



DESIGNING GOOD LIFE

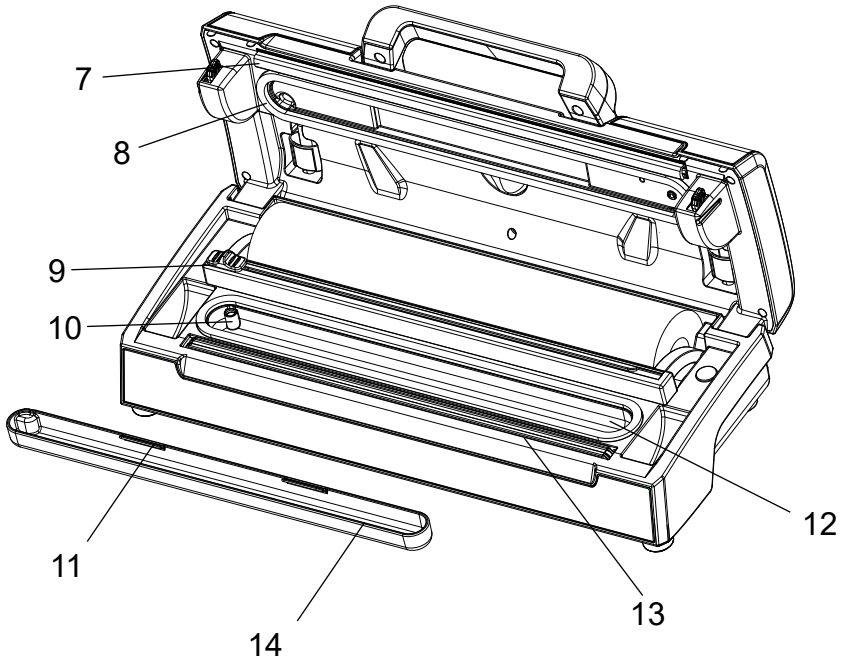
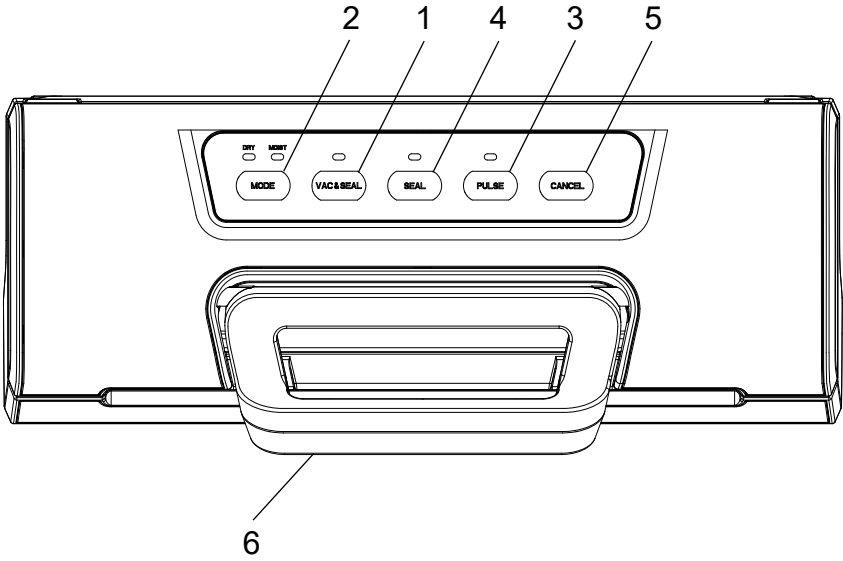
Food Sealer PRIME

*Keeps your food fresh up to 5 times longer**



Making good!

Bruksanvisning – svenska sida	4 – 15
Brugsanvisning – dansk side	16 – 27
Bruksanvisning – norsk..... side	28 – 39
Käyttöohjeet – suomi sivu	40 – 51
Instruction manual – english..... page	52 – 62



Säkerhetsanvisningar

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

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

Förläng hållbarheten och spara både tid och pengar

Syre är färska livsmedels värsta fiende och den största orsaken till att livsmedel förlorar näringsvärde, konsistens, smak och kvalitet. 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.

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.

**I påsar jämfört med icke vakuumpackad förvaring (intern studie på färsk frukt och grönsaker, sept 2021).*

Viktigt!

Vakuumpackning är inte detsamma som konservering och kan inte förhindra att livsmedel blir gammalt, däremot kan det fördröja processen. Vakuumpackning är inte ett substitut för nedkylning och frysning. Kylvaror ska fortfarande förvaras i kyl eller frys efter vakuumpackning.

Om temperaturen i kylskåpet ligger över +4°C under en längre tid, främjar det uppkomsten av skadliga mikroorganismer. Temperaturen bör därför ligga under +4°C. Förvara gärna livsmedel i frysen (helst -17°C eller lägre). Även om det inte dödar alla mikroorganismer så hämmar det tillväxten.

Apparatens delar (se bild sid 3)

1. **VAC&SEAL** - knapp för att starta vakuumpackning och försegla.
2. **MODE** - reglerar tiden för vakuumpackningsprocessen.
 - **Dry** - ger kortare förseglingstid för torra råvaror utan fukt (förinställd tid är "Dry").
 - **Moist** - ger längre förseglingstid för våta eller fuktiga råvaror.
3. **PULSE** - (Observera att denna funktion endast ska användas för påsar). Tryck på knappen för att starta vakuumpackning. Upprepa sedan tills önskat resultat uppnåtts. Tryck sedan på "SEAL" för att försegla.
4. **SEAL** - denna knapp har två funktioner:
 - för försegling av rullplast.
 - under vakuumpackning (VAC&SEAL) stoppar denna knapp pumpen omedelbart och förseglar därefter påsen.
5. **CANCEL** - stoppa en pågående process.
6. **Handtag** - fäll upp/ner locket för att öppna eller stänga locket.
7. **Förseglingsremsa** - förseglar påsen (kan bytas ut).
8. **Packningar**
9. **Påskniv** - tryck och dra knivreglaget längs med rullplasten till önskad längd.
10. **Luftintag** - täck inte över intaget med vakuumpåsen vid vakuumpackning/försegling.
11. **Påsfixerare** - riktar påsöppningen ner i vakuumkanalen
12. **Vakuumkanal** - placera påsöppningen i vakuumkanalen. Luften dras ut ur påsen och vakuumkanalen fångar upp eventuell vätska från påsen.
13. **Förseglingselement** - förseglar vakuumpåsen.
14. Droppbricka som kan avlägsnas för enkel rengöring.

Användning

Tillverka en vakuumpåse av rullplast

Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag. Alla signallampor tänds kort för att sedan slockna, förutom Dry-lampan som fortsätter lysa.

1. Öppna apparaten och ta ur kniven. Dra ut passande längd på plasten och skär av den med kniven. Anpassa längden så att det blir minst 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. Använd endast rullplast från OBH Nordica.

2. Lägg sedan den ena kortänden av plasten över förseglingselementet och se till att hela kortänden når ner i vakuumkanalen.
3. Stäng locket och fäll ner handtaget så att locket stängs ordentligt.
4. Tryck på SEAL-knappen för att starta förseglingen, signallampan tänds. När SEAL-lampan slocknar är förseglingen klar.
5. Lyft på handtaget för att öppna locket till apparaten. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen. Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuumpackning.

Viktiga tips vid vakuumpackning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen. Lämna minst 5-7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Vik ned påsens kant vid fyllning för att hålla påsöppningen torr och fri från mat då påsen annars inte försluts korrekt.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingselementet för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen.
- 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 ska flytande innehåll fröfrysas i ett fryståligt kärl innan det vakuumpackas i vakuumpåse. Se även avsnittet "Förberedelseguide för olika råvaror".
- Ska du vakuumpacka kött eller annat fuktigt innehåll bör man lägga lite hushållspapper mellan innehållet och påsöppningen. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen. Avbryt vakuumprocessen om vätska eller små partiklar ändå tränger ut från innehållet och in i påsöppningen för att förhindra att vätska tränger in i vakuumpåsen. Med fördel kan pulsfunktionen användas för bättre kontroll av vakuumprocessen. Avsluta med manuell förseglingen genom att trycka på SEAL-knappen när önskat vakuumptryck uppnåtts.
- 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.
- Ska påsen användas vid tillagning med sous vide ska en ny påse användas. Efter tillagning med sous vide får påsen ej heller återanvändas. **OBS:** tillagningstiden vid sous vide får inte överstiga 72 timmar.
- Tänk på att livsmedel som har hög fetthalt kan härskna om de förvaras för varmt.
- Vakuumpackning av frukt och grönsaker som t ex äpplen, bananer, potatis och rotfrukter inte förlänger dess hållbarhet om de inte skalas först.

Vakuumpackning

Vakuumpackning med vakuumpåse

Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag. Alla signallampor tänds kort för att sedan slockna, förutom Dry-lampan som fortsätter lysa.

1. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. Använd endast vakuumpåsar/rullplast från OBH Nordica.
2. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och fri från veck.
3. Placera vakuumpåsen öppning över förseglingselementet och ner i vakuumkanalen. Se till att luftintaget inte täcks av vakuumpåsen.
4. Stäng locket och tryck ner handtaget tills du hör ett klick.
5. Välj förseglingstid beroende på vad som ska vakuumpackas: välj "Dry" för torrt innehåll och "Moist" för ömtåligt/fuktigt innehåll med hjälp av Foodknappen.
6. Tryck på VAC&SEAL-knappen, signallampan tänds och vakuumprocessen påbörjas. När vakuumprocessen är klar övergår apparaten till att försegla påsen, SEAL-lampan tänds. När förseglingen är klar slocknar dessa signallampor, förutom Dry- eller Moistlampan.

Notera: Denna apparat uppnår ett mycket högt vakuumtryck under vakuumpackningsprocessen. För att undvika att ömtåligt innehåll förstörs av det höga trycket, håll ett öga på vakuumpåsen och tryck på SEAL-knappen om du önskar avbryta processen tidigare.

7. Lyft på handtaget och öppna locket till apparaten. Ta ur påsen med det vakuumpackade innehållet.
8. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen efter varje vakuumpackningsprocess.
9. Var noga med att se till att ingen vätska sugas in i apparaten. Skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten.

Pulsfunktion

Denna funktion används främst till vakuumpackning där man vill ha mindre 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 processen innan vätskan komprimeras.

Tryck sedan på PULSE-knappen upprepade gånger tills önskat resultat uppnåtts. Försegla sedan påsen genom att trycka på SEAL-knappen. När SEAL-lampan slocknat är påsen förseglad.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget. Stäng INTE handtaget på apparaten, detta för att undvika att packningarna deformeras, vilket kan påverka apparatens funktion.

Uppvärmning 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 ånga kan komma ut om vakuumpåsen ska tinas/värmas i mikrovågsugn. Påsen kan tinas/värmas upp genom att lägga den i en kastrull med sjudande vatten (vattnet får ej stormkoka).

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

OBS! Tillaga inte råa livsmedel direkt i påsen i mikrovågsugn.

OBS! Tillaga inte livsmedel som innehåller mycket olja i mikrovågsugnen, eftersom oljan blir het mycket snabbt och kan få påsens sidor att smälta ihop.

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 innan du klipper upp påsen.

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 maten och påsöppningen. Var noga med att pappret inte hamnar i förseglingen. Använd minst 7 cm marginal på platen.

Pulsfunktionen rekommenderas vid vakuumpackning av fuktiga ingredienser. Avsluta med manuell försegling genom att trycka på SEAL-knappen när önskat tryck uppnåtts.

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

Grönsaker:

Grönsaker bör blancheras innan de vakuumpackas eftersom alla grönsaker avger gaser under förvaring. 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.

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.

Bakverk:

Förfrys bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdeg, pajer och kakmixer för senare användning.

Hårdost:

Ta en extra stor vakuumpåse så kan du återanvända påsen om du vill vakuumpacka samma ost igen. **OBS!** Mjukost bör inte vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

Pulver och mjöl:

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

Vätska:

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

Generella regler vid hantering av livsmedel

- Tvätta alltid händer, ytor och andra redskap som ska användas vid hantering och vakuumpackning.
- Så fort du packat färsivaror 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 inte är samma sak som konservering.

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

Rengöring av apparaten:

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.

- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Torka av förseglingsselementets teflonremsa med en fuktig trasa. Packningarna kan försiktigt dras loss från apparaten för rengöring. 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. 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.

Förvaring:

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

Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumförsluta 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>

<p>Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.</p>	<p>Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen.</p> <p>Kontrollera förseglingselementets teflonremsa och ta bort eventuell smuts.</p> <p>Kontrollera packningarna och ta ur dem 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 förseglingselementet.</p>
--	---

<p>Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen.</p>	<p>Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen innan försegling påbörjas. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingselementet.</p> <p>Se till att påsöppningen ligger över förseglingselementet 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 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 förseglingselementet.</p> <p>Naturliga gaser kan frigöras från frukt och grönsaker. Släng påsen med innehållet om du misstänker att råvaran är förstörd.</p> <p>Kontrollera om det finns hål på påsen. Vakuumpacka inte hårda råvaror med vassa kanter (som t ex nötskal), utan linda i så fall in dem i hushållspapper innan de vakuumpackas.</p>

Vakuumpåsen smälter.	Öppna locket på apparaten och låt förseglingselementet svalna i några minuter. Använd endast påsar och rullplast från OBH Nordica.
----------------------	---

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 strömavbrott

- 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.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 7939
220-240V~ 50 Hz
120 W

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

- 1 x Food Sealer roll large - 3 m x 28 cm
- 5 x Food Sealer bags large - 28 cm x 40 cm

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

- Rullplast 2 rullar: 3 m x 22 cm
- Rullplast 2 rullar: 3 m x 28 cm
- Vakuumpåsar 50 st, 22x30 cm
- Vakuumpåsar 35 st, 28x40 cm

- modellnr 7953
- modellnr 7954
- modellnr 7955
- modellnr 7956
- modellnr 7962



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhedsanvisninger

1. Læs brugsanvisningen omhyggeligt før brug, og gem den til fremtidig brug.
2. Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med 220-240 V, og det må kun bruges til det tilsigtede formål.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller i andre væsker.
5. Dette apparat kan benyttes af børn fra otte år og opefter og af personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder, hvis de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og er helt klar over de farer, der kan være forbundet med det.
6. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at forstå potentielle risici. Lær børn, hvordan de håndterer elektriske apparater på en ansvarlig måde.
7. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn under otte år, medmindre de er under opsyn.
8. Hold apparatet og den tilhørende ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år.
9. Kontrollér, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten.
10. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug.

12. Rør ikke ved varmelegemet, når det er varmt.
13. Sørg for, at der ikke suges væske ind i apparatets pumpesystem.
14. Brug kun originale reservedele fra OBH Nordica.
15. Kontrollér altid apparatet, ledningen og stikket for skader før brug. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende autoriseret person for at undgå fare.
16. For at sikre yderligere beskyttelse er det tilrådeligt at installere en reststrømsanordning (RCD) med en nominel restdriftsstrøm på højst 30 mA. Forhør dig med elinstallatør.
17. Apparatet udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet.
18. Hvis apparatet anvendes til andre formål end det tilsigtede, eller hvis det ikke håndteres i overensstemmelse med brugsanvisningen, påhviler det fulde ansvar for eventuelle konsekvenser brugeren. Skader på produktet er ikke omfattet af garantien.

Forlæng opbevaringskvaliteten, og spar både tid og penge

Ilt er rå fødevarers værste fjende og den primære årsag til, at fødevarerne mister deres næringsstoffer, konsistens, smag og kvalitet. Ilt forårsager også frostskafer på fødevarer, der opbevares i fryseren, og muliggør fremvækst af mikroorganismer. Derfor er traditionelle opbevaringsmetoder som f.eks. opbevaring i almindelige fryseposer og beholdere ikke optimale, fordi de indebærer, at luften lukkes inde sammen med fødevarerne.

Vakuumpakning fjerner ilten, hvilket forsegler smagen og holder fødevarerne friske i længere tid. Ved at fjerne ilten og opbevare fødevarerne korrekt i enten køleskab eller fryser er det også muligt at forhindre fremvækst af mikroorganismer, der senere kan udvikle sig til mug, gærsvampe og bakterier.

Med OBH Nordicas vakuumpakkere kan du opbevare fødevarer op til fem gange så længe som med traditionelle opbevaringsmetoder. Det betyder, at du kan:

- Spare penge ved at købe økonomi- eller storkøbspakker og vakuumpakke

- dem til senere brug, så du undgår madspild.
- Spare tid ved at tilberede store portioner og fryse maden ned direkte i portionsstørrelser.

**I poser sammenlignet med opbevaring uden vakuumpakning (intern undersøgelse af frisk frugt og grøntsager, september 2021).*

Vigtigt!

Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og forhindrer ikke, at fødevarerne bliver for gamle, men det kan forsinke processen. Vakuumpakning er ikke en erstatning for opbevaring på køl eller frys. Kølevarer skal stadig opbevares i køleskab eller fryser efter vakuumpakning.

Hvis temperaturen i køleskabet er over +4 °C i længere tid, fremmer det dannelsen af skadelige mikroorganismer. Temperaturen skal derfor holdes under +4 °C. Fødevarer kan med fordel opbevares i fryseren (helst ved -17 °C eller derunder). Selvom det ikke dræber alle mikroorganismer, hæmmer det deres vækst.

Apparatets dele (se billedet på side 3)

1. **VAC&SEAL** – til vakuumpakning og forsegling.
2. **MODE** – indstilling af tid for vakuumprocessen.
 - Dry** – kort forseglingstid beregnet til tørvarer uden fugtindhold (apparatet er forudindstillet til "Dry").
 - Moist** – lang forseglingstid beregnet til våde eller fugtige fødevarer.
3. **SEAL** – denne knap har to funktioner:
 - forsegling af plast fra ruller.
 - under vakuumpakning (VAC&SEAL) stopper denne knap øjeblikkeligt pumpen og forsegl derefter posen.
4. **PULSE** – et kort tryk på denne knap starter vakuumpakning. Gentag, indtil det ønskede resultat er opnået. Tryk derefter på "SEAL" for at forsegle posen.
5. **CANCEL** – stopper en igangværende proces.
6. **Håndtag** – åbner eller lukker låget.
7. **Forseglingsstrimmel** – forsegl posen (kan udskiftes).
8. **Pakninger**
9. **Kniv** – skub og træk knivhåndtaget langs rullen for at skære materialet til i den ønskede længde.
10. **Luftindtag** – undgå at tildække luftindtaget med vakuumposen under vakuumpakning/forsegling.
11. **Poseholder** – fører poseåbningen ned i vakuumkanalen.
12. **Vakuumkanal** – anbring poseåbningen i vakuumkanalen. Luften suges ud af posen, og vakuumkanalen opfanger eventuel overskydende væske fra posen.
13. **Forseglingsenhed** – forsegl vakuumposen.
14. Aftagelig drypbakke til nem rengøring.

Brug

Lav en vakuumpose af plast fra en rulle

Anbring apparatet på et plant underlag, og sæt stikket i stikkontakten. Alle indikatorlamperne lyser kortvarigt og slukker derefter, med undtagelse af lampen Dry, som fortsat lyser.

1. Åbn låget. Læg poserullen i holderen. Træk plasten ud til den ønskede længde, og læg den under knivhåndtaget. Juster længden, så der er mindst 7 cm mellem vakuumposens indhold og poseåbningen. Skær plasten over med kniven. Brug kun plastruller fra OBH Nordica.
2. Læg den korte ende af plasten hen over forseglingsenheden, og før den ned i vakuumkanalen. Sørg for, at hele den korte ende når ned i vakuumkanalen.
3. Luk låget og sænk håndtaget, så låget lukkes helt i.
4. Tryk på knappen SEAL for at begynde forseglingen. Indikatorlampen tænder. Når indikatorlampen SEAL slukker, er forseglingen fuldført.
5. Løft håndtaget, så du kan åbne apparatets låg. Fjern den færdige vakuumpose. Vakuumposen er nu klar til vakuumpakning.

Vigtige tips til vakuumpakning

- Fyld ikke for mange ingredienser i vakuumposen. Sørg for, at der er mindst 7 cm mellem vakuumposens indhold og poseåbningen.
- Sørg for, at vakuumposens åbning er tør, da posen i modsat fald ikke kan forsegles ordentligt. Et godt tip er at folde poseåbningens kant ned, før du fylder fødevarerne i posen, så den øverste del af posen forbliver tør/ren. Fold derefter kanten op igen, før du lukker posen.
- Glat poseåbningen ud for at fjerne folder og ujævnheder, før du placerer posen over forseglingsenheden.
- Kom ikke skarpe genstande som f.eks. fiskeben og hårde skaller i vakuumposen, da de kan stikke hul på posen.
- Under vakuumprocessen kan væske og andre partikler utilsigtet havne i vakuumpumpen, hvilket kan medføre, at pumpen stopper til, og apparatet bliver beskadiget. For at forhindre dette anbefaler vi, at væsker fryses i fryseegnede beholdere, før de vakuumpakkes i en vakuumpose. Se også afsnittet "Vejledning i klargøring af forskellige typer fødevarer".
- Hvis du skal vakuumpakke kød eller andre fugtige fødevarer, kan du lægge et stykke køkkenrulle mellem indholdet og poseåbningen. Når du vakuumpakker mel, korn eller andre fødevarer i pulverform, kan du lægge et kaffefilter mellem indholdet og poseåbningen. **Pas på**, at køkkenrullen/kaffefilteret ikke kommer i klemme i forseglingen.
- Bemærk, at vakuumpakkede letfordærlige fødevarer skal opbevares i køleskab eller fryser. Husk, at vakuumpakning ikke er det samme som konservering, men blot er en måde at forlænge holdbarheden på.
- Husk, at fødevarer med et højt fedtindhold kan blive fordærvede, hvis de opbevares ved for høj temperatur.
- Vakuumpakning af frugt og grøntsager, f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter, forlænger ikke deres holdbarhed, hvis de ikke skrælles først.

Vakuumpakning

Vakuumpakning med en vakuumpose

Anbring apparatet på et plant underlag, og sæt stikket i stikkontakten. Alle indikatorlamperne lyser kortvarigt og slukker derefter, med undtagelse af lampen Dry, som fortsat lyser.

1. Kom det indhold, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose, og sørg for, at der er mindst 7 cm mellem indholdet og poseåbningen. Brug kun vakuumposer/plastruller fra OBH Nordica.
2. Sørg for, at vakuumposens åbning er ren, tør og fri for folder.
3. Læg vakuumposens åbning hen over forseglingsenheden, og før den ned i vakuumkanalen. Sørg for, at luftindtaget ikke er dækket af vakuumposen.
4. Luk låget, og tryk håndtaget ned, indtil der lyder et klik.
5. Vælg forseglingstid alt efter fødevarerens type ved hjælp af knappen MODE: Vælg "Dry" til tørt indhold og "Moist" til sart/fugtigt indhold.
6. Tryk på knappen VAC&SEAL. Indikatorlampen tænder, og vakuumprocessen starter. Når vakuumprocessen er fuldført, forsegler apparatet posen, og indikatorlampen SEAL tænder. Når forseglingsprocessen er fuldført, slukker alle indikatorlamper, med undtagelse af lampen Dry eller Moist.

Bemærk: Apparatet genererer et meget højt vakuumtryk under vakuumprocessen. For at undgå, at sart indhold bliver ødelagt af det høje tryk, skal du holde øje med vakuumposen og trykke på knappen SEAL, hvis du ønsker at stoppe processen før tid. Det medfører, at apparatet stopper med at pumpe og begynder at forsegle vakuumposen.

7. Løft håndtaget, og åbn apparatets låg. Tag posen med det vakuumpakkede indhold ud.
8. Tør vakuumkanalen ren for spildt væske og fødevarerester efter hver vakuumpakning.
9. Sørg for, at der ikke suges væske ind i apparatet. Skader, der opstår som følge heraf, er ikke omfattet af returretten.

Pulsfunktion

Denne funktion bruges primært til vakuumpakning med et lavt vakuumtryk, f.eks. til tomater, chips eller lignende. Den kan også bruges til vakuumpakning af fugtige fødevarer eller saucer, hvor du blot ønsker at fjerne en lille smule luft fra posen og derefter stoppe processen, før væsken trykkes sammen.

Tryk på knappen PULSE gentagne gange, indtil det ønskede resultat er opnået. Forsegl derefter posen ved at trykke på knappen SEAL. Når indikatorlampen slukker, er posen forsejlet.

Tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge apparatet. Luk IKKE apparatets håndtag, da det kan medføre, at pakningerne bliver deformet, hvilket kan påvirke apparatets funktion.

Optøning og opvarmning af vakuumpakket indhold i vakuumposer

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

Åbn vakuumposen ved at klippe et hjørne af, så der kan trænge luft ind i posen, hvis den skal optøs/opvarmes i en mikrobølgeovn. Poserne er kun beregnet til optøning/opvarmning og sous vide.

Den fyldte pose kan opvarmes ved lægge den i en gryde med småkogende vand.

BEMÆRK! Brug heller ikke poser igen, der har været anvendt i mikrobølgeovn eller har ligget i vand og simret.

BEMÆRK! Tilbered ikke rå fødevarer i posen direkte i mikrobølgeovn.

BEMÆRK! Brug ikke mikrobølgeovn til fødevarer, der indeholder meget olie, eftersom olien vil blive varm meget hurtigt hvilket kan få siderne af posen til at klæbe sammen.

Marinering under vakuumtryk

Marineringen fremskyndes, hvis den udføres under vakuumtryk, fordi vakuumtrykket åbner fødevarernes porer, så de optager marinaden hurtigere. Det betyder, at marinering kun tager nogle få minutter i stedet for mange timer.

Marinering i en vakuumpose

Kom marinaden i en vakuumpose sammen med fødevarerne, og vakuumpak posen som beskrevet ovenfor. Sørg for, at der er nok marinade til, at den dækker alt indholdet. Du opnår det bedste resultat, hvis du marinerer fødevarerne i mindst 30 minutter, før du klipper posen op.

Vejledning i klargøring af forskellige typer fødevarer

Kød og fisk:

For at opnå det bedste resultat bør råvarerne fryses i ca. 1-2 timer, inden de vakuumpakkes for at bevare saftighed og tekstur. Hvis det ikke er muligt at fryse råvarerne inden, lægges et stykke køkkenrulle mellem maden og posekanten. Sørg for, at papiret ikke havner i forseglingen. Brug mindst 7 cm margen på plasten.

Pulsfunktion anbefales ved vakuumpakning af fugtige ingredienser. Afslut med manuel forsegling ved at trykke på knappen "SEAL", når det ønskede tryk er nået.

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

Grøntsager:

Grøntsager bør blancheres, før de vakuumpakkes, fordi alle grønssager frigiver gasser under opbevaring. Blanchering stopper også den enzymproces, der kan få grønssagerne til at miste deres farve og smag.

Når grønssagerne skal fryses, skal de først lægges i fryseren i 1-2 timer, før de vakuumpakkes. Læg grønssagerne adskilt på et stykke bagepapir eller lignende for at undgå, at de fryser sammen i en klump. Kom derefter de frosne grønssager i en vakuumpose, og vakuumpforsgl posen. Kom herefter vakuumposen i fryseren.

BEMÆRK! Rå svampe, løg og hvidløg må aldrig vakuumpakkes, da der er risiko for fremvækst af anaerobe bakterier.

Frugt:

Frugt med skræl skal skrælles, før den vakuumpakkes. Du kan eventuelt lægge frugterne i fryseren i 1-2 timer, før de vakuumpakkes. Læg frugterne adskilt på et stykke bagepapir eller lignende, så de ikke fryser sammen i en klump. Vakuumpak dem i en vakuumpose, og kom dem derefter i fryseren.

Bagværk:

Læg bagværket i fryseren i 1-2 timer, før det vakuumpakkes. Kagedej, tærter og kageblandinger kan naturligvis vakuumpakkes til senere brug.

Hårde oste:

Du kan vakuumpakke ost for at holde den frisk, hvis du ikke skal bruge den før om nogle dage. Tag en ekstra stor vakuumpose, så du kan genbruge posen, hvis du vil vakuumpakke den samme ost igen. **BEMÆRK!** Bløde oste må ikke vakuumpakkes, da der er risiko for fremvækst af anaerobe bakterier.

Pulvere og mel:

For at undgå, at partikler trænger ind i vakuumpumpen, skal du lægge et kaffefilter eller et stykke køkkenrulle mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen. Pas på, at kaffefilteret/køkkenrullen ikke kommer i klemme i forseglingen. Du kan også vakuumpakke indholdet i den originale emballage ved at komme den originale emballage med indhold i en vakuumpose og derefter forsegle vakuumposen.

Væsker:

Før du vakuumpakker væsker som f.eks. supper eller bouillon, skal du fryse væsken i en fryseegnet beholder eller en isterningbakke, indtil væsken er helt frossen. Tag derefter den frosne væske ud af beholderen/bakken, og vakuumpak den i en vakuumpose. Kom herefter vakuumposen i fryseren.

Generelle regler for håndtering af fødevarer

- Vask altid hænder, overflader og andre redskaber, der bruges ved håndtering og vakuumpakning af fødevarerne.
- Kom letfordærlige fødevarer i køleskabet eller fryseren, umiddelbart efter

- at du har vakuumpakket dem. De må ikke opbevares ved stuetemperatur.
- Fødevarer, der er blevet opvarmet eller optøet, skal spises med det samme.
 - Konserves eller fødevarer, der er vakuumpakket på fabrikken, kan vakuumpakkes igen, efter at de har været åbnet. Følg anvisningerne i brugsanvisningen, og opbevar fødevarerne som anbefalet.
 - Spis ikke optøede fødevarer, der har været opbevaret ved stuetemperatur i mere end 5 timer.
 - Fordel vakuumpakkerne i køleskabet eller fryseren, så de køler hurtigere ned.
 - Bemærk, at vakuumpakning ikke er det samme som konservering.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør eller vedligeholder apparatet.

Rengøring af apparatet:

- Nedsænk ikke apparatet eller ledningen i vand eller andre væsker.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, da det kan beskadige overfladematerialet.
- Fjern fødevarerester og støv fra apparatets dele med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør efter med et viskestykke eller lignende.
- Tør teflonforseglingsstrimlen af med en fugtig klud. Fjern forsigtigt pakningerne fra apparatet, så du kan rengøre dem. Skyl dem rene med vand, og lad dem tørre helt, før du monterer dem igen. Sørg for, at de er monteret korrekt, så luften ikke kan slippe ud ved brug af apparatet. Hvis en pakning går i stykker, skal den udskiftes med en ny (som kan bestilles hos OBH Nordica på tlf. +46-8-629-2500).

Rengøring af vakuumposer:

- Vask vakuumposerne i varmt vand tilsat en smule opvaskemiddel.
- Hvis vakuumposerne skal vaskes i opvaskemaskinen, skal du vende vrangen ud på poserne og placere dem i opvaskemaskinens øverste kurv, så hele posens overflade kommer i kontakt med vandet.
- Lad vakuumposerne tørre helt, når du har vasket dem.

BEMÆRK! Genbrug aldrig vakuumposer, der har indeholdt råt kød, rå fisk eller fedt, da det indebærer en infektionsrisiko. Genbrug aldrig poser, der har været brugt i mikrobølgeovn eller har ligget i småkogende vand.

Opbevaring:

- Opbevar apparatet på et plant underlag uden for børns rækkevidde.
- Luk IKKE låget helt i, så det låses, når apparatet stilles til opbevaring, da det kan medføre, at pakningerne bliver deformeret.
- Ledningen kan rulles op på ledningsholderen på undersiden af apparatet. Rul ikke ledningen omkring selve apparatet.

Fejlfinding

Problem	Årsag/løsning
<p>Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumforsegle en pose.</p>	<p>Kontrollér, at apparatet er sluttet til stikkontakten.</p> <p>Kontrollér, at ledningen ikke er beskadiget.</p> <p>Kontrollér, at vakuumposen er placeret korrekt i apparatet (se anvisningerne ovenfor).</p>
<p>Apparatet forseglers ikke vakuumposen, når der er opnået et vakuum.</p>	<p>Apparatet har en indbygget vakuumsensor. Apparatet skifter ikke til forsegling, hvis der ikke er opnået et tilstrækkeligt tryk under vakuumprocessen.</p> <p>Kontrollér forseglingsenhedens teflonstrimmel, og sørg for, at den er ren.</p> <p>Kontrollér pakningerne, og afmonter og rengør dem efter behov. Hvis de er beskadigede, skal de udskiftes med nye.</p> <p>Vakuumposen kan være utæt. Kontrollér vakuumposen ved at forsegle den med en lille smule luft i, og nedsenk den derefter i vand. Hvis der stiger bobler op fra posen, er den utæt. Forsegl posen igen, eller brug en ny pose.</p> <p>Fødevarerester eller væske ved poseåbningen kan gøre det svært at forsegle posen. Åbn posen, og tør området omkring åbningen af, før du igen placerer posen plant over forseglingsenheden.</p>

<p>Der er stadig luft i posen, efter at vakuumprocessen er fuldført.</p>	<p>En utæt forsegling kan skyldes folder, væske eller fødevarerester. Tør poseåbningen og låget af, før du starter forseglingen. Fødevarerester eller væske ved poseåbningen kan gøre det svært at forsegle posen. Åbn posen, og tør området omkring åbningen af, før du igen placerer posen plant over forseglingsenheden.</p> <p>Sørg for, at poseåbningen er placeret over forseglingsenheden og er ført ned i vakuumkanalen.</p> <p>Kontrollér, at pakningerne er intakte, rene og monteret korrekt.</p> <p>Vakuumposen kan være utæt. Kontrollér vakuumposen ved at forsegle den med en lille smule luft i, og nedsenk den derefter i vand. Hvis der stiger bobler op fra posen, er den utæt. Forsegl posen igen, eller brug en ny pose. Brug kun vakuumposer fra OBH Nordica.</p> <p>Kontrollér, at der ikke er huller i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold, der kan beskadige posen (f.eks. fiskeben, hårde skaller m.v.).</p> <p>Det anbefales, at der er cirka 7 cm mellem indholdet og poseåbningen. Hvis der er for meget luft mellem indholdet og poseåbningen, kan det dog være svært at få al luften ud af posen under vakuumprocessen. Hvis det er tilfældet, kan posen klippes til, så den bliver kortere.</p>
<p>Der trænger luft ind i posen efter forsegling.</p>	<p>Utætheder langs poseåbningen kan skyldes folder, krummer, fødevarerester mv. Åbn posen igen, og tør indersiden af poseåbningen ren. Glat poseåbningen ud, før du placerer den over forseglingsenheden.</p> <p>Frugt og grøntsager kan frigive naturlige gasser. Kassér posen og indholdet, hvis du har mistanke om, at indholdet er fordærvet.</p> <p>Kontrollér, at der ikke er huller i posen. Vakuumpak ikke hårde fødevarer med skarpe kanter (f.eks. nødder med skal). Hvis du alligevel vil gøre det, skal du pakke dem ind i køkkenrulle, før du vakuumpakker dem.</p>

Vakuumposen smelter.	Åbn apparatets låg, og lad forseglingsenheden køle af i nogle minutter. Brug kun poser og plastruller fra OBH Nordica.
----------------------	---

Bortskaffelse af brugt udstyr



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

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 forbrugsvarer.
- 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.

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7939

220-240 V, ~ 50 Hz

120 W

Startpakke

Apparatet inkluderer en startpakke, som indeholder følgende:

1 stk. rulle til vakuumpakker, large – 3 m x 28 cm

5 stk. poser til vakuumpakker, large – 28 cm x 40 cm

Følgende tilbehør kan købes, der hvor du har købt apparatet:

Rulle til vakuumpakker, 2 stk.: 3 m x 22 cm

Rulle til vakuumpakker, 2 stk.: 3 m x 28 cm

Vakuumposer, 50 stk., 22 x 30 cm

Vakuumposer, 35 stk., 28 x 40 cm

Modelnr. 7953

Modelnr. 7954

Modelnr. 7955

Modelnr. 7956



Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer uden varsel.

Sikkerhetsinstruksjoner

1. Les bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk.
2. Apparatet skal kobles til vanlig stikkontakt, 220–240 V, og det skal bare brukes til de oppgavene det er tiltenkt.
3. Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet skal ikke senkes i vann eller annen væske.
5. Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått opplæring i trygg bruk av apparatet av en person som har ansvaret for sikkerheten, og at de forstår farene.
6. Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn skjønner ikke alltid de potensielle risikoene. Lær barn å bruke elektriske apparater på en ansvarlig måte.
7. Barn skal ikke utføre rengjøring og vedlikehold, med mindre de har fylt åtte år og er under oppsyn.
8. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
9. Sørg for at ledningen ikke henger over kanten på bordet.
10. Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av platetopp, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet skal bare brukes under oppsyn.
12. Ikke berør varmeelementet når det er varmt.
13. Sørg for at det ikke havner væske i pumpesystemet i apparatet.
14. Bruk bare originale deler fra OBH Nordica.

15. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpselet før bruk. Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsent, servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
16. For ekstra beskyttelse anbefales det å installere en jordfeilbryter på maksimalt 30 mA. Spør elektrikeren om råd.
17. Apparatet skal bare brukes i private hjem.
18. Hvis apparatet brukes til andre formål eller ikke i tråd med bruksanvisningen, har brukeren hele ansvaret. Skader på produktet dekkes ikke av garantien.

Forleng holdbarheten og spar både tid og penger

Oksygen er fersk mats verste fiende, og den største grunnen er at maten mister næringsstoffer, konsistens, smak og kvalitet. Oksygen forårsaker også fryseskader på mat som ligger i fryseren, og det kan føre til at det utvikles mikroorganismer. Derfor bør det ikke brukes tradisjonelle oppbevaringsmetoder som vanlige plastposer og bokser, siden de låser inne maten sammen med luft.

Vakuumpakking fjerner oksygenet, slik at smaken forsegles og maten holdes fersk lenger. Å fjerne oksygen og oppbevare maten på riktig måte i kjøleskapet eller fryseren kan også hemme veksten av mikroorganismer som kan utvikle seg til mugg, gjær og bakterier.

Med OBH Nordica Food Sealers kan du oppbevare mat opptil fem ganger lenger enn med tradisjonelle oppbevaringsmetoder. Det betyr at du kan:

- spare penger ved å kjøpe økonomipakker og vakuumpakke dem for senere bruk, slik at du unngår avfall
- spare tid ved å tilberede større mengder og fryse ned porsjoner i vakuumposer

**I poser, sammenlignet med ikke-vakuumpakket oppbevaring (intern studie av frukt og grønnsaker, september 2021).*

Viktig!

Vakuumpakking er ikke det samme som konservering, og det hindrer ikke at maten blir gammel. Men det kan forsinke prosessen. Vakuumpakking er ikke en erstatning for kjøling og frysing. Avkjølte produkter må fortsatt oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking.

Hvis temperaturen i kjøleskapet overstiger +4 °C i en lengre periode, kan det føre til at det dannes skadelige mikroorganismer. Derfor bør temperaturen

være under +4 °C. Mat kan med fordel oppbevares i fryseren (fortrinnsvis ved -17 °C eller lavere). Selv om det ikke dreper alle mikroorganismer, hemmer det veksten.

Hovedkomponenter (se bilde på side 3)

1. **VAC&SEAL** – for å vakuumpakke og forsegle.
2. **MODE** – tilpass tiden for vakuumprosessen.
Dry – gir kortere forseglingsstid for tørre produkter uten fuktighet (forhåndsinnstilt tid er «Dry»)
Moist – gir lengre forseglingsstid for våte eller fuktige produkter.
3. **SEAL** – denne knappen har to funksjoner:
– for forsegling av plast fra rull.
– under vakuumpakking (VAC&SEAL) stopper denne knappen pumpen umiddelbart, og deretter forsegles posen.
4. **PULSE** – trykk kort på knappen for å starte vakuumpakkingen. Gjenta til ønsket resultat er oppnådd. Trykk deretter på «SEAL» for å forsegle posen.
5. **CANCEL** – stopper alle prosesser.
6. **Håndtak** – åpner eller lukker dekselet.
7. **Forseglingstripe** – forseglar posen (kan byttes ut).
8. **Pakninger**
9. **Kutter** – skyv og dra kutteren langs rullen til ønsket lengde.
10. **Luftinntak** – inntaket må ikke tildekkes med vakuumposen under vakuumpakking/forsegling.
11. **Poseholder** – retter posens åpning ned i vakuumkanalen.
12. **Vakuumkanal** – plasser posens åpning i vakuumkanalen. Luften suges ut av posen, og kanalen fanger opp eventuell væske fra posen.
13. **Forseglingseenhet** – forseglar vakuumposen.
14. Løst dryppbrett for enkel rengjøring.

Bruk

Lage en vakuumpose fra en rull med plast

Plasser enheten på flatt underlag, og koble til støpselet. Alle pærene lyser kort, bortsett fra Dry-lampen, som fortsetter å lyse.

1. Åpne lokket. Plasser rullen i holderen. Trekk ut plasten til ønsket lengde, og legg den under kuttehendelen. Juster lengden, slik at det blir minst 7 cm mellom posens innhold og åpning. Kutt plasten med kutteren. Bruk bare ruller med plast fra OBH Nordica.
2. Plasser den korte enden av plasten over forseglingsenheten og ned i vakuumkanalen. Hele den korte enden må ligge nede i vakuumkanalen.
3. Lukk dekselet og senk håndtaket, slik at dekselet lukkes helt.
4. Trykk på SEAL-knappen for å begynne forseglingen. Lampen tennes. Når SEAL-lampen slukkes, er forseglingen fullført.
5. Løft håndtaket for å åpne dekselet på enheten. Fjern den ferdige vakuumposen. Nå er vakuumposen klar til bruk.

Viktige tips når du vakuumpakker

- Ikke legg for mye i vakuumposen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og åpningen.
- Vakuumposen må være tørr i åpningen for at den skal kunne forsegles på riktig måte. Ett tips er å brette ned kanten rundt posen før du legger ting i den, slik at toppen av posen alltid er tørr og ren. Brett deretter opp igjen kanten før du forseglar den.
- Stram poseåpningen før du legger den på plass, slik at du unngår bretter og ujevnheter.
- Ikke plasser skarpe gjenstander, som fiskebein og harde skall, i vakuumposen. De kan stikke hull på den.
- Under vakuumpakkingen kan væsker og andre ting havne i vakuumpumpen. Da tettes pumpen, og enheten blir skadet. For å unngå dette anbefaler vi at flytende innhold fryses i fryseseikre beholdere før de vakuumpakkes i posen. Se også avsnittet «Veiledning for tilberedning av forskjellige råvarer».
- Hvis du skal vakuumpakke kjøtt eller annet fuktig innhold, kan du legge tørkepapir mellom innholdet og åpningen i posen. Hvis du vakuumpakker mel, korn og andre pulver, kan det legges et kaffefilter mellom innholdet og åpningen i posen. Papiret/filteret må ikke plasseres der posen skal forsegles.
- Vakuumpakkede ferskvarer må oppbevares i kjøleskap eller fryser. Vakuumpakking er ikke det samme som konservering, siden det bare forlenger holdbarheten.
- Husk at mat med høyt fettinnhold kan bli ødelagt hvis den oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker, for eksempel epler, bananer, poteter og rotgrønnsaker, forlenger ikke holdbarheten hvis de ikke skrelles først.

Vakuumpakking

Vakuumpakking med en vakuumpose

Plasser enheten på flatt underlag, og koble til støpselet. Alle pærene lyser kort, bortsett fra Dry-lampen, som fortsetter å lyse.

1. Plasser innholdet i vakuumposen. La det være minst 7 cm mellom innholdet og åpningen i posen. Bruk bare vakuumposer/ruller fra OBH Nordica.
2. Sørg for at åpningen i vakuumposen er ren, tørr og ikke brettet.
3. Plasser vakuumposens åpning i forseglingsenheten og ned i vakuumkanalen. Påse at luftinntaket ikke dekkes av vakuumposen.
4. Lukk lokket og trykk ned håndtaket til du hører et klikk.
5. Velg forseglingstid etter det du skal vakuumpakke. Trykk på MODE-knappen for å velge «Dry» for tørt innhold, eller «Moist» for skjørt/fuktig innhold.

6. Trykk på knappen VAC&SEAL. Signalpæren lyser, og vakuumprosessen starter. Når vakuumprosessen er fullført, forsegles posen. SEAL-pæren lyser. Når forseglingsprosessen er fullført, slukkes pæren, men Dry- eller Moist-pæren fortsetter å lyse.

Obs: Denne enheten oppnår svært høyt vakuumtrykk under vakuumpakkingen. For å unngå at delikat innhold ødelegges av det høye trykket må du følge med på vakuumposen, og du kan trykke på SEAL-knappen for å stoppe prosessen tidligere. Da stopper enheten pumpingen og begynner å forsegle vakuumposen.

7. Løft håndtaket og åpne dekselet. Fjern posen med det vakuumpakkede innholdet.
8. Tørk av væske og smuss fra vakuumkanalen etter hver vakuumpakking.
9. Påse at det ikke suges væske inn i enheten. Skader som skyldes dette, dekkes ikke av returretten.

Pulsfunksjon

Denne funksjonen brukes i hovedsak til vakuumpakking når det kreves begrenset vakuumkraft, for eksempel for tomater, potetgull eller lignende. Eller når man vakuumpakker fuktige råvarer eller saus og bare vil fjerne litt luft fra posen før man stopper prosessen før væsken komprimeres.

Trykk flere ganger på PULSE-knappen til ønsket resultat er oppnådd. Deretter trykker du på SEAL-knappen for å forsegle posen. Når lyset slukkes, er posen forseglet.

Trekk ut støpselet fra stikkkontakten etter bruk. Du må ikke lukke håndtaket på enheten. Da kan pakningen bli deformert, noe som kan påvirke driften av apparatet.

Tine og varme opp vakuumpakket innhold i vakuumposer

Vakuumposene fra OBH Nordica kan brukes i mikrobølgeovn, og de kan også varmes opp i vann.

Hvis vakuumposen skal tines / varmes opp i en mikrobølgeovn, må du klippe av et hjørne av posen, slik at dampen slipper ut. Posene skal bare brukes til tining/oppvarming og sous vide.

Den fylte posen kan legges i en kjele med småkokende vann.

MERK! Poser som har vært brukt i mikrobølgeovn eller kokende vann, må ikke gjenbrukes.

MERK! Ikke tilbered rå matvarer direkte i posen i en mikrobølgeovn.

MERK! Ikke tilbered matvarer som inneholder mye olje i en mikrobølgeovn, ettersom olje blir varm veldig fort og kan føre til at posens sider kleber seg sammen.

Marinere under vakuum

Marineringsprosessen fremskyndes hvis den gjøres under vakuum, siden vakuumtrykket åpner porene i matvarene, slik at marinaden absorberes raskere. Det betyr at marineringen bare tar noen minutter istedenfor flere timer.

Marinere i en vakuumpose

Hell marinaden ned i vakuumposen sammen med matvarene, og vakuumer posen som beskrevet tidligere. Bruk nok marinade, slik at hele innholdet dekkes. For optimalt resultat bør du marinere i minst 30 minutter før du åpner posen.

Veiledning for tilberedning av forskjellige råvarer

Kjøtt og fisk:

Kjøtt og fisk: For å oppnå best mulig resultat bør råvarene forhåndsfryses i ca. 1–2 timer før vakuumpakking for å beholde saftighet og struktur. Hvis det ikke er mulig å forfryse råvarene, kan du legge tørkepapir mellom maten og poseåpningen. Vær nøye med at papiret ikke havner i forseglingen. Sørg for at det er minst 7 cm fra kanten av plasten og inn til innholdet.

Pulsfunksjon anbefales ved vakuumpakking av fuktige ingredienser. Avslutt med manuell forsegling ved å trykke på SEAL-knappen når ønsket trykk er oppnådd.

Merk at storfekjøtt kan se mørkere ut når det vakuumpakkes, fordi oksygenet fjernes i løpet av prosessen.

Grønnsaker:

Grønnsaker bør blancheres før de vakuumpakkes, siden alle grønnsaker slipper ut gass under oppbevaring. Blanchering stopper også enzymprosessen som kan føre til at grønnsakene mister farge og smak.

Når grønnsakene skal fryses, bør de først fryses i 1–2 timer. Legg dem ut på bakepapir eller lignende, slik at de ikke fester seg i hverandre. Legg deretter de frosne grønnsakene i en vakuumpose, og vakuumer og forsegl den. Vakuumposen legger du i fryseren.

MERK! Fersk sopp, løk og hvitløk bør ikke vakuumpakkes, siden de kan utvikle anaerobe bakterier.

Frukt:

Frukt med skall bør skrelles før den vakuumpakkes. Frukten kan fryses i 1–2 timer før den vakuumpakkes. Legg dem ut på bakepapir eller lignende, slik at de ikke fester seg til hverandre. Deretter vakuumeres de i en vakuumpose før de legges i fryseren.

Bakevarer:

Frys bakevarene i 1–2 timer på forhånd. Deig, paier og kakerøre kan vakuumpakkes og brukes senere.

Hard ost:

For å holde osten fersk kan du vakuumpakke den hvis du ikke skal bruke den på noen dager. Bruk en ekstra stor vakuumpose, slik at du kan gjenbruke den hvis du vil vakuumpakke den samme osten igjen. MERK! Myk ost bør ikke vakuumpakkes, siden det kan oppstå anaerobe bakterier.

Pulver og mel:

For å unngå at det havner partikler i vakuumpumpen bør det legges et kaffefilter eller tørkepapir mellom innholdet i vakuumposen og åpningen. Sørg for at filteret/papiret ikke havner i forseglingen. Du kan også vakuumpakke innholdet i original emballasje ved å legge den i vakuumposen og deretter vakuumpakke den.

Væsker:

Før du vakuumpakker væske som suppe eller buljong, bør du fryse den i egnet boks eller isbitform til væsken er helt frossen. Deretter fjerner du væsken fra formen og vakuumpakker den i en vakuumpose. Vakuumposen legger du i fryseren.

Generelle regler ved håndtering av næringsmidler

- Vask alltid hender, overflater og annet utstyr som brukes til håndtering og vakuumpakking av maten.
- Når du har pakket ferskvarer, bør de umiddelbart legges i kjøleskap eller fryser. De må ikke oppbevares i romtemperatur.
- Matvarer som har blitt varmet opp eller tinet, bør spises umiddelbart.
- Hermetikk eller mat som har blitt vakuumpakket ved fabrikken, kan vakuumpakkes igjen. Følg fremgangsmåten i bruksanvisningen, og oppbevar maten som anbefalt.
- Mat som har blitt tinet og oppbevart i romtemperatur i mer enn fem timer, bør ikke spises.
- Spre vakuumposene i kjøleskapet eller fryseren, slik at de avkjøles raskere.
- Vakuumpakking er ikke det samme som konservering.

Rengjøring og vedlikehold

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør og vedlikeholder apparatet.

Rengjøre apparatet:

- Apparatet og ledningen må ikke senkes ned i vann eller annen væske.
- Ikke bruk skuremidler. Det kan skade materialet.
- Bruk en fuktig klut og mildt oppvaskmiddel til å fjerne matrester og støv fra enhetens komponenter. Tørk av med håndkle eller lignende.
- Tørk av forseglingsstripen av teflon med en fuktig klut. Pakningene kan fjernes forsiktig fra apparatet for rengjøring. Skyll dem i vann, og la dem

tørke helt før de monteres igjen. Monter dem på riktig måte, slik at det ikke lekker luft under bruk. Hvis en pakning blir ødelagt, må den byttes ut (nye kan bestilles hos OBH Nordica på telefon +46 8 629 2500).

Rengjøre vakuumposer:

- Vask vakuumposene i varmt vann med litt oppvaskmiddel.
- Hvis vakuumposene skal vaskes i oppvaskmaskin, må de vrenses og legges i den øverste kurven, slik at hele overflaten kommer i kontakt med vann.
- La vakuumposene tørke helt etter rengjøring.

MERK! På grunn av infeksjonsfaren må du ikke gjenbruke vakuumposer som har inneholdt rått kjøtt, rå fisk eller fett. Poser som har blitt brukt i mikrobølgeovn eller ligget i småkokende vann, må ikke brukes flere ganger.

Oppbevaring:

- Apparatet må oppbevares på flatt underlag og utilgjengelig for barn.
- Ikke trykk ned dekselet i låst posisjon før oppbevaring. Da kan pakningene bli deformerte.
- Ledningen kan rulles opp i ledningsholderen under enheten. Ikke snurr ledningen rundt apparatet.

Feilsøking

Problem	Årsak/løsning
Det skjer ikke noe når jeg prøver å vakuumere posen.	Kontroller at apparatet er koblet til en stikkontakt. Kontroller om ledningen har blitt skadet. Kontroller at vakuumposen er plassert på riktig måte i apparatet (se tidligere instruksjoner).

<p>Apparatet forsegler ikke vakuumposen når vakuumeringen er fullført.</p>	<p>Apparatet har en innebygd vakuumsensor. Apparatet forsegler ikke hvis det ikke har blitt oppnådd tilstrekkelig trykk i vakuumprosessen.</p> <p>Kontroller teflonstripen i forseglingsenheten, og fjern eventuelt smuss.</p> <p>Kontroller pakningene. Rengjør dem ved behov. Hvis de er skadet, må de byttes ut.</p> <p>Det kan være hull på vakuumposen. Kontroller posen ved å forsegle den med litt luft i, og deretter senke den ned i vann. Hvis det kommer bobler fra posen, er det hull i den. Forsegl posen på nytt, eller bruk en ny pose.</p> <p>Smuss eller væske i posens åpning kan gjøre det vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk åpningen før den legges over forseglingsenheten.</p>
<p>Det er luft igjen etter vakuumeringsprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan skyldes bretter, væske eller partikler. Tørk av posens åpning / dekselet før forsegling. Smuss eller væske i posens åpning kan gjøre det vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk åpningen før den legges over forseglingsenheten.</p> <p>Påse at posens åpning legges over forseglingsenheten og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller at pakningene er hele, rene og plassert på riktig måte.</p> <p>Det kan være hull på vakuumposen. Kontroller posen ved å forsegle den med litt luft i, og deretter senke den ned i vann. Hvis det kommer bobler fra posen, er det hull i den. Forsegl posen på nytt, eller bruk en ny pose. Bruk bare vakuumposer fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Du må ikke vakuumpakke ting som kan skade posen (for eksempel fiskebein, harde skall og så videre).</p> <p>Det anbefales å la det være rundt 7 cm mellom matvarene og posens åpning. Hvis det er for mye luft mellom matvarene og posens åpning, kan det være vanskelig å fjerne all luften under vakuumpakkingen. Da kan du klippe av litt av posen, slik at den blir kortere.</p>

<p>Det kommer luft inn i posen etter forsegling.</p>	<p>Lekkasjer langs kanten av posen kan skyldes bretter, smuler, mat og så videre. Åpne posen igjen, og tørk av innsiden av åpningen. Strekk åpningen før den plasseres over forseglingsenheten.</p> <p>Frukt og grønnsaker kan slippe ut naturlig gass. Kast posen og innholdet hvis du mistenker at maten er fordervet.</p> <p>Kontroller om det er hull i posen. Du må ikke vakuumpakke harde matvarer med skarpe kanter (for eksempel nøtteskall). Hvis du likevel gjør det, må du pakke dem i tørkepapir før de vakuumpakkes.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åpne dekselet og la forseglingsenheten avkjøles i noen minutter.</p> <p>Bruk bare poser og ruller fra OBH Nordica.</p>

Kasting av brukt apparat



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater samles inn, og at deler av apparatene gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal leveres inn på en kommunal gjenvinningsstasjon.

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 spenningssvingninger
- 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.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5
0216 Oslo
Norge
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7939
220–240 V ~, 50 Hz
120 W

Startpakke

Apparatet leveres med en startpakke med følgende:
1 x Food Sealer-rull, stor – 3 m x 28 cm
5 x Food Sealer-poser, store – 28 cm x 40 cm

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet ble kjøpt:

Food Sealer-rull, to ruller: 3 m x 22 cm
Food Sealer-rull, to ruller: 3 m x 28 cm
Vakuumposer, 50 stk., 22 x 30 cm

Modellnr. 7953
Modellnr. 7954
Modellnr. 7955

Vakuumposer, 35 stk., 28 x 40 cm

Modellnr. 7956



Med forbehold om endringer.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
2. Liitä laite vain kotitalouksille tarkoitettuun 220–240 V:n pistorasiaan ja käytä laitetta vain sen määritettyyn käyttötarkoitukseen.
3. Irrota laite aina verkkovirrasta, kun se ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen eikä muihin nesteisiin.
5. Yli 8-vuotiaat 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 aikuisen valvonnassa ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
6. Lapsia on valvottava ja varmistettava, että he eivät leiki laitteella. Lapset eivät aina pysty ymmärtämään laitteen käyttöön liittyviä mahdollisia riskejä. Opeta lapsia käsittelemään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
8. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
9. Tarkista, ettei laitteen johto roiku pöydän reunan yli.
10. Älä aseta laitetta keittolevyjen, avotulen tai vastaavien päälle tai lähelle.
11. Laitetta tulee käyttää vain valvonnassa.
12. Älä koske lämmityselementtiin sen ollessa kuuma.
13. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään imetä

nestettä.

14. Käytä vain OBH Nordican alkuperäisiä osia.
15. Tarkista aina laite, johto ja pistoke vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöä. Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdattava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
16. Suojauksen tehostamiseksi on suositeltavaa asentaa vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka nimellisjännösvirta on enintään 30 mA. Kysy neuvoa asentajaltasi.
17. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
18. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen määritettyyn käyttötarkoitukseen tai sitä ei käsitellä käyttöohjeen mukaisesti, käyttäjä ottaa kaiken vastuun mahdollisista seurauksista. Tuotteen mahdolliset vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Pidennä tuoreena säilymistä ja säästä sekä aikaa että rahaa

Happi on suurin syy elintarvikkeiden ravintoarvon, koostumuksen, maun ja laadun heikkenemiseen. Happi aiheuttaa myös kylmävaurioita pakastimessa säilytettävälle elintarvikkeille ja saa aikaan mikro-organismien kehittymistä. Tästä syystä elintarvikkeiden tavanomaiset säilytysmenetelmät, kuten niiden säilyttäminen tavallisissa muovipusseissa ja astioissa, ei ole ruoan säilymisen kannalta ihanteellista, koska niissä elintarvike on kosketuksissa ilman kanssa.

Tyhjiöpakkauksessa happi poistetaan, jolloin ruoan maku ja tuoreus säilyvät pidempään. Kun ruoasta poistetaan happi ja ruokaa säilytetään asianmukaisesti joko jääkaapissa tai pakastimessa, estetään myös sellaisten mikro-organismien kasvua, joista voi myöhemmin kehittyä hometta, hiivaa ja bakteereja.

OBH Nordican tyhjiöpakkauslaitteella säilytät ruoan tuoreena jopa viisi kertaa pidempään kuin tavanomaisissa säilytysmenetelmissä. Tämä tarjoaa sinulle seuraavia etuja:

- Säästät rahaa, sillä voit ostaa taloudellisia suurikokoisia pakkauksia ja tyhjiöpakata tuotteet myöhempää käyttöä varten – näin ei synny lainkaan hävikkiä.
- Säästät aikaa, sillä voit valmistaa suuria annoksia ja pakastaa pienempiä

annoksia suoraan tyhjiöpakatuissa pusseissa.

**Pusseissa verrattuna muuhun kuin tyhjiöpakattuun säilytykseen (tuoreita hedelmiä ja vihanneksia koskeva sisäinen tutkimus, syyskuu 2021).*

Tärkeää!

Tyhjiöpakkaus ei ole sama asia kuin säilöntä, eikä se estä elintarvikkeiden vanhenemista. Se voi kuitenkin hidastuttaa tätä prosessia. Tyhjiöpakkaaminen ei korvaa jääkaapissa tai pakastimessa säilyttämistä. Jäähdytetyt tuotteet on säilytettävä tyhjiöpakkaamisen jälkeen jääkaapissa tai pakastimessa.

Jos jääkaapin lämpötila on pidemmän aikaa yli +4 °C, se edistää haitallisten mikro-organismien muodostumista. Lämpötilan tulee siis olla alle +4 °C. Elintarvikkeet voidaan säilyttää kannattavalla tavalla pakastimessa, jonka lämpötila on mieluiten vähintään -17 °C tai sen alle. Vaikka tämä ei tapa kaikkia mikro-organismeja, se estää niiden kasvua.

Pääosat (katso kuva sivulla 3)

1. **VAC&SEAL** (Tyhjiöpakkaus) –tyhjiöpakkaamiseen ja -sulkemiseen.
2. **MODE** (Tila) – ajan säätämiseen tyhjiöprosessin aikana.
Dry (Kuiva)– lyhyempi sulkemisaika kokonaan kuiville tuotteille. Oletusarvoinen asetus on "Dry" (Kuiva).
Moist (Kostea) – pidempi sulkemisaika märille ja kosteille tuotteille.
3. **SEAL** (Sulje) – tällä painikkeella on kaksi toimintoa:
– muovipussirullasta valmistetun pussin sulkeminen.
– tyhjiöpakkaamisen (VAC&SEAL) aikana tämä painike pysäyttää pumpun välittömästi ja sulkee sitten pussin.
4. **PULSE** (Sykäys)– tyhjiöpakkaaminen aloitetaan painamalla painiketta lyhyesti. Toista, kunnes olet saanut haluamasi tulokset. Sulje sitten pussi painamalla "SEAL" (Sulje) -painiketta.
5. **CANCEL** (Peruuta) – pysäyttää meneillään olevan prosessin.
6. **Kahva** – kansi avataan ja suljetaan kahvan avulla.
7. **Tiivistysnauha** – sulkee pussin (vaihdettavissa).
8. **Tiivisteet**
9. **Leikkuri** – työnnä ja vedä leikkurivipua rullaa pitkin haluttuun pituuteen.
10. **Ilmanottoaukko** – älä peitä ilmanottoaukkoa tyhjiöpussilla tyhjiöpakkaamisen/-sulkemisen aikana.
11. **Pussin pidike** – pidike ohjaa pussin aukon alas tyhjiökanavaan.
12. **Tyhjiökanava** – pussin aukko asetetaan tyhjiökanavaan. Ilma imetään ulos pussista ja pussista tuleva neste ohjataan tyhjiökanavaan.
13. **Sulkemisyksikkö** – sulkee tyhjiöpussin tiiviisti.
14. Irrotettava tippa-alusta helpottaa puhdistusta.

Käyttö

Tyhjiöpussin valmistaminen muovipussirullasta

Aseta laite tasaiselle alustalle ja kytke johto pistorasiaan. Kaikki merkkivalot syttyvät hetkeksi ja sammuvat sitten lukuun ottamatta Dry (Kuiva) -merkkivaloa, joka jää palamaan.

1. Avaa kansi. Aseta pussirulla pidikkeeseen. Vedä muovia ulos haluamasi pituuden verran ja aseta se leikkuuvivun alle. Säädä pituutta niin, että pussin sisällön ja tyhjiöpussin aukon väliin jää vähintään 7 cm. Leikkaa pussi irti leikkurilla. Käytä vain OBH Nordican muovipussirullia.
2. Aseta muovin lyhyt pää sulkemisyksikön yläpuolelle ja alas tyhjiökanavaan. Varmista, että lyhyt pää ulottuu kokonaan tyhjiökanavaan.
3. Sulje kansi ja laske kahva alas niin, että kansi sulkeutuu kunnolla.
4. Aloita sulkeminen painamalla SEAL (Sulje) -painiketta, jolloin merkkivalo syttyy. Kun SEAL (Sulje) -merkkivalo sammuu, sulkemistoiminto on suoritettu loppuun.
5. Avaa laitteen kansi nostamalla kahvaa. Poista valmis tyhjiöpussi. Tyhjiöpussi on nyt valmis käytettäväksi tyhjiöpakkaamiseen.

Tärkeitä vinkkejä tyhjiöpakkaamiseen

- Älä täytä tyhjiöpussia liian täyteen. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin aukon väliin vähintään 7 cm.
- Varmista, että tyhjiöpussin aukko on kuiva, sillä pussi ei muuten sulkeudu kunnolla. Yksi vinkki on taittaa pussin reunaa alaspäin ennen ainesten asettamista pussiin, jotta pussin yläosa pysyy kuivana ja puhtaana. Taita sitten reuna uudelleen ennen sulkemista.
- Levitä pussin aukkoa ennen kuin asetat sen sulkemisyksikköä vasten, jotta voit poistaa mahdolliset taitokset ja epätasaisuudet.
- Älä aseta tyhjiöpussiin teräviä aineksia, kuten kalan luita tai kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin.
- Tyhjiöpakkausprosessin aikana tyhjiöpumppuun voi tahattomasti päätyä nestettä ja muita hiukkasia, jotka voivat tukkia pumpun ja vahingoittaa laitetta. Tämän estämiseksi suosittelemme, että nestemäinen sisältö pakastetaan pakkasenkestävissä astioissa ennen sen tyhjiöpakkaamista tyhjiöpussiin. Katso myös luku "Valmistusopas erilaisille aineksille".
- Jos aiot tyhjiöpakata lihaa tai muita kosteita aineksia, voit asettaa ainesten ja pussin aukon väliin paperipyhkeitä. Jauhoja, jyviä ja muita jauhemaisia aineksia tyhjiöpakattaessa ainesten ja pussin aukon väliin voi asettaa kahvisuodattimen. Varmista, ettei paperi tai suodatin ole välissä, kun pussi suljetaan.
- Huomaa, että tyhjiöpakatut herkästi pilaantuvat tuotteet on säilytettävä jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiöpakkaus ei ole sama asia kuin säilöntä, vaan se pikemminkin vain pidentää tuotteen säilyvyyttä.
- Muista, että runsasrasvainen ruoka voi pilaantua, jos sitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten, kuten omenoiden, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöpakkaaminen ei pidennä niiden säilyvyyttä, jos niitä ei kuorita ensin.

Tyhjiöpakkaaminen

Tyhjiöpakkaaminen käyttämällä tyhjiöpussia

Aseta laite tasaiselle alustalle ja kytke johto pistorasiaan. Kaikki merkkivalot syttyvät hetkeksi ja sammuvat sitten lukuun ottamatta Dry-merkkivaloa, joka jää palamaan.

1. Aseta tyhjiöpakattavat ainekset tyhjiöpussiin siten, että sisällön ja tyhjiöpussin aukon väliin jää vähintään 7 cm. Käytä vain OBH Nordican tyhjiörullia/muovipussirullia.
2. Varmista, että tyhjiöpussin aukko on puhdas ja kuiva eikä se ole taittunut.
3. Aseta tyhjiöpussin aukko sulkemisyksikön yläpuolelle ja alas tyhjiökanavaan. Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä ilmanottoaukkoa.
4. Sulje kansi ja paina kahvaa alaspäin, kunnes kuulet naksahduksen.
5. Valitse sulkemisaika tyhjiöpakkauksesta riippuen: valitse kuiville aineksille "Dry" (Kuiva) -asetus ja kosteille tai hauraille aineksille "Moist" (Kostea) -asetus käyttämällä MODE (Tila) -painiketta.
6. Paina VAC&SEAL (Tyhjiöpakkaus) -painiketta, jolloin merkkivalo syttyy ja tyhjiöpakkausprosessi alkaa. Kun tyhjiöpakkausprosessi on valmis, laite sulkee pussin ja SEAL (Sulje) -merkkivalo syttyy. Kun sulkemisprosessi on valmis, merkkivalo sammuu lukuun ottamatta Dry (Kuiva)- tai Moist (Kostea) -merkkivaloa.

Huomautus: Tyhjiöpakkausprosessin aikana laitteen tyhjiöpaine on erittäin korkea. Jotta korkea paine ei pilaa hauraita aineksia, pidä tyhjiöpussia silmällä ja paina SEAL (Sulje) -painiketta, jos haluat lopettaa prosessin aikaisemmin. Laite lopettaa tällöin pumppaamisen ja aloittaa tyhjiöpussin sulkemisen.

7. Avaa laitteen kansi nostamalla kahvaa. Poista pussi tyhjiöpakattuine sisältöineen.
8. Kuivaa tyhjiökanavassa oleva neste ja hiukkaset jokaisen tyhjiöpakkausprosessin jälkeen.
9. Varmista, ettei laitteen sisälle imetä nestettä. Tästä aiheutuneet vauriot eivät kuulu palautusoikeuden piiriin.

Sykäystoiminto

Tätä toimintoa käytetään tyhjiöpakkaamisessa pääasiassa silloin, kun halutaan käyttää vain pientä tyhjiöpainetta, kuten pakattaessa tomaatteja, perunalastuja tai vastaavanlaisia aineksia. Sitä voidaan käyttää vaihtoehtoisesti tyhjiöpakattaessa kosteita tuotteita tai kastikkeita, kun pussista halutaan poistaa vain vähän ilmaa ja sitten lopettaa prosessi ennen nesteen tiivistämistä.

Paina sitten PULSE (Sykäys) -painiketta toistuvasti, kunnes haluamasi tulos on saavutettu. Sulje sitten pussi painamalla SEAL (Sulje) -painiketta. Kun merkkivalo sammuu, pussi on suljettu.

Irrota laitteen johto pistorasiasta laitteen käytön jälkeen. ÄLÄ sulje laitteen kahvaa, sillä se estää tiivisteiden muodonmuutoksia, jotka voivat vaikuttaa laitteen toimintaan.

Tyhjiöpusseihin pakattujen ainesten sulatus ja lämmitys

OBH Nordican tyhjiöpusseja voi käyttää mikroaaltouunissa ja niitä voidaan myös keittää vedessä.

Avaa pussi leikkaamalla pussin kulma irti, jotta mahdollinen höyry pääsee ulos, jos tyhjiöpussi sulatetaan/lämmitetään mikroaaltouunissa. Pussit on tarkoitettu vain sulatukseen/lämmitykseen ja sous vide -haudutukseen.

Täytetty pussi voidaan lämmittää asettamalla se kiehuvaan veteen.

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

HUOMAUTUS! Älä kypsennä raaka-aineita suoraan pussissa mikroaalloilla.

HUOMAUTUS! Älä kuumenna mikroaaltouunissa ruokia, jotka sisältävät paljon öljyä, koska öljy kuumenee hyvin nopeasti ja voi aiheuttaa pussin sivujen tarttumisen yhteen.

Marinointi tyhjiöpaineessa

Tyhjiöpaineessa tapahtuva marinointi on nopeampaa, koska tyhjiöpaine avaa aineiden huokokset, jolloin ne imevät marinadin nopeammin. Tämä tarkoittaa, että marinointi vie vain muutaman minuutin tuntien sijaan.

Marinointi tyhjiöpussissa

Kaada marinadi tyhjiöpussiin aineiden kanssa ja tyhjiöpakkaa pussi aiempien ohjeiden mukaisesti. Lisää marinadia niin paljon, että se peittää kaiken pussin sisällön. Saat parhaat tulokset kun marinoit aineksia vähintään 30 minuuttia ennen pussin leikkaamista.

Valmistusopas erilaisille aineksille

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, sen ja pussin suun väliin on suositeltavaa asettaa pala talouspaperia. Varmista, ettei paperia pääse saumauskohtaan. Käytä muoviin vähintään 7 cm:n päähän reunusta.

Sykästoimintoa suositellaan, kun tyhjiöpakkaus sisältää kosteita ainesosia. Viimeistele käsin painamalla SEAL-painiketta, kun haluttu paine on saavutettu.

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

Vihannekset:

Vihannekset on ryöpättävä ennen tyhjiöpakkaamista, koska kaikista vihanneksista vapautuu kaasuja säilytyksen aikana. Ryöppäämällä voidaan myös pysäyttää kasvien entsyymitoiminta, joka muuttaa vihannesten väriä ja jonka takia niiden maku kärsii.

Kun vihannekset pakastetaan, niitä on ensin esipakastettava 1–2 tuntia. Erottele ne leivinpaperin tai vastaavan päällä, jotta ne eivät jäädy yhteen möykyksi. Aseta sitten pakastevihannekset tyhjiöpussiin ja sulje pussi tyhjiöpakkaamalla. Tämän jälkeen voit laittaa tyhjiöpussin pakastimeen.

HUOMAUTUS! Tuoreita sieniä, sipulia tai valkosipulia ei saa koskaan tyhjiöpakata anaerobisten bakteerien riskin vuoksi.

Hedelmät:

Kuorelliset hedelmät on kuorittava ennen tyhjiöpakkaamista. Voit esipakastaa hedelmiä 1–2 tuntia ennen tyhjiöpakkaamista. Erottele ne leivinpaperin tai vastaavan päällä, jotta ne eivät jäädy yhteen möykyksi. Tyhjiöpakkaa ne tämän jälkeen tyhjiöpussiin ja aseta pakastimeen.

Leivonnaiset:

Esipakasta leivonnaisia 1–2 tuntia etukäteen. Leivonnaistaikinat, piirakat ja kakkuseokset voidaan luonnollisesti tyhjiöpakata myöhempää käyttöä varten.

Kova juusto:

Jotta juusto pysyy tuoreena, tyhjiöpakkaa se, jos aiot säilyttää sitä muutaman päivän. Ota erittäin suuri tyhjiöpussi, jotta voit käyttää pussia uudelleen, jos haluat tyhjiöpakata saman juuston uudestaan. **HUOMAUTUS!** Pehmeää juustoa ei saa tyhjiöpakata anaerobisten bakteerien riskin vuoksi.

Jauheet ja jauhot:

Jotta hiukkaset eivät pääse tyhjiöpumppuun, tyhjiöpussin sisällön ja pussin aukon väliin on laitettava kahvinsuodatin tai paperipyyhe. Varmista, ettei suodatin/paperi ole välissä, kun pussi suljetaan. Voit myös tyhjiöpakata sisällön alkuperäisessä pakkauksessaan asettamalla alkuperäisen pakkauksen sisältöineen tyhjiöpussiin ja tämän jälkeen sulkemalla tyhjiöpussin.

Nestet:

Ennen kuin tyhjiöpakkaat nestettä, kuten keittoa tailientä, esijäädytä neste pakkasenkestävässä astiassa tai jääpalamuotissa, kunnes neste on täysin jäähtynyt. Poista sitten jäähtynyt neste muotista ja tyhjiöpakkaa se tyhjiöpussissa. Tämän jälkeen voit laittaa tyhjiöpussin pakastimeen.

Yleissääntöjä elintarvikkeiden käsittelyssä

- Pese aina kätesi, pinnat ja välineet, joita käytät elintarvikkeiden käsittelyssä ja tyhjiöpakkaamisessa.
- Heti kun olet pakannut herkästi pilaantuvat tuotteet, ne on asetettava jääkaappiin tai pakastimeen viipymättä. Älä säilytä niitä huoneenlämmössä.
- Lämmitetyt tai sulatetut ainekset on nautittava välittömästi.
- Säilykkeet tai tehtaassa tyhjiöpakatut elintarvikkeet, jotka on avattu, voidaan tyhjiöpakata uudelleen. Noudata käyttöohjeita ja säilytä tuotteita suosituksen mukaisesti.
- Älä syö sulatettuja tuotteita, joita on säilytetty huoneenlämmössä yli 5 tuntia.

- Levitä tyhjiöpakkaukset jääkaappiin tai pakastimeen, jotta ne jäähtyvät nopeammin.
- Huomaa, että tyhjiöpakkaus ei ole sama asia kuin säilöntä.

Puhdistus ja huolto

Irrota laite verkkovirrasta aina ennen puhdistusta ja huoltoa.

Laitteen puhdistus:

- Älä upota laitetta tai sen johtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, koska ne vahingoittavat laitteen materiaaleja.
- Poista ruokahiukkaset ja pöly laitteen osien ympäriltä käyttämällä kosteaa liinaa ja mietoa astianpesuainetta. Pyyhi kuivaksi pyyhkeellä tai vastaavalla.
- Pyyhi teflontiivistysnauha kostealla liinalla. Tiivisteet voidaan irrottaa varovasti laitteesta puhdistusta varten. Huuhtelee ne vedessä ja anna niiden kuivua kunnolla, ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen. Varmista, että asetat ne oikein, jotta ilmaa ei vuoda laitteen käytön aikana. Jos tiiviste rikkoutuu, se on vaihdettava uuteen (tilattavissa OBH Nordicalta numerosta +46-8-629-2500).

Tyhjiöpussien puhdistus:

- Peset tyhjiöpussit lämpimässä vedessä, jossa on pieni määrä astianpesuainetta.
- Jos peset tyhjiöpussit astianpesukoneessa, käännä ne nurinpäin ja aseta ne astianpesukoneen yläkoriin siten, että pussin koko pinta on kosketuksissa veden kanssa.
- Anna tyhjiöpussien kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen.

HUOMAUTUS! Tartuntavaaran vuoksi älä koskaan käytä uudelleen tyhjiöpusseja, joissa on ollut raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaa. Älä koskaan käytä uudelleen pusseja, joita on käytetty mikroaaltouunissa tai kiehuvaassa vedessä.

Säilytys:

- Säilytä laitetta tasaisella alustalla lasten ulottumattomissa.
- ÄLÄ paina kantta alas, niin että se lukittuu säilytystä varten; näin voidaan estää laitteen tiivisteiden muodonmuutokset.
- Johto voidaan rullata laitteen alla olevaan johdonpidikkeeseen. Älä kiedo johtoa laitteen ympärille.

Vianetsintä

Ongelma	Syy/ratkaisu
---------	--------------

<p>Mitään ei tapahdu, kun yritän tyhjiöpakata pussin.</p>	<p>Tarkista, että laitteen johto on kytketty pistorasiaan.</p> <p>Tarkista, onko johdossa vaurioita.</p> <p>Tarkista, että tyhjiöpussi on asetettu laitteeseen oikein (katso aiemmat ohjeet).</p>
<p>Laite ei sulje tyhjiöpussia</p>	<p>Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiöpaineanturi. Laite ei siirry sulkemiseen, jos tyhjiöprosessissa ei ole saavutettu riittävää painetta.</p> <p>Tarkista sulkemisyksikön teflonnauha ja poista lika.</p> <p>Tarkista tiivisteet ja poista ne tarvittaessa puhdistusta varten. Jos ne ovat vaurioituneet, ne on vaihdettava uusiin.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussi sulkemalla se pienellä ilmamäärällä ja asettamalla se sitten veteen. Jos pussista tulee ulos kuplia, se vuotaa. Sulje pussi uudelleen tai vaihda tilalle uusi pussi.</p> <p>Lika tai neste pussin aukossa voivat vaikeuttaa pussin sulkemista. Avaa pussi ja pyyhi pussin aukko ennen kuin asetat sen tasaisesti sulkemisyksikön yläpuolelle.</p>

<p>Tyhjiöpakkauksen jälkeen pussiin on jäänyt ilmaa.</p>	<p>Pussin vuodot voivat johtua poimuista, nesteestä tai hiukkasista sulkemialueella. Pyyhi pussin aukko/ulkopuoli ennen pussin sulkemista. Lika tai neste pussin aukossa voivat vaikeuttaa pussin sulkemista. Avaa pussi ja pyyhi pussin aukko ennen kuin asetat sen tasaisesti sulkemisyksikön yläpuolelle.</p> <p>Varmista, että pussin aukko on sulkemisyksikön yläpuolella ja tyhjiökanavassa.</p> <p>Tarkista, että tiivisteet ovat ehjät, puhtaat ja asianmukaisesti asetetut.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussi sulkemalla se pienellä ilmamäärällä ja asettamalla se sitten veteen. Jos pussista tulee ulos kuplia, se vuotaa. Sulje pussi uudelleen tai vaihda tilalle uusi pussi. Käytä vain OBH Nordican tyhjiöpusseja.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöpakkaa aineksia, jotka voivat vahingoittaa pussia (kuten kalanluita, kovia kuoria jne.).</p> <p>Pussin sisällön ja pussin aukon väliin on suositeltavaa jättää noin 7 cm. Kuitenkin jos sisällön ja pussin aukon välissä on liikaa ilmaa, voi olla vaikeaa saada kaikkea ilmaa ulos pussista tyhjiöpakkausprosessin aikana. Jos näin on, pussista voi leikata palan pois, jotta siitä tulee lyhyempi.</p>
<p>Pussiin pääsee ilmaa sulkemisen jälkeen.</p>	<p>Vuodot pussin reunassa voivat johtua taitoksista, muruista, ruoasta tms. Avaa pussi uudelleen ja pyyhi pussin aukon sisäpuoli puhtaaksi. Levitä aukkoa ennen kuin asetat sen sulkemisyksikön päälle.</p> <p>Hedelmistä ja vihanneksista voi vapautua luonnonkaasuja. Hävitä pussi sisältöineen, jos epäilet tuotteen olevan pilaantunut.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöpakkaa kovia aineksia, joissa on terävät reunat (kuten pähkinänkuoria). Jos kuitenkin haluat tehdä niin, kääri ainekset talouspaperiin ennen tyhjiöpakkaamista.</p>
<p>Tyhjiöpussi sulaa.</p>	<p>Avaa laitteen kansi ja anna sulkemisyksikön jäähtyä muutaman minuutin ajan.</p> <p>Käytä vain OBH Nordican pusseja ja muovipussirullia.</p>

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään kierrätykseen. Jätteenkäsittelyä kuvaavalla symbolilla varustetut sähköiset ja elektroniset laitteet tulee hävittää toimittamalla ne kunnan ylläpitämään kierrätykseen.

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 työ- ja materiaalikustannukset, 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 lakisääteiset oikeudet

OBH Nordican 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 lakisääteiset oikeudet,

ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

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

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7939
220–240V ~, 50 Hz
120 W

Aloituspaketti

Tämä laite sisältää aloituspaketin, joka sisältää seuraavat tuotteet:

1 x tyhjiöpakkauslaitteen rulla (suuri koko) – 3 m x 28 cm
5 x tyhjiöpakkauslaitteen pussi (suuri koko) – 28 cm x 40 cm

Seuraavat lisävarusteet voidaan ostaa laitteen ostopaikasta:

Tyhjiöpakkauslaitteen rulla (2 rullaa): 3 m x 22 cm

Tyhjiöpakkauslaitteen rulla (2 rullaa): 3 m x 28 cm

Tyhjiöpussit 50 kpl, 22 x 30 cm

Tyhjiöpussit 35 kpl, 28 x 40 cm

Mallinro 7953

Mallinro 7954

Mallinro 7955

Mallinro 7956



Pidätämme oikeuden muutoksiin ilman erillistä ilmoitusta.

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.

Prolong keeping quality and save both time and money

Oxygen is fresh food's worst enemy and the biggest reason that it loses nutrients, consistency, taste and quality. Oxygen also causes freezer burns on food stored in the freezer and enables the development of micro-organisms. This is why the use of conventional storage methods such as storage in regular plastic bags and containers is not ideal because these solutions actually lock in the air together with the food.

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

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

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

*In bags compared to non-vacuum packed storage (internal study on fresh fruit and vegetables, Sept. 2021).

Important!

Vacuum packing is not the same as preserving and cannot prevent food from getting old; however, it can delay the process. Vacuum packing is not a substitute for refrigeration and freezing. Chilled goods must still be stored in a refrigerator or freezer after vacuum packing.

If the temperature in the refrigerator is above +4°C for an extended period of time, it promotes the formation of harmful micro-organisms. The temperature should therefore be below +4°C. Food can advantageously be stored in the freezer (preferably at -17°C or lower). Even if it does not kill all micro-organisms, it inhibits their growth.

Main components (see image on page 3)

1. **VAC&SEAL** - for vacuum packing and sealing.
2. **MODE** - adjusts the time for the vacuum process.
Dry - provides shorter sealing time for dry produce without moisture (preset time is "Dry").
Moist - provides longer sealing time for wet or moist produce.
3. **SEAL** - this button has two functions:
- for sealing of plastic made from rolls.
- during vacuum packing (VAC&SEAL), this button stops the pump immediately and then seals the bag.
4. **PULSE** - press the button shortly to start vacuum packing. Repeat until the desired results have been achieved. Then press "SEAL" to seal the bag.
5. **CANCEL** - stops an on-going process.
6. **Handle** - open or closes the cover.
7. **Sealing strip** - seals the bag (can be replaced).
8. **Gaskets**
9. **Cutter** - push and pull the cutter lever along the roll to the desired length.
10. **Air intake** - do not cover the intake with the vacuum bag when vacuum packing/sealing.
11. **Bag holder** - directs the bag opening down into the vacuum channel.
12. **Vacuum duct** - place the bag opening in the vacuum duct. The air is sucked out of the bag and the vacuum duct captures any fluid from the bag.
13. **Sealing unit** - seals the vacuum bag.
14. Removable drop tray for easy cleaning.

Use

Produce a vacuum bag from a plastic roll

Place the device on a flat surface and plug it into a wall socket. All signal lamps light up shortly and then switches off, except for the Dry lamp that continues to light.

1. Open the lid. Place the bag roll in the holder. Pull out the plastic to an appropriate length and place it under the cutting lever. Adjust the length so that there is at least 7 cm between the bag's contents and the opening of the vacuum bag. Cut off the plastic with the cutter. Only use plastic rolls from OBH Nordica.
2. Place the short end of the plastic over the sealing unit and down into the vacuum duct, make sure the entire short end reaches down into the vacuum duct.
3. Close the cover and lower the handle so that the cover closes properly.

4. Press the SEAL button to begin sealing; the signal lamp turns on. When the SEAL lamp turns off, the sealing is complete.
5. Lift the handle to open up the cover of the device. Remove the finished vacuum bag. The vacuum bag is now ready to use for vacuum packing.

Important tips when vacuum packing

- Do not put in too much ingredients in the vacuum bag. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the vacuum bag is dry in the opening, as the bag will not be properly sealed otherwise. One tip is to fold down the edge around the bag before putting the produce in the bag so that the top of the bag stays dry/clean. Then fold the edge again before closing.
- Extend the bag opening before it is placed against the sealing unit to remove any folds and unevenness.
- Do not place sharp objects such as fish bones and hard shells in the vacuum bag as they may penetrate the bag.
- During the vacuum packing process, liquid and other particles can unintentionally end up in the vacuum pump, which can clog the pump and damage the device. To prevent this, we recommend that liquid contents be frozen in freezer-resistant containers before it is vacuum packed in a vacuum bag. Also refer to the section "Preparation guide for various kinds of produce".
- If you are going to vacuum pack meat or other moist contents, some paper towels can be placed between the contents and the bag opening. When vacuum packing flour, grain and other powder contents, a coffee filter can be placed between the contents and the bag opening. Make sure the paper/filter is not placed in the seal.
- Note that vacuum packed perishables must be stored in the refrigerator or freezer. Remember that vacuum packing is not the same thing as preserving, but rather only extends the shelf life.
- Keep in mind that food that has a high fat content can spoil if it is stored too warm.
- Vacuum packing of fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables does not extend their shelf life if they are not peeled first.

Vacuum packing

Vacuum packing with a vacuum bag

Place the device on a flat surface and plug it into a wall socket. All signal lamps light up shortly and then switch off, except for the Dry lamp that continues to light.

1. Place the contents to be vacuum packed in a vacuum bag, leaving at least 7 cm between the contents and the opening of the vacuum bag. Only use vacuum bags/plastic rolls from OBH Nordica.

2. Make sure the opening of the vacuum bag is clean, dry and free from folds.
3. Place the vacuum bag opening over the sealing unit and down in the vacuum duct. Make sure that the air intake is not covered by the vacuum bag.
4. Close the lid and press the handle down until you hear a clicking sound.
5. Select sealing time depending on vacuum packing: select "Dry" for dry contents and "Moist" for delicate/moist contents using the MODE button.
6. Press the VAC&SEAL button, the signal lamp lights up and the vacuum process begins. When the vacuum process is complete, the device will seal the bag and the SEAL lamp will light up. When the sealing process is complete, the light turns off, except the Dry or Moist lamp.

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

7. Lift the handle and open the cover of the device. Remove the bag with the vacuum packed contents.
8. Dry off any liquid and particles in the vacuum duct after each vacuum packing process.
9. Be sure that no liquid is sucked into the device. Damage arising from this is not covered by the right of return.

Pulse function

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

Then press the PULSE button repeatedly until the desired result is reached. Then seal the bag by pushing the SEAL button. When the light goes out, the bag is sealed.

After use, unplug the device from the wall socket. DO NOT close the handle of the device, as this prevents the gaskets from deforming, which may affect the operation of the device.

Thawing and heating of vacuum packed contents in vacuum bags

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

Open the bag by cutting off a corner of the bag so that air can enter if the vacuum bag is to be thawed/warmed in a microwave oven. The bags are only intended for thawing/heating and sous vide.

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

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

NOTE! Do not directly cook raw foods in the bag by microwaving.

NOTE! Do not microwave foods containing a lot of oil, as oil will get hot very quickly and could cause the sides of the bag to stick together.

Marinate under vacuum pressure

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

Marinating in a vacuum bag

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

Preparation guide for various kinds of produce

Meat and fish:

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

The pulse function is recommended when vacuum packing moist ingredients. Finish with manual sealing by pressing the "SEAL" button once the preferred vacuum pressure is obtained.

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

Vegetables:

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

When vegetables are to be frozen, they should first be pre-frozen for 1-2 hours. Separate them out on a piece of baking paper or the like to keep them from freezing together in a clump. Then place the frozen vegetables in a vacuum bag and vacuum seal the bag. Then place the vacuum bag in the freezer.

NOTE! Fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum packed due to the risk of anaerobic bacteria.

Fruit:

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

Baked goods:

Pre-freeze the baked goods for 1-2 hours before hand. Of course, pastry dough, pies and cake mixes can be vacuum packed for later use.

Hard cheese:

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

Powder and flour:

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

Liquids:

Before you vacuum pack liquid, such as soup or broth, pre-freeze the liquid in a freezer-resistant container or ice cube form until the liquid is completely frozen. Then remove the frozen liquid from the form and vacuum pack it in a vacuum bag. Then place the vacuum bag in the freezer.

General rules when handling food

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

- Spread the vacuum packs out in the refrigerator or freezer so that they are cooled faster.
- Note that vacuum packaging is not the same as preservation.

Cleaning and maintenance

Always unplug the device prior to cleaning and maintenance.

Cleaning the device:

- Do not dip the device or its cord into water or other liquids.
- Do not use scouring cleaners as the material may be damaged.
- Use a moist cloth and some mild washing-up liquid to remove food particles and dust from around the device's components. Wipe dry with a towel or the like.
- Wipe the Teflon Seal Strip with a damp cloth. The gaskets can be carefully removed from the device for cleaning. Rinse them in water and let them dry properly before they are put back on. Be careful to place them correctly so that air does not leak upon use. Should a gasket break, it must be replaced with a new one (which can be ordered from OBH Nordica at +46-8-629-2500).

Cleaning vacuum bags:

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

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

Storage:

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

Troubleshooting

Problem	Cause/solution
Nothing happens when I try to vacuum seal the bag.	<p>Check that the device is plugged in to a wall socket.</p> <p>Check if there is any damage to the cord.</p> <p>Check that the vacuum bag is correctly placed in the device (see earlier instructions).</p>

<p>The device does not seal the vacuum bag after the vacuum process.</p>	<p>There is a built-in vacuum sensor in the device. The device does not switch over to sealing if sufficient pressure has not been achieved in the vacuum process.</p> <p>Check the sealing unit's teflon strip and remove any dirt.</p> <p>Check the gaskets and remove them for cleaning if necessary. If they are damaged, they need to be replaced with new ones.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with a little air and then lowering it into water. If bubbles come from the bag, it is leaking. Reseal the bag or use a new one.</p> <p>Dirt or liquids in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe off around the opening before it is placed level over the sealing unit.</p>
<p>There is air left after the vacuum packing process.</p>	<p>Leaks along the seal may be due to folds, liquid or particles. Wipe off the bag opening/cover before sealing is begun. Dirt or liquids in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe off around the opening before it is placed level over the sealing unit.</p> <p>Make sure the bag opening is over the sealing unit and in the vacuum channel.</p> <p>Check that the gaskets are whole, clean and positioned correctly.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with a little air and then lowering it into water. If bubbles come from the bag, it is leaking. Reseal the bag or use a new one. Only use vacuum bags from OBH Nordica.</p> <p>Check if there are holes in the vacuum bag. Do not vacuum pack contents that can damage the bag (such as fish bones, hard shells, etc.).</p> <p>It is recommended to leave around 7 cm between the produce and the bag opening. But, if there is too much air between the produce and the bag opening, it may be difficult to get all the air out of the bag during the vacuum packing process. If so, a piece of the bag can be cut off to make it shorter.</p>

<p>Air enters the bag after sealing.</p>	<p>Leaks along the bag edge can be caused by folds, crumbs, food, etc. Open the bag again and wipe the inside of the bag opening clean. Extend the opening before it is placed over the sealing unit.</p> <p>Natural gases can be released from fruit and vegetables. Dispose of the bag with the contents if you suspect that the produce is spoiled.</p> <p>Check if there are holes in the bag. Do not vacuum pack hard produce with sharp edges (such as nutshells), but if so, wrap them in paper towels before they are vacuum packed.</p>
<p>The vacuum bag melts.</p>	<p>Open the cover of the device and let the sealing unit cool a few minutes.</p> <p>Only use bags and plastic rolls from OBH Nordica.</p>

Disposal of the appliance



By law, electrical and electronic equipment must be collected for the recycling of components. Electrical and electronic equipment marked with the waste management symbol must be disposed of at a municipal recycling 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.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Phone: +46 8-629 25 00
www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica 7939
220-240V ~, 50 Hz
120 W

Start package

This device includes a start package that contains the following:

- 1 x Food Sealer roll large - 3 m x 28 cm
- 5 x Food Sealer bags large - 28 cm x 40 cm

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

Food Sealer roll 2 rolls: 3 m x 22 cm	Model No. 7953
Food Sealer roll 2 rolls: 3 m x 28 cm	Model No. 7954
Vacuum bags 50 pcs, 22x30 cm	Model No. 7955
Vacuum bags 35 pcs, 28x40 cm	Model No. 7956



We reserve the right to make changes without notice.

