



Sous Vide Gourmet Cooker 9L

For the ultimate culinary experience



9 litres



6-8
portions



Capacity:
3 kg



Circulator

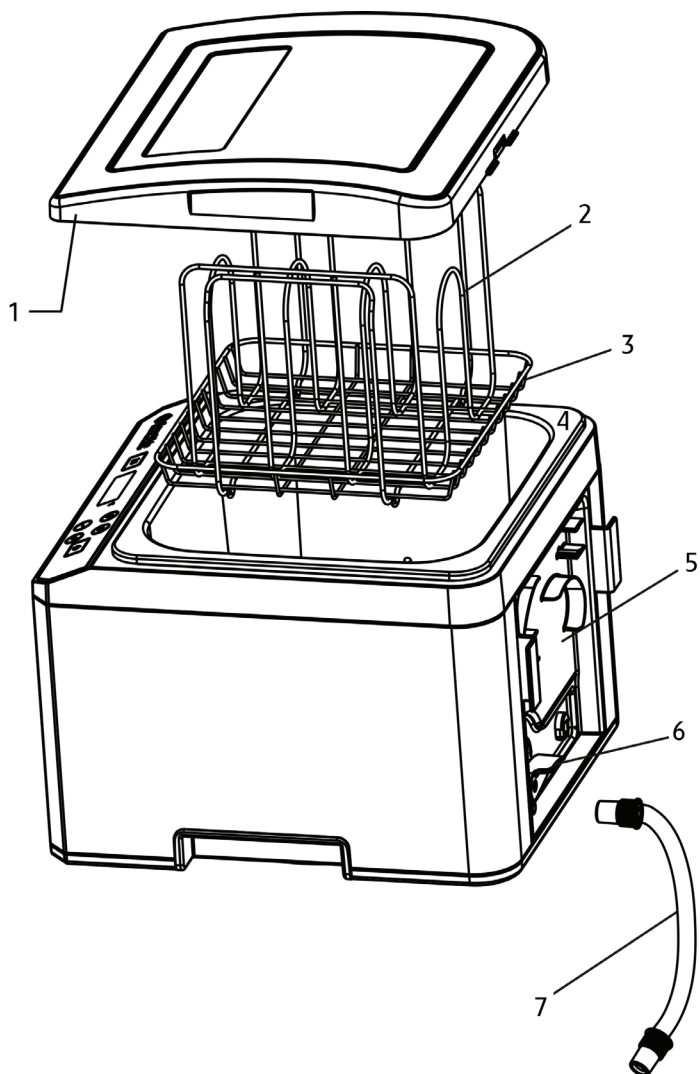
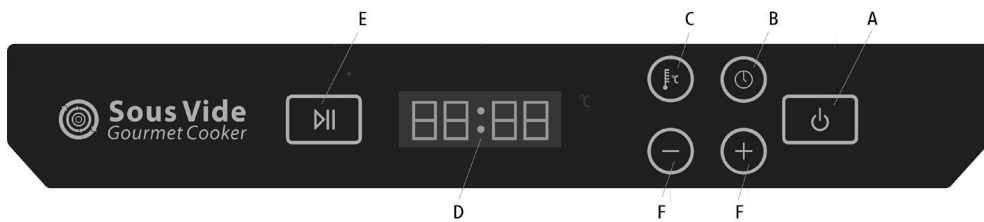


Easy emptying
of water



Easy cooking

Bruksanvisning - svenska	sida	4 - 11
Brugsanvisning - dansk	side	12 - 19
Bruksanvisning - norsk	side	20 - 27
Käyttöohjeet - suomi	sivu	28 - 35
Instructions of use - english	page	36 - 43



OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker

Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten efter användning samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
9. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
10. Placera aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. **Varning!** Höljet och speciellt locket riskerar att bli varmt under användning, rör därför inte dessa ytor under användning.
12. **Varning!** Hett vatten kan samlas på insidan av locket under användning. Håll locket i båda sidor när det lyfts bort för att undvika skållning från ånga och hett vatten.
13. Låt apparaten svalna innan delar tas bort, innan rengöring och innan behållaren töms.
14. F lytta inte apparaten när den är fylld med vatten.
15. Placera apparaten på en stabil och fukttålig yta.

16. Vatten ska fyllas över MIN markeringen i behållaren.
17. Överfyll inte behållaren och se till att inte vattnet svämmas över när vakuumpåsen/påsarna sänks ner i vattnet.
18. Apparaten får endast användas under övervakning.
19. Apparaten får inte användas utomhus.
20. 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.
21. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
22. Apparaten är endast för privat bruk.
23. 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.

Besök gärna vår hemsida www.obhnordica.se för inspiration och ytterligare information om våra produkter.

Apparatens delar (se bild sid 3)

1. Lock
2. Påsställ
3. Galler
4. Behållare
5. Sladdförvaring
6. Tappkran för öppning/stänging av vattenutlopp
7. Dräneringsslang

Displayens funktioner (se bild sid 3)

- A. Strömbrytare
- B. Timerknapp
- C. Temperaturknapp
- D. Display
- E. Start/stopp knapp
- F. +/- knappar

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

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

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

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

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

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

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

Användning

1. Börja med att krydda och vakuumpacka de råvaror som ska tillagas så att allt är förberett innan apparaten startas. Följ instruktionerna i bruksanvisningen till vakuumpackaren innan vakuumpackning påbörjas.
2. Placera apparaten på en plan och fuktålig yta.
3. Lyft bort locket på apparaten och håll vatten i behållaren. Vattennivån måste **överstiga** MIN markeringen på behållaren för att apparaten ska starta. Om inte tillräckligt mycket vatten tillsätts visar displayen felkod E001. Var dock försiktig med att hålla i för mycket vatten då det kan svämma över när påsarna/påsen sedan sänks ner i vattnet.

4. Sätt i kontakten i ett vägguttag.
5. Tryck på strömbrytaren i en sekund för att starta apparaten. Ett klick hörs och displayen visar temperaturen på vattnet i behållaren.

Inställning av tillagningstemperatur

Tryck på temperaturknappen. Displayen blinkar 60°, vilket är den förinställda temperaturen. Ställ in temperaturen beroende på vad som ska tillagas (se tabell längre fram) med hjälp av + och - knapparna. Temperaturspannet är mellan 30-90°C.

Inställning av tillagningstid

Tryck på timerknappen. Displayen blinkar och visar den förinställda tiden 02:00. Ställ in önskad tillagningstid med + och - knapparna (tidsspannet är 00:00-99:00). Efter 5 sekunder återgår displayen till att visa aktuell temperatur. Tillagning kan ske utan tidsbegränsning om så önskas. Ställ då in tillagningstiden på 00:00 så arbetar apparaten kontinuerligt tills apparaten stängs av manuellt.

Riktlinjer vid tillagning

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

Namn	Beskrivning	Tjocklek	Temperatur	Minimumtid	Maximumtid
Nötkött	Ryggbiff rare	20 mm	52°C	2 timmar	4 timmar
	Ryggbiff medium	20 mm	55°C	2 timmar	4 timmar
	Ryggbiff well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
	Oxfile rare	20 mm	52°C	2 timmar	4 timmar
	Oxfile medium	20 mm	55°C	2 timmar	4 timmar
	Oxfile well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
	Entrecote rare	20 mm	52°C	2 timmar	4 timmar
	Entrecote medium	20 mm	55°C	2 timmar	4 timmar
	Entrecote well done	20 mm	65°C	2 timmar	4 timmar
Lammkött	Lammstek, hel benfri medium	90 mm	55°C	20 timmar	30 timmar
	Lammstek, hel benfri well done	90 mm	65°C	20 timmar	30 timmar

Fläskkött	Fläskfilé	40 mm	64°C	2 timmar	4 timmar
	Revbensspjäll små (kamben)	15 mm	60°C	4 timmar	20 timmar
Kyckling	Kycklingfilé	25 mm	64°C	2 timmar	4 timmar
Fisk	Fet fisk, med kärna	30 mm	55°C	20 min	40 min
	Fet fisk, medium	30 mm	60°C	20 min	40 min
	Mager fisk, medium	15 mm	58°C	20 min	40 min
Grönsaker	Rödbetor	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Morötter	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Rotselleri	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Potatis	Upp till 50 mm	84°C	1 timme	6 timmar
	Sparris	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Lök	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Broccoli	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Blomkål	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Aubergine	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme
	Fänkål	Upp till 70 mm	84°C	30 min	1 timme

Starta tillagningen

1. När önskad temperatur och tid har ställts in, tryck på start/stopp knappen för att börja uppvärmningen av vattnet. Ett pip hörs när uppvärmningen startar.
2. När inställd temperatur uppnåtts piper apparaten 3-5 gånger som en påminnelse om att de vakuumpackade råvarorna ska placeras i behållaren. Apparaten startar tillagningstiden från denna tidpunkt.

3. Öppna locket på apparaten och placera vakuumpåsen/påsarna med råvaror vertikalt i påsstället. Om större råvara ska tillagas, ta ur påsstället och lägg påsen på gallret istället. Se alltid till att påsens/påsarnas innehåll är helt under vattenytan. Sätt tillbaka locket på maskinen.
4. Råvarorna tillagas nu enligt inställd temperatur och tid. Apparaten piper när tillagningen är klar. Öppna då locket och plocka ur vakuumpåsarna ur behållaren.
5. Om du vill se återstående tillagningstid under tillagningsprocessen, trycker du bara på timerknappen.
6. Du kan när som helst under tillagning ändra temperatur och/eller tillagningstid genom att upprepa tidigare anvisningar.
7. För att stänga av eller pausa tillagningen, tryck på start/stopp knappen. För att stänga av apparaten helt, tryck på strömbrytaren och dra ur kontakten.

Rengöring och underhåll

- Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten innan rengöring och underhåll.
- Sänk aldrig ner apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Se till att vattnet i behållaren svalnat innan rengöring.
- Anslut dräneringsslangen till vattenutloppet på apparatens baksida. Lägg slangen så att vattnet kan rinna ner i diskhon och öppna sedan tappkranen genom att vrida den till "OPEN" markering, så att vattnet kan rinna ut. Låt aldrig vattnet stå i behållaren en längre tid. Kom ihåg att stänga tappkranen när allt vatten runnit ut genom att vrida kranen till "CLOSE" markeringen. Om det finns vatten kvar i behållaren kan detta hållas ut genom att lyfta och vicka hela apparaten över diskhon så att vattnet rinner ut ur behållaren.
- Håll alltid vattenintagsfiltret rent (ett runt galler placerat till vänster på insidan av behållaren), använd en borste för rengöring efter varje användning.
- Håll aldrig något annat än rent vatten i behållaren.
- Om en vakuumpåse skulle gå sönder under tillagning måste behållaren rengöras noggrant. Töm inte ut vattnet genom dräneringshålet i detta fall då orenheter kan orsaka stopp. Lyft i så apparaten och håll ut vattnet i diskhon. Använd en mjuk trasa och lite mildt diskmedel för att rengöra behållaren.
- Använd aldrig repande rengöringsmedel vid rengöring.
- Apparaten och dess delar får inte diskas i diskmaskin.
- En gång per månad (beroende på hur frekvent apparaten används) bör man genomföra en rengöringscykel på apparaten. Fyll behållaren med rent vatten över MIN markeringen. Tillsätt mildt rengöringsmedel (ej skummande) i vattnet och ställ in temperaturen på 40°C och tiden på 20 minuter. Efter avslutad rengöring töms vattnet ut via dräneringsslangen på baksidan av apparaten (se tidigare instruktioner). Upprepa om nödvändigt.

- Rengöring av lock: det transparenta innerlocket kan tas loss från undersidan av ytterlocket genom att trycka in plastfliken och lyfta innerlocket utåt. Innerlocket kan diskas i diskmaskin. Torka av ytterlocket med en fuktig trasa, detta lock får inte diskas i diskmaskin. Efter rengöring klickas innerlocket fast i ytterlocket igen.

Problemlösning

1. Kontrollera alltid att kontakten är ansluten till ett vägguttag och kontrollera att den inte är skadad.
2. Prova att ansluta kontakten till ett annat vägguttag.
3. Kontrollera att strömbrytaren är aktiverad och lyser.

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
E001	Behållaren är tom.	Fyll på med vatten strax över MIN markeringen.
	Vattennivån är för låg.	Fyll på med mer vatten så att det överstiger MIN nivå.
	Apparaten står inte på en stabil och plan yta.	Flytta på apparaten och se till att den står plant.
	Systemet känner inte av att det finns vatten i behållaren.	Häll lite salt i vattnet och rör om.
	Elektroniskt fel.	Kontakta butiken där apparaten är inköpt.
E002	Vattenintagsfiltret behöver rengöras.	Rengör vattenintagsfiltret med en borste.
	Vakuumpåse blockerar vattenintaget.	Omplacera påsarna och använd alltid tillhörande påsställ.
	Vakuumpåse blockerar utloppshålet.	Omplacera påsarna och använd alltid tillhörande påsställ.
	Vakuumpåse har gått sönder och innehållet blockerar vattenintaget.	Ta ur påsarna och håll ut vattnet (använd inte dräneringsslangen när mat hamnat i behållaren). utför rengöringscykel enligt tidigare anvisningar.
	Smuts har kommit in i apparatens cirkulationssystem.	Utför rengöringscykel enligt tidigare anvisningar.
	Elektroniskt fel.	Kontakta butiken där apparaten är inköpt.

E009	Elektroniskt fel.	Kontakta butiken där apparaten är inköpt.
------	-------------------	---

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.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 55 Sundbyberg
Tel 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 7948
220-240 V ~
2000 watt
Behållarens volym: 9 liter



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker

Sikkerhed og el-apparatet

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes 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, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er 8 år og opefter og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
9. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. **ADVARSEL:** Apparatets overflade og især låget bliver meget varme under brug, rør derfor ikke apparatets overflader under brug
12. **ADVARSEL:** Varmt vand kan samle sig på indersiden af låget under brug. Hold i begge sider af låget, når det løftes af for at undgå skoldningsfare fra damp og varmt vand.
13. Lad apparatet køle af, inden der fjernes dele fra apparatet, inden rengøring og inden beholderen tømmes.
14. Apparatet må ikke flyttes, når det er fyldt med vand.
15. Apparatet placeres på en stabil og fugtbestandig overflade.
16. Der skal påfyldes vand over MIN-markeringen i beholderen.

17. Overfyld ikke beholderen og sørg for at vandet ikke flyder over, når vakuumposen/-poserne sænkes ned i vandet.
18. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
19. Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.
20. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
21. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
22. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
23. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Besøg gerne vor hjemmeside www.obhnordica.dk for at hente inspiration og få nærmere oplysninger om vore produkter.

Apparatets dele (se billede på side 3)

1. Låg
2. Posestativ
3. Gitter
4. Beholder
5. Ledningsopbevaring
6. Taphane til åbning/lukning af vandudløb
7. Dræningsslange

Displayets funktioner (se billede på side 3)

- A. Tænd/sluk knap
- B. Timerknap
- C. Temperaturknap
- D. Display
- E. Start/stop knap
- F. +/- knapper

Sous vide har længe været anvendt som tilberedningsteknik indenfor restaurationsbranchen og anses for at være overlegen hvad angår bibeholdelse af råvarens smag og kvaliteter.

Sous vide betyder "under vakuum". Ved tilberedning i et Sous vide apparat tilberedes råvaren ved en lavere og mere præcis temperatur. Dette indebærer, at vakuumpakket kød, tilberedt i apparatet ved en temperatur på eksempelvis 58,4°C, vil have denne temperatur hele vejen gennem kødet. Tilberedningstiden er længere end ved traditionel madlavning og den vakuumpakkede råvare næringsindhold og smag på en helt anden måde. Kød bliver mere mørt og grøntsager får en mere koncentreret smag.

Mad tilberedt i et Sous vide apparat skal først vakuumpakkes, ellers vil saft og smag forsvinde ud i vandet.

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

Vær opmærksom på, at kød tilberedt sous vide ikke får den stegeoverflade, du er vant til. Kødet skal derfor lynsteges bagefter for at højne smagen på kødets overflade. Dette gøres på grill eller ved lynstegning på stegepande.

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

- Sørg for at have rene hænder og anvend kun rene køkkenredskaber.
- Sørg for at råvaren er frisk og af høj kvalitet.
- Anvend kun friske og omhyggeligt rengjorte grøntsager og krydderier.
- Anvend ikke de samme køkkenredskaber til forskellige råvarer. Sørg for at holde rå madvarer og køkkenredskaber anvendt til disse adskilt fra tilberedt mad.
- Tilbered altid maden omhyggeligt, se anbefalinger i tabellen senere i denne brugsanvisning.
- Servér tilberedt mad med det samme eller følg anvisningerne for sikker opbevaring og nedkøling.

Sådan bruges Sous vide apparatet

1. Start med at krydre og vakuumpakke de råvarer, der skal tilberedes, således at alt er klar, inden apparatet tændes. Følg instruktionerne i vakuumpakkerens

- brugsanvisning, inden vakuumpakning påbegyndes.
2. Placér apparatet på en plan og fugtbestandig overflade.
 3. Fjern låget fra apparatet og hæld vand i beholderen. Vandniveauet skal **overstige** MIN-markeringen i beholderen for at apparatet kan starte. Hvis der ikke er tilstrækkeligt vand, vil displayet vise fejlkode E001. Vær dog forsigtig med at hælde for meget vand i, da det kan flyde over, når poserne/posen efterfølgende sænkes ned i vandet.
 4. Sæt stikket i en stikkontakt.
 5. Tryk på tænd/sluk knappen i et sekund for at tænde apparatet. Der vil høres et klik og displayet vil vise temperaturen på vandet i beholderen.

Indstilling af tilberedningstemperatur

Tryk på temperaturknappen. "60" blinker i displayet, dette er den forudindstillede temperatur. Temperaturen indstilles ved hjælp af + og – knapperne alt efter hvilken råvare, der skal tilberedes (se tabellen senere i brugsanvisningen). Temperatur kan indstilles mellem 30-90°C.

Indstilling af tilberedningstid

Tryk på timerknappen. Displayet blinker og viser den forudindstillede tid 02:00. Indstil ønsket tilberedningstid med + og – knapperne (tiden kan indstilles mellem 00:00-99:00). Efter 5 sekunder vil displayet vise aktuel temperatur. Tilberedning kan ske uden tidsbegrænsning, hvis dette ønskes. Indstil her tilberedningstiden til 00:00, hvorefter apparatet vil køre kontinuerligt, indtil det slukkes manuelt.

Retningslinjer ved tilberedning

Nedenstående tabel er gældende for køleskabskolde råvarer (ca. +5°C).

Råvare	Beskrivelse	Tykkelse	Temperatur	Mini-mumstid	Maksi-mumstid
Oksekød	Mørbradbøf rare	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Mørbradbøf medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Mørbradbøf well done	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet rare	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet well done	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Entrecote rare	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Entrecote medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Entrecote well done	20 mm	65°C	2 timer	4 timer

Lammekød	Lammesteg hel uden ben medium	90 mm	55°C	20 timer	30 timer
	Lammesteg, hel, uden ben well done	90 mm	65°C	20 timer	30 timer
Svinekød	Svinefilet	40 mm	64°C	2 timer	4 timer
	Revelsben små (kamben)	15 mm	60°C	4 timer	20 timer
Kylling	Kyllingefilet	25 mm	64°C	2 timer	4 timer
Fisk	Fed fisk, rå i midten	30 mm	55°C	20 min.	40 min.
	Fed fisk, medium	30 mm	60°C	20 min.	40 min.
	Mager fisk, medium	15 mm	58°C	20 min.	40 min.
Grøntsager	Rødbeder	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Gulerødder	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Rodselleri	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Kartofler	Op til 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Asparges	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Løg	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Broccoli	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Blomkål	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Aubergine	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Fennikel	Op til 70 mm	84°C	30 min.	1 time

Start tilberedningen

1. Når den ønskede temperatur og tid er indstillet, trykkes der på start/stop knappen for at påbegynde opvarmningen af vandet. Der vil høres et bip, når opvarmningen starter.
2. Når den indstillede temperatur er opnået, vil apparatet bippe 3-5 gange som en indikation af, at de vakuumpakkede råvarer skal placeres i beholderen. Apparatet starter tilberedningstiden på dette tidspunkt.

3. Åbn apparatets låg og placér vakuumposen/-poserne med råvarer lodret i posestativet. Hvis der skal tilberedes større råvarer, tages posestativet ud og posen lægges på gitteret i stedet. Sørg altid for at posens/posernes indhold er dækket af vand. Luk låget igen.
4. Råvarerne tilberedes nu i henhold til den indstillede temperatur og tid. Apparatet bipper, når tilberedningen er færdig. Åbn låget og tage vakuumposerne ud af beholderen.
5. Den resterende tilberedningstid vises under tilberedningsprocessen ved at trykke på timerknappen.
6. Du kan når som helst under tilberedningen ændre temperatur og/eller tilberedningstid ved at gentage ovenstående anvisninger.
7. Tilberedningen slukkes eller sættes på pause ved at trykke på start/stop knappen. Apparatet slukkes helt ved at trykke på tænd/sluk knappen og tage stikket ud af stikkontakten.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sluk altid apparatet og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.
- Apparat og ledning må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Sørg for at vandet i beholderen er kølet af inden rengøring.
- Tilslut dræningsslangen til vandudløbet på apparatets bagside. Læg slangen, så vandet kan løbe ned i en vask og åbn derefter taphanen ved at dreje den hen til "OPEN" markeringen, så vandet kan løbe ud. Lad aldrig vandet stå i beholderen i længere tid. Husk at lukke for taphanen, når alt vandet er løbet ud, ved at dreje hanen hen til "CLOSE" markeringen. Hvis der er vand tilbage i beholderen, hældes dette ud ved at løfte og ryste apparatet over vasken, så vandet kan løbe ud af beholderen.
- Hold altid vandindtags-filteret rent (et rundt gitter placeret til venstre på indersiden af beholderen), anvend en børste til rengøring hver gang apparatet har været i brug.
- Hæld aldrig andet end rent vand i beholderen.
- Skulle en vakuumpose gå i stykker under tilberedningen, skal beholderen rengøres omhyggeligt. Tøm ikke vandet ud gennem dræningshullet i dette tilfælde, da urenheder kan forårsage driftsstop. Løft i stedet apparatet og hæld vandet ud i vasken. Anvend en blød klud og lidt mildt opvaskemiddel til at rengøre beholderen.
- Anvend aldrig skrappe rengøringsmidler til rengøring.
- Apparatet og delene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- En gang om måneden (afhængigt af hvor ofte apparatet anvendes) bør følgende rengøringsproces gennemføres: Fyld beholderen med rent vand over MIN-markeringen. Tilsæt mildt rengøringsmiddel (ikke skummende) i vandet og indstil temperaturen på 40°C og tiden til 20 minutter. Efter afsluttet

rengøring tømmes vandet ud via dræningsslangen på bagsiden af apparatet (se tidligere instruktioner). Gentag om nødvendigt.

- Rengøring af låg: Det transparente inderlæg kan fjernes fra undersiden af yderlåget ved at trykke plastikfligen ind og løfte inderlåget udad. Inderlåget kan maskinopvaskes. Tør yderlåget med en fugtig klud – dette låg må ikke vaskes i opvaskemaskine. Efter rengøring klikkes inderlåget fast i yderlåget igen.

Problemløsning

1. Kontroller altid at stikket er sat i en stikkontakt og at den ikke er beskadiget.
2. Prøv at sætte stikket i en anden stikkontakt.
3. Kontroller at tænd/sluk knappen er aktiveret og lyser.

Fejlkode	Mulig årsag	Løsning
E001	Beholderen er tom.	Påfyld vand til lige over MIN-markeringen
	Vandniveauet er for lavt.	Påfyld mere vand, så det overstiger MIN-niveauet
	Apparatet er ikke placeret på en plan og stabil overflade.	Flyt apparatet, så det står plant.
	Systemet kan ikke mærke, at der er vand i beholderen	Hæld lidt salt i vandet og rør rundt.
	Elektronisk fejl.	Kontakt butikken, hvor apparatet er købt.
E002	Vandindtags-filteret skal rengøres.	Rengør vandindtagsfilteret med en børste.
	Vakuumpose blokerer vandindtaget.	Flyt poserne - brug altid tilhørende posestativ.
	Vakuumpose blokerer udløbshullet.	Flyt poserne – brug altid tilhørende posestativ.
	Vakuumpose er gået i stykker og indholdet blokerer vandindtaget.	Tag poserne ud og hæld vandet ud (brug ikke dræningsslangen, når der er kommet mad ned i beholderen). Rengør i henhold til tidligere anvisninger.
	Der er kommet snavs ind i apparatets cirkulationssystem.	Rengør i henhold til tidligere anvisninger.
	Elektronisk fejl.	Kontakt butikken, hvor apparatet er købt.

E009	Elektronisk fejl.	Kontakt butikken, hvor apparatet er købt.
------	-------------------	---

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.

Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7948
220-240 V ~
2000 watt
Beholderens volumen: 9 liter



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker

Sikkerhetsforskrifter

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (herunder barn over 8 år) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevist forhold med el-apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn under 8 år og under tilsyn.
8. Sett apparatet og ledningen utenfor barn under 8 år sin rekkevidde
9. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. **Forsiktig!** Apparatet og spesielt lokket blir veldig varm under bruk derfor må man ikke ta på disse under bruk.
12. **Forsiktig!** Varmt vann kan samles på innsiden av lokket under bruk. Hold lokket på begge side når det løftes av for å unngå brannskader fra damp og varmt vann.
13. La apparatet avkjøle før deler tas bort, før rengjøring og før man tømmer beholderen.
14. Flytt ikke på apparatet når det er fylt med vann.
15. Sett apparatet på en stabil og fuktbestandig flate.
16. Vann skal fylles over MIN markeringen i beholderen.
17. Ikke overfyll beholderen og pass på at ikke vann renner over når vakuumposen/posene senkes i vannet.
18. Apparatet må kun brukes under tilsyn.

19. Apparatet må ikke brukes utendørs.
20. Se alltid etter skader på apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikken, serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
21. Det anbefales at el-installasjonen ekstrabeskyttes med en jordfeilbryter med merkestrøm 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el-installatør.
22. Apparatet er kun beregnet til privat bruk.
23. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Besøk oss gjerne på vår hjemmeside www.obhnordica.no for inspirasjon og ytterligere informasjon om våre produkter.

Apparatets deler (se bilde side 3)

1. Lokk
2. Posestativ
3. Kurv
4. Beholder
5. Ledningsoppbevaring
6. Tappekran for åpning/stenging av vannutløp
7. Avløpsslange

Displayets funksjoner (se bilde side 3)

- A. Strømbryter
- B. Timerknapp
- C. Temperaturknapp
- D. Display
- E. Start/Stopp knapp
- F. +/- knapp

Sous vide som tilberedningsteknikk har lenge vært brukt i restaurantbransjen og regnes som førsteklasses når det gjelder å ta vare på råvarenes smak og kvalitet.

Sous vide betyr "under vakuum". Ved tilberedning i en Sous vide tilberedes råvarene med en lavere og mer nøyaktig temperatur. Det innebærer at setter man temperaturen på f.eks 58,4°C og tilbereder et stykke vakuumpakket kjøtt

i dette, så får kjøttet denne temperaturen rett gjennom. Tilberedningstiden er lengere enn ved tradisjonell matlaging og de vakuumpakkede råvarene beholder næringen og smaken på en helt annen måte. Kjøtt blir mørere og grønnsaker får mere konsentrert smak.

Mat som er tilberedt i en Sous vide maskin må først vakuumpakkes. Ellers forsvinner saft og smak ut i vannet.

Dette Sous vide apparatet er utstyrt med en sirkulator, slik at vannet sirkulerer på best måte for hele tiden å holde en nøyaktig og jevn temperatur.

Du bør være oppmerksom på at kjøttet ikke får den bruningen du er vant til, når du lager kjøtt sous vide. Derfor må man raskt steke kjøttet etterpå for å forbedre smaken. Dette kan gjøres på grillen eller raskt i stekepannen.

Ved håndtering av råvarer uansett om det gjelder sous vide tilberedning eller tradisjonelle tilberedningsmetoder bør man alltid være nøye med rensligheten.

- Vær nøye med å ha rene hender og kun bruke rene kjøkkenredskaper.
- Sjekk at råvarene er ferske og av høy kvalitet.
- Bruk kun ferske rengjorte grønnsaker og krydder.
- Bruk separate kjøkkenredskaper for ulike råvarer. Vær nøye for å ikke komme i kontakt med rå mat og kjøkkenredskaper med ferdig tilberedt mat.
- Tilbered alltid maten ordentlig, se anbefallinger i tabellen lengre bak i bruksanvisningen.
- Server omgående mat som er tilberedt eller følg rutiner for sikker oppbevaring og nedkjøling.

Slik brukes apparatet

1. Start med å krydre og vakuumpakke de råvarene som skal tilberedes, slik at alt er forberedt før du starter apparatet. Følg instruksjonene i bruksanvisningen til vakuumpakkeren før vakuumpakkingen starter.
2. Sett apparatet på en slett og fuktbestandig flate.
3. Løft bort lokket på apparatet og hell vann i beholderen. Vannivået må **overstige** MIN markeringen på beholderen for at apparatet skal startes. Hvis det ikke er nok vann vil displayet vise feilkode E001. Vær da forsiktig med å helle i for mye vann da det kan renne over når posene/posen legges i vannet.
4. Sett støpslet i kontakten
5. Trykk på strømbryteren i et sekund for å starte apparatet. Det høres et klikk og displayet viser temperaturen på vannet i beholderen.

Innstilling av tilberedningstemperatur

Trykk på temperaturknappen. Displayet blinker 60° som er den førinnstilte temperaturen. Still inn temperaturen beroende på hva som skal tilberedes (se tabell lengre bak) med hjelp av + og – knappene. Temperaturen er mellom 30-90°C.

Innstilling av tilberedningstid

Trykk på timerknappen. Displayet blinker og viser den førinnstilte tiden 02:00. Still inn ønsket tilberedningstid med + og – knappene (tiden er fra 00:00 – 99:00). Etter 5 vil displayet vise aktuell temperatur. Tilberedningen kan skje uten tidsbegrensning hvis man ønsker det. Still da inn tilberedningstiden på 00:00 slik at apparatet jobber kontinuerlig til apparatet slår seg av manuelt.

Retningslinjer ved tilberedning

Tabellen under gjelder for kjøleskapskalde råvarer (ca. +5°).

Navn	Beskrivelse	Tykkelse	Temperatur	Min.tid	Maks.tid
Oksekjøtt	Ryggbiff rå	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Ryggbiff medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Ryggbiff godt stekt	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet rå	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Oksefilet godt stekt	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
	Entrecote rå	20 mm	52°C	2 timer	4 timer
	Entrecote medium	20 mm	55°C	2 timer	4 timer
	Entrecote godt stekt	20 mm	65°C	2 timer	4 timer
Lammekød	Lammestek hel benfri medium	90 mm	55°C	20 timer	30 timer
	Lammestek, hel, benfri godt stekt	90 mm	65°C	20 timer	30 timer
Svinekød	Svinefilet	40 mm	64°C	2 timer	4 timer
	Spare ribs	15 mm	60°C	4 timer	20 timer
Kylling	Kyllingefilet	25 mm	64°C	2 timer	4 timer
Fisk	Fet fisk, med kärna	30 mm	55°C	20 min.	40 min.
	Fet fisk, medium	30 mm	60°C	20 min.	40 min.
	Mager fisk, medium	15 mm	58°C	20 min.	40 min.

Grønnsaker	Rødbeter	Opptill 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Gulrøtter	Opptill 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Rotselleri	Opptill 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Poteter	Opptill 50 mm	84°C	1 time	6 timer
	Asparges	Opptill 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Løk	Opptill 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Broccoli	Opptill 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Blomkål	Opptill 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Aubergine	Opptill 70 mm	84°C	30 min.	1 time
	Fenikkel	Opptill 70 mm	84°C	30 min.	1 time

Start tilberedningen

1. Når ønsket temperatur og tid er innstilt, trykkes på start/stopp knappen for å starte oppvarmingen av vannet. Det høres et pip når oppvarmingen starter.
2. Når innstilt temperatur oppnås piper apparatet 3-5 ganger som en påminnelse om at de vakuumpakkede råvarene skal settes i beholderen. Apparatet starter tilberedningen fra dette tidspunkt.
3. **Åpne lokket på apparatet og sett vakuumposene/posen med råvarene vertikalt i posestativet. Hvis man skal tilberede større råvarer, skal posestativet tas ut og legge posen istedefor på risten. Pass på at posens/posenes innhold er under vannflaten. Sett lokket tilbake på plass.**
4. Råvarene tilberedes nå på innstilt temperatur og tid. Apparatet piper når tilberedningen er ferdig. Åpne lokket og ta opp vakuumposene/posen av beholderen.
5. Hvis du vil se hvor lang tid det er igjen av tilberedningstiden under tilberedningsprosessen trykker du bare på timerknappen.
6. Du kan når som helst under tilberedningen endre temperatur og/eller tilberedningstid med å gjenta tidligere instruksjoner.
7. For å slå av eller ta pause under tilberedningen, trykk da på start/stopp knappen. For å slå helt av apparatet, trykkes på strømbryteren og ta støpslet ut av kontakten.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av apparatet før rengjøring og vedlikehold.
- Senk aldri apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Pass på at vannet i beholderen er avkjølt før rengjøring.
- Tilkoble avløpsslangen til vannutløpet på baksiden av apparatet. Legg Slangen slik at vannet renner ned i vasken og åpne så tappekranen med å vri den til "OPEN" markeringen, slik at vannet kan renne ut. La aldri vannet stå i beholderen over lengre tid. Husk å stenge tappekranen når vannet har rent ut med å vri kranen til "CLOSE" markeringen. Hvis det er vann igjen i beholderen kan dette helles ut med å løfte og bøye hele apparatet over vasken slik at vannet renner ut av beholderen.
- Hold alltid vanninntaksfilteret rent (en rund rist som sitter til venstre på innsiden av beholderen), bruk en børste før rengjøring etter hever gang den har vært i bruk.
- Ha aldri noe annet enn rent vann i beholderen.
- Hvis en vakuumpose skulle gå i stykker under tilberedningen må beholderen rengjøres nøye. Tøm ikke ut vannet gjennom avløpsslangen i dette tilfellet, da urenheter kan tette slangen. Løft opp apparatet og hell vannet ut i vasken. Bruk en myk klut og litt oppvaskmiddel for å rengjøre beholderen.
- Bruk aldri ripende rengjøringsmiddel til rengjøring.
- Apparatet og delene må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.
- En gang pr. Mnd (beroende på hvor ofte apparatet er brukt) bør man rengjøre apparatet. Fyll beholderen med rent vann over MIN markeringen. Tilsett litt mild oppvaskmiddel (ikke skummende) i vannet og sett temperaturen på 40°C og tiden på 20 minutter. Etter avsluttet rengjøring tømmes vannet ut gjennom avløpsslangen på baksiden av apparatet. (se tidligere instruksjoner). Gjenta prosedyren om nødvendig.
- Rengjøring av lokket: det transparente innerlokket kan tas løs fra undersiden av ytterlokket med å trykke inne plastfiken og løfte innerlokket ut. Innerlokket kan vaskes i oppvaskmaskin. Tørk av ytterlokket med en fuktig klut. Dette lokket må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Etter rengjøring klikkes innerlokket fast på ytterlokket igjen.

Problemløsning

1. Kontroller alltid at støpslet er satt i kontakten og kontroller at den ikke er skadet.
2. Prøv å tilkoble støpslet en annen kontakt.
3. Kontroller at strømbryteren er aktivert og lyser.

Feilkode	Mulig årsak	Løsning
E001	Beholderen er tom.	Fyll på vann rett over MIN markeringen.
	Vannnivået er for lavt.	Fyll på mere vann slik at det overstiger MIN nivået.
	Apparatet står ikke på en stabil og slett flate.	Flytt på apparatet og sjekk at den står plant.
	Systemet kjenner ikke at det er vann i beholderen.	Ha litt salt i vannet og rør rundt.
	Elektronisk feil.	Kontakt butikken der apparatet er kjøpt.
E002	Vanninntaksfilter må rengjøres.	Rengjør filteret med en børste.
	Vakuumpose blokkerer vanninntaket.	Ordne på posen og bruk alltid tilhørende posestativ.
	Vakuumposen er gått i stykker og innholdet blokkerer vanninntaket.	Ta ut posen og hell ut vannet (bruk ikke slangen når mat er kommet ut i beholderen). Utfør rengjøringen som tidligere beskrevet.
	Smuss er kommet inni Sirkulasjonssystemet.	Utør rengjøringen som tidligere beskrevet.
	Elektronisk feil.	Kontakt butikken der produktet er kjøpt.
E009	Elektronisk feil.	Kontakt butikken der produktet er kjøpt.

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.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen

0304 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7948

220-240V ~

2000 watt

Beholderens volum: 9 liter



Rett til løpende endringer forbeholdes.



OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen laitteen 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 he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. **VAROITUS!** Laitteen pinta ja erityisesti laitteen kansi saattavat kuumentua käytön aikana, minkä takia niihin ei saa koskea.
12. **Varoitus!** Kannen sisäpuolelle saattaa tiivistyä kuumaa vettä käytön aikana. Pidä kiinni kannen molemmista reunoista nostaessasi sen pois, jotta välttyisit höyryn ja kuuman veden aiheuttamalta palovammariskiltä.
13. Anna laitteen jäähtyä ennen osien irrottamista, laitteen puhdistusta ja säiliön tyhjentämistä.
14. Älä siirrä laitetta sen ollessa täynnä vettä.

15. Aseta laite tukevalle ja kosteutta kestäväälle alustalle.
16. Lisää vettä vähintään niin paljon, että säiliön MIN-merkki ylittyy.
17. Älä täytä säiliötä liian täyteen. Varmista, ettei vesi pääse valumaan säiliön reunojen yli asettaessasi tyhjiöpussin tai -pussit veteen.
18. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
19. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
20. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
21. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
22. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
23. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Suosittelemme tutustumista kotisivuihimme www.obhnordica.fi, joilta saat hyviä vinkkejä ja tuotteitamme koskevia lisätietoja.

Laitteen osat (katso sivulla 3 oleva kuva)

1. Kansi
2. Pussiteline
3. Ritilä
4. Säiliö
5. Liitosjohdon säilytystila
6. Vedenpoistoaukon avaava tai sulkeva hana
7. Poistoletku

Näytön toiminnot (katso sivulla 3 oleva kuva)

- A. Virtakytkin
- B. Ajastinpainike
- C. Lämpötilan säätöpainike

- D. Näyttö
- E. Käynnistys/pysäytyspainike
- F. Pluspainike (+) ja miinuspainike (–)

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

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

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

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

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

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

- Tarkista, että kätesi ja käyttämäsi keittiövälineet ovat puhtaat.
- Varmista, että raaka-aine on tuore ja korkealaatuinen.
- Käytä ainoastaan tuoreita ja huolellisesti puhdistettuja vihanneksia ja mausteita.
- Käytä eri raaka-aineiden käsittelyyn eri keittiövälineitä. Pidä huoli siitä, ettei raaka elintarvike tai sen käsittelyyn käytetty keittiöväline joudu kosketuksiin jo valmistetun ruoan kanssa.
- Valmista ruoka aina huolellisesti. Katso tämän käyttöohjeen jäljempänä olevan taulukon suosituksia.
- Tarjoile valmistettu ruoka välittömästi tai säilytä ja jäähdytä se turvallisesti asiaankuuluvien ohjeiden mukaan.

Käyttö

1. Esikäsittele valmistettavat raaka-aineet maustamalla ja tyhjiöpakkaamalla ne ennen laitteen käynnistämistä. Noudata tyhjiöpakkauslaitteen käyttöohjeessa annettuja ohjeita ennen tyhjiöinnin aloittamista.
2. Aseta laite tukevalle ja kosteutta kestäväälle alustalle.
3. Irrota laitteen kansi ja kaada vettä säiliöön. Laite käynnistyy vain, jos vedenpinta **ylittää** säiliön MIN-merkin. Ellei säiliöön kaadeta riittävästi vettä, näyttöön ilmestyy virhekoodi E001. Varo kuitenkin kaatamasta liikaa vettä, koska tällöin säiliöstä saattaa valua vettä, kun pussi tai pussit asetetaan veteen.
4. Liitä pistotulppa pistorasiaan.
5. Paina virtakytkintä sekunnin ajan käynnistääksesi laitteen. Laitteesta kuuluu naksahdus, ja näytöllä näkyy säiliössä olevan veden lämpötila.

Valmistuslämpötilan säätö

Paina lämpötilan säätöpainiketta. Näytöllä vilkkuu oletuslämpötilana oleva 60°. Aseta sopiva lämpötila valmistettavan elintarvikkeen mukaan (katso jäljempänä oleva taulukko) plus- (+) ja miinuspainikkeiden (–) avulla. Lämpötila-alue on 30 - 90 °C.

Valmistusajan asettaminen

Paina ajastinpainiketta. Näyttö vilkkuu ja näyttää esiohjelmoidun ajan 02:00. Aseta haluamasi valmistusaika plus- (+) ja miinuspainikkeilla (–) (valittava aika 00:00–99:00). Näyttö palaa 5 sekunnin kuluttua näyttämään senhetkistä lämpötilaa. Ruoan voi haluttaessa valmistaa ilman aikarajaa. Aseta valmistusajaksi siinä tapauksessa 00:00. Tällöin laite käy jatkuvasti siihen asti, kunnes se kytketään manuaalisesti pois päältä.

Ohjeellisia valmistusaikoja

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

Nimi	Kuvaus	Paksuus	Lämpötila	Minimiaika	Maksimiaika
Naudanliha	Ulkofilee rare	20 mm	52 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Ulkofilee medium	20 mm	55 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Ulkofilee well done	20 mm	65 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Sisäfilee rare	20 mm	52 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Sisäfilee medium	20 mm	55 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Sisäfilee well done	20 mm	65 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Entrecote rare	20 mm	52 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Entrecote medium	20 mm	55 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Entrecote well done	20 mm	65 °C	2 tuntia	4 tuntia

Lammas	Lampaanpaisti, kokonainen luuton, medium	90 mm	55 °C	20 tuntia	30 tuntia
	Lampaanpaisti, kokonainen luuton, well done	90 mm	65 °C	20 tuntia	30 tuntia
Sianliha	Porsaanfilee	40 mm	64 °C	2 tuntia	4 tuntia
	Paahtokylki, pieni (kylkiluilla)	15 mm	60 °C	4 tuntia	20 tuntia
Broileri	Broilerinfilee	25 mm	64 °C	2 tuntia	4 tuntia
Kala	Rasvainen kala, keskeltä hieman raaka	30 mm	55 °C	20 min.	40 min.
	Rasvainen kala, medium	30 mm	60 °C	20 min.	40 min.
	Vähärasvainen kala, medium	15 mm	58 °C	20 min.	40 min.
Vihannek- set	Punajuuret	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Porkkanat	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Mukulaselleri	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Peruna	Enintään 50 mm	84 °C	1 tunti	6 tuntia
	Parsa	Enintään 70 mm	84 °C	30 min.	1 tunti
	Sipuli	Enintään 70 mm	84 °C	30 min.	1 tunti
	Parsakaali	Enintään 70 mm	84 °C	30 min.	1 tunti
	Kukkakaali	Enintään 70 mm	84 °C	30 min.	1 tunti
	Munakoiso	Enintään 70 mm	84 °C	30 min.	1 tunti
	Fenkoli	Enintään 70 mm	84 °C	30 min.	1 tunti

Valmistuksen aloittaminen

1. Aseta haluamasi lämpötila ja aika ja paina sen jälkeen käynnistys/pysäytyspainiketta, jolloin vesi alkaa lämmetä. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun lämmitys käynnistyy.
2. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki 3–5 kertaa muistutukseksi siitä, että tyhjiöpakatut raaka-aineet tulee asettaa säiliöön. Valmistusajan laskenta alkaa tästä hetkestä.
3. Avaa laitteen kansi ja aseta raaka-aineita sisältävä(t) tyhjiöpussi tai -pussit pussitelineeseen pystysuoraan. Jos valmistettava raaka-aine on kookas, irrota pussiteline ja aseta pussi sen sijaan ritilälle. Varmista aina, että pussin/pussien sisältö on kokonaan vedenpinnan alla. Kiinnitä laitteen kansi takaisin paikoilleen.
4. Raaka-aineiden valmistus tapahtuu nyt säädetyn lämpötilan ja ajan mukaan. Laitteesta kuuluu valmistuksen päätyttyä äänimerkki. Avaa kansi ja nosta tyhjiöpussit pois säiliöstä.
5. Jos haluat valmistuksen aikana nähdä jäljellä olevan valmistusajan, paina ajastinpainiketta.
6. Voit milloin tahansa valmistuksen aikana muuttaa lämpötilaa ja/tai valmistusaikaa toistamalla aiemmissa ohjeissa mainitut toimenpiteet.
7. Lopeta valmistus tai pidä tauko valmistuksessa painamalla käynnistys/pysäytyspainiketta. Kytke laite kokonaan pois päältä painamalla virtakytkintä ja irrottamalla pistotulppa pistorasiasta.

Puhdistus ja hoito

- Kytke laite aina pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja hoitoa.
- Laitetta tai sen johtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Varmista ennen puhdistusta, että säiliössä oleva vesi on jäähtynyt.
- Liitä poistoletku laitteen takana olevaan vedenpoistoaukkoon. Asenna letku niin, että vesi pääsee juoksemaan pesualtaaseen. Avaa sen jälkeen poistohana kiertämällä se OPEN-merkin kohdalle niin, että vesi pääsee valumaan ulos. Älä koskaan säilytä vettä säiliössä pitkään. Muista sulkea poistohana kiertämällä se CLOSE-merkin kohdalle, kun kaikki vesi on valunut pois. Jos säiliöön on jäänyt vettä, se voidaan kaataa pois nostamalla koko laite pesualtaan yläpuolelle ja ravistelemalla sitä niin, että vesi valuu pois säiliöstä.
- Pidä vedenottosuodatin (säiliön sisäpuolella vasemmalla oleva pyöreä ritilä) aina puhtaana. Puhdista se harjalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Kaada säiliöön ainoastaan puhdasta vettä.
- Jos tyhjiöpussi vaurioituu valmistuksen aikana, säiliö tulee puhdistaa huolellisesti. Älä tyhjennä vettä poistoaukon kautta, sillä epäpuhtaudet saattavat aiheuttaa tukoksen. Nosta laite pesualtaan yläpuolelle ja kaada vesi sinne. Puhdista säiliö pehmeällä liinalla, johon olet tipauttanut tilkan mietoa astianpesuainetta.

- Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita.
- Laitetta ja sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Laite tulee käyttökertojen määrästä riippuen puhdistaa vähintään kerran kuukaudessa. Täytä säiliö puhtaalla vedellä MIN-merkin yli. Lisää veteen mietoa (vaaktoamatonta) puhdistusainetta ja aseta lämpötilaksi 40 °C sekä ajaksi 20 minuuttia. Tyhjennä vesi puhdistuksen jälkeen laitteen takana olevan poistoletkun kautta (katso aiemmat ohjeet). Toista toimenpide tarvittaessa.
- Kannen puhdistus: Läpinäkyvä sisäkansi voidaan irrottaa ulkokannen alta painamalla muovikieleke sisään ja nostamalla sisäkansi pois. Sisäkansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Pyyhi ulompi kansi kostealla liinalla. Ulompaa kantta ei saa pestä astianpesukoneessa. Naksauta sisäkansi puhdistuksen jälkeen takaisin kiinni ulompaan kanteen.

Ongelmatilanteet

1. Varmista aina, että pistotulppa on liitetty pistorasiaan ja että se ei ole vaurioitunut.
2. Voit kokeilla pistotulpan toimivuutta liittämällä sen toiseen pistorasiaan.
3. Tarkista, että virtakytkin aktivoituu ja palaa.

Virhe-koodi	Mahdollinen syy	Toimenpide
E001	Säiliö on tyhjä	Lisää vettä niin, että vedenpinta ylittää MIN-merkin juuri ja juuri.
	Vedenpinta on liian matala.	Lisää niin paljon vettä, että vedenpinta ylittää MIN-tason.
	Laite ei ole tasaisella ja tukevalla alustalla.	Siirrä laite ja varmista, että sen alusta on tasainen.
	Järjestelmä ei tunnista säiliössä olevaa vettä.	Kaada veteen hieman suolaa ja sekoita.
	Elektroninen vika.	Ota yhteyttä myymälään, josta laite on hankittu.
E002	Vedenottosuodatin tulee puhdistaa.	Puhdista vedenottosuodatin harjalla.
	Tyhjiöpussi tukkii vedentulon.	Siirrä pussit toiseen paikkaan ja käytä aina pussitelinettä.
	Tyhjiöpussi tukkii poistoaukon.	Siirrä pussit toiseen paikkaan ja käytä aina pussitelinettä.

	Tyhjiöpussi on vaurioitunut, ja sen sisältö tukkii vedentulon.	Poista pussit ja kaada vesi pois (älä käytä poistoletkua, kun säiliöön on joutunut ruokaa). Puhdista laite edellä annettujen ohjeiden mukaisesti.
	Laitteen kiertojärjestelmään on päässyt likaa.	Puhdista laite edellä annettujen ohjeiden mukaisesti
	Elektroninen vika.	Ota yhteyttä myymälään, josta laite on hankittu.
E009	Elektroninen vika.	Ota yhteyttä myymälään, josta laite on hankittu.

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7948
220-240 V ~
2 000 W
Säiliön tilavuus: 9 litraa



Oikeus muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug after use and before cleaning and maintenance.
4. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
5. This appliance can be used by persons (including children from the age of 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience with/knowledge about the appliance, if they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety and when they are aware of possible risks.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and maintenance shall not be made by children under the age of 8 and they shall be supervised.
8. Position the appliance and the cord out of the reach of children under the age of 8.
9. Check that the cord is not hanging free from the edge of the table.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. **Warning!** The housing and in particular the lid get very hot during use, so do not touch these parts during use.
12. **Warning!** Hot water may be accumulated at the inner side of the lid during use. Hold the lid on both sides when lifting it in order to avoid scalding by steam and hot water.
13. Let the appliance cool off before you remove any parts, before cleaning and before you empty the appliance.
14. Do not move the appliance when it is full of water.

- 
- 
15. Position the appliance on a stable and moisture-resistant surface.
 16. Put water in the container above the MIN marking.
 17. Do not overfill the container and make sure that the water does not overflow when the vacuum pouch/pouches are submersed in the water.
 18. The appliance should only be used under supervision.
 19. The appliance is not for outdoor use.
 20. Always check the appliance, the cord and the switch before use. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 21. Extra protection can be obtained by installation of a residual current device of 30mA. Check with your installer.
 22. The appliance is for domestic use only.
 23. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages as a consequence of the above to the product are not covered by the warranty.

You are welcome to visit our website www.obhnordica.se for inspiration and further information about our products.

Parts of the appliance (see illustration on page 3)

1. Lid
2. Pouch rack
3. Grid
4. Container
5. Cord bracket
6. Tap for opening/closing of the water outlet
7. Drain pipe

Functions of the display (see illustration on page 3)

- A. ON/OFF button
- B. Timer button
- C. Temperature button
- D. Display
- E. Start/stop button
- F. +/- buttons

Sous vide as a cooking technique has for years been used in the restaurant business and is found to be extremely good for retaining the taste and qualities of raw materials.

Sous vide means “under vacuum”. Preparing food in a Sous vide appliance means that the raw materials are prepared at a low and very precise temperature. This means that if you e.g. set the temperature at 58.4°C and prepare a portion of vacuum packed meat, this temperature will stay the same throughout the cooking. The preparation time is longer than by conventional cooking and the vacuum packed raw material retains the nutrients and the taste in a completely different way. The meat gets more tender and vegetables obtain a more concentrated taste.

Food prepared in a Sous vide appliance should first be vacuum packed. If not, the juice and taste will disappear into the water.

This Sous vide appliance comprises a circulator to make water circulate to keep an exact and stable temperature.

You should know, however, that when you prepare meat Sous vide, the meat will not brown like you are used to. Consequently, a simple sear adds the traditional flavour to the meat. You can do this on the grill or just shortly on a frypan.

When dealing with raw materials, whether it is sous vide or the more traditional cooking methods, always observe the food safety rules.

- Wash your hands carefully and only use clean kitchen utensils.
- Make sure that the raw material is fresh and of high quality.
- Use only fresh, thoroughly cleaned vegetables and spices.
- Use individual kitchen utensils for various raw materials. Always separate raw food and kitchen utensils used for that from finished food.
- Always prepare the food correctly; see recommendations in the table below.
- Serve prepared food immediately and follow the routines of safe storing and cooling.

Use

1. Start by spicing and vacuum sealing the raw material to be prepared in order that everything is ready when you switch on the appliance. Follow the instructions in the manual for the vacuum sealer before you start to vacuum seal.
2. Position the appliance on a stable and moisture-resistant surface.

3. Remove the lid from the appliance and pour water in the container. The water level should **be over the** MIN marking on the container to make the appliance work. If there is not enough water, the display will show the error code E001. However, be careful not to pour too much water in, as it may overflow, when the pouch/pouches are later submerged in the water.
4. Plug the switch to a wall outlet.
5. Press the ON/OFF button for a second to switch on the appliance. You will hear a click and the display will show the temperature of the water in the container.

Setting of cooking temperature

Press the temperature button. 60° will be flashing, which is the preset temperature. Set the temperature corresponding to the food to be cooked (see table further down) by means of the + and the - buttons. The temperature range is between 30-90°C.

Setting of cooking time

Press the timer button. The display is flashing and shows the preset time 02:00. Set the wanted cooking time by means of the + and the - buttons (time range 00:00-99:00). After 5 seconds the display reverts to showing the actual temperature. The cooking can be done without any time limit, if wanted. In that case, set the cooking time at 00:00 and the appliance will work continuously until it is switched off manually.

Guidelines for cooking

The table below is valid for raw materials at refrigerator temperature (approx. +5°C).

Name	Description	Thickness	Temperature	Minimum time	Maximum time
Beef	Fillet of beef, rare	20 mm	52°C	2 hours	4 hours
	Fillet of beef, medium	20 mm	55°C	2 hours	4 hours
	Fillet of beef, well done	20 mm	65°C	2 hours	4 hours
	Fillet steak, rare	20 mm	52°C	2 hours	4 hours
	Fillet steak, medium	20 mm	55°C	2 hours	4 hours
	Fillet steak, well done	20 mm	65°C	2 hours	4 hours
	Entrecôte, rare	20 mm	52°C	2 hours	4 hours
	Entrecôte, medium	20 mm	55°C	2 hours	4 hours
	Entrecôte, well done	20 mm	65°C	2 hours	4 hours

Lamb	Roast lamb, without bones, medium	90 mm	55°C	20 hours	30 hours
	Roast lamb, without bones, well done	90 mm	65°C	20 hours	30 hours
Pork	Fillet of pork	40 mm	64°C	2 hours	4 hours
	Roast pork(ribs)	15 mm	60°C	4 hours	20 hours
Chicken	Fillet of chicken	25 mm	64°C	2 hours	4 hours
Fish	Fat fish, with slightly rare core	30 mm	55°C	20 min	40 min
	Fat fish, medium	30 mm	60°C	20 min	+40 min
	Lean fish, medium	15 mm	58°C	20 min	40 min
Vegetables	Beetroot	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Carrots	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Celeriac	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Potatoes	Up to 50 mm	84°C	1 hour	6 hours
	Asparagus	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Onion	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Broccoli	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Cauliflower	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Aubergine	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour
	Fennel	Up to 70 mm	84°C	30 min	1 hour

Start cooking

1. When the wanted temperature and cooking time have been set, press the start/stop button to start heating the water. You will hear a beep sound when the heating starts.

2. When the set temperature has been reached, the appliance emits 3-5 beeps more to remind you that the vacuum packed raw materials should be put in the container. The cooking time starts from that point.
3. Open the lid of the appliance and put the vacuum pouch/pouches with raw materials vertically in the pouch rack. If you want to prepare rather big raw materials, remove the pouch rack and put the pouch on the grid. Be sure that the content of the pouch/pouches is below the water surface. Put the lid back on the appliance.
4. The raw materials are now being cooked as per the set temperature and time. When the cooking is done, the appliance will emit a beep sound. Now, open the lid and remove the vacuum pouches from the rack.
5. If you want to see how much time is left of the cooking process, just press the timer button.
6. You can at any time change the temperature and/or the cooking time by repeating the above instructions.
7. In order to switch off or make a pause during the cooking, the appliance completely, press the start/stop button. In order to switch off the appliance completely, press the ON/OFF button and unplug.

Cleaning and maintenance

- Always switch off the appliance and unplug before cleaning and maintenance.
- Never immerse the appliance or the cord in water or any other liquid.
- Be sure that the water in the container has cooled off before cleaning.
- Connect the discharge pipe to the water outlet at the back of the appliance. Position the pipe in such a position that water runs into the kitchen sink and next, open the tap by turning it to the "OPEN" marking to let the water run out. Never leave the water in the container for a long period of time. Remember to close the tap, when all water has been emptied, by turning the tap to the "CLOSE" marking. If there is water left in the container, pour it out by lifting and tilting the entire appliance over the sink to let the water run out of the container.
- Always keep the water inlet filter clean (a circular grate to the left of the inner side of the container), use a brush for cleaning after each use.
- Never pour anything but clean water in the container.
- If a vacuum pouch breaks during cooking, the container must be thoroughly cleaned. Do not drain water through the drain hole in such case, as impurities may cause a clogging. In such case, lift the appliance and pour the water into the kitchen sink. Use a soft cloth and some mild washing-up liquid to clean the container.
- Never use scratching detergents for cleaning.

- The appliance and the detachable parts are not dishwasher safe.
- Once a month (depending on how frequently the appliance is used), you should perform a cleaning cycle of the appliance. Fill the container with clean water above the MIN marking. Add some mild washing-up liquid (not foamy) to the water and set the temperature at 40°C and the time at 20 minutes. After cleaning, empty the water through the drain pipe at the back of the appliance (see previous instructions). Repeat if necessary.
- Cleaning of lids: the transparent inner lid can be removed from the underside of the outer lid by pressing the plastic tap and lifting the inner lid outwards. The inner lid is dishwasher safe. Wipe off the outer lid with a damp cloth. This lid is not dishwasher safe. After cleaning, click the inner lid back into the outer lid.

Troubleshooting

1. Always check that the switch is plugged to a wall outlet and check that it has not been damaged.
2. Try to put the switch to another wall outlet.
3. Check that the ON/OFF button is activated and on.

Error code	Possible cause	Action
E001	The container is empty.	Fill the container with water above the MIN marking.
	The water level is too low.	Fill more water so as to exceed the MIN level.
	The appliance is not positioned on a stable and even surface.	Move the appliance and make sure that it is levelled.
	The system does not register water in the container.	Add a little salt to the water and stir.
	Electronic error.	Contact the purchase store.
E002	The water inlet filter needs cleaning.	Clean the water inlet filter with a brush.
	A vacuum pouch is blocking the water inlet.	Reposition the pouches and always use the pouch rack.
	A vacuum pouch is blocking the outlet hole.	Reposition the pouches and always use the pouch rack.

	A vacuum pouch has been broken and the content is blocking the water inlet.	Remove the pouches and pour out the water (do not use the drain pipe, when there is food in the container). Follow the above cleaning procedure.
	Dirt has entered the circulation system of the appliance.	Perform the cleaning procedure as per the above instructions.
	Electronic error.	Contact the purchase store.
E009	Electronic error.	Contact the purchase store.

Disposal of the appliance



Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
SE-174 55 Sundbyberg
Tel +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 7948
220-240 V ~
2000 watt
Volume of the container: 9 litres



These instructions are subject to alterations or improvements.



Sous Vide Gourmet Cooker 9L

