanstående säkerhetsanvisningar alltid följas för att förhindra brand, elektriska stötar, allvarliga personskador och/eller materiella skador, inklusive följande:

LÄS ALLA ANVISNINGAR INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

- Apparaten ska inte användas av barn. - Förvara dammsugaren och sladden utom räckhåll för barn och husdjur. Var extra uppmärksam när elektriska apparater används av eller i närheten av barn.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eftersom du kan snava på den och ramla eller göra så att det uppvärmda vattnet i kokkärlet spills ut med risk för brännskador och eller skador som följd. Låt inte nätsladden vidröra kokkärlet eller några heta ytor.
- Använd inte stekpannan om skada har uppstått på sladden eller kontakten, om apparaten inte fungerar som den ska eller är skadad. Försök inte att reparera denna produkt själv, det finns inga invändiga delar som kan repareras av användaren. Om det uppstår problem, vänligen kontakta din leverantör.
- Se alltid till att staven har satts fast ordentligt på kokkärlet innan du använder den. Apparaten måste alltid placeras vinkelrätt mot vattenytan för att vattenbadet ska kunna cirkulera ordentligt.
- Försegla alltid livsmedlet i en påse innan du sänker ner det i vattnet i kokkärlet.
- Förtäring av rå eller underkokt kött, fjäderfä, skaldjur eller ägg kan öka risken för livsmedelsburna sjukdomar.
- **WARNING Risk för brännskador!** Det rostfria värmeelements-skyddet, värmeelementet, kokkärlet, det uppvärmda vattnet och matpåsen blir varma under användning. Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar för att förhindra brännskador eller allvarliga personskador.
- Denna apparat genererar värme och varmt vatten kan stänka eller ånga under användning. Vidta lämpliga åtgärder för att förhindra risken för brännskador, brand, personskador eller materiella skador.

- För att skydda mot elektriska stötar får nätsladden, stickkontakten, motorhöljet eller kontrollpanelen aldrig sänkas ner i vatten eller andra vätskor.
- Använd alltid precisionskokaren endast i vatten.
- Använd inte apparaten utan vatten. Se till att vattennivån hålls mellan MIN och MAX-strecken. Fyll inte på vatten över MAX-strecket.
- Felkoden E3 visas på den övre displayen och kokaren stannar (eller går inte att starta) om vattennivån är för låg eller inte når upp till MIN-strecket. Fyll på vatten över MIN-strecket och starta om apparaten.
- Placera alltid kokkärlet på en platt, stabil och värmebeständig yta. Använd inte apparaten på temperaturkänsliga ytor.
- Ta inte bort det rostfria skyddet över värmeelementet när apparaten är ansluten till ett eluttag eller är igång eftersom det finns delar som värmer upp samt rörliga delar.
- Undvik kontakt med värmeelementet och vattencirkulatorn för att förhindra personskador eller skador på apparaten.
- Håll händer, hår och kläder borta från apparaten och kokkärlet vid tillagning för att minska risken för personskador och/eller skador på apparaten.
- Värmeelementet, temperaturgivarna och vattencirkulatorn innanför det rostfria elementskyddet är ömtåliga och måste hanteras försiktigt för att förhindra att de invändiga delarna skadas eller deformeras.
- Enheten får inte användas via en extern timer eller fjärrkontroll.
- Använd inte maskinen för annat än avsett ändamål. Använd inte fästen eller tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren.
- Placera inte blendern på eller i närheten av en varm gasbrännare eller spisplatta eller i en varm ugn eller mikrovågsugn.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt. Dra alltid ut kontakten till apparaten från eluttaget när den inte används.
- Anslut inte eller dra ut kontakten från eluttaget med våta händer.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten utomhus.
- Använd endast den medföljande stickkontakten.

- Anslut stickkontakten till ett lättillgängligt uttag så att apparaten kan kopplas från omedelbart i händelse av en nödsituation.
- Om motordelen och kontrollpanelen faller eller oavsiktligt sänks ner i vatten, dra omedelbart ut kontakten från eluttaget. Stoppa inte ner händerna i vattnet! Du kan få en elektrisk stöt.
- Dra ut kontakten från eluttaget innan du rengör apparaten och när den inte används. Håll om kontakten och dra ut den från eluttaget. Dra aldrig i sladden.
- Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du tömmer ut vattnet i kokkärlet, flyttar eller rengör den.
- Sladden till denna apparat ska anslutas till ett 220-240V AC vägguttag.

SPARA BRUKSANVISNINGEN – ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

TEKNISK INFORMATION

220-240V / 50-60Hz / 1200 watt

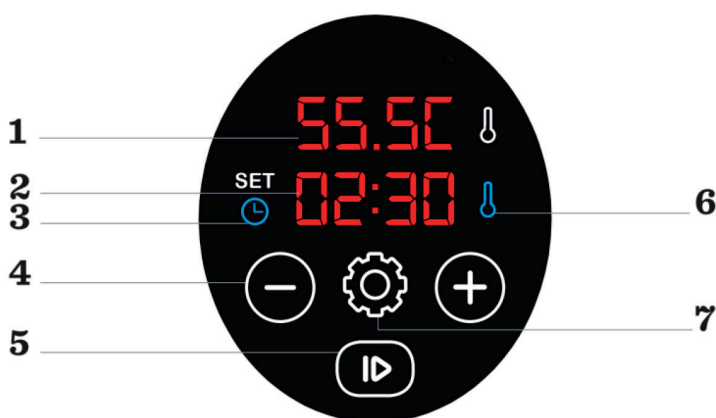
DELAR (se sidan 3)

Produktens utseende kan avvika något från diagrammet.

1. digital kontrollpanel
2. LED-ljusring
3. motorhölje
4. avtagbart elementskydd i rostfritt stål
5. minimum (MIN) och max (MAX) vattennivåindikatorer
6. vattenflödeskanaler
7. klämma
8. värmeelement av rostfritt stål
9. vattencirkulator
10. avtagbart lock

Manöverpanel

1. visning av aktuell vattentemperatur
2. visning av inställd tillagningstid och vattentemperatur
3. ikon för inställning av timer
4. +/- : knappar för tillagningstid och temperaturinställning
5. start/paus-knapp
6. ikon för inställning av temperatur
7. inställningsknapp: för inställning av tillagningstid och temperatur



Före första användningen

- Läs alla instruktioner och viktiga säkerhetsanvisningar.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och kontrollera att alla delar är i bra skick.
- Ta bort skyddsfilmerna över kontrollpanelen och se till att det inte finns något förpackningsmaterial kvar på värmeelementet, vattencirkulatorn eller det avtagbara elementskyddet.
- Använd en mjuk fuktig trasa för att torka av ytan på den övre delen av staven och det rostfria elementskyddet. Torka noggrant.

Led-indikator för tillagningsfas

Sous vide-staven är utrustad med en unik LED-ljusring som ändrar färg för att indikera aktuell tillagningsfas tills maten är färdiglagad!



FÖRVÄRMNINGSLÄGE

När temperatur- och timer-parametrarna har ställts in och du trycker på knappen  startar förvärmningssteget. LED-ljusringen tänds och lyser blått för att indikera att apparaten är i förvärmningssteget där vattnet börjar värmas upp och cirkulera. Den inställda temperaturen visas på den nedre displayen i 4 sekunder (ikon för inställd temperatur  lyser. Ikonen släcks sedan och visar den inställda timern i 4 sekunder (ikon för inställd timer  tänds). Displayen växlar mellan att visa temperatur och inställd timer tills den önskade temperaturen har uppnåtts.

Inga livsmedel bör tillsättas i vattenbadet i detta skede. Förvärmningstiden kan variera beroende på aktuell och inställd vattentemperatur, samt externa faktorer såsom omgivningstemperatur.



TILLAGNINGSLÄGE

När förvärmningssteget är klart piper apparaten 3 gånger och LED-ljusringen börjar lysa rött för att indikera att apparaten har gått över i tillagningssteget. Livsmedlet måste sänkas ner i vattenbadet i det här skedet. Se till att livsmedlet inte flyter på vattenytan, det måste vara helt nedsänkt och fortsätta vara det under hela tillagningsfasen.



KLART

När timern är klar avger apparaten 3 pip 3 gånger i rad (totalt 9 pip). Apparatus värmeelement stängs av och vattencirkulationen avbryts, timern stängs av och LED-ljusringen börjar lysa grönt för att indikera att tillagningen är klar. Endast aktuell vattentemperatur visas på den övre displayen.

Använda sous vide-precisionskokaren

När apparaten används för första gången kan det ryka från den och/eller en svag lukt kan komma från apparaten i samband med att materialen värms upp för första gången. Detta är normalt och försvinner snabbt. Det kommer inte att inträffa igen när apparaten har använts några gånger.

GRÄNSSNITTSFUNKTION

Anslut nätsladden till ett 220-240V AC eluttag för att slå på apparaten. Apparaten piper och den övre displayen visar aktuell vattentemperatur.

2. Tryck på knappen  för att justera tillagningsinställningarna.

2.1 När du trycker en gång på  tänds ikonen, den förinställda standardtemperaturen "54.0C" visas på den nedre displayen och blinkar i cirka 6 sekunder. Medan temperaturen blinkar trycker du på knappen  eller  för att ställa in önskad temperatur. För varje knapptryckning justeras den inställda temperaturen med 0,5 °C (eller 1 °F). Om du håller in knappen ökar/minskar den inställda temperaturen snabbare.

2.2 När du har ställt in önskad temperatur trycker du på knappen  igen för att ställa in tillagningstidern. -ikonen tänds, standardtillagningstiden "00:00" visas på den nedre displayen och timmarna "00:" blinkar i 6 sekunder. Medan timmarna blinkar trycker du på knappen  eller  för att ställa in önskat antal timmar i steg om 1 timme. Tryck på knappen  igen för att ställa in önskat antal MINUTER. Positionen för timmar som du nyss ställt in slutar blinka och lyser med fast sken, minuterna ":00" blinkar i 6 sekunder. Medan timmarna blinkar trycker du på knappen  eller  för att ställa in önskat antal minuter i steg om 1 minut. Om du håller in knappen ökar/minskar den inställda tillagningstiden snabbare.

2.3 Använd knappen  för att växla mellan temperatur- och timerinställningarna.

OBS!

- Temperaturinställningsområdet är 20 °C till 95 °C (68 °F till 203 °F)
- Timerinställningsområdet är 1 minut upp till 99 timmar och 59 minuter (00:01 – 99:59)

3. När önskad temperatur och timer har ställts in trycker du på knappen  för att starta. LED-ljusringen tänds och lyser blått för att indikera att apparaten är i förvärmningssteget där vattnet börjar värmas upp och cirkulera för att gradvis nå den inställda temperaturen.
4. När förvärmningssteget är klart går apparaten automatiskt över till tillagningsläget. När apparaten går över i tillagningsfasen piper den 3 gånger, LED-ljusringen börjar lysa rött, ikonen  tänds och lyser med fast sken. Timern börjar automatiskt räkna ner tiden. " " mellan inställda timmar och minuter blinkar för att indikera att timern har börjat räkna ner.

Se avsnittet "Tillagningsfas LED-indikator" för mer information om respektive tillagningsfas.

6. Dra ut kontakten från eluttaget för att stänga av apparaten.

VÄXLA MELLAN °C ELLER °F

Standardtemperaturavläsningen är Celsius. För att byta från Celsius till Fahrenheit trycker du på knappen  och håller in den i 3 sekunder. Du kan när som helst växla mellan visning i grader Celsius och Fahrenheit.

PAUSA

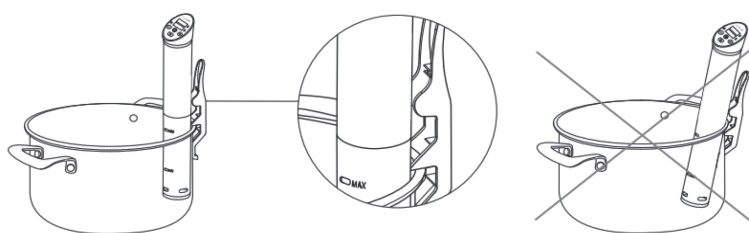
Tryck på knappen  när som helst för att pausa tillagningen. Den röda LED-ljusringen släcks för att indikera att apparaten har stängts av och den värmer inte längre eller cirkulerar vattnet. Pausa inte tillagningen i mer än 1 eller 2 minuter för att undvika att temperaturen på vattenbadet sjunker.

Tryck på knappen  för att starta om apparaten och timer-nedräkningen. ":" mellan inställd timme och minuter blinkar för att indikera att timern är aktiverad och fortsätter räkna ner.

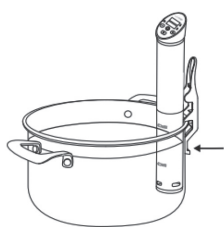
Stegen vid tillagning med sous vide

1. Välja kokkärl.

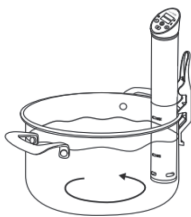
- Kokkärlet måste vara tillräckligt stort för att påsen/påsarna med livsmedel ska få plats och så att vattnet kan cirkulera runt varje livsmedelspåse. Vi rekommenderar att du använder ett stort kokkärl i metall som är 24 cm i diameter och med en vägghöjd på minst 17-20 cm. Kokkärls maximala kapacitet bör inte överstiga 20 liter.
- Använd inte plastbehållare av BPA-plast eller i PVC-material.
- Placera kokkärlet på en stabil, plan och värmebeständig yta, t.ex. ett grytunderlägg.



- ## 2. Kläm fast staven ordentligt på sidan av kokkärlet. Det är viktigt att apparaten är vinkelrät i förhållande till vattenytan för att vattenbadet ska kunna cirkulera ordentligt.



- ## 3. Fylla på vatten i kokkärlet. Vattennivån ska vara mellan min- (MIN) och maxstrecket (MAX) på det rostfria elementskyddet. Se till att det finns tillräckligt med plats för i kokkärlet för livsmedlet som ska tillsättas.



4. **Sätt i kontakten** i ett 220-240 V eluttag. Apparaten piper och den övre displayen visar aktuell vattentemperatur. Ställ in måltemperaturen och tillagningstimern och tryck på knappen  för att starta apparaten. Förvärm vattnet medan du förbereder maten.



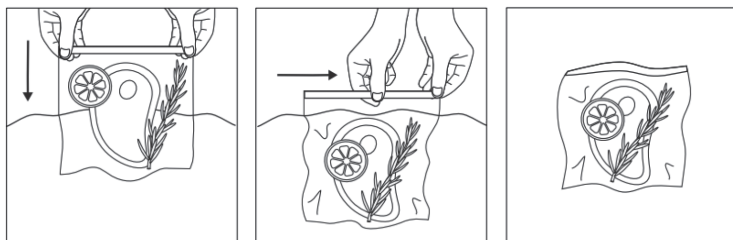
5. **Placera livsmedlet** som ska kokas i en fryspåse med ziplås alternativt en vakuumsförluten påse

OBS! För tillagningstider på mer än 8 timmar rekommenderas att maten förseglas med en vakuumpörpackare.



6. **Töm fryspåsen på luft och försegla den.**

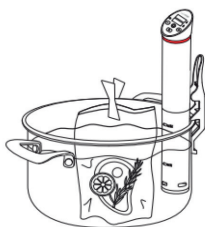
- 6.1 Om en vakuumpörpackare och påse används, svetsas påsen ihop av vakuumpörpackaren efter att påsen har tömts på luft.
- 6.2 Om du använder en fryspåse med ziplås, måste du tömma påsen på luft för att skapa en så tät vakuumsättning som möjligt. Håll påsen öppen upptill samtidigt som du långsamt sänker ner den i behållaren med vatten. Trycket från vattnet kommer att pressa ut luften ur påsen. Precis innan toppen på påsen når vattenytan stänger du påsen med ziplåset.



7. Sänk ner den förseglade påsen i kokkärlet.

När förvärmningssteget är klart och vattenbadet är redo för matlagning byter LED-ljusringen färg till röd. Nu kan den förseglade påsen sänkas ner i kokkärlet.

- 7.1** Om du använder en vakuumsförluten påse kan påsen sänkas ner helt under vattennivån.
- 7.2** Om du istället använder en fryspåse med ziplås, ska du inte sänka ner påsens tätning under vatten. Kläm fast toppen av påsen på sidan av kokkärlet för att säkerställa att tätningen inte hamnar under vattenytan, detta för att undvika att vatten läcker in i påsen.



Det är viktigt att säkerställa att livsmedlet är helt nedsänkt i vattnet under tillagningsfasen. Om livsmedelspåsen flyter på vattenytan, tar du en stor, tung metallsked, tallrik eller något annat värmetåligt köksredskap för att hålla livsmedlet nedsänkt.

OBS!

- Temperaturen på vattenbadet kan variera något när förseglade livsmedel sänks ner i vattenbadet. I samband med detta kan LED-ljusringen ändra färg till blått under några sekunder. Detta är normalt och LED-ljusringen kommer automatiskt att ändra färg till röd så snart vattenbadet når den förinställda temperaturen igen.
- Vid längre tillagningstider kontrollerar du regelbundet att vattnet täcker livsmedlet och är över MIN-nivåindikatorn. Fyll vid behov på med vatten som håller ungefär samma temperatur (inte varmare) som vattenbadet i kokkärlet för att undvika att vattenbadet kyls ner.

8. Bryn köttet och servera.

- När tillagningsfasen är klar lyfter du upp påsen från vattenbadet med en tång och ugnsvantar. Ta ut livsmedlet ur påsen, klapp-torka livsmedlet innan du bryner det.
- Bryn kött i en förvärmad gjutjärnspanna eller på barbecuen i cirka 30-60 sekunder på båda sidor för en gyllene och krispig konsistens.



OBS! Om det tillagade livsmedlet inte ska konsumeras omedelbart, väntar du med att ta ut det ur påsen. Doppa den förseglade påsen i isvatten för att sänka temperaturen snabbt och förvara den i kylskåp.

VARNING! När du tar upp påsen från vattenbadet, använd ugnsvantar för att förhindra brännskador eller allvarliga personskador. Använd alltid köksredskap för att hantera varm mat.

VIKTIGT

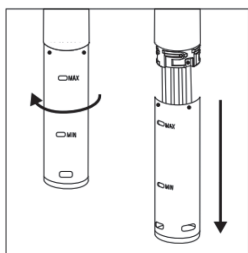
- Använd endast färska ingredienser vid tillagning med sous vide.
- Tillagningstiden kan variera beroende på hur tjockt livsmedlet är. Tjockare livsmedel kan kräva längre tillagningstid.
- Förtäring av rå eller underkokt kött, fjäderfä, skaldjur eller ägg kan öka risken för livsmedelsburna sjukdomar.
- Använd alltid termometer som är snabb och som visar rätt temperatur för att mäta temperaturen i livsmedlet efter att du har tagit ut det ur den förseglade påsen. Detta för att försäkra dig om att det är tillräckligt tillagat invändigt för att kunna konsumeras säkert.

Rengöring

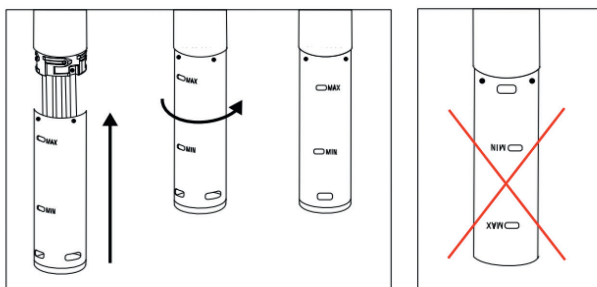
Värmeelementet, temperaturgivarna och vattencirkulatorn innanför det rostfria elementskyddet är ömtåliga och måste hanteras försiktigt för att förhindra att de invändiga delarna skadas eller deformeras.

1. Så tar du bort/installerar elementskyddet

- Dra ut kontakten om den är ansluten.
- För att ta bort det rostfria elementskyddet vrider du det åt vänster och drar långsamt nedåt.



- För att installera skyddet fäster du elementskyddet på den nedre delen av motorhöljet. Justera de fyra punkterna runt elementskyddet mellan de fyra flikarna längst ner på motorhöljet. Vrid elementskyddet åt höger för att låsa det på plats. Ett "klick" hörs. **Det är viktigt att skyddet installeras upprätt, med MIN och MAX-strecken som bilden nedan visar. Om skyddet inte installeras korrekt, kommer vattenflödeskanalerna inte vara i läge för att kunna cirkulera vattenbadet korrekt.**



KORREKT MONTERING

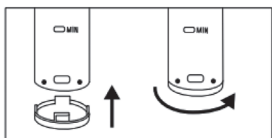
FELAKTIG MONTERING

OBS! Använd aldrig apparaten med det rostfria elementskyddet är borttaget. Kontrollera alltid att elementskyddet har installerats korrekt innan du använder apparaten.

2. Så tar du bort/installerar bottenlocket

- För att ta bort det svarta bottenlocket vrider du det åt vänster och drar nedåt.
- För att installera locket sätter du tillbaka det i botten på det rostfria elementskyddet med de fyra flikarna i locket mellan de fyra punkterna runt botten på elementskyddet.

Vrid locket åt höger för att låsa det på plats.



3. Rengöring

- **VARNING** Dra ut kontakten innan du rengör apparaten.
- **SÄNK ALDRIG NER** motorn, kontrollpanelen, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Efter användning tar du bort det rostfria elementskyddet och sköljer av delarna på insidan (värmeelement, temperaturgivare och vattencirkulator) under kallt vatten. Låt alla delar lufttorka.
- Vid behov kan värmeelementet och vattencirkulatorn rengöras med varmt tvålsvamp och en mjuk tandborste. Se till att inte dränka motorn. Skölj och torka noggrant.
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka noggrant.

OBS! Använd inte slipande rengöringsmedel eller kökssvampar eller andra föremål som kan repa apparaten.

4. Avkalkning

Efter att ha använts en tid kan värmeelementet täckas av mineralavlagringar från vattnet. Detta är normalt och kan förekomma mer eller mindre ofta beroende på hur hårt vattnet är. Följ stegen nedan och ta bort kalkavlagringarna på värmeelementet.

- Kläm fast precisionskokaren i en värmebeständig behållare. Fyll behållaren till maxstreck (MAX) på det rostfria elementskyddet med lika delar vatten och vit vinäger.
- Sätt i kontakten. Ställ in måltemperaturen på 70 °C / 158 °F och ställ in tiden på 20 minuter. Tryck på knappen  för att starta apparaten.

- När du är klar drar du ut kontakten för att stänga av apparaten och låter den svalna.
- Häll av vattnet i kokkärlet, skölj av elementskyddet och de inre delarna under kallt vatten. Torka av noggrant före lagring.

Förvaring

Se till att alla delar är rena och torra innan du lagrar apparaten. Förvara apparaten på en torr, ren plats. Vira aldrig nätsladden hårt runt apparaten eftersom detta kan göra att sladden utsätts för onödiga påfrestningar där den går in i apparaten och kan även göra att sladden fransar sig och går sönder. Vira sladden löst runt staven.



Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE) inte bortskaffas på rätt sätt. Produkter märkta med den "överkorsade soptunnan" nedan är klassade som elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkorsade soptunnan symboliserar att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning inte får slängas i hushållsavfallet utan måste lämnas in på en miljöstation. Alla kommuner har därför infört insamlingssystem där avfall från elektrisk och elektronisk utrustning kan hanteras utan kostnad för medborgarna vid återvinningscentraler, via andra insamlingssystem eller genom hämtning av grovsopor direkt från hushållen. Se tekniska förvaltningen i din kommun för mer information.

Kontaktinformation:

F&H of Scandinavia A/S
 Gl. Skivevej 70
 8800 Viborg
 Danmark
 Tel: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

