



DESIGNING GOOD LIFE

Slow Cooker

SAVEUR 4.7 L

*Delicious cooking results with
little effort*



Making good!

| | |
|---|----------------|
| Bruksanvisning - svenska.....sida | 4 - 9 |
| Brugsanvisning - dansk.....side | 10 - 15 |
| Bruksanvisning - norsk.....side | 16 - 21 |
| Käyttöohjeet - suomi.....sivu | 22 - 26 |
| Instructions of use - english.....page | 27 - 32 |



Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten vid uppehåll i användandet, om problem uppstår, efter användning, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Vatten eller råvaror får inte tillsättas direkt i apparaten utan enbart i den medföljande bunken.
12. Under användning avger apparaten värme och ånga. Undvik att komma i närheten av hålet i locket där ångan strömmar ut. Täck aldrig locket med handduk eller liknande.
13. **VARNING!** Apparats ytor blir varma under användning. Rör inte metallhöljet under användning.

14. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
15. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
16. Apparaten är endast för privat bruk.
17. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Apparatens delar

1. Glaslock
2. Urtagbar gryta i keramik - 4,7 liter
3. Handtag
4. Ytterhölje
5. Signallampa
6. Temperaturvred

Innan användning

Diska grytan och locket innan användning enligt anvisningarna under "Rengöring och underhåll".

Placera apparaten på en plan och torr yta som tål värme. Lägg gärna ett underlägg under för att skydda underlaget från värmen.

Den keramiska grytan har en oglaserad undersida som kan repa vissa ytor som t ex keramiska hållar, bordsytor och andra känsliga underlag. Placera därför alltid ett underlägg under grytan.

Använd alltid grytlappar/ugnsvantar när locket eller grytan lyfts för att undvika risken att bränna sig. Placera grytan på ett grytunderlägg eller annan värmetålig yta.

Förberedelse av råvaror innan tillagning

- Ta bort fett och senor från kött samt skär i tärningar om ca 2,5 cm. Krydda och bryn gärna köttet innan du placerar det ovanpå grönsakerna i grytan.
- Kyckling bör tillagas utan skinn.
- Skär grönsakerna i mindre bitar/tunt då de tillagas långsammare än kött i en slow cooker. Placera grönsakerna i botten eller runt kanterna i grytan. Frysta grönsaker bör tinas innan de tillagas.
- Använd med fördel hela kryddor vid tillagning i slow cookern.

- Om nudlar eller pasta ska ingå i rätten, bör de tillagas på traditionellt vis tills de mjuknat något och sedan tillsätts i slow cookern under de sista 30 minuterna av tillagningen.
- Vid tillagning av ris, använd gärna långkornigt ris för bäst resultat och tillsätt det från början tillsammans med de andra ingredienserna. Tillsätt 4 msk extra vatten för varje ½ dl ris.
- Kryddor och örter: använd hela örter och kryddor om möjligt och tillsätt då hälften av rekommenderad mängd. Om torkade och malda kryddor används, tillsätt dessa under de sista 60 minuterna. Smaka alltid av innan servering.
- Grädde och mjölk tenderar att skära sig under lång tillagning. Tillsätt gärna detta under de sista 30 minuterna.

Anpassa dina recept för tillagning i Slow cooker

Detta avsnitt hjälper dig att anpassa dina favoritrecept så att du kan tillaga dem i din slow cooker. Soppor och grytor t ex blir extra fylliga och smakrika vid tillagning på låg temperatur under lång tid.

Tips!

- Låt tillagningen ta tid och använd alltid lock.
- Fyll alltid grytan till minst hälften för att kunna hålla de rekommenderade tillagningstiderna.
- Tillsätt mindre vätska än vad som står i receptet. Generellt så kan mängden tillsatt vätska reduceras till hälften eftersom vätskan inte ångar bort på samma sätt som vid traditionell tillagning. Om du skulle ha tillsatt för mycket vätska, ta bort locket och tillaga på högsta temperatur tills överflödigt vätska kokat bort.

Användning

Under tillagning blir glaslocket och grytan väldigt varma. Hantera dessa med försiktighet och använd alltid grytlappar/ugnsvantar.

- Placera keramikgrytan i ytterhöljet.
- Tillsätt ingredienserna och lägg på locket. Fyll aldrig kärlet till mer än 2/3. Tillsätt aldrig ingredienser direkt i ytterhöljet.
- Sätt kontakten i ett vägguttag och ställ in önskad temperatur med temperaturvredet beroende på vad som ska tillagas. Signallampan tänds och tillagningen påbörjas.

0 Apparaten är avstängd

}} **Låg temperatur:** används om maten ska sjuda under lång tid.

}} **Hög temperatur:** tillagar maten dubbelt så fort som på LOW-inställningen. Maten kommer att koka och det kan bli nödvändigt att tillsätta mer vätska under tillagningen beroende på vad som tillagas. Tillagningen bör därför övervakas då och då vid denna inställning.



Värmehållning: detta läge är endast till för att hålla färdiglagad mat varm. Tillaga **inte** mat på denna inställning. Använd inte denna inställning längre än 4 timmar.

Apparaten upprätthåller en jämn temperatur under hela tillagningen. För bästa resultat, lyft inte på locket innan halva tillagningstiden passerat.

När tillagningen är klar, vrid temperaturvredet till 0 och dra ur kontakten.

Tillagningsguide

Denna tabell kan användas för att anpassa dina favoritrecept. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan servering.

| Tid enligt recept | Låg temperatur | Hög temperatur |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| 15 till 30 minuter | 4 till 6 timmar | 1,5 till 2 timmar |
| 35 till 45 minuter | 6 till 10 timmar | 3 till 4 timmar |
| 50 minuter till 3 timmar | 8 till 18 timmar | 4 till 6 timmar |

Tiderna är ungefärliga och kan variera beroende på ingredienser och kvantitet. Kontrollera då och då att maten inte kokar torrt och bränns.

Rengöring och underhåll

Se alltid till att temperaturvredet står på 0 och att kontakten är utdragen innan rengöring.

- Sänk aldrig ner apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Se till att alla delar har svalnat helt innan rengöring. För att undvika att glaslocket och keramikgrytan spricker, undvik stora temperaturförändringar, direkt värme och snabb nedkyllning.
- Glaslocket och keramikgrytan kan diskas i diskmaskin. Använd inte repande rengöringsmedel och skursvampar.
- För att ta bort envisa rester, fyll keramikgrytan till 2/3 med varmt vatten och lite diskmedel och låt stå. Skölj och torka noggrant.
- Höljet rengörs med en fuktad trasa och lite diskmedel. Eftertorka noga.

Kassering av förbrukad apparatur



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

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

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

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas godkännande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

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

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

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

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 7976
220-240V ~, 50 Hz
240 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhedsanvisninger

1. Læs brugervejledningen omhyggeligt før brug, og gem den til senere brug.
2. Slut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm og brug det kun til det formål, det er beregnet til.
3. Træk altid stikket ud, når apparatet ikke er i brug, hvis der opstår problemer, når det sættes på plads, eller når du adskiller dele fra apparatet før rengøring eller anden vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af personer (heriblandt børn fra 8 år og opefter) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, hvis de er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og forstå potentielle risici. Lær børn at bruge elektriske apparater med ansvar og forsigtighed.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er 8 år og opefter og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordet.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Vand eller råvarer må ikke tilsættes direkte i apparatet, men kun i den medfølgende skål.
12. Apparatet udsender varme og damp under brug. Undgå at komme tæt på hullet i låget, hvor dampen strømmer ud. Dæk aldrig låget med et håndklæde eller lignende.
13. **ADVARSEL!** Apparatets overflade bliver varm under brug. Rør ikke ved metalkabinettet under brug.

14. Kontrollér altid apparat, ledning og stik før brug.
Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, autoriseret serviceværksted eller autoriseret person for at undgå fare.
15. Det anbefales at installere ekstra beskyttelse med fejlstrømsafbryder med en mærkestrøm på 30 mA.
Kontakt en autoriseret elektriker.
16. Apparatet er kun beregnet til privat brug.
17. Hvis apparatet benyttes til andet formål end det egentlige eller betjenes på anden vis end som beskrevet i brugervejledningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Apparatets dele

1. Glaslåg
2. Aftagelig gryde i keramik - 4,7 liter
3. Håndtag
4. Yderkabinet
5. Signallampe
6. Temperaturvælger

Før ibrugtagning

Vask gryden og låget før brug som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".

Anbring apparatet på en jævn og tør flade, der tåler varme. Læg et underlag under apparatet for at beskytte fladen fra varmen.

Den keramiske gryde har en uglaseret underside, der kan ridse nogle overflader såsom keramiske kogeplader, bordplader og andre følsomme overflader. Læg derfor altid et underlag under gryden.

Brug altid grydelapper/ovnhandsker, når låget eller gryden løftes for at undgå risiko for forbrænding. Sæt gryden på en bordskåner eller anden overflade, der tåler varme.

Klargøring af råvarer før tilberedning

- Fjern fedt og sener fra kød og skær kødet i tern på omkring 2,5 cm. Krydr og brun gerne kødet, før det lægges på grøntsagerne i gryden.
- Kylling bør tilberedes uden skind.
- Skær grøntsagerne i mindre stykker/tynde, da de tilberedes langsommere end kød i en slow cooker. Læg grøntsagerne i bunden eller rundt i grydens kanter. Frosne grøntsager skal optøs, før de tilberedes.

- Brug gerne hele krydderier ved madlavning i slow cookeren.
- Hvis nudler eller pasta indgår i retten, bør de tilberedes på traditionel vis, indtil de er en anelse bløde og derefter tilsættes slow cookeren i de sidste 30 minutter af tilberedningen.
- Ved tilberedning af ris, brug gerne langkornede ris for det bedste resultat og tilsæt det fra starten sammen med de øvrige ingredienser. Tilsæt 4 spsk. ekstra vand til hver ½ dl ris.
- Krydderier og krydderurter: Brug hele krydderurter og krydderier, hvis det er muligt, og tilsæt her halvdelen af den anbefalede mængde. Hvis der anvendes tørrede og maledte/stødte krydderier, tilsættes de i de sidste 60 minutter. Smag altid til før servering.
- Fløde og mælk har tendens til at skille under længere tilberedning. Tilsæt det derfor gerne de sidste 30 minutter.

Tilpas dine opskrifter efter tilberedning i Slow Cooker

Dette afsnit kan hjælpe dig med at tilpasse dine yndlingsopskrifter, så du kan tilberede dem i din slow cooker. Supper og gryderetter bliver fx ekstra fyldige og velsmagende, når de tilberedes ved lav temperatur i længere tid.

Tips!

- Lad tilberedningen tage sin tid, og brug altid et låg.
- Fyld altid gryden til mindst halvdelen for at overholde de anbefalede tilberednings tider.
- Tilsæt mindre væske, end der står i opskriften. Generelt kan mængden af tilsat væske reduceres til halvdelen, fordi væsken ikke fordamper på samme måde som ved traditionel madlavning. Hvis du har tilsat for meget væske, fjernes låget og der tilberedes ved højeste temperatur, indtil den overskydende væske er kogt væk.

Anvendelse

Under tilberedningen bliver glaslåget og gryden meget varmt. Håndter disse med forsigtighed og brug altid grydelapper/ovnvanter.

- Sæt den keramiske gryde i yderkabinettet.
- Tilsæt ingredienserne, og læg på låget. Fyld aldrig med mere end 2/3. Tilføj aldrig ingredienser direkte i yderkabinettet.
- Sæt stikket i en stikkontakt, og indstil den ønskede temperatur med temperaturvælgeren, afhængigt af hvad der skal tilberedes. Signallampen tændes, og tilberedningen begynder.

0 Apparatet er slukket

}} **Lav temperatur:** anvendes, hvis maden skal simre i længere tid.

}} **Høj temperatur:** tilbereder maden dobbelt så hurtigt som LOW-indstillingen. Maden vil koge, og det kan være nødvendigt at tilsætte mere væske under tilberedningen, afhængig af hvad der tilberedes. Tilberedningen bør derfor overvåges i ny og næ ved denne indstilling.



Hold varm: denne indstilling er kun til at holde tilberedt mad varm. Der kan ikke tilberedes med på denne indstilling. Brug ikke indstillingen i mere end 4 timer.

Apparatet opretholder en jævn temperatur under hele tilberedningen. Du får de bedste resultater, hvis du ikke løfter låget af, før halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Når tilberedningen er færdig, drejes temperaturvælgeren til 0, og stikket trækkes ud.

Tilberedningsguide

Denne tabel kan bruges til at tilpasse dine yndlingsopskrifter. Kontroller altid, at maden er helt gennemstegt før servering.

| Tid ifølge opskrift | Lav temperatur | Høj temperatur |
|-------------------------|----------------|-----------------|
| 15 til 30 minutter | 4 til 6 timer | 1,5 til 2 timer |
| 35 til 45 minutter | 6 til 10 timer | 3 til 4 timer |
| 50 minutter til 3 timer | 8 til 18 timer | 4 til 6 timer |

Tiderne er vejledende og kan variere afhængigt af ingredienser og mængde. Kontroller lejlighedsvis, at maden ikke koger tør og brænder på.

Rengøring og vedligeholdelse

Sørg altid for at temperaturvælgeren står på 0, og at stikket er trukket ud før rengøring.

- Apparat og ledning må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Sørg for, at alle dele er helt afkølet inden rengøring. For at undgå at glaslåget og den keramiske gryde revner, skal store temperaturændringer, direkte varme og hurtig nedkøling undgås.
- Glaslåget og den keramiske gryde kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmiddel eller skuresvampe.
- For at fjerne genstridige rester, fyldes den keramiske gryde til 2/3 med varmt vand og en smule opvaskemiddel, hvorefter den lades stå en tid. Skyl og tør omhyggeligt.
- Yderdelen rengøres med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Tør omhyggeligt efter.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

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

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

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

Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

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

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7976

220-240 V ~, 50 Hz

240 W



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

Sikkerhetsinstruksjoner

1. Les nøye gjennom bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk.
2. Apparatet skal bare kobles til 220–240 volt vekselstrøm og bare brukes til det som det er beregnet til.
3. Dra alltid ut kontakten ved pauser i bruken, hvis det oppstår problemer, etter bruk, når deler settes på eller tas av apparatet samt før rengjøring og vedlikehold.
4. Apparatet skal aldri senkes ned i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkludert barn fra 8 år og oppover) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende kunnskap om eller erfaring med apparatet, hvis bruken skjer under overvåking av eller etter instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte, fra en person som har ansvar for deres sikkerhet, og de er klar over mulig risiko.
6. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid oppfatte og forstå potensiell risiko. Lær barn ansvarsfull bruk av elektriske apparater.
7. Barn skal ikke utføre rengjøring og vedlikehold hvis de ikke er over 8 år og under tilsyn.
8. Plasser apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er under 8 år.
8. Sørg for at ledningen ikke henger fritt ned fra benkeplaten.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller liknende.
11. Vann eller råvarer må ikke tilsettes rett i apparatet, kun i den bollen som følger med.
12. Apparatet avgir varme og damp under bruk. Unngå å komme nær hullet i lokket der dampen strømmer ut. Dekk aldri lokket med et håndkle eller liknende.
13. **ADVARSEL!** Apparatets overflater blir varme under bruk. Ikke berør metalldekslet under bruk.
14. Kontroller alltid apparat, ledning og støpsel før bruk.

Hvis ledningen er skadet, må den byttes av produsenten, autorisert serviceverksted eller kvalifisert person for å unngå fare.

15. Det anbefales å installere ekstra beskyttelse i form av jordfeilbryter med merkestrøm på 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
16. Apparatet er kun til privat bruk.
17. Hvis produktet brukes til annet enn det er beregnet til, eller hvis det brukes uten å følge bruksanvisningen, er brukeren selv ansvarlig for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet som oppstår på grunn av dette, dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Apparatets deler

1. Glasslokk
2. Avtakbar gryte i keramikk – 4,7 liter
3. Håndtak
4. Ytterdeksel
5. Signallampe
6. Temperaturbryter

Før bruk

Vask gryten og lokket før bruk, som beskrevet under «Rengjøring og vedlikehold».

Plasser apparatet på en plan og tørr overflate som tåler varme. Legg gjerne et underlag under for å beskytte flaten mot varme.

Den keramiske gryten er ikke glassert under og kan derfor ripe noen overflater, for eksempel keramiske kokeplater, bordflater og andre sensitive flater. Bruk derfor alltid et underlag under gryten.

Bruk alltid grytekluter/ovnsvotter når du løfter lokket eller gryten for å unngå risiko for forbrenning. Sett gryten på et gryteunderlag eller en overflate som tåler varme.

Forberedelse av råvarer før tilberedning

- Fjern fett og sener fra kjøtt og skjær i terninger på ca. 2,5 cm. Krydre og brun kjøttet før du legger det oppå grønnsakene i gryten.
- Kylling bør tilberedes uten skinn.
- Skjær grønnsakene i mindre biter eller tynt, siden de koker senere enn kjøtt i en slow cooker. Legg grønnsakene nederst i bunnen eller rundt kantene i gryten. Frosne grønnsaker bør tines før tilberedning.
- Bruk gjerne hele krydder når du tilbereder mat i slow cookeren.
- Hvis nudler eller pasta inngår i retten, bør de tilberedes på tradisjonell

måte til de har myknet litt, og deretter tilsettes i slow cookeren de siste 30 minuttene av tilberedningen.

- Ved tilberedning av ris blir resultatet best hvis det brukes langkornet ris som tilsettes fra starten sammen med de andre ingrediensene. Tilsett 4 ss ekstra vann for hver ½ dl ris.
- Krydder og urter: Bruk hele urter og krydder hvis mulig, og tilsett da halvparten av anbefalt mengde. Ved bruk av tørket og malt krydder tilsettes dette de siste 60 minuttene. Smak alltid før servering.
- Fløte og melk har en tendens til å skille seg ved lang tilberedning. Tilsett gjerne dette de siste 30 minuttene.

Tilpass oppskriftene dine for matlaging i slow cooker

Dette avsnittet hjelper deg med å tilpasse favorittoppskriftene dine slik at du kan tilberede dem i slow cookeren. Supper og gryteretter blir for eksempel ekstra fyldige og velsmakende ved lav temperatur over lang tid.

Tips!

- Bruk lang tid på tilberedningen, og bruk alltid lokk.
- Fyll alltid gryten minst halvfull for å kunne holde de anbefalte tilberedningstidene.
- Tilsett mindre væske enn det som står i oppskriften. Generelt kan mengden tilsatt væske reduseres til halvparten, fordi væsken ikke damper bort på samme måte som ved tradisjonell tilberedning. Hvis du har i for mye væske, kan du ta av lokket og koke på høyeste temperatur til overflødig væske har fordampet.

Bruksanvisning

Under tilberedning blir glasslokket og gryten veldig varme. Vær forsiktig når du håndterer disse, og bruk alltid grytekluter/ovnsvotter.

- Sett keramikkgryten i ytterdekslet.
- Tilsett ingrediensene og legg på lokket. Fyll aldri gryten mer enn 2/3 full. Tilsett aldri ingredienser rett i ytterdekslet.
- Sett i kontakten, og still inn ønsket temperatur med temperaturbryteren, avhengig av hva som skal tilberedes. Signallampen tennes og tilberedningen starter.

0 Apparatet er slått av



Lav temperatur: Brukes hvis maten skal småkoke over lang tid.



Høy temperatur: Tilbereder maten dobbelt så raskt som på lav temperatur. Maten koker og det kan bli nødvendig å tilsette mer væske i løpet av koketiden, avhengig av hva som tilberedes. Hold derfor jevnlig øye med tilberedningen på denne innstillingen.



Temperaturvedlikehold: Denne innstillingen skal bare brukes til å holde ferdiglaget mat varm. Ikke tilbered mat på denne innstillingen. Ikke bruk denne innstillingen i mer enn 4 timer.

Apparatet opprettholder en jevn temperatur gjennom hele tilberedningen. For best resultat må du ikke løfte på lokket før halve tilberedningstiden har gått.

Når tilberedningen er ferdig, vrir du temperaturbryteren til 0 og trekker ut kontakten.

Tilberedningsveiledning

Bruk denne tabellen for å tilpasse favorittoppskriftene dine. Kontroller alltid at maten er gjennomkokt før servering.

| Tid ifølge oppskrift | Lav temperatur | Høy temperatur |
|-------------------------|----------------|-----------------|
| 15 til 30 minutter | 4 til 6 timer | 1,5 til 2 timer |
| 35 til 45 minutter | 6 til 10 timer | 3 til 4 timer |
| 50 minutter til 3 timer | 8 til 18 timer | 4 til 6 timer |

Tidene er omtrentlige og kan variere, avhengig av ingredienser og mengder. Kontroller jevnlig at maten ikke tørrkoker og blir brent.

Rengjøring og vedlikehold

Pass alltid på at temperaturbryteren står på 0 og at kontakten er trukket ut før rengjøring.

- Senk aldri apparatet eller ledningen ned i vann eller andre væsker.
- Pass på at alle deler er helt avkjølt før rengjøring. Unngå store temperaturendringer, direkte varme og rask nedkjøling for å forhindre at glasslokket og keramikkgryten sprekker.
- Glasslokket og keramikkgryten kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk slipende vaskemidler og skuresvamber.
- Fastbrente rester kan fjernes ved å fylle keramikkgryten 2/3 full med varmt vann og litt oppvaskmiddel og la stå. Skyll og tørk godt.
- Dekslet rengjøres med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk godt.

Avlevering av apparatet



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

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

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

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

Vilkår og unntak

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

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

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

Lovbestemte forbrukerrettigheter

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

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

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7976

220–240V ~, 50 Hz

240 W



Vi forbeholder oss retten til fortløpende endringer.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistoke pistorasiasta aina pitäessäsi taukoa laitteen käytössä, toimintahäiriöiden yhteydessä, käytön jälkeen, osia kiinnitettäessä ja irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja hoitoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opetta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä koskaan sijoita laitetta keittolevyille tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Vettä tai ainesosia ei saa laittaa suoraan laitteeseen. Ne on laitettava laitteen mukana toimitettavaan kulhoon.
12. Laite kuumenee käytön aikaan, ja siitä lähtee höyryä. Vältä kannen aukon lähelle menemistä, koska siitä nousee höyryä. Kantta ei saa koskaan peittää esimerkiksi pyyhkeellä.
13. **VAROITUS!** Laitteen ulkopinnat voivat lämmetä käytön aikana. Älä koske metalliseen kuoreen käyttämisen aikana.

14. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, sähköjohto ja pistoke eivät ole vaurioituneet. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
15. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
16. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
17. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Laitteen osat

1. Lasikansi
2. Irrotettava keraaminen pata, 4,7 litraa
3. Kahvat
4. Ulkokuori
5. Merkkivalo
6. Lämpötilanvalitsin

Ennen käyttämistä

Pese pata ja kansi ennen käyttämistä Puhdistus ja kunnossapito -kohdassa kuvatulla tavalla.

Aseta laite vaakasuoralle, kuivalle ja lämpöä kestäväälle pinnalle. On suositeltavaa suojata pinta lämmöltä alustan avulla.

Keraamisen padan pohjaa ei ole lasitettu, joten se voi naarmuttaa tiettyjä pintoja, kuten lasikeraamisia liesiä, pöytien pintoja ja muita herkästi naarmuuntuvia alustoja. Aseta siksi padan alle alusta.

Kun nostat kantta tai pataa, käytä aina patalappuja tai uunikintaita palovammojen vaaran välttämiseksi. Aseta pata pannunalustalle tai muulle lämpöä kestäväälle pinnalle.

Raaka-aineiden valmisteleminen ennen valmistamista

- Poista lihasta rasva ja jänteet. Leikkaa se noin 2,5 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. On suositeltavaa maustaa ja ruskistaa liha ennen sen laittamista pataan vihannesten päälle.
- Broileri on valmistettava aina nahattomana.

- Pilko vihannekset pienemmiksi paloiksi tai leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi, koska ne kypsyvät slow cookerissa hitaammin kuin liha. Aseta vihannekset padan pohjalle tai sen reunoja vasten. Pakastevihannekset on sulatettava ennen niiden valmistamista ruoaksi.
- On suositeltavaa käyttää slow cookerissa kokonaisia mausteita.
- Jos ruokalajiin sisältyy nuudeleita tai pastaa, niitä on kypsennettävä perinteisesti, kunnes ne ovat pehmentyneet hieman. Tämän jälkeen ne lisätään slow cookeriin viimeisten 30 minuutin ajaksi.
- Jos valmistat riisiä, saat parhaat tulokset käyttämällä pitkäjyväistä riisiä. Lisää se heti alussa yhdessä muiden ainesosien kanssa. Lisää 4 rkl vettä tavallista enemmän jokaista ½ dl riisiä kohden.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan kokonaisia yrttejä ja mausteita. Käytä niitä 1,5-kertainen määrä ruokaohjeeseen verrattuna. Jos käytät kuivattuja tai jauhettuja mausteita, lisää ne viimeisten 60 minuutin aikana. Maista ruokaa aina ennen tarjoilemista.
- Kerma ja maito juoksevat helposti ruoanvalmistuksen aikana. On suositeltavaa lisätä ne viimeisten 30 minuutin aikana.

Ruokaohjeiden mukauttaminen slow cookeria varten

Tässä luvussa autetaan mukauttamaan suosikkiruokaohjeesi slow cookeria varten. Kun keitot ja pataruoat valmistetaan matalassa lämpötilassa hitaasti, niistä tulee erittäin täyteläisiä ja maukkaita.

Vinkki!

- Varaa valmistamiseen aikaa. Käytä aina kantta.
- Täytä pata aina puolilleen, jotta saat parhaat tulokset käyttämällä suositeltuja valmistusaikoja.
- Käytä vähemmän nestettä kuin ruokaohjeen mukaan pitäisi käyttää. Nesteen määrä voidaan yleensä vähentää puoleen, koska sitä ei haihdu samalla tavalla kuin perinteisessä ruoanvalmistuksessa. Jos käytät liikaa nestettä, ota kansi pois ja kypsennä ruokaa korkeimmassa mahdollisessa lämpötilassa, kunnes liiallinen neste on haihtunut pois.

Käyttäminen

Lasinen kansi ja pata kuumenevat ruoanvalmistuksen aikana. Käsittele niitä varovasti. Käytä aina patalappuja tai uunikintaita.

- Aseta keraaminen pata ulkokuoren sisään.
- Lisää ainesosat. Aseta kansi paikalleen. Täytä astiasta enintään 2/3. Älä koskaan lisää ainesosia suoran ulkokuoren sisään.
- Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Valitse lämpötila ainesosien mukaan säätimen avulla. Merkkivalo syttyy, ja ruoan valmistaminen alkaa.

0 Laite on kytketty pois päältä

§§ **Matala lämpötila:** käytetään ruoan hauduttamiseen hitaasti.



Korkea lämpötila: ruoka valmistuu kaksi kertaa nopeammin kuin LOW-asetuksella. Tällöin ruoka kiehuu, joten valmistamisen aikana on ehkä lisättävä nestettä. Tätä asetusta käytettäessä ruoanvalmistusta on tarkkailtava silloin tällöin.



Lämpimänäpistäminen: vain valmiin ruoan pitämiseen lämpimänä. Älä valmista ruokaa käyttämällä tätä asetusta. Älä käytä tätä asetusta pidempään kuin 4 tunnin ajan.

Lämpötila pysyy laitteessa tasaisena koko ruoanvalmistuksen ajan. Saat parhaat tulokset, kun et nosta kantta ennen kuin puolet valmistusajasta on kulunut.

Kun ruoka on valmista, kääntämällä lämpötilansäädin asentoon 0 ja irrota pistoke sähköpistorasiasta.

Ruoanvalmistusopas

Voit mukauttaa suosikkiruokaohjeesi tämän taulukon avulla. Tarkista aina ennen ruoan tarjoilemista, että se on kypsää.

| Ruokaohjeen mukainen kypsennysaika | Alhainen lämpötila | Korkea lämpötila |
|------------------------------------|--------------------|------------------|
| 15-30 minuuttia | 4-6 tuntia | 1,5-2 tuntia |
| 35-45 minuuttia | 6-10 tuntia | 3-4 tuntia |
| 50 minuuttia – 3 tuntia | 8-18 tuntia | 4-6 tuntia |

Ajat ovat suuntaa-antavia ja voivat vaihdella ainesosien ja määrän mukaan. Tarkista säännöllisesti, että ruoka ei kuivu ja pala pohjaan.

Puhdistaminen ja kunnossapito

Enne puhdistamista varmista, että lämpötilansäädin on asennossa 0 ja pistoke on irrotettu sähköpistorasiasta.

- Laitetta tai johtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Varmista ennen puhdistamista, että kaikki osat ovat jäähtyneet. Vältä suuria lämpötilanvaihteluita, suoraa kuumuutta ja nopeaa jäähtyttämistä, jotta lasinen kansi ja/tai keraaminen pata ei halkea.
- Lasinen kansi ja keraaminen pata voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.
- Voit poistaa jäämät täyttämällä keraamiseen pataan vettä 2/3 sen tilavuudesta, laittamalla sekaan hieman astianpesuainetta ja liottamalla sitä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Ulkokuoren voi puhdistaa kostealla liinalla ja tipalla astianpesuainetta. Kuivaa huolellisesti.

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7976
220–240 V ~, 50 Hz
240 W



Oikeus muutokseen pidätetään.

Safety instructions

1. Read through the instructions carefully before use and save them for future reference.
2. Connect the appliance to 220-240 V AC only. Use the appliance for its intended purpose only.
3. Always unplug the appliance if stopping use briefly, if problems arise, after use, when putting on or removing parts from the appliance, and before cleaning and maintenance.
4. The appliance must not be immersed in water or other fluids.
5. This appliance may be used by persons (including children aged 8 and upwards) with limited physical, sensory or mental capacity or who lack knowledge/ experience of the product, provided they do so under supervision or after being instructed how to use the product safely by a person responsible for their safety, and they have been made aware of the possible risks.
6. Children should be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance. Children cannot always perceive and understand the potential risks. Teach children to use electrical appliances responsibly.
7. Cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are 8 years old and above and being supervised.
8. Place the appliance and the cord out of reach of children if they are under 8 years of age.
8. Make sure that the cord does not hang loose from the worktop surface.
9. Never place the appliance on or near a hob, naked flames or equivalent.
11. Water or raw ingredients must not be inserted directly into the appliance, but only in the supplied inner bowl.
12. During use, the appliance emits heat and steam. Avoid getting close to the hole in the lid where the steam is released. Never cover the lid with a towel or similar.
13. **WARNING!** The surface of the appliance becomes hot during use. Do not touch the metal casing during use.

14. Always check the appliance, cord and plug before use. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service workshop or a qualified person, in order to avoid danger.
15. Extra protection is recommended through the installation of a circuit breaker with a nominal current of 30 mA. Contact an authorised electrician.
16. The appliance is only for private use.
17. If the product is used for any purpose other than that for which it was intended, or it is used without following the instructions, the user is responsible for any consequences. Any resulting damage to the product is not covered by consumer protection.

Main components

1. Glass lid
2. Removable ceramic pot - 4.7 litres
3. Handle
4. Outer cover
5. Indicator light
6. Temperature knob

Before use

Clean the pot and lid as described under “Cleaning and maintenance”.

Place the appliance on a flat, dry, heat-resistant surface. Feel free to add a mat underneath to protect the surface underneath from the heat.

The ceramic pot has an unglazed underside which may scratch some surfaces such as ceramic stoves, tabletops and other sensitive surfaces. Therefore, always place a mat underneath the pot.

To avoid the risk of burning, always use pot holders/oven gloves when lifting the lid or pot. Place the pot on a pot stand or other heat-resistant surface.

Preparation of raw ingredients before cooking

- Remove fat and tendons from meat and cut into cubes of around 2.5 cm. Season the meat and sear it if you prefer, before placing it on top of the vegetables in the pot.
- Chicken should be cooked without skin.
- Cut the vegetables into smaller pieces/thinly as they are cooked more slowly than meat in a slow cooker. Place the vegetables at the bottom or around the edges of the pot. Frozen vegetables should be thawed before being cooked.
- Use whole spices for cooking in the slow cooker.

- If noodles or pasta are to be included in the dish, they should be cooked in the traditional way until softened slightly and then be put into the slow cooker during the last 30 minutes of cooking.
- When cooking rice, use long grain rice for best results and add it from the beginning together with the other ingredients. Add 4 tablespoons of extra water for each 50g of rice.
- Spices and herbs: Use fresh herbs and whole spices if possible and then add half the recommended amount. If dried and ground spices are used, add them in the last 60 minutes. Always taste before serving.
- Cream and milk tend to split during lengthy cooking times. Add dairy products in the last 30 minutes.

Customise your recipes for the slow cooker

This section will help you customise your favourite recipes so that you can cook them in your slow cooker. Soups and stews, for example, are extra rich and tasty when cooking at a low temperature for a long time.

Tip!

- Allow the cooking to take its time and always use the lid.
- Always fill the pot to at least half in order to keep to the recommended cooking times.
- Add less liquid than is stated in the recipe. Generally, the amount of added liquid can be reduced by half because the liquid does not evaporate in the same way as in traditional cooking. If you do add too much liquid, remove the lid and cook at the highest temperature until the excess liquid has cooked off.

Use

During cooking the glass lid and pot become very hot. Handle with caution and always use pot holders/oven gloves.

- Place the ceramic pot in the outer casing.
- Add the ingredients and put on the lid. Never fill the receptacle more than two thirds full. Never put ingredients directly into the outer casing.
- Plug in the device to a wall socket and set the desired temperature using the temperature knob, depending on what is to be cooked. The indicator light comes on and the cooking process begins.

0 The appliance is turned off

}} **Low temperature:** Used if the food is to be simmered for a long time.

}}} **High temperature:** Prepares the food twice as fast as the LOW setting. The food will boil and it may be necessary to add more liquid during cooking, depending on what is being cooked. Therefore, the cooking process should be monitored occasionally when using this setting.



Keep warm: This mode is only for keeping cooked food warm. Do not cook on this setting. Do not use this setting for longer than 4 hours.

The appliance maintains an even temperature throughout the cooking. For best results, do not lift the lid before half the cooking time has passed.

When cooking is complete, turn the temperature knob to 0 and pull out the plug.

Cooking Guide

This table can be used to customise your favourite recipes. Always check that the food is fully cooked before serving.

| Time according to recipe | Low temperature | High temperature |
|--------------------------|-----------------|------------------|
| 15 to 30 minutes | 4 to 6 hours | 1.5 to 2 hours |
| 35 to 45 minutes | 6 to 10 hours | 3 to 4 hours |
| 50 minutes to 3 hours | 8 to 18 hours | 4 to 6 hours |

Times are approximate and may vary depending on the ingredients and quantity. Check occasionally that the food is not boiling dry and burned.

Cleaning and maintenance

Always ensure that the temperature knob is at 0 and that the plug is removed from the socket before cleaning.

- Never submerge the appliance or its cord into water or other liquids.
- Make sure all parts have cooled completely before cleaning. To avoid the glass lid and the ceramic pot cracking, avoid large changes in temperature, direct heat and rapid cooling.
- The glass lid and ceramic pot are dishwasher safe. Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.
- To remove small amounts of residue, fill the ceramic pot two thirds full with hot water and a little washing up liquid, and leave to stand. Rinse and dry thoroughly.
- The casing should be cleaned with a damp cloth and a little washing up liquid. Dry carefully.

Disposal of the appliance



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

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

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

Conditions & Exclusions

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

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

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

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product.

This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical Data

OBH Nordica 7976

220-240V ~, 50 Hz

240 W



We reserve the right to make changes without notice.



SE/SB/7976/211218