



Food Sealer Fresh´n´Easy

Keep your food fresh up to 5 times longer



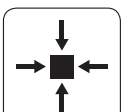
Keeps food fresh
up to 5 times
longer



Protects food
against freezer
burns



Easy to
operate



Compact
design

Brugsanvisning – dansk	side	3 – 16
Bruksanvisning – svenska	sida	17 – 30
Bruksanvisning – norsk.....	side	31 – 42
Käyttöohjeet – suomi.....	sivu	43 – 56
Instruction manual – english	page	57 – 70

OBH Nordica Food sealer – Fresh 'n' Easy

Tillykke med dit køb!

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

Luft er friske fødevarers værste fjende!

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

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

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

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

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

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

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

Vigtigt!

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

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

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

Før brug

Før apparatet tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og gemmes til senere brug.

Apparatet består af:

1. Forseglingssknap SEAL
2. Kontrollampe for forsegling
3. Stop knap CANCEL
4. Kontrollampe for vakuumlukning
5. Knap for vakuumlukning VACUUM SEAL
6. Udløserknapper
7. Luftindsugning
8. Forseglingsstrimmel
9. Vakuumkanal
10. Nederste pakning
11. Øverste pakning
12. Forseglingselement
13. Låsehager



Sådan bruges vakuum-maskinen

Fremstilling af vakuumpose af rulle med posemateriale

Stil apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt.

- 

Brug en saks til at klippe posematerialet i den ønskede længde. Tilpas længden, så der er mindst 7 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning. **Brug kun vakuumfolie fra OBH Nordica.**
- 

Sørg for at posematerialet er helt glat og fri for folder. Læg den ene kortside af posematerialet over forseglingsstrimlen (8), sørg for at hele kortsiden ligger over forseglingsstrimlen.
- 

Luk låget (14) og tryk hårdt ned, indtil der høres et klik fra begge sider af apparatet.

4. Tryk på SEAL knappen (1) for at påbegynde forseglingen – den røde kontrollampe lyser.



5. Når SEAL knappens kontrollampe slukker, er forseglingen færdig.

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



Bemærk: Vent mindst 20 sekunder mellem hver forsegling. Hvis SEAL knappen aktiveres for tidligt, vil forsegling ikke være mulig.

Vigtige råd i forbindelse med vakuumlukning

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. Sørg for at der er mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og posens åbning.
- Sørg for at vakuumposen er tør ved poseåbningen, da våde poser kan være vanskelige at lukke.
- Sørg for at strække poseåbningen, inden den lægges mod forseglingsstrimlen (8) for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke skarpe ting såsom fiskeben og hårde skaller ned i vakuumposen, da de kan perforerer posen. Brug i stedet vakuumbeholdere til dette formål.
- Under vakuumprocessen kan væske og andre partikler utilsigtet havne i vakuumpumpen, hvorved pumpen kan blive tilstoppet og apparatet kan blive beskadiget. For at forhindre dette, anbefales det at fryse flydende indhold i en frysefast beholder, inden det vakuumpakkes, alternativt bør man anvende en beholder. Når flydende indhold vakuumpakkes, skal væsken køles ned inden vakuumpakning, da varme væsker kan boble op, hvis de vakuumpakkes. Se endvidere 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 kun holdbarheden.
- Husk at levnedsmidler med fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Holdbarheden på frugt og grøntsager som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter vil ikke blive forlænget, hvis grøntsagerne ikke skrælles først.

Vakuumlukning af vakuumpose

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt.

2. Læg indholdet, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose – Der skal være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. **Brug kun vakuumposer/posemateriale fra OBH Nordica.**
3. Sørg for at åbningen på vakuumposen er ren, tør og helt fri for folder.

4.  Placer vakuumposens åbning over forseglingsstrimlen (8) og mod vakuumkanalen (9). Sørg for at luftindsugningen (7) ikke dækkes af vakuumposen.

5.  Luk låget (14) og tryk hårdt ned til der høres et klik fra begge sider af apparatet.

6. Tryk på **VACUUM SEAL** knappen (5), hvorefter kontrollampen tænder. Vakuumlukningen påbegyndes nu automatisk.

Bemærk: Dette apparat opnår et meget højt vakuumtryk under vakuumpakkeprocessen. For at undgå at skrøbeligt indhold beskadiges af det høje tryk, skal man holde øje med vakuumposen og trykke på SEAL knappen (1), hvis processen ønskes afbrudt, inden processen er færdig. Apparatet vil da stoppe med at pumpe og begynder at lukke vakuumposen.

7. Når vakuumlukningen er færdig, vil apparatet automatisk forsegle posens åbning (SEAL knappens kontrollampe lyser).

8.  Når SEAL og VACUUM SEAL knappernes kontrollamper slukker, er vakuumlukningen færdig. Tryk på udløserknapperne (6) på begge sider af apparatet, åbn låget og tag den lukkede vakuumpose ud.

9. Lad apparatet hvile 1 minut hver gang apparatet har været i brug og før det anvendes igen for at undgå overophedning.
10. Tør eventuelt væske og partikler i vakuumkanalen (9) væk efter hver vakuumpakning.
11. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatet. Skader opstået som følge af dette, er ikke omfattet af reklamationsretten.

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

Optøning og opvarmning af vakuumpakket indhold i vakuumpose

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

Hvis posen skal optøses/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 beregnet til optøning/opvarmning.

Posen kan opvarmes ved at lægge den 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. Placer apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt.
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen – Overskrid ikke beholderens max. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.

4. Åbn apparatets låg (14). Tryk den ende af vakuumslangen med størst kobling fast på apparatets luftindsugning (7). Den anden ende af slangen trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg.



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



6. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
7. Tryk på VACUUM SEAL knappen (5), hvorefter vakuumlukningen påbegyndes med det samme.
8. Apparatet stopper automatisk.

9. 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.



10. For at teste vakuumlukningen, kan man forsøge at løfte låget.

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



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

Marinering under vakuumtryk

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

Marinering i vakuumpose

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

Marinering i vakuumbeholdere

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

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt.
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, Sørg for ikke at overskride max. niveauet. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Åbn apparatets låg (14). Tryk den ende af vakuumslangen med størst kobling fast på apparatets luftindsugning (7). Den anden ende trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg.
5. Sørg for at lågets lås står på position "OPEN".
6. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
7. Tryk på VACUUM SEAL, hvorefter vakuumlukningen påbegyndes med det samme.
8. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk.
9. Lad det marinerede kød/fisk hvile i 30 sekunder i beholderen under vakuumtryk.

10. Tryk på venstre udløserknap (6) i ca. 5 sekunder for at lukke luft ind i beholderen.
11. Gentag derefter punkt 7-10 **fire gange** for at få det bedste resultat.
12. Når punkt 7-10 er gentaget fire gange, drejes lågets lås til "SEAL", hvorefter kødet/fisken kan marineres under vakuumtryk i ca. 20 minutter for at marinaden lettere kan trænge ind i kødet.

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

Bladgrøntsager

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

Frugt

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

Bagværk

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

Hård ost

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

Pulver og mel

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

Snacks

Hvis du har snacks til overs, holder de længere, hvis de vakuumpakkes. For at opnå det bedste resultat bør en vakuumbeholder anvendes ved vakuumpakning for at undgå, at de vakuumpakkede snacks ikke smuldre 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. Læg vakuumposen i fryseren. Væske kan også vakuumpakkes i vakuumbeholdere og opbevares i køleskabet eller i fryseren.

Generelle regler ved håndtering af levnedsmidler

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

Anbefalinger ved opbevaring

Råvare	Opbevaring	Anbefalet opbevaringstilbehør	Holdbarhed ved vakuumpakning	Holdbarhed uden vakuumpakning
Kød og fisk				
Oksekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lam	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fjerkræ	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Hakket kød	Frys	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ 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	Stue-temperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stue-temperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kolonialvarer				
Gryn	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Pasta	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Ris	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Mel	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Sukker	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Nødder				
Mandler	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Jordnødder	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder

Kaffe				
Kaffebønner	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Stue-temperatur	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
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 for at fjerne rester og støv på apparatets dele. Tør delene med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets nederste pakning (10) ved forsigtigt at trække den løs af apparatet. Skyl den i vand og lad den tørre ordentligt, inden den sættes tilbage på plads. Den øverste pakning (11) tørres af med en fugtig klud. Sørg for at den nederste pakning placeres korrekt, så der ikke opstår luftlækage ved brug. 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 og lidt opvaskemiddel.
- Hvis vakuumposerne skal vaskes i opvaskemaskine, vendes indersiden af vakuumposerne udad og lægges i opvaskemaskinens øverste kurv, så posens overflade kommer i kontakt med vand.
- Lad vakuumposerne tørre grundigt efter rengøring.

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

Rengøring af vakuumbeholdere

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

Opbevaring

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

Problemløsning

Problem	Årsag/løsning
Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumpakke posen.	Kontroller at stikket er tilsluttet en stikkontakt. Kontroller om ledningen er blevet beskadiget. Kontroller at vakuumposen er korrekt placeret i apparatet (se tidligere instruktioner)
Apparatet forseglar 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 (10) ud for at rengøre den, hvis det er nødvendigt. Hvis pakningerne er 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. Forsegl 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 vakuumpakkeprocessen.	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. Sørg for at poseåbningen ligger over forseglingsstrimlen og i vakuumkanalen. Kontroller at pakningerne er hele, rene og sidder korrekt. Vakuumposen kan lække. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Kommer der bobler fra posen, lækker den. Genforsegl posen eller brug en ny pose. Brug kun vakuumposer/beholdere fra OBH Nordica. Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.). Det anbefales at efterlade ca. 7 cm mellem råvarerne og poseåbningen. Hvis der er for meget luft mellem råvarerne og poseåbningen kan det være vanskeligt at få al luft ud af posen under vakuumprocessen. Hvis der er for meget luft mellem råvarer og poseåbning, kan man klippe noget af posen for at gøre den kortere.
Vakuumposen smelter	Åbn apparatets låg og lad forseglingsstrimlen og -elementet køle af i nogle minutter. Brug kun poser, beholdere og folieruller fra OBH Nordica.
Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakke	Sørg for at vakuumslangen er korrekt tilsluttet apparatet og låget. Kontroller at lågets lås står i position "SEAL". Tryk med hånden på låget og luftindsugningen i starten af pakkeprocessen, så der ikke lækkes luft. Vær omhyggelig, så vakuumbeholderen ikke beskadiges. Hvis dette sker, skiftes til ny beholder. Sørg for at lågets kant er ren og tør.

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen 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. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
8. Sæt aldrig kogeanden på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
9. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
10. Rør ikke ved varmelegemet, når denne er varm
11. Vær sikker på væske ikke suges ind i apparatets pumpesystem
12. Apparatet må kun anvendes med originale tilbehørsdele fra OBH Nordica
13. 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.
14. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm max. 30 mA). Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
15. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Bortskaffelse af apparatet



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

Reklamation

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

OBH Nordica Denmark A/S

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

Teknisk data

OBH Nordica 7950
230 V vekselstrøm
110 watt

Startpakke

Med dette apparat følger en startpakke indeholdende:

1 x rulle med posemateriale: 3 m x 22 cm

1 x rulle med posemateriale: 3 m x 28 cm

5 x vakuumposer: 22x30 cm

5 x vakuumposer: 28x40 cm

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

2 ruller posemateriale: 3 m x 22 cm	type 7953
2 ruller posemateriale: 3 m x 28 cm	type 7954
Vakuumposer 50 stk., 22x30 cm.....	type 7955
Vakuumposer 35 stk., 28x40 cm.....	type 7956
Beholdere 3 stk. (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml).....	type 7957



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Food Sealer – Fresh ´n´ Easy

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 oundgänglig del av din matlagning.

Syre är fräska livsmedels värsta fiende!

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

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

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

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

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

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

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

Viktigt!

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

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

Innan användning

Innan apparaten tas i bruk för första gången bör du läsa igenom bruksanvisningen noggrant och spara den till framtida bruk.

Apparatens delar

1. Förseglingsknapp SEAL
2. Signallampa för försegling
3. toppknapp CANCEL
4. Signallampa för vacuumförslutning
5. Vacuumförslutningsknapp VACUUM SEAL
6. Frigöringsknappar
7. Slanganslutning
8. Förseglingsremsa
9. Vakuumkanal
10. Undre packning
11. Övre packning
12. Element för försegling
13. Låshakar



Användning

Göra en vakuumpåse av rullplast

Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag.

- 

Använd en sax för att klippa till valfri längd på plasten. Anpassa längden så att det finns utrymme för minst 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. **Använd endast rullplast från OBH Nordica.**
- 

Se till att plasten är helt slät och fri från veck. Lägg den ena kortänden av plasten över förseglingsremsan (8), se till att hela kortänden ligger över förseglingsremsan.
- 

Stäng locket (14) och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten.

4. Tryck på SEAL knappen (1) för att starta förseglingen, den röda signallampen tänds.



5. När SEAL knappens signallampa slocknar är förseglingen klar.

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



Notera: vänta minst 20 sekunder mellan varje användning. Om SEAL knappen aktiveras för tidigt är försegling är ej möjlig.

Viktiga tips vid vakuumförslutning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr vid påsöppningen eftersom våta påsar kan vara svåra att försluta.
- Sträck påsöppningen noga innan den läggs mot förseglingsremsan (8) 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 vakuumförslutningsprocessen 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 först innan det vakuumpackas, alternativt använder en behållare. När man vakuumpackar flytande innehåll ska vätskan kylas ner innan vakuumpackning eftersom varma vätskor kan bubbla upp om de vakuumpackas. 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 härska 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.

Vakuumförslutning av vakuumpåse

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag.
2. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse men lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. **Använd endast vakuumpåsar/rullplast från OBH Nordica.**

3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och helt fri från veck.

4. Placera öppningen på vakuumpåsen över förseglingsremsan (8) och i vakuumkanalen (9). Se till att slanganslutningen (7) inte täcks av vakuumpåsen.



5. Stäng locket (14) och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten.



6. Tryck på **VACUUM SEAL** knappen (5), signallampen tänds. Vakuumförslutningen påbörjas nu automatiskt.

Notera: Denna apparat uppnår ett mycket högt vakuumtryck under vakuumförslutningsprocessen. För att undvika att ömtåligt innehåll förstörs av det höga trycket, håll ett öga på vakuumpåsen och tryck på SEAL knappen (1) om du önskar avbryta processen tidigare. Apparaten slutar då pumpa och övergår till att försluta vakuumpåsen.

7. När vakuumförslutningen är klar övergår apparaten automatiskt till att försegla påsens öppning (SEAL knappens signallampa tänds).

8. När SEAL och VACUUM SEAL knapparnas signallampor slocknar är processen klar. Tryck på frigöringsknapparna (6) på båda sidor av apparaten, öppna locket och ta ur den förslutna vakuumpåsen.



9. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje användning för att undvika överhettning.

10. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen (9) efter varje vakuumförslutning.

11. Var noga med att se till att ingen vätska sugas in i apparaten, skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget. Tryck inte ner apparatens lock så att det låses, detta för att undvika att packningarna 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/värmning.

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

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

Vakuumförslutning av vakuumbehållare

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag.
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte behållarens maxnivå. Sätt på locket på vakuumbehållaren.

4.  Öppna apparatens lock (14). Tryck fast den ände av vakuumslangen med störst koppling på apparatens slanganslutning (7). Den andra änden trycks ner i hålet på vakuumbehållarens lock.

5.  Vrid lockets lås till "SEAL" positionen.

6. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
7. Tryck på VACUUM SEAL knappen (5) och vakuumförslutningen påbörjas direkt.
8. Apparaten stoppar automatiskt.

9.  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.

10. För att testa vakuumförslutningen, prova att lyfta på locket.

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



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

Marinera under vakuumtryck

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

Marinering i vakuumpåse

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

Marinering i vakuumbehållare

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

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag.
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. Öppna apparatens lock (14). Tryck fast den ände av vakuumslangen med störst koppling på apparatens slanganslutning (7). Den andra änden trycks ner i hålet på vakuumbehållarens lock.
5. Se till att lockets lås står i position "OPEN".
6. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
7. Tryck på VACUUM SEAL knappen och vakuumförslutningen påbörjas direkt.
8. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts.
9. Låt det marinerade köttet/fisken vila i 30 sekunder i behållaren under vakuumtryck.
10. Tryck på vänster frigöringsknapp (6) i ca 5 sekunder för att släppa in luft i behållaren.
11. Upprepa sedan punkt 7-10 ovan 4 gånger för bästa resultat.
12. Efter den 4:e upprepningen, vrid lockets lås till "SEAL" och låt köttet/fisken marinera under vakuumtryck i ca 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i köttet.

Förberedelseguide för olika råvaror

Kött och fisk:

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

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

Grönsaker:

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

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

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

Bladgrönsaker:

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

Frukt:

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

Bakverk:

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

Hårdost:

För att hålla osten färsk, vakuumpacka den om du inte ska använda den på ett par dagar. Ta en extra stor vakuumpåse så kan du återanvända påsen om du vill vakuumpacka samma ost igen. **Obs!** Mjukost 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 vakuumbeklädd påse och därefter försegla vakuumpåsen.

Snacks:

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

Vätska:

Innan du vakuumpackar vätska, t ex soppor och buljong, förfrys vätskan i ett fryståligt kärl eller iskubsform tills vätskan är helt genomfusen. Ta sedan ur den frysta vätskan ur formen och vakuumpacka den i en vakuumpåse. Lägg sedan vakuumpåsen i frysen. Vätska kan även vakuumpackas i vakuumbehållare och förvaras i kyl eller frys.

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 vakuumpföpackningarna i kylan eller frysen så kyls de ner snabbare.
- Notera att vakuumpackning är inte samma sak som konservering.

Rekommendationer vid förvaring

Typ av råvara	Förvaring	Rekommenderat förvaringstillbehör	Hållbarhet vid vakuumpackning	Hållbarhet utan vakuumpackning
Kött				
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
Matbröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Deg	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Kakor	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
Socket	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 mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens undre packning (10) genom att försiktigt dra loss den från apparaten. Skölj den i vatten och låt torka ordentligt innan den sätts tillbaka på dess plats. Den övre packningen (11), kan torkas av med en fuktig trasa. Var noga med att den undre packningen placeras korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Skulle en packning gå sönder måste den bytas ut mot ny (finns att beställa från OBH Nordica 08-445 79 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, återanvänd aldrig vakuumpåsar som innehållit rått kött, rå fisk eller fett. Återanvänd aldrig påsar som använts i mikrovågsugn eller som har sjudit i vatten.

Rengöring av vakuumbehållare:

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

Förvaring:

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

Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumförsluta påsen.	Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag. Kontrollera om skador uppstått på sladden. Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).
Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.	Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparatens slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen. Kontrollera förseglingsremsan och ta bort eventuell smuts. Kontrollera packningarna och ta ur den undre packningen (10) för rengöring vid behov. Om de skadats behöver de bytas ut mot nya. 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. 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.
Det finns luft kvar efter vakuum-förslutningsprocessen.	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. Se till att påsöppningen ligger över förseglingsremsan och i vakuumkanalen. Kontrollera att packningarna är hela, rena och sitter korrekt. 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. Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t ex fiskben, hårda skal etc). 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 vakuumförslutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.

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 vakuumförsluta.	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.

Säkerhetsföreskrifter

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 230 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
6. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
7. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
8. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
9. Apparaten bör inte lämnas oövervakad under användning.
10. Rör inte värmeelementet när detta är varmt.
11. Se till så att inte vätska sugas in i apparatens pumpsystem.
12. Använd endast originaltillbehör från OBH Nordica.
13. 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.
14. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
15. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

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 kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58
163 91 Spånga
Tel 08-445 79 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 7950
230V växelström
110 watt

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

- Rullplast 1 rulle: 3 m x 22 cm
- Rullplast 1 rulle: 3 m x 28 cm
- Vakuumpåsar 5 st, 22x30 cm
- Vakuumpåsar 5 st, 28x40 cm

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



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

OBH Nordica Food sealer – Frech`n Easy

Gratulere med ditt kjøp!

Denne Food sealer kommer til å forandre dine innkjøpsrutiner og din måte å oppbevare råvarer på. Når du velger å vakuumpakke dine råvarer kommer det til å bli en avgjørende del i matlagingen din.

Syre er ferskvarenes verste fiende!

Den største forårsaken til at matvarene mister næringsverdi, konsistens, smak og kvalitet er syre. Syre forårsaker også frostskaider på matvarer som oppbevares i fryseren og utvikler også mikroorganismer. Det er derfor bruken av konvensjonelle oppbevaringsmetoder, slik som oppbevaring i vanlige plastposer og bokser ikke er optimale, ettersom de faktisk kapsler luften med matvarene.

Vakuumpakking fjerner syren og dermed forseglar smaken og maten holdes lengre ferskt. Å fjerne syre og oppbevare maten riktig enten i kjøleskap eller fryser kan også hemme tilvekst av mikroorganismer som senere utvikles til mugg, gjær og bakterie.

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

Med OBH Nordica Food Sealers oppbevarer man matvarer opptil 5 ganger lengre enn med konversjonell oppbevaringsmetoder. Dette medfører at du kan:

- Spare penger med å kjøpe store innkjøp, kjøpe på tilbud og vakuumpakke for senere bruk – ingen svinn.
- Spare tid med å koke opp store parti og fryse i porsjoner direkte i vakuumposer.

Du vil også spare tid når du bruker Food Sealer til marinerings av kjøtt og fisk. Vakuumpakking åpner porene på kjøttet/fisken, slik at marineringsprosessen kun tar noen minutter istedenfor flere timer.

Dessuten unngår man frostskaider med at man eliminerer luften i pakkene.

Viktig!

Vakuumpakking er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre at maten blir gammel, men derimot kan det forlenge prosessen.

Vakuumpakking er ikke et substituert med nedkjøling og frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskapet eller fryser etter vakuumpakking.

Hvis temperaturen i kjøleskapet ligger over +4°C over lengre tid fremmer det tilveksten av skadelige mikroorganismer og temperaturen bør derfor ligge under +4°C.

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

Før bruk

Før apparatet tas i bruk første gang bør bruksanvisningen leses grundig og deretter spares til senere bruk.

Apparatets deler

1. Forsegingsknapp SEAL
2. Signallampe for forsegling
3. Stoppknapp CANCEL
4. Signallampe for vakuumforsegling
5. Vakuumforseglingsknapp VACUUM SEAL
6. Frigjøringsknapp
7. Slangetilkobling
8. Forseglingsremse
9. Vakuumkanal
10. Nederste pakning
11. Øverste pakning
12. Element for forsegling
13. Låse haker



Slik brukes apparatet

Lag en vakuumpose av plastrullen

Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten.

- 

Bruk en saks og klipp en valgfri lengde av plasten. Tilpass lengden slik at det er plass til minst 7 cm mellom posens innhold og posens åpning.
Bruk kun plastruller fra OBH Nordica.
- 

Pass på at plasten er helt slett og fri for krøller. Legg den ene kortenden av plasten over forseglingsremsen (8), pass på at hele kortenden ligger over forseglingsremsen.
- 

Lukk lokket (14) og trykk hardt til du høre et klikk fra begge sidene på apparatet.

4. Trykk på SEAL knappen (1) for å starte forseglingen og den røde signal-lampen lyser.



5. Når SEAL knappen lampe slukker er forseglingen ferdig.

6. Trykk inn frigjøringsknappene (6) på begge sider av apparatet for å åpne lokket til apparatet. Ta nå ut den ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til bruk for vakuumering.



Husk: vent i minst 20 sekunder mellom hver vakuumering. Hvis SEAL knappen aktiveres for tidlig er forsegling ikke mulig.

Viktige tips ved vakuumering

- Legg ikke for mye ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.
- Pass på at vakuumposen er helt tørr ved poseåpningen, da våte poser kan være vanskelig og forsegle.
- Strekk poseåpningen litt før den legges mot forseglingsremsen (8) for å få bort eventuelle ujevnheter.
- Legg ikke skarpe ting slik som fiskebein og harde skall i vakuumposen, da disse kan punktere posen. Bruk vakuumbeholdere til dette.
- Under vakuumforseglingsprosessen kan væske og andre partikler komme i vakuumpumpen. Dette kan medføre at pumpen tetter igjen og apparatet blir skadet. For å forhindre dette anbefaler vi at man fryser et flytende innhold i en frysetålig beholder først før det vakuumpakkes. Når man vakuumpakker flytende innhold skal væsken avkjøles før vakuumpakking ettersom varme væsker kan boble opp når de vakuumpakkes. Se under avsnitt "Forberedelsesguide for forskjellige råvarer"
- Skal du vakuumpakke kjøtt eller annet fuktig innhold kan man legge litt tørkepapir mellom 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 vakuumpakkete ferskvarer må oppbevares kjølig eller i fryser. Husk også at vakuumforsegling ikke er det samme som konservering, men det forlenger holdbarheten.
- Tenk også på at mat med høyt fettinnhold kan bli herskt hvis det oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker som f.eks epler, bananer, poteter og rotfrukter forlenger ikke holdbarheten hvis de ikke skrelles først.

Vakuumforsegling av vakuumpose

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten.
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 helt fri for krøller.

4. Sett åpningen på vakuumposen over forseglingsremsen (8) og mot vakuumkanalen (9). Se til at slangekoblingen (7) ikke tildekkes av vakuumposen.



5. Lukk lokket (14) og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sider på apparatet.



6. Trykk på **VACUUM SEALER** knappen (5) og signallampen tenner. Vakuumforseglingen starter nå automatisk.

Husk: Dette apparatet oppnår et veldig høyt vakuumtrykk under vakuumforseglingsprosessen. For å unngå at ømfintlig innhold forringes av det høye trykkes skal man holde et øye med vakuumposen og trykk på **SEAL** knappen (1) hvis du ønsker å avbryte prosessen tidligere. Apparatet slutter å pumpe og går over til å forsegle vakuumposen.

7. Når vakuumforseglingen er klar vil apparatet automatisk starte forsegling av posens åpning (SEAL knappens signallampe tenner).

8. Når SEAL og VACUUM SEAL knappens signallamper slukker er prosessen ferdig. Trykk på frigsjøringsknappene (6) på begge sider på apparatet, åpne lokket og ta ut den forseglede vakuumposen.



9. La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver gang det skal forsegles for å unngå overoppheting.

10. Tørk bort eventuelle væsker og andre partikler i vakuumkanalen (9) etter hevr vakuumforsegling.

11. Vær nøye med at ingen væske suges inn i apparatet, da skader pga. dette ikke dekkes av reklamasjonsretten.

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

Opptining og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose

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

Åpne posen med å klippe et hjørne på posen slik at luft kommer inn, hvis vakuumposen skal tines/varmes i mikrobølgeovn. Posene må ikke brukes til å tilberede mat i, men er kun beregnet for opptining/oppvarming.

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

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

Vakuumforsegling i vakuumbokser

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten.
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i vakuumbeholderen men ikke overskrid boksens maksnivå. Sett lokket på vakuumboksen.

4. **Åpnet lokket på apparatet (14).** Trykk fast den ene vakuumslangen med størst kobling på apparatets slangekobling (7). Den andre enden trykkes ned i hullet på vakuumboksens lokk.



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



6. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket.
7. Trykk på VACUUM SEALER knappen (5) og vakuumforseglingen starter.
8. Apparatet stopper automatisk.

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



10. For å teste vakumforseglingen, prøv å løfte på lokket.

11. Vri bryteren på lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å åpne lokket på vakuumbeholderen. Deretter kan du løfte av lokket.



12. La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver gang den er i bruk for å unngå overoppheting.

13. Vakuumbeholderen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer under "Rengjøring og vedlikehold".

14. Obs! Vakuumbeholderen og lokket må ikke brukes i mikrobølgeovn.

Marinere under vakuumtrykk

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

Marinering i vakuumpose

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

Marinering i vakuumbokser

For en enda mere effektiv marineringsprosess. Mariner fisk/kjøtt i en vakuumboks som beskrevet under:

1. Sett apparatet på en slett og sett støpslet i kontakten.
2. Pass på at vakuumbekholderen og lokket er rene og tørre.
3. Hell marinade sammen med kjøtt/fisk i vakuumboksen, vær nøye med å ikke overskride maksnivå. Sett lokket på vakuumboksen.
4. Åpnet lokket på apparatet (14). Trykk fast den ene vakuumslangen med størst kobling på apparatets slangekobling (7). Den andre enden trykkes ned i hullet på vakuumboksens lodd.
5. Pass på at låsen på lokket står i posisjon "OPEN".
6. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumboksen og lokket.
7. Trykk på VACUUM SEALER knappen og vakuumforseglingen starter.
8. Apparatet stopper automatisk når vakuumtrykket oppnås.
9. La det marinerte kjøttet/fisken hvile i 30 sekunder i boksen under vakuumtrykk.
10. Trykk på venstre frigjøringsknapp (6) i ca. 5 sekunder for å slippe luft inn i boksen.
11. Gjennta så punktene 7-10 over 4 **ganger** for det beste resultatet.
12. Etter den 4. gjenntakelsen, vri låsen på lokket til "SEAL" og la kjøttet/fisken marineres under vakuumtrykk i ca. 20 minutter. Dette gjør at marinaden trenger lettere inn i kjøttet.

Forberedelsesguide for forskjellige råvarer

Kjøtt og fisk:

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

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

Grønnsaker:

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

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

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

Bladgrønnsaker:

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

Frukt:

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

Bakverk:

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

Harde oster:

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

Pulver og mel:

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

Snacks:

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

Væske:

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

Generelle regler ved håndtering av matvarer

- Vask alltid hender, overflater og andre redskaper som skal brukes ved håndtering og vakuumpakking.
- Straks ferskvarer er vakuumpakket skal de i kjøleskapet eller fryseren med en gang. De skal ikke oppbevares i romtemperatur.
- Råvarer som varmes eller tines bør med en gang konsumeres.
- Konserver og fabrikkvakuumpakket mat som åpnes kan vakuumpakkes igjen. Følg instruksene i bruksanvisningen og oppbevar råvarene som anbefalt.
- Spis ikke tinte råvarer som har vært oppbevart i romtemperatur mere 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 råvarer	Oppbevaring	Anbefalt tilbehør	Holdbarhet ved vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
Kjøtt				
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/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uker
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uker
Grønnsaker				
Asparges	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Mais	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Erter	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager

Frukt				
Aprikos	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Plomme	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Fersken	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektarin	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Bringebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Bjørnebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Jordbær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Blåbær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
Tranebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
Bakverk				
Baggels	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Brød	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Deig	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Kaker	Romtemp	Vakuumbeholder	3-6 uker	1-2 uker
Kjeks	Romtemp	Vakuumbeholder	3-6 uker	1-2 uker
Kolonialvarer				
Gryn	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Pasta	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Ris	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Mel	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholde	1-2 år	6 måneder
Sukker	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Nøtter				
Mandler	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 år	3 måneder
Pulverkaffe	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Pulverkaffe	Romtemp	Vakuumpose/ vakuumbeholder	5-6 måneder	1 måned

Væske				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Stuinger	Fryser	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av apparatet

- Senk aldri apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Bruk ikke ripende rengjøringsmidler, da apparatet kan ta skade.
- Bruk en fuktig klut med litt oppvaskmiddel for å fjerne rester og støv av apparatet. Tørk deretter over med en håndduk eller lignende.
- Rengjør apparatets nederste pakning (10) med å dra den forsiktig løs fra apparatet. Skyll den i vann og la den tørke ordentlig **før** den settes tilbake på plass igjen. Den øverste pakningen (11) kan tørkes med en fuktig klut. Vær nøye med at den nederste pakningen settes riktig på plass slik at det ikke oppstår luftlekkasje ved bruk. Skulle en pakning bli ødelagt må den byttes med en ny(kan bestilles hos OBH Nordica 22 96 39 30).

Rengjøring av vakuumposer:

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

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

Rengjøring av vakuumboksene:

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

Oppbevaring:

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

Problemløsning

Problem	Årsak/løsning
Det skjer ikke noe når jeg prøver å vakuumforsegle en pose.	Sjekk at støpslet er satt i kontakten Sjekk om det er skader på ledningen. Sjekk at vakuumposen er satt riktig på plass i apparatet (se tidligere beskrivelse).
Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.	Det er en innebygd vakuumsensor i apparatet. Apparatet slår seg ikke over på forsegling hvis det ikke oppnås nok trykk under vakuumprosessen. Kontroller forseglingsremsen og ta bort eventuelt smuss. Kontroller pakningene og ta ut den nederste pakningne (10) for rengjøring ved behov. Hvis den er skadet skal den byttes til en ny. Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og etterpå senke den ned i vann. Kommer det bobler fra posen så er det lekkasje i den. Forsegl posen på nytt eller bruke 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 slett over forseglingsremsen.
Det er luft igjen etter vakumforseglingsprosessen.	Lekkasje langs forseglingen kan bero på en brett, væske eller andre partikler. Tørk av poseåpningne/lokket før forseglingen starter. Smuss eller væske i poseåpningne kan gjøre at posen vanskeligheter med å bli forseglet. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den legges rett over forseglingsremsen. Pass på at poseåpningen ligger over forseglingsremsen og i vakuumkanalen. Kontroller at pakningen er hel, ren og sitter korrekt. Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og siden senke den i vann. Kommer det bobler fra posen så lekker den. Forsegl posen på nytt eller bruk en ny. Bruk kun poser/ beholdere fra OBH Nordica. Kontroller om det er hull i vakuumposen. Vakuumpakk ikke innhold som kan skade posen (som f.eks fiskeben, harde skall etc.). Det anbefales og la det være 7 cm mellom råvarene og poseåpningen. Men hvis det er for mye luft mellom råvarene og poseåpningne kan det bli vanskelig å få ut all luften fra posen under vakuumeringsprosessen. Hvis det skulle være tilfellet kan man klippe en bit av posen for å gjøre den kortere.

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

Sikkerhet og el-apparater

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til å brukes av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el-apparater.
7. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
8. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
9. Apparatet bør ikke stå ubevoktet under bruk.
10. Rør ikke varmeelementet når det er varmt.
11. Pass på at det ikke suges væske inni apparatets pumpesystem.
12. Bruk kun originaldeler fra OBH Nordica.
13. Se alltid etter skader på apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikkens, serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
14. Det anbefales at el- installasjonen ekstrabeskyttes i henhold til sterkstrømsreglementet med jordfeilbryter (HFI/PFI/HPFI-rele-brytestrøm maks. 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el-installatør.
15. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følger herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

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 kommunal gjenvinningsplass.

Reklamasjon

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

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen
0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7950
230V vekselstrøm
110 watt

Startpakke

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

- 1 x Fast Sealer rull - liten: 3 m x 22 cm
- 1 x Fast Sealer rull - stor: 3 m x 28 cm
- 5 x Fast Sealer poser - små: 22 x 30 cm
- 5 x Fast Sealer poser - store: 28 x 40 cm

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet selges:

2 x Fast Sealer ruller - små: 3 m x 22 cm.....	modell nr 7953
2 x Fast Sealer ruller - store: 3 m x 28 cm	modell nr 7954
50 x Fast Sealer poser - små: 22 x 30 cm	modell nr 7955
35 x Fast Sealer poser - store: 28 x 40 cm.....	modell nr 7956
Beholdere 3 stk (1 x 450 ml, 1 x 1100 ml, 1 x 1750 ml).....	modell nr 7957



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Food Sealer – Fresh ´n´ Easy

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 säilytettävälle elintarvikkeille ja mahdollistaa haitallisten mikro-organismien kehittymisen. Elintarvikkeiden tavanomaiset säilytysmenetelmät kuten tavallisissa muovipusseissa ja astioissa säilyttäminen eivät ole näin ollen optimaalisia, koska niissä ilma ja elintarvike pakataan itse asiassa samaan tilaan.

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

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

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

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

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

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot.

Tärkeää!

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

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

Jos jääkaapin lämpötila on pitkähkön 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 tai sitä alemmassa lämpötilassa). Vaikka pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikro-organismeja, se ehkäisee niiden kasvua.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Laitteen osat

1. SEAL-saumauspainike
2. Saumauksen merkkivalo
3. CANCEL-pysäytyspainike
4. Tyhjiöinnin merkkivalo
5. VACUUM SEAL -tyhjiöintipainike
6. Vapautuspainikkeet
7. Letkuliitäntä
8. Saumauskaistale
9. Tyhjiöintilokero
10. Alempi tiiviste
11. Ylempi tiiviste
12. Saumausvastus
13. Lukitustapit



Käyttö

Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta

Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan.

- 

1. Leikkaa rullasta haluamasi pituinen pala saksilla. Sovita palan pituus niin, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jää vähintään 7 cm tyhjää tilaa. **Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.**
- 

2. Varmista, että leikattu pala on täysin sileä ja poimuton. Aseta palan toinen lyhyt sivu saumauskaistaleen (8) kohdalle ja varmista, että se on kokonaan kaistaleen päällä.
- 

3. Sulje kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus.

4. Paina SEAL-painiketta (1), jolloin saumaus käynnistyy ja punainen merkkivalo syttyy.



5. Kun SEAL-painikkeen merkkivalo sammuu, saumaus on valmis.

6. Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita (6) avataksesi kannen. Irrota valmis tyhjiöpussi. Tyhjiöpussia voi nyt käyttää tyhjiöintiin.



Huomaa: pidä vähintään 20 sekunnin tauko jokaisen käyttökerran välillä. Jos SEAL-painiketta painetaan liian aikaisin, saumaus ei onnistu.

Tyhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä

- Älä laita tyhjiöpussiin tai tyhjiöastiaan liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkien pussien sulkeminen saattaa olla vaikeaa.
- Venytä pussin suuta kunnolla, ennen kuin asetat sen saumauskaistaletta (8) vasten. Näin saat poistettua mahdolliset poimut ja epätasaisuudet.
- Älä laita tyhjiöpussiin esimerkiksi kalanruotojen kaltaisia teräviä aineksia ja kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin. Käytä tällaisten aineiden käsittelyyn tyhjiöastiaa.
- Nestettä ja muita ainesosia saattaa joutua tyhjiöintiprosessin aikana vahingossa tyhjiöpumppuun, minkä vaikutuksesta pumppu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi on suositeltavaa pakastaa nestettä sisältävät ainekset ennen tyhjiösäilömistä pakastuksen kestävässä astiassa tai käyttää tyhjiöastiaa. Nestettä sisältävät ainekset tulee jäädyttää ennen tyhjiösäilömistä, koska lämpimät nesteet voivat alkaa kuplia tyhjiösäilöimisen aikana. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien aineiden tyhjiöinnin yhteydessä voi käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten aineiden tyhjiöinnin yhteydessä aineiden ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu saumauskohtaan.
- Huomaa, että tyhjiöidyt tuoretuotteet tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä, sillä tyhjiösäilöminen ainoastaan pidentää tuotteen säilyvyyttä.
- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat pilaantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöinti ei pidennä aineiden säilyvyyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

Tyhjiöpussin saumaus

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

4.  Aseta tyhjiöpussin suu saumauskaistaleen (8) päälle ja tyhjiöintilokeroon (9). Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä letkuliitäntää (7).

5.  Sulje kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus.

6. Paina **VACUUM SEAL** -painiketta (5), jolloin merkkivalo syttyy. Tyhjiöinti- ja saumaustoiminnot käynnistyvät nyt automaattisesti.

Huomaa: Tämä laite synnyttää erittäin korkean tyhjiöpaineen tyhjiöintiprosessin aikana. Jotta herkäät elintarvikkeet eivät menisi piloille korkean paineen vaikutuksesta, tyhjiöpussia kannattaa tarkkailla prosessin aikana. Voit halutessasi keskeyttää toiminnon milloin tahansa painamalla **SEAL**-painiketta (1). Tällöin laite lopettaa pumppaamisen ja siirtyy tyhjiöpussin saumaustoimintoon.

7. Kun tyhjiöinti on suoritettu, laite siirtyy automaattisesti tyhjiöpussin saumaustoimintoon (**SEAL**-painikkeen merkkivalo syttyy).

8.  Kun **SEAL**- ja **VACUUM SEAL** -painikkeiden merkkivalot sammuvat, koko tyhjiöinti- ja saumausprosessi on valmis. Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita (6), avaa kansi ja irrota suljettu tyhjiöpussi.

9. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen käyttökerran välillä ylikuumenemisen estämiseksi.
10. Pyyhi tyhjiöintilokeroon (9) mahdollisesti joutuneet ainesosat ja neste pois jokaisen saumauksen jälkeen.

11. Varmista, ettei laitteeseen pääse imeytymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

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

Tyhjiöpussin sisällön sulatus ja kuumennus

OBH Nordican tyhjiöpusseja voi kuumentaa mikroaaltouunissa ja hauduttaa vedessä.

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

Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle kiehumispistettä kuumennetussa vedessä.

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

Tyhjiöastian tyhjiöinti

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

4.  Avaa laitteen kansi. Paina laitteen letkuliitäntään (7) tyhjiöletkun se päätä, jossa oleva liitäntäkappale on suurempi. Paina letkun toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.

5.  Kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.

6. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
7. Paina VACUUM SEAL -painiketta (5), jolloin tyhjiöinti käynnistyy välittömästi.
8. Laite pysähtyy automaattisesti.

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



10. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.

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



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

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuvaa marinointiprosessia nopeuttaa se, että tyhjiöpaine avaa lihan ja kalan huokoset. Tämän ansiosta marinadi imeytyy elintarvikkeeseen nopeammin. Tämän ansiosta marinointi vie vain muutaman minuutin tuntien sijaan.

Marinointi tyhjiöpussissa

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

Marinointi tyhjiöastiassa

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

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Avaa laitteen kansi. Paina laitteen letkuliitäntään (7) tyhjiöletkun se pää, jossa oleva liitäntäkappale on suurempi. Paina letkun toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
5. Varmista, että kannen lukko on OPEN-asennossa.
6. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
7. Paina VACUUM SEAL -painiketta, jolloin tyhjiöinti käynnistyy välittömästi.

8. Laite lakkaa automaattisesti käymästä, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.
9. Anna marinoidun lihan tai kalan levätä astiassa 30 sekunnin ajan tyhjiöpaineen alaisena.
10. Paina vasemmanpuoleista vapautuspainiketta (6) noin 5 sekunnin ajan päästäaksesi astiaan ilmaa.
11. Toista edellä kohdissa 7–10 selostetut toimenpiteet **neljä kertaa** parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi.
12. Kierrä neljän kerran jälkeen kannen lukko SEAL-asentoon ja anna lihan tai kalan marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään lihaan helpommin.

Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

Liha ja kala:

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

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

Vihannekset:

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

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

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

Lehtivihannekset:

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

Hedelmät:

Kuorelliset hedelmät tulee kuoria ennen tyhjiösäilöntää. Hedelmät on ennen tyhjiösäilöntää suositeltavaa pakastaa noin 1–2 tunnin ajan. Levitä hedelmät toisistaan erilleen leivinpaperin tai vastaavan päälle, jotta ne eivät jäädy yhteen. Tyhjiöi hedelmät tyhjiöpussissa ja laita pussi pakastimeen. Jos haluat säilyttää hedelmät jääkaapissa, ne tulee tyhjiöidä tyhjiöastiassa.

Leivonnaiset:

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

Kova juusto:

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

Jauheet ja jauhot:

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

Pikkupurtavat:

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

Nesteet:

Nesteet kuten keitot ja liemet tulee ennen tyhjiöintiä pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa tai jääpalamuotissa, kunnes neste on jäänyt kokonaan. Irrota jäänyt neste astiasta tai muotista ja tyhjiöi se tyhjiöpussissa. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen. Nesteen voi myös tyhjiöidä tyhjiöastiassa, ja sitä voi sen jälkeen säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa.

Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä

- Muista elintarvikkeita käsitellessäsi ja tyhjiösäilöessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilötty tuoretuotteet tulee jäähdyttää tai pakastaa välittömästi. Niitä ei saa säilyttää huoneenlämmössä.
- Lämmitetyt tai sulatetut elintarvikkeet on käytettävä välittömästi.
- Avatut säilykkeet ja tehtaalla tyhjiöity ruoka voidaan tyhjiöidä uudelleen. Noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita ja säilytä elintarvikkeet suositusten mukaisesti.
- Älä syö sulatettuja elintarvikkeita, joita on pidetty huoneenlämmössä yli viiden tunnin ajan.
- Levitä tyhjiöpussit tasaisesti jääkaappiin tai pakastimeen, jolloin ne jäähtyvät nopeammin.
- Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä.

Säilytys suosituksia

Raaka- ainetyyppi	Säilytys	Suosittelava 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 ja pinaatti	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Hedelmät				
Aprikoosi	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Luumut	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Persikat	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Nektariinit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Marjat				
Vadelmat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Karhunvatukat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mansikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mustikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Karpalot	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Leivonnaiset				
Rinkelit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Leipä	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Pikkuleivät	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Keksit	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Kuivat elintarvikkeet				
Suurimot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pasta	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Riisi	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Jauhot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Sokeri	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pähkinät				
Mantelit	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Maapähkinät	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Auringonkukan siemenet	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvi				
Kahvinpavut	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1 vuosi	3 kuukautta
Kahvijuauhe	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvijuauhe	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 muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet ruoantähteet ja pöly pois laimeaan astianpesuveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi laite kuivaksi astiapyyhkeellä tai vastaavalla liinalla.
- Puhdista laitteen alempi tiiviste (10) irrottamalla se varovasti laitteesta. Huuhtelee tiiviste vedessä ja anna kuivua kunnolla, ennen kuin asetat sen takaisin paikoilleen. Voit pyyhkiä ylemmän tiiviste (11) kostealla liinalla. Varmista, että alempi tiiviste tulee oikein paikoilleen niin, ettei siitä vuoda ilmaa laitteen käytön aikana. Rikkoutunut tiiviste on vaihdettava uuteen (tiivisteitä voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).

Tyhjiöpussien puhdistus:

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

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

Tyhjiöastian puhdistus:

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

Säilytys:

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

Ongelmatilanteet

Ongelma	Ongelman syy ja ratkaisu
Kun yritän saumata pussin, mitään ei tapahdu.	Varmista, että pistotulppa on liitetty pistorasiaan. Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut. Varmista, että tyhjiöpussi on sijoitettu laitteeseen oikealla tavalla (katso edellä kuvattuja ohjeita).
Laite ei saumaa tyhjiöpussia tyhjiöintiprosessin jälkeen.	Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiönturi. Laite ei ala saumata pussia, ellei tyhjiöintiprosessin aikana ole saavutettu riittävää painetta. Tarkista saumauskaistale ja poista siihen mahdollisesti kertynyt lika. Tarkista tiivisteet ja irrota tarvittaessa alempi tiiviste (10) puhdistusta varten. Vaurioituneet tiivisteet tulee vaihtaa uusiin. 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. Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea saumata. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumauskaistaleen päälle.

Pussiin/astiaan jää ilmaa tyhjiöintiprosessin jälkeen.	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. Varmista, että pussin suu on saumauskaistaleen päällä ja tyhjiöintilokerossa. Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa. 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. Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia. 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.
Tyhjiöpussi sulaa.	Avaa laitteen kansi ja anna saumauskaistaleen ja saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pusseja, astioita ja pussirullia.
Tyhjiöastiaa ei voi tyhjiöidä.	Varmista, että tyhjiöletku on liitetty laitteeseen ja kanteen oikein. Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa. Paina kantta ja liitântäkappaletta 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.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

5. Laite ei sovellu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai tiedon tai kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat toki käyttää laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Varmista, ettei johto riipu vapaana pöydältä.
8. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Laitetta tulee valvoa käytön aikana.
10. Älä koske saumausvastukseen sen ollessa lämmin.
11. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään pääse nestettä.
12. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia alkuperäisiä tarvikkeita.
13. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, johto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se tulee vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattaa valmistajan tai koulutetun huoltomiehen toimesta tai valtuutetussa huoltopisteessä.
14. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
15. Jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjetta, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vahinkoja.

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 päivätyt ostokuitit 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 7950

230 V verkkovirta

110 W

Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:

1 kpl Food Sealer -pussirulla, pieni: 3 m x 22 cm

1 kpl Food Sealer -pussirulla, suuri: 3 m x 28 cm

5 kpl Food Sealer -tyhjiöpusseja, pieni 22 x 30 cm

5 kpl Food Sealer -tyhjiöpusseja, suuri: 28 x 40 cm

Seuraavia tarvikkeita on saatavana laitteen myyneestä kaupasta:

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



Oikeus muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Food sealer – Fresh ´n´ Easy

Congratulations on your new product!

This food sealer will change your purchasing habits and the way you store your food. When you have become accustomed to vacuum pack your food, the food sealer will become an irreplaceable part of your kitchen.

Oxygen is fresh food's worst enemy!

The most common reason for food losing nutritional value, texture, taste and quality is oxygen. Oxygen causes freezer burns when food is kept in the freezer and it is enabling the growth of microorganisms. The use of conventional storage methods, such as storage in ordinary plastic bags and containers, is therefore not optimal as it traps in oxygen with the stored food.

Vacuum packaging removes oxygen and thereby securely seals in flavor and keeps the food fresh for longer. Sealing out oxygen and storing food correctly in either a refrigerator or a freezer can also inhibit the growth of microorganisms that can develop into mold, yeast and bacteria.

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

OBH Nordica Food Sealers enables you to store food up to 5 times longer than with conventional storage methods. This will allow you to;

- save money by buying in bulk, buying on sale and vacuum packing in portions for later use – no waste!
- save time by preparing meals in advance that can easily be reheated directly in the Food Sealer bags

You will also save time when using the Food Sealer for marinating food. Vacuum packaging opens up the pores of food so you can marinate in minutes instead of hours.

By removing the oxygen in the bags, you will also avoid freezer burns.

Important!

Vacuum packaging is not a substitute for conserving and it cannot reverse the deterioration of food - only slow down the process.

Vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Perishable food that requires refrigeration should still be refrigerated or frozen after vacuum packing.

If the temperature in the refrigerator is above +4 °C for a long period of time, it will increase the occurrence of hazardous microorganisms – the temperature should therefore be below +4 °C.

You can also store the food in the freezer (preferably at -17 °C or lower). Even if this does not eliminate all microorganisms, it will reduce and slow down the growth.

Before use

Before you use the appliance for the first time, read the instruction manual carefully and save it for future use.

The appliance comprises:

1. Sealing button SEAL
2. Signal lamp for sealing
3. Stop button CANCEL
4. Signal lamp for vacuum sealing
5. Vacuum sealing button VACUUM SEAL
6. Release buttons
7. Tube coupling
8. Sealing bar
9. Vacuum channel
10. Bottom gasket
11. Top gasket
12. Sealing element
13. Locking beaks



Use

How to make a vacuum bag of plastic foil

Position the appliance on an even surface and connect to a wall plug.

- A pair of hands is shown using scissors to cut a piece of clear plastic film from a roll. The film is being cut to a specific length.

Use a pair of scissors to cut the plastic at the length you want. Adjust the length to have at least 7 cm between the contents of the bag and the opening of the vacuum bag. **Use only plastic film from OBH Nordica.**
- The plastic film is being fed into the appliance. The hands are ensuring the film is smooth and free of wrinkles as it is placed on the sealing bar.

Check that the plastic film is completely smooth and without any wrinkles. Place one of the short ends of the plastic on top of the sealing bar (8) and make sure that the entire short end is on top of the sealing bar.
- The lid of the appliance is being closed. The hands are pressing down on the lid to ensure it is properly sealed.

Close the lid (14) and press hard until you hear a click from both sides of the appliance.

4. Press the SEAL button (1) to start the sealing; the red signal lamp will be on.



5. When the signal lamp of the SEAL button goes out, the sealing is ready.

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



Note: Wait for at least 20 seconds between each use. If the SEAL button is activated too soon, sealing will not be possible.

Important advice as to vacuum sealing

- Do not put too much ingredients in the vacuum bag/vacuum container. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is dry, as it could be difficult to seal wet bags.
- Stretch the opening of the bag thoroughly before placing it against the sealing bar (8) in order to eliminate any wrinkles or ripples.
- Do not put sharp objects such as fish bone 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 packaging, or, alternatively, that you use a container. When vacuum packaging liquid products, the liquid should be cooled before vacuum packaging, since hot liquid may bubble if vacuum packaged. See the section "Preparation of various raw materials".
- If you want to vacuum package meat or other humid products, put some paper towel between the contents and the bag opening. For vacuum packaging 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 packaged 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 packaging of fruits and vegetables such as e.g. apples, bananas, potatoes and root crop will not prolong the shelf life if they have not been shred.

Vacuum sealing of a vacuum bag

1. Place the appliance on an even surface and plug to a wall outlet
2. Put the contents to be vacuum packed in a vacuum bag, but leave at least 7 cm between the contents and the bag opening. **Use only vacuum bags/plastic film from OBH Nordica.**

3. Make sure that the opening of the vacuum bag is clean, dry and without any wrinkles at all.

4. Place the opening of the vacuum bag on top of the sealing bar (8) and in the vacuum channel (9). Make sure that the tube coupling (7) is not covered by the vacuum bar.



5. Close the lid (14) and press hard until you hear a click on both sides of the appliance.



6. Press the VACUUM SEAL button (5) and the signal lamp will go on. The vacuum sealing starts automatically.

Note: This appliance creates a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. In order to avoid that sensitive products are damaged by the high pressure, keep an eye on the vacuum bag and press the SEAL button (1) if you want to interrupt the process before time. In that case the appliance stops pumping and starts sealing the vacuum bag.

7. When the vacuum sealing is ready, the appliance automatically changes to sealing of the opening of the bag (the signal lamp of the SEAL button goes on).

8. When the signal lamps of the SEAL and the VACUUM SEAL buttons go out, the process is ready. Press the release buttons (6) on both sides of the appliance, open the lid and remove the sealed vacuum bag.



9. Let the appliance rest for 1 minute between each use to avoid overheating.
10. Wipe off any liquid or particles in the vacuum channel (9) after each vacuum sealing
11. Be careful that no liquid is sucked into the appliance. Any consequential damage will not be covered by the warranty.

Unplug the appliance after use. Do not press the lid of the appliances to locking in order that the gaskets are not deformed, which can affect the functioning of the appliance.

Defrosting and warming of vacuum packed products in a vacuum bag

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

Open the bag by cutting off a corner to let air get into the vacuum bag to be defrosted/heated in the micro wave 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

The bags must only be used for defrosting and re-heating of food. Do not use the bags for preparation of food.

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

Vacuum sealing of vacuum containers

1. Place the appliance on an even surface and plug to a wall outlet.
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Put the ingredients in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level of the container. Put on the lid on the vacuum container.

4.  Open the lid (14) of the container. Press one of the vacuum tubes (7) with the biggest coupling on the tube coupling of the appliance. Press the other end down into the hole of the lid of the vacuum container.

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

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

7.  Press the VACUUM SEAL button (5) and the vacuum sealing starts directly.

8. The appliance stops automatically.

9. Press the lid by 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.
10. To test the vacuum sealing, try to lift the lid.

11.  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.

12. Let the appliance rest for 1 minute between each use in order to avoid overheating.
13. The vacuum can be cleaned and washed in the dishwasher (not the lid) after use. Read more under "Cleaning and maintenance".
14. **Note!** The vacuum container and the lid must not be used in a microwave oven.

How to marinate under vacuum pressure

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

Pickling in a vacuum bag

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

Marinating in vacuum containers

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

1. Place the appliance on an even surface and plug to a wall outlet.
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Pour the marinate with the fish/meat into the vacuum container and take care not to exceed the maximum level. Put on the lid on the vacuum container.
4. Open the lid (14) of the appliance. Press one end of the vacuum tube with the biggest coupling on the tube coupling (7) of the appliance. Press the other end into the hole of the lid of the vacuum container.
5. Make sure that the lock of the lid is in position "OPEN".
6. Press by hand the lid at the beginning of the sealing process to avoid any air leakage between the vacuum container and the lid.
7. Press the VACUUM SEAL button and the vacuum sealing will start directly.
8. The appliance stops automatically when the necessary vacuum pressure has been reached.
9. Leave the marinate meat/fish rest for 30 seconds in the container under vacuum pressure.
10. Press the left side release button (6) for about 5 seconds to let air get into the container.
11. Repeat the above points 7-10 **4 times** to get the best result.
12. After the 4th repetition, turn the lock of the lid to "SEAL" and leave the meat/fish to marinate under vacuum pressure for about 20 minutes. This makes the marinate penetrate into the meat.

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 packaging 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 edge of the bag. Make sure that the paper does not stick in the sealing.

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

Vegetables:

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

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

When freezing vegetables, let them pre-freeze for 1-2 hours. Position the vegetables separately on baking papers 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 bags 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 packaging 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 packaging. We recommend that you pre-freeze for 1-2 hours before vacuum packaging. Spread the fruit on baking paper or similar in order that they do not turn into a frozen lump. Vacuum pack later in a vacuum bag and put in the freezer. If you want to keep it in the refrigerator, vacuum packaging should be made in a vacuum container.

Bread and cakes:

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

Hard cheese:

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

Powder and flour:

In order to prevent particles from getting into the vacuum pump, we recommend that you put a coffee filter or paper towel between the contents in the vacuum bag and the bag opening. Make sure that the filter/paper does not get into the sealing. You can even vacuum pack the ingredients in its 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 remains, they will keep longer if vacuum packed. To get the best result, use a vacuum container for vacuum packaging to avoid that they are crushed.

Liquid:

Before you vacuum seal 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. Put the vacuum bag in the freezer. Liquid can even be vacuum packed in a vacuum container and kept in the refrigerator or the freezer.

General rules when handling foodstuffs

- Always wash your hands, surfaces and any utensil to be used when handling and vacuum packaging.
- 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 heat 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	Storage	Recommended storage accessory	Shelf-life at vacuum packaging	Shelf-life without vacuum packaging
Meat and fish				
Beef	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Pork	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Lamb	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Poultry	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Forcemeat	Freezer	Vacuum bag	1 years	4 months
Fish	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
Cheese				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	Vacuum bag/vacuum container	4-8 months	1-2 weeks

Vegetables				
Asparagus	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Broccoli	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Cabbage	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Sweet corn	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Peas	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Salad/spinach	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Fruit				
Apricots	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Plums	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Peaches	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Nectarines	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Berries				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blackberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Bread and cakes				
Bagels	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Loaf	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Cookies	Room temp.	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits	Room temp.	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Processed food				
Grains	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Pasta	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Rice	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Flour	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Sugar	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Nuts				
Almonds	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	2 years	6 months
Peanuts	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	2 years	6 months
Sun flower seeds	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	2 years	6 months

Coffee				
Coffee beans	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Coffee beans	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1 years	3 months
Coffee grind	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
Coffee grind	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	5-6 months	1 month
Liquid				
Soup	Freezer	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	3-6 months
Sauce	Freezer	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	3-6 months
Stew	Freezer	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	3-6 months

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and maintenance.

Cleaning of the appliance:

- Never immerse the appliance or the cord in water or other liquids.
- Do not use scouring detergents, as this might damage the material.
- Use a humid cloth or a small amount of washing-up liquid to remove any residues and dust round the components of the appliance. Wipe with a hand towel or similar.
- Clean the lower gasket (10) of the appliance by carefully loosening it from the appliance. Rinse in water and let it dry thoroughly before it is remounted. The upper gasket (11) can be wiped with a damp cloth. Be careful to mount the lower gasket correctly to prevent any air leakage during use. In case a gasket is broken, it must be replaced (can be ordered with OBH Nordica 08-445 79 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 dishwasher basket to ensure that the entire surface of the bag is in contact with the water.
- Let the vacuum bags dry thoroughly after cleaning.

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

Cleaning of vacuum container:

- The vacuum container can be cleaned in warm water with a washing-up liquid. The container itself can be washed in the upper basket in the dishwasher.
- Wipe the lid dry with a damp cloth. **Note!** Do not immerse the lid in water.
- Make sure that all parts are completely dry before they are used again.

Storage:

- Store the appliance on an even surface out of children’s reach.
- **Do not press the lid to lock when stored in order to prevent the gaskets of the appliance from being deformed.**
- The cord can be wound in the cord holder under the appliance.

Trouble shooting

Problem	Cause/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 an integrated vacuum sensor. The appliance does not switch to sealing if a sufficient pressure has not been obtained during the vacuum process. Check the sealing bar and remove any dirt. Check the gaskets and remove the lower gasket (10) for cleaning if necessary. If any gasket has been damaged, it should be replaced. Vacuum bags may leak. Check the bag by sealing it with a little 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 the opening before positioning it on top of the sealing bar.

There is air left after the vacuum sealing process.	Leakage along the sealing can be due to wrinkles, liquid or particles. Wipe off the bag opening/the lid before sealing. Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before positioning the bag duly levelled on top of the sealing bar. Make sure that the bag opening is on top of the sealing bar and in the vacuum channel. Check that the gaskets are intact, clean and correctly positioned. 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. Use only vacuum bags/containers from OBH Nordica. Check for holes in the vacuum bag. Do not vacuum pack products that could damage the bag (such as e.g. fish bones, hard shells etc). We recommend that there is a gap of 7 cm between the ingredients and the opening of the bag. However, if there is too much air between the ingredients and the opening of the bag, it may be difficult to empty the bag completely for air during the vacuum sealing process. If such case, cut a bit of the bag to shorten it.
The vacuum bag melts.	Open the lid of the appliance and let the sealing bar and the element cool for a few minutes Use only bags, containers or plastic film from OBH Nordica.
The vacuum bag melts.	Open the lid of the appliance and let the sealing bar and the element cool for a few minutes Use only bags, containers or plastic film from OBH Nordica.
It is not possible to vacuum seal the vacuum container.	Check that the vacuum tube is correctly connected to the appliance and the lid. Check that the lock of the lid is in the "SEAL" position. Press your hand onto the lid and the tube coupling at the beginning of the sealing process in order that no air is leaking. Check that the vacuum container has not been damaged. If so, replace the container by a new one. Make sure that the edge of the lid is clean and dry.

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 230V only and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug when the appliance is not used.
4. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
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. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
8. Never place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
9. Always keep an eye on the appliance during use.
10. Do not touch the heating element, when it is hot.
11. Make sure that liquid is not sucked into the pumping system of the appliance.
12. Use only original accessories from OBH Nordica.
13. 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 any hazard.
14. The electrical installation must comply with the present legislation concerning additional protection in the form of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA. Check with your installer.
15. 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 to the product or other things are not covered by the warranty.

Disposal of the appliance



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

Warranty

Claims 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 Sweden AB

Box 58
SE-163 91 Spånga
Tel. +46 08-445 79 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 7950
230V AC
110 watt

Start package

The appliance comprises a start package including the following:

- 1 x Food sealer roll: 3 m x 22 cm
- 1 x Food sealer roll: 3 m x 28 cm
- 5 x Food sealer bags size 22x30 cm
- 5 x Food sealer bags size 28x40 cm

The following accessories can be bought in the store of purchase of the appliance:

- 2 x Food sealer rolls: 3 m x 22 cm.....article no. 7953
- 2 x Food sealer rolls: 3 m x 28 cm.....article no. 7954
- 50 x Food sealer bags size 22x30 cm.....article no. 7955
- 35 x Food sealer bags size 28x40 cm.....article no. 7956
- Container, 3 units (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml).....article no. 7957



These instructions are subject to alterations or improvements.



Food Sealer
Fresh'n'Easy

