



נסח



**Sous Vide**

NOD0009

# **INSTRUCTION MANUAL**

English	2
Svenska	7
Dansk	12
Norsk	17
Suomi	22

# CONGRATULATIONS TO YOUR NEW SOUS VIDE!

A few minutes spent on reading this book will enable you to get the very best out of this excellent Sous Vide.

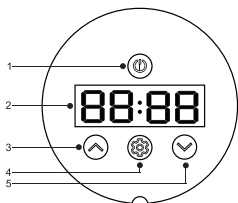
## IMPORTANT SAFEGUARDS AND CAUTION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be applied, including the following:

1. Never overfill the Sous Vide above the indicated Maximum level.
2. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children shall not use the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be conducted by children without supervision.
4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person.
6. Before connecting the appliance to a power outlet, please check and confirm that the local voltage is in conformity with the voltage instruction on the lower part of the appliance.

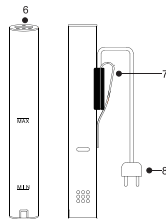
7. Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
8. Do not use the appliance when the power cord or plug is loose or damaged.
9. Do not attempt to repair or modify a defective power cord by yourself. Contact a service center to have the power cord replaced by qualified electrician.
10. To protect against electric shock, do not immerse the whole unit, power cord or plug in water or other liquids.
11. This appliance is intended for household use only.
12. The immersion heater must be unplugged before removing it from the liquid.
13. When not in use and before cleaning, the appliance must be unplugged from the power outlet.
14. Do not immerse the sous vide in water or other liquid for cleaning or rinsing.
15. Do not clean the sous vide in a dishwasher.
16. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. The use of attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
19. Always turn control to "off", before unplugging from power outlet.
20. The appliance is only intended for the purpose described.

## CONTROL PANELS AND PARTS



CONTROL PANEL

- ① Power/Start/Stop
- ② Temp/Time Display
- ③ Increase Temp/Time
- ④ Setup



FRONT/SIDE VIEW

- ⑤ Reduce Temp/Time
- ⑥ Control Panel
- ⑦ Clamp
- ⑧ Plug

### Temp/Time Display

When the Sous Vide is plugged in, the LED display will flash for 3 seconds before displaying the default cooking temperature 55°C (131F)

### Power/Start/Stop Button

Press the button for 3 seconds to power ON or OFF the appliance. After setting up the cooking temperature and time, press the button for 1 second to start the cooking process, or to pause the cooking process.

### Setup Button

Press the Setup button for 1 second to set up the cooking temperature and cooking time. Press the Setup button for 3 seconds to choose between a Celsius and Fahrenheit temperature display.

### Increase & Decrease Temp/Time Button

Press the button to adjust the cooking temperature and time before or during the work process.

### Memory Function

The Sous Vide has a memory function. When the Sous Vide is powered on, it will display the latest setting.

### Alarm Function

An alarm will sound when the water temperature reaches the set temperature. It will also sound when the water is under the minimum water level, and also when the cooking time is over.

## OPERATION

1. Vacuum seal the food or put in a ziplock bag suitable for sous vide cooking.
2. Clamp the Sous Vide to side of cooking pot or vessel.
3. Fill with water above the Min Water line but below Max Water line.
4. Plug in the Sous Vide.
5. Power on the Sous Vide (press and hold power button for 3 seconds).
6. Submerge the bagged and sealed food into the water and cook until done.
7. To add texture and additional flavor, you can sear foods on a hot grill or in a pan with or without additional fat. Another method is to brush with oil or butter and blowtorch the food. Remember that the food is already cooked after the sous vide treatment, therefore, the searing can bring the food over the desired cooking temperature.

## TROUBLE SHOOTING

### **The appliance cannot be switched on**

Ensure the appliance is plugged in. Ensure the power cord is not damaged. Press the power button for 3 seconds.

### **There is no water-circulation**

Make sure the propeller can spin freely, if not contact seller.

### **Error code E01**

Short in circuit or open circuit, contact seller.

### **Error code E02**

Sous Vide is too hot, and the over-heat protection is active. Unplug and let cool down before further use (may take up to 2h).

### **Error code E0L**

Water level is too low (if cooking for long periods of time the water will evaporate). Top up with water and restart the Sous Vide.

## COOKING TIME AND TEMPERATURES

Time and temperature will vary from different ingredients to different cuts depending on quality, thickness and desired textures.



### Chicken Breast

Soft & juicy

65 °C 1,5-2 h

Traditional & firm

69 °C 1,5-2 h

### Chicken Thigh and Drumstick

Juicy & tender

65 °C 1,5-4,5 h

Falling off the bone

75 °C 1,5-3 h



### Steak Cuts Beef and Lamb

Rare

45-49 °C 1,5-3 h

Medium-rare

54 °C 1,5-3 h

Medium

60 °C 1,5-3 h

Medium-well done

63 °C 1,5-3 h



### Pork Chops, Loin and Tenderloin

Medium

58-60 °C 1,5-2,5 h

Medium-well done

65-68 °C 1,5-2,5 h

Well done

68-72 °C 1,5-2 h



### Fish (Portioned fresh fish)

Tender

40 °C 40 min-1 h

Tender & Flaky

50 °C 40 min-1 h

Well done

60 °C 40 min-1 h

# GRATTIS TILL DIN NYA SOUS VIDE!

Att läsa igenom den här manualen tar bara ett par minuter. Genom att läsa den innan första användning säkerställer du att du får ut det allra bästa av din Sous Vide.

## VIKTIGA SÄKERHETS- OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

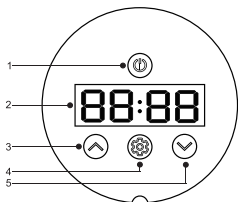
När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid tillämpas, inklusive följande:

1. Fyll aldrig vätska över den angivna maxnivån på sous vide-apparaten.
2. För att denna apparat ska kunna användas av personer med nedsatt fysisk/sensorisk förmåga eller bristande kunskap och erfarenhet så behöver dessa personer få övervakning eller instruktioner av en person som ansvarar för deras säkerhet och förstår de involverade riskerna.
3. Barn får inte använda apparaten. Inte heller rengöring eller användarunderhåll får utföras av barn utan tillsyn.
4. Apparaten är inte avsedd för att användas ihop med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
5. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en person med rätt kvalifikationer, till exempel av tillverkaren eller en servicerepresentant.
6. Innan du ansluter apparaten till ett eluttag, kontrollera och bekräfta att den lokala spänningen överensstämmer med spänningsinstruktionerna på apparatens nedre del.

7. Sätt inte i eller dra ur nätsladden med våta händer.
8. Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är lös eller skadad.
9. Försök aldrig att själv reparera eller modifiera en defekt nätsladd. Kontakta ett servicecenter för att få nätsladden bytt av en behörig elektriker.
10. För att skydda mot elektriska stötar, doppa aldrig hela enheten, nätsladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
11. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
12. Apparaten måste kopplas ur eluttaget innan den lyfts ur vätskan.
13. När apparaten inte används (och före rengöring) måste den kopplas ur eluttaget.
14. Doppa inte hela sous vide-apparaten i vatten eller annan vätska vid rengöring eller sköljning.
15. Diska inte sous vide-apparaten i diskmaskin.
16. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller bänk och låt den inte komma i kontakt med heta ytor.
17. Placera inte apparaten i en uppvärmd ugn eller på eller nära en het gas- eller elbrännare.
18. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av apparattillverkaren kan orsaka risk för personskador.
19. Stäng alltid av apparaten innan du drar ut sladden från eluttaget.
20. Apparaten är endast avsedd för det beskrivna ändamålet.

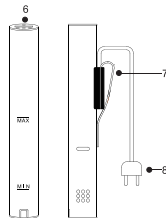


## KONTROLLPANEL OCH DELAR



CONTROL PANEL

- ① Power/Start/Stop
- ② Temp/Time Display
- ③ Increase Temp/Time
- ④ Setup



FRONT/SIDE VIEW

- ⑤ Reduce Temp/Time
- ⑥ Control Panel
- ⑦ Clamp
- ⑧ Plug

### Temperatur/Timer-display

När sous vide-apparaten är ansluten kommer LED-displayen att blinka i 3 sekunder innan den visar den förinställda tillagningstemperaturen 55°C (131°F).

### På/Av/Stopp-knapp

Tryck på knappen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av apparaten. Efter att ha ställt in tillagningstemperatur och tid, tryck på knappen i 1 sekund för att starta tillagningsprocessen eller för att pausa tillagningsprocessen.

### Inställningsknapp

Tryck på inställningsknappen i 1 sekund för att ställa in tillagningstemperaturen och tillagningstiden. Tryck på Setup-knappen i 3 sekunder för att välja mellan att visa temperaturen i Celsius eller Fahrenheit.

### Öka och sänka temperatur/timer-knappar

Tryck på respektive knapp för att höja eller sänka tillagningstemperaturen och tiden, före eller under tillagningen.

### Minnesfunktion

Sous vide-apparaten har en minnesfunktion. När apparaten slås på kommer den automatiskt att visa den senast använda inställningen.

### Larmfunktion

Ett larm meddelar när vattentemperaturen når din inställda temperatur. Larmet meddelar också när vattnet är under den lägsta vattennivån och när tillagningstiden är över.

## ANVÄNDNING

1. Vakuumförslut maten eller lägg den i en ziplock-påse som är lämplig för sous vide-matlagning.
2. Kläm fast sous vide-apparaten vid sidan av grytan eller kärlet.
3. Fyll med vatten ovanför Min Water-linjen men under Max Water-linjen.
4. Koppla in sous vide-apparaten i eluttaget.
5. Slå på apparaten (tryck och håll in strömknappen i 3 sekunder).
6. Sänk ner den förpackade och förseglade maten i vattnet och koka tills den är klar.
7. För att lägga till textur och ytterligare smak kan du sedan steka maten på en varm grill eller i en panna med eller utan extra fett. En annan metod är att pensla med olja eller smör och använda en brännare för att få till en yta. Kom ihåg att maten redan är tillagad efter sous vide-tillagningen, därför kan stekningen få maten över önskad tillagningstemperatur.

## FELSÖKNING

### Apparaten kan inte slås på

Se till att apparaten är ansluten. Se till att nätsladden inte är skadad. Håll in strömknappen i 3 sekunder.

### Det finns ingen vattencirkulation

Se till att propellern kan snurra fritt. Om inte, kontakta säljaren.

### Felkod E01

Kortslutning, kontakta säljaren.

### Felkod E02

Sous vide-apparaten är för varm och överhettningsskyddet är aktiverat. Dra ur sladden och låt apparaten svalna innan du använder den igen (kan ta upp till 2 timmar).

### Felkod E0L

Vattennivån är för låg (om du lagar mat under långa perioder kommer vattnet att avdunsta). Fyll på med vatten och starta om sous vide-tillagningen.

## TILLAGNINGSTID OCH TEMPERATURER

Tillagningstid och temperatur varierar beroende på vilken råvara du tillagar, samt beroende på råvarans kvalitet, tjocklek och din önskade konsistens.



### Kycklingbröst

Mjukt & saftigt  
65 °C 1,5-2 tim.

Traditionellt & fast  
69 °C 1,5-2 tim.

### Kycklinglår och kycklingben

Saftigt & mörkt  
65 °C 1,5-4,5 tim.

Faller av benet  
75 °C 1,5-3 tim.



### Biff, nötkött och lamm

Rare  
45-49 °C 1,5-3 tim.

Medium-rare  
54 °C 1,5-3 tim.

Medium  
60 °C 1,5-3 tim.

Medium-well done  
63 °C 1,5-3 tim.

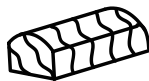


### Fläskkotletter, rygg och filé

Medium  
58-60 °C 1,5-2,5 tim.

Medium-well done  
65-68 °C 1,5-2,5 tim.

Well done  
68-72 °C 1,5-2 h tim.



### Färsk fisk

Mjuk  
40 °C 40 min-1 tim.

Mör  
50 °C 40 min-1 tim.

Well done  
60 °C 40 min-1 tim.

# TILLYKKE MED DIN NYE SOUS VIDE!

For at få mest glæde af din fantastiske Sous Vide anbefaler vi, at du bruger et par minutter på at læse brugsanvisningen.

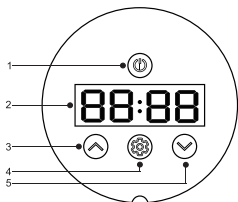
## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

Ved brug af elektriske apparater, bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, inklusive følgende:

1. Sous Vide-beholderen må højst fyldes op til det indikerede maksimale niveau og må aldrig overfyldes.
2. Dette apparat kan betjenes af personer med nedsatte fysiske og sansemæssige evner eller af personer uden erfaring eller viden om apparatet, hvis disse er under opsyn eller har fået instruktioner omkring betjeningen af apparatet af en ansvarlig person, der er opmærksom på potentielle farer og risici.
3. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn uden opsyn.
4. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
5. Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret person.
6. Før apparatet tilsluttes til en stikkontakt, skal det kontrolleres og bekræftes, at den lokale strømspænding er i overensstemmelse med spændingsinstruktionen på apparatets nederste del.

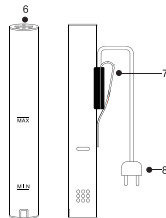
7. Sæt ikke i strømkablet eller tag det ikke ud af stikkontakten med våde hænder.
8. Brug ikke apparatet, når strømkablet eller stikket er løst eller beskadiget.
9. Forsøg ikke selv at reparere eller ændre et defekt strømkabel. Kontakt et servicecenter for at få strømkablet udskiftet af en kvalificeret elektriker.
10. For at beskytte mod elektrisk stød må hele apparatet, ledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
11. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
12. Sous Vide-staven skal tages ud af stikkontakten, før den tages ud af væsken.
13. Sous Vide-apparatet må ikke være tilsluttet stikkontakten, når det ikke er i brug eller før det rengøres.
14. Sous Vide må ikke nedsænkes i vand eller anden væske for rengøring eller skylning.
15. Sous Vide må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
16. Ledningen må ikke hænge over kanten af et bord eller en bordplade og må ikke røre ved varme overflader.
17. Placer ikke på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.
18. Brug af tilbehør, som ikke anbefales eller sælges af apparatets fabrikant, kan medføre risiko for personskade.
19. Drej altid betjeningen til "slukket", før du trækker stikket ud af stikkontakten.
20. Apparatet er kun beregnet til det beskrevne formål.

## KONTROLPANEL OG DELE



CONTROL PANEL

- ① Power/Start/Stop
- ② Temp/Time Display
- ③ Increase Temp/Time
- ④ Setup
- ⑤ Reduce Temp/Time



FRONT/SIDE VIEW

- ⑥ Control Panel
- ⑦ Clamp
- ⑧ Plug

### Temperatur-/tidsvisning

Når Sous Vide er tilsluttet, blinker LED-displayet i 3 sekunder, før det viser tilberedningstemperaturen 55°C (131F), som er standard.

### Power/Start/Stop-knap

Tryk på knappen i 3 sekunder for at tænde eller slukke for apparatet. Når du har indstillet tilberedningstemperatur og -tid, skal du trykke på knappen i 1 sekund for at starte tilberedningsprocessen eller for at sætte tilberedningsprocessen på pause.

### Setup

Tryk på Setup-knappen i 1 sekund for at indstille tilberedningstemperaturen og tilberedningstiden. Tryk på Setup-knappen i 3 sekunder for at vælge mellem Celsius- og Fahrenheit-temperaturvisning.

### Forhøj og sænk temperatur/tid

Tryk på knappen for at justere tilberedningstemperaturen og -tiden før eller under arbejdsprocessen.

### Hukommelsesfunktion

Sous Vide har en hukommelsesfunktion. Når Sous Vide er tændt, vises den seneste indstilling.

### Alarmfunktion

Der lyder en alarm, når vandtemperaturen når den indstillede temperatur. Den lyder også, når vandet er under minimumsvandstanden, samt når kogetiden er overskredet.

## BETJENING

1. Vakuumforsegl maden eller læg den i en lynlåspose, der er egnet til Sous Vide-tilberedning.
2. Spænd Sous Vide fast på siden af gryden eller beholderen.
3. Fyld beholderen med vand, så vandstanden er mellem minimum- og maksimum-indikatorlinjerne.
4. Sæt Sous Vide i stikkontakten.
5. Tænd Sous Vide (tryk og hold power-knappen nede i 3 sekunder).
6. Sænk de forseglede fødevarer ned i vandet, og tilbered dem, indtil de er færdige.
7. For at tilføje tekstur og ekstra smag til maden, kan du efterfølgende stege maden på en varm grill eller i en pande med eller uden ekstra fedtstof. En anden metode er at pensle med olie eller smør og brune maden med en gasbrænder. Husk, at maden allerede er tilberedt med Sous Vide, og derfor kan maden få mere end den ønskede tilberedningstemperatur, hvis den varmes yderligere.

## FEJLFINDING

### Apparatet kan ikke tændes

Sørg for, at apparatet er tilsluttet en stikkontakt. Kontroller, at ledningen ikke er beskadiget. Tryk på power-knappen i 3 sekunder.

### Der er ingen vandcirkulation

Sørg for, at propellen kan dreje frit. Kontakt sælgeren, hvis det ikke er tilfældet.

### Fejlkode E01

Kortslutning i kredsløbet eller åbent kredsløb, kontakt sælger.

### Fejlkode E02

Sous Vide er for varm, og overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad Sous Vide køle af før yderligere brug (kan tage op til 2 timer).

### Fejlkode E0L

Vandniveauet er for lavt (hvis der tilberedes i længere tid, fordamper vandet). Fyld vand på, og genstart Sous Vide.

## TILBEREDNINGSTID OG TEMPERATURER

Tid og temperatur vil variere mellem ingredienser og kødudskæringer afhængigt af kvalitet, tykkelse og ønsket tekstur.



### Kyllingebryst

Blødt og saftigt  
65 °C 1,5-2 tim.

Traditionelt og fast  
69 °C 1,5-2 tim.

### Kyllingelår og -overlår

Saftigt og mørt  
65 °C 1,5-4,5 tim.

Falder af benet  
75 °C 1,5-3 tim.



### Steak - Okse- kød og lam

Rare  
45-49 °C 1,5-3 tim.

Medium-rare  
54 °C 1,5-3 tim.

Medium  
60 °C 1,5-3 tim.

Medium-well done  
63 °C 1,5-3 tim.



### Svinekoteletter, svinekam og mørbrad

Medium  
58-60 °C 1,5-2,5 tim.

Medium-well done  
65-68 °C 1,5-2,5 tim.

Well done  
68-72 °C 1,5-2 h tim.



### Fisk (frisk fisk i portioner)

Mør  
40 °C 40 min-1 tim.

Mør og flaget  
50 °C 40 min-1 tim.

Well done  
60 °C 40 min-1 tim.



# GRATULERER MED DIN NYE SOUS VIDE!

For å få mest mulig ut av din utmerkede Sous Vide, anbefaler vi at du bruker noen minutter på å lese brukermanualen.

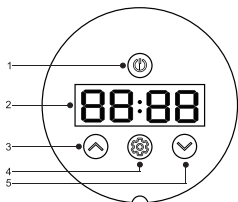
## VIKTIGE SIKKERHETSÅD

Når du bruker elektriske apparater, bør du alltid ta hensyn til grunnleggende sikkerhetstiltak inkludert følgende:

1. Overfyll aldri Sous Vide-en over det angitte maksimumsnivået.
2. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske og sensoriske evner eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn eller har fått instruksjoner angående driften av apparatet av en ansvarlig person som er klar over mulige farer og risikoer.
3. Barn skal ikke bruke apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
4. Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
5. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person.
6. Før du kobler apparatet til et strømuttak, vennligst sjekk og bekreft at den lokale spenningen er i samsvar med spenningsinstruksjonene på den nedre delen av apparatet.

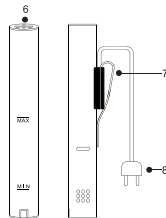
7. Ikke koble til eller fra strømledningen med våte hender.
8. Ikke bruk apparatet når strømledningen eller stikkontakten er løs eller skadet.
9. Ikke forsøk å reparere eller modifisere en defekt strømledning selv. Kontakt et servicesenter for å få strømledningen erstattet av en kvalifisert elektriker.
10. For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke dyppe hele enheten, strømledningen eller stikkontakten i vann eller andre væsker.
11. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.
12. Varmeren må kobles ut av strømmen før den løftes ut av væsken.
13. Når apparatet ikke er i bruk, samt før rengjøring må det kobles ut av strømmen.
14. Ikke senk Sous Videen i vann eller annen væske for rengjøring eller skylling.
15. Ikke vask Sous Videen i oppvaskmaskin.
16. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller benk. Den må heller ikke berøre varme overflater.
17. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet stekeovn.
18. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av produsenten kan forårsake fare for personskade.
19. Vri alltid hovedbryteren til "AV" før du kobler apparatet ut fra strømuttaket.
20. Apparatet er kun beregnet for det angitte formålet.

## KONTROLLPANEL OG DELER



CONTROL PANEL

- ① Power/Start/Stop
- ② Temp/Time Display
- ③ Increase Temp/Time
- ④ Setup



FRONT/SIDE VIEW

- ⑤ Reduce Temp/Time
- ⑥ Control Panel
- ⑦ Clamp
- ⑧ Plug

### Temperatur/tidsvisning

Når Sous Vide er tilkoblet, vil LED-displayet blinke i 3 sekunder før den begynner å vise standard tilberedningstemperatur på 55°C (131F)

### AV/PÅ – Start – Stopp knapp

Trykk på knappen i 3 sekunder for å slå PÅ eller AV apparatet. Etter å ha stilt inn tilberedningstemperaturen og -tiden, trykk på knappen i 1 sekund for å starte tilberedningsprosessen – eller for å sette prosessen på pause.

### Innstillingsknappen

Trykk på Setup-knappen i 1 sekund for å stille inn tilberedningstemperatur og koketid. Trykk og hold Setup-knappen i 3 sekunder for å velge temperaturvisning i Celsius eller Fahrenheit.

### Øk og reduser temp/tid-knapp

Trykk på knappen for å justere tilberedningstemperaturen og tiden før eller under arbeidsprosessen.

### Minnefunksjon

Sous Vide har en minnefunksjon. Når Sous Vide er slått på, vil den vise den siste innstillingen.

### Alarmfunksjon

En alarm vil pipe når vanntemperaturen har nådd den innstilte temperaturen. Den vil også høres når vannet er under minimum vannstand og når koketiden er over.

## BETJENING

1. Vakuump-forsegle maten eller legg den i en zip-lock-pose egnet for Sous Vide-tilberedning.
2. Klem Sous Vide posen til siden av gryten eller kokekaret.
3. Fyll opp med vann til over minimum vann-linjen, men under maksimum vann-linjen.
4. Koble Sous Vide-en til strømmen.
5. Slå på Sous Vide (trykk og hold av/på-knappen i 3 sekunder).
6. Senk den pakkede og forseglede maten ned i vannet og kok den til den er ferdig.
7. For å legge til litt ekstra tekstur og smak, kan du raskt ettersteke maten på en varm grill eller i en panne med eller uten fett. En annen metode er å pensle maten med litt olje eller smør og brune den litt med en gassbrenner. Husk at maten allerede er tilberedt med Sous Vide, og derfor kan maten oppnå mer enn ønsket steketemperatur dersom den varmes videre.

## FEILSØKING

### Apparatet kan ikke slås på

Kontroller at apparatet er koblet til strømmen. Sørg for at strømledningen ikke er skadet. Trykk og hold AV/PÅ-knappen i 3 sekunder.

### Det er ingen vannsirkulasjon

Sørg for at propellen kan spinne fritt. Hvis ikke, kontakt selgeren.

### Feilkode E01

Kortslutning eller åpen krets, kontakt selgeren.

### Feilkode E02

Sous Vide-en er for varm og overopphetingsbeskyttelsen har slått seg på. Trekk ut kontakten fra støpselet og la apparatet avkjøles før videre bruk (kan ta opptil 2 timer).

### Feilkode E0L

Vannivået er for lavt (hvis du koker over lengre tid, vil vannet fordampe). Fyll på med vann og start Sous Vide-en på nytt.

## TILBEREDNINGSTID OG TEMPERATURER

Tid og temperatur vil variere blant de ulike råvarene, avhengig av type, kvalitet, tykkelse og ønsket tekstur.



### Kyllingbryst

Myk og saftig

65 °C 1,5-2 tim.

Tradisjonell og fast

69 °C 1,5-2 tim.

### Kyllinglår

Saftig og mør

65 °C 1,5-4,5 tim.

Faller av beinet

75 °C 1,5-3 tim.



### Biter av biff eller lam

Rare

45-49 °C 1,5-3 t

Medium-rare

54 °C 1,5-3 t

Medium

60 °C 1,5-3 t

Medium-well done

63 °C 1,5-3 t



### Svinekoteletter, svinekam og mørbrad

Medium

58-60 °C 1,5-2,5 t

Medium-well done

65-68 °C 1,5-2,5 t

Well done

68-72 °C 1,5-2 t



### Fisk (porsjonert fersk fisk)

Mør

40 °C 40 min-1 t

Mør og flakete

50 °C 40 min-1 t

Gjennomkokt

60 °C 40 min-1 t

# ONNITTELUT UUDESTA SOUS VIDE!

Kun käytät muutaman minuutin tämän ohjekirjan lukemiseen, saat kaiken irti tästä erinomaisesta Sous Vide!

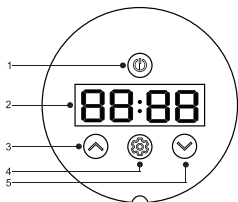
## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA JA VAROITUKSIA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavanomaisia varotoimia, mukaan lukien seuraavia:

1. Älä koskaan täytä vettä yli Sous Videen merkityn enimmäistason.
2. Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on alentunut fyysinen tai aistitoimintoihin liittyvä toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo laitteen käyttöä tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
3. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
4. Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisillä kauko-ohjausjärjestelmillä.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoliikkeen tai henkilön, jolla on vastaava pätevyys, tulee vaihtaa se.
6. Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen alaosaan merkitty jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä.

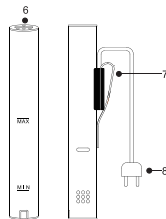
7. Älä kytke tai irrota pistoketta märillä käsillä.
8. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on löystynyt tai vioittunut.
9. Älä yritä korjata tai muokata viallista virtajohtoa itse. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen, jotta pätevä sähköasentaja voi vaihtaa virtajohdon.
10. Välttyäksesi sähköiskulta älä upota laitetta kokonaan tai sen virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
11. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
12. Pistoke on irrotettava pistorasiasta ennen kuin laite poistetaan nesteestä.
13. Pistoke on irrotettava pistorasiasta silloin, kun laitetta ei käytetä, sekä ennen laitteen puhdistamista.
14. Älä upota Sous Videä veteen tai muuhun nesteeseen puhdistusta tai huuhtelua varten.
15. Älä pese Sous Videä astianpesukoneessa.
16. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai kosketa kuumiin pintoihin.
17. Älä aseta kuumaa kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle äläkä kuumaan uuniin.
18. Sellaisten lisälaitteiden käyttö, joita laitteen valmistaja ei suosittele tai myy, saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
19. Kytke säädin aina OFF-asentoon ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta.
20. Laite on tarkoitettu vain kuvattuun käyttöön.

## OHJAUSPANEELI JA OSAT



CONTROL PANEL

- ① Power/Start/Stop
- ② Temp/Time Display
- ③ Increase Temp/Time
- ④ Setup



FRONT/SIDE VIEW

- ⑤ Reduce Temp/Time
- ⑥ Control Panel
- ⑦ Clamp
- ⑧ Plug

### Lämpötila-/aikanäyttö

Kun Sous Vide on kytketty pistorasiaan, LED-näyttö vilkkuu 3 sekuntia ennen kuin näyttöön tulee oletuskypsennyslämpötila 55 °C (131 F).

### Virtakytkin/käynnistys-/pysäytyspainike

Paina painiketta 3 sekunnin ajan kytkeäksesi laitteen virran päälle tai pois päältä. Kun olet asettanut kypsennyslämpötilan ja -ajan, paina painiketta 1 sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennysprosessin tai keskeyttääksesi sen.

### Asetuspainike

Paina asetuspainiketta 1 sekunnin ajan asettaaksesi kypsennyslämpötilan ja -ajan. Paina asetuspainiketta 3 sekunnin ajan vaihtaaksesi näytöllä näkyvää lämpötilayksikköä (Celsius tai Fahrenheit).

### Lämpötilan/ajan nostamis- & laskemispainikkeet

Paina painiketta säätääksesi kypsennyslämpötilaa ja -aikaa ennen kypsennysprosessia tai sen aikana.

### Muistitoiminto

Sous Videssä on muistitoiminto. Kun Sous Viden virta kytketään päälle, se näyttää viimeisimmän asetuksen.

### Hälytystoiminto

Hälytysääni kuuluu, kun vesi saavuttaa asetetun lämpötilan. Se kuuluu myös silloin, kun vedenpinta on alle vähimmäistason, ja silloin, kun kypsennysaika on ohi.



## KÄYTTÖ

1. Tyhjiöpakkaa ruoka tai laita se uudelleen-suljettavaan pussiin, joka soveltuu sous-vide-kypsennykseen.
2. Kiinnitä Sous Vide kattilan tai astian reunaan.
3. Lisää astiaan vettä niin että vedenpinta on Min-merkkiviivan yläpuolella mutta Max-merkkiviivan alapuolella.
4. Kytke Sous Vide pistorasiaan.
5. Kytke Sous Viden virta päälle (pidä virtapainiketta painettuna 3 sekunnin ajan).
6. Upota pussitettu ja suljettu ruoka veteen ja anna kypsyä valmiiksi.
7. Jos haluat lisää rakennetta ja makua, voit paistaa ruoan kuumassa grillissä tai pannulla rasvan kanssa tai ilman. Toinen tapa on sivellä ruoka öljyllä tai voilla ja paahda kaasupolttimella. Muista, että ruoka on jo kypsää sous-vide-kypsennyksen jälkeen, joten paistaminen voi nostaa ruoan lämpötilan yli halutun kypsennyslämpötilan.

## VIANMÄÄRITYS

### **Virta ei kytkeydy päälle**

Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan. Varmista, ettei virtajohto ole vaurioitunut. Paina virtapainiketta 3 sekunnin ajan.

### **Vesi ei kierrä**

Varmista, että potkuri pääsee pyörimään vapaasti. Jos ei, ota yhteyttä myyjään.

### **Virhekoodi E01**

Oikosulku tai avoin virtapiiri. Ota yhteyttä myyjään.

### **Virhekoodi E02**

Sous Vide on liian kuuma, ja ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Irrota pistorasiasta ja anna jäähtyä ennen kuin jatkat käyttöä (saattaa kestää jopa 2 h).

### **Virhekoodi E0L**

Veden pinta on liian alhainen (jos kypsennät pitkää aikojaa, vesi haihtuu). Lisää vettä ja käynnistä Sous Vide uudelleen.

## KYSENNYSAJAT JA -LÄMPÖTILAT

Aika ja lämpötila vaihtelevat raaka-aineesta ja ruhonosasta toiseen ja riippuen laadusta, paksuudesta ja halutusta koostumuksesta.



### Kananrinta

Pehmeä ja mehukas  
65 °C 1,5-2 h

Perinteinen ja kiinteä  
69 °C 1,5-2 h

### Kananreiisi ja -koipi

Mehukas ja murea  
65 °C 1,5-4,5 h

Liha tippuu luusta  
75 °C 1,5-3 h



### Naudan- ja lampaanliha

Rare  
45-49 °C 1,5-3 h

Medium-rare  
54 °C 1,5-3 h

Medium  
60 °C 1,5-3 h

Medium-well done  
63 °C 1,5-3 h



### Porsaankyljys, ulko- ja sisä- filee

Medium  
58-60 °C 1,5-2,5 h

Medium-well done  
65-68 °C 1,5-2,5 h

Well done  
68-72 °C 1,5-2 h



### Kala (paloiteltu tuore kala)

Mehukas  
40 °C 40 min-1 h

Mehukas ja lohkeileva  
50 °C 40 min-1 h

Well done  
60 °C 40 min-1 h