



Food Sealer Supreme

Keeps food tasty and fresh up to 5 times longer



Keeps food fresh up to 5 times longer



Protects food against freezer burns



Suitable for both moist and dry food

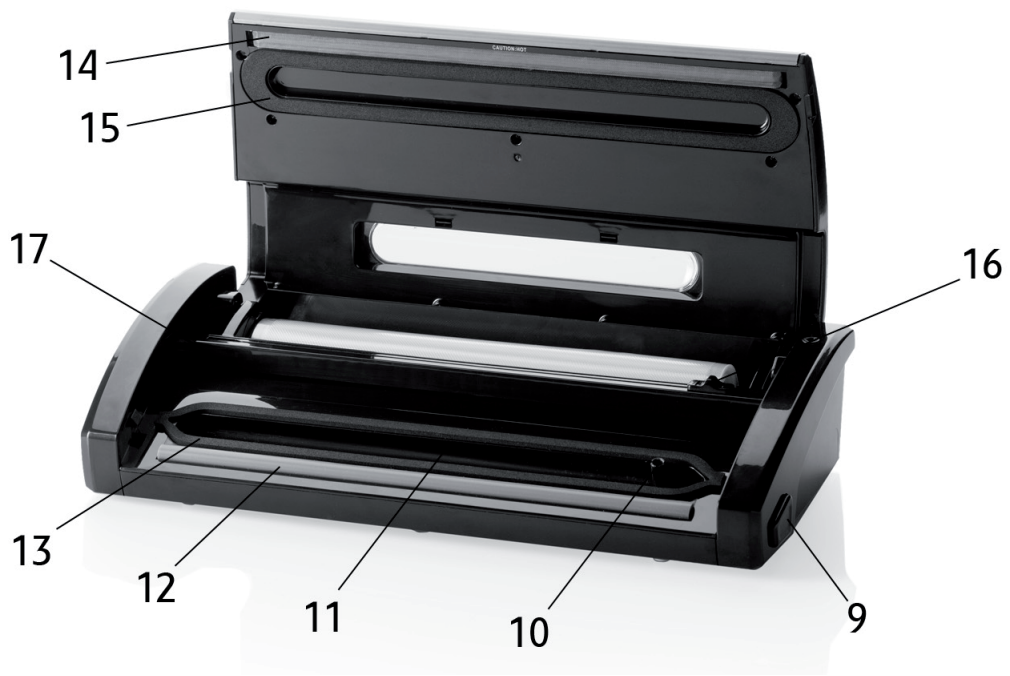


Roll storage inside – easy to store



Marinate function

Bruksanvisning – svenska..... sida	4 – 21
Brugsanvisning – dansk side	22 – 39
Bruksanvisning – norsk..... side	40 – 55
Käyttöohjeet – suomi..... sivu	56 – 73
Instruction manual – english..... page	74 – 91



OBH Nordica Food sealer – Supreme

Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 230 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
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. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten får endast användas under uppsyn.
12. Rör inte värmeelementet när detta är varmt.
13. Se till så att inte vätska sugs in i apparatens pumpsystem.
14. Använd endast originaltillbehör från OBH Nordica.
15. 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.
16. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.

17. Apparaten är endast för privat bruk.

18. 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 däruv täcks inte av reklamationsrätten.

Grattis till ditt köp!

Denna Food sealer kommer att förändra dina inköpsrutiner och ditt sätt att förvara råvaror. När du väl testat att vakuumpacka dina råvaror kommer det att bli en outhärlig del av din matlagning.

Syre är färiska livsmedels värsta fiende!

Den största orsaken till att livsmedel förlorar näringsvärde, konsistens, smak och kvalitet är syre. Syre orsakar också frysskador på livsmedel som förvaras i frysen och möjliggör utvecklingen av mikroorganismer. Det är därför användningen av konventionella förvaringsmetoder så som förvaring i vanliga plastpåsar och behållare inte är optimala, eftersom de i själva verket kapslar in luften tillsammans med livsmedlet.

Vakuumpackning avlägsnar syret och därigenom förseglas smaken och livsmedlet hålls fräsch längre. Att avlägsna syre och förvara livsmedel rätt i antingen kyl eller fryn kan också hämma tillväxten av mikroorganismer som senare kan utvecklas till mögel, jäst och bakterier.

Med OBH Nordica's Food Sealers spar du både tid och pengar!

OBH Nordica Food Sealers gör att du kan förvara livsmedel upp till 5 gånger längre än med konventionella förvaringsmetoder. Detta medför att du kan:

- Spara pengar genom att köpa storpack och vakuumpacka för senare användning - inget svinn.
- Spara tid genom att göra storkok och frysa in i portionsstorlek direkt i vakuumpåsar.

Du kommer också att spara tid när du använder Food Sealer för marinering av kött och fisk. Vakuumpackning öppnar köttet/fiskens porer så att marineringprocessen endast tar några minuter istället för timmar.

Dessutom, genom att eliminera luften i förpackningen undviker man frysskador på råvarorna.

Viktigt!

Vakuumpackning är inte detsamma som konservering och kan inte förhindra att livsmedel blir gammalt, däremot kan det fördröja processen.

Vakuumpackning är inte ett substitut för nedkylning och frysning. Kylvaror ska fortfarande förvaras i kyl eller frys efter vakuumpackning.

Om temperaturen i kylskåpet ligger över +4°C under en längre tid, främjar det uppkomsten av skadliga mikroorganismer, temperaturen bör därför ligga under +4°C.

Förvara gärna livsmedel i frysen (helst -17°C eller lägre). Även om det inte dödar alla mikroorganismer så hämmar det tillväxten.


Apparatens delar (se sid 3)


1. **Vacuum&Seal/Cancel knapp** - för vakuumpackning och försegling alternativt för att avbryta en process.
2. **Vacuum - Gentle/Normal knapp** - reglerar hastigheten och trycket på vakuumpackningsprocessen.
3. **Food – Moist/Dry knapp** - reglerar tiden för vakuumpackningsprocessen.
4. **Canister knapp** - används enbart vid vakuumpackning i behållare.
5. **Marinate knapp** - används vid marinering i behållare.
6. **Manual Seal knapp** - för försegling av rullplast eller försegling efter vakuumpackning.
7. **Indikatorlampa** - visar status.
8. **Slanganslutning för behållare**
9. **Frigöringsknappar** - trycks in för att öppna apparaten.
10. **Luftintag**
11. **Vakuumkanal** - drar ut luften ur vakuumpåsen.
12. **Förseglingsremsa** - förseglar vakuumpåsen (löstagbar).
13. **Undre packning** - löstagbar
14. **Förseglingselement** - element som förseglar vakuumpåsen.
15. **Övre packning**
16. **Skjutbar kniv**
17. **Knivskena**


Användning


Tillverka en vakuumpåse av rullplast

Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).


1.  Öppna apparaten och fäll upp knivskenan (17). Placera rullplasten i rullförvaringen. Dra ut passande längd på plasten och fäll ner knivskenan. Dra med den skjutbara kniven för att skära av plasten. Anpassa längden så att det är minst 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. Använd endast rullplast från OBH Nordica.

2.  Lägg sedan den ena kortändan av plasten över förseglingsremsan (12), se till att hela kortändan ligger över förseglingsremsan.

3.  Stäng locket och tryck hårt tills du hör ett klick från båda frigöringsknapparna (9) på apparatens sidor.

4.  Tryck på Manual Seal knappen (6) för att starta förseglingen, den blå signallampen tänds.

5. När Manual Seal knappens signallampa slocknar är förseglingen klar.

6.  Tryck in frigöringsknapparna (9) på var sida om apparaten för att öppna locket till apparaten. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen. Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuumpackning.


Notera: vänta minst 20 sekunder mellan varje användning. Om Manual Seal knappen aktiveras för tidigt blinkar signallampan och försegling är ej möjlig.


Viktiga tips vid vakuumförslutning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr i påsöppningen då påsen annars inte försluts korrekt.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingsremsan (12) för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen. Använd vakuumbehållare till detta ändamål.
- Under vakuumpackningsprocessen kan vätska och andra partiklar oavsiktligt hamna i vakuumpumpen, vilket kan medföra att pumpen sätts igen och att apparaten tar skada. För att förhindra detta rekommenderar vi att man fryser in flytande innehåll i ett fryståligt kärl innan det vakuumpackas i vakuumpåse eller vakuumbehållare. Notera att om vätska vakuumpackas direkt i en vakuumbehållare utan att förfrysas kan behållaren ta skada och spricka när den ligger i frysen. Se även avsnittet "Förberedelseguide för olika råvaror".
- Ska du vakuumpacka kött eller annat fuktigt innehåll kan man lägga lite hushållspapper mellan innehållet och påsöppningen. Vid vakuumpackning av mjöl, gryn och annat pulverinnehåll kan man lägga ett kaffefilter mellan innehållet och påsöppningen. Se till att inte pappret/filtret placeras i förslutningen.
- Notera att vakuumpackade färskvaror måste förvaras i kyl eller frys. Kom ihåg att vakuumförslutning inte är samma sak som konservering utan endast förlänger hållbarheten.
- Tänk på att livsmedel som har hög fetthalt kan härskna om de förvaras för varmt.
- Vakuumpackning av frukt och grönsaker som t ex äpplen, bananer, potatis och rotfrukter förlänger inte dess hållbarhet om de inte skalas först.

Vakuumpackning med vakuumpåse


1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. Använd endast vakuumpåsar/ rullplast från OBH Nordica.
3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och fri från veck.

4.  Placera vakuumpåsen öppning över förseglingsremsan (12) och i vakuumkanalen (11). Se till att luftintaget (10) inte täcks av vakuumpåsen.

5.  Stäng locket och tryck hårt tills du hör ett klick från frigöringsknapparna på båda sidor av apparaten.

6. Tryck på Vacuum knappen (2) för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för normalt hastighet, eller "Gentle" för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
7. Tryck därefter på Food knappen (3) för att välja "Dry" för torrt innehåll, eller "Moist" för flytande/fuktigt innehåll. Om man väljer "Moist" förlängs förseglingstiden något för att försäkra att påsen blir ordentligt förseglad.
8. Tryck på Vacuum&Seal/Cancel knappen (1). Signallampan tänds och vakuumpackningen påbörjas nu automatiskt.

Notera: Denna apparat uppnår ett mycket högt vakuumpyck under vakuumförslutningsprocessen. För att undvika att ömtåligt innehåll förstörs av det höga trycket, håll ett öga på vakuumpåsen och tryck på Manual Seal knappen (6) om du önskar avbryta processen tidigare. Apparaten slutar då pumpa och övergår till att försluta vakuumpåsen.

9.  När Vacuum&Seal/Cancel samt Manual Seal knappens indikatorlampor slocknar är vakuumpackningsprocessen klar. Tryck på frigöringsknapparna (9) på båda sidor av apparaten, öppna locket och ta ur vakuumpåsen.

10. **Låt apparaten vila 1 minut mellan varje process för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.**

11. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen (11) efter varje vakuumpackningsprocess.
12. Var noga med att se till att ingen vätska sugs in i apparaten. Skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget. **Tryck inte ner apparatens lock så att det låses**, detta för att undvika att packningarna deformerar, vilket kan påverka apparatens funktion.

Uptining och uppvärmning av vakuumpackat innehåll i vakuumpåse

Vakuumpåsarna från OBH Nordica går att använda i mikrovågsugn och kan även sjudas i vatten.

Öppna påsen genom att klippa av ett hörn på påsen så att luft kan komma in om vakuumpåsen ska tinas/värmas i mikrovågsugn. Påsarna får inte användas för att tillaga mat i, utan är endast ämnade för upptining/värmning.

Påsen kan värmas upp genom att lägga den i en kastrull med sjudande vatten.

OBS! Återanvänd aldrig påsar som använts i mikrovågsugn eller som har sjudits i vatten.

Vakuumpackning med vakuumbehållare

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.




4. Tryck fast den ena änden av vakuumslangen på apparatens slanganslutning (8) och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock. **OBS!** Använd enbart den vakuumslang som medföljer OBH Nordica Food Sealer och inte den slang som inkluderas när du köper behållaren.


5. Vrid locket till "SEAL" positionen.



6. Tryck på Vacuum knappen (2) för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för normalt hastighet, eller "Gentle" för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
7. Tryck på Canister knappen (4). Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.

8.  Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.

9. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts.
10. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du drar ur slangen.
11. För att testa resultatet, prova att lyfta på locket.

12.  Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.

13. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje användning för att undvika överhettning.
14. Vakuumbehållaren kan rengöras och diskas i diskmaskin (ej locket) efter användning. Läs mer under "Rengöring och underhåll".
15. **Obs!** Vakuumbehållare och lock får inte användas i mikrovågsugn.

Marinera under vakuumtryck

Marineringsprocessen påskyndas om den utförs under vakuumtryck eftersom vakuumtrycket öppnar porerna i köttet/fisken och absorberar därmed marinaden fortare. Detta betyder att marineringen endast tar några minuter istället för timmar.

Marinering i vakuumpåse

Häll i marinaden i en vakuumpåse tillsammans med fisken/köttet och vakuumpacka enligt tidigare beskrivning. Var noga med att tillsätta tillräckligt med marinad så att allt innehåll täcks. För bästa resultat, marinera i minst 30 minuter i vakuumpåsen innan du klipper upp påsen.

Marinering i vakuumbehållare

För en ännu mer effektiv marineringsprocess, marinera fisk/kött i en vakuumbehållare enligt beskrivningen nedan:

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Häll marinad tillsammans med fisk/kött i vakuumbehållaren, var noga med att inte överskrida maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
4. Tryck fast den ena änden av vakuumslangen på apparatens slanganslutning, och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock. **OBS!** Använd enbart den vakuumslang som medföljer OBH Nordica Food Sealer och inte den slang som inkluderas när du köper behållaren.
5. Se till att lockets lås står i position "OPEN".
6. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
7. Tryck på Vacuum knappen (2) för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för normalt hastighet, eller "Gentle" för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
8. Tryck på Marinate knappen (5) och marineringsprocessen påbörjas direkt. Signallampan blinkar under processen som kan ta upp till 10 minuter.
9. När signallampan slocknat är marineringsprocessen avslutad.
10. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du drar ur slangen.
11. För att testa resultatet, prova att lyfta på locket.
12. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.

Förberedelseguide för olika råvaror

Kött och fisk:

För bästa resultat bör råvarorna förfrysas i ca 1-2 timmar innan de vakuumpackas för att bibehålla saftighet och textur. Om det inte är möjligt att förfrysa råvaran, lägg ett hushållspapper mellan köttet/fisken och påsöppningen. Var noga med att pappret inte hamnar i förseglingen.

Notera att nötkött kan se mörkare när det vakuumpackats eftersom syret tas bort under processen.

Grönsaker:

Grönsaker bör blancheras innan de vakuumpackas eftersom alla grönsaker avger gaser under förvaring. Blanchering stoppar dessutom enzymprocessen som kan göra att grönsakerna förlorar färg och smak.

Skala grönsakerna och blanchera dem sedan genom att doppa ner dem i kokande vatten och koka dem tills de mjuknat någon men fortfarande har spänsten kvar. Lägg dem därefter direkt i kallt vatten för att avbryta kokningsprocessen. Låt dem sedan rinna av innan de vakuumpackas.

När grönsaker ska frysas bör de först förfrysas i 1-2 timmar. Placera dem separerade på ett bakplåtspapper eller dylikt för att undvika att de fryser ihop till en klump. Lägg sedan de frysta grönsakerna i en vakuumpåse och vakuumsörseгла påsen. Lägg sedan vakuumpåsen i frysen. Obs! Färsk svamp, lök och vitlök bör aldrig vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

Bladgrönsaker:

För bästa resultat bör man använda en vakuumbehållare för vakuumpackning av bladgrönsaker. Skölj grönsakerna och låt dem torka på ett hushållspapper eller dylikt. Vakuumpacka dem sedan i en vakuumbehållare och förvara i kylan.

Frukt:

Frukt med skal bör skalas innan de vakuumpackas. Förfrys gärna frukt i 1-2 timmar innan de vakuumpackas. Sprid ut dem på ett bakplåtspapper eller dylikt så att de inte fryser ihop till en klump. Vakuumpacka dem sedan i en vakuumpåse och lägg i frysen. Om du vill förvara dem i kylan bör du vakuumpacka dem i en vakuumbehållare.

Bakverk:

Om du vill vakuumpacka mjuka bakverk rekommenderas att du använder en vakuumbehållare så att dess form bevaras. Om du däremot vill använda vakuumpåse bör du förfrysa bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdeg, pajar och kakmixer för senare användning.

Hårdost:

För att hålla osten färsk, vakuumpacka den om du inte ska använda den på ett par dagar. Ta en extra stor vakuumpåse så kan du återanvända påsen om du vill vakuumpacka samma ost igen. **Obs!** Mjuk ost bör inte vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

Pulver och mjöl:

För att undvika att partiklar kommer in i vakuumpumpen bör man lägga ett kaffefilter eller hushållspapper mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen. Se till att inte filtret/pappret hamnar i förseglingen. Du kan även vakuumpacka innehållet i dess originalförpackning genom att stoppa ner originalförpackningen och dess innehåll i en vakuumpåse och därefter försegla vakuumpåsen.

Snacks:

Har du överblivet snacks håller de längre om de vakuumpackas. För bästa resultat bör en vakuumbehållare användas vid vakuumpackning för att undvika att de smulas sönder.

Vätska:

Innan du vakuumpackar vätska, t ex soppor och buljong, förfrys vätskan i ett fryståligt kärl eller iskubsform tills vätskan är helt genomfusen. Ta sedan ur den frysta vätskan ur formen och vakuumpacka den i en vakuumpåse eller vakuumbehållare. Lägg sedan vakuumpåsen/vakuumbehållaren i frysen. Notera att om vätska vakuumpackas direkt i en vakuumbehållare utan att förfrysas kan behållaren ta skada och spricka när den ligger i frysen.

Generella regler vid hantering av livsmedel

- Tvätta alltid händer, ytor och andra redskap som ska användas vid hantering och vakuumpackning.
- Så fort du packat färskvaror bör de kylas eller frysas omgående, förvara dem inte i rumstemperatur.
- Råvaror som värmts eller tinats bör konsumeras omgående.
- Konserver och fabriksvakuumpackad mat som öppnats kan vakuumpackas igen. Följ instruktionerna i bruksanvisningen och förvara råvarorna enligt rekommendationerna.
- Ät inte tinade råvaror som förvarats i rumstemperatur längre än 5 timmar.
- Sprid ut vakuumpackningarna i kylan eller frysen så kyls de ner snabbare.
- Notera att vakuumpackning är inte samma sak som konservering.

Rekommendationer vid förvaring

Typ av råvara	Förvaring	Rekommenderat förvaringstillbehör	Hållbarhet vid vakuumpackning	Hållbarhet utan vakuumpackning
Kött och fisk				
Nötkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fläskkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Lamm	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fågel	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader

Köttfärs	Frys	Vakuumpåse	1 år	4 månader
Fisk	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Ost				
Cheddar	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker				
Sparris	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Broccoli	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Kål	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Majs	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Ärter	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Sallad/spenat	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Frukt				
Aprikos	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Plommon	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Persikor	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Nektariner	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bär				
Hallon	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Björnbär	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Jordgubbar	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Blåbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Bakverk				
Bagels	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Småkakor	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Specerivaror				
Gryn	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socker	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader

Nötter				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Kaffe				
Kaffeböner	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Kaffeböner	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	5-6 månader	1 månad
Vätska				
Soppa	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader

Rengöring och underhåll

Drä alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

Rengöring av apparaten:

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.
- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens undre packning (13) samt förseglingsremsan (12) genom att försiktigt dra loss dem från apparaten. Skölj dem i vatten och låt de torka ordentligt innan de sätts tillbaka. Var noga med att den undre packningen och förseglingsremsan placeras korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Den övre packningen (15) kan torkas av med en fuktig trasa. Skulle en packning gå sönder måste den bytas ut mot ny (finns att beställa från OBH Nordica 08-629 25 00).

Rengöring av vakuumpåsar:

- Tvätta vakuumpåsarna i varmt vatten och lite diskmedel.
- Om vakuumpåsarna ska diskas i diskmaskin, vänd vakuumpåsarna ut och in och lägg dem i den övre korgen på diskmaskinen så att hela påsens yta kommer i kontakt med vatten.
- Låt vakuumpåsarna torka ordentligt efter rengöring.

OBS! På grund av smittorisk, återvänd aldrig vakuumpåsar som innehållit rått kött, rå fisk eller fett. Återvänd aldrig påsar som använts i mikrovågsugn eller som har sjudit i vatten.

Rengöring av vakuumbehållare:

- Vakuumbehållaren kan rengöras i varmt vatten och diskmedel. Själva behållaren kan diskas i den övre korgen i diskmaskin.
- Locket torkas av med en fuktig trasa. **Obs!** Doppa inte locket i vatten.
- Se till att alla delar är helt torra innan återanvändning.

Förvaring:

- Förvara apparaten på en plan yta utom räckhåll för barn.
- Tryck inte ner locket så att det låses vid förvaring, detta för att förhindra att apparatens packningar deformeras.
- Sladden kan rullas upp i sladdförvaringen under apparaten.

Problemlösning



Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumförsluta påsen.	Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag. Kontrollera om skador uppstått på sladden. Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).

<p>Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.</p>	<p>Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen.</p> <p>Kontrollera förseglingsremsan och ta bort eventuell smuts.</p> <p>Kontrollera packningarna och ta ur den undre för rengöring vid behov. Om de skadats behöver de bytas ut mot nya.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny.</p> <p>Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.</p>
--	--

<p>Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen.</p>	<p>Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen/locket innan försegling påbörjas. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.</p> <p>Låt apparaten vila 1 minut mellan varje process för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.</p> <p>Se till att påsöppningen ligger över förseglingsremsan och i vakuumkanalen.</p> <p>Kontrollera att packningarna är hela, rena och sitter korrekt.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny. Använd endast vakuumpåsar/behållare från OBH Nordica.</p> <p>Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t ex fiskben, hårda skal etc).</p> <p>Det rekommenderas att lämna ca 7 cm mellan råvaran och påsöppningen. Men, om det finns för mycket luft mellan råvaran och påsöppningen kan det bli svårt att få ut all luft från påsen under vakuumslutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.</p>
<p>Vakuumpåsen smälter.</p>	<p>Öppna locket på apparaten och låt förseglingsremsan och dess element svalna i några minuter.</p> <p>Använd endast påsar, behållare och rullplast från OBH Nordica.</p>

<p>Vakuumbehållaren går inte att vakuumpacka.</p>	<p>Se till att vakuumslangen är korrekt ansluten till apparaten och locket.</p> <p>Kontrollera att lockets lås är i position "SEAL".</p> <p>Tryck med handen över locket och slanganslutningen i början av förslutningsprocessen så att inte luft läcker ut.</p> <p>Se till att inte vakuumbehållaren skadats. Byt i så fall till en ny behållare.</p> <p>Se till att lockets kant är ren och torr.</p>
---	---

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 7949
230V växelström
130 watt

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:
Rullplast 1 rulle: 3 m x 22 cm
Rullplast 1 rulle: 3 m x 28 cm

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

Rullplast 2 rullar: 3 m x 22 cmmodellnr 7953

Rullplast 2 rullar: 3 m x 28 cmmodellnr 7954
Vakuumpåsar 50 st, 22x30 cmmodellnr 7955
Vakuumpåsar 35 st, 28x40 cmmodellnr 7956
Behållare 3 st (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml).....modellnr 7957



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



OBH Nordica Food Sealer – Supreme

Sikkerhed og el-apparatet

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
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. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
12. Rør ikke ved varmelegemet, når det er varmt.
13. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatets pumpe-system
14. Apparatet må kun anvendes med originale tilbehørsdele fra OBH Nordica.
15. 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.

16. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
17. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
18. 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.

Tillykke med dit køb!

Denne Food Sealer vil ændre dine indkøbsvaner og din måde at opbevare råvarer på. Når du først har prøvet at vakuumpakke dine råvarer, vil den blive en uundværlig del af dit køkken.

Luft er friske fødevarers værste fjende!

Den mest udbredte årsag til, at fødevarer mister næringsværdi, konsistens, smag og kvalitet er luft. Luften muliggør udviklingen af mikroorganismer og forårsager ligeledes frostskaader på fødevarer, der opbevares i fryseren. Anvendelsen af konventionelle opbevaringsmetoder, såsom opbevaring i almindelige plastposer og beholdere, er således ikke optimal, da luften herved indkapsles sammen med fødevarerne.

Vakuumpakning fjerner luften, hvorved smagen forsegles og fødevarerne holder sig friske i længere tid. At fjerne luften og opbevare fødevarer korrekt enten i køleskab eller fryser kan endvidere hæmme væksten af mikroorganismer, der senere kan udvikle sig til mug, gær og bakterier.

Med en Food Sealer fra OBH Nordica sparer du både tid og penge!

OBH Nordica's Food Sealer gør det muligt for dig at opbevare fødevarer op til 5 gange længere end ved konventionelle opbevaringsmetoder. Herved kan du:

- Spare penge ved storkøb, køb på udsalg og vakuumpak for senere anvendelse.
- Spare tid ved at tilberede større mængder og fryse ned i portioner direkte i vakuumposer.

Du kan også spare tid, når du anvender Food Sealer til marinering af kød og fisk. Vakuumpakning åbner kødets/fiskens porrer, hvorved marineringsprocessen kun tager nogle minutter i stedet for timer.

Ved at fjerne luften i emballagen, undgås endvidere frostskeer på råvarerne, når de opbevares i fryseren.

Vigtigt!

Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre, at fødevarerne bliver gamle – vakuumpakning kan blot udsætte processen.

Vakuumpakning er heller ikke en erstatning for nedkøling og frysning. Kølvarer skal fortsat opbevares i køleskabet eller i fryseren efter vakuumpakning.

Hvis temperaturen i køleskabet ligger over +4 °C i længere tid, vil det fremme væksten af skadelige mikroorganismer, temperaturen bør derfor ligge under +4 °C.

Opbevar gerne fødevarer i fryseren (helst ved -17 °C eller lavere). Selv om det ikke dræber alle mikroorganismer, vil det hæmme væksten.


Apparatets dele (se side 3)


1. **Vacuum&Seal/Cancel knap** til vakuumpakning og forsegling, kan alternativt anvendes til at afbryde en proces.
2. **Vacuum – Gentle/Normal knap** – regulerer hastighed og tryk på vakuumpakkeprocessen.
3. **Food – Moist/Dry knap** – regulerer tiden på vakuumpakkeprocessen
4. **Canister knap** – anvendes udelukkende ved vakuumpakning i beholdere
5. **Marinate knap** – anvendes ved marinering i beholdere.
6. **Manual Seal knap** – til forsegling af posemateriale eller forsegling efter vakuumpakning.
7. **Indikatorlampe** – viser status.
8. **Tilslutning af slange til beholdere**
9. **Udløserknapper**
10. **Luftindsugning**
11. **Vakuum-kanal** – suger luften ud af vakuumposen.
12. **Nederste pakning** – aftagelig
13. **Forseglingsstrimmel** – til forsegling af vakuumposen.
14. **Øverste pakning**
15. **Kniv**
16. **Knivskinne**


Sådan bruges vakuumpakkeren


Fremstilling af vakuumpose af rulle med posemateriale

Stil apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Dry og Normal lyser).


1.  Åbn apparatet og hævet knivskinnen (17). Placer rullen med posemateriale i rulleopbevaringen. Træk en passende længde af plastmateriale ud og sænk knivskinnen igen, hvorefter kniven trækkes henover posematerialet. Tilpas længden, så der er mindst 7 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning. Anvend kun posemateriale fra OBH Nordica.

2.  Læg den ene kortsiden af posematerialet over forseglingsstrimlen (12), sørg for at hele kortsiden ligger over forseglingsstrimlen.

3.  Luk låget og tryk hårdt ned, indtil der høres et klik fra begge udløserknapper (9) på apparatets sider.

4.  Tryk på Manual Seal knappen (6) for at påbegynde forseglingen – den blå kontrollampe lyser.

5. Når Manual Seal knappens kontrollampe slukker, er forseglingen klar.

6.  Tryk på udløserknapperne (9) på hver side af apparatet for at åbne låget. Tag den færdige vakuumpose ud. Vakuumposen kan nu anvendes til vakuumlukning.

Bemærk: Vent mindst 20 sekunder mellem hver forsegling. Hvis Manual Seal knappen aktiveres for tidligt, vil kontrollampen blinke og forsegling vil ikke være mulig.

Vigtige råd i forbindelse med vakuumlukning

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. Lad der være mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og posens åbning.
- Sørg for at vakuumposen er tør ved poseåbningen, da våde poser kan være vanskelige at lukke.
- Stræk poseåbningen, inden den lægges mod forseglingsstrimlen (12) for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke skarpe ting såsom fiskeben og hårde skaller ned i vakuumposen, da de kan perforerer posen. Brug i stedet vakuumbeholdere til dette formål.
- Under vakuumpakkeprocessen kan væske og andre partikler utilsigtet havne i vakuumpumpen, hvorved pumpen kan blive tilstoppet og apparatet kan blive beskadiget. For at forhindre dette, anbefales det at fryse flydende indhold i en frysefast beholder, inden det vakuumpakkes i en vakuumpose eller en vakuumbeholder. Hvis væske vakuumpakkes direkte i en vakuumbeholder uden at fryses først, kan beholderen tage skade og sprække, når den sættes i fryseren. Se endvidere under afsnittet "Forberedelsesguide ved forskellige råvarer".
- Hvis kød og andet fugtigt indhold skal vakuumpakkes, kan man lægge lidt køkkenrulle mellem indholdet og poseåbningen. Ved vakuumpakning af mel, gryn og lignende ingredienser, kan man lægge et kaffefilter mellem indholdet og poseåbningen. Sørg for at papiret/filteret ikke placeres i lukningen.
- Bemærk at vakuumpakkede friskvarer skal opbevares på køl eller i fryseren. Vakuumpakning er ikke det samme som konservering, men forlænger blot holdbarheden.
- Husk at levnedsmidler med højt fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Holdbarheden på frugt og grøntsager som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter vil ikke blive forlænget, hvis grøntsagerne ikke skrælles først.

Vakuumlukning af vakuumpose

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i stikkontakten (kontrollamperne Dry og Normal lyser).
2. Læg indholdet, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose – Der skal være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. Brug kun vakuumposer/posemateriale fra OBH Nordica.
3. Sørg for at åbningen på vakuumposen er ren, tør og fri for folder.

4. Placér vakuumposens åbning over forseglingsstrimlen (12) og mod vakuumkanalen (11). Sørg for at luftindsugningen (10) ikke dækkes af vakuumposen.



5. Luk låget og tryk hårdt ned til der høres et klik fra udløserknapperne placeret på begge sider af apparatet.



6. Tryk på Vacuum knappen (2) for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for normal hastighed eller "Gentle" for skrøbeligt indhold og en mere skånsom hastighed. "Gentle" indstillingen er særligt velegnet til bløde og følsomme råvarer.
7. Tryk derefter på Food knappen (3) for at vælge "Dry" for tørt indhold eller "Moist" for flydende/fugtigt indhold. Hvis der vælges "Moist", forlænges pakketiden for at sikre, at posen bliver ordentligt forseglet, selv hvis der er kommet lidt fugt mellem de forseglede lag.
8. Tryk på Vacuum&Seal/Cancel knappen (1). Kontrollampen tænder og vakuumlukningen begynder automatisk.

Bemærk: Dette apparat opnår et meget højt vakuumtryk under vakuumpakkeprocessen. For at undgå at skrøbeligt indhold beskadiges af det høje tryk, skal man holde øje med vakuumposen og trykke på Manual Seal knappen (6), hvis processen ønskes afbrudt, inden processen er færdig. Apparatet vil da stoppe med at pumpe og begynder at lukke vakuumposen.

9. Når Vacuum&Seal/Cancel og Manual Seal knappernes indikatorlamper slukker, er vakuumlukningen færdig. Tryk på udløserknapperne (9) på begge sider af apparatet, åbn låget og tag den lukkede vakuumpose ud.



10. **Lad apparatet hvile 1 minut hver gang det har været i brug for herved at undgå overophedning og for at undgå, at posen forsegles for tidligt.**

10. Tør eventuelt væske og partikler i vakuumkanalen (11) væk efter hver vakuumpakning.
11. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatet. Skader opstået som følge af dette, er ikke omfattet af reklamationsretten.

Efter endt brug, tages stikket ud af stikkontakten. Tryk ikke apparatets låg ned, så det låses. Dette for at undgå, at pakningerne ødelægges, hvilket vil påvirke apparatets funktion.

Optøning og opvarmning af vakuumpakket indhold i vakuumpose

Vakuumposerne fra OBH Nordica kan anvendes i mikrobølgeovn og kan ligeledes simre i vand.

Hvis posen skal optøs/opvarmes i mikrobølgeovn, åbnes posen ved at klippe et af posens hjørner af, så der kan komme luft ind i posen. Poserne må ikke anvendes til tilberedning af mad, de er kun egnede til optøning/opvarmning af mad.

Posens indhold kan også optøs/opvarmes ved at lægge posen i en kasserolle med simrende vand.

OBS! Genanvend aldrig poser, der har været anvendt i mikrobølgeovn eller har simret i vand.

Vakuumlukning af vakuumbeholdere

1. Placér apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Dry og Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen - overskrid ikke det anviste max-niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.




Tryk den ende af vakuumslangen med størst kobling fast på apparatets luftindsugning (8). Den anden ende af slangen trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg.


5. Drej lågets lås hen til "SEAL" positionen.



6. Tryk på Vacuum knappen (2) for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for normal hastighed eller "Gentle" for skrøbeligt indhold og en mere skånsom hastighed. "Gentle" indstillingen er særligt velegnet til bløde og følsomme råvarer.
7. Tryk på Canister knappen (4). Vakuumpakkeprocessen påbegyndes med det samme.

8.  Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.

9. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk.
10. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud af låget. Sørg for at låsen på låget peger mod "SEAL", når du trækker slangen ud.
11. For at teste vakuumlukningen, kan man forsøge at løfte låget.

12.  Drej lågets lås fra "SEAL" hen til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Derefter kan du løfte låget af.

13. Lad apparatet hvile 1 minut hver gang det har været i brug og inden det anvendes igen for herved at undgå overophedning.
14. Vakuumbeholderen kan rengøres og vaskes i opvaskemaskine (dog ikke låget) efter brug. Læs nærmere under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- 15. OBS!** Vakuumbeholdere og låg må ikke anvendes i mikrobølgeovn.

Marinering under vakuumtryk

Marineringsprocessen fremskyndes, hvis den udføres under vakuumtryk, da vakuumtrykket åbner porrerne i kødet/fisken, hvorved marinaden hurtigere absorberes. Dette betyder, at marineringen kun tager nogle minutter i stedet for til timer.

Marinering i vakuumpose

Hæld marinaden i en vakuumpose sammen med fisken/kødet og vakuumpak i henhold til tidligere beskrivelse. Sørg for at tilsætte tilstrækkeligt med marinade, så alt indhold er dækket af marinade. For at opnå det bedste resultat marineres kødet/fisken i mindst 30 minutter i vakuumposen, inden posen klippes op.

Marinering i vakuumbeholdere

For en endnu mere effektiv marineringsproces, kan fisk/kød marineres i en vakuumbeholder på følgende måde:

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Dry og Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste max-niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Tryk den ende af vakuumslangen med størst kobling fast på apparatets luftindsugning (8). Den anden ende trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg.
5. Sørg for at lågets lås står på position "OPEN".
6. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
16. Tryk på Vacuum knappen (2) for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for normal hastighed eller "Gentle" for skrøbeligt indhold og en mere skånsom hastighed. "Gentle" indstillingen er særligt velegnet til bløde og følsomme råvarer.
17. Tryk på Marinate knappen (5) – marineringsprocessen påbegyndes med det samme. Kontrollampen blinker under processen, der kan tage op til 10 minutter.
7. Når kontrollampen slukker, er marineringsprocessen færdig.
8. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud af låget. Sørg for at låsen på låget peger mod "SEAL", når du trækker slangen ud.
9. For at teste vakuumlukningen, kan man forsøge at løfte låget.
10. Drej lågets lås fra "SEAL" hen til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Derefter kan du løfte låget af.

Forberedelsesguide ved forskellige råvarer

Kød og fisk

For at opnå det bedste resultat bør råvarerne fryses i ca. 1-2 timer, inden de vakuumpakkes for at bibeholde saftighed og tekstur. Hvis det ikke er muligt at fryse råvarerne inden, læg da et stykke køkkenrulle mellem kødet/fisken og posekanten. Sørg for at papiret ikke havner i forsejlingen.

Bemærk, at oksekød kan se mørkere ud, når det vakuumpakkes, da ilten fjernes under processen.

Grøntsager

Grøntsager bør blancheres, inden de vakuumpakkes, da alle grøntsager afgiver gasser under opbevaring. Blanchering stopper endvidere enzymprocessen, der gør at grøntsagerne mister farve og smag.

Skræl grøntsagerne og blancher dem ved at lægge dem i kogende vand og koge dem, til de er blevet lidt blødere, men stadig er sprøde. Læg dem herefter direkte i koldt vand for at afbryde kogeprocessen. Lad dem dryppe af, inden de vakuumpakkes.

Når vakuumpakkede grøntsager skal fryses, bør de, inden de vakuumpakkes, fryses i 1-2 timer. Fordel de delte grøntsager på et stykke bagepapir eller lignende for at undgå, at de fryser sammen til en klump. Læg derefter de frosne grøntsager i en vakuumpose og vakuumforsegl posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. OBS! Friske svampe, løg og hvidløg bør aldrig vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

Bladgrøntsager

For at opnå det bedste resultat bør man anvende en vakuumbeholder til vakuumpakning af bladgrøntsager. Skyl grøntsagerne og lad dem tørre på et stykke køkkenrulle eller lignende. Vakuumpak dem i en vakuumbeholder og opbevar dem i køleskabet.

Frugt

Frugt med skræl bør skrælles, inden de vakuumpakkes. Frys gerne frugt i 1-2 timer, inden de vakuumpakkes. Fordel dem på et stykke bagepapir eller lignende, så de ikke fryser sammen til en klump. Vakuumpak dem i en vakuumpose og læg dem derefter i fryseren. Hvis frugterne skal opbevares i køleskabet, bør de vakuumpakkes i en vakuumbeholder.

Bagværk

Hvis blødt bagværk skal vakuumpakkes, anbefales det at anvende en vakuumbeholder, så formen på bagværket bevares. Hvis der anvendes en vakuumpose, bør bagværket fryses i 1-2 timer, inden det vakuumpakkes. Det er ligeledes muligt at vakuumpakke kagedej, tærter og kageblandinger til senere brug.

Hård ost

For at holde osten frisk, kan den vakuumpakkes, hvis den ikke skal bruges i nogle dage. Tag en ekstra stor vakuumpose, der kan anvendes igen, hvis den samme type ost skal vakuumpakkes. **OBS!** Blød ost bør ikke vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

Pulver og mel

For at undgå at der kommer partikler ind i vakuumpumpen, bør man lægge et kaffefilter eller køkkenrulle mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen. Sørg for, at filteret/køkkenrullen ikke havner i forseglingen. Indholdet kan også vakuumpakkes i originalemballagen ved at lægge originalemballagen med indhold i en vakuumpose og derefter forsegle vakuumposen.

Snacks

Hvis du har snacks til overs, holder de længere, hvis de vakuumpakkes. For at opnå det bedste resultat bør en vakuumbeholder anvendes ved vakuumpakning for at undgå, at de vakuumpakkede snacks smuldrer helt.

Væske

Inden væske, f.eks. supper og bouillon, vakuumpakkes, fryses væsken i en fryseegnet beholder eller i en isterningbakke, indtil væsken er gennemfrossen. Tag derefter den frosne væske ud af beholderen og vakuumpak den i en vakuumpose eller vakuumbeholder. Læg vakuumposen/vakuumbeholderen i fryseren. Hvis væske vakuumpakkes direkte i en vakuumbeholder uden at fryses først, kan beholderen tage skade og sprække, når den sættes i fryseren.

Generelle regler ved håndtering af levnedsmidler

- Vask altid hænder, overflader og redskaber, der skal anvendes ved håndtering og vakuumpakning.
- Når friskvarer er pakket, bør de sættes i køleskabet eller nedfryses omgående. Opbevar dem ikke ved stuetemperatur.
- Råvarer, der er opvarmet eller tøet op, bør spises omgående.
- Konserves og fabriksvakuumpakket mad, der åbnes, kan vakuumpakkes igen. Følg instruktionerne i brugsanvisningen og opbevar råvarerne i henhold til anbefalingerne.
- Spis ikke optøede råvarer, der har været opbevaret i stuetemperatur i mere end 5 timer.
- Spred vakuumposerne/-beholderne ud i køleskabet eller fryseren, så nedkøles/fryses de hurtigere.
- Bemærk at vakuumpakning ikke er det samme som konservering.

Anbefalinger ved opbevaring

Råvare	Opbevaring	Anbefalet opbevaringstilbehør	Holdbarhed ved vakuumpakning	Holdbarhed uden vakuumpakning
Kød og fisk				
Oksekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder

Svinekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lam	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fjerkræ	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Hakket kød	Frys	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uger
Parmesan	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uger
Grøntsager				
Asparges	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Majs	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Ærter	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/Spinat	Køl	Vakuumbeholder	2 uger	3-6 dage
Frukt				
Abrikos	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Blommer	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Ferskner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Hindbær	Køl	Vakuumbeholder	1 uge	1-3 dage
Brombær	Køl	Vakuumbeholder	1 uge	1-3 dage
Jordbær	Køl	Vakuumbeholder	1 uge	1-3 dage
Blåbær	Køl	Vakuumbeholder	2 uger	3-6 dage
Tranebær	Køl	Vakuumbeholder	2 uger	3-6 dage
Brød				
Bagels	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Madbrød	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkager	Stuetemperatur	Vakuumbeholder	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stuetemperatur	Vakuumbeholder	3-6 uger	1-2 uger
Kolonialvarer				
Gryn	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder

Pasta	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Ris	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Mel	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Sukker	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Nødder				
Mandler	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Jordnødder	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	5-6 måneder	1 måned
Væske				
Suppe	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Sauce	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Stuvning	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.

Rengøring af apparatet

- Apparat og ledning må aldrig nedsænkes i vand og andre væsker.
- Anvend ikke skræppe rengøringsmidler, da apparatet kan blive beskadiget.
- Anvend en fugtig klud og lidt mildt opvaskemiddel for at fjerne rester og støv på apparatets dele.
- Tør delene med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets nederste pakning (13) samt forseglingsstrimlen (12) ved

forsigtigt at fjerne dem fra apparatet. Skyl dem i vand og lad dem tørre ordentligt, inden de sættes tilbage på plads. Sørg for at de placeres korrekt, så der ikke opstår luftlækage ved brug. Den øverste pakning (15) tørres af med en fugtig klud. Hvis en pakning går i stykker, skal den udskiftes med en ny (pakninger kan bestilles hos OBH Nordica).

Rengøring af vakuumposer

- Vask vakuumposerne i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Hvis vakuumposerne skal vaskes i opvaskemaskine, vendes indersiden af vakuumposerne udad og lægges i opvaskemaskinens øverste kurv, så posens overflade kommer i kontakt med vand.
- Lad vakuumposerne tørre grundigt efter rengøring.

OBS! På grund af smitterisiko, må vakuumposer, der har indeholdt rå kød, rå fisk eller fedt aldrig genanvendes. Genanvend heller ikke poser, der har været anvendt i mikrobølgeovn eller har ligget i vand og simret.

Rengøring af vakuumbeholdere

- Vakuumbeholdere rengøres i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Selve beholderen kan vaskes i den øverste kurv i opvaskemaskine.
- Låget tørres med en fugtig klud. **OBS!** Dyp ikke låget i vand.
- Sørg for at alle dele er helt tørre, inden apparatet anvendes igen.

Opbevaring

- Opbevar apparatet på en plan overflade udenfor børns rækkevidde.
- Tryk ikke låget ned, så det låses under opbevaring – Dette for at forhindre, at apparatets pakninger ødelægges.
- Ledningen rulles op i ledningsopviklingen under apparatet.

Problemløsning

Problem	Årsag/løsning
Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumpakke posen.	Kontroller at stikket er tilsluttet en stikkontakt. Kontroller om ledningen er blevet beskadiget. Kontroller at vakuumposen er korrekt placeret i apparatet (se tidligere instruktioner)


<p>Apparatet forsegler ikke vakuumposen efter vakuumpakkeprocessen.</p>	<p>Apparatet er forsynet med en indbygget vakuumsensor. Apparatet slår ikke over til forsegling, hvis der ikke er opnået tilstrækkeligt tryk under vakuumpakkeprocessen.</p> <p>Kontroller forseglingsstrimlen og fjern evt. snavs.</p> <p>Kontroller pakningerne og rengør dem, hvis det er nødvendigt. Hvis de er blevet beskadiget, skal de udskiftes.</p> <p>Vakuumposen kan lække. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Hvis der kommer bobler fra posen, lækker den. Forsegl posen igen eller anvend en ny pose.</p> <p>Snavs eller væske i poseåbningen kan gøre det vanskeligt at vakuumpakke posen. Åbn posen og tør rundt om åbningen, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.</p>
---	---

<p>Der er stadig luft tilbage efter umpakkeprocessen.</p>	<p>Lækage langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tør poseåbningen/låget, inden forseglingen påbegyndes. Snavs eller væske i poseåbningen kan vanskeliggøre vakuumpakningen. Åbn posen og aftør åbningen, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.</p> <p>Lad apparatet hvile 1 minut hver gang det har været i brug for herved at undgå overophedning og for at undgå, at posen forsegles for tidligt.</p> <p>Sørg for at poseåbningen ligger over forseglingsstrimlen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller at pakningerne er hele, rene og sidder korrekt.</p> <p>Vakuumposen kan lække. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Kommer der bobler fra posen, lækker den. Genforsegl posen eller brug en ny pose. Brug kun vakuumposer/-beholdere fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.).</p> <p>Det anbefales at efterlade ca. 7 cm mellem posens indhold og posens åbning. Men, hvis der er for meget luft mellem posens indhold og posens åbning, kan det være vanskeligt at få alt luften ud af posen. I sådanne tilfælde anbefales det at afkorte posens længde en anelse.</p>
<p>Vakuumposen smelter</p>	<p>Åbn apparatets låg og lad forseglingsstrimlen og -elementet køle af i nogle minutter.</p> <p>Brug kun poser, beholdere og ruller med posemateriale fra OBH Nordica.</p>

<p>Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakke</p>	<p>Sørg for at vakuumslangen er korrekt tilsluttet apparatet og låget.</p> <p>Kontroller at lågets lås står i position "SEAL".</p> <p>Tryk med hånden på låget og luftindsugningen i starten af pakkeprocessen, så vakuumbeholderen ikke lækker luft.</p> <p>Vær omhyggelig, så vakuumbeholderen ikke beskadiges. Hvis dette sker, skiftes til ny beholder.</p> <p>Sørg for at lågets kant er ren og tør.</p>
--	---

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

Reklimationsret 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 7949
230 volt vekselstrøm
130 watt

Startpakke

Med dette apparat følger en startpakke indeholdende:
1 x rulle med posemateriale: 3 m x 22 cm
1 x rulle med posemateriale: 3 m x 28 cm

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

2 ruller posemateriale: 3 m x 22 cm, type 7953

2 ruller posemateriale: 3 m x 28 cm, type 7954

Vakuumposer 50 stk. 22x30 cm, type 7955

Vakuumposer 50 stk. 28x40 cm, type 7956

Beholdere 3 stk. (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml), type 7957



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



OBH Nordica Food Sealer – Supreme

Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid se farene og lær derfor barn et ansvarbevisst forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Sett apparatet og ledningen utenfor barn under 8 år sin rekkevidde.
9. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
12. Rør ikke varmeelementet når det er varmt.
13. Pass på at væske ikke suges inni pumpesystemet på apparatet.
14. Bruk kun originalt tilbehør fra OBH Nordica.
15. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
16. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.

17. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
18. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Gratulere med kjøpet!

Denne Food Sealeren kommer til å forandre dine innkjøpsrutiner og din måte å oppbevare råvarer på. Når du har testet vakuumpakking av råvarer kommer det til å bli en uunnværlig del av matlagingen.

Luft er ferskvarenes verste fiende!

Den største årsaken til at maten mister næring, konsistens, smak og kvalitet er luft. Luft er også årsaken til frostskafer på mat som oppbevares i fryseren og utvikler også mikroorganismer. Det er derfor bruken av vanlige oppbevaringsmetoder slik som oppbevaring i vanlige plastposer og bokser ikke er optimale ettersom de kapsler luften rundt maten. Vakuumpakking fjerner luften og da forsegles smaken og maten holdes lengre fersk. Med og fjerne luft og oppbevare maten riktig enten i kjøleskap eller i fryseren, kan man stoppe tilveksten av bakterier som senere utvikles til mugg, gjær og bakterie.

Med OBH Nordica's Food Sealer sparer du både tid og penger!

OBH Nordica Food Sealer gjør at du kan oppbevare maten opptil 5 ganger lengre enn med vanlig oppbevaringsmetoder. Dette medfører at du:

- Sparer penger med å handle inn i større partier til senere bruk – ingen svinn.
- Spar tid med å koke større porsjoner og fryse i porsjonspakker rett i vakuumposene.
- Du vil også spare tid når du bruker Food Sealer til marinering av kjøtt og fisk. Vakuumpakking åpner porene i kjøttet/fisken slik at marineringsprosessen kun tar noen minutter istedet for flere timer.
- Dessuten med å eliminere luften i pakken unngår man frostskafer på råvarene.

Viktig!

- Vakuumpakking er ikke det samme som konvesering og kan ikke forhindre at maten blir gammel, men kan derimot forsinke prosessen.
- Vakuumpakking er ikke en erstatning for nedkjøling og frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskap eller i fryser etter vakuumpakking.

- Hvis temperaturen i kjøleskapet ligger over +4°C over lengre tid bidrar det til tilveksten av skadelige bakterier, temperaturen bør derfor ligge under +4C.
- Oppbevar gjerne mat i fryseren (helst -17C eller lavere). Om det ikke dreper alle bakterier så hemmer det tilveksten.


Apparatets deler (se side 3)

1. **Vacuum & Seal/Cancel knapp** – for vakuumpakking og forsegling, alternativt for å avbryte en prosess.
2. **Vakuu – Gentle/Normal knapp** – regulerer hastigheten på vakuumpakkeprosessen.
3. **Food – Moist/Dry knapp** – regulerer tid og trykk for vakuumpakkeprosessen.
4. **Canister knapp** – brukes kun ved vakuumpakking i bokser.
5. **Marinate knapp** – brukes ved marinering i bokser.
6. **Manual Seal knapp** – For forsegling av plastruller eller forsegling etter vakuumpakking.
7. **Indikatorlampe** – viser status.
8. **Slangetilkobling for bokser.**
9. **Frigjøringsknapper** – trykk inn for å åpne apparatet.
10. **Luftinntak**
11. **Vakuumkanal** – drar luften ut av vakuumposen.
12. **Forseglingsremse** – forsegler vakuumposen (avtagbar).
13. **Underste pakning** – avtagbar.
14. **Forseglingselement** – element som forsegler vakuumposen.
15. **Øverste pakning.**
16. **Skyvekniv.**
17. **Knivskinne**

Slik brukes apparatet

Lag en vakuumpose av plastrullen

Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampen Dry og Normal lyser).

1.  Åpne apparatet og fell opp knivskinnen (17). Sett plastrullen i rulloppbevaringen. Dra ut passende lengde på plasten og fell ned knivskinnen. Dra med den skyvbare kniven for å skjære av plasten. Tilpass lengden slik at det er minst 7 cm mellom posens innhold og vakuumposens åpning. Bruk kun plastruller fra OBH Nordica.

2.



Legg så den ene kortenden av plasten over forseglingsremsen (12), pass på at hele kortenden ligger over forseglingsremsen.

3.



Lukk lokket og trykk hardt til du høre et klikk fra begge frigjøringsknappene (9) på sidene på apparatet.

4.



Trykk på Manual Seal knappen (6) for å starte forseglingen og den blå lampen lyser.

5. Når Manual Seal knappens lampe slukker er forseglingen ferdig.

6.



Trykk inn frigjøringsknappene (9) på begge sider av apparatet for å åpne lokket til apparatet. Ta nå ut den ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til bruk for vakuumpakking.

Husk: vent minst 20 sekunder mellom hver vakuumering. Hvis Manual Seal knappen aktiveres for tidlig blinker lampen og forsegling er ikke mulig.


Viktige tips ved vakuumering


- Legg ikke for mye ingredienser i vakuumposen/vakuumboksen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen og 2,5 cm mellom ingrediensene og kanten på vakuumboksen.
- Pass på at vakuumposen er helt tørr ved poseåpningen, da våte poser kan være vanskelig og forsegle.
- Strekk poseåpningen før den legges mot forseglingsremsen (12) for å få bort eventuelle ujevnheter.

- Legg ikke skarpe ting slik som fiskebein og harde skall i vakuumposen da disse kan punktere posen. Bruk vakuumboksene til dette.
- Under vakuumforseglingsprosessen kan væske og andre partikler komme i vakuumpumpen. Dette kan medføre at pumpen tetter igjen og apparatet blir skadet. For å forhindre dette anbefaler vi at man fryser et flytende innhold i en frysetålig beholder først før det vakuumpakkes. Når man vakuumpakker flytende innhold skal væsken avkjøles før vakuumpakking ettersom varme væsker kan boble opp når de vakuumpakkes. Se under avsnitt "Forberedelsesguide for forskjellige råvarer"
- Skal du vakuumpakke kjøtt eller annet fuktig innhold kan man legge litt tørkepapir mellom inneholdet og poseåpningen. Ved vakuumpakking av mel, gryn og annet pulver kan man legge kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. Pass på at papiret/filteret ligger på forseglingen.
- Husk at vakumpakkete ferskvarer må oppbevares i kjøleskap eller i fryser. Husk også at vakuumforsegling ikke er det samme som konservering men kun forlenger holdbarheten.
- Tenk også på at mat med høyt fettinnhold kan bli herskt hvis det oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker som f.eks epler, bananer, poteter og rotfrukter forlenger ikke holdbarheten hvis de ikke skrelles først.

Vakuumpakking med vakuumpose

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (lampen Dry og Normal lyser).
2. Legg innholdet som skal vakuumpakkes i en vakuumpose, men la det være minst 7 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning. Bruk kun vakuumposer/plastruller fra OBH Nordica.
3. Pass på at åpningen på vakuumposen er ren, tørr og fri for bretter.

4.  Sett åpningen på vakuumposen over forseglingsremsen (12) og mot vakuumkanalen (11). Pass på at luftinntaket (10) ikke tildekkes av vakuumposen.

5.  Lukk lokket og trykk hardt til du hører et klikk fra frigjøringsknappene på begge sider på apparatet.

6. Trykk på Vacuumknappen (2) for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig og skåsom hastighet. "Gentle" innstillingen er best for bruk til bløte og sensitive råvarer.
7. Trykk deretter på Food knappen (3) for å velge "Dry" for tørt innhold eller "Moist" for flytende/fuktig innhold. Hvis man velger "Moist" forlenges forseglingstiden noe for å forsikre seg om at posen blir ordentlig forseglet.
8. Trykk på Vakuu & Seal knappen (1) og signallampen lyser. Vakuu forseglingen starter nå automatisk.

Husk: Dette apparatet oppnår et veldig høyt vakuu trykk under vakuu forseglingsprosessen. For å unngå at ømfintlig innhold forringes av det høye trykket, skal man holde et øye med vakuu posen og trykk på Manual Seal knappen (6) hvis man ønsker å avbryte prosessen tidligere. Apparatet slutter å pumpe og går over til å forsegle vakuu posen.

9.



Når Vakuu & Seal/Cancel og Manual Seal knappens indikatorlampe slukker er vakuu pakkeprosessen ferdig. Trykk på frigjøringsknappen (9) på begge sider på apparatet, åpne lokket og ta ut vakuu posen.

10. La apparatet hvile 1 minutt mellom hver prosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles før tiden.
11. Tørk bort eventuelle væsker og andre partikler i vakuu kanalen (11) etter hver vakuu pakkeprosess.
12. Vær nøye med at ingen væske suges inn i apparatet, skader pga. dette dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Etter bruk skal støpslet tas ut av kontakten. Trykk ikke ned lokket på apparatet slik at det låses, dette for å unngå at pakningen deformeres, da dette kan påvirke apparatets funksjoner.

Opptining og oppvarming av vakuu pakket innhold i vakuu pose

Vakuu posene fra OBH Nordica kan brukes i mikrobølgeovn og kan også kokes i vann.


Åpne posen med å klipp av et hjørne på posen slik at luft kommer inn hvis vakuu posen skal tines/varmes i mikrobølgeovn. Posene må ikke brukes for å tilberede mat i, men kun beregnet for opptining/varming.

Posen kan varmes opp med å legge den i en kjele med kokende vann.

OBS! Bruk aldri poser igjen som har vært brukt i mikrobølgeovn eller som har vært kokt i vann.

Vakuutførsegling av vakuumbokser

1. Sett apparatet på en slett og sett støpslet i kontakten (signallampene Dry og Normal lyser).
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i vakuumboksen, men ikke overskrid maksnivået. Sett lokket på vakuumboksen.

4.  Trykk fast den enden på vakuumslangen med størst kobling på apparatets slangetilkobling (8). Den andre enden trykkes ned i hullet på vakuumboksens lokk.

5.  Vri låsen på lokket til "SEAL" posisjon.

6. Trykk på vakuumpakkeknappen (2) for å velge hastighet avhengende av hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig innhold og en skånsommere hastighet. "Gentle" innstillingen er beregnet for bruk av bløte og sensitive råvarer.

7. Trykk på Canisterknappen (4). Vakuumpakkeprosessen starter umiddelbart.

8.  Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumboksen og lokket.

9. Apparatet stopper automatisk når det oppnås nok vakuumptrykk.

10. Trykk med hånden på lokket og dra slangen ut av lokket. Vær nøye med at låsen på lokket peker mot "SEAL" når du drar ut slangen.

11. For å teste resultatet, prøv å løfte på lokket.

12. Vri låsen på lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å åpne lokket på vakuumboksen. Deretter kan du løfte av lokket.



13. La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver gang den er i bruk for å unngå overoppheting.
14. Vakuumboksen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer under "Rengjøring og vedlikehold".
15. Obs! Vakuumboksen og lokket må ikke brukes i mikrobølgeovn.

Marinere under vakuumtrykk

Marineringsprosessen fremskyndes hvis det utføres under vakuumtrykk ettersom vakuumtrykket åpner porene i kjøttet/fisken og absorberer da marinaden raskere. Dette betyr at marineringen kun tar noen minutter i stedet for timer.

Marinering i vakuumpose

Hell marinaden i en vakuumpose sammen med kjøtt/fisk og vakuumpakk som tidligere beskrevet. Vær nøye med å tilsette nok marinade slik at innholdet dekkes av marinaden. For å få best resultat skal det marineres i minst 30 minutter i vakuumposen før du klipper opp posen.

Marinering i vakuumbokser

For en enda mer effektiv marineringsprosess. Mariner fisk/kjøtt i en vakuumbokser som beskrevet under:

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Dry og Normal lyser).
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Hell marinade sammen med kjøtt/fisk i vakuumboksen, men vær nøye med å ha minst 2,5 cm mellom innholdet og kanten på vakuumboksen. Sett lokket på vakuumboksen.
4. Trykk fast den ene vakuumslangen med størst kobling på apparatets slangekobling (8). Den andre enden trykkes ned i hullet på vakuumboksens lokk.
5. Pass på at låsen på lokket står i posisjon "OPEN".
6. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumboksen og lokket.

7. Trykk på Vacuum knappen (2) for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig innhold og en skånsommere hastighet. "Gentle" innstillingen er beregnet til bruk for bløte og sensitive råvarer.
 8. Trykk på "Marinate knappen (5) og marineringsprosessen starter umiddelbart. Signallampen blinker under prosessen som kan ta opptil 10 minutter.
 9. Når signallampen slukker er marineringsprosessen ferdig.
 10. Trykk med hånden på lokket og dra ut vakuumslangen av lokket. Vær nøye med at låsen på lokket peker mot "SEAL" når du drar ut slangen
 11. For å teste resultatet kan man prøve å løfte på lokket.
 12. Vri låsen på lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å **åpne lokket på vakuumboksen.**
- Deretter kan man løfte av lokket.**

Forberedelsesguide for forskjellige råvarer

Kjøtt og fisk:

For å få best resultat bør råvarene fryse i ca. 1-2 timer før de vakuumpakkes for å beholde saften. Hvis det ikke er mulig å fryse råvarene kan man legge tørkepapir mellom kjøttet/fisken og posekanten. Vær nøye med at ikke papiret ikke kommer i forseglingen.

Husk at oksekjøtt kan se mørkere ut når det vakuumpakkes ettersom luft fjernes under prosessen.

Grønnsaker:

Grønnsaker bør blancheres før de vakuumpakkes etter som alle grønnsaker avgir gasser under oppbevaring. Blanchering stopper dessuten enzymprosessen som kan gjøre at grønnsakene mister farge og smak.

Skrell grønnsakene og blancher de med å dyppe de ned i kokende vann til de er myke men enda sprøe. Legg de deretter rett i kaldt vann for å avbryte kokeprosessen. La det renne av de før de vakuumpakkes.

Når grønnsaker skal fryse bør de først forfryse i 1-2 timer. Sett de separert på bakepapir eller en håndduk for å unngå at de fryser sammen til en klump. Legg så de frosne grønnsakene i en vakuumpose og vakuumpforsgl posen. **Obs!** Fersk sopp, løk og hvitløk bør aldri vakuumpakkes pga. fare for bakterier.

Bladgrønnsaker:

For å få beste resultat bør man bruke vakuumbokser til vakuumpakking av bladgrønnsaker. Skyll grønnsakene og la de tørke på tørkepapir eller en håndduk. Vakuumpakk de i en vakuumboks og oppbevar de i kjøleskapet.

Frukt:

Frukt med skall bør skrelles før de vakuumpakkes. Forfrys gjerne frukt i 1-2 timer før de vakuumpakkes. Spre de utover på et bakepapir eller en håndduk slik at de ikke fryser sammen til en klump. Vakuumpakk de så i en vakuumpose og legg de i fryseren. Hvis du vil oppbevare de i kjøleskapet bør de vakuumpakkes i vakuumboks.

Bakverk:

Hvis du vil vakuumpakke bakverk anbefales det at du bruker en vakuumbokser slik at de bevarer formen. Hvis du derimot vil bruke vakuumpose bør du forfrysse bakverket i 1-2 timer. Det går selvfølgelig å vakuumpakke kakedeig, paier og kakemikser for senere bruk.

Harde oster:

For å holde osten fersk skal den vakuumpakkes hvis du ikke skal bruke det på flere dager. Ta en ekstra stor vakuumpose slik at du gjenbraker posen hvis du vil vakuumpakke samme ost igjen. **Obs!** Myke oster **bør ikke vakuumpakkes pga. faren for bakterier**

Pulver og mel:

For å unngå at partikler kommer inn i vakuumpumpen bør man legge et kaffefilter eller tørkepapir mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen. Pass på at ikke filteret/papiret kommer i forseglingen. Du kan også vakuumpakke innholdet i originalforpakningen med å putte originalforpakningen med innholdet i en vakuumpose og deretter forsegle posen.

Snacks:

Har du snacks igjen holder de lengre om de vakuumpakkes. For å få best resultat bør en bruke vakuumbokser for å unngå at det knuser til smuler.

Væske:

Før du vakuumpakker væske f.eks supper og buljong. Forfrys væsken i en frysetålig beholder eller en isklumpform til væsken er gjennomfrosen. Ta så ut den frosne væsken fra formen og vakuumpakk den i en vakuumpose. Legg så vakuumposen i fryseren. Væske kan også vakuumpakkes i vakuumbokser og oppbevares i kjøleskap eller fryser.

Generelle regler ved håndtering av matvarer

- Vask alltid hender, overflater og andre redskaper som skal brukes ved håndtering og vakuumpakking.
- Så fort ferskvarer er vakuumpakket skal de i kjøleskapet eller fryseren med en gang. De skal ikke oppbevares i romtemperatur.

- Råvarer som varmes eller tines bør med en gang konsumeres.
- Konserver og fabrikkvakuumpakket mat som åpnes kan vakuumpakkes igjen. Følg instruksene i bruksanvisningen og oppbevar råvarene som anbefalt.
- Spis ikke tinte råvarer som har vært oppbevart i romtemperatur lengere enn 5 timer.
- Spre ut vakuumpakkene i kjøleskapet eller fryseren slik at de avkjøles raskere.
- Husk at vakuumpakking er ikke det samme som konservering.

Holdbarhet ved oppbevaring

Type råvarer	Oppbevaring	Anbefalt tilbehør	Holdbarhet ved vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
Kjøtt og fisk				
Oksekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lammekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fugl	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kjøttdeig	Fryser	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/bokser	4-8 måneder	1-2 uker
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/vakuumbokser	4-8 måneder	1-2 uker
Grønnsaker				
Asparges	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Mais	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Erter	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Kjøleskap	Vakuumpose/bokser	2 uker	3-6 dager
Frugt				
Abrikos	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Plommer	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Fersken	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektarin	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Bringebær	Kjøleskap	Vakuumbokser	1 uke	1-3 dager
Bjørnebær	Kjøleskap	Vakuumbokser	1 uke	1-3 dager
Jordbær	Kjøleskap	Vakuumbokser	1 uke	1-3 dager
Blåbær	Kjøleskap	Vakuumbokser	2 uker	3-6 dager
Tranebær	Kjøleskap	Vakuumbokser	2 uker	3-6 dager
Bakverk				
Baggels	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder

Brød	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Deig	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Kaker	Romtemp	Vakuumbokser	3-6 uker	1-2 uker
Kjeks	Romtemp	Vakuumbokser	3-6 uker	1-2 uker
Kolonialvarer				
Gryn	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Paste	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Ris	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Mel	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Sukker	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Nødder				
Mandler	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemp	Vakuumpose/holder	1 år	3 måneder
Pulverkaffe	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Pulverkaffe	Romtemp	Vakuumpose/holder	5-6 måneder	1 måned
Væske				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder
Stuinger ing	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av apparatet

- Senk aldri apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Bruk ikke ripende rengjøringsmidler, da apparatet kan ta skade.
- Bruk en fuktig klut med litt oppvaskmiddel for å fjerne rester og støv av apparatet. Tørk deretter over med en håndduk eller lignende.
- Rengjør apparatets nederste pakning (13) og forseglingsremsen (12) med å dra de forsiktig løs fra apparatet. Skyll de i vann og la de tørke skikkelig før de settes tilbake på plass igjen. Vær nøye med at den nederste pakningen og forseglingsremsen sitter korrekt på plass igjen slik at det ikke oppstår luftlekkasje når det skal brukes. Den øverste pakningen (15) kan tørkes med en fuktig klut. Skulle en pakning bli ødelagt må den byttes med en ny (kan bestilles hos OBH Nordica 22 96 39 30).

Rengjøring av vakuumposer:

- Vask vakuumposene i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Hvis man vasker vakuumposene i oppvaskmaskin, skal de vrenses og legges i den øverste kurven i oppvaskmaskinen slik at hele posen kommer i kontakt

med vann.

- La vakuumposene tørke godt etter rengjøring.

OBS! På grunn av smittefare skal man aldri bruke vakuumposer som det har vært rått kjøtt, fisk eller fett i. Gjenbruk aldri poser som har vært brukt i mikrobølgeovn eller som har kokt i vann.

Rengjøring av vakuumboksene:

- Vakuumboksene kan rengjøres i varmt såpevann. Selve boksen kan vaskes i øverste kurv i oppvaskmaskinen. Lokket tørkes av med en fuktig klut. **Obs!** Dypp ikke lokket i vann.
- Pass på at alle delene er helt tørre før de brukes igjen.

Oppbevaring:

- Oppbevar apparatet på en slett flate utenfor barns rekkevidde.
- Trykk ikke lokket ned slik at det låses når det skal oppbevares, dette for å forhindre at pakningene ikke deformeres.
- Ledningen kan rulles opp i ledningsoppbevaringen under apparatet.

Problemløsning


Problem	
Det skjer ikke noe når jeg prøver å vakuumforsegle en pose.	Sjekk at støpslet er satt i kontakten Sjekk om det er skader på ledningen. Sjekk at vakuumposen er satt riktig på plass i apparatet (se tidligere beskrivelse).

<p>Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.</p>	<p>Det er en innebygd vakuumsensor i apparatet. Apparatet slår seg ikke over på forsegling hvis det ikke oppnås nok trykk under vakuumprosessen.</p> <p>Kontroller forseglingsremsen og ta bort eventuelt smuss.</p> <p>Kontroller pakningene og ta de ut for rengjøring ved behov. Hvis de er skadet skal de byttes til nye.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og etterpå senke den ned i vann. Kommer det bobler fra posen så er det lekkasje i den. Gjenforsegl posen eller bruke en ny.</p> <p>Smuss og væske i poseåpningen kan gjøre at det er vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes slett over forseglingsremsen.</p>
<p>Det er luft igjen etter forseglingsprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan bero på en brett, væske eller andre partikler. Tørk av poseåpningne/lokket før forseglingen starter. Smuss eller væske i poseåpningne kan gjøre at posen har vanskeligheter med å bli forseglet. Åpne posen og tørk rundt åpningene før den legges rett over forseglingsremsen.</p> <p>La apparatet hvile 1 minutt mellom hver prosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles før tiden.</p> <p>Pass på at poseåpningen ligger over forseglingsremsen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller at pakningen er hel, ren og sitter korrekt.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og siden senke den i vann. Kommer det bobler fra posen så lekker den. Gjenforsegl posen eller bruk en ny. Bruk kun poser/bokser fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Vakuumpakk ikke innhold som kan skade posen (som f.eks fiskeben, harde skall etc.).</p>

<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åpne lokket på apparatet og la forseglingsremsen og elementet avkjøle i noen minutter.</p> <p>Bruk kun poser, bokser og plastruller fra OBH Nordica.</p>
<p>Vakuumboksen kan ikke vakuumforsegles</p>	<p>Se om vakuumslangen er riktig tilkoblet mellom apparatet og lokket.</p> <p>Kontroller at låsen på lokket står i posisjon "SEAL".</p> <p>Trykk med hånden på lokket og slangetilkoblingen i starten av forseglingsprosessen slik at det ikke kommer luft ut.</p> <p>Se etter om det er skader på vakuumboksen. Hvis den er skadet må man bytte til en ny boks.</p> <p>Sjekk at kanten på lokket er ren og tørr.</p>

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 7949
230V vekselstrøm
130 watt

Startpakke

Til dette apparatet er det inkludert en startpakke som inneholder følgende:

Plastrull 1 rull: 3 m x 22 cm – modell nr 7953

Plastrull 1 rull: 3 m x 28 cm – modell nr 7954

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet selges:

Plastrull 2 ruller: 3 m x 22 cm – modell nr 7953

Plastrull 2 ruller: 3 m x 28 cm – modell nr 7954

Vakuumposer 50 stk, 22 x 30 cm – modell nr 7955

Vakuumposer 35 stk, 28 x 40 cm – modell nr 7956

Bokser 3 stk (1 x 450 ml, 1 x 1100 ml, 1 x 1750 ml) – modell nr 7957



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.



OBH Nordica Food sealer – Supreme

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä.
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 koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
12. Älä koske saumausvastukseen sen ollessa lämmin.
13. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään pääse nestettä.
14. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia alkuperäisiä tarvikkeita.
15. 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.

16. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
17. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
18. 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.

Kiitos, että valitsit tämän tyhjiöpakkauslaitteen,

joka muuttaa ostotottumuksiasi ja tapaasi säilyttää elintarvikkeita. Kun olet kokeillut kunnolla elintarvikkeiden tyhjiöimistä, siitä tulee olennainen osa ruoanvalmistustasi.

Happi on tuoreiden elintarvikkeiden pahin vihollinen!

Happi on suurin syy elintarvikkeiden ravintoarvon, koostumuksen, maun ja laadun heikkenemiseen. Happi aiheuttaa myös kylmävaurioita pakastimessa säilytettävillä elintarvikkeilla ja mahdollistaa haitallisten mikro-organismien kehittymisen. Elintarvikkeiden tavanomaiset säilytysmenetelmät kuten tavallisissa muovipusseissa ja astioissa säilyttäminen eivät ole näin ollen optimaalisia, koska niissä ilma ja elintarvike pakataan itse asiassa samaan tilaan.

Tyhjiöinnissä happi poistetaan, jolloin maku säilyy ja elintarvike pysyy tuoreena pidempään. Kun happi poistetaan ja elintarvike säilytetään oikealla tavalla joko jääkaapissa tai pakastimessa, pystytään myös estämään myöhemmin homeeksi, hiivaksi tai bakteereiksi kehittyvien mikro-organismien kasvu.

OBH Nordica Food Sealer -laitteiden avulla säästät sekä aikaa että rahaa!

OBH Nordica Food Sealer -laitteet tarjoavat sinulle mahdollisuuden säilyttää elintarvikkeita jopa viisikerta pidempään kuin tavanomaisilla säilytysmenetelmillä. Tämän ansiosta voit:

- Säästää rahaa ostamalla suurissa pakkauksissa olevia elintarvikkeita, jotka voit tyhjiöidä ja käyttää myöhemmin. Näin ei synny minkäänlaista hävikkiä.
- Säästää aikaa kypsentämällä kerralla suuret määrät ruokaa, jonka pakkaat sopivan kokoisina annoksina suoraan tyhjiöpusseihin ja pakastat ne.

Säästät myös aikaa käyttämällä Food Sealer -laitetta lihan ja kalan marinointiin. Tyhjiöinti avaa lihan ja kalan huokoset. Näin marinointiprosessi kestää vain muutaman minuutin tuntien asemesta.

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot.

Tärkeää!

Tyhjiöinti ei ole sama asia kuin säilöntä eikä estä elintarvikkeen vanhenemista. Se saattaa kuitenkin hidastaa sitä.

Tyhjiöinti ei ole jäädyttämisen ja pakastamisen korvike. Jäähdytetyt tuotteet tulee jatkossakin säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa tyhjiöinnin jälkeen.

Jos jääkaapin lämpötila on pitkäkhön ajan korkeampi kuin +4 °C, se edistää haitallisten mikro-organismien muodostumista. Tämän vuoksi lämpötilan tulee olla alle +4 °C.

Elintarvikkeet on suositeltavaa säilyttää pakastimessa (vähintään –17 °C:ssa tai sitä alemmassa lämpötilassa). Vaikka pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikro-organismeja, se ehkäisee niiden kasvua.


Laitteen osat (katso sivu 3)


1. **Vacuum&Seal/Cancel -painike** – käytetään tyhjiöintiin ja saumaukseen tai prosessin pysäyttämiseen.
2. **Vacuum - Gentle/Normal -painike** – käytetään tyhjiöintiprosessin nopeuden ja paineen säätämiseen.
3. **Food – Moist/Dry -painike** – käytetään tyhjiöintiajan säätämiseen.
4. **Canister-painike** – käytetään ainoastaan tyhjiöastiassa tapahtuvan tyhjiöinnin yhteydessä.
5. **Marinate-painike** – käytetään tyhjiöastiassa tapahtuvan marinoinnin yhteydessä.
6. **Manual Seal -painike** – käytetään pussirullan saumaukseen tai tyhjiöinnin jälkeen tehtävään saumaukseen.
7. **Merkkivalo** – osoittaa prosessin kulloisenkin tilan ja vaiheen.
8. **Tyhjiöastian letkuliitäntä**
9. **Vapautuspainikkeet** – painetaan laitteen avaamiseksi.
10. **Ilman sisääntuloaukko**
11. **Tyhjiöintilokero** – poistaa ilman tyhjiöpussista.
12. **Saumaustaistale** – saumaa tyhjiöpussin (irrotettava).
13. **Alempi tiiviste** – irrotettava
14. **Saumausvastus** – käytetään tyhjiöpussin saumaukseen
15. **Ylempi tiiviste**
16. **Siirrettävä leikkuri**
17. **Leikkurin kisko**


Käyttö


Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta

Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.

-  Avaa laite ja nosta leikkurin kisko ylös (17). Aseta pussirulla sille tarkoitettuun tilaan. Vedä esiin haluamasi pala muovia ja laske leikkurin kisko alas. Katkaise muovi vetämällä siirrettävää leikkuria. Sovita palan pituus niin, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jää vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.

-  Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumauskaistaleen (12) kohdalle ja varmista, että se on kokonaan kaistaleen päällä.

-  Sulje kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmissa sivuissa olevista vapautuspainikkeista (9) kuuluu naksahdus.

-  Paina Manual Seal -painiketta (6), jolloin saumaus käynnistyy ja sininen merkkivalo syttyy.

- Kun Manual Seal -painikkeen merkkivalo sammuu, saumaus on valmis.

6.



Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita (9) avataksesi kannen. Irrota valmis tyhjiöpussi. Tyhjiöpussia voi nyt käyttää tyhjiöintiin.


Huomaa: Pidä vähintään 20 sekunnin tauko jokaisen käyttökerran välillä. Jos Manual Seal -painiketta painetaan liian aikaisin, merkkivalo vilkkuu, eikä saumaus onnistu.


Tyhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä

- Älä laita tyhjiöpussiin tai tyhjiöastiaan liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkä pussi ei sulkeudu kunnolla.
- Venyttä pussin suuta ennen kuin asetat sen saumauskaistaletta (12) vasten. Näin saat poistettua mahdolliset poimut ja epätasaisuudet.
- Älä laita tyhjiöpussiin esimerkiksi kalanruotojen kaltaisia teräviä aineksia ja kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin. Käytä tällaisten aineiden käsittelyyn tyhjiöastiaa.
- Nestettä ja muita ainesosia saattaa joutua tyhjiöintiprosessin aikana vahingossa tyhjiöpumppuun, minkä vaikutuksesta pumppu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi nestettä sisältävät ainekset on suositeltavaa pakastaa ennen tyhjiösäilömistä pakastuksen kestävässä astiassa. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen ennen tyhjiöastiassa tyhjiöintiä. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien aineiden tyhjiöinnin yhteydessä voi käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten aineiden tyhjiöinnin yhteydessä aineiden ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu saumauskohtaan.
- Huomaa, että tyhjiöidyt tuoretuotteet tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä, sillä tyhjiösäilöminen ainoastaan pidentää tuotteen säilyvyyttä.
- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat pilaantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöinti ei pidennä aineiden säilyvyyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

Tyhjiöpussin tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Aseta tyhjiösäilöittävä elintarvike tyhjiöpussiin, mutta jätä sisällön ja tyhjiöpussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai pussirullia.
3. Varmista, että tyhjiöpussin suu on puhdas, kuiva ja täysin poimuton.

4.  Aseta tyhjiöpussin suu saumauskaistaleen (12) päälle ja tyhjiöintilokeroon (11). Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä ilman sisääntuloaukkoa (10).

5.  Sulje kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen sivuilla olevista molemmista vapautuspainikkeista kuuluu naksahdus.

6. Paina Vacuum-painiketta (2) valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöittävä elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal eli normaali nopeus tai Gentle, jos pussin sisältämät ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa käsittelyä. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
7. Paina Food-painiketta (3) ja valitse joko kuivalle elintarvikkeelle tarkoitettu Dry- tai nestemäiselle tai kostealle elintarvikkeelle tarkoitettu Moist-toiminto. Moist-toimintoa käytettäessä pussin sulkeminen vie jonkin verran enemmän aikaa. Näin varmistetaan pussin kunnollinen saumaus.
8. Paina Vacuum&Seal/Cancel -painiketta (1), jolloin merkkivalo syttyy. Tyhjiöinti käynnistyy nyt automaattisesti.

Huomaa: Tämä laite synnyttää erittäin korkean tyhjiöpaineen tyhjiöintiprosessin aikana. Jotta herkat elintarvikkeet eivät menisi piloille korkean paineen vaikutuksesta, tyhjiöpussia kannattaa tarkkailla prosessin aikana. Voit halutessasi keskeyttää toiminnon milloin tahansa painamalla Manual Seal -painiketta (6). Tällöin laite lopettaa pumppaamisen ja siirtyy tyhjiöpussin saumaustoimintoon.

9.



Kun Vacuum&Seal/Cancel- sekä Manual Seal -painikkeen merkkivalot sammuvat, tyhjiöintiprosessi on valmis. Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita (9), avaa kansi ja irrota tyhjiöpussi.

10. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen tyhjiöintiprosessin välillä ylikuumenemisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.

11. Pyyhi tyhjiöintilokeroon (11) mahdollisesti joutuneet ainesosat ja neste pois jokaisen tyhjiöinnin jälkeen.
12. Varmista, ettei laitteeseen pääse imeytymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen. Älä paina laitteen kantta niin, että se lukittuu. Muussa tapauksessa sen tiivisteet saattavat vaurioitua, mikä voi vaikuttaa laitteen toimintaan.

Tyhjiöpussin sisällön sulatus ja kuumennus

OBH Nordican tyhjiöpusseja voi kuumentaa mikroaaltouunissa ja hauduttaa vedessä.

Jos tyhjiöpussin sisältö halutaan sulattaa tai kuumentaa mikroaaltouunissa, pussi avataan leikkaamalla siitä yksi kulma pois niin, että sen sisään pääsee ilmaa. Pusseja ei saa käyttää ruoanvalmistukseen, vaan ne on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden sulatukseen ja kuumennukseen.

Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle kiehumispistettä kuumennetussa vedessä.

HUOM! Älä koskaan käytä uudelleen mikroaaltouunissa tai vedessä kuumennettuja pusseja.

Tyhjiöastian tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Aseta raaka-aineet tyhjiöastiaan mutta älä ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.

4. Paina laitteen letkuliitännän (8) tyhjiöletkun se pää, jossa oleva liitännäkappale on suurempi. Paina letkun toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.



5. Kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.



6. Paina Vacuum-painiketta (2) valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal eli normaali nopeus tai Gentle, jos pussin sisältämät ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa käsittelyä. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.

7. Paina Canister-painiketta (4), jolloin tyhjiöinti käynnistyy välittömästi.

8. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.



9. Laite lakkaa automaattisesti käymästä, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.

10. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista letkua irrottaessasi, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.

11. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.

12. Kierrä kannen lukko SEAL-asennosta OPEN-asentoon avataksesi tyhjiöastian kannen. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.



13. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen käyttökerran välillä ylikuumenemisen estämiseksi.
14. Tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestä astianpesukoneessa. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus ja hoito.
15. **Huom!** Tyhjiöastiaa ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuvaa marinointiprosessia nopeuttaa se, että tyhjiöpaine avaa lihan ja kalan huokokset. Tämän ansiosta marinadi imeytyy elintarvikkeeseen nopeammin. Marinointi kestää siten vain muutaman minuutin tuntien sijaan.

Marinointi tyhjiöpussissa

Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöpussiin ja tyhjiöi pussi edellä kuvatun ohjeen mukaan. Muista käyttää niin paljon marinadia, että pussin sisältö on kokonaan sen peitossa. Saat parhaan lopputuloksen marinoimalla elintarvikkeita vähintään 30 minuutin ajan ennen pussin avaamista.

Marinointi tyhjiöastiassa

Marinointiprosessi tehostuu entisestään, jos liha tai kala marinoidaan tyhjiöastiassa seuraavassa kuvatulla tavalla:

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Paina laitteen letkuliitäntään (8) tyhjiöletkun se pää, jossa oleva liitäntäkappale on suurempi. Paina letkun toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
5. Varmista, että kannen lukko on OPEN-asennossa.
6. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
7. Paina Vacuum-painiketta (2) valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal eli normaali nopeus tai Gentle, jos pussin sisältämät ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa käsittelyä. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
8. Paina Marinate-painiketta (5), jolloin marinointi käynnistyy välittömästi. Merkkivalo vilkkuu tämän enintään 10 minuuttia kestäväen prosessin ajan.
9. Kun merkkivalo sammuu, marinointi on valmis.
10. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista letkua irrottaessasi, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.

11. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.
12. Kierrä kannen lukko SEAL-asennosta OPEN-asentoon avataksesi tyhjiöastian kannen. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.

Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

Liha ja kala:

Parhaaseen lopputulokseen päästään, kun raaka-aineita pakastetaan noin 1–2 tunnin ajan ennen tyhjiöintiä. Tällöin niiden mehukkuus ja koostumus säilyvät parhaiten. Ellei elintarviketta ole mahdollista pakastaa etukäteen, lihan tai kalan sekä pussin suun väliin on suositeltavaa asettaa pala talouspaperia. Varmista, ettei paperia pääse saumauskohtaan.

Huomaa, että tyhjiösäilötty naudanliha voi näyttää tavallista tummemmalta, koska hapetta poistetaan prosessin aikana.

Vihannekset:

Kaikki vihannekset tulee kiehua ennen tyhjiöintiä, koska niistä vapautuu säilytyksen aikana kaasuja. Lisäksi kiehattaminen pysäyttää entsyymiprosessin, jonka vaikutuksesta vihannekset voivat menettää värinsä ja makunsa.

Kuori vihannekset ja laita ne sen jälkeen kiehuvaan veteen. Anna niiden kiehua, kunnes ne ovat pehmenneet jonkin verran mutta ovat edelleen napakoita. Upota vihannekset sen jälkeen välittömästi kylmään veteen kiehumisprosessin pysäyttämiseksi. Anna vihanneksen valua kunnolla ennen tyhjiöintiä.

Pakastettavaksi tarkoitettuja vihanneksia tulee pakastaa 1–2 tunnin ajan ennen tyhjiösäilömistä. Levitä vihannekset erilleen toisistaan leivinpaperin tai vastaavan päälle, jotta ne eivät jäädy yhteen. Aseta sitten pakastetut vihannekset tyhjiöpussiin ja tyhjiöi se. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen. Huom! Tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei saa koskaan tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.

Lehtivihannekset:

Lehtivihanneksen tyhjiösäilönnässä parhaaseen lopputulokseen päästään käyttämällä tyhjiöastiaa. Huuho vihannekset ja anna niiden kuivua talouspaperin tai vastaavan päällä. Tyhjiöi vihannekset tyhjiöastiassa ja säilytä niitä jääkaapissa.

Hedelmät:

Kuorelliset hedelmät tulee kuoria ennen tyhjiösäilöntää. Hedelmiä on suositeltavaa pakastaa ennen tyhjiösäilöntää noin 1–2 tunnin ajan. Levitä hedelmät erilleen toisistaan leivinpaperin tai vastaavan päälle, jotta ne eivät jäädy yhteen. Tyhjiöi

hedelmät tyhjiöpussissa ja laita pussi pakastimeen. Jos haluat säilyttää hedelmät jääkaapissa, ne tulee tyhjiöidä tyhjiöastiassa.

Leivonnaiset:

Pehmeät leivonnaiset on suositeltavaa tyhjiöidä tyhjiöastiassa, jotta ne säilyttävät muotonsa. Jos kuitenkin haluat käyttää tyhjiöpusseja, leivonnaisia tulee pakastaa etukäteen noin 1–2 tunnin ajan. Myös kakkutaikinoita, piirakoita ja valmiita kakuuainesseoksia voi tyhjiösäilöä myöhempää käyttöä varten.

Kova juusto:

Kova juusto kannattaa tyhjiöidä ja se säilyy tuoreena, ellei sitä ole tarkoitus käyttää muutamaan päivään. Käytä hyvin suurta tyhjiöpussia, jota voit käyttää halutessasi tyhjiöidä saman juuston uudelleen. **Huom!** Pehmeää juustoa ei saa tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.

Jauheet ja jauhot:

Jotta ainesosia ei pääsisi tyhjiöpumppuun, tyhjiöpussin sisältämän elintarvikkeen ja pussin suun väliin tulee asettaa suodatinpussi tai pala talouspaperia. Varmista, ettei suodatinpussi tai paperi joudu saumauskohtaan. Voit myös tyhjiösäilöä alkuperäisessä pakkauksessaan olevan elintarvikkeen laittamalla pakkauksen sisältöineen tyhjiöpussiin, jonka saumaat kiinni.

Pikkupurtavat:

Syömättä jääneet pikkupurtavat säilyvät parhaiten, jos ne tyhjiöidään. Tähän tarkoitukseen kannattaa käyttää tyhjiöastiaa, jotta pikkupurtavat eivät murene.

Nesteet:

Nesteet kuten keitot ja liemet tulee ennen tyhjiöintiä pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa tai jääpalamuotissa, kunnes neste on jäänyt kokonaan. Irrota jäänyt neste astiasta tai muotista ja tyhjiöi se tyhjiöpussissa tai tyhjiöastiassa. Siirrä tyhjiöpussi tai tyhjiöastia pakastimeen. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen eri astiassa ennen tyhjiöintiä tyhjiöastiassa. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa.

Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä

- Muista elintarvikkeita käsitellessäsi ja tyhjiösäilöessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilötyt tuoretuotteet tulee jäähdyttää tai pakastaa välittömästi. Niitä ei saa säilyttää huoneenlämmössä.
- Lämmitetyt tai sulatetut elintarvikkeet on käytettävä välittömästi.
- Avatut säilykkeet ja tehtaalla tyhjiöity ruoka voidaan tyhjiöidä uudelleen. Noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita ja säilytä elintarvikkeet suositusten mukaisesti.

- Älä syö sulatettuja elintarvikkeita, joita on pidetty huoneenlämmössä yli viiden tunnin ajan.
- Levitä tyhjiöpussit tasaisesti jääkaappiin tai pakastimeen, jolloin ne jäähtyvät nopeammin.
- Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä.

Säilytys suosituksia

Raaka-ainetyyppi	Säilytys	Suositeltava säilytysastia	Tyhjiöidyn tuotteen säilyvyys	Säilyvyys ilman tyhjiöintiä
Liha ja kala				
Naudanliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Sianliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Lammaskuusi	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kana	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Jauheliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	1 vuosi	4 kuukautta
Kala	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Juusto				
Cheddarjuusto	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Parmesaani	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Vihannekset				
Parsa	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Parsakaali	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Kaali	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Maissi	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Herneet	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Salaatti ja pinaatti	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Hedelmät				
Aprikoosi	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Luumut	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Persikat	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Nektariinit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Marjat				
Vadelmat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Karhunvatukat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mansikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mustikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää

Karpalot	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Leivonnaiset				
Rinkelit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Leipä	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Pikkuleivät	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Keksit	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Kuivat elintarvikkeet				
Suurimot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pasta	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Riisi	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Jauhot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Sokeri	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pähkinät				
Mantelit	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Maapähkinät	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Auringonkukan siemenet	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvi				
Kahvinpavut	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1 vuosi	3 kuukautta
Kahvijauhe	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvijauhe	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	5–6 kuukautta	1 kuukausi
Neste				
Keitto	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Kastike	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Muhennos	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta

Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.

Laitteen puhdistus:

- Laitetta tai sen liitosjohtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet ruoantähteet ja pöly pois laimeaan astianpesuveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi laite kuivaksi astiapyyhkeellä tai vastaavalla liinalla.
- Puhdista laitteen alempi tiiviste (13) sekä saumauskaistale (12) vetämällä ne varovasti irti laitteesta. Huuhtele ne vedessä ja anna kuivua kunnolla, ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen. Varmista, että alempi tiiviste ja saumauskaistale tulevat oikein paikoilleen niin, ettei niistä vuoda ilmaa laitteen käytön aikana. Voit pyyhkiä ylemmän tiivisteeseen (15) kostealla liinalla. Rikkoutunut tiiviste on vaihdettava uuteen (tiivisteitä voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).

Tyhjiöpussien puhdistus:

- Pese tyhjiöpussit lämpimässä vedessä, johon on lisätty tilkka astianpesuainetta.
- Jos peset tyhjiöpussit astianpesukoneessa, käännä ne nurin ja pane ne koneen yläkoriin niin, että pussin koko pinta on kosketuksissa veden kanssa.
- Anna tyhjiöpussien kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen.

HUOM! Älä käytä raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaa sisältäneitä tyhjiöpusseja uudelleen tartuntavaaran ehkäisemiseksi. Älä koskaan käytä uudelleen mikroaaltouunissa tai vedessä kuumennettuja pusseja.

Tyhjiöastian puhdistus:

- Tyhjiöastia voidaan puhdistaa lämpimässä vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. Varsinainen astia voidaan pestä astiapesukoneen yläkorissa.
- Pyyhi kansi kostealla liinalla. **Huom!** Älä upota astian kantta veteen.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat ne uudelleen käyttöön.

Säilytys:

- Säilytä laite tasaisella alustalla lasten ulottumattomissa.
- **Älä** paina säilytykseen siirrettävän laitteen kantta niin, että se lukittuu. Muussa tapauksessa sen tiivisteet saattavat vaurioitua.
- Liitosjohdon voi kiertää laitteen alla olevaan tilaan.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Ongelman syy ja ratkaisu
Kun yritän tyhjiöidä pussin, mitään ei tapahdu.	<p>Varmista, että pistotulppa on liitetty pistorasiaan.</p> <p>Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut.</p> <p>Varmista, että tyhjiöpussi on sijoitettu laitteeseen oikealla tavalla (katso edellä annettuja ohjeita).</p>
Laite ei saumaa tyhjiöpussia tyhjiöintiprosessin jälkeen.	<p>Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiöanturi. Laite ei ala saumata pussia, ellei tyhjiöintiprosessin aikana ole saavutettu riittävää painetta.</p> <p>Tarkista saumauskaistale ja poista mahdollinen lika.</p> <p>Tarkista tiivisteet ja irrota tarvittaessa alempi tiiviste puhdistusta varten. Vaurioituneet tiivisteet tulee vaihtaa uusiin.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi.</p> <p>Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumauskaistaleen päälle.</p>

<p>Pussiin/astiaan jää ilmaa tyhjiöintiprosessin jälkeen.</p>	<p>Saumauskohdan vuotaminen voi johtua pussissa olevista poimuista, hiukkasista tai nesteestä. Kuivaa pussin suu tai astian kansi ennen prosessin aloittamista. Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumauskaistaleen päälle.</p> <p>Varmista, että pussin suu on saumauskaistaleen päällä ja tyhjiöintilokerossa.</p> <p>Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai tyhjiöastioita.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia.</p> <p>Tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin on suositeltavaa jättää noin 7 cm tyhjää tilaa. Jos pussin sisällön ja pussin suun välissä on kuitenkin liian paljon ilmaa, kaiken ilman poistaminen pussista tyhjiöintiprosessin aikana voi olla vaikeaa. Siinä tapauksessa pussista voi leikata pois palan pussin lyhentämiseksi.</p>
<p>Tyhjiöpussi sulaa.</p>	<p>Avaa laitteen kansi ja anna saumauskaistaleen ja saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.</p> <p>Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pusseja, astioita ja pussirullia.</p>

<p>Tyhjiöastiaa ei voi tyhjiöidä.</p>	<p>Varmista, että tyhjiöletku on liitetty laitteeseen ja kanteen oikein.</p> <p>Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa.</p> <p>Paina kantta ja liitäntäkappaletta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta astiasta ei pääse vuotamaan ilmaa.</p> <p>Varmista, ettei tyhjiöastia ole vaurioitunut. Ota tarvittaessa käyttöön uusi astia.</p> <p>Varmista, että kannen reuna on puhdas ja kuiva.</p>
---------------------------------------	---

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 7949
230 V verkkovirta
130 W

Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:
1 pussirulla, koko 3 m x 22 cm
1 pussirulla, koko 3 m x 28 cm

Seuraavia tarvikkeita on saatavana laitteen myyneestä kaupasta:

- 2 pussirullaa: koko 3 m x 22 cm– mallinumero 7953
- 2 pussirullaa: koko 3 m x 28 cm– mallinumero 7954
- 50 kpl tyhjiöpusseja, koko 22 x 30 cm– mallinumero 7955
- 35 kpl tyhjiöpusseja, koko 28 x 40 cm– mallinumero 7956
- 3 kpl tyhjiöastioita (1 x 450 ml, 1 x 1 100 ml, 1 x 1 750 ml) ...– mallinumero 7957



Oikeus muutoksiin pidätetään.



OBH Nordica Food sealer – Supreme

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 230V only and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug from the mains supply when the appliance is not in use.
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. The appliance should only be used under supervision.
12. Do not touch the heating element when it is hot.
13. Make sure that liquid is not aspirated into the pumping system of the appliance.
14. Only use original parts from OBH Nordica.
15. 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.

16. Extra protection can be obtained by installation of a residual current device of 30mA. Check with your installer.
17. The appliance is for domestic use only.
18. 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.

Congratulations with your new appliance!

This Food Sealer will make you change your purchasing habits and your way of storing food. When you have tried to vacuum pack your food, this will be an unavoidable part of your cooking.

Acid is the worst enemy of fresh food!

The main reason why food loses nutritional value, texture, taste and quality is acid. Acid also causes freezer damage to food kept in the freezer and enables the development of microorganisms. Consequently, the traditional way of storing food, such as in ordinary plastic bags or containers, is not the optimum solution, as they encase air together with the food.

Since vacuum packing removes acid, it seals the taste and the food is kept fresh much longer. Removal of acid and preservation of food in the correct way in the refrigerator or in the freezer will also stunt the growth of microorganisms that will at a later stage turn into mildew, yeast and bacteria.

With OBH Nordica's Food Sealers you will save time and money!

OBH Nordica Food Sealer means that you can store food up to 5 times longer than by using ordinary storage methods. Consequently, you will:

- Save money by bulk buying and vacuum pack for later use – without any loss.
- Save time by preparation of big quantities and freezing in portions direct in vacuum bags.
- You will also save time by using a Food Sealer for pickling meat and fish. The vacuum pack opens the pores of the meat/fish, which means that the pickling process takes only a few minutes instead of hours.
- Furthermore, by eliminating air in the packing, you avoid freezer damage to the raw materials.

Important!

Vacuum packing is not the same as preservation and cannot prevent food from ageing. It will, however, delay the process.

Vacuum packing is not a substitute for cooling or freezing. Refrigerated goods shall still be kept in the refrigerator or in the freezer after vacuum packing.

If the temperature of the refrigerator is more than +4°C for a certain period of time, this will advance the creation of dangerous microorganisms; consequently the temperature should be kept below +4°C.

You can keep food in the freezer (preferably at -17°C or less). Even if not all microorganisms are killed, it will hinder the growth.


Parts of the appliance (see page 3)


1. **Vacuum&Seal/Cancel button** - for vacuum packing and sealing; alternatively, for interrupting a process.
2. **Vacuum - Normal/Gentle button** - adjustment of the speed and pressure of the vacuum packing process.
3. **Food - Moist/Dry button** - adjustment of time for the vacuum packing process.
4. **Canister button** - only for vacuum packing in containers.
5. **Marinate button** - only for pickling in containers.
6. **Manual Seal button** - for sealing of film or sealing after vacuum packing.
7. **Indicator lamp** - for indication of status.
8. **Tube coupling for container**
9. **Release buttons** - press to open the appliance.
10. **Air inlet**
11. **Vacuum channel** - sucks out the air from the vacuum bag.
12. **Sealing brake** - for sealing of the vacuum bag (removable).
13. **Lower gasket** - removable
14. **Sealing element** - element for sealing the vacuum bag.
15. **Upper gasket**
16. **Movable knife**
17. **Knife rail**


Use


How to make a vacuum bag of film

Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Normal and Dry will go on).


1.  Open the appliance and lift the knife rail (1). Position the roll of film in the holder. Pull out a suitable length of film and lower the knife rail. Pull the movable knife to cut off the film. Adapt the length so as to leave at least 7 cm between the contents of the bag and the opening of the vacuum bag. Only use original film from OBH Nordica.

2.  Put the short end of the film on top of the sealing brake (12) and make sure that the entire short end is on top of the sealing brake.

3.  Close the lid and press hard until you hear a click from the two release buttons (9) on the sides of the appliance.

4.  Press the Manual Seal button (6) to start the sealing process, and the blue signal lamp goes on.

5. When the signal lamp of the Manual Seal button goes off, the sealing is ready.

6.  Press the release buttons (9) on both sides of the appliance to open the lid of the appliance. Remove the finished vacuum bag. The vacuum bag is now ready to be used for vacuum packing.


Note: Wait at least 20 seconds between each use. If the Manual Seal button is activated too soon, the signal lamp will flash and sealing is not possible.


Important advice as to vacuum sealing

- Do not put too much ingredients in the vacuum bag/vacuum container. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is completely dry, as if not, the bag will not be correctly closed.
- Stretch the bag opening before positioning it against the sealing brake (12) in order to remove any possible wrinkles and irregularities.
- Do not put sharp objects such as fishbones or hard shells in the vacuum bag, as such objects may penetrate the bag. Use vacuum containers for such objects.
- During the vacuum sealing process liquids and other particles may inadvertently enter the vacuum pump, which may cause the pump to stop and damage the appliance. In order to prevent this, we recommend that you freeze liquid products in a freezer box prior to vacuum packing in a vacuum bag or vacuum container. Note that if liquid is vacuum packed direct in a vacuum container without having been frozen, the container may be damaged and crack when stored in the freezer. See the section "Preparation of various raw materials".
- If you want to vacuum pack meat or other humid products, put some paper towel between the contents and the bag opening. For vacuum packing of flour, cereals and other powdered products, you can put a coffee filter between the contents and the bag opening. Make sure not to position the paper/filter in the sealing itself.
- Note that vacuum packed fresh food should be kept in the refrigerator or the freezer. Remember that vacuum sealing is not the same as preservation; it simply increases the shelf life.
- Remember that food with a high fat content can be rancid if kept in a too warm environment.
- Vacuum packing of fruits and vegetables such as e.g. apples, bananas, potatoes and root crop will not prolong the shelf life if they have not been shred.

Vacuum packing with a vacuum bag


1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Normal and Dry will go on).
2. Put the contents to be vacuum packed in a vacuum bag, but leave at least 7 cm between the contents and the bag opening. Only use original vacuum bags/film from OBH Nordica.
3. Make sure that the opening of the vacuum bag is clean, dry and without any wrinkles at all.

4.  Position the opening of the vacuum bag on top of the sealing brake (12) and in the vacuum channel (11). Check that the air inlet (10) is not covered by the vacuum bag.

5.  Close the lid and press hard until you hear a click from the two release buttons on the sides of the appliance.

6. Press the Vacuum button (2) to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for normal speed or "Gentle" for fragile contents and a more gentle speed. The "Gentle" setting is in particular suitable for soft and sensible raw materials.
7. Now press the Food button (3) to select "Dry" for dry content or "Moist" for liquid/moist content. If you choose "Moist" the sealing time will be prolonged a little in order to make sure that the bag is properly sealed.
8. Press the Vacuum&Seal/Cancel button (1). The signal lamp goes on and the vacuum packing starts automatically.

Note: The appliance reaches a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. In order to avoid that sensible content is influenced by the high pressure, keep an eye also on the vacuum bag and press the Manual Seal button (6) if you want to interrupt the process before time. In such case, the appliance turns off the pumping and switches to sealing of the vacuum bag.

9.  When the Vacuum&Seal/Cancel and the Manual Seal buttons go out, the vacuum packing process is ready. Press the release buttons (9) on both sides of the appliance, open the lid and remove the vacuum bag.

10. **Let the appliance rest for 1 minute between each process in order to avoid overheating and that the bag gets sealed to soon.**
11. Wipe off any possible liquid or particles in the vacuum channel (11) after each vacuum packing process.

12. Make sure that no liquid is aspirated into the appliance. Any consequential damages will not be covered by the warranty.

After use, unplug from the wall outlet. Do not press the lid of the appliance to have it locked in order to avoid deformation of the packagings, which might affect the functioning of the appliance.

Defrosting and heating of vacuum packed products in a vacuum bag

The vacuum bags from OBH Nordica can be used in a microwave oven and can even simmer in water.


Open the bag by cutting off a corner of the bag to let air get into the vacuum bag to be defrosted/heated in the microwave oven. Do not use the bags for preparation of food, unless they are particularly made for defrosting/heating.


The bag can be heated by putting it in a sauce pan with simmering water.

NOTE! Never reuse bags that have been treated in the microwave oven or that have been simmering in water.

Vacuum packing with a vacuum container


1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Normal and Dry will go on).
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Put the ingredients in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level. Put on the lid on the vacuum container.

4.  Secure one end of the vacuum tube with the biggest coupling onto the tube coupling (8) of the appliance. Press the other end into the opening of the lid of the vacuum container.

5.  Turn the seal of the lid to "SEAL" position.

6. Press the Vacuum button (2) to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for normal speed or "Gentle" for fragile contents and a more gentle speed. The "Gentle" setting is in particular suitable for soft and sensible raw materials.


7. Press the Canister button (4). The vacuum packing process starts directly.

8.  Press by hand the lid at the beginning of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum container and the lid.

9. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached.

10. Press by hand the lid and pull out the vacuum tube from the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the tube.

11. To test the result, try to lift the lid.

12.  Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.

13. Let the appliance rest for 1 minute between each process in order to avoid overheating.

14. The vacuum can be cleaned and washed in the dishwasher (not the lid) after use. Read more in "Cleaning and maintenance".

15. **Note!** The vacuum container and the lid must not be used in a microwave oven.

How to pickle under vacuum pressure

The pickling process speeds up if done under vacuum pressure, as the vacuum pressure opens the pores of the meat/fish and thereby absorbs the marinade faster. This means that the pickling only takes a few minutes instead of hours.

Pickling in a vacuum bag

Keep the marinade in a vacuum bag together with the fish/meat and vacuum pack according to the above description. Be careful to add sufficient marinade in order that all ingredients are covered. To get the best result, pickle for at least 30 minutes in the vacuum bag before you cut open the bag.

Pickling in a vacuum container

For an even more efficient pickling process, pickle fish/meat in a vacuum container according to the following description:

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Normal and Dry will go on).
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Pour the marinade with the fish/meat into the vacuum container and take care not to exceed the maximum level. Put on the lid on the vacuum container.
4. Secure one end of the vacuum tube with the biggest coupling onto the tube coupling (8) of the appliance. Press the other end into the opening of the lid of the vacuum container.
5. Make sure that the lock of the lid is in position "OPEN".
6. Press by hand the lid at the start of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum container and the lid.
7. Press the Vacuum button (2) to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for normal speed or "Gentle" for fragile contents and a more gentle speed. The "Gentle" setting is in particular suitable for soft and sensible raw materials.
8. Press the Marinate button (5) again and the pickling process will start direct. The signal lamp will flash during the process, which may take up to 10 minutes.
9. When the signal lamp goes out, the pickling process is over.
10. Press by hand the lid and pull out the vacuum tube from the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the tube.
11. To test the result, try to lift the lid.
12. Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.

Preparation guide for various raw materials

Meat and fish:

To get the best result, the raw materials should be pre-frozen for about 1 to 2 hours prior to vacuum packing in order to preserve juiciness and texture. If it is not possible to pre-freeze the raw materials, put some paper towel between the meat/fish and the opening of the bag. Make sure that the paper does not stick in the sealing.

Note that beef may have an even darker colour when vacuum packed, as the acid is removed during the process.

Vegetables:

Vegetables should be blanched before vacuum packing, since all vegetables emit gas during storing. The blanching further stops the enzyme process, which means that the vegetables lose colour and taste.

Peel the vegetables and blanch them by immersing them in boiling water and let them boil till they soften a little, but are still crispy. Next, immerse in cold water to stop the boiling process. Let the vegetables drain before vacuum packing

When freezing vegetables, let them pre-freeze for 1-2 hours. Position the vegetables separately on baking paper or similar to prevent them from turning into a frozen lump. Put the frozen vegetables in a vacuum bag and vacuum seal the bag. Next, put the vacuum bag in the freezer. Note! Never vacuum pack fresh mushrooms, onion and garlic because of the risk of anaerobic bacteria.

Leaf vegetables:

For the best result, use a vacuum container for vacuum packing of leaf vegetables. Rinse the vegetables and let them dry on paper towel or similar. Vacuum pack later in a vacuum container and keep in the refrigerator.

Fruit:

Fruit with skin shall be peeled before vacuum packing. We recommend that you pre-freeze for 1-2 hours before vacuum packing. Position the vegetables separately on baking paper or similar to prevent them from turning into a frozen lump. Vacuum pack later in a vacuum bag and keep in the refrigerator. If you want to keep it in the refrigerator, vacuum packing should be made in a vacuum container.

Bread and cakes:

If you want to vacuum pack soft bread and cakes, we recommend that you use a vacuum container to preserve the shape. On the other hand, if you want to use a vacuum bag, we recommend that you pre-freeze bread and cakes for 1-2 hours. It is of course also possible to vacuum pack cake dough, pies and cake mix for later use.

Hard cheese:

To keep the cheese fresh, vacuum pack it if you are not going to use the cheese within a couple of days. Use a very big vacuum bag, so that you can reuse the bag if you want to vacuum pack the same cheese again. **Note!** Soft cheese should not be vacuum packed because of the risk of anaerobic bacteria.

Powder and flour:

In order to prevent particles from getting into the vacuum pump, we recommend that you put a coffee filter or paper towel between the contents in the vacuum bag and the bag opening. Make sure that the filter/paper does not get into the sealing. You can even vacuum pack the ingredients in the original packaging by putting the original packaging and the content in a vacuum bag and then seal the vacuum bag.

Snacks:

If there are any remains, they will keep longer if vacuum packed. To get the best result, use a vacuum container for vacuum packing to prevent crushing.

Liquid:

Before you vacuum pack liquid, e.g. soups and bouillon, pre-freeze the liquid in a freezer resistant container or an ice cube tray until the liquid is fully frozen. Next, remove the frozen liquid from the tray and vacuum pack it in a vacuum bag or a vacuum container. Next, put the vacuum bag/vacuum container in the freezer. Note that if liquid is vacuum packed direct in a vacuum container without having been frozen, the container may be damaged and crack when stored in the freezer.

General rules when handling foodstuffs

- Always wash your hands, surfaces and any utensil to be used when handling and vacuum packing.
- As soon as fresh food has been packed, put it in a refrigerator or a freezer immediately and do not keep it in room temperature.
- Raw materials that are warmed or defrosted shall be consumed immediately.
- Tinned and factory vacuum packed food that has been opened can be vacuum packed again. Follow the instructions in the manual and store the raw materials in accordance with the recommendations.
- Do not eat defrosted raw materials that have been kept in room temperature for more than 5 hours.
- Spread the vacuum packages in the refrigerator or the freezer to ensure a fast cooling.
- Note that vacuum packing is not the same as preservation.

Recommendations for storing

Type of raw material	Storing	Recommendation storage accessory	Shelf-life at vacuum packing	Shelf-life <i>without</i> vacuum packing
Meat and fish:				
Beef	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months

Pork	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Lamb	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Poultry	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Forcemeat	Freezer	Vacuum bag	1 year	4 months
Fish	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
Cheese				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables				
Asparagus	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Broccoli	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Cabbage	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Sweet corn	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Peas	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Lettuce/ spinach	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Fruit:				
Apricots	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Plums	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Peaches	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Nectarines	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Berries				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blackberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Bread and cakes				
Bagels	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Bread	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Cookies	Room temperature	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits	Room temperature	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Processed food				
Grains	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Pasta	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Rice	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months

Flour	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Sugar	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	6 months
Nuts				
Almonds	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	2 years	6 months
Peanuts	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	2 years	6 months
Sun flower seeds	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	2 years	6 months
Coffee				
Coffee beans	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Coffee beans	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	1 year	3 months
Coffee powder	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
Coffee powder	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum container	5-6 months	1 month
Liquid				
Soup	Freezer	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	3-6 months
Sauce	Freezer	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	3-6 months
Stew	Freezer	Vacuum bag/ vacuum container	1-2 years	3-6 months

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and maintenance.

Cleaning of the appliance:

- Never immerse the appliance or the base in water or any other liquid.
- Do not use scouring detergents, as this might damage the material.
- Use a damp cloth and a small amount of detergent to remove any residues and dust around the components of the appliance. Wipe with a hand towel or similar.
- Clean the lower gasket (13) of the appliance and the sealing strip (12) by carefully loosening them from the appliance. Rinse in water and let dry completely before putting them back. Be careful that the lower gasket and the sealing strip are positioned correctly in order to avoid any air leakage during use. The upper gasket (15) can be wiped with a damp cloth. If a gasket is damaged it should be replaced (to be ordered with OBH Nordica 08-629 25 00).

Cleaning of vacuum bags:

- Clean the vacuum bags in warm water and a small amount of detergent.
- If the vacuum bags are to be washed in a dishwasher, turn the vacuum bags inside out and put them in the upper dishwasher basket to ensure that the entire surface of the bag is in contact with the water.
- Let the vacuum bags dry thoroughly after cleaning.

NOTE! Due to risk of infection, never reuse vacuum bags that have been used for raw meat, raw fish or fat. Never reuse bags that have been treated in the microwave oven or that have been simmering in water.

Cleaning of vacuum containers:

- The vacuum container can be cleaned in warm water with detergent. The container itself can be washed in the upper basket in the dishwasher.
- Wipe the lid with a damp cloth. **Note!** Do not immerse the lid in water.
- Be sure that all parts are completely dry before you use the appliance.

Storing

- Store the appliance on an even surface out of children's reach.
- Do not press the lid so it locks when storing in order to prevent the gaskets of the appliance from being deformed.
- Wind the cord into the cord holding device under the appliance.

Troubleshooting

Problem	Solution
Nothing happens when I try to vacuum seal the bag.	Check that the switch has been plugged to a wall outlet. Check the cord for any damage. Check that the vacuum bag is positioned correctly in the appliance (see previous instructions).

<p>The appliance does not seal the vacuum bag after the vacuum process.</p>	<p>The appliance comprises a built-in sensor. The appliance does not switch over to sealing, if the necessary pressure has not been reached during the vacuum process.</p> <p>Check the sealing strip and remove any impurities.</p> <p>Check the gaskets and remove the lower one for cleaning when needed. If they have been damaged, they should be replaced.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with some air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one.</p> <p>Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before you put it right on top of the sealing strip.</p>
---	--

<p>There is air after the vacuum packing process.</p>	<p>Leakage along the sealing can be due to wrinkles, liquid or particles. Wipe off the bag opening/the lid before sealing. Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before you put it right on top of the sealing strip.</p> <p>Let the appliance rest for 1 minute between each process in order to avoid overheating and that the bag gets sealed to soon.</p> <p>Check that the bag opening is over the sealing strip and in the vacuum channel.</p> <p>Check that the gaskets are complete, clean and positioned correctly.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with some air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one. Only use original vacuum bags/containers from OBH Nordica.</p> <p>Check whether there is a hole in the vacuum bag. Do not vacuum pack products that may damage the bag (such as e.g. fishbones, hard shells etc.)</p> <p>We recommend that there is a gap of 7 cm between the ingredients and the opening of the bag. However, if there is too much air between the ingredients and the opening of the bag, it may be difficult to empty the bag completely for air during the vacuum sealing process. If so, you could cut a part of the bag to make it shorter.</p>
<p>The vacuum bag is melting.</p>	<p>Open the lid of the appliance and let the sealing strip and its element cool for a couple of minutes.</p> <p>Only use original bags, containers and film from OBH Nordica.</p>

<p>The vacuum container cannot be vacuum packed.</p>	<p>Check that the vacuum tube has been properly connected to the appliance and the lid.</p> <p>Check that the lock of the lid is in position "SEAL".</p> <p>Press with your hand on top of the lid and the tube coupling at the beginning of the sealing process.</p> <p>Check that the vacuum container has not been damaged. If so, use a new container.</p> <p>Check that the edge of the lid is clean and dry.</p>
--	--

Disposal of the appliance



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

Warranty

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-172 55 Sundbyberg
Tel +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 7949
230V AC
130 watt

Start package

The appliance comprises a start package containing the following:

Film 1 roll 3 m x 22 cm
Film 1 roll 3 m x 28 cm

The following accessories can be bought in the shop:

- Film 2 rolls 3 m x 22 cm.....model no. 7953
- Film 2 rolls 3 m x 28 cm.....model no. 7954
- Vacuum bags 50 pieces, 22x30 cmmodel no 7955
- Vacuum bags 35 pieces, 22x30 cmmodel no 7956
- Container 3 pieces (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml)model no. 7957



These instructions are subject to alterations or improvements.



OBH NORDICA

Food Sealer Supreme

