



DESIGNING GOOD LIFE

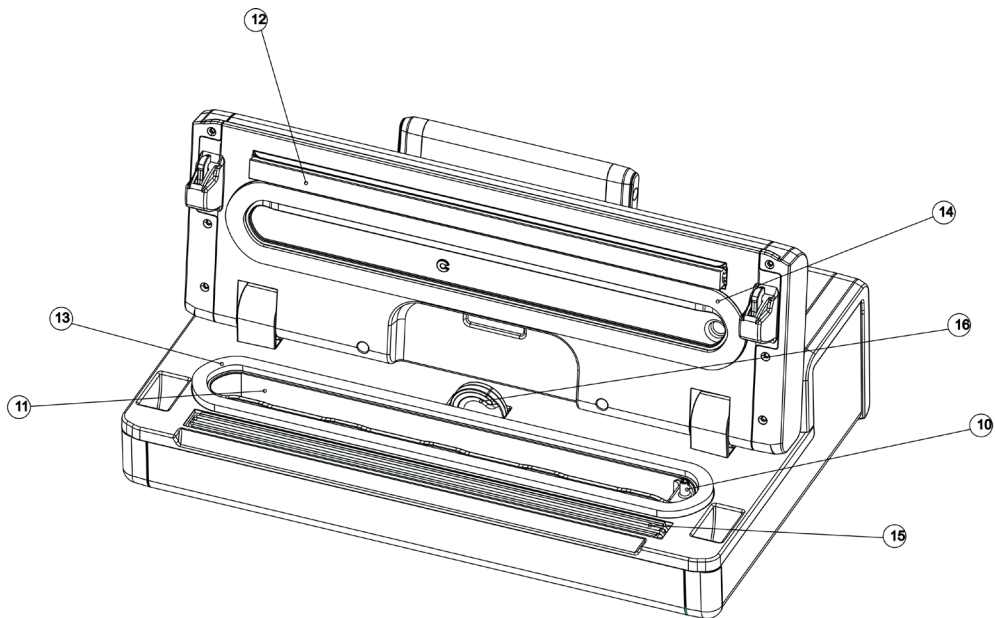
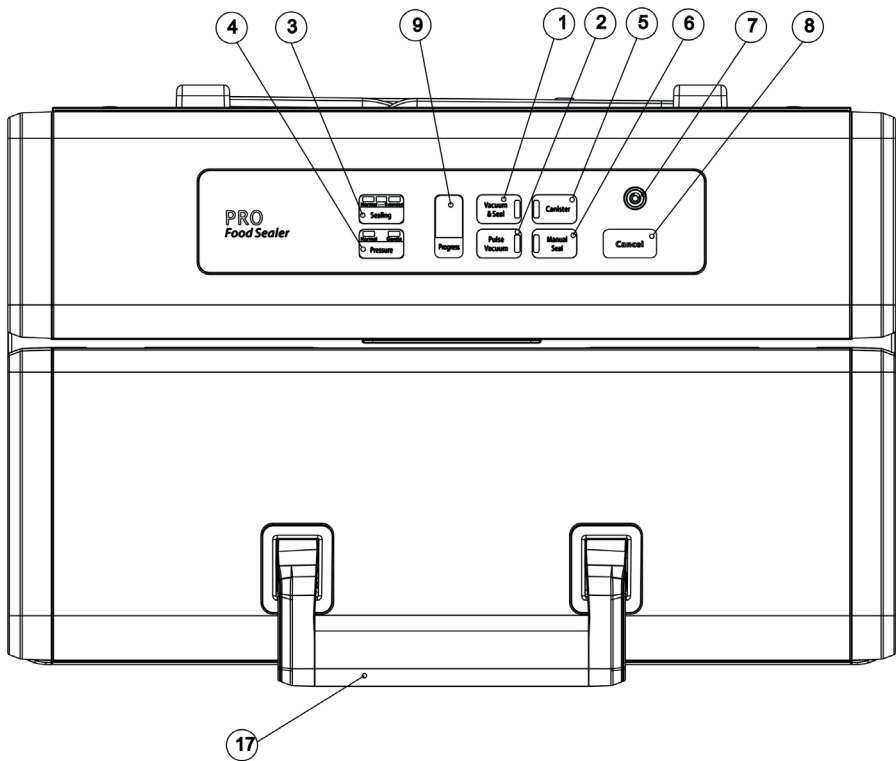
Food Sealer PRO

*Keep your food fresh
up to 5 times longer*



Making good!

Bruksanvisning - svenska.....sida	4 - 22
Brugsanvisning - dansk.....side	23 - 41
Bruksanvisning - norsk.....side	42 - 60
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	61 - 80
Instructions of use - english.....page	81 - 100



Säkerhetsanvisningar

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

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

Viktigt!

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

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

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

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

Apparatens delar

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

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

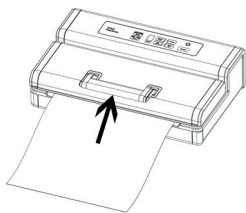
Användning

Tillverka en vakuumpåse av rullplast

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

1.  Öppna apparaten och ta ur påskniven. Dra ut passande längd på plasten och dra påskniven längs påsen enligt bilden. Anpassa längden så att det är minst 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. Använd endast rullplast från OBH Nordica.
2.  Lägg sedan den ena kortändan av plasten över förseglingsremsan och ner i vakuumkanalen, se till att hela kortändan når ner i vakuumkanalen.
3.  Stäng locket och tryck ner handtaget helt.
4. Tryck på Manual Seal knappen för att starta förseglingen. Progressdisplayen räknar ner från 9 till 0. Nollan blinkar någon sekund och därefter slocknar Manual Seal lampan och förseglingen är därmed klar.

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



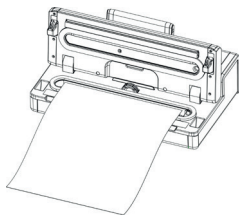
Viktiga tips vid vakuumförslutning

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

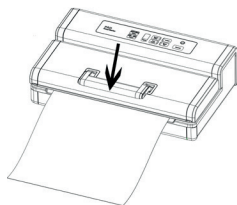
Vakuumpackning med vakuumpåse

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

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



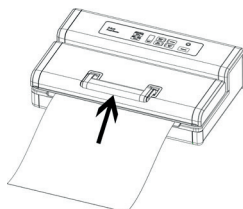
5. Stäng locket och tryck ner handtaget helt.



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

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

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



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

Pulse/Vacuum funktion

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

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

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

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

Upptining och uppvärmning av vakuumpackat innehåll i vakuumpåse

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


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

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

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

Vakuumpackning med vakuumbehållare

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

4.  Tryck fast den ena änden av vakuumslangen (placerad i slangskåran på baksidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock. Använder du slangen som medföljer behållaren och har en adapter, måste den först tas bort. Slangen som ska användas ska alltså ha två "hanar".

5. Tryck på Pressure knappen för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för normalt hastighet, eller "Gentle" för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
6. Vrid lockets lås till "SEAL" positionen.
7. Tryck på Canisterknappen. Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
8. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
9. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts. Progressdisplayen räknar ner från 9-0, Canisterlampan slocknar därefter och "0" blinkar i displayen några sekunder. Vakuumpackningsprocessen 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 lunchboxar

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Sealing/Normal och Pressure/Normal tänds).
2. Se till att lunchboxen och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i lunchboxen men se till att det är ca 1 cm kvar upp till kanten. Sätt på locket på vakuumbehållaren och se till att det sitter på ordentligt.
4. Tryck fast den ena änden av vakuumslangen (placerad i slangskåran på baksidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och sätt sedan den andra änden på adaptern. Tryck sedan fast adaptern mot lockets vakuumanlutning. **OBS!** Använder du slangen som medföljer lunchboxen och har en koppling, måste den först tas bort. Slangen som ska användas ska alltså ha två "hanar".
5. Tryck på Pressure knappen för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för normalt hastighet, eller "Gentle" för ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
6. Tryck på Canisterknappen. Tryck med handen på locket i början av processen för att undvika luftläckage mellan lunchbox och lock. Vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt.
7. När den grå gummiknappen på adaptern åker ner har tillräckligt vakuumtryck uppnåtts. Lyft bort adaptern från 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

- vakuumanslutning för att släppa på vakuumet. Därefter kan locket lyftas av.
9. Lunchboxen och locket kan diskas i diskmaskinens övre korg efter användning.
 10. Lunchboxen samt lock kan användas i mikrovågsugn men kom ihåg att **vakuumet måste släppas ut** innan den ställs in i mikron. Lunchboxen går även att förvara i frysen men bibehåller **inte** vakuumet.

Om vakuumprocessen inte lyckats kan det bero på följande:

- det finns vätska/matrester under lockets kanter. Se alltid till att boxen och lockets kanter är torra och rena.
- vätska/matrester har letat sig in i 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.

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 vakuumbehållare

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

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Sealing/Normal och Pressure/Normal 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. Tryck fast den ena änden av vakuumslangen (placerad i slangskåran på baksidan av apparaten) på apparatens slanganslutning och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock. Använder du slangen som medföljer behållaren och har en adapter, måste den först tas bort. Slangen som ska användas ska alltså ha två "hanar".
5. Se till att lockets lås står i position "OPEN".
6. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
7. Tryck på Pressure knappen för att välja hastighet beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Normal" för normalt hastighet, eller "Gentle" för

- ömtåligt innehåll och en skonsammare hastighet. "Gentle" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
8. Tryck på Canisterknappen och vakuumprocessen påbörjas direkt. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts. Progressdisplayen räknar ner från 9-0, Canisterlampan slocknar därefter och "0" blinkar i displayen några sekunder.
 9. Låt de marinerade råvarorna vila under vakuumtryck i behållaren under 30 sekunder.
 10. Lyft därefter på handtaget för att släppa ut luft ur behållaren.
 11. Upprepa punkt 8 till 10 fyra gånger för bästa resultat.
 12. Efter 4:e upprepningen, vrid lockets lås till "SEAL" och låt råvarorna marinera under vakuumtryck i 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i råvaran.
 13. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.

Förberedelseguide för olika råvaror

Kött och fisk:

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

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

Grönsaker:

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

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

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

Bladgrönsaker:

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

Frukt:

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

Bakverk:

Om du vill vakuumpacka mjuka bakverk rekommenderas att du använder en vakuumbehållare så att dess form bevaras. Om du däremot vill använda vakuumpåse bör du förfrysa bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka 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 försegla vakuumpåsen.

Snacks:

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

Vätska:

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

Generella regler vid hantering av livsmedel

- Tvätta alltid händer, ytor och andra redskap som ska användas vid hantering och vakuumpackning.

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

Rekommendationer vid förvaring

Typ av råvara	Förvaring	Rekommenderat förvaringstillbehör	Hållbarhet vid vakuumpackning	Hållbarhet utan vakuumpackning
Kött och fisk				
Nötkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fläskkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Lamm	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fågel	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	Vakuumpåse	1 år	4 månader
Fisk	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Ost				
Cheddar	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker				
Sparris	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Broccoli	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Kål	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Majs	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Ärter	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Sallad/spenat	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Frukt				
Aprikos	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Plommon	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Persikor	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Nektariner	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bär				
Hallon	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Björnbär	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Jordgubbar	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Blåbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar

Bakverk				
Bagels	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Småkakor	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Specerivaror				
Gryn	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socket	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Nötter				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Kaffe				
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 in 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 med handtaget och dra sedan bort den skadade teflontejpen. Dra sedan försiktigt bort skyddsremsan från den nya tejp. Var försiktigt så att inte tejp fastnar mot något eller klibbar ihop. Håll tejp i båda ändar och fäst den ena änden något till vänster/höger om värmeelementet och sträck sedan tejp över hela elementet. Kontrollera att det inte är några veck eller luftbubblor på tejp 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 vakuumpåsluta påsen.	<p>Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag.</p> <p>Kontrollera om skador uppstått på sladden.</p> <p>Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).</p>
Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.	<p>Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen.</p> <p>Kontrollera förseglingsremsan och ta bort eventuell smuts.</p> <p>Kontrollera packningarna och ta ur den undre för rengöring vid behov. Om de skadats behöver de bytas ut mot nya.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny.</p> <p>Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.</p>

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

<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 förseglingsremsan.</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 förseglingsremsan och dess element svalna i några minuter.</p> <p>Använd endast påsar, behållare och rullplast från OBH Nordica.</p>
<p>Vakuumbehållaren går inte att vakuumpacka.</p>	<p>Se till att vakuumslangen är korrekt ansluten till apparaten och locket.</p> <p>Kontrollera att lockets lås är i position "SEAL".</p> <p>Tryck med handen över locket och slanganslutningen i början av förslutningsprocessen så att inte luft läcker ut.</p> <p>Se till att inte vakuumbehållaren skadats. Byt i så fall till en ny behållare.</p> <p>Se till att lockets kant är ren och torr.</p>

Kassering av förbrukad apparatur



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

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

OBH Nordica garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras.

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

OBH Nordica har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Den defekta produkten kan returneras till inköpsbutiken.

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

- användning av fel typ av vatten eller förbrukningsartikel
- mekaniska skador, överbelastning
- skador eller dåliga resultat som specifikt beror på fel spänning eller frekvens, jämfört med vad som är angivet i produkt-ID:et eller i specifikationen
- vatten, damm eller insekter som har trängt in i produkten
- kalkavlagringar (all kalkborttagning måste ske i enlighet med bruksanvisningen)
- skador till följd av blixtnedslag eller strömbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

OBH Nordicas kommersiella garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter och inte heller de rättigheter som inte kan exkluderas eller begränsas eller rättigheter mot den återförsäljare från vilken konsumenten köpte produkten. Den här garantin ger konsumenten specifika juridiska rättigheter och denne kan även ha andra lagenliga rättigheter som kan variera från land till land. Konsumenten kan efter eget gottfinnande hävda sådana rättigheter.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida www.obhnordica.se.

OBH Nordica AB

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

Tekniska data

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

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

- 1 x rullplast - 3 m x 28 cm
- 5 x vakuumpåsar - 28 cm x 40 cm

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

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



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
9. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
12. Undlad at berøre varmelegemet, når det er varmt.
13. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatets pumpesystem

14. Apparatet må kun anvendes med originale tilbehørsdele fra OBH Nordica.
15. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
16. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
17. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
18. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer 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 fødevarer på. Når du først har prøvet at vakuumpakke dine fødevarer, vil den blive en uundværlig del af din madlavning.

Luft er friske fødevarers værste fjende!

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

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

Med en Food Sealer fra OBH Nordica sparer du både tid og penge! OBH Nordica's Food Sealer gør det muligt for dig at opbevare fødevarer op til 5 gange længere end ved konventionelle opbevaringsmetoder. Herved kan du:

- Spare penge ved storkøb og vakuumpakning for senere anvendelse.
- Spare tid ved at tilberede større mængder og fryse ned i portioner direkte i vakuumposer.

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

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

Vigtigt!

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

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

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

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

Apparatets dele

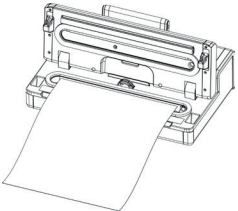
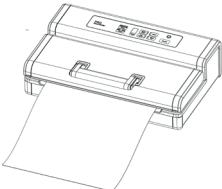
1. **Vacuum & Seal knap** - til vakuumpakning og forsegling.
2. **Pulse vacuum knap** – tryk på knappen for at starte vakuumpakningen, tryk igen for at afslutte. Gentag derefter, indtil det ønskede resultat er opnået. Bemærk, at denne funktion kun kan anvendes til poser. Tryk derefter på "Manual seal"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

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

Sådan bruges vakuumpakkeren

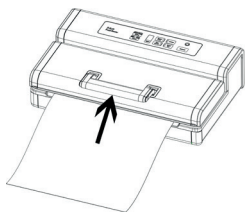
Fremstilling af vakuumpose af rulle med posemateriale

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

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

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

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



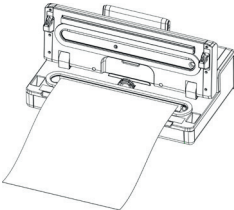
Vigtige råd i forbindelse med vakuumpakning

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

Vakuumlukning af vakuumpose

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

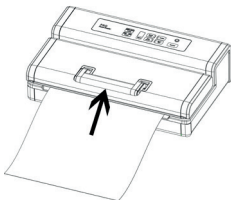
2. Læg indholdet, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose – Der skal være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. Brug kun vakuumposer/posemateriale fra OBH Nordica.
3. Sørg for at åbningen på vakuumposen er ren, tør og fri for folder.

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

5.  Luk låget og tryk håndtaget helt ned.

6. Tryk på Sealing knappen for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for tørt indhold eller "Moist" for skrøbeligt/fugtigt indhold og en mere skånsom hastighed. "Extend" indstillingen er særligt velegnet til blødt indhold og råvarer med sauce.
7. Tryk derefter på Pressure knappen for at vælge "Normal" for ikke skrøbeligt indhold eller "Gentle" for blødt og skrøbeligt indhold.
8. Tryk på Vacuum & Seal knappen. Kontrollampen for Vacuum & Seal tænder og displayet tæller nu ned fra 9 til 0. Når vakuumprocessen er færdig, tændes Manual Seal knappen og posen forsegles. Displayet tæller ned fra 9 til 0, hvorefter "nul" blinker et par sekunder og lamperne slukker.

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

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

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

Pulse/Vacuum funktion

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

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

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

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

Optøning og opvarmning af vakuumpakket indhold i vakuumpose

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


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

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

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

Vakuumlukning af vakuumbeholdere

1. Placér apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen - overskrid ikke maks. niveauet. Sæt herefter låget på vakuumbeholderen.

4.  Tryk den ene ende af vakuumslangen (placeret i slidsen til slangen på bagsiden af apparatet) fast på apparatets slangetilslutning og den anden ende af slangen i hullet på vakuumbeholderens låg. Anvendes slangen, der har en adapter og følger med beholderen, skal adapteren først fjernes. Slangen, der anvendes, skal altså have to "haner".
5. Tryk på Pressure knappen for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for normal hastighed eller "Gentle" for skrøbeligt indhold og en mere skånsom hastighed. "Gentle" indstillingen er særligt velegnet til bløde og skrøbelige råvarer.
6. Drej lågets lås hen til "SEAL" positionen.
7. Tryk på Canister knappen. Vakuumpakkeprocessen påbegyndes med det samme.
8. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
9. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk. Displayet tæller ned fra 9 til 0. Canister-lampen slukker derefter og "0" blinker i displayet i nogle sekunder. Vakuumpakkeprocessen er nu færdig.
10. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud af låget. Sørg for at låsen på låget peger mod "SEAL", når du trækker slangen ud.
11. For at teste vakuumlukningen, kan man forsøge at løfte låget.
12. Drej lågets lås fra "SEAL" hen til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Herefter kan du tage låget af.
13. Vakuumbeholderen kan efter brug rengøres og vaskes i opvaskemaskine (dog ikke låget). Læs nærmere under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
14. **OBS!** Vakuumbeholdere og låg må ikke anvendes i mikrobølgeovn.

Vakuumpakning af lunchboxes

1. Placér apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Sørg for at lunchboxen og låget er rene og tørre.
3. Læg fødevarerne i lunchboxen – sørg for at der er 1 cm op til kanten. Sæt låget på lunchboxen, sørg for at det sidder ordentligt.
4. Tryk den ene ende af vakuumslangen (placeret i slidsen til slangen på bagsiden af apparatet) fast på apparatets slangetilslutning og den anden ende af slangen på adapteren. Tryk derefter adapteren fast mod lågets vakuumtilslutning. **OBS!** Anvendes slangen, der leveres sammen med lunchboxen og har en kobling, sammen med lunchboxen, skal koblingen først tages af. Slangen, der skal anvendes, skal altså have to "haner".
5. Tryk på Pressure knappen for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for normal hastighed eller "Gentle" for skrøbeligt indhold og en mere skånsom hastighed. "Gentle" indstillingen er særligt velegnet til bløde og skrøbelige råvarer.
6. Tryk på Canister knappen. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem lunchbox og låg. Vakuumpakkeprocessen påbegyndes med det samme.

7. Når den grå gummiknap på adapteren går ned, er der opnået tilstrækkeligt vakuumtryk. Fjern adapteren fra vakuumtilslutningen på låget. Resultatet testes ved at forsøge at løfte låget.
8. Når låget skal tages af, løftes den grå gummipakning i lågets vakuumtilslutning for at lukke vakuumtrykket ud. Herefter kan låget tages af.
9. Lunchboxen og låget kan efter brug vaskes i opvaskemaskinens øverste kurv.
10. Lunchboxen samt låget kan anvendes i mikrobølgeovn, **husk dog, at vakuumtrykket skal lukkes ud**, inden lunchboxen stilles ind i mikrobølgeovnen. Lunchboxen kan endvidere opbevares i fryseren, men vil dog ikke bibeholde vakuumtrykket her.

Hvis vakuumprocessen ikke lykkes, kan det skyldes følgende:

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

Marinering under vakuumtryk

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

Marinering i vakuumpose

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

Marinering i vakuumbeholdere

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

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholderen og låget er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Tryk den ene ende af vakuumslangen (placeret i slidsen til slangen på bagsiden af apparatet) fast på apparatets slangetilslutning. Den anden ende trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg. Anvendes slangen

med adapter, der følger med beholderen, skal adapteren først fjernes. Slangen, der anvendes, skal altså have to "haner".

5. Sørg for at lågets lås står på position "OPEN".
6. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
7. Tryk på Pressure knappen for at vælge hastighed afhængigt af indholdet, der skal vakuumpakkes. Vælg "Normal" for normal hastighed eller "Gentle" for skrøbeligt indhold og en mere skånsom hastighed. "Gentle" indstillingen er særligt velegnet til bløde og følsomme råvarer.
8. Tryk på Canister knappen - vakuumpakkeprocessen påbegyndes med det samme. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk. Displayet tæller ned fra 9 til 0, Canister-lampen slukker herefter og "0" blinker i displayet i et par sekunder.
9. Lad de marinerede fødevarer hvile i beholderen under vakuumtryk i 30 sekunder.
10. Løft herefter håndtaget for at lukke luften ud af beholderen.
11. Gentag punkt 8 til 10 fire gange for at opnå det bedste resultat.
12. Efter 4. gang drejes lågets lås hen til "SEAL". Lad råvarerne marinere under vakuumtryk i 20 minutter. Dette gør, at marinaden lettere trænger ind i råvaren.
13. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud af låget. Drej lågets lås fra "SEAL" hen til "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Herefter kan låget løftes af.

Forberedelsesguide ved forskellige råvarer

Kød og fisk

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

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

Grøntsager

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

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

Når vakuumpakkede grøntsager skal fryses, bør de, inden de vakuumpakkes, fryses i 1-2 timer. Fordel de delte grøntsager på et stykke bagepapir eller lignende for at undgå, at de fryser sammen til en klump. Læg derefter de

frosne grøntsager i en vakuumpose og vakuumforseglet posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. Obs! Friske svampe, løg og hvidløg bør aldrig vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

Bladgrøntsager

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

Frugt

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

Bagværk

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

Hård ost

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

Pulver og mel

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

Snacks

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

Væske

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

Generelle regler ved håndtering af levnedsmidler

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

Anbefalinger ved opbevaring

Råvare	Opbevaring	Anbefalet opbevarings-tilbehør	Holdbarhed ved vakuumpakning	Holdbarhed uden vakuumpakning
Kød og fisk				
Oksekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lam	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fjerkræ	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Hakket kød	Frys	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Parmesan	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Grøntsager				
Asparges	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Majs	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Ærter	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Frugt				
Abrikos	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Blommer	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder

Ferskner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Hindbær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Brombær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Jordbær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Blåbær	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Tranebær	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Brød				
Bagels	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Madbrød	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkager	Stuetemperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stuetemperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kolonialvarer				
Gryn	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Pasta	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Ris	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Mel	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Sukker	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Nødder				
Mandler	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Jordnødder	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	5-6 måneder	1 måned
Væske				

Suppe	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder
Sauce	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder
Stuvning	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.

Rengøring af apparatet

- Apparat og ledning må aldrig nedsænkes i vand og andre væsker.
- Anvend ikke skrabe 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 forseglingsstrimlen og den nederste pakning ved forsigtigt at fjerne dem fra apparatet. Skyl dem i vand og lad dem tørre omhyggeligt, inden de sættes tilbage på plads. Sørg for at de placeres korrekt, så der ikke opstår luftlækage ved brug. Den øverste pakning tørres af med en fugtig klud. Hvis en pakning går i stykker, skal den udskiftes med en ny (pakninger kan bestilles hos OBH Nordica).

Rengøring af vakuumposer

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

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

Rengøring af vakuumbeholdere

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

Udskiftning af teflontape

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

Sørg for at stikket er taget ud at stikkontakten og at apparatet er kølet helt af. Åbn låget med håndtaget og fjern derefter den beskadigede teflontape. Fjern forsigtigt beskyttelsesstrimlen fra den nye tape. Vær forsigtig, så tapen ikke

sætter sig fast på noget eller klæber sammen. Hold tapen i begge ender og sæt derefter den ene ende fast lidt til venstre/højre for varmelegemet. Stræk herefter tapen over hele varmelegemet. Kontroller at der ikke er folder eller luftbobler på tapen og at den dækker hele varmelegemet.

Opbevaring

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

Problem	Årsag/løsning
<p>Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumpakke posen.</p>	<p>Kontroller at stikket er tilsluttet en stikkontakt.</p> <p>Kontroller om ledningen er blevet beskadiget.</p> <p>Kontroller at vakuumposen er korrekt placeret i apparatet (se tidligere instruktioner).</p>
<p>Apparatet forsegler ikke vakuumposen efter vakuumprocessen.</p>	<p>Apparatet er forsynet med en indbygget vakuumsensor. Apparatet slår ikke over til forsegling, hvis der ikke er opnået tilstrækkeligt tryk under vakuumprocessen. Kontroller forseglingsstrimlen og fjern evt. snavs.</p> <p>Kontroller pakningerne og tag den nederste pakning ud for at rengøre den, hvis det er nødvendigt. Hvis pakningerne blevet beskadiget, skal de udskiftes.</p> <p>Vakuumposen kan lække. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Hvis der kommer bobler fra posen, lækker den. Forsegl posen igen eller anvend en ny pose.</p> <p>Snavs eller væske i poseåbningen kan gøre det vanskeligt at vakuumpakke posen. Åbn posen og tør rundt om åbningen, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.</p>

<p>Der er stadig luft tilbage efter vakuumpakkeprocessen.</p>	<p>Lækage langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tør poseåbningen/låget, inden forseglingen påbegyndes. Snavs eller væske i poseåbningen kan vanskeliggøre vakuumpakningen. Åbn posen og aftør åbningen, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.</p> <p>Sørg for at poseåbningen ligger over forseglingsstrimlen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller at pakningerne er hele, rene og sidder korrekt.</p> <p>Vakuumposen kan lække. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Kommer der bobler fra posen, lækker den. Genforsegl posen eller brug en ny pose. Brug kun vakuumposer/-beholdere fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.).</p> <p>Det anbefales at efterlade ca. 7 cm mellem posens indhold og posens åbning. Hvis der er for meget luft mellem posens indhold og posens åbning kan det være vanskeligt at få alt luften ud af posen. I sådanne tilfælde anbefales det at forkorte posens længde en anelse.</p>
<p>Der kommer luft ind i posen efter forsegling</p>	<p>Lækage langs posekanten kan skyldes folder, krummer, mad etc. 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 kasseres, hvis du har mistanke til, at fødevarer er blevet ødelagt.</p> <p>Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke hårde fødevarer med skarpe kanter (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.), uden at vinkle dem ind i køkkenrulle, inden de vakuumpakkes.</p>

Vakuumposen smelter	<p>Åbn apparatets låg og lad forseglingsstrimlen og -elementet køle af i nogle minutter.</p> <p>Brug kun poser, beholdere og folieruller fra OBH Nordica.</p>
Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakke	<p>Sørg for at vakuumslangen er korrekt tilsluttet apparatet og låget.</p> <p>Kontroller at lågets lås står i position "SEAL".</p> <p>Tryk med hånden på låget og slangetilslutningen i starten af pakkeprocessen, så beholderen ikke lækker luft.</p> <p>Vær omhyggelig, så vakuumbeholderen ikke beskadiges. Hvis dette sker, skiftes til ny beholder.</p> <p>Sørg for at lågets kant er ren og tør.</p>

Bortskaffelse af apparatet



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

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvare.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

OBH Nordica Denmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7963

220-240 V ~

130 watt

Startpakke

Med dette apparat følger en startpakke indeholdende:

1 x rulle med posemateriale - 3 m x 28 cm

5 x vakuumposer - 28 cm x 40 cm

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

2 ruller posemateriale: 3 m x 22 cm	type 7953
2 ruller posemateriale: 3 m x 28 cm	type 7954
Vakuumposer 50 stk. 22x30 cm.....	type 7955
Vakuumposer 50 stk. 28x40 cm.....	type 7956
Beholdere 3 stk. (1x 450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml)	type 7957
Flaskeforsegler 2 stk.	type 7960
Lunchbox 2 stk. (1x600 ml, 1x800 ml)	type 7961



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det det er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid forstå og se mulige farer. Lær derfor barn et ansvarbevisst forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Sett apparatet og ledningen utenfor barn under 8 år sin rekkevidde.
9. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
12. Rør ikke varmeelementet når det er varmt.
13. Pass på at væske ikke suges inn i pumpesystemet på apparatet.

14. Bruk kun originalt tilbehør fra OBH Nordica.
15. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
16. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
17. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
18. Hvis produktet brukes til annet enn det er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Gratulerer med kjøpet!

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

Luft er ferskvarenes verste fiende!

Den største årsaken til at maten mister næring, konsistens, smak og kvalitet er luft. Luft er også årsaken til frostskafer på mat som oppbevares i fryseren og utvikler også mikroorganismer. Det er derfor bruken av vanlige oppbevaringsmåter slik som oppbevaring i vanlige plastposer og bokser ikke er optimale ettersom de kapsler luften rundt maten.

Vakuumpakking fjerner luften og da forsegles smaken og maten holdes lengre fersk. Ved å fjerne luft og oppbevare maten riktig enten i kjøleskap eller i fryseren, kan man stoppe tilveksten av mikroorganismer som senere utvikles til mugg, gjær og bakterier.

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

Spar penger med å handle inn i større partier til senere bruk – ingen svinn.
Spar tid med å koke større porsjoner og fryse i porsjonspakker rett i vakuumposene.

Du vil også spare tid når du bruker Food Sealer til marinering av kjøtt og fisk. Vakuumpakking åpner porene i kjøttet/fisken slik at marineringsprosessen kun tar noen minutter istedet for flere timer.

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

Viktig!

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

Vakuumpakking er ikke en erstatning for nedkjøling og frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskap eller i fryser etter vakuumpakking

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

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

Apparatets deler

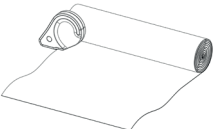
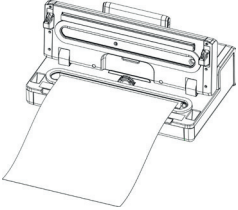
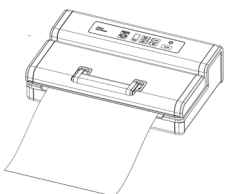
1. **Vacuum & seal knapp** – for vakuumpakking og forsegling.
2. **Pulse vacuum knapp** - trykk på knappen for å starte vakuumpakking, trykk igjen for å slutte. Gjenta til ønsket resultat oppnås. Bemerk, at denne funksjonen kun er til poser. Trykk så på "Manual seal" for å forsegle.
3. **Sealing time**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

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

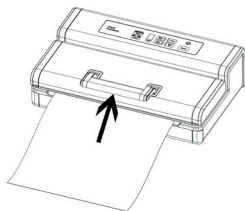
Slik brukes apparatet

Lag en vakuumpose av plastrullen

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

1.  Åpne apparatet og ta ut posekniven. Dra ut passende lengde på plasten og dra posekniven langs med posen som vist på bildet. Tilpass lengden slik at det er minst 7 cm mellom posens innhold og vakuumposens åpning. Bruk kun plastruller fra OBH Nordica.
2.  Legg så den ene korte enden av plasten over forseglingsstrimmelen og ned i vakuumkanalen; pass på at hele den korte enden når ned i vakuumkanalen.
3.  Lukk lokket og trykk håndtaket helt ned.
4. Trykk på Manual Seal knappen for å starte forseglingen. Progress displayen teller ned fra 9 til 0. Null blinker et par sekunder og etterpå slukker Manual Seal lampen og forseglingen er nå klar.

5.



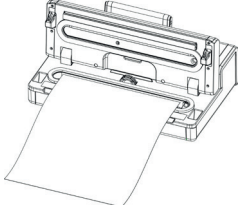
Løfte håndtaket for å åpne lokket. Ta ut den ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til bruk for vakuumpakking.

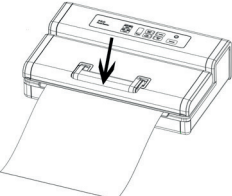
Viktige tips ved vakuumpakking

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

Vakuumpakking med vakuumpose

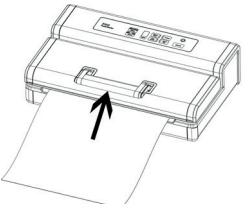
1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Legg innholdet som skal vakuumpakkes i en vakuumpose, men la det være minst 7 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning. Bruk kun vakuumposer/plastruller fra OBH Nordica.
3. Pass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

4.  Sett åpningen på vakuumposen over forseglingsstrimmelen og i vakuumkanalen. Pass på at luftinntaket ikke tildekkes av vakuumposen.

5.  Lukk lokket og trykk håndtaket helt ned.

6. Trykk på Sealing knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for tørt innhold, "Moist" for ømfintlig/fuktig innhold og en mer skånsom hastighet. "Extend" innstillingen er spesielt brukbar til bløtt innhold og råvarer med saus.
7. Trykk dernest på Pressure knappen for å velge "Normal" for ikke ømfintlig innhold eller "Gentle" til bløtt og sensitivt innhold.
8. Trykk på Vacuum & Seal knappen. Signallampen for Vacuum & Seal tennes og progress displayet teller ned fra 9 til 0. Når vakuumprosessen er klar tennes Manual Seal knappen og posen blir forseglet. Progress displayet teller ned fra 9 til 0. Dernest blinker null et par sekunder og lampene slukker.

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

9.  Løft opp håndtaket for å åpne lokket og ta ut vakuumposen.

10. Tørk bort eventuelle væsker og andre partikler i vakuumkanalen etter hver vakuumpakkeprosess.

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

Pulse/Vakuumpakking

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

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

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

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

Tining og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose

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


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

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

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

Vakuumpakking med vakuumbokser

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

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

Vakuumpakking med lunsjbokser

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

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

Dersom vakuumprosessen ikke lykkes kan det skyldes følgende:

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

Marinering under vakuumtrykk

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

Marinering i vakuumpose

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

Marinering i vakuumbokser

For en enda mer effektiv marineringsprosess, mariner fisk/kjøtt i en vakuumboks som beskrevet under:

1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Sealing/Normal og Pressure/Normal lyser).
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Hell marinade sammen med kjøtt/fisk i vakuumboksen, men vær nøye med ikke å gå over maks.nivået. Sett lokket på vakuumboksen.
4. Trykk fast den ene enden på vakuumslangen (sitter i slangehakk bak på apparatet) på slangetilkoblingen til apparatet og den andre enden i hullet i lokket til vakuumboksen. Dersom du brukes den slangen som følger med boksen og har en adapter, skal den først tas vekk. Den slangen som skal brukes skal altså ha to "kraner".
5. Pass på at låsen på lokket står i posisjon "OPEN".
6. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumboksen og lokket.

7. Trykk på Pressure knappen for å velge hastighet beroende på hva som skal vakuumpakkes: velg "Normal" for normal hastighet eller "Gentle" for ømfintlig innhold og en mer skånsom hastighet. "Gentle" innstillingen er særlig brukbar til bløte og sensitive råvarer.
8. Trykk på Canister knappen og vakuumprosessen starter umiddelbart. Apparatet stanser automatisk når tilstrekkelig vakuumptrykk er oppnådd. Progress displayet teller ned fra 9-0. Canister knappen slukker nå og "0" blinker på displayet i noen sekunder.
9. La de marinerte råvarene hvile under vakuumptrykk i boksen i 30 sekunder.
10. Løft så opp håndtaket for å la luft slippe ut av boksen.
11. Gjenta punkt 8 til 10 fire ganger for beste resultat.
12. Etter 4 gjentakelse, vri låsen til lokket til "SEAL" og la råvarene marinere under vakuumptrykk i 20 minutter. På denne måten trenger marinaden lettere inn i råvaren.
13. Trykk med hånden på lokket og dra ut vakuumslangen fra lokket. Vri låsen til lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å åpne lokket på vakuumboksen. Deretter kan du løfte av lokket.

Veiledning til forberedelse av ulike råvarer

Kjøtt og fisk:

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

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

Grønnsaker:

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

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

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

Bladgrønnsaker:

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

Frukt:

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

Bakverk:

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

Harde oster:

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

Pulver og mel:

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

Snacks:

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

Væske:

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

Generelle regler ved håndtering av matvarer

- Vask alltid hender, overflater og andre redskaper som skal brukes ved håndtering og vakuumpakking.
- Så fort ferskvarer er vakuumpakket skal de i kjøleskapet eller fryseren med en gang. De skal ikke oppbevares i romtemperatur.
- Råvarer som varmes eller tines bør spises med en gang.
- Hermetisert og fabrikkvakuumpakket mat som åpnes, kan vakuumpakkes

igjen. Følg instruksene i bruksanvisningen og oppbevar råvarene som anbefalt.

- Spis ikke tinte råvarer som har vært oppbevart i romtemperatur lengre enn 5 timer.
- Spre ut vakuumpakkene i kjøleskapet eller fryseren slik at de avkjøles raskere.
- Husk at vakuumpakking er ikke det samme som konservering

Anbefalinger ved oppbevaring

Type råvare	Oppbevaring	Anbefalt oppbevaringstilbehør	Holdbarhet med vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
Kjøtt og fisk				
Oksekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lammekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fugl	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kjøttdeig	Fryser	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumboks	4-8 måneder	1-2 uker
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumboks	4-8 måneder	1-2 uker
Grønnsaker				
Asparges	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Brokkoli	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Mais	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Erter	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinatt	Kjøleskap	Vakuumboks	2 uker	3-6 dager
Frukt				
Aprikos	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Plommer	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Fersken	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Bringebær	Kjøleskap	Vakuumboks	1 uke	1-3 dager
Bjørnebær	Kjøleskap	Vakuumboks	1 uke	1-3 dager
Jordbær	Kjøleskap	Vakuumboks	1 uke	1-3 dager
Blåbær	Kjøleskap	Vakuumboks	2 uker	3-6 dager
Tranebær	Kjøleskap	Vakuumboks	2 uker	3-6 dager
Bakverk				

Bagels	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Brød	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkaker	Romtemp.	Vakuumboks	3-6 uker	1-2 uker
Kjeks	Romtemp.	Vakuumboks	3-6 uker	1-2 uker
Kolonialvarer				
Gryn	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Pasta	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Ris	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Mel	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Sukker	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Nøtter				
Mandler	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	5-6 måneder	1 måned
Væske				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	3-6 måneder
Stuing	Fryser	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	3-6 måneder

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av apparatet:

- Senk aldri apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Bruk ikke ripende rengjøringsmidler, da apparatet kan ta skade.
- Bruk en fuktig klut med litt oppvaskmiddel for å fjerne rester og støv av apparatet. Tørk deretter over med en håndduk eller lignende.
- Rengjør apparatets forseglingsstrimmel og den nederste pakningen ved

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

Rengjøring av vakuumposer:

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

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

Rengjøring av vakuumbokser:

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

Skifte av teflontape

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

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

Oppbevaring:

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

Problemløsning


Problem	Årsak/løsning
Det skjer ikke noe når jeg prøver å vakuumforsegle posen.	<p>Sjekk at støpslet er satt i kontakten.</p> <p>Sjekk om det er skader på ledningen.</p> <p>Sjekk at vakuumposen er satt riktig på plass i apparatet (se tidligere beskrivelse).</p>
Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.	<p>Det er en innebygd vakuumsensor i apparatet. Apparatet slår seg ikke over på forsegling hvis det ikke oppnås nok trykk under vakuumprosessen.</p> <p>Kontroller forseglingsstrimmelen og ta bort eventuelt smuss.</p> <p>Kontroller pakningene og ta de ut for rengjøring ved behov. Hvis de er skadet skal de byttes til nye.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og etterpå senke den ned i vann. Kommer det bobler fra posen så er den utett. Forsegle posen igjen eller bruk en ny.</p> <p>Smuss og væske i poseåpningen kan gjøre at det er vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes like over forseglingsstrimmelen.</p>

<p>Det er luft tilbake etter vakuumpakkingsprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan skyldes foller, væske eller partikler. Tørk av poseåpningen/ lokket før forseglingen startes. Smuss og væske i poseåpningen kan gjøre at det er vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes slett over forseglingsstrimmelen.</p> <p>Sørg for at poseåpningen ligger over forseglingsstrimmelen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller, at pakningene er hele, rene og sitter riktig.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og etterpå senke den ned i vann. Kommer det bobler fra posen så er den utett. Forsegle posen igjen eller bruk en ny. Bruk kun poser/bokser fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Vakuumpakk ikke innhold som kan ødelegge posen (som f.eks fiskeben, harde skall osv.).</p> <p>Vi anbefaler, at det er ca. 7 cm mellom råvarene og poseåpningen. Dersom det er for mye luft mellom råvaren og poseåpningen kan det være vanskelig å få ut luften fra posen under vakuumpakningsprosessen. I så fall skal man klippe av en bit av posen for å gjøre den kortere.</p>
---	--

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

Avlevering av apparatet



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

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

OBH Nordica garanterer at dette produktet vil være fritt for produksjonsfeil i materialer eller arbeid i 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, fra og med kjøpsdato eller leveringsdato.

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

OBH Nordica er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte noen produkter der det ikke kan legges frem gyldig kjøpskvittering. Defekt produkt kan leveres tilbake til butikken der det ble kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnlattelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet
- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller spenningsvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet
- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen

0304 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7963

220-240V ~

130 watt

Startpakke

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

1 x plastrull - 3 m x 28 cm

5 x vakuumposer - 28 cm x 40 cm

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet selges:

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

3 m x 22 cm.....modell nr 7953

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

3 m x 28 cm.....modell nr 7954

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

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

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

Flaskeforsegler 2 st.....modell nr 7960

Lunchbox 2 st (1x600 ml, 1x800 ml).....modell nr 7961



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes

Turvallisuusohjeet

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

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

Kiitos, että valitsit tämän tyhjiöpakkauslaitteen,

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

Happi on tuoreiden elintarvikkeiden pahin vihollinen!

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

Tyhjiöinnissä happi poistetaan, jolloin maku säilyy ja elintarvike pysyy tuoreena pidempään. Kun happi poistetaan ja elintarvike säilytetään oikealla tavalla joko 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 huokoset. Näin marinointiprosessi kestää vain muutaman minuutin tuntien asemesta.

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot.

Tärkeää!

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

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

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

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

Laitteen osat

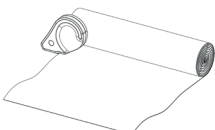
1. **Vacuum & seal -painike** – käytetään tyhjiöintiin ja saumaukseen.
2. **Pulse vacuum -painike** – tyhjiöinti käynnistetään painiketta painamalla ja lopetetaan painamalla painiketta uudelleen. Toistetaan, kunnes haluttu tulos on saavutettu. Toimintoa käytetään ainoastaan pusseille. Saumaus tapahtuu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

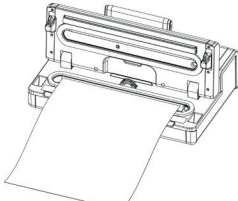
6. **Manual seal -painike** – painikkeella on kaksi toimintoa:
– pussirullan saumaus
– tyhjiöinnin (Vacuum & seal) aikana painikkeella voidaan pysäyttää pumppu välittömästi, minkä jälkeen pussi saumataan.
7. **Letkuliitäntä** – tarvitaan astioiden ja pullojen saumauksessa.
8. **Cancel-painike** – lopettaa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

Käyttö

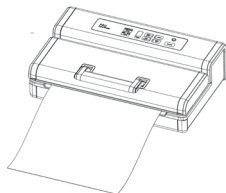
Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta

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

1.  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.

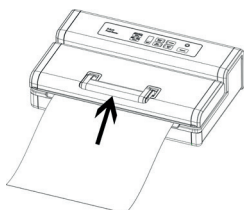
2.  Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumauskaistaleen yli tyhjiöintilokeroon. Huolehdi, että koko lyhyt sivu ylettyy tyhjiöintilokeroon.

3. Sulje kansi ja paina kahva kokonaan alas.



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

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



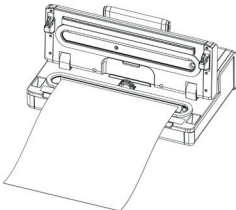
Tyhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä

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

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

Tyhjiöpussin tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.
2. Aseta tyhjiösäilöittävä 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 poimuton.

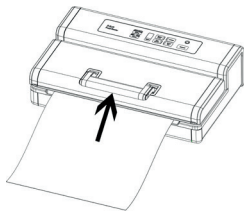
4.  Aseta tyhjiöpussin suu saumauskaistaleen yli tyhjiöintilokeroon. Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä ilman sisään-tuloaukkoa.

5.  Sulje kansi ja paina kahva kokonaan alas.

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

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

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



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

Pulse/Vacuum-toiminto

Toimintoa käytetään, kun tyhjiöinnin vaikutuksen halutaan olevan hyvin 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.

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

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

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

Tyhjiöpussin sisällön sulatus ja kuumennus


OBH Nordican tyhjiöpusseja voi kuumentaa mikroaaltouunissa ja hauduttaa vedessä.

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

Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle kiehumispistettä kuumennetussa vedessä.

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

Tyhjiöastian tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Aseta raaka-aineet tyhjiöastiaan mutta älä ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4.  Paina tyhjiöletkun (sijaitsee laitteen takaosan letkutilassa) toinen pää laitteen letkuliitäntään ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään. Jos käytät astian mukana tullutta letkua, jossa on liitin, liitin on ensin poistettava. Käytettävässä letkussa on oltava kaksi "urosta".
5. Paina Pressure-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal, kun haluat normaalin nopeuden ja Gentle, 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. Paina Canister-painiketta. 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. Progress-näyttö laskee yhdeksästä noltaan, Canister-valo sammuu ja näytöllä vilkkuu numero 0 muutaman sekunnin ajan. Tyhjiöintiprosessi on valmis.
10. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista letkua irrottaessasi, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.
11. Nosta kantta varovasti tarkistaaksesi tyhjiöinnin lopputuloksen.
12. Kun haluat avata tyhjiöastian kannen, kierrä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN. 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.

Eväsrasian tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.
2. Varmista, että eväsrasia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Aseta raaka-aineet eväsrasiaan ja jätä yläreunaan noin 1 cm tyhjää tilaa. Kiinnitä tyhjiöastian kansi ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.
4. Paina tyhjiöletkun (sijaitsee laitteen takaosan letkutilassa) toinen pää laitteen letkuliitännänsä ja toinen pää liittimeen. Paina liitin kannen tyhjiöliitännänsä. **HUOM!** Jos käytät eväsrasian mukana tullutta letkua, jossa on liitännäosa, liitännäosa on ensin poistettava. Käytettävässä letkussa on oltava kaksi "urosta".
5. Paina Pressure-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal, kun haluat normaalin nopeuden ja Gentle, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
6. Paina Canister-painiketta. 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 tarkista tyhjiöinnin lopputulos nostamalla kantta varovasti.
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 kumitiivisteeseen alle on jäänyt epäpuhtauksia. Nosta tiivistettä varovasti ja puhdistista.

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 tyhjiö pussi edellä kuvatun ohjeen mukaan. Muista käyttää niin paljon marinadia, että pussin sisältö on kokonaan sen peitossa. Saat parhaan lopputuloksen marinoimalla elintarvikkeita vähintään 30 minuutin ajan ennen pussin avaamista.

Marinointi tyhjiöastiassa

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

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Sealing/Normal ja Pressure/Normal syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Paina tyhjiöletkun (sijaitsee laitteen takaosan letkutilassa) toinen pää laitteen letkuliitántään ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään. Jos käytät astian mukana tullutta letkua, jossa on liitin, liitin on ensin poistettava. Käytettävässä letkussa on oltava kaksi "urosta".
5. Varmista, että kannen lukko on OPEN-asennossa.
6. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
7. Paina Pressure-painiketta valitaksesi nopeuden tyhjiösäilöttävän elintarvikkeen perusteella: Valitse Normal, kun haluat normaalin nopeuden ja Gentle, jos ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa nopeutta. Gentle-toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
8. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöintiprosessi käynnistyy heti. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu. Progress-näyttö laskee yhdeksästä nolnaan, Canister-valo sammuu ja näytöllä vilkkuu numero 0 muutaman sekunnin ajan.
9. Anna marinoitujen aineiden levätä astiassa tyhjiöpaineessa 30 sekunnin ajan.
10. Nosta sen jälkeen kahva ylös ja päästä astiasta ilma pois.
11. Parhaan tuloksen saat toistamalla kohdat 8–10 neljä kertaa.
12. Kierrä neljänneksen kerran jälkeen kannen lukko SEAL-asentoon ja anna aineiden marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään ainekseen helpommin.
13. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Avaa tyhjiöastian kansi kiertämällä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.

Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

Liha ja kala:

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

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

Vihannekset:

Kaikki vihannekset tulee kiehauttaa ennen tyhjiöintiä, koska niistä vapautuu säilytyksen aikana kaasuja. Lisäksi 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 vihanneksen valua kunnolla ennen tyhjiöintiä.

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

Lehtivihannekset:

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

Hedelmät:

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

Leivonnaiset:

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

Kova juusto:

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

Jauheet ja jauhot:

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

Pikkupurtavat:

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

Nesteet:

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

Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä

- Muista elintarvikkeita käsitellessäsi ja tyhjiösäilöessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilötetyt 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 jäätyvät nopeammin.
- Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä.

Säilytys suosituksia

Raaka-ainetyyppi	Säilytys	Suosittelava säilytysastia	Tyhjiöidyn tuotteen säilyvyys	Säilyvyys ilman tyhjiöintiä
Liha ja kala				
Naudanliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Sianliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta

Lammas	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kana	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Jauheliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	1 vuosi	4 kuukautta
Kala	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Juusto				
Cheddarjuusto	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Parmesaani	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Vihannekset				
Parsa	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Parsakaali	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Kaali	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Maissi	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Herneet	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Salaatti tai pinaatti	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Hedelmät				
Aprikoosit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Luumut	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Persikat	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Nektariinit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Marjat				
Vadelmat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Karhunvatukat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mansikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mustikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Karpalot	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Leivonnaiset				
Rinkelit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Leipä	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Pikkuleivät	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Keksit	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Kuivat elintarvikkeet				
Suurimot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pasta	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Riisi	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Jauhot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Sokeri	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pähkinät				

Mantelit	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Maapähkinät	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Auringonkukan siemenet	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvi				
Kahvinpavut	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1 vuosi	3 kuukautta
Kahvijauhe	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvijauhe	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	5–6 kuukautta	1 kuukausi
Neste				
Keitto	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Kastike	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Muhennos	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta

Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.

Laitteen puhdistus:

- Laitetta tai sen johtoa ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet 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 tiivisteiden 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 tai kalaa tai rasvaa sisältäneitä tyhjiöpusseja uudelleen tartuntavaaran ehkäisemiseksi. Älä koskaan käytä uudelleen mikroaaltouunissa tai vedessä kuumennettuja pusseja.

Tyhjiöastian puhdistus:

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

Teflonteipin vaihto

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

Varmista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja että laite on täysin jäähtynyt. Avaa kansi kahvan avulla ja vedä vaurioitunut teflonteippi irti. Irrota sitten varovasti uuden teipin suojaliuska. Varo, ettei teippi kiinnity muualle tai tartu yhteen. Pidä kiinni teipin molemmista päistä ja kiinnitä toinen pää lämpövastuksen 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 ja asettaa laitteen alla olevaan tilaan.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Ongelman syy ja ratkaisu
Kun yritän tyhjiöidä pussin, mitään ei tapahdu.	Varmista, että pistotulppa on liitetty pistorasiaan. Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut. Varmista, että tyhjiöpussi on sijoitettu laitteeseen oikealla tavalla (katso edellä kuvattuja ohjeita).

<p>Laite ei saumaa tyhjiöpussia tyhjiöintiprosessin jälkeen.</p>	<p>Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiöanturi. Laite ei ala saumata pussia, ellei tyhjiöintiprosessin aikana ole saavutettu riittävää painetta.</p> <p>Tarkista saumaustaikale ja poista siihen mahdollisesti kertynyt lika.</p> <p>Tarkista tiivisteet ja irrota tarvittaessa alempi tiiviste puhdistusta varten. Vaurioituneet tiivisteet tulee vaihtaa uusiin.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi.</p> <p>Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumaustaikaleen 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 saumauskaistaleen päälle.</p> <p>Varmista, että pussin suu on saumauskaistaleen päällä ja tyhjiöintilokerossa.</p> <p>Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai tyhjiöastioita.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia.</p> <p>Tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin on suositeltavaa jättää noin 7 cm tyhjää tilaa. Jos pussin sisällön ja pussin suun välissä on kuitenkin liian paljon ilmaa, kaiken ilman poistaminen pussista tyhjiöintiprosessin aikana voi olla vaikeaa. Siinä tapauksessa pussista voi leikata pois palan pussin lyhentämiseksi.</p>
<p>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 saumauskaistaleen 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.	<p>Avaa laitteen kansi ja anna saumauskaistaleen ja saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.</p> <p>Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pusseja, astioita ja pussirullia.</p>
Tyhjiöastian tyhjiöinti ei onnistu.	<p>Varmista, että tyhjiöletku on liitetty laitteeseen ja kanteen oikein.</p> <p>Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa.</p> <p>Paina kantta ja liitântäkappaletta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta astiasta ei pääse vuotamaan ilmaa.</p> <p>Varmista, ettei tyhjiöastia ole vaurioitunut. Ota tarvittaessa käyttöön uusi astia.</p> <p>Varmista, että kannen reuna on puhdas ja kuiva.</p>

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

OBH Nordica myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun kaikkien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuu on voimassa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa, ja se on voimassa ostopäivästä tai toimituspäivästä alkaen.

Tämä valmistajan kaupallinen takuu kattaa kaikki kustannukset, myös tarvittavat työkustannukset, joita syntyy, kun vialliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viallinen osa. Viallisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta

jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kuluvien osien käyttö
- mekaaniset vauriot, ylikuormitus
- vauriot tai huonot lopputulokset, joiden syynä on väärä eli tuotetunnisteesta tai teknisistä tiedoista poikkeava jännite tai taajuus
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsy tuotteen sisään
- kalkkeutuminen (kalkki tulee poistaa käyttöohjeiden mukaisesti)
- salaman tai virtapiikin aiheuttama vaurio
- tuotteessa olevaan lasiin tai posliiniin muodostunut vaurio
- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisäätteiset oikeudet

OBH Nordica kaupallinen takuu ei heikennä kuluttajan mahdollisia lainsäädännöllisiä oikeuksia tai oikeuksia, joita ei voi rajoittaa tai olla huomioimatta, eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisäätteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisäätteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

OBH Nordica Finland Oy

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

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7963
220-240 V:n verkkovirta
130 W

Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:

- 1 pussirulla, koko 3 m x 22 cm
- 5 kpl tyhjiöpusseja, koko 28 x 40 cm

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 cmmallinnumero 7955
35 kpl tyhjiöpusseja, koko 28 x 40 cmmallinnumero 7956
3 kpl tyhjiöastioita (1 x 450 ml, 1 x 1 100 ml, 1 x 1 750 ml) ..mallinnumero 7957
2 kpl pullonsulkijoita.....mallinnumero 7960
2 kpl eväsrasioita (1 x 600 ml, 1 x 800 ml).....mallinnumero 7961



Oikeus muutokseen pidätetään.

Safety instructions

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

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

Congratulations with your new appliance!

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

Oxygen s the worst enemy of fresh food!

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

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

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

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

Save money by bulk buying and vacuum pack for later use – without any loss.
Save time by preparation of big quantities and freezing in portions direct in vacuum bags.

You will also save time by using a Food Sealer for pickling meat and fish. The vacuum pack opens the pores of the meat/fish, which means that the pickling process takes only a few minutes instead of hours.

Furthermore, by eliminating air in the packing, you avoid freezer damage to the raw materials.

Important!

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

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

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

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

Parts of the appliance

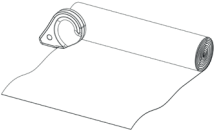
1. **Vacuum & seal button** - for vacuum packing and sealing.
2. **Pulse vacuum button** - press the button to start vacuum packing, press again to finish. Repeat until the wanted result has been reached. Please note that this function is only applicable for bags. Next, press "Manual seal" to seal.
3.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

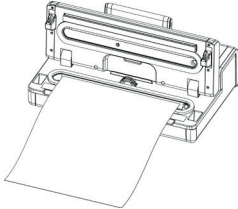
6. **Manual seal button** - this button has two functions:
 - sealing of clingfilm.
 - during vacuum packing (Vacuum & seal) this button stops the pump immediately and then seals the bag.
7. **Tube coupling** - for containers and sealing of bottles.
8. **Cancel button** - finishes an ongoing process.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

How to use the appliance

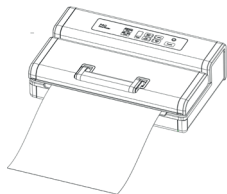
How to make a vacuum bag of film

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

1.  Open the appliance and remove the bag knife. Roll out a suitable length of clingfilm and pull the bag knife along the bag as illustrated. Adapt the length so as to leave at least 7 cm between the contents of the bag and the opening of the vacuum bag. Only use original film from OBH Nordica.

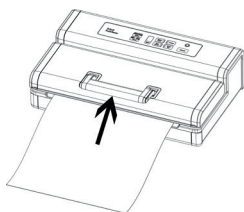
2.  Put the short end of the film on top of the sealing brake and make sure that the entire short end is in the vacuum channel.

3. Close the lid and press the handle completely.



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

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



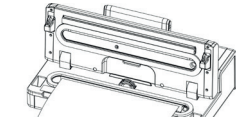
Important advice as to vacuum sealing

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

- Vacuum packing of fruits and vegetables such as e.g. apples, bananas, potatoes and root crop will not prolong the shelf life if they have not been shred.

Vacuum packing with a vacuum bag

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

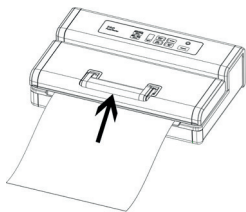
4.  Position the opening of the vacuum bag on top of the sealing strip (12) and in the vacuum channel (11). Check that the air inlet (10) is not covered by the vacuum bag.

5.  Close the lid and press the handle completely.

6. Press the Sealing button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for dry raw materials, "Moist" for fragile/moist contents and a more gentle speed. The "Extend" setting is in particular suitable for soft raw materials and raw materials with a sauce.
7. Next, press the Pressure button to choose "Normal" for not sensitive raw materials, or "Gentle" for soft and sensitive raw materials.
8. Press the Vacuum & Seal button. The signal lamp for Vacuum & Seal goes on and the progress display counts down from 9 to 0. When the vacuum process is ready, also the Manual Seal button goes on and the bag is being sealed. The progress display counts down from 9 to 0. Now the zero will flash for a few seconds and the lamps go off.

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

9. Lift the handle to open the lid and remove the vacuum bag.



10. Wipe off any possible liquid or particles in the vacuum channel after each vacuum packing process.
11. Make sure that no liquid is aspirated into the appliance. Any consequential damages will not be covered by the warranty.

Pulse/Vacuum function

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

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

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

After use, unplug from the wall outlet. Press the handle of the appliance, but do not switch off the appliance in order to avoid the packages being deformed, which may affect the functioning of the appliance.


Defrosting and heating of vacuum packed products in a vacuum bag
The vacuum bags from OBH Nordica can be used in a microwave oven and can even simmer in water.

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

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

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

Vacuum packing with a vacuum container

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Make sure that the vacuum container and the lid are clean and dry.
3. Put the raw materials in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level. Put the lid on the vacuum container.
4.  Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the groove on the back side of the appliance) the tube coupling of the appliance and the other end in the opening of the lid of the vacuum container. If you use the tube delivered with the container and you have an adapter, you should first remove it. Consequently, the tube to be used, should have two "taps".
5. Press the Vacuum button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for normal speed or "Gentle" for fragile contents and a more gentle speed. The "Gentle" setting is in particular suitable for soft and sensible raw materials.
6. Turn the lock of the lid to "SEAL" position.
7. Press the Canister button. The vacuum packing process starts directly.
8. Press the lid with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum box and the lid.
9. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached. The progress display counts down from 9-0. The canister lamp goes off and "0" flashes in the display for a few seconds. Now the vacuum process is ready.
10. Press the lid with your hand and pull out the vacuum tube from the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the tube.
11. To test the result, try to lift the lid.
12. Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.
13. The vacuum container can be cleaned and washed in the dishwasher (not the lid) after use. Read more in "Cleaning and maintenance".
14. **NOTE!** The vacuum container and the lid must not be used in a microwave oven.

Vacuum packing with lunch boxes

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Make sure that the lunch box and the lid are clean and dry.

3. Put the raw materials in the lunch box, but be sure that there is about 1 cm to the top. Put the lid on the vacuum container and make sure that it is properly secured.
4. Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the tube groove on the back of the appliance) on the tube coupling of the appliance and the other end on the adapter. Press the adapter against the vacuum coupling of the lid. **NOTE!** If you use the tube delivered with the lunch box and you have an adapter, you should first remove it. Consequently, the tube to be used should have two "tabs".
5. Press the Vacuum button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for normal speed or "Gentle" for fragile contents and a more gentle speed. The "Gentle" setting is in particular suitable for soft and sensible raw materials.
6. Press the Canister button. Press the lid with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the lunch box and the lid. The vacuum packing process starts immediately.
7. When the grey rubber button on the adapter goes down, sufficient vacuum pressure has been reached. Remove the adapter from the vacuum coupling on the lid and next test the result by trying to lift the lid.
8. To remove the lid, lift the grey rubber gasket at the vacuum coupling of the lid to release the vacuum. Now you can remove the lid.
9. The lunch box and the lid can be washed in the upper basket of the dishwasher after use.
10. The lunch box and the lid can be used in a microwave oven, but remember that **the vacuum should be let out** before putting it in the microwave oven. You can even keep the lunch box in the freezer, but the vacuum will be lost.

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

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

How to pickle under vacuum pressure

The pickling process is speeded up if done under vacuum pressure, since the vacuum pressure opens the pores of the raw materials and absorbs the marinade faster. This means that the pickling only takes a few minutes instead of hours.

Pickling in a vacuum bag

Keep the marinade in a vacuum bag together with the raw materials and vacuum pack according to the above instructions. Be careful to add sufficient marinade in order that all raw materials are covered. To get the best result,

pickle for at least 30 minutes in the vacuum bag before you cut open the bag.

Pickling in a vacuum container

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

1. Position the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Sealing/Normal and Pressure/Normal will go on).
2. Make sure that the vacuum container and the lid are clean and dry.
3. Pour the marinade with fish/meat into the vacuum container and take care not to exceed the maximum level. Put the lid on the vacuum container.
4. Press to engage one end of the vacuum tube (positioned in the tube groove on the back of the appliance) on the tube coupling of the appliance and the other end on the lid of the vacuum container. If you use the tube delivered with the container and you have an adapter, you should first remove it. Consequently, the tube to be used should have two "taps".
5. Make sure that the lock of the lid is in position "OPEN".
6. Press the lid with your hand at the start of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum container and the lid.
7. Press the Pressure button to select the speed depending on the product to be vacuum packed: Choose "Normal" for normal speed or "Gentle" for fragile contents and a more gentle speed. The "Gentle" setting is in particular suitable for soft and sensible raw materials.
8. Press the Canister button and the vacuum process starts immediately. The appliance stops automatically once a sufficient vacuum pressure has been reached. The progress display counts down from 9-0. The canister lamp goes off and "0" flashes in the display for a few seconds.
9. Let the pickled raw materials rest under vacuum pressure in the container for 30 seconds.
10. Now lift the handle to let air get out of the container.
11. Repeat points 8 to 10 four times to get the best result.
12. After the 4th repetition, turn the lock of the lid to "SEAL" and leave the raw materials to pickle under vacuum pressure for about 20 minutes. This makes the penetration of the marinade into the raw materia easierl.
13. Press the lid with your hand and pull out the vacuum tube from the lid. Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.

Preparation guide for various raw materials

Meat and fish:

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

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

Vegetables:

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

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

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

Leaf vegetables:

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

Fruit:

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

Bread and cakes:

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

Hard cheese:

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

Powder and flour:

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

Snacks:

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

Liquid:

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

General rules when handling foodstuffs

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

Recommendations for storing

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

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

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

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and maintenance.

Cleaning of the appliance:

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

Cleaning of vacuum bags:

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

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

Cleaning of vacuum containers:

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

Changing of teflon tape

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

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

Storing:

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

Troubleshooting

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

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

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

<p>Air penetrates into the bag after sealing.</p>	<p>Leakage along the edge of the bag may be due to wrinkles, crumbs, food etc. Open the bag again and clean the inner side of the bag opening. Stretch the opening before putting it above the sealing strip.</p> <p>Natural gases may be emitted from fruit and vegetables. Close the bag with contents, if you think that the raw material has been damaged.</p> <p>Check whether there is a hole in the bag. Never vacuum pack hard raw materials with sharp edges (such as e.g. nut shells). If so, wrap it in kitchen paper before vacuum packing.</p>
<p>The vacuum bag is melting.</p>	<p>Open the lid of the appliance and let the sealing strip and its element cool for a couple of minutes.</p> <p>Only use original bags, containers and film from OBH Nordica.</p>
<p>The vacuum container cannot be vacuum packed.</p>	<p>Check that the vacuum tube has been properly connected to the appliance and the lid.</p> <p>Check that the lock of the lid is in position "SEAL".</p> <p>Press with your hand on top of the lid and the tube coupling at the beginning of the sealing process</p> <p>Check that the vacuum container has not been damaged. If so, use a new container.</p> <p>Check that the edge of the lid is clean and dry.</p>

Disposal of the appliance



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

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

OBH Nordica guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during 2 years within Sweden, Norway, Denmark and Finland, starting from the initial date of purchase or delivery date.

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At OBH Nordicas choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordicas sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The defective product may be returned to the store of purchase.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
SE-174 66 Sundbyberg
Phone +46 08-629 25 00
www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica 7963

220-240V ~

130 watt

Start package

The appliance comprises a start package containing the following:

1 x film roll - 3 m x 28 cm

5 x vacuum bags - 28 cm x 40 cm

The following accessories can be bought in the shop:

Film 2 rolls 3 m x 22 cm.....model no. 7953

Film 2 rolls 3 m x 28 cm.....model no. 7954

Vacuum bags 50 pieces, 22x30 cm.....model no. 7955

Vacuum bags 35 pieces, 22x30 cm.....model no. 7956

Container 3 pieces (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml).....model no. 7957

Bottle sealer 2 pieces.....model no. 7960

Lunch box 2 pieces (1x600 ml, 1x800 ml).....model no. 7961



These instructions are subject to alterations or improvements.



SE/UL/7963/UVN/300616