



DESIGNING GOOD LIFE

Food Sealer PRO

*Keep your food fresh
up to 5 times longer*

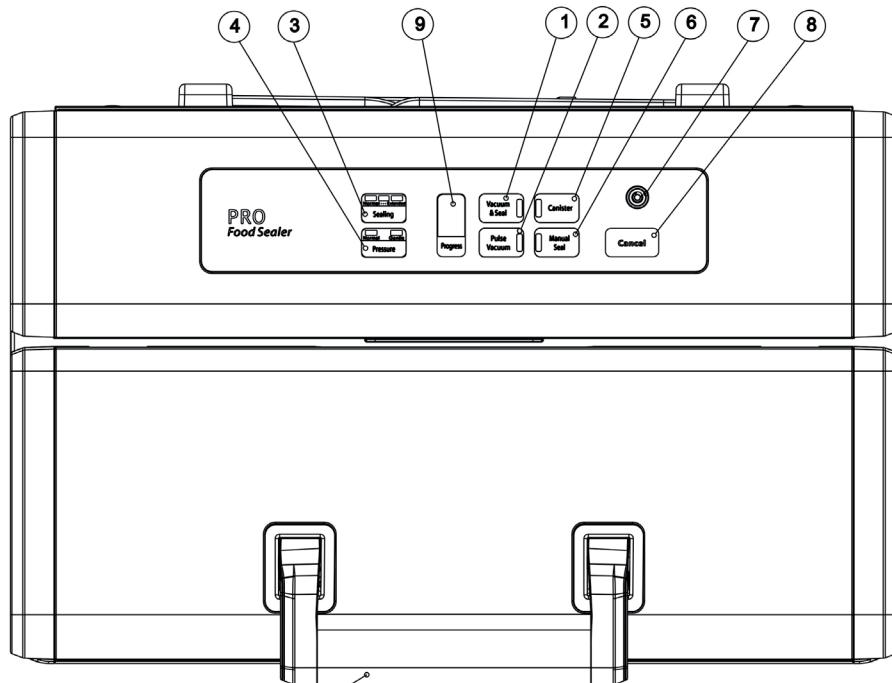


Making good!

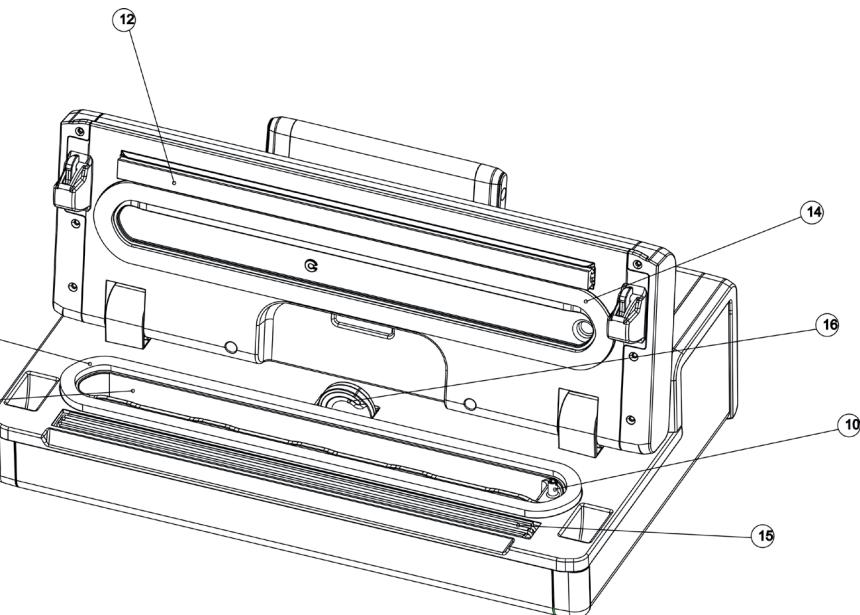




| | | |
|---|-------------|----------------|
| Bruksanvisning - svenska..... | sida | 4 - 21 |
| Brugsanvisning - dansk..... | side | 22 - 39 |
| Bruksanvisning - norsk..... | side | 40 - 57 |
| Käytöohjeet - suomi..... | sivu | 58 - 76 |
| Instructions of use - english..... | page | 77 - 95 |



⑯





Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten 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 varmeelementet 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 följer. Eventuella skador på produkten därav 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 oumbärlig del av din matlagning.

Syre är färska livsmedels värsta fiende!

Den största orsaken till att livsmedel förlorar näringssvärde, 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 fräscht längre. Att avlägsna syre och förvara livsmedel rätt i antingen kyl eller frys 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 vakumpåsar.



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, ändemot 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

1. **Vacuum & seal knapp** - för vakuumpackning och förseglings.
2. **Pulse vacuum knapp** - tryck på knappen för att starta vakuumpackning, tryck igen för att avsluta. Upprepas sedan tills önskat resultat uppnåtts. Observera att denna funktion endast ska användas för påsar. Tryck sedan på "Manual seal" för att försegla. Normal eller gentle vakuumtryck kan väljas.
3. **Sealing time** - Välj tid för vakuumpackningsprocessen (förinställd tid är "Normal"):
Normal: för torra råvaror utan fukt för kortare vakuumpackningsprocess.
Moist: för våta påsar eller fuktiga råvaror.
Extend: för våta påsar och råvaror som inkluderar sås, för längre vakuumpackningsprocess.
4. **Pressure knapp** - för val av två olika vakuumtryck:
Normal: för vanliga råvaror.
Gentle: för mjuka och ömtåliga råvaror som behöver mindre vakuumtryck.
5. **Canister** - används enbart vid vakuumpackning i behållare.
6. **Manual seal knapp** - denna knapp har två funktioner:
 - för förseglings av rullplast.
 - under vakuumpackning (Vacuum & seal) stoppar denna knapp pumpen omedelbart och förseglar därfter påsen.
7. **Slanganslutning** - för behållare och flaskförseglings.
8. **Cancel knapp** - avslutar en pågående process.
9. **Progress display** - visar att apparaten är på och att locket är stängt samt att vakuumprocess pågår. Om displayen blinkar, vänta tills den slutar innan process påbörjas.

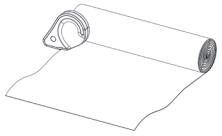
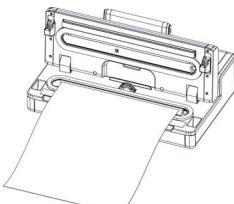
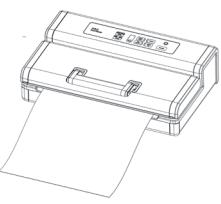


10. **Luftutsug** - Täck inte över intaget med vakuumpåsen vid vakuumpackning/försegling.
11. **Vakuumkanal** - placera den öppna änden av påsen i vakuumkanalen. Luften dras ut ur påsen och vakuumkanalen fångar upp eventuell vätska från påsen.
12. **Förseglingsremsa** - förseglar påsen (löstagbar).
13. **Nedre packning** - löstagbar.
14. **Övre packning**
15. **Förseglingselement + teflontejp** - förseglar vakuumpåsen.
16. **Påskniv** - ta ur kniven ur konsollen och dra kniven längs med rullplasten till önskad längd.
17. **Handtag** - tryck ner handtaget för att låsa locket och fäll upp det för att öppna det igen.

Användning

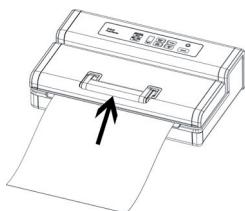
Tillverka en vakuumpåse av rullplast

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

1.  Öppna apparaten och ta ur påskniven. Dra ut passande längd på plasten och dra påskniven längs påsen enligt bilden. 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 kortänden av plasten över förseglingsremsan och ner i vakuumkanalen, se till att hela kortänden når ner i vakuumkanalen.
3.  Stäng locket och tryck ner handtaget helt.
4. Tryck på Manual Seal knappen för att starta förseglingen. Progressdisplayen räknar ner från 9 till 0. Nollan blinkar någon sekund och där efter släcks Manual Seal lampan och förseglingen är därmed klar.



5.



Lyft handtaget för att öppna locket. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen. Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuumpackning.

Viktiga tips vid vakuumförslutning

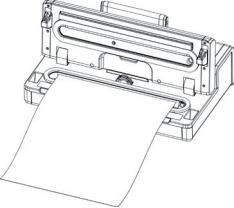
- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr i påsöppningen då påsen annars inte försluts korrekt.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingsremsan för att få bort eventuella 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 frysens. 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

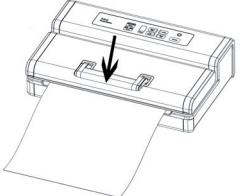
1. Placerar apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Sealing/Normal och Pressure/Normal tänds).
2. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. Använd endast vakuumpåsar/rullplast från OBH Nördica.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





4. 

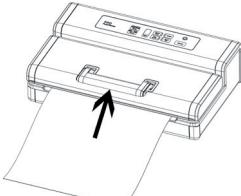
Placera vakuumpåsen öppning över förseglingsremsan och i vakuумkanalen. Se till att luftintaget inte täcks av vakuumpåsen.

5. 

Stäng locket och tryck ner handtaget helt.

6. Tryck på Sealing knappen för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för torrt innehåll, "Moist" för ömtåligt/fuktigt innehåll och en skonsammare hastighet. "Extend" inställningen är särskilt användbar för mjukt innehåll och råvaror med sås.
7. Tryck därefter på Pressure knappen för att välja "Normal" för icke ömtåligt innehåll, eller "Gentle" för mjukt och ömtåligt innehåll.
8. Tryck på Vacuum & Seal knappen. Signallampan för Vacuum & Seal tänds och progressdisplayen räknar ner från 9 till 0. När vakuumpercessen är klar tänds även Manual Seal knappen och påsen förseglas. Progressdisplayen räknar ner från 9 till 0. Därefter blinkar nollan ett par sekunder och lamporna släcktar.

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

9. 

Lyft på handtaget för att öppna locket och ta ur vakuumpåsen.

10. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje vakuumpercess för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.
11. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumanalnen 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.

Pulse/Vacuum funktion

Denna funktion används främst för vakuumpackning där man vill ha mycket liten vakuumeffekt så som t ex tomater, chips eller liknande. Eller, om man har fuktiga råvaror eller sås där man bara vill suga ut lite luft ur påsen och sedan stoppa apparaten innan vätskan komprimeras.

Tryck på Sealing knappen för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för torrt innehåll, "Moist" för ömtåligt/fuktigt innehåll och en skonsammare hastighet. "Extend" inställningen är särskilt användbar för mjukt innehåll och råvaror med sås.

Tryck därefter på Pressure knappen för att välja "Normal" för icke ömtåligt innehåll, eller "Gentle" för mjukt och ömtåligt innehåll.

Tryck på Pulse Vacuum knappen upprepade gånger tills önskat resultat uppnåtts. Tryck därefter på Manual seal knappen för att förseglia påsen. Progressdisplayen räknar ner från 9 till 0, därefter blinkar nollan ett par sekunder och lamporna släcknar.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget. Tryck ner apparatens handtag men utan att stänga apparaten, detta för att undvika att packningarna deformeras, vilket kan påverka apparatens funktion.

Upptining 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/värming.

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. Placer apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Sealing/Normal och Pressure/Normal 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 (placerad i slangskåran på baksidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock. Använder du slangen som medföljer behållaren och har en adapter, måste den först tas bort. Slangen som ska användas ska alltså ha två "hanar".

5. Tryck på Pressure knappen 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.
6. Vrid lockets lås till "SEAL" positionen.
7. Tryck på Canisterknappen. 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. Progressdisplayen räknar ner från 9-0, Canisterlampan släcknar därefter och "0" blinkar i displayen några sekunder. Vakuumprocessen är därmed klar.
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. Vakuumbhällaren kan rengöras och diskas i diskmaskin (ej locket) efter användning. Läs mer under "Rengöring och underhåll".
14. **OBS!** Vakuumbhällare och lock får inte användas i mikrovågsugn.

Vakuumpackning med lunchboxar

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Sealing/Normal och Pressure/Normal tänds).
2. Se till att lunchboxen och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i lunchboxen men se till att det är ca 1 cm kvar upp till kanten. Sätt på locket på vakuumbhällaren och se till att det sitter på ordentligt.
4. Tryck fast den ena änden av vakuumslangen (placerad i slangskåran på baksidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och sätt sedan den andra änden på adaptern. Tryck sedan fast adaptern mot lockets vakuumanslutning. **OBS!** Använder du slangen som medföljer lunchboxen och har en koppling, måste den först tas bort. Slangen som ska användas ska alltså ha två "hanar".
5. Tryck på Pressure knappen 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.



6. Tryck på Canisterknappen. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan lunchbox och lock. Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
7. När den grå gummiknappen på adaptern åker ner har tillräckligt vakuumtryck uppnåtts. Lyft bort adaptern från vakuumanslutningen på locket och testa sedan resultatet genom att prova att lyfta på locket.
8. När locket ska tas av, lyft på den grå gummipackningen i lockets vakuumanslutning för att släppa på vakuumet. Därefter kan locket lyftas av.
9. Lunchboxen och locket kan diskas i diskmaskinens övre korg efter användning.
10. Lunchboxen samt lock kan användas i mikrovågsugn men kom ihåg att **vakuumet måste släppas ut** innan den ställs in i mikron. Lunchboxen går även att förvara i frysen men bibehåller **inte** vakuumet.

Om vakuumprocessen inte lyckats kan det bero på följande:

- det finns vätska/matrester under lockets kanter. Se alltid till att boxen och lockets kanter är torra och rena.
- vätska/matrester har letat sig in i adapttern. Om så är fallet måste adapttern kasseras.
- slangen läcker i någon av ändarna. Kontrollera att de sluter tätt om anslutningarna.
- orenheter har fastnat under den grå gummipackningen i mitten av locket. Lyft den försiktigt och gör rent.

Marinera under vakuumpertryck

Marineringsprocessen påskyndas om den utförs under vakuumpertryck eftersom vakuumpertrycket öppnar porerna i råvarorna och absorberar därmed marinaden fortare. Detta betyder att marineringen endast tar några minuter istället för timmar.

Marinering i vakuumpåse

Häll marinaden i en vakuumpåse tillsammans med råvarorna 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 marineringprocess, marinera fisk/kött i en vakuumbehållare enligt beskrivningen nedan:

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Sealing/Normal och Pressure/Normal 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 (placerad i slangskåran på baksidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock. Använder du slangens som medföljer behållaren och har en adapter, måste den först tas bort. Slangen





- som ska användas ska alltså ha två "hanar".
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 Pressure knappen 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 Canisterknappen och vakuumprocessen påbörjas direkt. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumpertryck uppnåtts. Progressdisplayen räknar ner från 9-0, Canisterlampan släcks därefter och "0" blinkar i displayen några sekunder.
 9. Låt de marinerade råvarorna vila under vakuumpertryck i behållaren under 30 sekunder.
 10. Lyft därefter på handtaget för att släppa ut luft ur behållaren.
 11. Upprepa punkt 8 till 10 fyra gånger för bästa resultat.
 12. Efter 4:e upprepningen, vrid lockets lås till "SEAL" och låt råvarorna marinera under vakuumpertryck i 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i råvaran.
 13. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. 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 dyligt för att undvika att de fryser ihop till en klump. Lägg sedan de frysta grönsakerna i en vakuumpåse och vakuumpörsegla 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 kylen.

Frukt:

Frukt med skal bör skalias innan de vakuumpackas. Förfryst 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 frysens. Om du vill förvara dem i kylen 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 ändå vill använda vakuumpåse bör du förfrysta bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdegar, pajer och kakmixer för senare användning.

Hårdost:

För att hållaosten 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, förfryst vätskan i ett fryståligt kärl eller iskubsform tills vätskan är helt genomfrusen. Ta sedan ur den frysta vätskan ur formen och vakuumpacka den i en vakuumpåse eller vakuumbehållare. Lägg sedan vakuumpåsen/vakuumbehållaren i frysens. Notera att om vätska vakuumpackas direkt i en vakuumbehållare utan att förfrystas kan behållaren ta skada och spricka när den ligger i frysens.

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 vakuumförpackningarna i kylen eller frysens 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 | | | | |
| Kaffebönor | Frys | Vakuumpåse | 2-3 år | 6 månader |
| Kaffebönor | 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

Dra 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 milt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.



- Rengör apparatens förseglingsremsa och den nedre packning 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 de placeras korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Den övre packningen 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, återanvänt aldrig vakuumpåsar som innehållit rått kött, rå fisk eller fett. Återanvänt 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.

Byte av teflontejp

Om värmeelementets teflontejp har skadats eller lossnat måste den bytas ut mot en ny (kan beställas från OBH Nordica 08-629 25 00).

Se till att kontakten är urdragen och att apparaten har svalnat helt. Öppna locket med handtaget och dra sedan bort den skadade teflontejen. Dra sedan försiktigt bort skyddsremsan från den nya tejpen. Var försiktig så att inte tejpen fastnar mot något eller klibbar ihop. Håll tejpen i båda ändar och fäst den ena änden något till vänster/höger om värmeelementet och sträck sedan tejpen över hela elementet. Kontrollera att det inte är några veck eller luftbubblor på tejpen och att den täcker hela elementet.

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 vakuumförluta påsen. | <p>Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag.</p> <p>Kontrollera om skador uppstått på sladden.</p> <p>Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).</p> |
| Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen. | <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> |





| | |
|---|---|
| Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen. | <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 överhetning och att påsen försluts i förtid.</p> <p>Se till att påsöppningen ligger över förseglingsremsan och i vakuумkanalen.</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 vakuumförschlutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.</p> |
|---|---|



| | |
|--|---|
| Luft kommer in i påsen efter försegling. | Läckor längs påskanten kan orsakas av veck, smulor, mat etc. Öppna påsen igen och torka ren insidan på påsöppningen. Sträck öppningen innan den placeras över förseglingsremsan. Naturliga gaser kan frigöras från frukt och grönsaker. Släng påsen med innehållet om du misstänker att råvaran är förstörd. Kontrollera om det finns hål på påsen. Vakuumpacka inte hårda råvaror med vassa kanter (som t ex nötskal), utan linda i så fall in dem i hushållspapper innan de vakuumpackas. |
| Vakuumpåsen smälter. | Öppna locket på apparaten och låt förseglingsremsan och dess element svalna i några minuter. Använd endast påsar, behållare och rullplast från OBH Nordica. |
| Vakuumbehållaren går inte att vakuumpacka. | Se till att vakuumslangen är korrekt ansluten till apparaten och locket. Kontrollera att lockets lås är i position "SEAL". Tryck med handen över locket och slanganslutningen i början av förslutningsprocessen så att inte luft läcker ut. Se till att inte vakuumbehållaren skadats. Byt i så fall till en ny behållare. Se till att lockets kant är ren och torr. |

Kassering av förbrukad apparatur

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

Reklamationsrätt

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





OBH Nordica AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 7963
220-240V~ 50Hz
130W

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

- 1 x Food Sealer roll – Small – 3m x 22cm
- 1 x Food Sealer roll – Large – 3m x 28cm
- 5 x Bags – Small
- 5 x Bags - Large

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

| | |
|---|---------------|
| Rullplast 2 rullar: 3 m x 22 cm | modellnr 7953 |
| Rullplast 2 rullar: 3 m x 28 cm | modellnr 7954 |
| Vakuumpåsar 50 st, 22x30 cm..... | modellnr 7955 |
| Vakuumpåsar 35 st, 28x40 cm..... | modellnr 7956 |
| Behållare 3 st (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml) | modellnr 7957 |
| Bottle sealer 2 st..... | modellnr 7960 |
| Lunchbox 2 st (1x600 ml, 1x800 ml)..... | modellnr 7961 |



Rätt till löpande ändringar förbehålls.



Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddypes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer 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 over 8 år 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. Undlad at berøre varmelegemet, når det er varmt.
13. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatets pumpesystem



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-relæbrydestrøm) 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 brugerne 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 fødevarer på. Når du først har prøvet at vakuumpakke dine fødevarer, vil den blive en uundværlig del af din madlavning.

Luft er friske fødevarers værste fjende!

Den mest udbredte årsag til, at fødevarer mister næringsværdi, konsistens, smag og kvalitet er luft. Luft muliggør udviklingen af mikroorganismer og forårsager ligeledes frostskader 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 sparar 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 og vakuumpakning for senere anvendelse.
- Spare tid ved at tilberede større mængder og fryse ned i portioner direkte i vakuumper.

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

Ved at fjerne luften i emballagen undgås endvidere frostskader på fødevarerne, 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. Kølevarer skal fortsat opbevares i køleskab eller fryser 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

1. **Vacuum & Seal knap** - til vakuumpakning og forsegling.
2. **Pulse vacuum knap** – tryk på knappen for at starte vakuumpakningen, tryk igen for at afslutte. Gentag derefter, indtil det ønskede resultat er opnået. Bemærk, at denne funktion kun kan anvendes til poser. Tryk derefter på "Manual seal" for at forsegle posen. "Normal" eller "gentle" vakuumtryk kan vælges.
3. **Sealing time** – vælg tid for vakuumpakkeprocessen (forudindstillet tid er "Normal"):
Normal: Til tørre fødevarer uden fugt til kortere vakuumpakkeproces.
Moist: Til våde poser eller fugtige fødevarer.
Extend: Til våde poser og fødevarer, der indeholder sauce, til længere vakuumpakkeproces.
4. **Pressure knap** – til valg af to forskellige vakuumtryk:
Normal: Til almindelige fødevarer.
Gentle: Anvendes kun til bløde og skrøbelige fødevarer, der skal have mindre vakuumtryk.
5. **Canister knap** – anvendes udelukkende ved vakuumpakning i beholdere.
6. **Manual Seal knap** – Denne knap har to funktioner:
 - Forsegling af posemateriale
 - Under vakuumpakning (Vacuum & seal) stopper denne knap pumpen med det samme og forsegler derefter posen.
7. **Slangetilslutning** - til beholdere og forsegling af flasker.

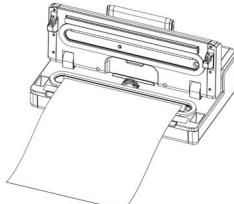
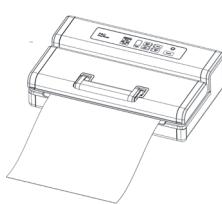


8. **Cancel knap** – afbryder en igangværende proces.
9. **Progress display** – viser at apparatet er tændt, at låget er lukket og at vakuumprocessen er i gang. Hvis displayet blinker, vent da til det slukker, før processen startes.
10. **Luftindsugning** – Tildæk ikke luftindsugningen med vakuumposen ved vakuumpakning/forsegling.
11. **Vakuumkanal** – placér den åbne ende af posen i vakuumkanalen. Luften suges ud af posen og vakuumkanalen opfanger eventuel væske fra posen.
12. **Forseglingsstrimmel** – forsegler vakuumposen (aftagelig).
13. **Nederste pakning** – aftagelig
14. **Øverste pakning**
15. **Forseglingselement + teflontape** – forsegler vakuumposen.
16. **Posekniv** – Tag kniven ud af konsollen og træk derefter kniven langs posematerialet til ønsket længde.
17. **Håndtag** – Tryk håndtaget ned for at låse låget og fold det op for at åbne det igen.

Sådan bruges vakuumpakkeren

Fremstilling af vakuumpose af rulle med posemateriale

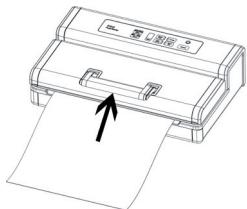
Stil apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).

1.  Åbn apparatet og tag posekniven ud. Træk en passende længde af plastmateriale ud og før posekniven langs posen i henhold til billedet. Tilpas længden, så der er mindst 7 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning. Anvend kun posemateriale fra OBH Nordica.
2.  Læg den ene kortside af posematerialet over forseglingsstrimlen og ned i vakuumkanalen, sorg for at hele kortssiden kommer ned i vakuumkanalen.
3.  Luk låget og tryk håndtaget helt ned.



4. Tryk på Manual Seal knappen for at påbegynde forseglingen. Displayet tæller ned fra 9 til 0. "Nul" vil blinke i et par sekunder og Manual Seal lampen vil nu slukke, hvorefter forseglingen er klar.

5. Løft håndtaget for at åbne låget. Tag den færdige vakuumpose ud. Vakuumposen kan nu anvendes til vakuumpakning.



Vigtige råd i forbindelse med vakuumpakning

- 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 posen ellers ikke lukkes korrekt.
- Stræk poseåbningen, inden den lægges mod forseglingsstrimlen for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke skarpe ting såsom fiskeben og hårde skaller ned i vakuumposen, da de kan perforere posen. Brug i stedet vakuumbeholdere til dette formål.
- Under vakuumpakkeprocessen kan væske og andre partikler utilsigtet havne i vakuumpumpen, hvilket kan forårsage, at pumpen bliver tilstoppet og apparatet bliver 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 frysес først, kan beholderen tage skade og sprække, når den ligger 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.
- Vakuumpakning af frugt og grøntsager som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter vil ikke forlænge holdbarheden, hvis grøntsagerne ikke skrælles først.

Vakuumlukning af vakuumpose

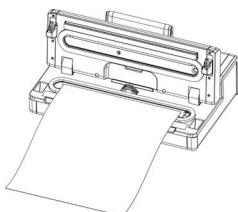
1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i stikkontakten (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).



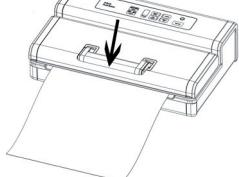
2. Læg indholdet, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose – Der skal være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. Brug kun vakuumperposer/posemateriale fra OBH Nordica.

3. Sørg for at åbningen på vakuumposen er ren, tør og fri for folder.

4. Placér vakuumposens åbning over forseglingsstrimlen og i vakuумkanalen. Sørg for at luftindsugningen ikke dækkes af vakuumposen.



5. Luk låget og tryk håndtaget helt ned.



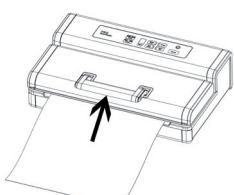
6. Tryk på Sealing knappen for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for tørt indhold eller "Moist" for skrøbeligt/fugtigt indhold og en mere skånsom hastighed. "Extend" indstillingen er særligt velegnet til blødt indhold og råvarer med sauce.

7. Tryk derefter på Pressure knappen for at vælge "Normal" for ikke skrøbeligt indhold eller "Gentle" for blødt og skrøbeligt indhold.

8. Tryk på Vacuum & Seal knappen. Kontrollampen for Vacuum & Seal tænder og displayet tæller nu ned fra 9 til 0. Når vakuumprocessen er færdig, tændes Manual Seal knappen og posen forsegles. Displayet tæller ned fra 9 til 0, hvorefter "nul" blinker et par sekunder og lamperne slukker.

Bemærk: Dette apparat opnår et meget højt vakuumpertryk 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, hvis processen ønskes afbrudt, inden den er færdig. Apparatet vil da stoppe med at pumpe og begynde at lukke vakuumposen.

9. Løft håndtaget for at åbne låget og tage vakuumposen ud.





10. Lad apparatet hvile 1 minut hver gang det har været i brug og før det anvendes igen for herved at undgå overophedning og at posen lukkes for tidligt.
11. Tør eventuelt væske og partikler i vakuumpakningen væk efter hver vakuumpakkeproces.
12. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatet. Skader opstået som følge af dette, er ikke omfattet af reklamationsretten.

Pulse/Vacuum funktion

Denne funktion anvendes først og fremmest til vakuumpakning, hvor man vil have meget lille vakuumeffekt, som f.eks. ved tomater, chips eller lignende, eller hvis man har fugtige fødevarer eller sauce, hvor man gerne vil suge lidt luft ud af posen og derefter stoppe apparatet, før væsken komprimeres.

Tryk på Sealing knappen for at vælge hastighed afhængig af det, der skal vakuumpakkes: Vælg "Normal" for tørt indhold, "Moist" for skrøbeligt/fugtigt indhold og en mere skånsom hastighed. "Extend" indstillingen er særligt velegnet til blødt indhold og råvarer med sauce.

Tryk derefter på Pressure knappen for at vælge "Normal" for ikke skrøbeligt indhold eller "Gentle" for blødt og skrøbeligt indhold.

Tryk på Pulse Vacuum knappen gentagne gange, indtil ønsket resultat opnås. Tryk derefter på Manual seal knappen for at forsegle posen. Displayet tæller ned fra 9 til 0, hvorefter "nul" blinker et par sekunder og lamperne slukker.

Efter afsluttet brug tages stikket ud af stikkontakten. Tryk apparatets håndtag ned, men uden at slukke apparatet for herved at undgå, at pakningerne bliver beskadiget, hvilket kan påvirke apparatets funktion.

Optøning og opvarmning af vakuumpakket indhold i vakuumpose

Vakuumperne fra OBH Nordica kan anvendes i mikrobølgeovn og kan ligeledes anvendes i simrende vand.

Hvis vakuumposen 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 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 Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen - overskrid ikke maks. niveauet. Sæt herefter låget på vakuumbeholderen.
4. Tryk den ene ende af vakuumslangen (placeret i slidsen til slangen på bagsiden af apparatet) fast på apparatets slangetilslutning og den anden ende af slangen i hullet på vakuumbeholderens låg. Anvendes slangen, der har en adapter og følger med beholderen, skal adapteren først fjernes. Slangen, der anvendes, skal altså have to "haner".

5. Tryk på Pressure knappen 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 skrøbelige råvarer.
6. Drej lågets lås hen til "SEAL" positionen.
7. Tryk på Canister knappen. 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 vakuumpertryk. Displayet tæller ned fra 9 til 0. Canister-lampen slukker derefter og "0" blinker i displayet i nogle sekunder. Vakuumprocessen er nu færdig.
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. Herefter kan du tage låget af.
13. Vakuumbeholderen kan efter brug rengøres og vaskes i opvaskemaskine (dog ikke låget). Læs nærmere under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
14. **OBS!** Vakuumbeholdere og låg må ikke anvendes i mikrobølgeovn.

Vakuumpakning af lunchboxes

1. Placér apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Sørg for at lunchboxen og låget er rene og tørre.
3. Læg fødevarerne i lunchboxen – sørg for at der er 1 cm op til kanten. Sæt låget på lunchboxen, sørg for at det sidder ordentligt.
4. Tryk den ene ende af vakuumslangen (placeret i slidsen til slangen på bagsiden af apparatet) fast på apparatets slangetilslutning og den anden ende af slangen på adapteren. Tryk derefter adapteren fast mod lågets vakuumentslutning. **OBS!** Anvendes slangen, der leveres sammen med lunchboxen og har en kobling, sammen med lunchboxen, skal koblingen først tages af. Slangen, der skal anvendes, skal altså have to "haner".



5. Tryk på Pressure knappen 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 skrøbelige råvarer.
6. Tryk på Canister knappen. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem lunchbox og låg. Vakuumprocessen påbegyndes med det samme.
7. Når den grå gummiknap på adapteren går ned, er der opnået tilstrækkeligt vakuumtryk. Fjern adapteren fra vakuumtilslutningen på låget. Resultatet testes ved at forsøge at løfte låget.
8. Når låget skal tages af, løftes den grå gummipakning i lågets vakuumtilslutning for at lukke vakuumtrykket ud. Herefter kan låget tages af.
9. Lunchboxen og låget kan efter brug vaskes i opvaskemaskinen øverste kurv.
10. Lunchboxen samt låget kan anvendes i mikrobølgeovn, **husk dog, at vakuumtrykket skal lukkes ud**, inden lunchboxen stilles ind i mikrobølgeovnen. Lunchboxen kan endvidere opbevares i fryseren, men vil dog ikke bibeholde vakuumtrykket her.

Hvis vakuumprocessen ikke lykkes, kan det skyldes følgende:

- Der er væske/madrester i lågets kanter. Sørg altid for, at lunchboxen og lågets kanter er tørre og rene.
- Væske/madrester er kommet ind i adapteren. Hvis dette er tilfældet, skal adapteren kasseres.
- Slangen lækker i den ene ende. Kontroller at slangens ender slutter tæt ved tilslutningerne.
- Urenheder har sat sig fast under den grå gummipakning i midten af låget. Fjern forsigtigt pakningen og rengør den.

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 timer.

Marinering i vakuumpose

Hæld marinaden i en vakuumpose sammen med fødevarerne 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 fødevarerne i mindst 30 minutter i vakuumposen, inden posen klippes op.

Marinering i vakuumbeholdere

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

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).





2. Sørg for at vakuumbeholderen og låget er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Tryk den ene ende af vakuumslangen (placeret i slidsen til slangen på bagsiden af apparatet) fast på apparatets slangetilslutning. Den anden ende trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg. Anvendes slangen med adapter, der følger med beholderen, skal adapteren først fjernes. Slangen, der anvendes, skal altså have to "haner".
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.
7. Tryk på Pressure knappen 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.
8. Tryk på Canister knappen - vakuumprocessen påbegyndes med det samme. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk. Displayet tæller ned fra 9 til 0, Canister-lampen slukker herefter og "0" blinker i displayet i et par sekunder.
9. Lad de marinerede fødevarer hvile i beholderen under vakuumtryk i 30 sekunder.
10. Løft herefter håndtaget for at lukke luften ud af beholderen.
11. Gentag punkt 8 til 10 fire gange for at opnå det bedste resultat.
12. Efter 4. gang drejes lågets lås hen til "SEAL". Lad råvarerne marinere under vakuumtryk i 20 minutter. Dette gør, at marinaden lettere trænger ind i råvaren.
13. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud af låget. Drej lågets lås fra "SEAL" hen til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Herefter kan låget løftes 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 forseglingen.

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 frysес, bør de, inden de vakuumpakkes, frysес 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 vakuumposegl 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 frysес i 1-2 timer, inden det vakuumpakkes. Det er ligeledes muligt at vakuumpakke kagedej, tærter og kageblandinger til senere brug.

Hård ost

For at holdeosten 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 ligger 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 køleskab eller nedfryses omgående. Opbevar dem ikke ved stuetemperatur.
- Fødevarer, der er opvarmet eller tøet op, bør spises omgående.
- Konserveres og fabriksvakuumpakket mad, der åbnes, kan vakuumpakkes igen. Følg instruktionerne i brugsanvisningen og opbevar fødevarerne i henhold til anbefalingerne.
- Spis ikke optøede fødevarer, 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 opbevarings-tilbehør | 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/ vakuumbeholdere | 4-8 måneder | 1-2 uger |
| Parmesan | Køl | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 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 | Vakuumbeholdere | 2 uger | 3-6 dage |
| Frugt | | | | |
| 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 | Vakuumbeholdere | 1 uge | 1-3 dage |
| Brombær | Køl | Vakuumbeholdere | 1 uge | 1-3 dage |
| Jordbær | Køl | Vakuumbeholdere | 1 uge | 1-3 dage |
| Blåbær | Køl | Vakuumbeholdere | 2 uger | 3-6 dage |
| Tranebær | Køl | Vakuumbeholdere | 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 | Vakuumbeholdere | 3-6 uger | 1-2 uger |
| Kiks | Stuetemperatur | Vakuumbeholdere | 3-6 uger | 1-2 uger |
| Kolonialvarer | | | | |
| Gryn | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 6 måneder |
| Pasta | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 6 måneder |
| Ris | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 6 måneder |
| Mel | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 6 måneder |
| Sukker | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 6 måneder |
| Nødder | | | | |
| Mandler | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 2 år | 6 måneder |
| Jordnødder | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 2 år | 6 måneder |
| Solsikkefrø | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 2 år | 6 måneder |
| Kaffe | | | | |
| Kaffebønner | Frys | Vakuumpose | 2-3 år | 6 måneder |





| | | | | |
|--------------|----------------|--------------------------------|-------------|-------------|
| Kaffebønner | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1 år | 3 måneder |
| Kaffepulver | Frys | Vakuumpose | 2 år | 6 måneder |
| Kaffepulver | Stuetemperatur | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 5-6 måneder | 1 måned |
| Væske | | | | |
| Suppe | Frys | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 3-6 måneder |
| Sauce | Frys | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 1-2 år | 3-6 måneder |
| Stuvning | Frys | Vakuumpose/ vakuumbeholdere | 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 skrappe rengøringsmidler, da apparatet kan blive beskadiget.
- Anvend en fugtig klud og lidt mildt opvaskemiddel til at fjerne rester og stov på apparatets dele. Tør delene med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets forseglingsstrimlen og den nederste pakning ved forsigtigt at fjerne dem fra apparatet. Skyl dem i vand og lad dem tørre omhyggeligt, inden de sættes tilbage på plads. Sørg for at de placeres korrekt, så der ikke opstår luftlækage ved brug. Den øverste pakning 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, hvorefter de lægges i opvaskemaskinens øverste kurv, så posens overflade kommer i kontakt med vand.
- Lad vakuumposerne tørre omhyggeligt efter rengøring.

OBS! På grund af smitterisiko, må vakuumposer, der har indeholdt råt kød, rå fisk eller fedt aldrig genbruges. Genbrug 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.



Udskiftning af teflontape

Hvis varmelegemets teflontape bliver beskadiget eller løsnes, skal det udskiftes (kan bestilles hos OBH Nordica).

Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet helt af. Åbn låget med håndtaget og fjern derefter den beskadigede teflontape. Fjern forsigtigt beskyttelsesstrimlen fra den nye tape. Vær forsiktig, så tapen ikke sætter sig fast på noget eller klæber sammen. Hold tapen i begge ender og sæt derefter den ene ende fast lidt til venstre/højre for varmelegemet. Hold stræk herefter tapen over hele varmelegemet. Kontroller at der ikke er folder eller luftbobler på tapen og at den dækker hele varmelegemet.

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 ledningsopbevaringen under apparatet.

| 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). |
| Apparatet forsegler ikke vakuumposen efter vakuumprocessen. | Apparatet er forsynet med en indbygget vakuumsensor. Apparatet slår ikke over til forsegling, hvis der ikke er opnået tilstrækkeligt tryk under vakuumprocessen. Kontroller forseglingsstrimlen og fjern evt. snavs. Kontroller pakningerne og tag den nederste pakning ud for at rengøre den, hvis det er nødvendigt. Hvis pakningerne blevet beskadiget, skal de udskiftes. 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. Forsegla posen igen eller anvend en ny pose. 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. |





| | |
|---|---|
| Der er stadig luft tilbage efter vakuumpakke-processen. | <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 mellem hver proces for at undgå overophedning og at posen lukkes 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 løkke. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Kommer der bobler fra posen, løkker den. Genforsegl posen eller brug en ny pose. Brug kun vakuumperposer/-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. 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 forkorte posens længde en anelse.</p> |
|---|---|



| | |
|--|---|
| Der kommer luft ind i posen efter forsegling | Lækage langs posekanten kan skyldes folder, krummer, mad etc. Åbn posen igen og tør indersiden af poseåbningen. Stræk åbningen, inden den placeres over forseglingsstrimlen. Naturlige gasser kan frigøres fra frugt og grøntsager. Posen med indholdet kasseres, hvis du har mistanke til, at fødevaren er blevet ødelagt. |
| Vakuumposen smelter | Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke hårde fødevarer med skarpe kanter (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.), uden at vinkle dem ind i køkkenrulle, inden de vakuumpakkes. |
| Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakke | Åbn apparatets låg og lad forseglingsstrimlen og -elementet køle af i nogle minutter. Brug kun poser, beholdere og folieruller fra OBH Nordica. Sørg for at vakuumslangen er korrekt tilsluttet apparatet og låget. Kontroller at lågets lås står i position "SEAL". Tryk med hånden på låget og slangetilslutningen i starten af pakkeprocessen, så beholderen ikke lækker luft. Vær omhyggelig, så vakuumbeholderen ikke beskadiges. Hvis dette sker, skiftes til ny beholder. Sørg for at lågets kant er ren og tør. |

Bortskaffelse af apparatet

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

Reklamation



Reklamationsret i henhold til gældende lovregning. 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 7963
220-240 V ~
130 watt

Startpakke

Med dette apparat følger en startpakke indeholdende:

1 x rulle med posemateriale – Small - 3 m x 22 cm

1 x rulle med posemateriale – Large - 3 m x 28 cm

5 x vakuumposer – Small

5 x vakuumposer – Large

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. (1x 450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml) type 7957

Flaskeforselger 2 stk. type 7960

Lunchbox 2 stk. (1x600 ml, 1x800 ml) type 7961



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det 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 forstå og se mulige farer. 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 inn i 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 overskridet 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
17. Apparatet er kun beregnet til privat bruk.
18. Hvis produktet brukes til annet enn det 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.

Gratulerer 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 frostskader på mat som oppbevares i fryseren og utvikler også mikroorganismer. Det er derfor bruken av vanlige oppbevaringsmåter 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. Ved å fjerne luft og oppbevare maten riktig enten i kjøleskap eller i fryseren, kan man stoppe tilveksten av mikroorganismer som senere utvikles til mugg, gjær og bakterier.

Med OBH Nordica's Food Sealer sparar du både tid og penger! OBH Nordica Food Sealer gjør at du kan oppbevare maten opp til 5 ganger lengre enn med vanlige oppbevaringsmåter. Dette medfører at du:

Spar 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 marinatingsprosessen kun tar noen minutter istedet for flere timer.

Dessuten unngår man, ved å fjerne luften i pakken, frostskader på råvarene.

Viktig!

Vakuumpakking er ikke det samme som konservering 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 mikroorganismer; temperaturen bør derfor ligge under +4C.

Oppbevar gjerne mat i fryseren (helst -17C eller lavere). Om det ikke dreper alle mikroorganismer så hemmer det tilveksten.

Apparatets deler

1. **Vacuum & seal knapp** – for vakuumpakking og forsegling.
2. **Pulse vacuum knapp** - trykk på knappen for å starte vakuumpakking, trykk igjen for å sluttet. Gjenta til ønsket resultat oppnås. Bemerk, at denne funksjonen kun er til poser. Trykk så på "Manual seal" for å forsegle. Velg mellom normal eller gentle vakuumtrykk.
3. **Sealing time** - Velg tid for vakuumpakking (forinnstilt tid er "Normal"): Normal: til tørre råvarer uten fukt for kortere vakuumpakkingsprosess. Moist: til våte poser eller fuktige råvarer. Extend: til våte poser og råvarer som omfatter saus, til lengre vakuumpakkingsprosess.
4. **Pressure knapp** - til valg av to ulike vakuumtrykk: Normal: til alminnelige råvarer. Gentle: til bløte og sarte råvarer som krever mindre vakuumtrykk.
5. **Canister** - brukes kun til vakuumpakking i bokser.
6. **Manual seal knapp** - denne knappen har to funksjoner:
 - til forsegling av plastfilm.
 - ved vakuumpakking (Vacuum & seal) stopper denne knappen pumpen umiddelbart og forsegler så posen.
7. **Slangetilkobling** - til bokser og flaskeforsegling.
8. **Cancel knapp** - avslutter igangværende prosess.
9. **Progress display** - viser at apparatet er tent og at lokket er stengt samt at vakuumprosessen er i gang. Dersom displayet blinker, vent til det stopper før prosessen startes.
10. **Luftinntak** - Dekk ikke over inngangen med vakuumposen under vakuumpakking/forsegling.



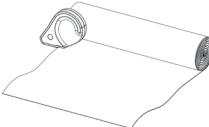
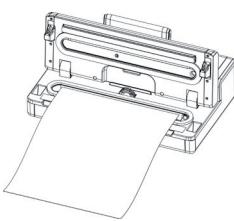
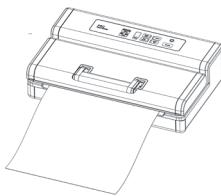


11. **Vakuumkanal** – anbring den åpne delen av posen i vakuumkanalen. Luften suges ut av posen og vakuumkanalen oppfanger eventuell væske fra posen.
12. **Forseglingsstrimmel** – forsegler posen (avtagbar).
13. **Underste pakning** – avtagbar.
14. **Øverste pakning**
15. **Forseglingselement + teflontape** – forsegler vakuumposen.
16. **Posekniv** - ta kniven ut av konsollet og dra kniven langs med rulleplasten til ønsket lengde.
17. **Håndtak** - trykk ned håndtaket for å låse lokket og løft det igjen for å åpne det.

Slik brukes apparatet

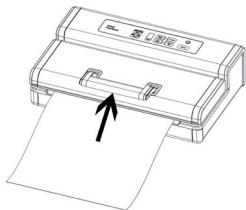
Lag en vakuumpose av plastrullen

Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).

1.  Åpne apparatet og ta ut posekniven. Dra ut passende lengde på plasten og dra posekniven langs med posen som vist på bildet. 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 korte enden av plasten over forseglingsstrimmelen og ned i vakuumkanalen; pass på at hele den korte enden når ned i vakuumkanalen.
3.  Lukk lokket og trykk håndtaket helt ned.
4. Trykk på Manual Seal knappen for å starte forseglingen. Progress displayen teller ned fra 9 til 0. Null blinker et par sekunder og etterpå slukker Manual Seal lampen og forseglingen er nå klar.



5.



Løfte håndtaket for å åpne lokket. Ta ut den ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til bruk for vakuumpakking.

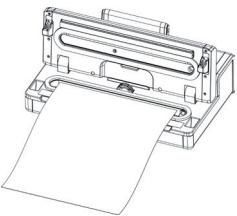
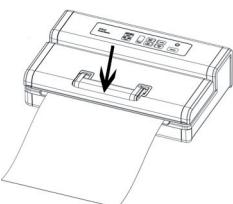
Viktige tips ved vakuumpakking

- Legg ikke for mye ingredienser i vakuumposen/vakuumboksen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.
- Pass på at vakuumposen er helt tørr ved poseåpningen, da den i motsatt fall ikke slutter til korrekt.
- Strekk poseåpningen før den legges mot forseglingsstrimmelen for å få bort eventuelle ujevnheter.
- Legg ikke skarpe ting slik som fiskebein og harde skall i vakuumposen, da disse kan punktere posen. Bruk vakuumbokser til dette.
- Under vakuumposeforsyningen kan væske og andre partikler komme inn i vakuumpumpen. Dette kan medføre at pumpen tetter igjen og apparatet blir skadet. For å forhindre dette anbefaler vi at man først fryser flytende innhold i en boks som tåler frost før man vakuumpakker det i vakuumpose eller vakuumboks. Bemerk, at dersom man vakuumpakker væske direkte i en vakuumboks uten å fryse den først, kan boksen bli ødelagt og sprekke, når den ligger i fryseren. Se under avsnitt "Forberedelsesguide for forskjellige råvarer".
- Skal du vakuumpakke kjøtt eller annet fuktig innhold kan du legge litt tørkepapir mellom innholdet 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 vakuumpakkede ferskvarer må oppbevares i kjøleskap eller fryser. Husk også at vakuumposeforsyning ikke er det samme som konservering men kun forlenger holdbarheten.
- Tenk også på at mat med høyt fettinnhold kan bli harskt 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.

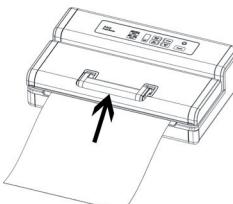
Vakuumpakking med vakuumpose

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/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 forseglingsstrimmelen og i vakuумkanalen. Pass på at luftinntaket ikke tildekkes av vakuumposen.
5.  Lukk lokket og trykk håndtaket helt ned.
6. Trykk på Sealing knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for tørt innhold, "Moist" for ømfintlig/fuktig innhold og en mer skånsom hastighet. "Extend" innstillingen er spesielt brukbar til bløtt innhold og råvarer med saus.
7. Trykk dernest på Pressure knappen for å velge "Normal" for ikke ømfintlig innhold eller "Gentle" til bløtt og sensitivt innhold.
8. Trykk på Vacuum & Seal knappen. Signallampen for Vacuum & Seal tennes og progress displayet teller ned fra 9 til 0. Når vakuumprosessen er klar tennes Manual Seal knappen og posen blir forseglet. Progress displayet teller ned fra 9 til 0. Dernest blinker null et par sekunder og lampene slukker.

Bemerk: Dette apparatet oppnår et veldig høyt vakuumpertrykk under vakuumforseglingsprosessen. For å unngå at ømfintlig innhold forringes av det høye trykket skal man holde et øye med vakuumposen og trykke på Manual Seal knappen hvis man ønsker å avbryte prosessen tidligere. Apparatet slutter å pumpe og går over til å forsegle vakuumposen.

9.  Løft opp håndtaket for å åpne lokket og ta ut vakuumposen.
10. La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver prosess for å unngå overoppheting og at posen lukkes for tidlig.
11. Tørk bort eventuelle væsker og andre partikler i vakuuumkanalen etter hver vakuumpakkeprosess.





12. Vær nøyne med at ingen væske suges inn i apparatet. Skader pga. dette dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Pulse/Vakuum funksjon

Denne funksjonen brukes først om fremst til vakuumpakkning, når man vil ha en veldig liten vakuumeffekt som f.eks. tomater, chips eller lignende. Eller, hvis man har fuktige råvarer eller saus, og man gjerne bare vil suge ut litt luft av posen og så stoppe apparatet før væsken blir komprimert.

Trykk på Sealing knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for tørt innhold, "Moist" for ømfintlig/fuktig innhold og en mer skånsom hastighet. "Extend" innstillingen er spesielt brukbar til bløtt innhold og råvarer med saus.

Trykk dernest på Pressure knappen for å velge "Normal" for ikke ømfintlig innhold eller "Gentle" til bløtt og sensitivt innhold.

Trykk på Pulse Vacuum knappen flere ganger til du oppnår ønsket resultat. Trykk dernest på Manual seal knappen for å forsegle posen. Progress displayet teller ned fra 9 til 0 og etterpå blinker null et par sekunder og lampene slukker.

Etter bruk dra støpslet ut av veggkontakten. Trykk ned håndtaket på apparatet, men uten å slå av apparatet; dette for å unngå at pakningene blir deformert, hvilket kan påvirke funksjonen til apparatet.

Tining og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose

Vakuumposene fra OBH Nordica kan brukes i mikrobølgeovn og kan også småkoke i vann.

Åpne posen ved å klappe av et hjørne på posen, slik at det kommer inn luft i den vakuumposen som skal tines/varmes opp i mikrobølgeovn. Posene må ikke brukes til å lage mat i, men kun til tining/oppvarming.

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

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

Vakuumpacking med vakuumbokser

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i vakuumboksen, men gå ikke over maks.nivået. Sett lokket på vakuumboksen.





4.  Trykk fast den ene enden på vakuumslangen (sitter i slangehakket bak på apparatet) på slange tilkoblingen til apparatet og den andre enden på lokket til vakuumboksen. Dersom du bruker den slangen som følger med boksen og har en adapter, skal den først tas vekk. Den slangen som skal bruker skal altså ha to "kraner".
5. Trykk på Pressure knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakknes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. "Gentle" innstillingen er særlig brukbar til bløte og sensitive råvarer.
6. Vri låsen på lokket til "SEAL" posisjonen.
7. Trykk på Canister knappen. Vakuumpakkingsprosessen starter omgående.
8. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumboks og lokk.
9. Apparatet stanser automatisk når tilstrekkelig vakuumtrykk er oppnådd. Progress displayet teller ned fra 9-0. Canister knappen slukker nå og "0" blinker på displayet i noen sekunder. Vakuumprosessen er nå klar.
10. Trykk med hånden på lokket og dra ut vakuumslangen fra lokket. Pass på at låsen på lokket peker mot "SEAL" når du drar ut slangen.
11. For å teste resultatet, prøv å løfte lokket litt.
12. Vri låsen på lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å åpne lokket på vakuumboksen. Nå kan du løfte av lokket.
13. Vakuumboksen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer i "Rengjøring og vedlikehold".
14. **OBS!** Vakuumbokser og lokk må ikke brukes i mikrobølgeovn.

Vakuumpacking med lunsjbokser

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Sørg for, at lunsjboksen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i lunsjboksen, men sørg for at det er ca. 1 cm fri opp til kanten. Sett lokket på vakuumboksen og pass på, at det sitter ordentlig.
4. Trykk fast den ene enden av vakuumslangen (sitter i slangehakket på baksiden på apparater) på slange tilkoblingen til apparatet og sett den så på den andre siden av adapteren. Trykk så fast adapteren mot vakuumboksen til lokket. **OBS!** Bruker du den slangen, som følger med lunsjboksen og har en tilkobling, skal denne først tas vekk. Den slangen som skal brukes skal altså ha to "kraner".
5. Trykk på Pressure knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakknes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. "Gentle" innstillingen er særlig brukbar til bløte og sensitive råvarer.
6. Trykk på Canister knappen. Trykk med hånden på lokket i starten av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom lunsjboks og lokk. Vakuumpakkingsprosessen starter omgående.



7. Når den grå gummiknappen på adapteren går ned er vakuumtrykket tilstrekkelig. Løft bort adapteren fra vakuumlahkoblingen på lokket og sjekk så resultatet ved å prøve å løfte lokket.
8. Når lokket skal tas av, løft så den grå gummipakningen på vakuumlahkoblingen på lokket for å slippe ut vakuum. Nå kan du løfte bort lokket.
9. Lunsjboksen og lokket kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen etter bruk.
10. Lunsjboksen og lokket kan brukes i mikrobølgeovn, **men husk, at vakuumet skal slippes ut** før du setter den i mikrobølgeovnen. Du kan også sette lunsjboksen i fryseren, men beholder da ikke vakuum.

Dersom vakuumprosessen ikke lykkes kan det skyldes følgende:

- det er væske/matrester under kantene på lokket. Pass på, at kantene på boksen og lokket er tørre og rene.
- væske/matrester er kommet inn i adapteren. I så fall skal adapteren kasseres.
- slangen er utett i en av endene. Kontroller, at de slutter tett på koblingene.
- det sitter fast urenheter under den grå gummipakningen på midten av lokket. Løft den forsiktig og gjør rent.

Marinering under vakuumtrykk

Marineringsprosessen fremskyndes hvis den utføres under vakuumtrykk ettersom vakuumtrykket åpner porene i råvarene og absorberer da marinaden raskere. Dette betyr at marineringen bare tar noen minutter i stedet for timer.

Marinering i vakuumpose

Hell marinaden i en vakuumpose sammen med råvarene og vakuumpakk som tidligere beskrevet. Vær nøyne med å tilsette nok marinade slik at innholdet dekkes. 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 marinatingsprosess, marinér fisk/kjøtt i en vakuumboks som beskrevet under:

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Hell marinade sammen med kjøtt/fisk i vakuumboksen, men vær nøyne med ikke å gå over maks.nivået. Sett lokket på vakuumboksen.
4. Trykk fast den ene enden på vakuumslangen (sitter i slangehakket bak på apparatet) på slangetilkoblingen til apparatet og den andre enden i hullet i lokket til vakuumboksen. Dersom du bruker den slangen som følger med boksen og har en adapter, skal den først tas vekk. Den slangen som skal brukas skal altså ha to "kraner".
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 Pressure knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. "Gentle" innstillingen er særlig brukbar til bløte og sensitive råvarer.
8. Trykk på Canister knappen og vakuumprosessen starter umiddelbart. Apparatet stanser automatisk når tilstrekkelig vakuumtrykk er oppnådd. Progress displayet teller ned fra 9-0. Canister knappen slukker nå og "0" blinker på displayet i noen sekunder.
9. La de marinerte råvarene hvile under vakuumtrykk i boksen i 30 sekunder.
10. Løft så opp håndtaket for å la luft slippe ut av boksen.
11. Gjenta punkt 8 til 10 fire ganger for beste resultat.
12. Etter 4 gjentagelse, vri låsen til lokket til "SEAL" og la råvarene marinere under vakuumtrykk i 20 minutter. På denne måten trenger marinaden lettere inn i råvaren.
13. Trykk med hånden på lokket og dra ut vakuumslangen fra lokket. Vri låsen til lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å åpne lokket på vakuumboksen. Deretter kan du løfte av lokket.

Veiledning til forberedelse av ulike råvarer

Kjøtt og fisk:

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

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

Grønnsaker:

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

Skrell grønnsakene og blansjer de med å dyppe de ned i kokende vann til de er litt myke men 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 tilsvarende for å unngå at de fryser sammen til en klump. Legg så de frosne grønnsakene i en vakuumpose og vakuumforsegle posen. Legg vakuumposen i fryseren. Obs! Fersk sopp, løk og hvitløk bør aldri vakuumpakkes pga. fare for bakterier.

Bladgrønnsaker:

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



Frukt:

Frukt med skall bør skrelles før de vakuumpakkes. Frys gjerne frukt i forveien i 1-2 timer før de vakuumpakkes. Spre de utover på et bakepapir eller tilsvarende 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 vakuumboks slik at de bevarer formen. Hvis du derimot vil bruke vakuumpose bør du fryse bakverket i forveien i 1-2 timer. Det går selvfølgelig å vakuumpakke kakedeig, paier og kakemikser for senere bruk.

Harde øster:

For å holdeosten fersk skal den vakuumpakkes hvis du ikke skal bruke den på flere dager. Ta en ekstra stor vakuumpose slik at du gjenbruker posen hvis du vil vakuumpakke samme ost igjen. Obs! Myke øster bør ikke vakuumpakkes pga. faren for bakterier Obs! Myke øster 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 inn i forseglingen. Du kan også vakuumpakke innholdet i originalinnpakningen med å putte originalinnpakningen med innholdet i en vakuumpose og deretter forsegle posen.

Snacks:

Har du snacks til overs holder de lengre om de vakuumpakkes. For å få best resultat bør du bruke vakuumboks for å unngå at det blir knust til smuler.

Væske:

Før du vakuumpakker væske f.eks supper og buljong, frys da væsken først i en boks som tåler frost eller en isbitform til væsken er gjennomfrosset. Ta så ut den frosne væsken fra formen og vakuumpakk den i en vakuumpose eller vakuumboks. Legg vakuumposen/vakuumboksen i fryseren. Bemerk, at dersom man vakuumpakker væske direkte i en vakuumboks uten å fryse den først, da kan boksen bli ødelagt og sprekke, når den ligger i fryseren.

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 spises med en gang.
- Hermetisert 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 lengre enn 5 timer.
- Spre ut vakuumpakkene i kjøleskapet eller fryseren slik at de avkjøles raskere.
- Husk at vakuumpakking er ikke det samme som konservering

Anbefalinger ved oppbevaring

| Type råvare | Oppbevaring | Anbefalt oppbevaringstilbehør | Holdbarhet med 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/vakuumboks | 4-8 måneder | 1-2 uker |
| Parmesan | Kjøleskap | Vakuumpose/vakuumboks | 4-8 måneder | 1-2 uker |
| Grønnsaker | | | | |
| Asparges | Fryser | Vakuumpose | 2-3 år | 8 måneder |
| Brokkoli | 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 | Vakuumboks | 2 uker | 3-6 dager |
| Frukt | | | | |
| Aprikos | 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 |
| Nektariner | Fryser | Vakuumpose | 1-3 år | 6-12 måneder |
| Bær | | | | |
| Bringebær | Kjøleskap | Vakuumboks | 1 uke | 1-3 dager |
| Bjørnebær | Kjøleskap | Vakuumboks | 1 uke | 1-3 dager |
| Jordbær | Kjøleskap | Vakuumboks | 1 uke | 1-3 dager |
| Blåbær | Kjøleskap | Vakuumboks | 2 uker | 3-6 dager |
| Tranebær | Kjøleskap | Vakuumboks | 2 uker | 3-6 dager |
| Bakverk | | | | |



| | | | | |
|----------|----------|------------|----------|--------------|
| Bagels | Fryser | Vakuumpose | 1-3 år | 6-12 måneder |
| Brød | Fryser | Vakuumpose | 1-3 år | 6-12 måneder |
| Småkaker | Romtemp. | Vakuumboks | 3-6 uker | 1-2 uker |
| Kjeks | Romtemp. | Vakuumboks | 3-6 uker | 1-2 uker |

Kolonialvarer

| | | | | |
|--------|----------|---------------------------|--------|-----------|
| Gryn | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 6 måneder |
| Pasta | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 6 måneder |
| Ris | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 6 måneder |
| Mel | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 6 måneder |
| Sukker | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 6 måneder |

Nøtter

| | | | | |
|-------------|----------|---------------------------|------|-----------|
| Mandler | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 2 år | 6 måneder |
| Peanøtter | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 2 år | 6 måneder |
| Solsikkefrø | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 2 år | 6 måneder |

Kaffe

| | | | | |
|-------------|----------|---------------------------|-------------|-----------|
| Kaffebønner | Fryser | Vakuumpose | 2-3 år | 6 måneder |
| Kaffebønner | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 1 år | 3 måneder |
| Kaffepulver | Fryser | Vakuumpose | 2 år | 6 måneder |
| Kaffepulver | Romtemp. | Vakuumpose/ vakuumboks | 5-6 måneder | 1 måned |

Væske

| | | | | |
|--------|--------|---------------------------|--------|-------------|
| Suppe | Fryser | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 3-6 måneder |
| Saus | Fryser | Vakuumpose/ vakuumboks | 1-2 år | 3-6 måneder |
| Stuing | Fryser | Vakuumpose/ vakuumboks | 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 forseglingsstrimmel og den nederste pakningen ved



forsiktig å dra de løs fra apparatet. Skyll de i vann og la de tørke skikkelig før de settes tilbake på plass igjen. Vær nøyne med å plassere de korrekt, slik at det ikke oppstår luftlekkasje når de skal brukes. Den øverste pakningen kan tørkes med en fuktig klut. Skulle en pakning bli ødelagt må den byttes med en ny (kan bestilles hos OBH Nordica 08-629 25 00).

Rengjøring av vakuumper:

- Vask vakuumper i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Hvis man vasker vakuumper i oppvaskmaskin, skal de vrenget og legges i den øverste kurven i oppvaskmaskinen slik at hele posen kommer i kontakt med vann.
- La vakuumper tørke godt etter rengjøring.

OBS! På grunn av smittefare skal man aldri bruke igjen vakuumper 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 vakuumbokser:

- Vakuumboksene kan rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel. Selve boksen kan vaskes i den øverste kurven 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.

Skifte av teflontape

Dersom teflontapen på varmeelementet har blitt ødelagt eller har løsnet seg, skal den skiftes ut med en ny (kan bestilles fra OBH Nordica 8-629 25 00).

Sørg for, at kontakten har blitt tatt ut og at apparatet er helt avkjølt. Åpne lokket med håndtaket og ta ut den ødelagte teflontapen. Trekk så forsiktig beskyttelsesstrimmelen vekk på den nye tapen. Pass på, at tapen ikke sitter fast mot noe eller klistrer sammen. Hold tapen i begge ender og gjør fast den ene enden litt til venstre/høyre for varmeelementet og strekk så tapen bort over hele elementet. Sjekk at det ikke er noen foller eller luftbobler på tapen og at den dekker hele elementet.

Oppbevaring:

- Oppbevar apparatet på en slett flate uten for barns rekkevidde.
- Press ikke ned lokket slik at det låser under oppbevaring; dette er for å forhindre at pakningene til apparatet blir deformert.
- Ledningen kan rulles opp i ledningsholderen under apparatet.



Problemløsning

| Problem | Årsak/løsning |
|--|---|
| Det skjer ikke noe når jeg prøver å vakuumforsegle posen. | Sjekk at støpslet er satt i kontakten. Sjekk om det er skader på ledningen. Sjekk at vakumposen er satt riktig på plass i apparatet (se tidligere beskrivelse). |
| Apparatet forsegler ikke vakumposen etter vakuumprosessen. | Det er en innebygd vakuumsensor i apparatet. Apparatet slår seg ikke over på forseglingsstrimmelen hvis det ikke oppnås nok trykk under vakuumprosessen. Kontroller forseglingsstrimmelen og ta bort eventuelt smuss. Kontroller pakningene og ta de ut for rengjøring ved behov. Hvis de er skadet skal de byttes til nye. Vakumposen 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 den utett. Forsegle posen igjen eller bruk en ny. Smuss og væske i poseåpningen kan gjøre at det er vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes like over forseglingsstrimmelen. |





| | |
|--|--|
| Det er luft tilbake etter vakuumpakkingsprosessen. | <p>Lekkasje langs forseglingen kan skyldes foller, væske eller partikler. Tørk av poseåpningen/ lokket før forseglingen startes. 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 forseglingsstrimmelen.</p> <p>La apparatet hvile 1 minutt mellom hver prosess for å unngå overoppheeting og at posen lukker for tidlig.</p> <p>Sørg for at poseåpningen ligger over forseglingsstrimmelen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller, at pakningene er hele, rene og sitter riktig.</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 den utett. Forsegle posen igjen 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 ødelegge posen (som f.eks fiskeben, harde skall osv.).</p> <p>Vi anbefaler, at det er ca. 7 cm mellom råvarene og poseåpningen. Dersom det er for mye luft mellom råvaren og poseåpningen kan det være vanskelig å få ut luften fra posen under vakuumforseglingsprosessen. I så fall skal man klappe av en bit av posen for å gjøre den kortere.</p> |
|--|--|



| | |
|---|---|
| Det kommer luft inn i posen etter forsegling. | Lekkasjer langs posekanten kan skyldes rynker, smuler, mat osv. Åpne posen igjen og tørk av innsiden på poseåpningen. Strekk åpningen før den plasseres over forseglingsstrimmelen. Naturlige gasser kan frigjøres fra frukt og grønnsaker. Kast bort posen med innhold, dersom du har mistanke om, atråvaren er dårlig. Sjekk om det er hull i posen. Ikke vakuumpakk harde råvarer med skarpe kanter (som f.eks. nøtteskall) med mindre du har pakket dem inn i kjøkkenrull før de blir vakuumpakket. |
| Vakuumposen smelter | Åpne lokket på apparatet og la forseglingsstrimmelen og elementet avkjøle i noen minutter. Bruk kun poser, bokser og plastruller fra OBH Nordica |
| Vakuumboksen kan ikke vakuumforsegles | Sørg for, at vakuumslangen er riktig tilkoblet apparatet og lokket. Kontroller at låsen på lokket står i posisjon "SEAL". Trykk med hånden på lokket og slangetilkoblingen i starten av forseglingsprosessen slik at det ikke slipper ut luft. Se etter om det er skader på vakuumboksen. I så fall, bytt til en ny boks. Sørg for, at kanten på lokket er ren og tørr. |

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 avleveres på en communal gjenvinningsplass.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpekvittering med kjøpedato 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 7963
220-240V ~
130 watt

Startpakke

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

- 1 x Food Sealer roll – Small – 3m x 22cm
- 1 x Food Sealer roll – Large – 3m x 28cm
- 5 x Bag – Small
- 5 x Bag - Large

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet selges:

| | |
|--|----------------|
| Plastrull 2 ruller: 3 m x 22 cm..... | modell nr 7953 |
| 3 m x 22 cm..... | modell nr 7953 |
| Plastrull 2 ruller: 3 m x 22 cm..... | modell nr 7953 |
| 3 m x 28 cm..... | modell nr 7954 |
| Vakuumper 50 stk, 22 x 30 cm..... | modell nr 7955 |
| Vakuumper 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 |
| Flaskeforsegler 2 st..... | modell nr 7960 |
| Lunchbox 2 st (1x600 ml, 1x800 ml)..... | modell nr 7961 |



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes



Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, 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 aisteltaan 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. Opetta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Laitteen käytöä on aina valvottava.
12. Älä koske lämpövastukseen 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 pistotulpalla 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 vikavirtasuoja jalkatkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
17. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
18. Mikäli 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 säilytettäville elintarvikkeille ja mahdollistaa 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 jäakaapissa tai pakastimessa, pystytään myös estämään myöhemmin homeeksi, hiivaksi tai bakteereiksi kehittyvien mikro-organismien kasvu.

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



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

- Säästää rahaa ostamalla suurissa pakkauksissa olevia elintarvikkeita, jotka voit tyhjöidä ja käyttää myöhempin. Näin ei synny minkäänlaista hävikkiä.
- Säästää aikaa kypsentämällä kerralla suuret määräät 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 estää elintarvikkeen vanhenemista. Se saattaa kuitenkin hidastaa sitä.

Tyhjiöinti ei ole jäähdyttämisen ja pakastamisen korvi. Jäähdytetty tuotteet tulee jatkossakin säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa tyhjiöinnin jälkeen.

Jos jääkaapin lämpötila on pitkähön ajan korkeampi kuin +4 °C, se edistää haitallisten mikro-organismien esiintymistä. 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

1. **Vacuum & seal -painike** – käytetään tyhjiöintiin ja saumaukseen.
2. **Pulse vacuum -painike** – tyhjiöinti käynnistetään painiketta painamalla ja lopetetaan painamalla painiketta uudelleen. Toistetaan, kunnes haluttu tulos on saavutettu. Toiminta käytetään ainoastaan pusseille. Saumaus tapahtuu painamalla Manual seal -painiketta. Valittavat tyhjiöpaineet ovat Normal ja Gentle.
3. **Sealing** – tyhjiöintiprosessin ajan valinta (oletuksena Normal):
Normal: kuivien ainesten nopeaan tyhjiöintiin.
Moist: märille pusseille tai kosteille aineksille.
Extend: kosteille pusseille ja aineksille, joissa on kastiketta; pidempi tyhjiöinti.
4. **Pressure-painike** – kahden eri paineen valinta:
Normal: tavallisille aineksille.
Gentle: pehmeille ja herkille aineksille, joille riittää pienempi paine.
5. **Canister-painike** – käytetään ainoastaan tyhjiöastiassa tapahtuvan tyhjiöinnin yhteydessä.

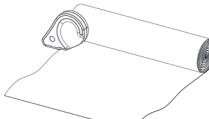


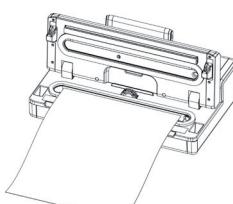
6. **Manual seal -painike** – painikkeella on kaksi toimintoa:
 - pussirullan saumaus
 - tyhjiöinnin (Vacuum & seal) aikana painikkeella voidaan pysäyttää pumpu välittömästi, minkä jälkeen pussi saumataan.
7. **Letkuliitintä** – tarvitaan astioiden ja pullojen saumauksessa.
8. **Cancel-painike** – lopettaa meneillään olevan prosessin.
9. **Progress-näyttö** – näyttää, että laitteessa on virta, että kansi on suljettu ja että tyhjiöintiprosessi on kesken. Jos näyttö vilkkuu, odota, että se loppuu, ennen kuin käynnistät tyhjiöinnin.
10. **Ilman sisääntuloaukko** – älä peitä aukkoa tyhjiöpussilla tyhjiöidessäsi tai saumatessasi.
11. **Tyhjiöintilokero** – pussin auki oleva päätä asetetaan tyhjiöintilokeroon. Ilma imetään pussista ja mahdollinen pussista tuleva neste jäädä tyhjiöintilokeroon.
12. **Saumauskaistale** – saumaa pussin (irrotettava).
13. **Alemphi tiiviste** – irrotettava.
14. **Ylempi tiiviste**
15. **Saumausvastus + tefloniteippi** – saumaa tyhjiöpussin.
16. **Pussileikkuri** – ota leikkuri pois tuesta ja katkaise pussirulla leikkurilla halutusta kohdasta.
17. **Kahva** – lukitse kansi painamalla kahva alas ja avaa kansi nostamalla kahva ylös.

Käyttö

Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta

Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.

1.


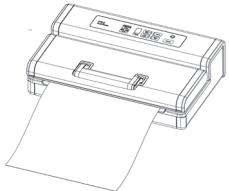
Aava laite ja ota esiihin pussileikkuri. Vedä pussia esiihin sopiva pituus ja vedä pussileikkurilla pussia pitkin kuvan mukaisesti. Sovita palan pituus niin, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jäädä vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.
2.


Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumauskaistaleen yli tyhjiöintilokeroon. Huolehdi, että koko lyhyt sivu ylettyy tyhjiöintilokeroon.



3.

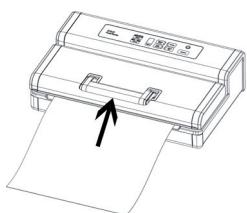
Sulje kansi ja paina kahva kokonaan alas.



4. Paina Manual Seal -painiketta saumauksen käynnistämiseksi. Progress-näyttö laskee yhdeksästä nollaan. Nolla vilkkuu muutaman sekunnin, minkä jälkeen Manual Seal -valo sammuu ja saumaus on valmis.

5.

Nosta kahva ja avaa kansi. Irrota valmis tyhjiöpussi. Tyhjiöpussia voi nyt käyttää tyhjiöintiin.



Tyhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä

- Älä laita tyhjiöpussiin tai tyhjiöastiaan liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkä pussi ei sulkeudu kunnolla.
- Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumauskaistaletta 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 ainesten käsittelyyn tyhjiöastiaa.
- Nestettä ja muita ainesosia saattaa joutua tyhjiöintiprosessin aikana vahingossa tyhjiöpumpuun, minkä vaikutuksesta pumpu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi nestettä sisältävät ainekset on suositeltavaa pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa ennen tyhjiösäilömistä tyhjiöpussissa tai -astiassa. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen eri astiassa ennen tyhjiöintiä tyhjiöastiassa. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien ainesten tyhjiöinnin yhteydessä voi käsittelyvän aineksen ja pussin suun väliin laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisen ainesten tyhjiöinnin yhteydessä ainesten ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu saumauskohtaan.
- Huomaa, että tyhjiödyt tuoretuotteet tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä, sillä tyhjiösäilöminen ainoastaan pidentää tuotteen säilyvyttä.
- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat pilantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.



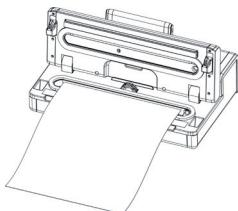
- Hedelmien ja vihannesten kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöinti ei pidennä ainesten säilyvyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

Tyhjiöpuussin tyhjiöinti

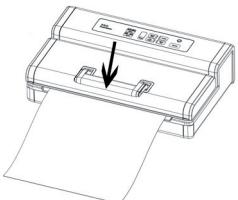
- Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.
- Aseta tyhjiösäilöttävä elintarvike tyhjiöpuussiin ja jätä sisällön ja tyhjiöpuussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai pussirullia.

3. Varmista, että tyhjiöpuussin suu on puhdas, kuiva ja poimuton.

- Aseta tyhjiöpuussin suu saumauskaistaleen yli tyhjiöintilokeron. Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä ilman sisääntuloaukkoa.



- Sulje kansi ja paina kahva kokonaan alas.

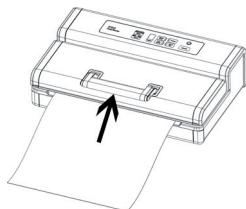


- Paina Sealing-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Normal on tarkoitettu kuiville elintarvikkeille, Moist herkille ja kosteille elintarvikkeille, jotka edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta. Extend-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille raaka-aineille ja aineksille, joissa on kastiketta.
- Paina sitten Pressure-painiketta ja valitse Normal tavallisille aineksille tai Gentle pehmeille ja herkille aineksille.
- Paina Vacuum & Seal -painiketta. Vacuum & Seal -merkkivalo sytyy ja Progress-näyttö laskee yhdeksästä nollaan. Kun tyhjiointiprosessi on valmis, myös Manual Seal -painikkeen valo sytyy ja pussi saumataan. Progress-näyttö laskee yhdeksästä nollaan. Sen jälkeen nolla vilkkuu muutaman sekunnin ja valot sammuvat.



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

9. Nosta kahva, avaa kansi ja ota tyhjiöpussi pois.



10. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen tyhjiöintiprosessin välillä ylikuumenemisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.
11. Pyyhi tyhjiöintilokeroon mahdollisesti joutuneet ainesosat ja neste pois jokaisen saumauksen jälkeen.
12. Varmista, ettei laitteeseen pääse imetyymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuuun piiriin.

Pulse/Vacuum-toiminto

Toiminta käytetään, kun tyhjiöinnin vaikutuksen halutaan olevan hyvin pieni. Se sopii esimerkiksi tomaateille ja perunalastuille. Toiminta voi käyttää myös silloin, kun ainekset ovat kosteita tai niissä on kastiketta ja pussista halutaan imeä vain vähän ilmaa. Tällöin laite pysäytetään ennen kuin neste tiivistyy.

Paina Sealing-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Normal on tarkoitettu kuiville elintarvikkeille, Moist herkille ja kosteille elintarvikkeille, jotka edellyttää hellävaraisempaa nopeutta. Extend-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille raaka-aineille ja aineksille, joissa on kastiketta.

Paina sitten Pressure-painiketta ja valitse Normal tavallisille aineksille tai Gentle pehmeille ja herkille aineksille.

Paina Pulse Vacuum -painiketta niin monta kertaa, että toivottu lopputulos on saavutettu. Paina Manual Seal -painiketta pussin saumaamiseksi. Progress-näyttö laskee yhdeksästä nollaan, minkä jälkeen nolla vilkkuu muutaman sekunnin ja valot sammuvat.

Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen. Paina laitteen kahva alas, mutta älä sulje laitetta. Muussa tapauksessa sen tiivisteet saattavat vaurioitua, mikä voi vaikuttaa laitteen toimintaan.





Tyhjiöpuussin sisällön sulatus ja kuumennus

OBH Nordican tyhjiöpusseja voi kuumentaa mikroaaltouunissa ja hauduttaa vedessä.

Jos tyhjiöpuussin 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 liită pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal sytyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Aseta raaka-aineet tyhjiöastiaan mutta älä ylitä astiaan merkityy enimm st ttom r . Kiinnitä tyhjiöastian kanssi.
4.  Paina tyhjiöletkun (sijaitsee laitteen takaosan letkutillassa) toinen p   laitteen letkuliit nt  n ja toinen p   tyhjiöastian kannessa olevaan reikään. Jos k yt t  astian mukana tullutta letkua, jossa on liitin, liitin on ensin poistettava. Käytävässä letkussa on oltava kaksi "urosta".
5. Paina Pressure-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal, kun haluat normaalien nopeuden ja Gentle, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttävä hell vareisemp  nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
6. Kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.
7. Paina Canister-painiketta. Tyhji intiprosessi käynnistyy heti.
8. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
9. Laite pysähtyy automaatisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu. Progress-näytä laskee yhdeksästä nollaan, Canister-valo sammuu ja näytöllä vilkkuu numero 0 muutaman sekunnin ajan. Tyhji intiprosessi on valmis.
10. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista letkua irrottaessasi, et  kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.
11. Nosta kantta varovasti tarkistaaksesi tyhjiöinnin loppulokseen.
12. Kun haluat avata tyhjiöastian kannen, kierrä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN. Sen jäläkeen voit nostaa kannen irti.



13. Tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestää astianpesukoneessa. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus ja hoito.
14. **HUOM!** Tyhjiöastia ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

Eväsresian tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liită pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.
2. Varmista, että eväsrasia ja sen kanssi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Aseta raaka-aineet eväsrasiaan ja jätä yläreunaan noin 1 cm tyhjää tilaa. Kiinnitä tyhjiöastian kanssi ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.
4. Paina tyhjiöletkun (sijaitsee laitteen takaosan letkulitassa) toinen päă laitteen letkuliihtäään ja toinen päă liittimeen. Paina liitin kannen tyhjiöliitääntäään. **HUOM!** Jos käytät eväsrasiota mukana tullutta letkua, jossa on liitääntäosa, liitääntäosa on ensin poistettava. Käytettävässä letkussa on oltava kaksi "urosta".
5. Paina Pressure-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttäävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal, kun haluat normaalilin nopeuden ja Gentle, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttäävät hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
6. Paina Canister-painiketta. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta eväsrasiota ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa. Tyhjiöintiprosessi käynnistyheti.
7. Riittävä tyhjiöpaine on saavutettu, kun liittimen harmaa kumipainike painuu alas. Irrota liitin kannen tyhjiöliitännästä ja tarkista tyhjiöinnin lopputulos nostamalla kantta varovasti.
8. Kun haluat poistaa kannen, nosta kannen tyhjiöliitännässä olevaa harmaata kumitiivistettää, jolloin tyhjiö pääsee purkautumaan. Sen jälkeen kannen voi poistaa.
9. Eväsrasiota ja kannen voi pestää astianpesukoneen yläkorissa käytön jälkeen.
10. Eväsrasiota ja kantta voi käyttää mikroaaltouunissa, mutta muista, että **tyhjiöpaine täytyy purkaa** ennen rasian laittamista mikroaaltouuniin. Rasiota voi laittaa myös pakastimeen, mutta silloin **tyhjiö purkautuu**.

Tyhjiöintiprosessin epäonnistuminen voi johtua seuraavista syistä:

- Kannen reunan alla on nestettä tai ruokaa. Varmista aina, että rasiota ja kannen reunat ovat kuivat ja puhtaat.
- Liittimeen on joutunut nestettä tai ruokaa. Tällöin liitin on hävitettävä.
- Letku vuotaa toisesta päästä. Tarkista, että letkun päät ovat tiiviisti liitännöissä.
- Kannen keskellä olevan harmaan kumitiivisteen alle on jäänyt epäpuhtauksia. Nosta tiivistettä varovasti ja puhdista.

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi

Tyhjiöpaineeseen perustuva marinointiprosessi on tavanomaista nopeampi, koska tyhjiöpaine avaa ainesten huokoset. Tämän ansiosta marinadi imetyy elintarvikkeeseen nopeammin. Siksi marinointi vie vain muutaman minuutin tuntien sijaan.



Marinointi tyhjiöpuissa

Kaada marinadi sekä ainekset 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. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal sytyttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkityy enimmäistäytönmäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Paina tyhjiöletkun (sijaitsee laitteen takaosan letkutilassa) toinen päällaitteen letkuliihtäään ja toinen pääll tyhjiöastian kannessa olevaan reikään. Jos käytät astian mukana tullutta letkua, jossa on liitin, liitin on ensin poistettava. Käytettävässä letkussa on oltava kaksi "urosta".
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 Pressure-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal, kun haluat normaalien nopeuden ja Gentle, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttää hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
8. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöintiprosessi käynnistyheti. Laite pysähtyy automaatisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu. Progress-näyttö laskee yhdeksästä nollaan, Canister-valo sammuu ja näytöllä vilkkuu numero 0 muutaman sekunnin ajan.
9. Anna marinoitujen aineiden levätä astiassa tyhjiöpaineessa 30 sekunnin ajan.
10. Nosta sen jälkeen kahva ylös ja päästää astiasta ilma pois.
11. Parhaan tuloksen saat toistamalla kohdat 8–10 neljä kertaa.
12. Kierrä neljännen kerran jälkeen kannen lukko SEAL-asentoon ja anna aineiden marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään ainekseen helpommin.
13. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Avaa tyhjiöastian kansi kiertämällä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.

Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

Liha ja kala:

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



Huomaa, että tyhjiösäilöty naudanliha voi näyttää tavallista tummemmalta, koska happea poistetaan prosessin aikana.

Vihannekset:

Kaikki vihannekset tulee kiehauttaa ennen tyhjiöintiä, koska niistä vapautuu säilytyksen aikana kaasuja. Lisäksi kiehauttaminen pysäyttää entsyymiprosessin, jonka vaikutuksesta vihannekset voivat menettää väriinsä 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 vihannesten valua kunnolla ennen tyhjiöintiä.

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

Lehtivihannekset:

Lehtivihannesten tyhjiösäilönnässä parhaaseen lopputulokseen päästäään käyttämällä tyhjiöastiaa. Huuhdo vihannekset ja anna niiden kuivua talouspaperin tai vastaan päällä. Tyhjiöi vihannekset tyhjiöastiassa ja säilytä niitä jäakaapissa.

Hedelmät:

Kuorelliset hedelmät tulee kuoria ennen tyhjiösäilöntää. Hedelmiä on suositeltavaa pakastaa ennen tyhjiösäilöntää noin 1–2 tunnin ajan. Levitä hedelmät toisistaan erilleen leivinpaperin tai vastaan pääle, jotta ne eivät jäädyn yhteen. Tyhjiöi hedelmät tyhjiöpussissa ja laita pussi pakastimeen. Jos haluat säilyttää hedelmät jäakaapissa, 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 kakkutalkinoita, piirakoita ja valmiita kakkainesseoksia voi tyhjiösäilöä myöhempää käytöö 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 juoston uudelleen. Tärkeää! 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 tyhjioidään. Tähän tarkoitukseen kannattaa käyttää tyhjiöastiaa, jotta pikkupurtavat eivät murene.

Nesteet:

Nesteet, kuten keitot ja liemet, tulee ennen tyhjiöintiä pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa tai jäätäpalamuotissa, kunnes neste on jäätynyt kokonaan. Irrota jäätynyt 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 käsittellessäsi ja tyhjiösäilöessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilötty tuoretuotteet tulee jäähdyttää tai pakastaa välittömästi. Niitä ei saa säilyttää huoneenlämmössä.
- Lämmittetyt tai sulatetut elintarvikkeet on käytettävä välittömästi.
- Avatut säilykkeet ja tehtaalla tyhjiöity ruoka voidaan tyhjioida uudelleen. Noudata käytöönjehessä 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.

Säilytyssuositukset

| 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 |
| Lammas | 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 pinaatti | tai Jääkaappi | Tyhjiöastia | 2 viikkoa | 3–6 päivää |
| Hedelmät | | | | |
| Aprikoosit | 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 johtoa ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet ruoantähheet ja pöly pois laimeaan astianpesuveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi laite kuivaksi astiapyyhkeellä tai vastaavalla liinalla.
- Puhdista laitteen saumauskaistale ja alempi tiiviste irrottamalla ne varovasti laitteesta. Huuhtele ne vedessä ja anna kuivua kunnolla, ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen. Varmista, että ne tulevat oikein paikoilleen niin, ettei niistä vuoda ilmaa laitteen käytön aikana. Voit pyyhkiä ylemmän tiivisteen kostealla liinalla. Rikkoutunut tiiviste on vaihdettava uuteen (tiivistetään voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).

Tyhjiöpussien puhdistus:

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

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



Tyhjiöastian puhdistus:

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

Teflonteipin vaihto

Jos lämpövastuksen teflonteippi on vaurioitunut tai irronnut, se on vaihdettava uuteen (teipin voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).

Varmista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja että laite on täysin jäähtynyt. Avaa kansi kahvan avulla ja vedä vaurioitunut teflonteippi irti. Irrota sitten varovasti uuden teipin suojaluska. Varo, ettei teippi kiinnity muualle tai tarttu yhteen. Pidä kiinni teipin molemmista päästä ja kiinnitä toinen päät lämpövastuksen vasempaan tai oikeaan reunaan ja vedä sitten teippi koko vastukseen päälle. Tarkista, ettei teipissä ole poimuja tai ilmakuplia ja että se peittää koko vastuksen.

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 ja asettaa laitteen allaolevaan 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 kuvattuja 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 siihen mahdollisesti kertynyt 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> |
|---|--|



| | |
|---|---|
| Pussiin/ astiaan jää ilmaa tyhjiöintiprosessin jälkeen. | <p>Saumauskohdan vuotaminen voi johtua pussissa olevista poimuista, hiukkasista tai nesteestä. Kuivaa pussin suu tai astian kansi ennen tyhjiöinnin 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>Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen prosessin välillä ylikuumenenemisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.</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 tyhjöi 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> |
|---|---|



| | |
|---|--|
| Pussiin tulee ilmaa saumauksen jälkeen. | Pussin reuna voi vuotaa esimerkiksi poimujen, murujen tai ruoan takia. Avaa pussi uudelleen ja pyyhi pussin suun sisäpuoli puhtaaksi. Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumauskaistaleen päälle. Hedelmistä ja vihanneksesta voi vapautua luonnollisia kaasuja. Hävitä pussi sisältöineen, jos epäilet, että elintarvikkeet ovat pilalla. Tarkista, onko pussissa reikä. Älä tyhjiöi kovia, teräväreunaisia aineksia (esimerkiksi pähkinänkuoria), vaan kääri ne talouspaperiin ennen tyhjiöintiä. |
| Tyhjiöpussi sulaa. | Avaa laitteen kansi ja anna saumauskaistaleen ja saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pusseja, astioita ja pussirullia. |
| Tyhjiöastian tyhjiöinti ei onnistu. | Varmista, että tyhjiöletku on liitetty laitteeseen ja kanteen oikein. Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa. Paina kantta ja liitätäkappaletta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta astiasta ei pääse vuotamaan ilmaa. Varmista, ettei tyhjiöastia ole vaurioitunut. Ota tarvittaessa käyttöön uusi astia. Varmista, että kannen reuna on puhdas ja kuiva. |

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 tuote 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 7963
220-240 V:n 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
- 5 kpl pieniä tyhjiöpusseja
- 5 kpl isoja tyhjiöpusseja

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 |
| 2 kpl pullonsulkijoita..... | mallinumero 7960 |
| 2 kpl eväsrasioita (1 x 600 ml, 1 x 800 ml)..... | mallinumero 7961 |



Oikeus muutoksiin pidätetään.



Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240 V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed in water or any other liquids.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
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, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Keep the appliance and the cord out of reach of children under the age of 8.
9. Check that the cord is not hanging over 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 examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
16. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
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 of 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.

Oxygen s the worst enemy of fresh food!

The main reason why food loses nutritional value, texture, taste and quality is oxygen. Oxygen also causes freezer damage to food kept in the freezer and enables the development of micro-organisms. 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 oxygen it seals the taste and the food is kept fresh much longer. Removal of oxygen and preservation of food in the correct way in the refrigerator or in the freezer will also stunt the growth of micro-organisms 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 micro-organisms; so 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 micro-organisms are killed, it will hinder the growth.

Parts of the appliance

1. **Vacuum & seal button** - for vacuum packing and sealing.
2. **Pulse vacuum button** - press the button to start vacuum packing, press again to finish. Repeat until the wanted result has been reached. Please note that this function is only applicable for bags. Next, press "Manual seal" to seal. You can choose normal or gentle vacuum pressure
3. **Sealing time** - Choose time for the vacuum packing process (preset time is "Normal").
Normal: for dry raw materials with no moist for short vacuum packing process.
Moist: for wet bags or moist raw materials.
Extend: for wet bags and raw materials including sauce, for longer vacuum packing process.
4. **Pressure button** - for selection of two different vacuum pressures:
Normal: for normal raw materials.
Gentle: for soft and sensitive raw materials that require less vacuum pressure.
5. **Canister button** - only for vacuum packing in containers.

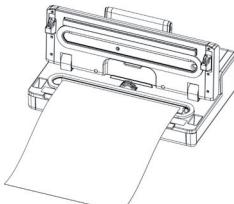


6. **Manual seal button** - this button has two functions:
 - sealing of clingfilm.
 - during vacuum packing (Vacuum & seal) this button stops the pump immediately and then seals the bag.
7. **Tube coupling** - for containers and sealing of bottles.
8. **Cancel button** - finishes an ongoing process.
9. **Progress display** - shows that the appliance is on and that the lid is closed and that the vacuum process is on. If the display is flashing, wait until it stops before activating the process.
10. **Air suction** - Do not cover the inlet with the vacuum bag during vacuum packing/sealing.
11. **Vacuum channel** - position the open end of the bag in the vacuum channel. Air is let out of the bag and the vacuum channel collects possible liquid from the bag.
12. **Sealing brake** - for sealing of the bag (removable).
13. **Lower gasket** - removable
14. **Upper gasket**
15. **Sealing element + teflon tape** - seals the vacuum bag.
16. **Bag knife** - remove the knife from the console and pull the knife along the clingfilm till the length you want.
17. **Handle** - press down the handle to lock the lid and lift it to reopen.

How to use the appliance

How to make a vacuum bag of film

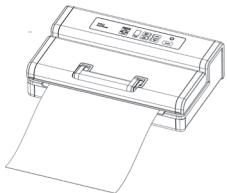
Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).

1.  Open the appliance and remove the bag knife. Roll out a suitable length of clingfilm and pull the bag knife along the bag as illustrated. 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 and make sure that the entire short end is in the vacuum channel.



3.

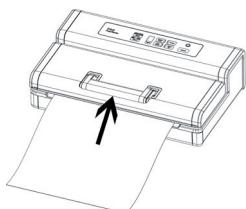
Close the lid and press the handle completely.



4. Press the Manual Seal button to start the sealing. The progress display counts down from 9 to 0. The zero flashes for a few seconds and the Manual Seal lamp goes off and the sealing is ready.

5.

Lift the handle to open the lid. Remove the finished vacuum bag. The vacuum bag is now ready to be used for vacuum packing.



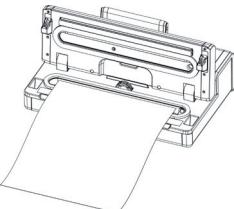
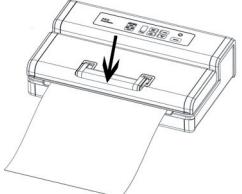
Important advice as to vacuum sealing

- Do not put too many 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 strip 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 shredded.

Vacuum packing with a vacuum bag

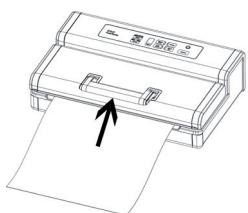
1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Put the ingredients to be vacuum packed in a vacuum bag, but leave at least 7 cm between the contents and the bag opening. Only use original vacuum bags/film from OBH Nordica.
3. Make sure that the opening of the vacuum bag is clean, dry and without any wrinkles.
4.  Position the opening of the vacuum bag on top of the sealing strip (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 the handle completely.
6. Press the Sealing button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for dry raw materials, "Moist" for fragile/moist contents and a more gentle speed. The "Extend" setting is in particular suitable for soft raw materials and raw materials with a sauce.
7. Next, press the Pressure button to choose "Normal" for not sensitive raw materials, or "Gentle" for soft and sensitive raw materials.
8. Press the Vacuum & Seal button. The signal lamp for Vacuum & Seal goes on and the progress display counts down from 9 to 0. When the vacuum process is ready, also the Manual Seal button goes on and the bag is being sealed. The progress display counts down from 9 to 0. Now the zero will flash for a few seconds and the lamps go off.





Note: The appliance reaches a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. In order to avoid that sensible contents is influenced by the high pressure, keep an eye also on the vacuum bag and press the Manual Seal button, 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. Lift the handle to open the lid and remove the vacuum bag.



10. Let the appliance rest for 1 minute between each vacuum process in order to avoid overheating and the bag being sealed before time.
11. Wipe off any possible liquid or particles in the vacuum channel 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.

Pulse/Vacuum function

This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.

Press the Sealing button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for dry raw materials, "Moist" for fragile/moist contents and a more gentle speed. The "Extend" setting is in particular suitable for soft raw materials and raw materials with a sauce.

Next, press the Pressure button to choose "Normal" for not sensitive raw materials, or "Gentle" for soft and sensitive raw materials.

Press the Pulse Vacuum button several times until you get the wanted result. Press the Manual Seal button to seal the bag. The progress display counts down from 9 to 0, the zero flashes for a few seconds and the lamps go off.

After use, unplug from the wall outlet. Press the handle of the appliance, but do not switch off the appliance in order to avoid the packages being deformed, which may 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 a corner of the bag to let air get in, if the vacuum bag is to be defrosted/heated in a 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 Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Make sure that the vacuum container and the lid are clean and dry.
3. Put the raw materials in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level. Put the lid on the vacuum container.
4.  Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the groove on the back side of the appliance) the tube coupling of the appliance and the other end in the opening of the lid of the vacuum container. If you use the tube delivered with the container and you have an adapter, you should first remove it. Consequently, the tube to be used, should have two "taps".
5. Press the Vacuum button 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.
6. Turn the lock of the lid to "SEAL" position.
7. Press the Canister button. The vacuum packing process starts directly.
8. Press the lid with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum box and the lid.
9. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached. The progress display counts down from 9-0. The canister lamp goes off and "0" flashes in the display for a few seconds. Now the vacuum process is ready.
10. Press the lid with your hand 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. The vacuum container can be cleaned and washed in the dishwasher (not the lid) after use. Read more in "Cleaning and maintenance".
14. **NOTE!** The vacuum container and the lid must not be used in a microwave oven.



Vacuum packing with lunch boxes

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Make sure that the lunch box and the lid are clean and dry.
3. Put the raw materials in the lunch box, but be sure that there is about 1 cm to the top. Put the lid on the vacuum container and make sure that it is properly secured.
4. Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the tube groove on the back of the appliance) on the tube coupling of the appliance and the other end on the adapter. Press the adapter against the vacuum coupling of the lid. **NOTE!** If you use the tube delivered with the lunch box and you have an adapter, you should first remove it. Consequently, the tube to be used should have two "taps".
5. Press the Vacuum button 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.
6. Press the Canister button. Press the lid with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the lunch box and the lid. The vacuum packing process starts immediately.
7. When the grey rubber button on the adapter goes down, sufficient vacuum pressure has been reached. Remove the adapter from the vacuum coupling on the lid and next test the result by trying to lift the lid.
8. To remove the lid, lift the grey rubber gasket at the vacuum coupling of the lid to release the vacuum. Now you can remove the lid.
9. The lunch box and the lid can be washed in the upper basket of the dishwasher after use.
10. The lunch box and the lid can be used in a microwave oven, but remember that **the vacuum should be let out** before putting it in the microwave oven. You can even keep the lunch box in the freezer, but the vacuum will be lost.

If the vacuum process does not succeed, this could be due to the following:

- there is liquid/food scrap under the edge of the lid. Make sure that the box and the edges of the lid are dry and clean.
- liquid/food scrap has penetrated into the adapter. If this is the case, the adapter should be discarded.
- the tube is leaking at one end or the other. Check that they seal tightly on the couplings.
- impurities have stuck under the grey rubber gasket in the middle of the lid. Lift it carefully and clean it.

How to pickle under vacuum pressure

The pickling process is speeded up if done under vacuum pressure, since the vacuum pressure opens the pores of the raw materials and 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 raw materials and vacuum pack according to the above instructions. Be careful to add sufficient marinade in order that all raw materials 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 Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Make sure that the vacuum container and the lid are clean and dry.
3. Pour the marinade with fish/meat into the vacuum container and take care not to exceed the maximum level. Put the lid on the vacuum container.
4. Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the tube groove on the back of the appliance) on the tube coupling of the appliance and the other end on the lid of the vacuum container. If you use the tube delivered with the container and you have an adapter, you should first remove it. Consequently, the tube to be used should have two "taps".
5. Make sure that the lock of the lid is in position "OPEN".
6. Press the lid with your hand at the start of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum container and the lid.
7. Press the Pressure button 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 Canister button and the vacuum process starts immediately. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached. The progress display counts down from 9-0. The canister lamp goes off and "0" flashes in the display for a few seconds.
9. Let the pickled raw materials rest under vacuum pressure in the container for 30 seconds.
10. Now lift the handle to let air get out of the container.
11. Repeat points 8 to 10 four times to get the best result.
12. After the 4th repetition, turn the lock of the lid to "SEAL" and leave the raw materials to pickle under vacuum pressure for about 20 minutes. This makes the penetration of the marinade into the raw material easier!
13. Press the lid with your hand and pull out the vacuum tube from the lid. 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 bag opening. Make sure that the paper does not stick in the sealing.

Note that beef may have an even darker colour when vacuum packed, as oxygen 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 loose 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 fruit 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 raw materials in the original packaging by putting the original packaging and the contents in a vacuum bag and then seal the vacuum bag.

Snacks:

If there are any snacks left, 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 packaging is not the same as preservation.

Recommendations for storing

| Type of raw material | Storing | Recommendation storage accessory | Shelf-life at vacuum packing | Shelf-life without vacuum packing |
|-----------------------|----------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Meat and fish: | | | | |
| Beef | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 6 months |
| Pork | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 6 months |
| Lamb | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 6 months |
| Poultry | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 6 months |
| Forcemeat | Freezing | Vacuum bag | 1 year | 4 months |





| | | | | |
|------------------------|---------------------|---------------------------------|------------|-------------|
| Fish | Freezing | 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 | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 8 months |
| Broccoli | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 8 months |
| Cabbage | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 8 months |
| Sweet corn | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 8 months |
| Peas | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 8 months |
| Lettuce/ spinach | Refrigerator | Vacuum container | 2 weeks | 3-6 days |
| Fruit: | | | | |
| Apricots | Freezing | Vacuum bag | 1-3 years | 6-12 months |
| Plums | Freezing | Vacuum bag | 1-3 years | 6-12 months |
| Peaches | Freezing | Vacuum bag | 1-3 years | 6-12 months |
| Nectarines | Freezing | 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 | Freezing | Vacuum bag | 1-3 years | 6-12 months |
| Bread | Freezing | 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 | Freezing | Vacuum bag | 2-3 years | 6 months |
| Coffee beans | Room temperature | Vacuum bag/ vacuum container | 1 year | 3 months |
| Coffee powder | Freezing | Vacuum bag | 2 years | 6 months |
| Coffee powder | Room temperature | Vacuum bag/ vacuum container | 5-6 months | 1 month |
| Liquid | | | | |
| Soup | Freezing | Vacuum bag/ vacuum container | 1-2 years | 3-6 months |
| Sauce | Freezing | Vacuum bag/ vacuum container | 1-2 years | 3-6 months |
| Stew | Freezing | 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 cord 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 washing-up liquid to remove any residues and dust around the components of the appliance. Wipe with a hand towel or similar.
- Clean the sealing strip of the appliance and the lower gasket by carefully loosening them from the appliance. Rinse in water and let dry completely before putting them back. Be careful that they are positioned correctly in order to avoid any air leakage during use. The upper gasket can be wiped with a damp cloth. If a gasket is damaged it should be replaced by a new one (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 washing-up liquid.
- If the vacuum bags are to be washed in a dishwasher, turn the vacuum bags inside out and put them in the upper basket of the dishwasher to ensure that the entire surface of the bag is in contact with 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 a washing-up liquid. The container itself can be washed in the upper basket of 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.

Changing of teflon tape

If the teflon tape of the heating element has been damaged or loosened, it should be replaced by a new one (can be ordered at OBH Nordica 08-629 25 00).

Make sure that the appliance is unplugged and that the appliance is absolutely cool. Open the lid by means of the handle and remove the damaged teflon tape. Now carefully remove the protection strip from the new tape. Take care that the tape does not stick to anything. Hold the tape in both ends and fasten one end a little to the left/right side of the heating element and stretch the tape all over the element. Check for possible wrinkles or air bubbles on the tape and make sure that it covers the entire element.

Storing:

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

Troubleshooting

| Problem | Reason/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). |



The appliance does not seal the vacuum bag after the vacuum process.

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.

Check the sealing strip and remove any possible impurities.

Check the gaskets and remove the lower one for cleaning when needed. If they have been damaged, they should be replaced.

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.

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 horizontally on top of the sealing strip.



| | |
|--|--|
| There is air after the vacuum packing process. | <p>Leakage along the sealing can be due to wrinkles, liquid or particles. Wipe 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 horizontally on top of the sealing strip.</p> <p>Let the appliance rest for 1 minute between each process in order to avoid overheating and the bag being sealed before time.</p> <p>Check that the bag opening is above 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 raw materials and the opening of the bag. However, if there is too much air between the raw materials 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> |
|--|--|



| | |
|---|---|
| Air penetrates into the bag after sealing. | <p>Leakage along the edge of the bag may be due to wrinkles, crumbs, food etc. Open the bag again and clean the inner side of the bag opening. Stretch the opening before putting it above the sealing strip.</p> <p>Natural gases may be emitted from fruit and vegetables. Close the bag with contents, if you think that the raw material has been damaged.</p> <p>Check whether there is a hole in the bag. Never vacuum pack hard raw materials with sharp edges (such as e.g. nut shells). If so, wrap it in kitchen paper before vacuum packing.</p> |
| The vacuum bag is melting. | <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> |
| The vacuum container cannot be vacuum packed. | <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-174 66 Sundbyberg
Tel +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 7963
220-240V ~
130 watt

Start package

The appliance comprises a start package containing the following:

- 1 x Food Sealer roll – Small – 3m x 22cm
- 1 x Food Sealer roll – Large – 3m x 28cm
- 5 x Bag – Small
- 5 x Bag - Large

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 cm..... | model no. 7955 |
| Vacuum bags 35 pieces, 22x30 cm..... | model no. 7956 |
| Container 3 pieces (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml)..... | model no. 7957 |
| Bottle sealer 2 pieces..... | model no. 7960 |
| Lunch box 2 pieces (1x600 ml, 1x800 ml)..... | model no. 7961 |



These instructions are subject to alterations or improvements.



SE/UL/7963/UVN/290814

