



DESIGNING GOOD LIFE

# Food Sealer CHEF

*Keep your food fresh  
up to 5 times longer*



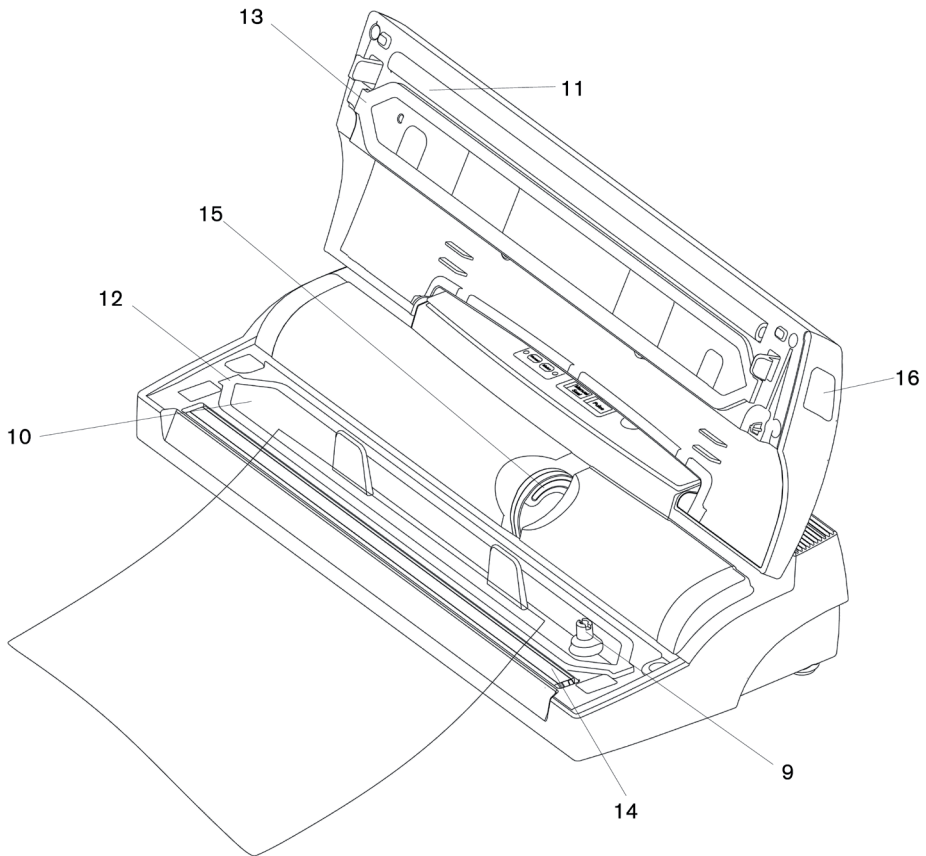
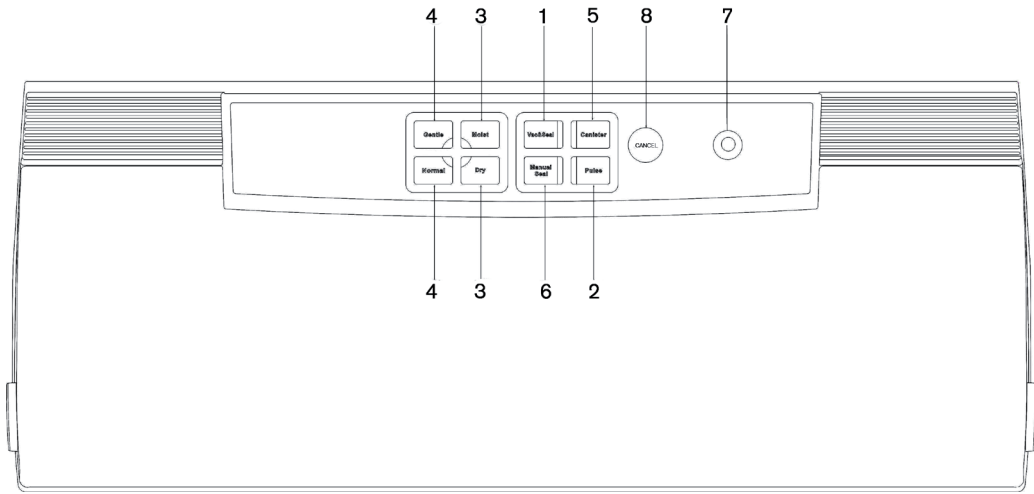
*Making good!*





<b>Bruksanvisning – svenska .....</b> sida	<b>4 – 22</b>
<b>Brugsanvisning – dansk .....</b> side	<b>23 – 41</b>
<b>Bruksanvisning – norsk.....</b> side	<b>42 – 60</b>
<b>Käyttöohjeet – suomi .....</b> sivu	<b>61 – 80</b>
<b>Instruction manual – english.....</b> page	<b>81 – 100</b>










## Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
9. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
10. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten får endast användas under uppsyn.
12. Rör inte värmeelementet när detta är varmt.
13. Se till så att inte vätska sugas in i apparatens pumpsystem.



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

## Grattis till ditt köp!

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

## Syre är färskas 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 frys kan också hämma tillväxten av mikroorganismer som senare kan utvecklas till mögel, jäst och bakterier.

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

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

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



Du kommer också att spara tid när du använder Food Sealer för marinering av kött och fisk. Vakuumpackning öppnar köttet/fiskens porer så att 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.

## Apparatens delar

1. **Vac & seal** - för vakuumpackning och försegling.
2. **Pulse** - tryck på knappen för att starta vakuumpackning, tryck igen för att avsluta. Upprepas sedan tills önskat resultat uppnåtts. Observera att denna funktion endast ska användas för påsar. Tryck sedan på "Manual seal" för att försegla. Normal eller gentle vakuumtryck kan väljas.
3. **Moist** - ger kortare vakuumprocess för våta eller fuktiga råvaror.  
**Dry** - ger längre vakuumprocess för torra råvaror utan fukt (förinställd tid är "Dry").
4. **Gentle** - för mjuka och ömtåliga råvaror som behöver mindre vakuumtryck.  
**Normal** - för vanliga råvaror (förinställt tryck är "Normal").
5. **Canister** - används enbart vid vakuumpackning i behållare.
6. **Manual Seal** - denna knapp har två funktioner:
  - för försegling av rullplast.
  - under vakuumpackning (Vac & seal) stoppar denna knapp pumpen omedelbart och förseglar därefter påsen.
7. **Slanganslutning** - för behållare och flaskförslutning.
8. **CANCEL** - avslutar en pågående process.
9. **Luftutsug** - Täck inte över intaget med vakuumpåsen vid vakuumpackning/försegling.
10. **Vakuumkanal** - placera den öppna änden av påsen i vakuumkanalen. Luften dras ut ur påsen och vakuumkanalen fångar upp eventuell vätska från påsen.
11. **Förseglingsremsa** - förseglar påsen (löstagbar).
12. **Nedre packning** - löstagbar.
13. **Övre packning** - löstagbar.

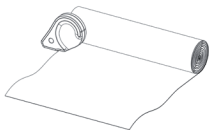
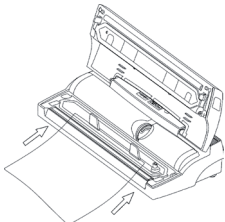
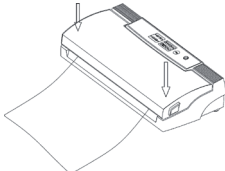
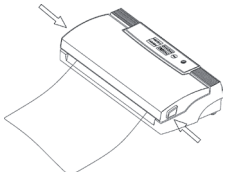


- 14. **Förseglingselement + teflontejp** - förseglar vakuumpåsen.
- 15. **Påskniv** - ta ur kniven ur konsollen och dra kniven längs med rullplasten till önskad längd.
- 16. **Frigöringsknappar** för öppning och stängning av lock.

## Användning

### Tillverka en vakuumpåse av rullplast

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

1.  Öppna apparaten och ta ur påskniven. Dra ut passande längd på plasten och dra påskniven längs påsen enligt bilden. Anpassa längden så att det är minst 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. Använd endast rullplast från OBH Nordica.
2.  Lägg sedan den ena kortändan av plasten över förseglingselementet och ner i vakuumkanalen, se till att hela kortändan når ner i vakuumkanalen.
3.  Stäng locket och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten.
4. Tryck på Manual Seal knappen för att starta förseglingen, signallampen tänds. När signallampen slocknar är förseglingen klar.
5.  Tryck in frigöringsknapparna på var sida om apparaten för att öppna locket till apparaten. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen. Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuumpackning. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje vakuumprocess för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.

### Viktiga tips vid vakuumförslutning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr i påsöppningen då påsen annars inte försluts korrekt.



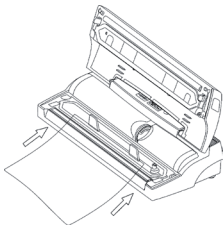
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingselementet för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen. Använd vakuumbehållare till detta ändamål.
- Under vakuumpackningsprocessen kan vätska och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

## Vakuumpackning

### Vakuumpackning med vakuumpåse

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

4.



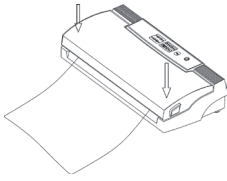
Placera vakuumpåsen öppning över förseglingselementet och ner i vakuumkanalen. Se till att luftintaget inte täcks av vakuumpåsen.







5.

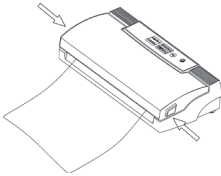


Stäng locket och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten.

6. Välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Dry" knappen för torrt innehåll och "Moist" knappen för ömtåligt/fuktigt innehåll.
7. Tryck därefter på "Normal" knappen för icke ömtåligt innehåll, eller "Gentle" knappen för mjukt och ömtåligt innehåll.
8. Tryck på Vac & Seal knappen, signallampen tänds och vakuumprocessen påbörjas. När vakuumpackningen är klar tänds även Manual Seal knappen och påsen förseglas. När förseglingen är klar slocknar signallampen.

**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 Manual Seal knappen om du önskar avbryta processen tidigare. Apparaten slutar då pumpa och övergår till att försluta vakuumpåsen.**

9.



Tryck in frigöringsknapparna på var sida om apparaten för att öppna locket till apparaten. Ta ur påsen med det vakuumpackade innehållet. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje vakuumprocess för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.

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

### Pulsefunktion

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

Välj hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Dry" för torrt innehåll, "Moist" för ömtåligt/fuktigt innehåll och en skonsammare hastighet.

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



Tryck sedan på Pulseknappen upprepade gånger tills önskat resultat uppnåtts. Försegla sedan påsen genom att trycka på Manual Seal knappen. När signallampen slocknat är påsen förseglad.

**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.**

### Uptining och uppvärmning av vakuumpackat innehåll i vakuumpåse

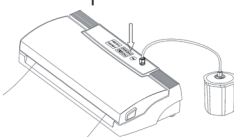
Vakuumpåsarna från OBH Nordica går att använda i mikrovågsugn och kan även sjudas i vatten.

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

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

**OBS!** Återanvänd aldrig påsar som använts i mikrovågsugn eller som har legat i sjudande vatten.

### Vakuumpackning med canister (tillbehör 7957)

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
4.  Byt ut den ena av slangens anslutningar (honan) mot hanen som medföljer i förpackningen till vakuumpackaren. Tryck sedan fast den ena anslutningen på apparatens slanganslutning (7) och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.
5. Välj hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: tryck på "Normal" knappen för normalt hastighet, eller "Gentle" knappen för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
6. Vrid locket till "SEAL" positionen.
7. Stäng locket på apparaten och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten. Tryck på Canisterknappen och vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
8. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
9. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts. Canisterlampan slocknar därefter och vakuumprocessen är därmed klar.
10. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du drar ur slangen.
11. För att testa resultatet, prova att lyfta på locket.



12. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.
13. 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.

### Vakuumpackning med lunchbox (tillbehör 7961)

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att lunchboxen och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i lunchboxen men se till att det är ca 1 cm kvar upp till kanten. Sätt på locket på vakuumbehållaren och se till att det sitter på ordentligt.
4. Ta bort kopplingen från den medföljande slangens ena ände, så att slangen har två "hanar". Tryck fast den ena hanen på apparatens slanganslutning (7) och sätt sedan den andra på adaptern. Tryck sedan fast adaptern mot lockets vakuumanlutning.
5. Välj hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: tryck på "Normal" knappen för normalt hastighet, eller "Gentle" knappen för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
6. Stäng locket på apparaten och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten. Tryck på Canisterknappen och tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan lunchbox och lock. Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
7. När den grå gummiknappen på adaptern åker ner har tillräckligt vakuumpackning uppnåtts. Lyft bort adaptern från vakuumanlutningen på locket och testa sedan resultatet genom att prova att lyfta på locket.
8. När locket ska tas av, lyft på den grå gummipackningen i lockets vakuumanlutning för att släppa på vakuuet. Därefter kan locket lyftas av.
9. Lunchboxen och locket kan diskas i diskmaskinens övre korg efter användning.
10. Lunchboxen samt lock kan användas i mikrovågsugn men kom ihåg att **vakuuet måste släppas ut** innan den ställs in i mikron. Lunchboxen går även att förvara i frysen men bibehåller **inte** vakuuet.

Om vakuumpackningsprocessen inte lyckats kan det bero på följande:

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





## Vakuumpackning i marinating box (tillbehör 7962)

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren, dess lock och packningar är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte behållarens maxnivå. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
4. Byt ut den ena av slangens anslutningar (honan) mot hanen som medföljer i förpackningen till vakuumpackaren. Tryck sedan fast den ena anslutningen på apparatens slanganslutning (7) och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.
5. Välj hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: tryck på "Normal" knappen för normalt hastighet, eller "Gentle" knappen för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
6. Stäng locket på apparaten och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten. Tryck på Canisterknappen och vakuumprocessen påbörjas direkt. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock. Notera att behållaren komprimeras något under vakuumprocessen, vilket kan medföra att ett knakande ljud uppstår. Detta är normalt och inget som påverkar resultatet.
7. Apparaten stänger av automatiskt efter ca 1 minut och Canisterlampan slocknar därmed.
8. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen direkt när apparaten stängts av.
9. När behållaren är under tryck indikeras detta genom att knappen "Pressure indicator" är nertryckt.
10. För att testa vakuumslutningen, prova att lyfta på locket.
11. För att öppna vakuumbehållarens lock, tryck på "Vacuum release" knappen på locket för att släppa på trycket, därefter kan locket lyftas bort.
12. Vakuumbehållaren kan rengöras och diskas i diskmaskin (ej locket) efter användning. Använd aldrig lösningsmedel vid rengöring.
13. Om det ser ut att ha trängt in smuts under det vita skyddslocket på lockets undersida, kan detta skyddslock tas bort och handdiskas. Torka sedan av undersidan på vakuumbehållarens lock med en fuktig trasa innan skyddslocket sätts tillbaka. Kontrollera att skyddslocket sitter ordentligt på plats. Notera att inte hela locket kan handdiskas utan enbart det vita skyddslocket.
14. **Obs!** Vakuumbehållare och lock får inte användas i mikrovågsugn.

En råvara som vakuumpackats i vakuumbehållare och förvaras i kylskåp hålls fräsch upp till 5 gånger längre än icke vakuumpackad råvara. Innan råvaran förtärs, kontrollera först status på vakuumtrycket i behållaren. Är "Pressure Indicator" knappen nertryckt är behållaren fortfarande under tryck. Om så inte är fallet bör råvaran kontrolleras nogga innan den äts.

Om behållaren förvaras i fryskåp håller vakuumtrycket upp till 1 månad. Råvaran kan dock självklart förvaras längre i frysen även om inte behållaren är under tryck. Kontrollera status på vakuumtrycket enligt tidigare anvisning.





## Marinera under vakuumtryck

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

### Marinering i vakuumpåse

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

### Marinering i canister (tillbehör 7957)

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

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Håll marinad tillsammans med fisk/kött i vakuumbehållaren, var noga med att inte överskrida maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
4. Byt ut den ena av slangens anslutningar (honan) mot hanen som medföljer i förpackningen till vakuumpackaren. Tryck sedan fast den ena anslutningen på apparatens slanganslutning (7) och den andra änden 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. Stäng locket på apparaten och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten. Tryck på Canisterknappen och vakuumprocessen påbörjas direkt. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts.
8. Låt de marinerade råvarorna vila under vakuumtryck i behållaren under 30 sekunder.
9. Tryck därefter in frigöringsknapparna på apparatens sidor och lyft lite på locket för att släppa ut luft ur behållaren.
10. Upprep punkt 5 till 9 fyra gånger för bästa resultat.
11. Efter 4:e upprepnigen, vrid lockets lås till "SEAL" och låt råvarorna marinera under vakuumtryck i 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i råvaran.
12. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.

### Marinering i marinating box (tillbehör 7962)

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Normal och Dry tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren, dess lock och packningar är rena och torra.





3. Håll marinad tillsammans med fisk/kött i vakuumbehållaren, var noga med att inte överskrida maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
4. Byt ut den ena av slangens anslutningar (honan) mot hanen som medföljer i förpackningen till vakuumpackaren. Tryck sedan fast den ena anslutningen på apparatens slanganslutning (7) och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.
5. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock. Notera att behållaren komprimeras något under vakuumprocessen, vilket kan medföra att ett knakande ljud uppstår. Detta är normalt och inget som påverkar resultatet.
6. Stäng locket och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten. Tryck på Canisterknappen och vakuumprocessen påbörjas direkt.
7. När behållaren är under tryck indikeras detta genom att knappen "Pressure indicator" är nertryckt.
8. Apparaten stänger av automatiskt efter ca 1 minut och Canisterlampan slocknar därmed.
9. Låt det marinerade köttet/fisken vila i 30 sekunder i behållaren under vakuumtryck.
10. Tryck på "Vacuum release" knappen på behållarens lock och upprepa sedan punkt 5-9 ovan 4 gånger för bästa resultat.
11. Efter den 4:e upprepningen, låt köttet/fisken marinera under vakuumtryck i ca 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i köttet.
12. För att öppna vakuumbehållarens lock, tryck på "Vacuum release" knappen på locket för att släppa på trycket, därefter kan vakuumbehållarens lock lyftas bort.
13. Vakuumbehållaren kan rengöras och diskas i diskmaskin (ej locket) efter användning. Använd aldrig lösningsmedel vid rengöring.
14. Om det ser ut att ha trängt in smuts under det vita skyddslocket på lockets undersida, kan detta skyddslock tas bort och handdiskas. Torka sedan av undersidan på vakuumbehållarens lock med en fuktig trasa innan skyddslocket sätts tillbaka. Kontrollera att skyddslocket sitter ordentligt på plats. Notera att inte hela locket kan handdiskas utan enbart det vita skyddslocket.
15. **OBS!** Vakuumbehållare och lock får inte användas i mikrovågsugn.

### Datummarkering marinating box

På locket av vakuumbehållaren kan du enkelt ställa in förpackningsdag och månad genom att skjuta markörerna till aktuellt datum.

## 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 vakuumsörseglå 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 förfrys bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdegår, 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!** Mjuk ost bör inte vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

### **Pulver och mjöl:**

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



## Snacks:

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

## Vätska:

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

## Generella regler vid hantering av livsmedel

- Tvätta alltid händer, ytor och andra redskap som ska användas vid hantering och vakuumpackning.
- Så fort du packat färskvaror bör de kylas eller frysas omgående, förvara dem inte i rumstemperatur.
- Råvaror som värmts eller tinats bör konsumeras omgående.
- Konserver och fabriksvakuumpackad mat som öppnats kan vakuumpackas igen. Följ instruktionerna i bruksanvisningen och förvara råvarorna enligt rekommendationerna.
- Ät inte tinade råvaror som förvarats i rumstemperatur längre än 5 timmar.
- Sprid ut vakuumpörpackningarna 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
<b>Kött och fisk</b>				
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
<b>Ost</b>				
Cheddar	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
<b>Grönsaker</b>				
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
<b>Frukt</b>				
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
<b>Bär</b>				
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
<b>Bakverk</b>				
Bagels	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Småkakor	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
<b>Specerivaror</b>				
Gryn	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socker	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
<b>Nötter</b>				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
<b>Kaffe</b>				
Kaffeböner	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Kaffeböner	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	5-6 månader	1 månad



Vätska				
Soppa	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader

## Rengöring och underhåll

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 förseglingsremsa och den nedre packning genom att försiktigt dra loss dem från apparaten. Skölj dem i vatten och låt de torka ordentligt innan de sätts tillbaka. Var noga med att de placeras korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Den övre packningen kan torkas av med en fuktig trasa. Skulle en packning gå sönder måste den bytas ut mot ny (finns att beställa från OBH Nordica 08-629 25 00).

### Rengöring av vakuumpåsar:

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

**OBS! På grund av smittorisk, 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.

### Byte av teflontejp

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





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

### Förvaring:

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

## Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumsörsluta 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 vakuumpöcessen.	Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumpöcessen.  Kontrollera förseglingselementet och ta bort eventuell smuts.  Kontrollera packningarna och ta ur den undre 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 förseglingselementet.





Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen.

Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen/loket 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 förseglingselementet.

Se till att påsöppningen ligger över förseglingselementet 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 vakuutförslutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.






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

## Kassering av förbrukad apparatur



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

## Reklamationsrätt

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



## OBH Nordica AB

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

## Tekniska data

OBH Nordica 7945  
220-240V ~ 50Hz  
120W

## Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

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

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

Rullplast 2 rullar: 3 m x 22 cm

Rullplast 2 rullar: 3 m x 28 cm

Vakuumpåsar 50 st, 22x30 cm

Vakuumpåsar 35 st, 28x40 cm

Canister 3 st (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml)

Bottle sealer 2 st

Lunchbox 2 st (1x600 ml, 1x800 ml)

Marinating box 2,8 liter

modellnr 7953

modellnr 7954

modellnr 7955

modellnr 7956

modellnr 7957

modellnr 7960

modellnr 7961

modellnr 7962



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## Sikkerhedsanvisninger

1. Læs brugervejledningen omhyggeligt før brug og gem den til senere brug.
2. Slut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Træk altid stikket ud af kontakten, når det ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af personer (heriblandt børn fra 8 år og opefter) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og forstå potentielle risici. Lær børn om en ansvarsbevidst omgang med elektriske apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er 8 år og opefter og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
9. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordet.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet må kun anvendes under opsyn.
12. Rør ikke ved varmeelementet, når der er varmt.

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

### **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. Det er derfor, at brugen af konventionelle opbevaringsmetoder så som opbevaring i almindelige plastikposer og beholdere ikke er optimal, eftersom de rent faktisk indkapsler luften sammen med fødevareren.

Vakuumpakning fjerner luften, hvorved smagen forsegles og fødevareren holdes frisk i længere tid. At fjerne luft og opbevare fødevarer korrekt i enten køleskab eller fryser kan også hæmme tilvæksten af mikroorganismer, der senere kan udvikle sig til mug, gær og bakterier.

### **Med OBH Nordicas Food Sealers sparer du både tid og penge!**

OBH Nordica Food Sealers gør, at du kan opbevare fødevarer op til fem gange længere end med konventionelle opbevaringsmetoder. Dette betyder, at du kan:





- Spare penge ved storkøb, og vakuumpakke til senere brug – der er ingen spild.
- Spare tid ved at tilberede større mængder og fryse ned i portioner direkte i vakuumposer.

Du vil også kunne spare tid, når du bruger Food Sealer til at marinere kød og fisk. Vakuumpakning åbner kødets/fiskens porer, så marineringsprocessen kun tager nogle minutter i stedet for timer.

Derudover undgår du – ved at eliminere luften i pakningen – frostskeer på råvarerne.

### Vigtigt!

Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre, at fødevarer bliver gamle, men kan derimod udskyde processen.

Vakuumpakning er ikke en erstatning for nedkøling eller frysning. Kølevarer skal stadig opbevares i køleskab eller fryser efter vakuumpakning.

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

Opbevar gerne fødevarer i fryseren (helst -17° C eller derunder). Selvom det ikke dræber alle mikroorganismer, hæmmer det tilvæksten.

## Apparatets bestanddele

1. **Vac & seal** – til vakuumpakning og forsegling.
2. **Pulse** – tryk på knappen for at starte vakuumpakning, tryk igen for at afslutte. Gentages, indtil det ønskede resultat er opnået. Bemærk, at denne funktion kun skal anvendes til poser. Tryk derefter på "Manual seal" for at forsegle. Der kan vælges Normal eller Gentle vakuumpakning.
3. **Moist** – giver en kortere vakuumpakning for våde eller fugtige råvarer. **Dry** – giver en længere vakuumpakning for tørre råvarer uden fugt (forudindstillet tid er "Dry").
4. **Gentle** – til bløde og sarte råvarer, som har brug for mindre vakuumpakning. **Normal** – til almindelige råvarer (forudindstillet tryk er "Normal").
5. **Canister** – bruges kun ved vakuumpakning i beholdere.
6. **Manual Seal** – denne knap har to funktioner:
  - til forsegling af rulleplast.
  - under vakuumpakning (Vac & seal) stopper denne knap pumpen med det samme og forsegler derefter posen.
7. **Slangtilslutning** – til beholdere og flaskeforsegling.
8. **CANCEL** – afslutter en igangværende proces.
9. **Luftudsugning** – tildæk ikke indtaget med vakuumposen ved vakuumpakning/forsegling.
10. **Vakuumkanal** – placer den åbne ende af posen i posen i vakuumkanalen.





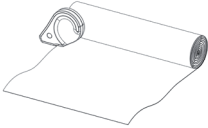
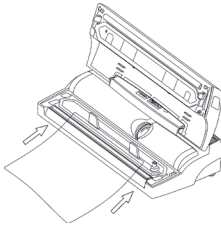
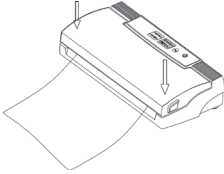
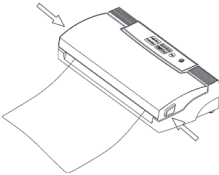
Luften trækkes ud af posen og vakuumkanalen opfanger eventuel væske fra posen.

11. **Forseglingsstrimmel** – forseglers posen (aftagelig).
12. **Nedre pakning** – aftagelig.
13. **Øvre pakning** – aftagelig.
14. **Forseglingselement** + teflontape – forseglers vakuumposen.
15. **Posekniv** – tag kniven ud af konsollen og træk den langs med rulleplasten til ønsket længde.
16. **Udløserknapper** til åbning og lukning af låg.

## Anvendelse

### Fremstil en vakuumpose af rulleplast

Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).

1.  Åbn apparatet og tag posekniven ud. Træk en passende længde af plasten ud og træk posekniven langs posen som vist på billedet. Tilpas længden, så der er mindst 7 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning. Brug kun rulleplast fra OBH Nordica.
2.  Læg derefter den ende korte side af plasten over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen, sørg for at hele den korte side når ned i vakuumkanalen.
3.  Luk låget og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet.
4. Tryk på knappen Manual Seal for at starte forseglingen, signallampen lyser. Når signallampen slukker, er forseglingen klar.
5.  Tryk udløserknapperne ind på hver side af apparatet for at åbne låget til apparatet. Tag nu den færdige vakuumpose ud. Vakuumposen er nu klar til brug til vakuumpakning. Lad apparatet hvile 1 minut mellem hver vakuumpoces for at undgå overophedning og at posen forsegles for tidligt.





## Vigtige tips ved vakuumforsegling

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. Lad der være mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen.
- Sørg for, at vakuumposen er tør i poseåbningen, da posen ellers ikke forsegles korrekt.
- Stræk poseåbningen ud, før den lægges mod forseglingselementet for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke spidse ting som fiskeben og hårde skaller i vakuumposen, da de kan punktere posen. Brug vakuumbeholder til dette formål.
- Under vakuumpakningsprocessen kan væske og andre partikler have utilsigtet i vakuumpumpen, hvilket kan medføre, at pumpen starter igen med efterfølgende skade på apparatet. For at forhindre dette anbefales det, at man indfryser flydende indhold i en beholder, der tåler frost, før det vakuumpakkes i vakuumpose eller vakuumbeholder. Bemærk, at hvis væske vakuumpakkes direkte i en vakuumbeholder uden forudgående frysning kan beholderen tage skade og revne, når den ligger i fryseren. Se også afsnittet "Forberedelsesguide til forskellige råvarer".
- Hvis du skal vakuumpakke kød eller andet fugtigt indhold, kan du lægge køkkenrulle mellem indholdet og posens åbning. Ved vakuumpakning af mel, gryn og andet pulverindhold kan man lægge et kaffefilter mellem indholdet og poseåbningen. Sørg for, at papiret/filtret ikke kommer til at ligge i forseglingen.
- Bemærk, at vakuumpakkede friske madvarer skal opbevares i køleskab eller fryser. Husk på, at vakuumforsegling ikke er det samme som konservering, men at det kun forlænger holdbarheden.
- Husk også på, at fødevarer med et højt fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Vakuumpakning af frugt og grøntsager, som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter forlænger ikke deres holdbarhed, hvis de ikke skrælles først.

## Vakuumpakning

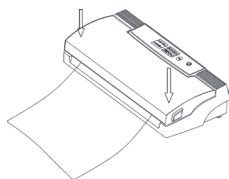
### Vakuumpakning med vakuumpose

1. Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).
2. Læg det indhold, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose, og lad der være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. Brug kun vakuumposer/rulleplast fra OBH Nordica.
3. Sørg for, at åbningen på vakuumposen er ren, tør og uden folder.
4. Placer vakuumposens åbning over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen. Sørg for, at luftindtaget ikke dækkes af vakuumposen.





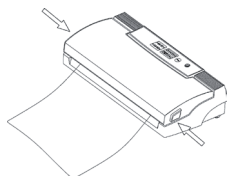
5. Luk låget og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet.



6. Vælg hastighed efter det, der skal vakuumpakkes: vælg knappen "Dry" til tørt indhold og knappen "Moist" til sart/fugtigt indhold.  
7. Tryk derefter på knappen "Normal" for ikke-sart indhold eller knappen "Gentle" for sart og ømtåleligt indhold.  
8. Tryk på knappen Vac & Seal, signallampen lyser og vakuumprocessen starter. Når vakuumpakningen er klar, lyser knappen Manual Seal og posen forsegles. Når forseglingen er klar, slukker signallampen.

**Bemærk: Dette apparat når op på et meget højt vakuumtryk under vakuumpakningsprocessen. For at undgå at ømtåleligt indhold tager skade af det høje tryk, bør du holde øje med vakuumposen og trykke knappen på Manual Seal, hvis du vil afbryde processen tidligere. Apparatet slukker da for pumpen og går over til forsegling af posen.**

9. Tryk udløserknapperne ind på hver side af apparatet for at åbne låget til apparatet. Tag posen med det vakuumpakkeede indhold ud. Lad apparatet hvile 1 minut mellem hver vakuumpakning for at undgå overophedning og at posen forsegles for tidligt.



10. Fjern eventuel væske og partikler i vakuumkanalen efter hver vakuumpakningsproces.  
11. Vær omhyggeligt med at sikre, at der ikke suges væske ind i apparatet. Der kan opstå skade på apparatet fra dette, som ikke dækkes af reklamationsretten.

### Pulse-funktion

Denne funktion bruges primært til vakuumpakning, hvor man ønsker en lille vakuumeffekt så som f.eks. tomater, chips eller lignende. Eller hvis man har fugtige råvarer eller sauce, hvor man blot vil suge en smule luft ud af posen og standse processen, før væsken komprimeres.

Vælg hastighed efter det, der skal vakuumpakkes: vælg knappen "Dry" til tørt indhold og knappen "Moist" til sart/fugtigt indhold og en mere skånsom hastighed.

Tryk derefter på knappen "Normal" for ikke-sart indhold eller knappen "Gentle" for sart og ømtåleligt indhold.

Tryk derefter på knappen Pulse gentagne gange, indtil det ønskede resultat er opnået. Forsegl derefter posen ved at trykke på knappen Manual Seal. Når signallampen slukker, er posen forseglet.





Efter afsluttet brug trækkes stikket ud af vægkontakten. Tryk IKKE apparatets låg ned, så det låses, da dette kan deformere pakkerne, hvilket kan påvirke apparatets funktion.

### Optøning og opvarmning af indhold i vakuumpose

Vakuumposerne fra OBH Nordica kan bruges i mikrobølgeovn og kan også koges i vand.

Åbn posen ved at klippe et hjørne af posen, så der kan komme luft ind i, hvis vakuumposen skal optøses/opvarmes i mikroovn. Poserne må ikke bruges til at tilberede mad i, men er kun beregnet til optøning/opvarmning.

Posen kan varmes op ved at lægge den i en gryde med kogende vand.

**OBS!** Genbrug aldrig poser, der har været i mikroovn eller har ligget i kogende vand.

### Vakuumpakning med beholder (tilbehør 7957)

1. Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholderen og låget er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4.  Udskift den ene af slangens tilslutninger (hunnen) med hannen, som følger med i emballagen til vakuummaskinen. Tryk derefter den ene tilslutning på apparatets slangetilslutning (7) fast og den anden i hullet på vakuumbeholderens låg.
5. Vælg hastighed efter det, der skal vakuumpakkes: vælg knappen "Normal" til normal hastighed eller knappen "Gentle" til sart indhold og en mere skånsom hastighed. Indstillingen "Gentle" er særlig anvendelig til bløde og sarte råvarer.
6. Drej lågets lås til positionen "SEAL".
7. Luk låget på apparatet og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet. Tryk på knappen Canister, hvorefter vakuumpakningsprocessen starter.
8. Tryk med hånden på låget og luftindsugningen i starten af pakkeprocessen, så der ikke lækkes luft.
9. Apparatet stopper automatisk, når der er nået et tilstrækkeligt vakuumtryk. Canister-lampen slukker derefter og vakuumpakningsprocessen er færdig.
10. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud fra låget. Vær omhyggelig med at kontrollere, at låsen på låget peger mod "SEAL", når du trækker slangen ud.
11. Du kan teste resultatet ved at prøve at løfte på låget.
12. Drej lågets lås fra "SEAL" til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Nu kan du løfte låget af.
13. Vakuumbeholderen kan rengøres og vaskes i opvaskemaskine (ikke låget) efter brug. Læs mere under "Rengøring og vedligeholdelse".
14. **OBS!** Vakuumbeholder og låg må ikke bruges i mikroovn.





### **Vakuumpakning af lunchbox (tilbehør 7961)**

1. Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).
2. Sørg for, at lunchboxen og låget er rene og tørre.
3. Læg fødevarerne i lunchboxen – sørg for, at der er 1 cm op til kanten. Sæt låget på lunchboxen, sørg for, at det sidder ordentligt.
4. Fjern koblingen fra den medfølgende slanges ene ende, så slangen har to "hanner". Tryk den ene hant fast på apparatets slangetilslutning (7) og sæt den anden på adapteren. Tryk derefter adapteren fast mod lågets vakuumentilslutning.
5. Vælg hastighed efter det, der skal vakuumpakkes: vælg knappen "Normal" til normal hastighed eller knappen "Gentle" til sart indhold og en mere skånsom hastighed. Indstillingen "Gentle" er særlig anvendelig til bløde og sarte råvarer.
6. Luk låget på apparatet og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet. Tryk på knappen Canister, og tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem lunchbox og låg. Vakuumprocessen påbegyndes med det samme.
7. Når den grå gummiknap på adapteren går ned, er der opnået tilstrækkeligt vakuumentryk. Fjern adapteren fra vakuumentilslutningen på låget. Resultatet testes ved at forsøge at løfte låget.
8. Når låget skal tages af, løftes den grå gummipakning i lågets vakuumentilslutning for at lukke vakuumentrykket ud. Herefter kan låget tages af.
9. Lunchboxen og låget kan efter brug vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.
10. Lunchboxen samt låget kan anvendes i mikrobølgeovn, husk dog, at vakuumentrykket skal lukkes ud, før lunchboxen stilles ind i mikrobølgeovnen. Lunchboxen kan endvidere opbevares i fryseren, men vil dog ikke bevare vakuumentrykket her.

Hvis vakuumprocessen ikke lykkes, kan det skyldes følgende:

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

### **Vakuumpakning i marinering box (tilbehør 7962)**

1. Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholderen, låget og pakninger er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen, men overskrid ikke beholderens anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.





4. Udskift den ene af slangens tilslutninger (hunnen) med hannen, som følger med i emballagen til vakuummaskinen. Tryk derefter den ene tilslutning på apparatets slangetilslutning (7) fast og den anden i hullet på vakuumbeholderens låg.
5. Vælg hastighed efter det, der skal vakuumpakkes: vælg knappen "Normal" til normal hastighed eller knappen "Gentle" til sart indhold og en mere skånsom hastighed. Indstillingen "Gentle" er særlig anvendelig til bløde og sarte råvarer.
6. Luk låget på apparatet og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet. Tryk på knappen Canister, hvorefter vakuumpakningsprocessen starter. Tryk med hånden på låget og luftindsugningen i starten af pakkeprocessen, så der ikke lækkes luft. Bemærk, at beholderen komprimeres en smule under vakuumpakningsprocessen, hvilket kan afstedkomme en knagende lyd. Det er helt normalt og påvirker ikke resultatet.
7. Apparatet lukker automatisk efter ca. 1 minut og Canister-lampen slukker.
8. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud, når apparatet er slukket.
9. Når beholderen er under tryk, indikeres dette ved at knappen "Pressure indicator" er trykket ned.
10. Du kan teste resultatet ved at prøve at løfte på låget.
11. Du åbner vakuumbeholderens låg ved at trykke på knappen "Vacuum release" på låget for at lette på trykket, hvorefter låget kan tages af.
12. Vakuumbeholderen kan rengøres og vaskes i opvaskemaskine (ikke låget) efter brug. Brug aldrig opløsningsmidler ved rengøring.
13. Hvis det ser ud til, at der er kommet snavs ind under det hvide beskyttelseslåg på lågets underside, kan beskyttelseslåget fjernes og vaskes i hånden. Tør derefter undersiden på vakuumbeholderens låg med en fugtig klud, før beskyttelseslåget sættes tilbage. Kontrollér, at beskyttelseslåget er korrekt placeret. Bemærk, at ikke hele låget skal vaskes i hånden, men kun det hvide beskyttelseslåg.
14. **Obs!** Vakuumbeholder og låg må ikke bruges i mikroovn.

En råvare, der vakuumpakkes i vakuumbeholder og opbevares i køleskab holder sig frisk i op til fem gange længere tid end en råvare, der ikke er vakuumpakket. Før råvaren indtages, skal status på vakuumtrykket i beholderen først kontrolleres. Hvis knappen "Pressure Indicator" er trykket ned, er beholderen stadig under tryk. Hvis det ikke er tilfældet, bør råvaren kontrolleres omhyggeligt, før den spises.

Hvis beholderen opbevares i fryser, holder vakuumtrykket i op til en måned. Råvaren kan dog naturligvis opbevares længere i fryseren, hvis beholderen ikke er under tryk. Kontrollér status på vakuumtrykket som beskrevet tidligere.

## Marinering under vakuumtryk

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





## Marinering i vakuumpose

Hæld marinaden i en vakuumpose sammen med fødevarerne og vakuumpak som tidligere beskrevet. Sørg for at tilsætte tilstrækkeligt med marinade, så alt indhold er dækket af marinade. Du får det bedste resultat ved at marinere fødevarerne i mindst 30 minutter i vakuumposen, inden posen klippes op.

## Marinering i vakuumbeholder (tilbehør 7957)

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

1. Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholderen og låget er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Udskift den ene af slangens tilslutninger (hunnen) med hannen, som følger med i emballagen til vakuummaskinen. Tryk derefter den ene tilslutning på apparatets slangetilslutning (7) fast og den anden i hullet på vakuumbeholderens låg.
5. Sørg for at lågets lås står i position "OPEN".
6. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
7. Luk låget på apparatet og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet. Tryk på knappen Canister, hvorefter vakuumpakningsprocessen starter. Apparatet stopper automatisk, når det der er nået et tilstrækkeligt vakuumtryk.
8. Lad de marinerede råvarer hvile i beholderen under vakuumtryk i 30 sekunder.
9. Tryk derefter udløserknapperne ind og løft lidt på låget for at lukke luft ud af beholderen.
10. Gentag punkt 5 til 9 fire gange for at få det bedste resultat.
11. Efter 4. gang drejes lågets lås til "SEAL". Lad råvarerne marinere under vakuumtryk i 20 minutter. Dette gør, at marinaden lettere trænger ind i råvaren.
12. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud fra låget. Drej lågets lås fra "SEAL" til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Nu kan du løfte låget af.

## Marinering i marinating box (tilbehør 7962)

1. Placer apparatet på en jævn flade og sæt stikket i kontakten (signallamperne Normal og Dry lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholderen, låget og pakninger er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Udskift den ene af slangens tilslutninger (hunnen) med hannen, som følger med i emballagen til vakuummaskinen. Tryk derefter den ene tilslutning på apparatets slangetilslutning (7) fast og den anden i hullet på vakuumbeholderens låg.







5. Tryk med hånden på låget og luftindsugningen i starten af pakkeprocessen, så der ikke lækkes luft. Bemærk, at beholderen komprimeres en smule under vakuumprocessen, hvilket kan afstedkomme en knagende lyd. Det er helt normalt og påvirker ikke resultatet.
6. Luk låget og tryk hårdt, indtil du hører et klik fra begge sider af apparatet. Tryk på knappen Canister, hvorefter vakuumpakningsprocessen starter.
7. Når beholderen er under tryk indikeres dette ved at knappen "Pressure indicator" er trykket ned.
8. Apparatet lukker automatisk efter ca. 1 minut og Canister-lampen slukker.
9. Lad det marinerede kød/fisk hvile i 30 sekunder i beholderen under vakuumtryk.
10. Tryk på knappen "Vacuum release" på beholderens låg og gentag punkt 5-9 ovenfor fire gange for at få det bedste resultat.
11. Efter 4. gentagelse lader du kødet/fisken marinere under vakuumtryk i ca. 20 minutter. Dette gør, at marinaden lettere trænger ind i kødet.
12. Du åbner vakuumbeholderens låg ved at trykke på knappen "Vacuum release" på låget for at lufte på trykket, hvorefter låget kan tages af.
13. Vakuumbeholderen kan rengøres og vaskes i opvaskemaskine (ikke låget) efter brug. Brug aldrig opløsningsmidler ved rengøring.
14. Hvis det ser ud til, at der er kommet snavs ind under det hvide beskyttelseslæg på lågets underside, kan beskyttelseslægget fjernes og vaskes i hånden. Tør derefter undersiden på vakuumbeholderens låg med en fugtig klud, før beskyttelseslægget sættes tilbage. Kontrollér, at beskyttelseslægget er korrekt placeret. Bemærk, at ikke hele låget skal vaskes i hånden, men kun det hvide beskyttelseslæg.
15. **OBS!** Vakuumbeholder og låg må ikke bruges i mikroovn.

### Datomarkering på marinating box

På låget af vakuumbeholderen kan du nemt angive pakkedato og måned ved at skyde markørerne til den aktuelle dato.

## Forberedelsesguide til forskellige råvarer

### Kød og fisk:

For at opnå det bedste resultat bør råvarerne fryses i ca. 1-2 timer, inden de vakuumpakkes for at bevare saftighed og tekstur. Hvis det ikke er muligt at fryse råvarerne inden, lægges 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 får grøntsagerne til at miste farve og smag.





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

Når vakuumpakkede grøntsager skal fryses, bør de først fryses 1-2 timer, før de vakuumpakkes. Fordel de adskilte 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 vakuumforsegel 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 den i køleskab.

### **Frugt:**

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

### **Bagværk:**

Hvis du skal vakuumpakke blødt bagværk, anbefales det at anvende en vakuumbeholder, så formen på bagværket bevares. Hvis du derimod vil anvende en vakuumpose, bør bagværket fryses i 1-2 timer, inden det vakuumpakkes. Det er også 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. Benyt 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 der lægges et kaffefilter eller køkkenrulle mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen. Sørg for, at filteret/køkkenrullen ikke havner i forseglingen. Du kan også vakuumpakke indholdet 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. Du får det bedste resultat ved at anvende en vakuumbeholder for at undgå, at de vakuumpakkede snacks smuldrer helt.

## Væske:

Før du vakuumpakker væske, f.eks. supper og bouillon, fryses væsken i en fryseegnet beholder eller i en isterningbakke, indtil væsken er gennemfrossen. Tag derefter den frosne væske ud af beholderen og vakuumpak den i en vakuumpose eller vakuumbeholder. Læg derefter vakuumposen/vakuumbeholderen i fryseren. Bemærk, at hvis væske vakuumpakkes direkte i en vakuumbeholder uden forudgående frysning kan beholderen tage skade og revne, når den ligger i fryseren.

## Generelle regler ved håndtering af fødevarer

- Vask altid hænder, overflader og redskaber, der skal anvendes ved håndtering og vakuumpakning.
- Så snart friskvarer er pakket, bør de med det samme sættes i køleskab eller nedfryses. De må ikke opbevares ved stuetemperatur.
- Råvarer, der er opvarmet eller tøet op, bør spises omgående.
- Konserves og fabriksvakuumpakket mad, der åbnes, kan vakuumpakkes igen. Følg instruktionerne i brugsanvisningen og opbevar fødevarerne som beskrevet i anbefalingerne.
- Spis ikke optøede fødevarer, der har været opbevaret ved stuetemperatur i over fem timer.
- Fordel vakuumposerne/-beholderne spredt i køleskabet eller fryseren, så nedkøles/fryses de hurtigere.
- Bemærk, at vakuumpakning ikke er det samme som konservering.

## Anbefalinger ved opbevaring

Type af råvare	Opbevaring	Anbefalet opbevarings-tilbehør	Holdbarhed ved vakuumpakning	Holdbarhed uden vakuumpakning
<b>Kød og fisk</b>				
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
<b>Ost</b>				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uger
Parmesan	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4-8 måneder	1-2 uger

<b>Grøntsager</b>				
Asparges	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Majs	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Ærter	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Køl	Vakuumbeholder	2 uger	3-6 dage
<b>Frugt</b>				
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
<b>Bær</b>				
Hindbær	Køl	Vakuumbeholder	1 uge	1-3 dage
Brombær	Køl	Vakuumbeholder	1 uge	1-3 dage
Jordbær	Køl	Vakuumbeholder	1 uge	1-3 dage
Blåbær	Køl	Vakuumbeholder	2 uger	3-6 dage
Tranebær	Køl	Vakuumbeholder	2 uger	3-6 dage
<b>Bagværk</b>				
Bagels	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Brød	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkager	Stuetemperatur	Vakuumbeholder	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stuetemperatur	Vakuumbeholder	3-6 uger	1-2 uger
<b>Kolonialvarer</b>				
Gryn	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Pasta	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Ris	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Mel	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
Sukker	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	6 måneder
<b>Nødder</b>				
Mandler	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Peanuts	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
<b>Kaffe</b>				
Kaffebønner	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 år	3 måneder



Kaffepulver	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholder	5-6 måneder	1 måned
<b>Væske</b>				
Suppe	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Sauce	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder
Stuvning	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1-2 år	3-6 måneder

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.

### Rengøring af apparatet

- Apparat og ledning må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anvend ikke skrappe rengøringsmidler, da apparatet kan blive beskadiget
- Anvend en fugtig klud og lidt mildt opvaskemiddel til at fjerne rester og støv på apparatets dele. Tør delene med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets forseglingsstrimmel og den nederste pakning ved forsigtigt at fjerne dem fra apparatet. Skyl dem i vand og lad dem tørre omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads. Sørg for at de placeres korrekt, så der ikke opstår luftlækage ved brug. Den øverste pakning kan tørres af med en fugtig klud. Hvis en pakning går i stykker, skal den udskiftes med en ny (pakninger kan bestilles hos OBH Nordica 43 350 350).

### Rengøring af vakuumposer

- Vask vakuumposerne i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Hvis vakuumposerne vaskes i opvaskemaskine, vendes indersiden af vakuumposerne udad, hvorefter de lægges i opvaskemaskinens øverste kurv, så hele posens overflade kommer i kontakt med vand.
- Lad vakuumposerne tørre omhyggeligt efter rengøring.

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

### Rengøring af vakuumbeholdere:

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

### Udskiftning af teflontape

Hvis varmelegemet's teflontape bliver beskadiget eller løsnes, skal det udskiftes (kan bestilles hos OBH Nordica 43 350 350).





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

### Opbevaring:

- Opbevar apparatet på en plan flade uden for børns rækkevidde.
- Tryk ikke låget ned, så det låses under opbevaring, da det kan ødelægge apparatets pakninger.
- Ledningen rulles op i ledningsopbevaringen under apparatet.

### Problemløsning

Problem	Årsag/løsning
Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumsforsegle posen.	Kontrollér, at stikket er sat i en stikkontakt.  Kontrollér, om ledningen er beskadiget.  Kontrollér at vakuumposen er korrekt placeret i apparatet (se tidligere beskrivelse).
Apparatet forseglar ikke vakuumposen efter vakuumprocessen.	Apparatet er forsynet med en indbygget vakuumsensor. Apparatet slår ikke over til forsegling, hvis der ikke er opnået et tilstrækkeligt tryk under vakuumprocessen.  Kontrollér forseglingsstrimlen og fjern eventuel snavs.  Kontrollér pakningerne og tag den nederste pakning ud for at rengøre den, hvis det er nødvendigt. Hvis pakningerne er beskadiget, skal de udskiftes.  Vakuumposen kan lække. Kontrollér posen ved at forsegle den med lidt luft i og sænke den ned i vand. Hvis der kommer bobler ud af posen, lækker den. Forsegl posen igen eller benyt en ny pose.  Snavs eller væske i poseåbningen kan gøre det svært at forsegle posen. Åbn posen og tør rundt om åbningen, inden den placeres jævnt over forseglingsstrimlen.





Der er stadig luft tilbage efter vakuumpakkeprocessen.

Lækage langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tør poseåbningen/låget, før forseglingen påbegyndes. Snavs eller væske i poseåbningen kan gøre det svært at forsegle posen. Åbn posen og tør åbningen af, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.

Sørg for, at poseåbningen ligger over forseglingsstrimlen og i vakuumkanalen.

Kontrollér, at pakningerne er hele, rene og korrekt placeret.

Vakuumposen kan lække. Kontrollér posen ved at forsegle den med lidt luft i og sænke den ned i vand. Hvis der kommer bobler ud af posen, lækker den. Forsegl posen igen eller benyt en ny pose. Anvend kun vakuumposer/beholdere fra OBH Nordica.

Kontrollér, om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller og lign.).

Det anbefales at efterlade ca. 7 cm mellem posens indhold og posens åbning. Men hvis der er for meget luft mellem posens indhold og posens åbning kan det være vanskeligt at få alt luften ud af posen under vakuumpakningsprocessen. I sådanne tilfælde anbefales det at forkorte posens længde en anelse.





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

## Bortskaffelse af udtjent apparat



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 genbrugsstation.

## Reklamation

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







## OBH Nordica Denmark A/S

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

## Tekniske data

OBH Nordica 7945  
220-240 V~ 50 Hz  
120 W

## Startpakke

Dette apparat leveres med en startpakke, der indeholder følgende:

- 1 x Food Sealer-rulle – Small – 3 m x 22 cm
- 1 x Food Sealer-rulle – Large – 3 m x 28 cm
- 5 x vakuumposer – Small
- 5 x vakuumposer – Large

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

2 ruller posemateriale: 3 m x 22 cm

2 ruller posemateriale: 3 m x 28 cm

Vakuumposer 50 stk., 22x30 cm

Vakuumposer 35 stk., 28x40 cm

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

Flaskeforsegler 2 stk.

Lunchboxe 2 stk. (1x600 ml, 1x800 ml)

Marinating box 2,8 liter

modelnr. 7953

modelnr. 7954

modelnr. 7955

modelnr. 7956

modelnr. 7957

modelnr. 7960

modelnr. 7961

modelnr. 7962



Ret til løbende ændringer forbeholdes.



## Sikkerhetsinstruksjoner

1. Les nøye gjennom bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den til fremtidig bruk.
2. Apparatet skal bare kobles til 220–240 volt vekselstrøm og må bare brukes til det som det er beregnet til.
3. Dra alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet skal aldri senkes ned i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkludert barn fra 8 år og oppover) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende kunnskap om eller erfaring med apparatet, hvis bruken skjer under overvåking av eller etter instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte, fra en person som har ansvar for deres sikkerhet og for at de er klar over mulig risiko.
6. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid oppfatte og forstå potensiell risiko. Lær barn ansvarsfull bruk av elektriske apparater.
7. Barn skal ikke utføre rengjøring og vedlikehold hvis de ikke er over 8 år og under overvåking.
8. Plasser apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er under 8 år.
9. Sørg for at ledningen ikke henger fritt ned fra benkeplaten.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller liknende.
11. Apparatet skal bare brukes under oppsyn.
12. Ikke ta på varmelementet når dette er varmt.



13. Sørg for at væske ikke suges inn i apparatets pumpesystem.
14. Bruk bare originaltilbehør fra OBH Nordica.
15. Kontroller alltid apparat, ledning og støpsel før bruk. Hvis ledningen er skadet, må den byttes av produsenten, autorisert serviceverksted eller kvalifisert person for å unngå fare.
16. Ekstra beskyttelse anbefales ved å installere jordfeilbryter med merkestrøm på 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
17. Apparatet er bare til privat bruk.
18. Hvis produktet brukes til annet enn det er beregnet for, eller hvis det brukes uten å respektere bruksanvisningen, er brukeren selv ansvarlig for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet som oppstår på grunn av dette, dekkes ikke av reklamasjonsretten.

## **Gratulerer med kjøpet!**

Dette Food Sealer-apparatet kommer til å forandre dine innkjøpsrutiner og måten du oppbevarer råvarer på. Når du først har prøvd ut vakuumpakking av råvarene, kommer dette til å bli en uunnværlig del av matlagingen.

## **Oksygen er ferske matvarers verste fiende!**

Den viktigste årsaken til at matvarer mister næringsverdi, konsistens, smak og kvalitet er oksygen. Oksygen forårsaker også fryseskader på matvarer som oppbevares i fryseren, og legger til rette for utvikling av mikroorganismer. Derfor er det ikke optimalt med tradisjonelle oppbevaringsmetoder, slik som vanlige plastposer og -bokser, siden de kapsler inn både luft og mat.

Vakuumpakking fjerner oksygenet, og dermed holdes maten fersk samtidig som smaken beholdes lenger. Fjerning av oksygen og oppbevaring i kjøleskapet eller fryseren kan også hemme tilvekst av mikroorganismer, som senere kan utvikle seg til mugg, gjær og bakterier.

## **Med OBH Nordicas Food Sealers sparer du både tid og penger!**

OBH Nordica Food Sealers gjør det mulig å oppbevare mat opptil 5 ganger lenger enn med tradisjonelle oppbevaringsmetoder. Det gjør at du kan:

- Spare penger ved å kjøpe store pakninger og vakuumpakke maten til senere bruk, slik at du unngår svinn.



- Spare tid ved å lage store mengder samtidig og fryse ned praktiske porsjonsstørrelser i vakuumposer.

Du kommer også til å spare tid når du bruker Food Sealer til marinerings av kjøtt og fisk. Vakuumpakking åpner kjøttets/fiskens porer, slik at marineringsprosessen bare tar noen få minutter i stedet for flere timer.

Ved å fjerne luften i pakningen, unngår man også fryseskader på råvarene.

### Viktig!

Vakuumpakking er ikke det samme som konservering, og det kan ikke hindre at maten blir gammel. Det kan imidlertid forsinke prosessen.

Vakuumpakking er ikke et alternativ til nedkjøling eller frysing. Kjølevarer skal fremdeles oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking.

Hvis temperaturen i kjøleskapet i lengre tid ligger over +4 °C, fremmes veksten av skadelige mikroorganismer. Temperaturen bør derfor ligge under +4°C.

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

## Apparatets deler

1. **Vac & seal** – for vakuumpakking og forsegling.
2. **Pulse** - trykk på knappen for å starte vakuumpakking, trykk igjen for å avslutte. Gjentas deretter til ønsket resultat er oppnådd. Merk at denne funksjonen bare skal brukes for poser. Trykk deretter på Manual Seal for å forsegle. Du kan velge mellom vakuumtrykkene Normal eller Gentle.
3. **Moist** - gir kortere vakuumprosess for våte eller fuktige råvarer.  
**Dry** - gir lengre vakuumprosess for tørre råvarer uten fukt, (forhåndsinnstilt tid er Dry).
4. **Gentle** - for myke og ømfintlige råvarer som trenger mindre vakuumtrykk.  
**Normal** - for vanlige råvarer (forhåndsinnstilt trykk er Normal).
5. **Canister** - brukes bare ved vakuumpakking i beholder.
6. **Manual Seal** - denne knappen har to funksjoner:
  - for forsegling av rulleplast
  - under vakuumpakking (Vac & seal) stopper denne knappen pumpen umiddelbart og forseglar deretter posen.
7. **Slangetilkobling** – ved forsegling av beholdere og flasker.
8. **CANCEL** – avslutter en pågående prosess.
9. **Luftutsug** - ikke dekk over inntaket med med vakuumposen ved vakuumpakking/forsegling.
10. **Vakuumkanal** – plasser den åpne enden av posen i vakuumkanalen. Luften dras ut av posen, og vakuumkanalen fanger opp eventuell væske fra posen.
11. **Forseglingsremse** – forseglar posen (avtakbar).
12. **Nedre pakning** – avtakbar.
13. **Øvre pakning** – avtakbar.

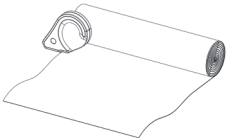
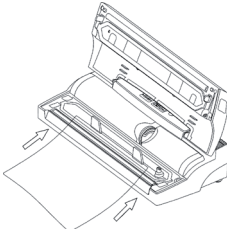
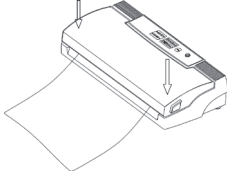
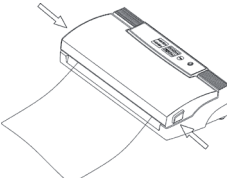


14. **Forseglingsselement + teflonteip** – forseglar vakuumposen.
15. **Posekniv** - ta kniven ut av konsollen, og dra kniven langs rulleplasten til ønsket lengde.
16. **Frigjøringsknapper** - for åpning og stenging av lokk.

## Bruksanvisning

### Klargjøre en vakuumpose av rulleplast

Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).

1.  Åpne apparatet og ta ut posekniven. Dra ut passende lengde av plasten, og dra posekniven langs posen, som vist på bildet. Tilpass lengden, slik at det er minst 7 cm mellom posens innhold og vakuumposens åpning. Bruk bare rulleplast fra OBH Nordica.
2.  Legg deretter den ene kortenden av plasten over forseglingsselementet og ned i vakuumkanalen. Kontroller at hele kortenden går ned i vakuumkanalen.
3.  Lukk lokket og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet.
4. Trykk på Manual Seal-knappen for å starte forseglingen. Signallampen tennes. Når signallampen slukkes, er forseglingen ferdig.
5.  Trykk inn utløserknappene på hver side av apparatet for å åpne lokket. Ta ut den ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til bruk til vakuumpakking. La apparatet hvile 1 minutt mellom hver vakuumprosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles for tidlig.

### Viktige tips ved vakuumforsegling

- Ikke legg for mange ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.
- Sørg for at vakuumposen er tørr i poseåpningen, ellers kan ikke posen forsegles på riktig måte.
- Strekk poseåpningen før du legger den mot forseglingsselementet for å få bort eventuelle folder og ujevnheter.





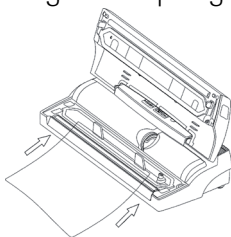
- Ikke legg skarpe objekter som fiskebein og harde skall i vakuumposen, siden disse kan stikke hull på posen. Bruk vakuumbeholderen til dette formålet.
- Under vakuumpakningsprosessen kan væske og andre partikler havne i vakuumpumpen og føre til at pumpen tettes igjen og skader apparatet. For å hindre dette anbefaler vi du fryser ned flytende innhold i en frysesikker beholder før det vakuumpakkes i vakuumpose eller vakuumbeholder. Vær oppmerksom på at dersom væske vakuumpakkes direkte i en vakuumbeholder uten å fryses først, kan beholderen ta skade og sprekke når den ligger i fryseren. Se også avsnittet Forberedelsesveiledning for forskjellige råvarer.
- Hvis du skal vakuumpakke kjøtt eller andre fuktige matvarer, kan du legge litt tørkepapir mellom innholdet og poseåpningen. Ved vakuumpakking av mel, korn og annet pulverinnhold kan du legge et kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. Kontroller at papiret/filteret ikke plasseres i forsegleren.
- Vær oppmerksom på at vakuumpakkede ferskvarer skal oppbevares i kjøleskap eller fryser. Husk at vakuumforsegling ikke er det samme som konservering, men bare bidrar til å forlenge holdbarheten.
- Husk at matvarer med høyt fettinnhold kan harskne hvis de oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker som epler, bananer, poteter og rotfrukter forlenger ikke holdbarheten hvis de ikke skrelles først.

## Vakuumpakking

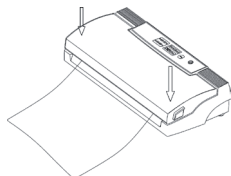
### Vakuumpakking med vakuumpose

1. Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).
2. Legg innholdet som skal vakuumpakkes, i en vakuumpose, og la det være minst 7 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning. Bruk bare vakuumposer/rulleplast fra OBH Nordica.
3. Sørg for at åpningen på vakuumposen er ren, tørr og uten folder.

4. Plasser vakuumposens åpning over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen. Kontroller at vakuumposen ikke dekker luftinntaket.



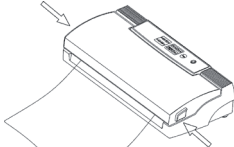
5. Lukk lokket og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet.





6. Velg hastighet avhengig av hva som skal vakuumpakkes: Velg Dry-knappen for tørt innhold og Moist-knappen for ømfintlig/fuktig innhold.
7. Trykk deretter på Normal-knappen for ikke ømfintlig innhold eller Gentle-knappen for mykt og ømfintlig innhold.
8. Trykk på Vac & Seal-knappen. Signallampen tennes, og vakuumprosessen starter. Når vakuumpakkingen er ferdig, tennes også Manual Seal-knappen og posen forsegles. Når forseglingen er ferdig, slukker signallampen.

**Merk: Dette apparatet oppnår et svært høyt vakuumtrykk under vakuumforseglingsprosessen. For å unngå at skjørt innholdt knuses av det høye trykket, må du holde et øye med vakuumposen og trykke på Manual Seal-knappen hvis du ønsker å avbryte prosessen tidligere. Da slutter apparatet å pumpe og går direkte over til å forsegle vakuumposen.**

9.  Trykk inn utløserknappene på hver side av apparatet for å åpne lokket. Ta ut posen med det vakuumpakkede innholdet. La apparatet hvile 1 minutt mellom hver vakuumprosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles for tidlig.

10. Tørk bort eventuell væske og eventuelle partikler i vakuumkanalen etter hver vakuumpakkingsprosess.
11. Vær nøye med at ingen væske suges inn i apparatet. Skader som følge av dette, dekkes ikke av reklamasjonsretten.

### Pulsfunksjon

Denne funksjonen brukes først og fremst til vakuumpakking der du vil ha liten vakuumeffekt, for eksempel tomater, chips eller liknende. Eller hvis du har fuktige råvarer eller saus, der du bare vil suge ut litt luft av posen og deretter stoppe apparatet før væsken komprimeres.

Velg hastighet avhengig av hva som skal vakuumpakkes: Velg Dry for tørt innhold og Moist for ømfintlig/fuktig innhold og en mer skånsom hastighet.

Trykk deretter på Normal-knappen for ikke ømfintlig innhold eller Gentle for mykt og ømfintlig innhold.

Trykk deretter på Pulse-knappen gjentatte ganger til ønsket resultat er oppnådd. Forsegle deretter posen ved å trykke på Manual Seal-knappen. Når signallampen er slukket, er posen forseglet.

**Når du er ferdig, drar du ut støpselet fra vegguttaket. IKKE trykk ned lokket slik at det låses. Dette er for å unngå at formen på pakningene endres og dermed påvirker apparatets funksjon.**

### Optiming og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose

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



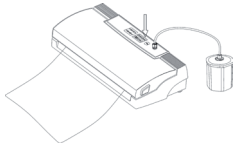


Åpne posen ved å klippe av et hjørne på posen, slik at det kan komme luft inn, dersom vakuumposen skal tines/varmes i mikrobølgeovn. Posene skal ikke brukes til å lage mat i, men er bare laget for opptining/oppvarming.

Posen kan varmes opp ved å legges i en gryte med kokende vann.

**OBS!** Gjenbruk aldri poser som har vært brukt i mikrobølgeovn eller som har ligget i kokende vann.

### Vakuumpakking med canister (tilbehør 7957)

1. Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).
2. Kontroller at vakuumbeholderen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i vakuumbeholderen, men ikke over maksnivået. Sett på lokket på vakuumbeholderen.
4.  Bytt ut den ene av slangens tilkoblinger (hunn) med hanntilkoblingen som medfølger i pakningen til vakuumpakkeren. Trykk deretter den ene tilkoblingen fast på apparatets slangetilkobling (7) og den andre enden i hullet på vakuumbeholderens lokk.
5. Velg hastighet avhengig av hva som skal vakuumpakkes: Trykk på Normal-knappen for normal hastighet, eller Gentle-knappen for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. Gentle-innstillingen er særlig nyttig for myke og sensitive råvarer.
6. Vri låsen på lokket til SEAL-posisjonen.
7. Lukk lokket på apparatet og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet. Trykk på Canister-knappen, og vakuumpakkingsprosessen starter umiddelbart.
8. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket.
9. Apparatet stopper automatisk når tilstrekkelig vakuumpressur er oppnådd. Canister-lampen slukkes deretter, og vakuumprosessen er deretter ferdig.
10. Trykk med hånden på lokket, og dra vakuumslangen ut fra lokket. Vær nøye med å kontrollere at låsen på lokket peker mot SEAL når du drar ut slangen.
11. For å teste resultatet kan du prøve å løfte på lokket.
12. Vri låsen på lokket fra SEAL til OPEN for å åpne vakuumbeholderens lokk. Deretter kan du løfte av lokket.
13. Vakuumbeholderen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer under Rengjøring og vedlikehold.
14. **OBS!** Vakuumbeholderen og lokket skal ikke brukes i mikrobølgeovn.

### Vakuumpakking med lunchbox (tilbehør 7961)

1. Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).
2. Kontroller at lunchboxen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i lunchboxen, men kontroller at det er ca. 1 cm igjen opp til kanten. Sett lokket på vakuumbeholderen, og kontroller at det sitter ordentlig.







4. Ta av koblingen fra den ene enden av den medfølgende slangen, slik at slangen nå har to hann-ender. Trykk fast den ene hann-enden på apparatets slangetilkobling (7), og sett deretter den andre enden på adapteren. Trykk deretter adapteren fast mot lokkets vakuumentilkobling.
5. Velg hastighet avhengig av hva som skal vakuumpakkes: Trykk på Normal-knappen for normal hastighet, eller Gentle-knappen for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. Gentle-innstillingen er særlig nyttig for myke og sensitive råvarer.
6. Lukk lokket på apparatet og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet. Trykk på Canister-knappen, og trykk med hånden på lokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom lunchbox og lokk. Vakuumpakningsprosessen starter umiddelbart.
7. Når den grå gummiknappen på adapteren går ned, er det oppnådd tilstrekkelig vakuumentrykk. Løft adapteren bort fra vakuumentilkoblingen på lokket, og test deretter resultatet ved å prøve å løfte på lokket.
8. Når lokket skal tas av, løfter du på den grå gummipakningen i lokkets vakuumentilkobling for å lette på vakuuet. Deretter kan du løfte av lokket.
9. Lunchboxen og lokket kan vaskes i den øverste skuffen i oppvaskmaskinen etter bruk.
10. Lunchboxen og lokket kan brukes i mikrobølgeovnen, men husk at **vakuuet må slippes ut** før du setter den i mikrobølgeovnen. Lunchboxen kan også oppbevares i fryseren, men i så fall holder den **ikke** på vakuuet.

Hvis vakuumprosessen ikke lykkes, kan det skyldes følgende:

- det er væske/matrester under kanten på lokket. Kontroller alltid at boksen og kantene på lokket er rene og tørre.
- væske/matrester har kommet inn i adapteren. Adapteren må i så fall kasseres.
- slangen lekker i en av endene. Kontroller at slangen omslutter tilkoblingene ordentlig.
- urenheter har satt seg fast under den grå gummipakningen midt i lokket. Løft den forsiktig, og rengjør.
- ved vakuumpakking i beholder må lokket til apparatet holdes lukket.

### **Vakuumpakking i marinating box (tilbehør 7962)**

1. Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).
2. Kontroller at vakuumbeholderen, lokket og pakningene er rene og tørre.
3. Legg råvarene i vakuumbeholderen, men ikke over beholderens maksnivå. Sett på lokket på vakuumbeholderen.
4. Bytt ut den ene av slangens tilkoblinger (hunn) med hanntilkoblingen som medfølger i pakningen til vakuumpakkeren. Trykk deretter den ene tilkoblingen fast på apparatets slangetilkobling (7) og den andre enden i hullet på vakuumbeholderens lokk.
5. Velg hastighet avhengig av hva som skal vakuumpakkes: Trykk på Normal-knappen for normal hastighet, eller Gentle-knappen for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. Gentle-innstillingen er særlig nyttig for myke og sensitive råvarer.





6. Lukk lokket på apparatet og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet. Trykk på Canister-knappen, og vakuumprosessen starter umiddelbart. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket. Vær oppmerksom på at beholderen komprimeres litt i løpet av vakuumprosessen. Du kan derfor høre en knakelyd. Dette er normalt og påvirker ikke resultatet.
7. Apparatet slås av automatisk etter ca. 1 minutt, og Canister-lampen slukkes.
8. Trykk med hånden på lokket, og dra vakuumslangen ut når apparatet slås av.
9. Når beholderen er under trykk, indikeres det med at knappen Pressure indicator er trykket ned.
10. For å teste vakuumporseglingen kan du prøve å løfte på lokket.
11. For å åpne vakuumbeholderens lokk trykker du på Vacuum release-knappen på lokket for å lette på trykket. Deretter kan du løfte av lokket.
12. Vakuumbeholderen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Bruk aldri løsemidler ved rengjøring.
13. Hvis det har kommet smuss under det hvite beskyttelseslokket, på lokkets underside, kan beskyttelseslokket tas av og vaskes for hånd. Tørk deretter av undersiden av lokket på vakuumbeholderen med en fuktig klut før beskyttelseslokket settes tilbake igjen. Kontroller at beskyttelseslokket sitter ordentlig på plass. Vær oppmerksom på at det bare er det hvite beskyttelseslokket som kan vaskes for hånd, ikke hele lokket.
14. **Obs!** Vakuumbeholderen og lokket skal ikke brukes i mikrobølgeovn.

En råvare som vakuumpakkes i en vakuumbeholder og oppbevares i kjøleskap, holder seg frisk opptil 5 ganger lenger enn råvarer som ikke er vakuumpakket. Før du bruker råvaren må du kontrollere statusen for vakuumtrykket i beholderen. Hvis Pressure Indicator-knappen er trykket inn, er beholderen fortsatt under trykk. Hvis den ikke er trykket inn, bør råvaren kontrolleres nøye før den spises.

Hvis beholderen oppbevares i fryseren, holder vakuumtrykket i opptil 1 måned. Råvarene kan så klart oppbevares lenger enn dette i fryseren, selv om beholderen ikke er under trykk. Kontroller statusen for vakuumtrykket i henhold til tidligere instruksjoner.

## Marinere under vakuumtrykk

Marineringsprosessen påskyndes hvis den utføres under vakuumtrykk, ettersom vakuumtrykket åpner porene i råvarene, slik at marinaden absorberes fortere. Det betyr at marineringen bare tar noen få minutter i stedet for timer.

### Marinering i vakuumpose

Ha marinaden i en vakuumpose sammen med råvarene, og vakuumpakk i henhold til tidligere beskrivelse. Vær nøye med å tilsette tilstrekkelig med marinade, slik at alt innhold dekkes. For å oppnå best mulig resultat bør du marinere i minst 30 minutter i vakuumposen før du klipper den opp.





## Marinering i canister (tilbehør 7957)

For å få en enda mer effektiv marineringsprosess kan du marinere fisk/kjøtt i en vakuumbeholder ved å følge instruksjonene nedenfor:

1. Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).
2. Kontroller at vakuumbeholderen og lokket er rene og tørre.
3. Ha marinaden sammen med fisk/kjøtt i vakuumbeholderen, og vær nøye med å ikke overskride maksnivået. Sett på lokket på vakuumbeholderen.
4. Bytt ut den ene av slangens tilkoblinger (hunn) med hanntilkoblingen som medfølger i pakningen til vakuumpakkeren. Trykk deretter den ene tilkoblingen fast på apparatets slangetilkobling (7) og den andre enden i hullet på vakuumbeholderens lokk.
5. Kontroller at lokket står i OPEN-posisjonen.
6. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket.
7. Lukk lokket på apparatet og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet. Trykk på Canister-knappen, og vakuumprosessen starter umiddelbart. Apparatet stopper automatisk når tilstrekkelig vakuumtrykk er oppnådd.
8. La de marinerte råvarene hvile under vakuumtrykk i beholderen i 30 sekunder.
9. Trykk deretter inn frigjøringsknappene på sidene av apparatet, og løft litt på lokket for å slippe ut luft av beholderen.
10. Gjenta punkt 5 til 9 fire ganger for best resultat.
11. Etter å ha gjentatt fire ganger, vrir du låsen på lokket til SEAL og lar råvarene marinere under vakuumtrykk i 20 minutter. Dette gjør at marinaden lettere trenger inn i råvaren.
12. Trykk med hånden på lokket, og dra vakuumslangen ut fra lokket. Vri låsen på lokket fra SEAL til OPEN for å åpne lokket på vakuumbeholderen. Deretter kan du løfte av lokket.

## Marinering i marinating box (tilbehør 7962)

1. Plasser apparatet på en flat overflate, og koble støpselet til et vegguttak (signallampene Normal og Dry tennes).
2. Kontroller at vakuumbeholderen, lokket og pakningene er rene og tørre.
3. Ha marinaden sammen med fisk/kjøtt i vakuumbeholderen, og vær nøye med å ikke overskride maksnivået. Sett på lokket på vakuumbeholderen.
4. Bytt ut den ene av slangens tilkoblinger (hunn) med hanntilkoblingen som medfølger i pakningen til vakuumpakkeren. Trykk deretter den ene tilkoblingen fast på apparatets slangetilkobling (7) og den andre enden i hullet på vakuumbeholderens lokk.
5. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket. Vær oppmerksom på at beholderen komprimeres litt i løpet av vakuumprosessen. Du kan derfor høre en knakelyd. Dette er normalt og påvirker ikke resultatet.
6. Lukk lokket og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sidene av apparatet. Trykk på Canister-knappen, og vakuumprosessen starter umiddelbart.





7. Når beholderen er under trykk, indikeres det med at knappen Pressure indicator er trykket ned.
8. Apparatet slås av automatisk etter ca. 1 minutt, og Canister-lampen slukkes.
9. La marinert kjøtt/fisk hvile i 30 sekunder i beholderen under vakuumtrykk.
10. Trykk på Vacuum release-knappen på lokket på beholderen, og gjenta deretter punkt 5-9 ovenfor 4 ganger for å oppnå best mulig resultat.
11. Etter å ha gjentatt prosessen for fjerde gang, lar du kjøttet/fisken marineres under vakuumtrykk i ca. 20 minutter. Dette gjør at marinaden lettere trenger inn i kjøttet.
12. For å åpne vakuumbeholderens lokk trykker du på Vacuum release-knappen på lokket for å lette på trykket. Deretter kan du løfte av lokket på vakuumbeholderen.
13. Vakuumbeholderen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Bruk aldri løsemidler ved rengjøring.
14. Hvis det har kommet smuss under det hvite beskyttelseslokket, på lokkets underside, kan beskyttelseslokket tas av og vaskes for hånd. Tørk deretter av undersiden av lokket på vakuumbeholderen med en fuktig klut før beskyttelseslokket settes tilbake igjen. Kontroller at beskyttelseslokket sitter ordentlig på plass. Vær oppmerksom på at det bare er det hvite beskyttelseslokket som kan vaskes for hånd, ikke hele lokket.
15. **OBS!** Vakuumbeholderen og lokket skal ikke brukes i mikrobølgeovn.

### Datomerking på marinating box

På lokket av vakuumbeholderen kan du enkelt stille inn pakningsdag og -måned ved å vri markørene slik at de peker på den aktuelle datoen.

Forberedelsesveiledning for forskjellige råvarer

### Kjøtt og fisk:

For å oppnå best mulig resultat bør råvarene fryses i ca. 1–2 timer før de vakuumpakkes for å beholde saftighet og tekstur. Hvis det ikke er mulig å fryse råvarene, kan du legge tørkepapir mellom kjøttet/fisken og poseåpningen. Vær nøye med at papiret ikke havnet i forseglingen.

Vær oppmerksom på at storfekjøtt kan se mørkere ut når det vakuumpakkes, ettersom oksygenet tas bort i prosessen.

### Grønnsaker:

Grønnsaker bør forvelles før de vakuumpakkes, ettersom alle grønnsaker avgir gasser ved oppbevaring. Forvelling stopper dessuten enzymprosessen, som kan føre til at grønnsakene mister farge og smak.

Skrell grønnsakene, og forvell dem deretter ved å dyppe dem i kokende vann og koke dem til de mykner litt, men fremdeles har beholdt en stor grad av fasthet. Legg dem deretter direkte i kaldt vann for å avbryte kokeprosessen. La vannet deretter renne av før de vakuumpakkes.





Når grønnsakene skal fryses, bør de først føyfryses i 1–2 timer. Plasser dem separat på et bakepapir eller lignende for å unngå at de fryser sammen til en stor klump. Legg deretter de fryste grønnsakene i en vakuumpose, og vakuumforsegle posen. Legg deretter vakuumposen i fryseren. Obs! Fersk sopp, løk og hvitløk bør aldri vakuumpakkes pga. faren for anaerobe bakterier.

### **Bladgrønnsaker:**

For å få best mulig resultat bør du bruke en vakuumbeholder for vakuumpakking av bladgrønnsaker. Skyll grønnsakene, og la dem tørke på et tørkepapir eller lignende. Vakuumpakk dem senere i en vakuumbeholder, og oppbevar den i kjøleskapet.

### **Frukt:**

Frukt med skall bør skrelles før den vakuumpakkes. Føyfrys gjerne frukt i 1–2 timer før den vakuumpakkes. Spre frukten på et bakepapir eller lignende, slik at den ikke fryser sammen til en stor klump. Vakuumpakk den senere i en vakuumpose, og legg den i fryseren. Hvis du vil oppbevare frukten i kjøleskapet, bør vakuumpakke den i en vakuumbeholder.

### **Bakverk:**

Hvis du vil vakuumpakke mykt bakverk, anbefaler vi at du bruker en vakuumbeholder, slik at formen bevares. Hvis du likevel vil bruke en vakuumpose, bør du først føyfryse bakverket i 1–2 timer. Du kan så klart også vakuumpakke kakedeig, paier og kakemikser til senere bruk.

### **Hard ost:**

For å holde osten fersk bør den vakuumpakkes hvis den ikke skal brukes på et par dager. Bruk en ekstra stor vakuumpose, slik at du kan bruke den om igjen hvis du skal vakuumpakke samme ost igjen senere. Obs! Myk ost bør ikke vakuumpakkes pga. faren for anaerobe bakterier.

### **Pulver og mel:**

For å unngå at det kommer partikler i vakuumpumpen, bør du legge et kaffefilter eller tørkepapir mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen. Kontroller at filteret/papiret ikke havner i forseglingen. Du kan også vakuumpakke innholdet i originalpakningen ved å legge originalpakningen med innhold i en vakuumpose og deretter forsegle vakuumposen.

### **Snacks:**

Har du noe snacks til overs, holder det lenger hvis det vakuumpakkes. For å få best mulig resultat bør du bruke en vakuumbeholder til vakuumpakkingen, for å hindre at snacksen smuldrer opp.

### **Væske:**

Før du vakuumpakker væske, for eksempel suppe og buljong, må du føyfryse væsken i en fysesikker beholder eller isbitform til den er helt gjennomfrossen. Ta deretter den frosne væsken ut av formen, og vakuumpakk den i en vakuumpose eller vakuumbeholder. Legg vakuumposen/vakuumbeholderen i fryseren. Vær oppmerksom på at dersom væske vakuumpakkes direkte i en



vakuumbeholder uten å fryses først, kan beholderen ta skade og sprekke når den ligger i fryseren.

### Generelle regler ved håndtering av mat

- Vask alltid hender, overflater og andre redskaper som skal brukes til håndtering og vakuumpakking.
- Så snart du har pakket ferskvarer, bør de umiddelbart legges i kjøleskapet eller fryseren. Ferskvarer skal ikke oppbevares i romtemperatur.
- Råvarer som er oppvarmet eller tinet, bør konsumeres med det samme.
- Hermetikkmat og fabrikkvakuumpakket mat som åpnes, kan vakuumpakkes på nytt. Følg instruksjonene i bruksanvisningen, og oppbevar råvarene i henhold til anbefalingene.
- Ikke spis tinte råvarer som har vært oppbevart i romtemperatur i mer enn 5 timer.
- Fordel vakuumpakkene utover i kjøleskapet eller fryseren, slik at de kjøles raskere ned.
- Husk at vakuumpakking ikke er det samme som konservering.

### Anbefaling for oppbevaring

Type råvare	Oppbevaring	Anbefalt oppbevarings-tilbehør	Holdbarhet ved vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
<b>Kjøtt og fisk</b>				
Storfekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	6 måneder
Svinekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	6 måneder
Lam	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
<b>Ost</b>				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4–8 måneder	1–2 år
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumbeholder	4–8 måneder	1–2 år
<b>Grønnsaker</b>				
Asparges	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	8 måneder
Brokkoli	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	8 måneder
Kål	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	8 måneder
Mais	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	8 måneder
Erter	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	8 måneder
Salat/spinat	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3–6 dager
<b>Frukt</b>				
Aprikos	Fryser	Vakuumpose	1–3 år	6–12 måneder
Plommer	Fryser	Vakuumpose	1–3 år	6–12 måneder
Fersken	Fryser	Vakuumpose	1–3 år	6–12 måneder

Nektariner	Fryser	Vakuumpose	1–3 år	6–12 måneder
<b>Bær</b>				
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
<b>Bakverk</b>				
Bagels	Fryser	Vakuumpose	1–3 år	6–12 måneder
Brød	Fryser	Vakuumpose	1–3 år	6–12 måneder
Småkaker	Romtemp.	Vakuumbeholder	3–6 år	1–2 år
Kjeks	Romtemp.	Vakuumbeholder	3–6 år	1–2 år
<b>Dagligvarer</b>				
Korn	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/ vakuumbeholder	1–2 år	6 måneder
Sukker	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1–2 år	6 måneder
<b>Nøtter</b>				
Mandler	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumbeholder	2 år	6 måneder
<b>Kaffe</b>				
Kaffebønner	Fryser	Vakuumpose	2–3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumbeholder	5–6 måneder	1 måned
<b>Væske</b>				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1–2 år	3–6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1–2 år	3–6 måneder
Stuing	Fryser	Vakuumpose/ vakuumbeholder	1–2 år	3–6 måneder



## Rengjøring og vedlikehold

Dra alltid ut støpselet før rengjøring.

### Rengjøring av apparatet:

- Ikke dypp apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Ikke bruk ripende rengjøringsmidler, siden dette kan skade materialet.
- Bruk en fuktet klut og litt mildt oppvaskmiddel for å fjerne rester og støv rundt apparatets komponenter. Tørk med et kjøkkenhåndkle eller lignende.
- Rengjør apparatets forseglingsremse og den nedre pakningen ved å dra dem forsiktig løs fra apparatet. Skyll dem i vann og la dem tørke fullstendig før de settes tilbake. Vær nøye med å plassere dem riktig, slik at det ikke oppstår luftlekkasje ved bruk. Den øvre pakningen kan tørkes av med en fuktig klut. Hvis en pakning skulle bli ødelagt, må den byttes ut med en ny (kan bestilles fra OBH Nordica på 08-629 25 00).

### Rengjøring av vakuumposer:

- Vask vakuumposene i varmt vann og litt oppvaskmiddel.
- Hvis du skal vaske vakuumposene i oppvaskmaskinen, må du vrenge dem og legge dem i den øverste skuffen i oppvaskmaskinen, slik at hele posens overflate kommer i kontakt med vann.
- La vakuumposene tørke ordentlig etter rengjøring.

**OBS!** På grunn av smittefare skal du aldri gjenbruke vakuumposer som har inneholdt rått kjøtt, rå fisk eller fett. Gjenbruk aldri poser som har vært brukt i mikrobølgeovn eller som har vært i kokende vann.

### Rengjøring av vakuumbeholdere:

- Vakuumbeholderen kan rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel. Selve beholderen kan vaskes i den øverste skuffen i oppvaskmaskinen.
- Lokket tørkes av med en fuktig klut. Obs! Ikke dypp lokket i vann.
- Kontroller at alle delene er helt tørre før de brukes på nytt.

### Bytte av teflonteip

Hvis varmeelementets teflonteip har blitt skadet eller har løsnet, må den byttes ut med en ny teip (kan bestilles fra OBH Nordica på 08-629 25 00).

Kontroller at støpselet er trukket ut og at apparatet har kjølt seg ned. Åpne lokket og dra deretter bort den skadde teflonteipen. Dra deretter forsiktig bort beskyttelsesremsen fra den nye teipen. Vær forsiktig, slik at teipen ikke henger seg fast i noe eller kleber seg sammen. Hold teipen i begge ender, og fest den ene enden litt til venstre/høyre for varmeelementet, og strekk deretter teipen over hele elementet. Kontroller at det ikke er noen folder eller luftbobler på teipen og at den dekker hele elementet.

### Oppbevaring:

- Oppbevar apparatet på en flat overflate utenfor barns rekkevidde.
- Trykk ikke ned lokket slik at det låses ved oppbevaring. Dette er for å hindre at apparatets pakninger deformerer.
- Ledningen kan rulles opp i ledningsoppbevaringen under apparatet.







## Problemløsning

Problem	Årsak/løsning
Det skjer ingenting når jeg prøver å vakuumforsegle posen.	<p>Kontroller at støpselet er koblet til et vegguttak.</p> <p>Se etter skader på ledningen.</p> <p>Kontroller at vakuumposen er plassert på riktig måte i apparatet (se tidligere instruksjoner).</p>
Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.	<p>Apparatet har en innebygd vakuumsensor. Apparatet skifter ikke til forseglingsmodus med mindre det er oppnådd tilstrekkelig trykk i vakuumprosessen.</p> <p>Kontroller forseglingsremsen, og ta bort eventuell smuss.</p> <p>Kontroller pakningene, og ta ved behov ut den nederste for rengjøring. Hvis de er skadd, må de byttes ut med nye.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen ved å forsegle den med litt luft i og senere senke den i vann. Hvis det kommer bobler fra posen, lekker den. Forsegle posen på nytt, eller bruk en ny.</p> <p>Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å forsegle posen. Åpne posen, og tørk av rundt åpningen før den plasseres plant over forseglingsremsen.</p>



<p>Det er luft igjen etter vakuumpakkingsprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tørk av poseåpningen/ lokket før du begynner med forseglingen. Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å forsegle posen. Åpne posen og tørk av rundt åpningen før den plasseres plant over forseglingselementet.</p> <p>Kontroller at poseåpningen ligger over forseglingselementet og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller att pakningene er hele, rene og sitter riktig.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen ved å forsegle den med litt luft i og senere senke den i vann. Hvis det kommer bobler fra posen, lekker den. Forsegle posen på nytt, eller bruk en ny. Bruk bare vakuumposer/-beholdere fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Ikke vakuumpakk innhold som kan skade posen (for eksempel fiskebein og harde skall).</p> <p>Vi anbefaler at du lar det være igjen ca. 7 cm mellom råvaren og poseåpningen. Men dersom det er for mye luft mellom råvaren og poseåpningen, kan det bli vanskelig å få ut all luften fra posen i vakuumpakningsprosessen. I så fall kan du klippe av en bit av posen for å gjøre den kortere.</p>
---	---





<p>Det kommer luft inn i posen etter forsegling.</p>	<p>Lekkasje langs posekanten kan skyldes folder, smuler, mat osv. Åpne posen igjen, og tørk innsiden av poseåpningen ren. Strekk ut åpningen før den plasseres over forseglingselementet.</p> <p>Det kan frigjøres naturlige gasser fra frukt og grønnsaker. Kast posen med innhold hvis du mistenker at råvarene er ødelagte.</p> <p>Kontroller om det er hull i posen. Ikke vakuumpakk harde råvarer med skarpe kanter (for eksempel nøtteskall) uten å surre dem inn i husholdningspapir før de vakuumpakkes.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åpne lokket på apparatet og la forseglingselementet og elementet kjølnes i noen minutter.</p> <p>Bruk bare poser, beholdere og rulleplast fra OBH Nordica.</p>
<p>Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakkes.</p>	<p>Kontroller at vakuumslangen er riktig tilkoblet apparatet og lokket.</p> <p>Kontroller at låsen på lokket er i SEAL-posisjonen.</p> <p>Trykk med hånden over lokket og slangetilkoblingen i starten av forseglingsprosessen, slik at det ikke lekker ut luft.</p> <p>Sørg for at ikke vakuumbeholderen er skadd. Skift i så fall til en ny beholder.</p> <p>Kontroller at kanten på lokket er ren og tørr.</p>

## Kassering av brukt apparat



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

## Reklamasjonsrett

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





## OBH Nordica AS

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf. 08-629 25 00

www.obhnordica.no

## Tekniske spesifikasjoner

OBH Nordica 7945

220–240V~50Hz

120W

### Startpakke

Dette apparatet inneholder en startpakke som består av følgende:

1 x Food Sealer roll – Small – 3m x 22cm

1 x Food Sealer roll – Large – 3m x 28cm

5 x Bags – Small

5 x Bags – Large

Du finner følgende tilbehør der du kjøpte apparatet:

Rulleplast 2 ruller: 3 m x 22 cm

Rulleplast 2 ruller: 3 m x 28 cm

Vakuumposer 50 stk., 22 x 30 cm

Vakuumposer 35 stk., 28 x 40 cm

Canister 3 stk. (1 x 450 ml, 1 x 1100 ml, 1 x 1750 ml)

Bottle sealer 2 stk.

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

Marinating box 2,8 liter

modellnr. 7953

modellnr. 7954

modellnr. 7955

modellnr. 7956

modellnr. 7957

modellnr. 7960

modellnr. 7961

modellnr. 7962



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.





## Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu vapaana pöydältä.
10. Älä koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Laitteen käyttöä on aina valvottava.



12. Älä koske saumausvastukseen sen ollessa lämmin.
13. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään pääse nestettä.
14. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia alkuperäisiä tarvikkeita.
15. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
16. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
17. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
18. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

### **Kiitos, että valitsit tämän tyhjiöpakkauslaitteen,**

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

### **Happi on tuoreiden elintarvikkeiden pahin vihollinen!**

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



Tyhjiöinnissä happi poistetaan, jolloin maku säilyy ja elintarvike pysyy tuoreena pidempään. Kun happi poistetaan ja elintarvike säilytetään oikealla tavalla joko 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 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 jäädyttämisen 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 muodostumista. Tämän vuoksi lämpötilan tulee olla alle +4 °C.

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

## **Laitteen osat**

1. **Vac & seal** – käytetään tyhjiöintiin ja saumaukseen.
2. **Pulse** – tyhjiöinti käynnistetään painiketta painamalla ja lopetetaan painamalla painiketta uudelleen. Toistetaan, kunnes haluttu tulos on saavutettu. Toimintoa käytetään ainoastaan pusseille. Saumaus tapahtuu painamalla Manual Seal -painiketta. Valittavat tyhjiöipaineet ovat Normal ja Gentle.
3. **Moist** – lyhyempi tyhjiöintiprosessi märkiä tai kosteita aineksia varten.  
**Dry** – pidempi tyhjiöintiprosessi kuivia aineksia varten (esiasetettu aika on "Dry").

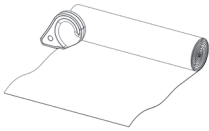
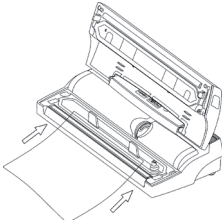


4. **Gentle** – pehmeille ja herkille aineksille, joille riittää pienempi paine.  
**Normal** – tavallisille aineksille (esiasetettu paine on "Normal").
5. **Canister** – käytetään ainoastaan tyhjiöastiassa tapahtuvan tyhjiöinnin yhteydessä.
6. **Manual Seal** – painikkeella on kaksi toimintoa:  
– pussirullan saumaus  
– tyhjiöinnin (Vac & seal) aikana painikkeella voidaan pysäyttää pumppu välittömästi, minkä jälkeen pussi saumataan.
7. **Letkuliitäntä** – tarvitaan astioiden ja pullojen tyhjiöinnissä.
8. **CANCEL** – lopettaa meneillään olevan prosessin.
9. **Ilman sisääntuloaukko** – älä peitä aukkoa tyhjiöpussilla tyhjiöidessäsi tai saumatessasi.
10. **Tyhjiöintilokero** – pussin auki oleva pää asetetaan tyhjiöintilokeroon. Ilma imetään pussista ja mahdollinen pussista tuleva neste jää tyhjiöintilokeroon.
11. **Saumauskaistale** – saumaa pussin (irrotettava).
12. **Alempi tiiviste** – irrotettava.
13. **Ylempi tiiviste** – irrotettava.
14. **Saumasvastus + teflonteippi** – saumaa tyhjiöpussin.
15. **Pussileikkuri** – ota leikkuri pois tuesta ja katkaise pussirulla leikkurilla halutusta kohdasta.
16. **Vapautuspainikkeet** kannen avaamiseksi ja sulkemiseksi.

## Käyttö

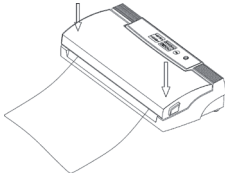
### Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta

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

1.  Avaa laite ja ota esiin pussileikkuri. Vedä pussia esiin sopiva pituus ja vedä pussileikkurilla pussia pitkin kuvan mukaisesti. Sovita palan pituus niin, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jää vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.
2.  Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumasvastuksen päälle ja tyhjiöintilokeroon. Huolehdi, että koko lyhyt sivu ylettyy tyhjiöintilokeroon.



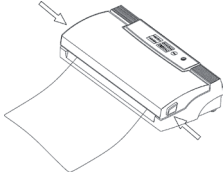
3.



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

4. Paina Manual Seal -painiketta, jolloin saumaus käynnistyy ja merkkivalo syttyy. Kun merkkivalo sammuu, saumaus on valmis.

5.



Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita avataksesi kannen. Irrota valmis tyhjiöpussi. Tyhjiöpussia voi nyt käyttää tyhjiöintiin. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen tyhjiöintiprosessin välillä ylikuumenemisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.

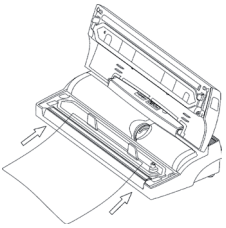
## Tyhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä

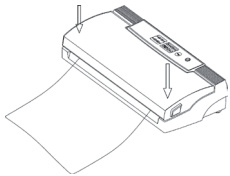
- Älä laita tyhjiöpussiin tai tyhjiöastiaan liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkä pussi ei sulkeudu kunnolla.
- Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumausvastusta vasten. Näin saat poistettua mahdolliset poimut ja epätasaisuudet.
- Älä laita tyhjiöpussiin esimerkiksi kalanruotojen kaltaisia teräviä aineksia ja kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin. Käytä tällaisten ainesten käsittelyyn tyhjiöastiaa.
- Nestettä ja muita ainesosia saattaa joutua tyhjiöintiprosessin aikana vahingossa tyhjiöpumppuun, minkä vaikutuksesta pumppu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi nestettä sisältävät ainekset on suositeltavaa pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa, ennen kuin ne tyhjiösäilötään tyhjiöpussissa tai -astiassa. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen eri astiassa ennen tyhjiöintiä tyhjiöastiassa. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien ainesten tyhjiöinnin yhteydessä voi käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten ainesten 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.

# Tyhjiöinti

## Tyhjiöpussin tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Aseta tyhjiösäilöttävä elintarvike tyhjiöpussiin ja 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 saumausvastuksen päälle ja tyhjiöintilokeroon. Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä ilman sisääntuloaukkoa.

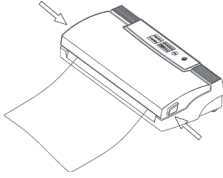
5.  Sulje kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus.

6. Valitse nopeus tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: valitse Dry-painike kuiville elintarvikkeille ja Moist-painike herkille/kosteille elintarvikkeille.
7. Paina sen jälkeen tavallisille aineksille tarkoitettua Normal-painiketta tai Gentle-painiketta, joka on tarkoitettu pehmeille ja herkille aineksille.
8. Paina Vac & seal -painiketta, jolloin merkkivalo syttyy ja tyhjiöinti käynnistyy. Kun tyhjiöinti on suoritettu, myös Manual Seal -painikkeen valo syttyy ja pussi saumataan. Kun saumaus on valmis, merkkivalo sammuu.

**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 Manual Seal -painiketta. Tällöin laite lopettaa pumppaamisen ja siirtyy tyhjiöpussin saumaustoimintoon.**



9.



Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita avataksesi kannen. Irrota tyhjiöidyt elintarvikkeet sisältävä pussi. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen tyhjiöintiprosessin välillä ylikuumenemisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.

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

### **Pulse-toiminto**

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

Valitse nopeus tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: valitse "Dry" kuiville elintarvikkeille ja "Moist" herkille/kosteille elintarvikkeille, jotka edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta.

Paina sitten tavallisille aineksille tarkoitettua Normal-painiketta tai Gentle-painiketta, joka on tarkoitettu pehmeille ja herkille aineksille.

Paina sen jälkeen Pulse-painiketta niin monta kertaa, että toivottu lopputulos on saavutettu. Saamaa sen jälkeen pussi painamalla Manual Seal -painiketta. Kun merkkivalo sammuu, pussi on saumattu.

**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.

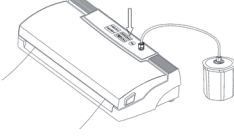
Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle kiehumispistettä kuumennetussa vedessä.

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





## Tyhjiöastian (mallinumero 7957) tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Aseta raaka-aineet tyhjiöastiaan mutta älä ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4.  Vaihda letkun toinen liitin (naaras) tyhjiöpakkauslaitteen mukana toimitettuun urosliitimeen. Paina sen jälkeen letkun toinen liitin laitteen letkuliitäntään (7) ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
5. Valitse nopeus tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: paina Normal-painiketta valitaksesi normaalin nopeuden tai Gentle-painiketta, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
6. Kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.
7. Sulje laitteen kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöintiprosessi käynnistyy heti.
8. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
9. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu. Sen jälkeen Canister-valo sammuu, ja tyhjiöintiprosessi on valmis.
10. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista letkua irrottaessasi, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.
11. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.
12. Kierrä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN avataksesi tyhjiöastian kannen. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.
13. Tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestä astianpesukoneessa. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus ja hoito.
14. **HUOM.!** Tyhjiöastiaa ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

## Lunchbox-eväsrasian (mallinumero 7961) tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että eväsrasia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Aseta raaka-aineet eväsrasiaan ja jätä yläreunaan noin 1 cm tyhjää tilaa. Kiinnitä tyhjiöastian kansi ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.
4. Irrota mukana tulleen letkun toisesta päästä liitäntäosa, jotta letkussa on kaksi "urosta". Paina toinen urospää laitteen letkuliitäntään (7) ja aseta sitten toinen urospää liittimeen. Paina liitin kannen tyhjiöliitäntään.
5. Valitse nopeus tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: paina Normal-painiketta valitaksesi normaalin nopeuden tai Gentle-painiketta, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
6. Sulje laitteen kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus. Paina Canister-painiketta ja paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta eväsrasian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa. Tyhjiöintiprosessi käynnistyy heti.





7. Riittävä tyhjiöpaine on saavutettu, kun liittimen harmaa kumipainike painuu alas. Irrota liitin kannen tyhjiöliitännästä ja kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.
8. Kun haluat poistaa kannen, nosta kannen tyhjiöliitännässä olevaa harmaata kumitiivistettä, jolloin tyhjiö pääsee purkautumaan. Sen jälkeen kannen voi poistaa.
9. Eväsrasian ja kannen voi pestä astianpesukoneen yläkorissa käytön jälkeen.
10. Eväsrasiaa ja kantta voi käyttää mikroaaltouunissa, mutta muista, että tyhjiöpaine täytyy purkaa ennen rasian laittamista mikroaaltouuniin. Rasian voi laittaa myös pakastimeen, mutta silloin tyhjiö purkautuu.

Tyhjiöintiprosessin epäonnistuminen voi johtua seuraavista syistä:

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

### **Marinating Box -tyhjiöpakkauspurkin (mallinumero 7962) tyhjiöinti**

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia, sen kansi ja tiivisteet ovat puhtaita ja kuivia.
3. Aseta raaka-aineet tyhjiöastiaan mutta älä ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Vaihda letkun toinen liitin (naaras) tyhjiöpakkauslaitteen mukana toimitettuun urosliittimeen. Paina sen jälkeen letkun toinen liitin laitteen letkuliitännään (7) ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
5. Valitse nopeus tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: paina Normal-painiketta valitaksesi normaalin nopeuden tai Gentle-painiketta, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
6. Sulje laitteen kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöintiprosessi käynnistyy heti. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa. Huomaa, että astiaan syntyy tyhjiöinnin aikana jonkin verran painetta, minkä seurauksena astia saattaa natista. Tämä on aivan normaalia, eikä sillä ole vaikutusta tyhjiöinnin lopputulokseen.
7. Laite pysähtyy automaattisesti noin 1 minuutin kuluttua, ja Canister-valo sammuu.
8. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta heti, kun laite on lakannut käymästä.
9. Kun astiassa on painetta, Pressure Indicator -painike on pohjassa.
10. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.





11. Avaa tyhjiöastian kansi painamalla kannessa olevaa Vacuum release -painiketta, jolloin paine pääsee purkautumaan. Tämän jälkeen voit nostaa kannen irti.
12. Tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestä astianpesukoneessa. Älä koskaan käytä puhdistukseen liuottimia.
13. Jos kannen alapuolella olevan valkoisen suojakannen alle on päässyt likaa, tämä suojakansi voidaan irrottaa ja pestä käsin. Pyyhi sen jälkeen tyhjiöastian kannen alapuoli kostealla liinalla, ennen kuin asetat suojakannen takaisin paikalleen. Varmista, että suojakansi on kunnolla paikallaan. Huomaa, että koko kantta ei voi pestä käsin, vaan vain valkoinen suojakansi voidaan pestä käsin.
14. **Huom.!** Tyhjiöastiaa ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

Tyhjiöastiassa tyhjiöity raaka-aine, jota säilytetään jääkaapissa, säilyy tuoreena jopa viisi kertaa pidempään kuin tyhjiöimätön raaka-aine. Tarkista astian tyhjiöpaineen tila aina ennen raaka-aineen nauttimista. Jos painike "Pressure Indicator" on pohjassa, astiassa on edelleen painetta. Jos painike ei ole pohjassa, raaka-aine on tarkistettava tarkasti ennen sen syömistä.

Jos astiaa säilytetään pakastimessa, tyhjiöpaine säilyy astiassa enintään yhden kuukauden ajan. Raaka-ainetta voidaan luonnollisesti säilyttää pakastimessa myös tätä pidempään, vaikka astiassa ei ole enää painetta. Tarkista tyhjiöpaineen tila edellä annetun ohjeen mukaan.

## Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi

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

### Marinointi tyhjiöpussissa

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

### Marinointi tyhjiöastiassa (mallinumero 7957)

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

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Vaihda letkun toinen liitin (naaras) tyhjiöpakkauslaitteen mukana toimitettuun urosliittimeen. Paina sen jälkeen letkun toinen liitin laitteen letkuliitäntään (7) ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.





5. Varmista, että kannen lukko on OPEN-asennossa.
6. Paina kantta kädellä tyhjiöntiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
7. Sulje laitteen kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöntiprosessi käynnistyy heti. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.
8. Anna marinoitujen aineiden levätä astiassa tyhjiöpaineessa 30 sekunnin ajan.
9. Paina sen jälkeen laitteen sivuissa olevia vapautuspainikkeita ja nosta kantta hieman päästääksesi ilman pois astiasta.
10. Parhaan tuloksen saat toistamalla kohdat 5–9 neljä kertaa.
11. Kierrä neljännen kerran jälkeen kannen lukko SEAL-asentoon ja anna aineiden marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään ainekseen helpommin.
12. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Kierrä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN avataksesi tyhjiöastian kannen. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.

### **Marinointi Marinating Box -tyhjiöpakkauspurkissa (mallinumero 7962)**

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Normal ja Dry syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia, sen kansi ja tiivisteet ovat puhtaita ja kuivia.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Vaihda letkun toinen liitin (naaras) tyhjiöpakkauslaitteen mukana toimitettuun urosliitimeen. Paina sen jälkeen letkun toinen liitin laitteen letkuliitäntään (7) ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
5. Paina kantta kädellä tyhjiöntiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa. Huomaa, että astiaan syntyy tyhjiöinnin aikana jonkin verran painetta, minkä seurauksena astia saattaa natista. Tämä on aivan normaalia, eikä sillä ole vaikutusta tyhjiöinnin lopputulokseen.
6. Sulje kansi ja paina sitä lujaa, kunnes laitteen molemmista sivuista kuuluu naksahdus. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöntiprosessi käynnistyy heti.
7. Kun astiassa on painetta, Pressure Indicator -painike on pohjassa.
8. Laite pysähtyy automaattisesti noin 1 minuutin kuluttua, ja Canister-valo sammuu.
9. Anna marinoidun lihan tai kalan levätä astiassa tyhjiöpaineen alaisena 30 sekunnin ajan.
10. Paina astian kannessa olevaa Vacuum release -painiketta ja toista edellä kohdissa 5–9 selostetut toimenpiteet neljä kertaa parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi.
11. Anna neljännen kerran jälkeen lihan tai kalan marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään lihaan helpommin.





12. Avaa tyhjiöastian kansi painamalla kannessa olevaa Vacuum release -painiketta, jolloin paine pääsee purkautumaan. Tämän jälkeen voit nostaa tyhjiöastian kannen irti.
13. Tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestä astianpesukoneessa. Älä koskaan käytä puhdistukseen liuottimia.
14. Jos kannen alapuolella olevan valkoisen suojakannen alle on päässyt likaa, tämä suojakansi voidaan irrottaa ja pestä käsin. Pyyhi sen jälkeen tyhjiöastian kannen alapuoli kostealla liinalla, ennen kuin asetat suojakannen takaisin paikalleen. Varmista, että suojakansi on kunnolla paikallaan. Huomaa, että koko kantta ei voi pestä käsin, vaan vain valkoinen suojakansi voidaan pestä käsin.
15. **HUOM.!** Tyhjiöastiaa ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

Marinating Box -tyhjiöpakkauspurkin päivämäärämerkintä

Voit merkitä tyhjiöinnin ajankohdan eli päivän ja kuukauden helposti tyhjiöastian kanteen työntämällä kohdistimet asianomaisen päivämäärän kohdalle.

## 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 tyhjiösäilöity naudanliha voi näyttää tavallista tummemmalta, koska happea poistetaan prosessin aikana.

### **Vihannekset:**

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

Pakastettavaksi tarkoitettuja vihanneksia tulee ennen tyhjiösäilömistä pakastaa 1–2 tunnin ajan. Levitä vihannekset erilleen toisistaan leivinpaperin tai vastaavan päälle, jotta ne eivät jäädy yhteen. Aseta sitten pakastetut vihannekset tyhjiöpussiin ja tyhjiöi se. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen. Huom.!

Tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei saa koskaan tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.







### **Lehtivihannekset:**

Lehtivihannekset tyhjiösäilytyksessä parhaaseen lopputulokseen päästään käyttämällä tyhjiöastiaa. Huuhto vihannekset ja anna niiden kuivua talouspaperin tai vastaavan päällä. Tyhjiö vihannekset tyhjiöastiassa ja säilytä niitä jääkaapissa.

### **Hedelmät:**

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

### **Leivonnaiset:**

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

### **Kova juusto:**

Kova juusto kannattaa tyhjiöidä ja se säilyy tuoreena, ellei sitä ole tarkoitus käyttää muutamaan päivään. Käytä hyvin suurta tyhjiöpussia, jota voit käyttää halutessasi tyhjiöidä saman juuston uudelleen. Huom.! Pehmeää juustoa ei saa tyhjiösäilyä 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 tyhjiösäilyä 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 jäähtynyt kokonaan. Irrota jäähtynyt neste astiasta tai muotista ja tyhjiöi se tyhjiöpussissa tai tyhjiöastiassa. Siirrä tyhjiöpussi tai tyhjiöastia pakastimeen. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen eri astiassa ennen tyhjiöintiä tyhjiöastiassa. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa.

### **Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä**

- Muista elintarvikkeita käsitellessäsi ja tyhjiösäilytyksessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilytykseen 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
<b>Liha ja kala</b>				
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
<b>Juusto</b>				
Cheddarjuusto	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Parmesaani	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
<b>Vihannekset</b>				
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 tai pinaatti	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
<b>Hedelmät</b>				
Aprikoosit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Luumut	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Persikat	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Nektariinit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
<b>Marjat</b>				
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

<b>Leivonnaiset</b>				
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
<b>Kuivat elintarvikkeet</b>				
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
<b>Pähkinät</b>				
Manteliit	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
<b>Kahvi</b>				
Kahvinpavut	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1 vuosi	3 kuukautta
Kahvijauhe	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvijauhe	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	5–6 kuukautta	1 kuukausi
<b>Neste</b>				
Keitto	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Kastike	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Muhennos	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta

## Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.

### Laitteen puhdistus:

- Laitetta tai sen liitosjohtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet ruoantähteet ja pöly pois laimeaan astianpesuveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi laite kuivaksi astiapyyhkeellä tai vastaavalla liinalla.



- Puhdista laitteen saumauskaistale ja alempi tiiviste irrottamalla ne varovasti laitteesta. Huuhtelee ne vedessä ja anna kuivua kunnolla, ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen. Varmista, että ne tulevat oikein paikoilleen niin, ettei niistä vuoda ilmaa laitteen käytön aikana. Voit pyyhkiä ylemmän tiivisteeseen kostealla liinalla. Rikkoutunut tiiviste on vaihdettava uuteen (tiivisteitä voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).

### **Tyhjiöpussien puhdistus:**

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

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

### **Tyhjiöastian puhdistus:**

- Tyhjiöastia voidaan puhdistaa lämpimässä vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. Varsinainen astia voidaan pestä 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.

### **Teflonteipin vaihto**

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

Varmista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja että laite on täysin jäähtynyt. Avaa kansi ja vedä vaurioitunut teflonteippi irti. Irrota sitten varovasti uuden teipin suojaliuska. Varo, ettei teippi kiinnity muualle tai tartu yhteen. Pidä kiinni teipin molemmista päistä ja kiinnitä toinen pää saumausvastuksen vasempaan tai oikeaan reunaan ja vedä sitten teippi koko vastuksen päälle. Tarkista, ettei teipissä ole poimuja tai ilmakuplia ja että se peittää koko vastuksen.

### **Säilytys:**

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





## Ongelmatilanteet

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





<p>Pussiin/ astiaan jää ilmaa tyhjiöintiprosessin jälkeen.</p>	<p>Saumauskohdan vuotaminen voi johtua pussissa olevista poimuista, hiukkasista tai nesteestä. Kuivaa pussin suu tai astian kansi ennen tyhjiöinnin aloittamista. Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumausvastuksen päälle.</p> <p>Varmista, että pussin suu on saumausvastuksen päällä ja tyhjiöintilokerossa.</p> <p>Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai tyhjiöastioita.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia, kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia.</p> <p>Tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin on suositeltavaa jättää noin 7 cm tyhjää tilaa. Jos pussin sisällön ja pussin suun välissä on kuitenkin liian paljon ilmaa, kaiken ilman poistaminen pussista tyhjiöintiprosessin aikana voi olla vaikeaa. Siinä tapauksessa pussista voi leikata pois palan pussin lyhentämiseksi.</p>
<p>Pussiin tulee ilmaa saumauksen jälkeen.</p>	<p>Pussin reuna voi vuotaa esimerkiksi poimujen, murujen tai ruoan takia. Avaa pussi uudelleen ja pyyhi pussin suun sisäpuoli puhtaaksi. Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumausvastuksen päälle.</p> <p>Hedelmistä ja vihanneksista voi vapautua luonnollisia kaasuja. Hävitä pussi sisältöineen, jos epäilet, että elintarvikkeet ovat pilalla.</p> <p>Tarkista, onko pussissa reikä. Älä tyhjiöi kovia, teräväreunaisia aineksia (esimerkiksi pähkinänkuoria), vaan kääri ne talouspaperiin ennen tyhjiöintiä.</p>





Tyhjiöpussi sulaa.	Avaa laitteen kansi ja anna 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 letkuliitântäkappaletta kädellä tyhjiöntiprosessin alussa, jotta astiasta ei pääse vuotamaan ilmaa.  Varmista, ettei tyhjiöastia ole vaurioitunut. Ota tarvittaessa käyttöön uusi astia.  Varmista, että kannen reuna on puhdas ja kuiva.

## Käytetyn laitteen hävittäminen



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

## Takuu

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

## OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

## Tekniset tiedot

OBH Nordica 7945  
220–240 V ~ 50 Hz  
120 W

## Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:

- 1 pussirulla, koko 3 m x 22 cm
- 1 pussirulla, koko 3 m x 28 cm
- 5 kpl pieniä tyhjiöpusseja
- 5 kpl isoja tyhjiöpusseja





Seuraavia tarvikkeita on saatavana laitteen myyneestä kaupasta:

2 pussirullaa, koko 3 m x 22 cm

mallinnumero 7953

2 pussirullaa, koko 3 m x 28 cm

mallinnumero 7954

50 kpl tyhjiöpusseja, koko 22 x 30 cm

mallinnumero 7955

35 kpl tyhjiöpusseja, koko 28 x 40 cm

mallinnumero 7956

3 kpl tyhjiöastioita (1 x 450 ml, 1 x 1 100 ml, 1 x 1 750 ml)

mallinnumero 7957

2 kpl Bottle Sealer -tyhjiökorkkeja

mallinnumero 7960

2 kpl Lunchbox-eväsrasioita (1 x 600 ml, 1 x 800 ml)

mallinnumero 7961

Marinating Box -tyhjiöpakkauspurkki 2,8 litraa

mallinnumero 7962



Oikeus muutoksiin pidätetään.










## Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240 V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed in water or any other liquids.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Keep the appliance and the cord out of reach of children under the age of 8.
9. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. The appliance should only be used under supervision.



- 
- 
- 
12. Do not touch the heating element when it is hot.
  13. Make sure that liquid is not aspirated into the pumping system of the appliance.
  14. Only use original parts from OBH Nordica.
  15. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
  16. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
  17. The appliance is for domestic use only.
  18. If the appliance is used for other purposes than intended or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages of the product are not covered by the warranty.

### **Congratulations on your purchase!**

This Food Sealer will change your purchasing routines and way of storing produce. Once you have tried vacuum packing pack your produce, it will become an invaluable part of your cooking.

### **Oxygen is the worst enemy of fresh produce!**

The biggest reason that food loses nutrients, consistency, taste and quality is oxygen. Oxygen also causes freezer burns on food stored in the freezer and enables the development of micro-organisms. This is why the use of conventional storage methods such as storage in regular plastic bags and containers is not optimal because they actually lock in the air together with the food.

Vacuum packing removes the oxygen, thereby sealing in the taste and the food is kept fresh longer. Removing oxygen and storing food properly in either the refrigerator or freezer can also inhibit the growth of micro-organisms that can later develop into mould, yeast and bacteria.





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

OBH Nordica Food Sealers let you save food up to five times longer than with conventional storage methods. This means that you can:

- Save money by buying economy or family size packages and vacuum pack them for later use - no waste.
- Save time by preparing large portions and freezing in portion sizes straight in vacuum bags.

You will also save time when you use the Food Sealer to marinate meat and fish. Vacuum packing opens the meat's/fish's pores so that the marination process only takes a few minutes instead of hours.

Moreover, by removing the air from the packaging, you avoid freezer burn on the produce.

### Important!

Vacuum packing is not the same as preserving and cannot prevent food from getting old; however, it can delay the process.

Vacuum packing is not a substitute for refrigeration and freezing. Chilled goods must still be stored in a refrigerator or freezer after vacuum packing.

If the temperature in the refrigerator is above +4°C for an extended period of time, it promotes the formation of harmful micro-organisms, so the temperature should be below +4°C.

Food can advantageously be stored in the freezer (preferably at -17°C or lower). Even if it does not kill all micro-organisms, it inhibits their growth.

## Parts of the Food Sealer

1. **Vac & seal** - for vacuum packing and sealing.
2. **Pulse** - push the button to start vacuum packing, push again to stop. Then repeat until the desired results have been achieved. Note that this function should only be used for bags. Then push "Manual seal" to seal. Normal or gentle vacuum pressure can be selected.
3. **Moist** - provides a shorter vacuum process for wet or moist produce.  
**Dry** - provides a longer vacuum process for dry produce without moisture (default time is "Dry").
4. **Gentle** - for soft and delicate produce that needs less vacuum pressure.  
**Normal** - for regular produce (default pressure is "Normal").
5. **Canister** - is used only when vacuum packing in a canister.
6. **Manual Seal** - this button has two functions:
  - for sealing of plastic in rolls.
  - during vacuum packing (Vac & seal), this button stops the pump immediately and then seals the bag.
7. **Hose connection** - for canisters and bottle sealing.



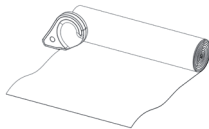
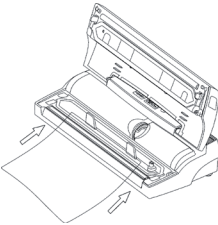
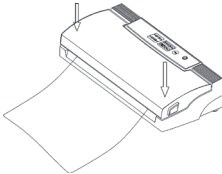


8. **CANCEL** - stops an on-going process.
9. **Air extraction** - Do not cover the intake with the vacuum bag when vacuum packing/sealing.
10. **Vacuum channel** - place the open end of the bag in the vacuum channel. The air is sucked out of the bag and the vacuum channel captures any fluid from the bag.
11. **Seal strip** - seals the bag (removable).
12. **Lower gasket** - removable.
13. **Upper gasket** - removable.
14. **Sealing unit + Teflon tape** - seals the vacuum bag.
15. **Bag knife** - remove the knife from the console and pull the knife along the plastic roll at the desired length.
16. **Release buttons** for opening and closing of cover.

## Use

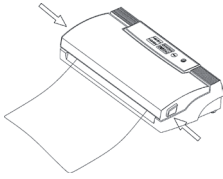
### Produce a vacuum bag from a plastic roll

Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).

1.  Open the appliance and take out the bag knife. Pull out a suitable length of the plastic and run the knife along the bag as shown. Adjust the length so that there is at least 7 cm between the bag's contents and the opening of the vacuum bag. Only use plastic rolls from OBH Nordica.
2.  Then place the short end of the plastic over the sealing unit and down into the vacuum channel, make sure the entire short end reaches down into the vacuum channel.
3.  Close the cover and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance.
4. Push on the Manual Seal button to begin sealing; the signal light turns on. Once the signal light turns off, the sealing is done.



5.



Push in the release buttons on both sides of the appliance to open the cover of the appliance. Remove the now finished vacuum bag. The vacuum bag is now ready to use for vacuum packing. Let the appliance rest for 1 minute between each vacuum process to avoid overheating and prevent the bag from being sealed too soon.

### Important tips when vacuum packing

- Do not put in too much ingredients in the vacuum bag/vacuum canister. Leave at least 7 cm between the content in the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the vacuum bag is dry in the bag opening as the bag will not be properly sealed otherwise.
- Extend the bag opening before it is placed against the sealing unit to remove any folds and unevenness.
- Do not place sharp objects such as fish bones and hard shells in the vacuum bag as they can penetrate the bag. Use vacuum canisters for this purpose.
- During the vacuum packing process, liquid and other particles can unintentionally end up in the vacuum pump, which can clog the pump and damage the appliance. To prevent this, we recommend that liquid contents be frozen in freezer-resistant containers before it is vacuum packed in a vacuum bag or vacuum canister. Note that if liquid is vacuum packed directly in a vacuum canister without being pre-frozen, the canister can be damaged and crack when it is in the freezer. Also refer to the section "Preparation guide for various kinds of produce".
- If you are going to vacuum pack meat or other moist contents, some paper towels can be placed between the contents and the bag opening. When vacuum packing flour, grain and other powder contents, a coffee filter can be placed between the contents and the bag opening. Make sure the paper/filter is not placed in the seal.
- Note that vacuum packed perishables must be stored in the refrigerator or freezer. Remember that vacuum packing is not the same thing as preserving, but rather only extends the shelf life.
- Keep in mind that food that has a high fat content can spoil if it is stored too warm.
- Vacuum packing of fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables does not extend their shelf life if they are not peeled first.

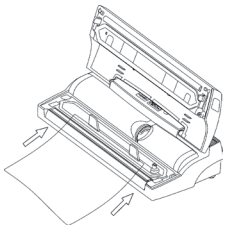
## Vacuum packing

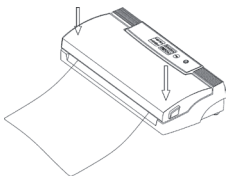
### Vacuum packing with a vacuum bag

1. Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).



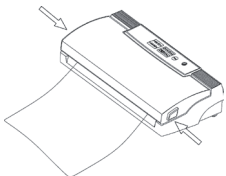
2. Place the contents to be vacuum packed in a vacuum bag, leaving at least 7 cm between the contents and the opening of the vacuum bag. Only use vacuum bags/plastic rolls from OBH Nordica.
3. Make sure the opening of the vacuum bag is clean, dry and free from folds.

4.  Place the vacuum bag opening over the sealing unit and down in the vacuum channel. Make sure that the air intake is not covered by the vacuum bag.

5.  Close the cover and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance.

6. Choose the speed depending on what will be vacuum packed: select the “Dry” button for dry contents or the “Moist” button for delicate/moist contents.
7. Then push the “Normal” button for non-delicate contents, or the “Gentle” button for soft and delicate contents.
8. Push the Vac & Seal button; the signal light turns on and the vacuum process begins. Once the vacuum packing is done, the Manual Seal button also turns on and the bag is sealed. Once the sealing is done, the signal light turns off.

**Note: This appliance achieves a very high vacuum pressure during the vacuum packing process. To keep delicate contents from being ruined by the high pressure, keep an eye on the vacuum bag and push the Manual Seal button if you want to stop the process earlier. The appliance then stops pumping and begins sealing the vacuum bag.**

9.  Push in the release buttons on both sides of the appliance to open the cover of the appliance. Remove the bag with the vacuum packed contents. Let the appliance rest for 1 minute between each vacuum process to avoid overheating and prevent the bag from being sealed too soon.

10. Wipe off any liquid and particles in the vacuum channel after each vacuum packing process.
11. Be sure that no liquid is sucked into the appliance. Damage arising from this is not covered by the right of return.





## Pulse function

This function is used mainly for vacuum packing when a small vacuum force is desired, such as for tomatoes, crisps or the like. Or when vacuum packing moist produce or sauces when one wants to remove only a little air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.

Choose the speed depending on what will be vacuum packed: select “Dry” for dry contents or “Moist” for delicate/moist contents and a gentler speed.

Then push the “Normal” button for non-delicate contents, or “Gentle” for soft and delicate contents.

Then push the Pulse button repeatedly until the desired results have been achieved. Then seal the bag by pushing the Manual Seal button. Once the signal light turns off, the bag is sealed.

After finished use, unplug the appliance from the wall socket. Do NOT push down the appliance’s cover so that it locks; this is to keep the gaskets from deforming, which can affect the functioning of the appliance.

## Thawing and heating of vacuum packed contents in vacuum bags

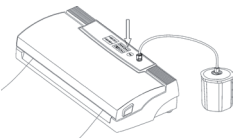
The vacuum bags from OBH Nordica can be used in a microwave oven and can also be simmered in water.

Open the bag by cutting off a corner of the bag so that air can enter if the vacuum bag is to be thawed/warmed in a microwave oven. The bags may not be used to cook food in, but rather are only intended for use when thawing/warming.

The bag can be warmed up by placing it in a pot of simmering water.

**NOTE!** Never re-use bags that have been used in a microwave oven or have been in simmering water.

## Vacuum packing with canister (accessory 7957)

1. Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).
2. Make sure the vacuum canister and its top are clean and dry.
3. Place the produce in the vacuum canister, but do not exceed the maximum level. Put on the top of the vacuum canister.
4.  Switch one of the hose’s connectors (female connector) with the male connector that comes in the Vacuum Sealer package. Then push the one connector on to the appliance’s hose connection (7) and the other end in the hole on the vacuum canister’s top.
5. Choose the speed depending on what will be vacuum packed: push the “Normal” button for normal speed, or the “Gentle” button for delicate contents and a gentler speed. The “Gentle” setting is especially useful for soft and sensitive produce.








6. Turn the top's lock to the "SEAL" position.
7. Close the cover on the appliance and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance. Push the Canister button and the vacuum packing process begins immediately.
8. Push on the top with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum canister and top.
9. The appliance automatically stops when enough vacuum pressure has been achieved. The Canister light then turns off and the vacuum process is thereby done.
10. Push on the top with your hand and pull the vacuum hose out of the top. Be careful to make sure that the lock on the top points to "SEAL" when you pull out the hose.
11. To test the result, try lifting the top.
12. Turn the top's lock from "SEAL" to "OPEN" to open the vacuum canister's top. You can then lift off the top.
13. The vacuum canister can be cleaned and washed in a dishwasher (not the top) after use. Read more under "Cleaning and maintenance".
14. **NOTE!** The vacuum canister and top may not be used in a microwave oven.

### **Vacuum packing with lunch box (accessory 7961)**

1. Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).
2. Make sure the lunch box and its top are clean and dry.
3. Place the produce in the lunch box, but make sure that there is around 1 cm up to the edge. Put the top on the vacuum canister and make sure it is on properly.
4. Remove the connector from the one end of the enclosed hose so that the hose has two "male connectors". Push the one male connector on the appliance's hose connection (7) and then put the other one on the adapter. Then push the adapter on to the top's vacuum connector.
5. Choose the speed depending on what will be vacuum packed: push the "Normal" button for normal speed, or the "Gentle" button for delicate contents and a gentler speed. The "Gentle" setting is especially useful for soft and sensitive produce.
6. Close the cover on the appliance and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance. Push the Canister button and push on the top with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the lunch box and top. The vacuum packing process begins immediately.
7. When the grey rubber button on the adapter goes down, enough vacuum pressure has been achieved. Lift off the adapter from the vacuum connection on the top and then test the result by trying to lift the top.
8. When the top is to be removed, lift the grey rubber gasket in the top's vacuum connection to release the vacuum. The top can then be lifted off.
9. The lunch box and top can be washed in the top basket of a dishwasher after use.







- 
- 
- 
10. The lunch box and top can be used in a microwave oven, but remember that the vacuum must be released before it can be placed in a microwave oven. The lunch box can also be stored in the freezer, but does not retain the vacuum.

If the vacuum process does not succeed, it may be due to the following:

- there is liquid/food under the edge of the top. Always make sure that the box and the top's edges are clean and dry.
- liquid/food has entered the adapter. If so, the adapter must be scrapped.
- the hose is leaking in one of the ends. Check that they form a seal around the connections.
- food particles have gotten stuck under the grey rubber gasket in the middle of the top. Lift it carefully and clean it off.
- when vacuum packing in a canister, the cover of the appliance must be kept closed.

### **Vacuum packing with marinating box (accessory 7962)**

- 
- 
1. Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).
  2. Make sure the vacuum canister, its top and gaskets are clean and dry.
  3. Place the produce in the vacuum canister, but do not exceed the canister's maximum level. Put on the top of the vacuum canister.
  4. Switch one of the hose's connectors (female connector) with the male connector that comes in the Vacuum Sealer package. Then push the one connector on to the appliance's hose connection (7) and the other end in the hole on the vacuum canister's top.
  5. Choose the speed depending on what will be vacuum packed: push the "Normal" button for normal speed, or the "Gentle" button for delicate contents and a gentler speed. The "Gentle" setting is especially useful for soft and sensitive produce.
  6. Close the cover on the appliance and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance. Push the Canister button and the vacuum process begins immediately. Push on the top with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum canister and top. Note that the container is compressed somewhat during the vacuum process, which may cause a creaking noise to arise. This is normal and nothing that affects the results.
  7. The appliance automatically turns off after around 1 minute and the Canister lamp thereby turns off.
  8. Push on the top with your hand and pull the vacuum hose out immediately when the appliance turns off.
  9. When the canister is under pressure, this is indicated by the "Pressure indicator" button being compressed.
  10. To test the vacuum seal, try lifting the top.
  11. To open the top of the vacuum canister, push the "Vacuum release" button on the top to release the pressure, then the top can be lifted off.
  12. The vacuum canister can be cleaned and washed in a dishwasher (not the top) after use. Never use solvents when cleaning.





13. If it looks like dirt has gotten under the white protective cover on the underside of the top, the protective cover can be removed and washed by hand. Then wipe off the underside of the vacuum canister's top with a wet rag before the protective cover is put back on. Check that the protective cover is properly in place. Note that the entire top cannot be washed by hand, only the white protective cover.
14. **Note!** The vacuum canister and top may not be used in a microwave oven.

Produce that has been vacuum packed in a vacuum canister and stored in a refrigerator is kept fresh up to five times longer than non-vacuum packed produce. Before the produce is consumed, first check the status of the vacuum pressure in the canister. If the "Pressure Indicator" button is compressed, the canister is still under pressure. If not, the produce should be checked carefully before being eaten.

If the canister is stored in a freezer, the vacuum pressure holds up to one month. The produce can, however, of course be stored longer in the freezer even if the canister is not under pressure. Check the status of the vacuum pressure according to the earlier instructions.

## Marinate under vacuum pressure

The marinating process is hastened if carried out under vacuum pressure since the vacuum pressure opens the pores of the produce and thereby absorbs the marinade faster. This means that marinating only takes a few minutes instead of hours.

### Marinating in a vacuum bag

Pour the marinade in a vacuum bag together with the produce and vacuum pack according to earlier descriptions. Be careful to add enough marinade so that it covers all of the contents. For best results, marinate for at least 30 minutes in the vacuum bag before you cut open the bag.

### Marinating in a canister (accessory 7957)

For an even more effective marinating process, marinate fish/meat in a vacuum canister according to the description below:

1. Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).
2. Make sure the vacuum canister and its top are clean and dry.
3. Place the marinade together with fish/meat in the vacuum canister; be careful to not exceed the maximum level. Put on the top of the vacuum canister.
4. Switch one of the hose's connectors (female connector) with the male connector that comes in the vacuum sealer package. Then push the one connector on to the appliance's hose connection (7) and the other end in the hole on the vacuum canister's top.
5. Make sure that the top's lock is in the "OPEN" position.





6. Push on the top with your hand at the beginning of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum canister and top.
7. Close the cover on the appliance and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance. Push the Canister button and the vacuum process begins immediately. The appliance automatically stops when enough vacuum pressure has been achieved.
8. Let the marinated produce rest under vacuum pressure in the canister for 30 seconds.
9. Then push the release buttons on the side of the appliance and lift the cover a little to release air from the canister.
10. Repeat steps 5 to 9 four times for the best results.
11. After the fourth repetition, turn the top's lock to "SEAL" and let the produce marinate under vacuum pressure for 20 minutes. This makes it easier for the marinade to permeate the produce.
12. Push on the top with your hand and pull the vacuum hose out of the top. Turn the top's lock from "SEAL" to "OPEN" to open the vacuum canister's top. You can then lift off the top.

### **Marinating in a marinating box (accessory 7962)**

1. Place the appliance on a flat surface and connect the plug to a wall socket (the signal lights Normal and Dry are illuminated).
2. Make sure the vacuum canister, its top and gaskets are clean and dry.
3. Place the marinade together with fish/meat in the vacuum canister; be careful to not exceed the maximum level. Put on the top of the vacuum canister.
4. Switch one of the hose's connectors (female connector) with the male connector that comes in the Vacuum Sealer package. Then push the one connector on to the appliance's hose connection (7) and the other end in the hole on the vacuum canister's top.
5. Push on the top with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum canister and top. Note that the container is compressed somewhat during the vacuum process, which may cause a creaking noise to arise. This is normal and nothing that affects the results.
6. Close the cover and push firmly until you hear a click from both sides of the appliance. Push the Canister button and the vacuum process begins immediately.
7. When the canister is under pressure, this is indicated by the "Pressure indicator" button being compressed.
8. The appliance automatically turns off after around 1 minute and the Canister lamp thereby turns off.
9. Let the marinated meat/fish rest in the container under vacuum pressure for 30 seconds.
10. Push the "Vacuum release" button on the canister's top and then repeat steps 5-9 above four times for the best results.
11. After the fourth repetition, let the meat/fish marinate under vacuum pressure for around 20 minutes. This makes it easier for the marinade to permeate the meat.





12. To open the top of the vacuum canister, push the “Vacuum release” button on the top to release the pressure, then the top of the vacuum canister can be lifted off.
13. The vacuum canister can be cleaned and washed in a dishwasher (not the top) after use. Never use solvents when cleaning.
14. If it looks like dirt has gotten under the white protective cover on the underside of the top, the protective cover can be removed and washed by hand. Then wipe off the underside of the vacuum canister’s top with a wet rag before the protective cover is put back on. Check that the protective cover is properly in place. Note that the entire top cannot be washed by hand, only the white protective cover.
15. **NOTE!** The vacuum canister and top may not be used in a microwave oven.

### **Date marking the marinating box**

On the top of the vacuum canister, you can easily set the packing date and month by pushing the markers to the current date.

## **Preparation guide for various kinds of produce**

### **Meat and fish:**

For the best results, the produce should be pre-frozen for around 1-2 hours before they are vacuum packed to retain succulence and texture. If it is not possible to pre-freeze the produce, place a paper towel between the meat/fish and the bag opening. Be careful that the paper does not end up in the seal.

Note that the meat may look darker when it has been vacuum packed since the oxygen is removed during the process.

### **Vegetables:**

Vegetables should be blanched before they are vacuum packed since all vegetables emit gases during storage. Blanching also stops the enzyme process that can make the vegetables lose colour and taste.

Peel the vegetables and then blanch them by dipping them in boiling water and cooking them until they have softened somewhat, but are still crisp. Then place them directly in cold water to stop the boiling process. Then let them drip dry before they are vacuum packed.

When vegetables are to be frozen, they should first be pre-frozen for 1-2 hours. Separate them out on a piece of baking paper or the like to keep them from freezing together in a clump. Then place the frozen vegetables in a vacuum bag and vacuum seal the bag. Then place the vacuum bag in the freezer. Note! Fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum packed due to the risk of anaerobic bacteria.





### **Leafy vegetables:**

For the best results, a vacuum canister should be used for vacuum packing of leafy vegetables. Rinse the vegetables and let them dry on a paper towel or the like. Then vacuum pack them in a vacuum canister and store in the refrigerator.

### **Fruit:**

Fruit with a peel should be peeled before being vacuum packed. Feel free to pre-freeze fruit for 1-2 hours before being vacuum packed. Spread them out on a piece of baking paper or the like so they do not freeze together in a clump. Then vacuum pack them in a vacuum bag and place in the freezer. If you want to keep them in the refrigerator, you should vacuum pack them in a vacuum canister.

### **Baked goods:**

If you want to vacuum pack soft baked goods, you are recommended to use a vacuum canister to preserve their form. If you want to use a vacuum bag, however, you should pre-freeze the baked goods for 1-2 hours before hand. Of course, pastry dough, pies and cake mixes can be vacuum packed for later use.

### **Hard cheese:**

To keep cheese fresh, vacuum pack it if you are not going to use it for a few days. Take an extra large vacuum bag so that you can re-use the bag if you want to vacuum pack the same cheese again. Note! Soft cheese should not be vacuum packed due to the risk of anaerobic bacteria.

### **Powder and flour:**

To keep particles from entering the vacuum pump, a coffee filter or paper towel should be placed between the contents in the vacuum bag and the bag opening. Make sure that the filter/paper does not enter the seal. You can also vacuum pack the contents in their original packaging by putting the original package and its contents in a vacuum bag and then sealing the vacuum bag.

### **Snacks:**

If you have left over snacks, they stay fresh longer if they are vacuum packed. For the best results, a vacuum canister should be used when vacuum packing to keep them from being crushed.

### **Liquids:**

Before you vacuum pack a liquid, such as soup or broth, pre-freeze the liquid in a freezer-resistant container or ice cube form until the liquid is completely frozen. Then remove the frozen liquid from the form and vacuum pack it in a vacuum bag or vacuum canister. Then place the vacuum bag/vacuum canister in the freezer. Note that if liquid is vacuum packed directly in a vacuum canister without being pre-frozen, the canister can be damaged and crack when it is in the freezer.



## General rules when handling food

- Always wash your hands, surfaces and other utensils that will be used when handling and vacuum packing the food.
- As soon as you have packed perishables, they should be promptly refrigerated or frozen; do not store them at room temperature.
- Produce that has been warmed or thawed should be promptly consumed.
- Tinned food or factory vacuum packed food that has been opened can be vacuum packed again. Follow the instructions in the user manual and store the produce as recommended.
- Do not eat thawed produce that has been stored at room temperature for more than 5 hours.
- Spread the vacuum packs out in the refrigerator or freezer so that they are cooled faster.
- Note that vacuum packing is not the same as preserving food.

## Storing recommendations

Type of produce	Storage	Recommended storage accessory	Shelf life upon vacuum packing	Shelf life without vacuum packing
<b>Meat and fish</b>				
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
Minced meat	Freezer	Vacuum bag	1 year	4 months
Fish	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
<b>Cheese</b>				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmigiana	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum canister	4-8 months	1-2 weeks
<b>Vegetables</b>				
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
Corn	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Peas	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Lettuce/ spinach	Refrigerator	Vacuum canister	2 weeks	3-6 days
<b>Fruit</b>				
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



<b>Berries</b>				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum canister	1 week	1-3 days
Blackberries	Refrigerator	Vacuum canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	Vacuum canister	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	Vacuum canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	Vacuum canister	2 weeks	3-6 days
<b>Baked goods</b>				
Bagels	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Bread	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Cookies	Room temperature	Vacuum canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits/ crackers	Room temperature	Vacuum canister	3-6 weeks	1-2 weeks
<b>Groceries</b>				
Grain	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	6 months
Pasta	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	6 months
Rice	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	6 months
Flour	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	6 months
Sugar	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	6 months
<b>Nuts</b>				
Almonds	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	2 years	6 months
Peanuts	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	2 years	6 months
Sunflower seeds	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	2 years	6 months
<b>Coffee</b>				
Coffee beans	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Coffee beans	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	1 year	3 months
Ground coffee	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
Ground coffee	Room temperature	Vacuum bag/ vacuum canister	5-6 months	1 month
<b>Liquids</b>				
Soup	Freezer	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	3-6 months
Sauces	Freezer	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	3-6 months
Stew	Freezer	Vacuum bag/ vacuum canister	1-2 years	3-6 months





## Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance before cleaning and maintenance.

### Cleaning the appliance:

- Do not dip the appliance or its cord into water or other liquids.
- Do not use scouring cleaners as the material can be damaged.
- Use a moist rag and some mild dish washing liquid to remove food particles and dust from around the appliance's components. Wipe dry with a towel or the like.
- Clean the appliance's sealing strip and the lower gasket by carefully pulling them off of the appliance. Rinse them in water and let them dry properly before they are put back on. Be careful to place them correctly so that air does not leak upon use. The upper gasket can be wiped off with a moist rag. Should a gasket break, it must be replaced with a new one (which can be ordered from OBH Nordica at +46-8-629-2500).

### Cleaning vacuum bags:

- Wash the vacuum bags in warm water and a little dish washing liquid.
- If the vacuum bags are to be washed in a dishwasher, turn the vacuum bags inside out and place them in the upper basket of the dishwasher so that the entire bag's surface comes in contact with water.
- Let the vacuum bags dry properly after cleaning.

**NOTE!** Due to the risk of infection, never re-use vacuum bags that have contained raw meat, raw fish or fat. Never re-use bags that have been used in a microwave oven or have been simmered in water.

### Cleaning of vacuum canisters:

- The vacuum canister can be cleaned in warm water and dish washing liquid. The actual canister can be washed in the upper basket of a dishwasher.
- The top can be wiped off with a moist rag. Note! Do not dip the top in water.
- Make sure that all parts are completely dry before re-use.

### Replacement of Teflon tape

If the heating unit's Teflon tape has been damaged or come loose, it must be replaced with a new one (which can be ordered from OBH Nordica at +46-8-629-2500).

Make sure that the appliance is unplugged and has fully cooled. Open the cover and then pull off the damaged Teflon tape. Then carefully pull off the protective strip from the new tape. Be careful so that the tape does not stick to anything or stick together. Hold the tape in both ends and attach one end slightly to the left/right of the heating unit and then extend the tape over the entire unit. Check that there are no folds or air bubbles on the tape and that it covers the entire unit.





### Storage:

- Store the appliance on a level surface out of reach of children.
- Do **not** push down the cover so that it locks for storage; this is to prevent the appliance's gaskets from becoming deformed.
- The cord can be rolled up in the cord holder under the appliance.

## Troubleshooting

Problem	Cause/solution
Nothing happens when I try to vacuum seal the bag.	<p>Check that the appliance is plugged in to a wall socket.</p> <p>Check if there is any damage to the cord.</p> <p>Check that the vacuum bag is correctly placed in the appliance (see earlier instructions).</p>
The appliance does not seal the vacuum bag after the vacuum process.	<p>There is a built-in vacuum sensor in the appliance. The appliance does not switch over to sealing if sufficient pressure has not been achieved in the vacuum process.</p> <p>Check the sealing strip and remove any dirt.</p> <p>Check the gaskets and remove the lower one for cleaning if necessary. If they are damaged, they need to be replaced with new ones.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with a little air and then lowering it into water. If bubbles come from the bag, it is leaking. Reseal the bag or use a new one.</p> <p>Dirt or liquids in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe off around the opening before it is placed level over the sealing strip.</p>



<p>There is air left after the vacuum packing process.</p>	<p>Leaks along the seal may be due to folds, liquid or particles. Wipe off the bag opening/cover before sealing is begun. Dirt or liquids in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe off around the opening before it is placed level over the sealing unit.</p> <p>Make sure the bag opening is over the sealing unit and in the vacuum channel.</p> <p>Check that the gaskets are whole, clean and sit correctly.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with a little air and then lowering it into water. If bubbles come from the bag, it is leaking. Reseal the bag or use a new one. Only use vacuum bags/canisters from OBH Nordica.</p> <p>Check if there are holes in the vacuum bag. Do not vacuum pack contents that can damage the bag (such as fish bones, hard shells, etc.).</p> <p>It is recommended to leave around 7 cm between the produce and the bag opening. But, if there is too much air between the produce and the bag opening, it may be difficult to get all the air out of the bag during the vacuum packing process. If so, a piece of the bag can be cut off to make it shorter.</p>
<p>Air enters the bag after sealing.</p>	<p>Leaks along the bag edge can be caused by folds, crumbs, food, etc. Open the bag again and wipe the inside of the bag opening clean. Extend the opening before it is placed over the sealing unit.</p> <p>Natural gases can be released from fruit and vegetables. Dispose of the bag with the contents if you suspect that the produce is spoiled.</p> <p>Check if there are holes in the bag. Do not vacuum pack hard produce with sharp edges (such as nutshells), but if so, wrap them in paper towels before they are vacuum packed.</p>





The vacuum bag melts.	Open the cover of the appliance and let the sealing unit and its heater cool a few minutes.  Only use bags, canisters and plastic rolls from OBH Nordica.
The vacuum canister cannot be used to vacuum pack.	Make sure the vacuum hose is correctly connected to the appliance and the top.  Check that the top's lock is in the "SEAL" position.  Use your hand to push on the top and the hose at the beginning of the sealing process so that air does not leak out.  Make sure that the vacuum canister is not damaged. If so, switch to a new canister.  Make sure the edge of the top is clean and dry.

## Scrapping of used appliances



By law, electric and electrical and electronic appliances must be collected and parts of them recycled. Electrical and electronic appliances marked with the symbol for waste management must be scrapped at a municipal recycling station.

## Right of return

Right of return under current law. A machine-printed receipt must be appended to any complaints. Upon complaints, the appliance must be turned in where it was purchased.

### OBH Nordica AB

Löfströms allé 5  
SE-172 66 Sundbyberg, Sweden  
Phone +46-8-629 25 00  
www.obhnordica.se

## Technical data

OBH Nordica 7945  
220-240V~ 50Hz  
120W

## Start package

This appliance includes a start package that contains the following:

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





The following accessories can be purchased where the appliance was purchased:

Food Sealer roll 2 rolls: 3 m x 22 cm

model no. 7953

Food Sealer roll 2 rolls: 3 m x 28 cm

model no. 7954

Vacuum bags 50 pcs., 22x30 cm

model no. 7955

Vacuum bags 35 pcs., 28x40 cm

model no. 7956

Canister 3 pcs. (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml)

model no. 7957

Bottle sealer 2 pcs.

model no. 7960

Lunch box 2 pcs. (1x600 ml, 1x800 ml)

model no. 7961

Marinating box 2.8 litre

model no. 7962



OBH Nordica reserves the right to continuous changes.











SE/KK/7945/UVN/080415

