

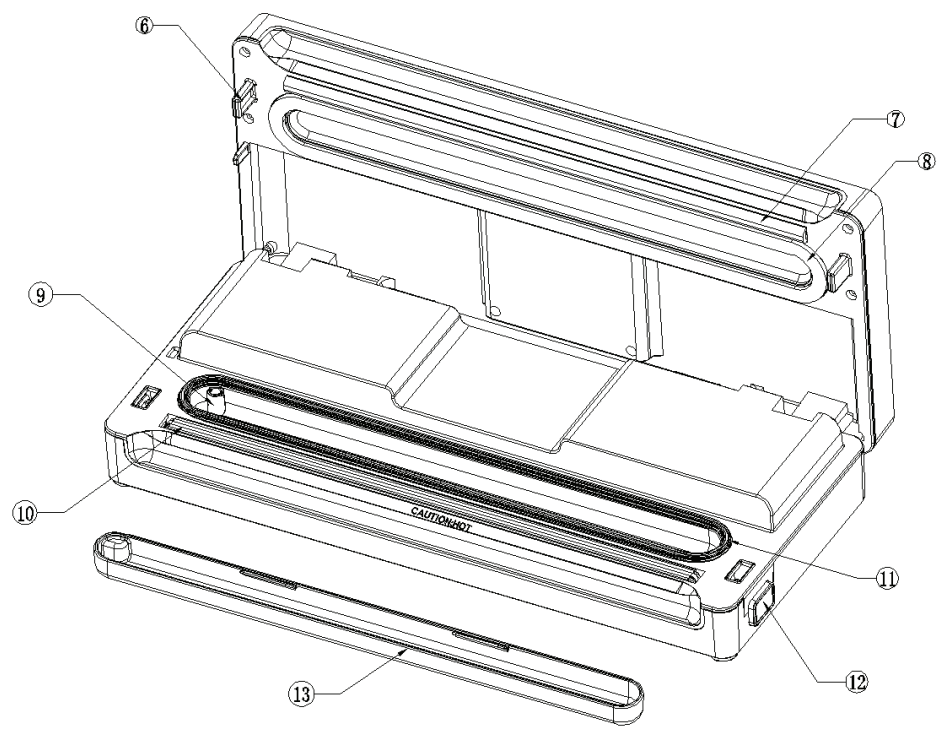
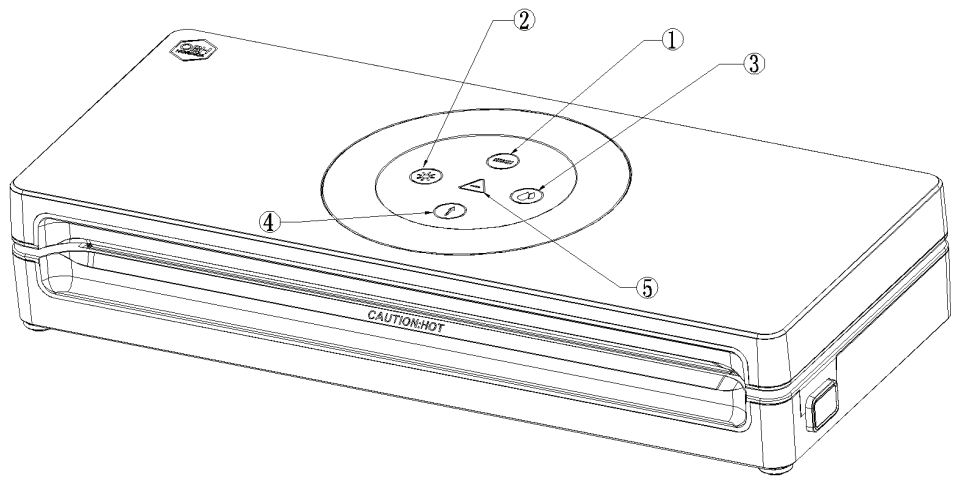


Cuisine

Vacuum Sealer

Bruksanvisning - svenska	sida	4 - 12
Brugsanvisning - dansk	side	13 - 22
Bruksanvisning - norsk	side	23 - 32
Käyttöohjeet - suomi	sivu	33 - 43
Instructions of use - english.....	page	44 - 53





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 färskas 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 på sid 4

1. **Försegling.** Denna knapp har två funktioner:
 - för försegling av rullplast.
 - under vakuumpackning stoppar denna knapp pumpen omedelbart och förseglar därefter påsen.
2. **TORR-läge.** Används om torra ingredienser utan fukt ska vakumförpackas. Tryck på knappen för automatisk vakumförslutning och försegling.
3. **FUKT-läge.** Används om fuktiga ingredienser ska vakumförpackas. Förseglingstiden ökar för att säkerställa en tät förslutning. Tryck på knappen för automatisk vakumförslutning och försegling.
4. **PULS-knapp.** Tryck på knappen för att starta vakuumpackning. Upprepa sedan tills önskat resultat uppnåtts. Tryck sedan på "Förseglingsknappen" för att försegla.
5. **STOPP-knapp.** Tryck för att avbryta påbörjad process (vakum eller försegling).
6. Låsfunktion. För att låsa ovan del mot underdel.
7. Förseglingsremsa.
8. Packning.
9. Luftintag. Vid användning av eventuell slang kan den placeras här.
10. Förseglingsremsa. Placera påsen här för förslutning.
11. Packning
12. Knapp för att släppa vakum. Tryck ner båda knapparna, på vardera sida, samtidigt för att släppa vakumet i maskinen.
13. Droppbricka. Samlar upp eventuell vätska från vakumprocessen. Kan avlägsnas och diskas separat.

Användning

Tillverka en vakuumpåse av rullplast

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

1. Använd en sax för att klippa till valfri längd på plasten. Anpassa längden så att det finns utrymme för minst 5-7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. Använd endast rullplast från OBH Nordica.
2. Lägg sedan den ena kortänden av plasten över förseglingselementet och ner i vakuumkanalen, se till att hela kortänden når ner i vakuumkanalen.
3. Stäng locket. Starta förseglingen genom att trycka på förseglingsknappen, signallampan tänds. När signallampan slocknar är förseglingen klar.
4. Tryck in frigöringsknapparna på var sida om apparaten för att öppna locket till apparaten. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen.

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 frörfrysas 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 vakuumpackningen om vätska eller små partiklar ändå tränger ut från innehållet och in i påsöppningen för att förhindra att vätska tränger in i vakuumpackaren. Med fördel kan pulsfunktionen användas för bättre kontroll av vakuumpackningen. Avsluta med manuell förseglingen genom att trycka på förseglingsknappen när önskat vakuumpackningsuppnått.
- 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

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag.
2. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 5-7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. Använd endast vakuumpåsar/ rullplast från OBH Nordica.
3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och fri från veck.
4. Placera öppningen på vakuumpåsen över förseglingselementet och ner i vakuumkanalen. Se till att hela kortänden når ner i vakuumkanalen och att den inte täcker slanganslutningen och luftintaget.
5. Stäng locket och tryck hårt tills du hör ett klick från båda frigöringsknapparna.
6. Tryck därefter på TORR eller FUKT knappen beroende på vad som ska vakuumpackas. Välj TORR för torrt innehåll, eller FUKT för flytande/fuktigt innehåll. Om man väljer FUKT förlängs förseglingstiden något för att försäkra att

- påsen blir ordentligt förseglad.
7. Signallampen för valt program kommer lysa under tiden ett vakuum byggs upp. Efter någon sekund kan man se hur luften börjar sugas ur påsen. Hela processen är automatisk och apparaten kommer att försegla påsen när vakuum är uppnått och signallampen släcks. När denna signallampa slocknar är förseglingen klar. **OBS!** Man kan när som helst avbryta pågående process genom att trycka på stopp-knappen.
 8. Tryck in frigöringsknapparna på var sida om apparaten för att öppna locket till apparaten. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen.
 9. Låt apparaten vila i 10 minuter mellan var 25:e process för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.

Förslut inte den ena påsen efter den andra kontinuerligt för att undvika överhettning av tätningselementet. Maskinen kommer inte att fungera om knappen "Seal Only" aktiveras inom 15 sekunder efter den senaste aktiveringen.

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 stopp-knappen om du önskar avbryta processen tidigare.

10. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen efter varje process.
11. Var noga med att se till att ingen vätska sugas in i apparaten, skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten. Se "Viktiga tips vid vakuumpackning".

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 på PULSE-knappen upprepade gånger tills önskat resultat uppnåtts. Försegla sedan påsen genom att trycka på förseglingsknappen. När dess signallampa slocknat är påsen förseglad.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget.

Uppptining och uppvärmning av vakuumpackat innehåll i vakuumpåse
Vakuumpåsarna från OBH Nordica går att använda i mikrovågsugn (upptining upp till 70°C) 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.

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

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll. Stäng inte locket vid förvaring då detta kan leda till att packningarna deformeras.

Rengöring av apparaten

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.
- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens förseglingselement, vakuumkanal och packningen genom att torka av dem med en fuktig trasa.

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 av 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, sjudande vatten eller vid tillagning med sous vide.

Förvaring

Förvara apparaten på en plan yta utom räckhåll för barn.



Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Tel 08-629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

OBH Nordica TYPE 7937

220-240V ~, 50 Hz

120 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparater

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

pumpesystem.

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

Forlæng holdbarheden, og spar både tid og penge

Ilten i luften er den mest udbredte årsag til, at fødevarer mister næringsværdi, konsistens, smag og kvalitet. Luften muliggør udviklingen af mikroorganismer og forårsager ligeledes frostskafer på fødevarer, der opbevares i fryseren. Det er derfor, at brugen af konventionelle opbevaringsmetoder så som opbevaring i almindelige plastikposer og beholdere ikke er optimal, eftersom de rent faktisk indkapsler luften sammen med fødevareren.

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

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

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

* I poser sammenlignet med ikke-vakuumpakket opbevaring (intern undersøgelse af frisk frugt og grøntsager, september 2021).

Vigtigt!

Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre, at fødevarer bliver gammel, men kan derimod udskyde processen. Vakuumpakning er ikke en erstatning for nedkøling eller frysning. Kølevarer skal stadig opbevares i køleskab eller fryser efter vakuumpakning.

Hvis temperaturen i køleskabet ligger over +4 °C i længere tid, fremmer det forekomsten af skadelige mikroorganismer. Temperaturen skal derfor være under + 4 °C. Opbevar gerne fødevarer i fryseren (helst -17 °C eller derunder). Selvom det ikke dræber alle mikroorganismer, hæmmer det tilvæksten.

Forsegl ikke den ene pose efter den anden kontinuerligt for at undgå overophedning af tætningselementet. Maskinen fungerer ikke, hvis knappen "Seal Only" aktiveres inden for 15 sekunder efter den sidste aktivering.

Apparatets dele – se billede på side 4

1. Forsegling. Denne knap har to funktioner:

– til forsegling af rulleplast.

– under vakuumpakning stopper denne knap pumpen med det samme og forsegl derefter posen.

2. TØR-tilstand. Bruges ved vakuumpakning af tørre ingredienser uden fugt. Tryk på knappen for at foretage automatisk vakuumlukning og forsegling.

3. FUGT-tilstand. Bruges ved vakuumpakning af fugtige ingredienser. Forseglingstiden øges for at sikre en tæt lukning. Tryk på knappen for at foretage automatisk vakuumlukning og forsegling.

4. PULS-knap. Tryk på knappen for at starte vakuumpakning. Gentag, indtil det ønskede resultat er opnået. Tryk derefter på "Forseglingsknapen" for at forsegle.

5. STOP-knap. Tryk på knappen for at afbryde den påbegyndte proces (vakuumpakning eller forsegling).

6. Låsefunktion. Bruges til at låse overdelen sammen med underdelen.

7. Forseglingsstrimmel.

8. Pakning.

9. Luftindtag. Ved brug af en eventuel slange kan den placeres her.

10. Forseglingsstrimmel. Placer posen her for at lukke den.

11. Pakning

12. Knap til at lette vakuumtryk. Tryk på begge knapper i hver side samt i digt for at lette vakuumtrykket i maskinen.

13. Drypbakke. Opsaml eventuel væske fra vakuumpakningsprocessen. Kan afmonteres og vaskes separat.

Brug

Fremstil en vakuumpose af rulleplast

Anbring apparatet på en jævn og stabil overflade og sæt stikket i stikkontakten.

1. Brug en saks til at klippe en valgfri længde af plasten. Tilpas længden, så der er mindst 5-7 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning. Brug kun rulleplast fra OBH Nordica.
2. Læg derefter den ende korte side af plasten over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen, sørg for at hele den korte side når ned i vakuumkanalen.
3. Luk låget. Start forseglingen ved at trykke på forseglingsknappen, hvorefter signallampen tændes. Når signallampen slukker, er forseglingen færdig.
4. Tryk udløserknapperne ind på hver side af apparatet for at åbne låget til apparatet. Tag nu den færdige vakuumpose ud.

Vigtige tips ved vakuumpakning

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen. Lad der være mindst 5-7 cm mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen.
- Fold kanten af posen ned ved påfyldning for at holde posens åbning tør og fri for mad, da den ellers ikke vil blive forseglet korrekt.
- Stræk poseåbningen ud, før den lægges mod forseglingselementet for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke spidse ting som fiskeben og hårde skaller i vakuumposen, da de kan punktere posen.
- Under vakuumpakningsprocessen kan væske og andre partikler havne utilsigtet i vakuumpumpen, hvilket kan medføre, at pumpen starter igen med efterfølgende skade på apparatet. For at forhindre dette skal flydende indhold fryses i en beholder, der kan tåle frost, før det vakuumpakkes i vakuumpose. Se også afsnittet "Forberedelsesguide til forskellige råvarer".
- Hvis du skal vakuumpakke kød eller andet fugtigt indhold, kan du lægge køkkenrulle mellem indholdet og posens åbning. Lad der være mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen. Afbryd vakuumpakningsprocessen, hvis flydende eller små partikler stadig trænger ind fra indholdet og ind i poseåbningen for at forhindre væske i at komme ind i vakuumpakkeren. Pulsfunktionen kan med fordel bruges til bedre styring af vakuumpakningsprocessen. Afslut med manuel forsegling ved at trykke på forseglingsknappen, når det ønskede vakuumtryk er nået.
- Ved vakuumpakning af mel, gryn og andet pulverindhold kan man lægge et kaffefilter mellem indholdet og poseåbningen. Sørg for, at papiret/filtret ikke kommer til at ligge i forseglingen.
- Hvis posen skal bruges ved tilberedning med sous vide, skal der anvendes en ny pose. Efter tilberedning med sous vide må posen heller ikke genbruges. **BEMÆRK:** Tilberedningstiden ved sous vide må ikke overstige 72 timer.
- Husk også på, at fødevarer med et højt fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Vakuumpakning af frugt og grøntsager, som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter forlænger ikke deres holdbarhed, hvis de ikke skrælles først.

Vakuumpakning

Vakuumpakning med vakuumpose

1. Anbring apparatet på en jævn og stabil overflade og sæt stikket i stikkontakten.
2. Læg det indhold, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose, og lad der være mindst 5-7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. Brug kun vakuumposer/rulleplast fra OBH Nordica.
3. Sørg for, at åbningen på vakuumposen er ren, tør og uden folder.
4. Placer vakuumposens åbning over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen. Sørg for, at hele den korte ende kan nå ned i vakuumkanalen, og at den ikke dækker slangetilslutningen og luftindtaget.
5. Luk låget og tryk hårdt, indtil der høres et klik fra begge udløserknapperne.
6. Tryk derefter på TØR- eller FUGT-knappen, afhængigt af hvad der skal vakuumpakkes. Vælg TØR til tørt indhold og FUGT til flydende/fugtigt indhold. Hvis man vælger FUGT, forlænges forseglingstiden en smule for at sikre, at posen bliver ordentligt forseglet.
7. Signallampen for det valgte program lyser, mens der dannes et vakuum. Efter et par sekunder kan man se, hvordan luften bliver suget ud af posen. Hele processen er automatisk, og apparatet forseglor posen, når vakuum er nået, og signallampen tændes. Når signallampen slukker, er forseglingen færdig. **BEMÆRK!** Man kan til enhver tid afbryde processen ved at trykke på stop-knappen.
8. Tryk udløserknapperne ind på hver side af apparatet for at åbne apparatets låg. Tag nu den færdige vakuumpose ud.
9. Lad apparatet hvile 10 minutter mellem hver 25. proces for at undgå overophedning og for tidlig forsegling af posen.

Bemærk: Dette apparat når op på et meget højt vakuumtryk under vakuumpakningsprocessen. For at undgå, at skrøbeligt indhold tager skade af det høje tryk, bør du holde øje med vakuumposen og trykke på stop-knappen, hvis du vil afbryde processen tidligere.

10. Fjern eventuel væske og partikler i vakuumkanalen efter hver proces.
11. Sørg for, at der ikke trænger væske ind i apparatet, eftersom skader, der er forårsaget som følge heraf, ikke er omfattet af reklamationsretten. Se "Vigtige tips ved vakuumpakning".

Pulsfunktion

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

Tryk på PULSE-knappen gentagne gange, indtil det ønskede resultat er opnået. Forsegl derefter posen ved at trykke på SEAL-knappen. Når dens signallampe slukker, er posen forseglet.

Træk stikket ud af stikkontakten efter afsluttet brug.

Optøning og opvarmning af indhold i vakuumpose

Vakuumposerne fra OBH Nordica kan bruges i mikrobølgeovn (optøning op til 70 °C) og kan også koges i vand. Åbn posen ved at klippe et hjørne af posen, så dampen kan komme ud, hvis vakuumposen skal optøs/opvarmes i mikrobølgeovn. Posen kan optøs/varmes op ved at lægge den i en gryde med småkogende vand (vandet må ikke være spilkogende).

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

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

BEMÆRK! Tilbered ikke fødevarer, der indeholder meget olie, i mikrobølgeovn, da olien meget hurtigt bliver varm og kan få posens sider til at smelte sammen.

Forberedelsesguide til forskellige råvarer

Kød og fisk:

For at opnå det bedste resultat bør råvarerne fryses i ca. 1-2 timer, inden de vakuumpakkes for at bevare saftighed og tekstur. Hvis det ikke er muligt at fryse råvarerne inden, lægges et stykke køkkenrulle mellem 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 SEAL-knappen, 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, inden de vakuumpakkes, da alle grøntsager afgiver gasser under opbevaring. Når vakuumpakkede grøntsager skal fryses, bør de først fryses 1-2 timer, før de vakuumpakkes. Fordel de adskilte grøntsager på et stykke bagepapir eller lignende for at undgå, at de fryser sammen til en klump. Læg derefter de frosne grøntsager i en vakuumpose og vakuumforsegl posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. **BEMÆRK!** Friske svampe, løg og hvidløg bør aldrig vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

Frugt:

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

Bagværk:

Frys bagværket på forhånd i 1-2 timer. Det er også muligt at vakuumpakke kagedej, tærter og kageblandinger til senere brug.

Hård ost:

Benyt en ekstra stor vakuumpose, der kan anvendes igen, hvis den samme type ost skal vakuumpakkes. **BEMÆRK!** Blød ost bør ikke vakuumpakkes på

grund af risikoen for anaerobe bakterier.

Pulver og mel:

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

Væske:

Før du vakuumpakker væske, f.eks. supper og bouillon, fryses væsken i en fryseegnet beholder eller i en isterningbakke, indtil væsken er gennemfrossen. Tag derefter den frosne væske ud af beholderen og vakuumpak den i en vakuumpose. Læg nu vakuumposen i fryseren.

Generelle regler ved håndtering af fødevarer

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

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse. Luk ikke låget, når apparatet stilles væk, da det kan ødelægge pakningerne.

Rengøring af apparatet

- Apparat og ledning må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anvend ikke skrappe rengøringsmidler, da apparatet kan blive beskadiget.
- Anvend en fugtig klud og lidt mildt opvaskemiddel til at fjerne rester og støv på apparatets dele. Tør delene med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets forseglingselement, vakuumkanal og pakningen ved at tørre dem af med en fugtig klud.

Rengøring af vakuumposer

- Vask vakuumposerne i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Vend vakuumposerne på vrangen, hvis de skal vaskes i opvaskemaskine, og læg dem derefter i opvaskemaskinens øverste kurv, så hele posens overflade kommer i kontakt med vand.
- Lad vakuumposerne tørre omhyggeligt efter rengøring.

BEMÆRK! På grund af smitterisiko, må vakuumposer, der har indeholdt råt kød, rå fisk eller fedt aldrig genbruges. Genbrug aldrig poser, der har været i mikrobølgeovn eller har ligget i kogende vand eller er brugt ved tilberedning med sous vide.

Opbevaring

Opbevar apparatet på en plan flade uden for børns rækkevidde.

Problemløsning

Problem	Årsag/løsning
Der sker ikke noget, når jeg forsøger at vakuumforsegle posen.	Kontrollér, at stikket er sat i en stikkontakt. Kontrollér, om ledningen er beskadiget. Kontrollér at vakuumposen er korrekt placeret i apparatet (se tidligere beskrivelse).
Gummistrimlen løsnes.	Sæt listen på igen ved at stryge forsigtigt med en finger fra den ene til den anden side. Hvis listen bliver for lang, stryges i den modsatte retning. Hvis listen går i stykker, skal den udskiftes med en ny (kan bestilles hos OBH Nordica 43 350 350).
Apparatet forseglers ikke vakuumposen efter vakuumprocessen.	Apparatet er forsynet med en indbygget vakuumsensor. Apparatet slår ikke over til forsegling, hvis der ikke er opnået et tilstrækkeligt tryk under vakuumprocessen. Kontrollér gummilisten, og fjern eventuel snavs. Kontrollér pakningen. Hvis den er beskadiget, skal den udskiftes. Vakuumposen kan lække. Kontrollér posen ved at forsegle den med lidt luft i og sænke den ned i vand. Hvis der kommer bobler ud af posen, lækker den. Forsegl posen igen eller benyt en ny pose. Snavs eller væske i poseåbningen kan gøre det svært at forsegle posen. Åbn posen, og tør åbningen af, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.

<p>Der er stadig luft tilbage efter vakuumpakkeprocessen.</p>	<p>Lækage langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tør poseåbningen/låget, før forseglingen påbegyndes. Snavs eller væske i poseåbningen kan gøre det svært at forsegle posen. Åbn posen, og tør åbningen af, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.</p> <p>Sørg for, at poseåbningen ligger over forseglingsstrimlen og nede i vakuumkanalen. Kontrollér, at pakningerne er hele, rene og korrekt placeret.</p> <p>Vakuumposen kan lække. Kontrollér posen ved at forsegle den med lidt luft i og sænke den ned i vand. Hvis der kommer bobler ud af posen, lækker den. Forsegl posen igen eller benyt en ny pose. Brug kun vakuumposer fra OBH Nordica.</p> <p>Kontrollér, om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold, der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller og lign.).</p> <p>Det anbefales at efterlade ca. 5-7 cm mellem posens indhold og posens åbning. Men hvis der er for meget luft mellem posens indhold og posens åbning kan det være vanskeligt at få alt luften ud af posen under vakuumprocessen. I sådanne tilfælde anbefales det at forkorte posens længde en anelse.</p>
<p>Der trænger luft ind i posen efter forsegling.</p>	<p>Lækage langs posekanten kan forårsages af folder, krummer, mad etc. Åbn posen igen og tør den ren på indersiden på poseåbningen. Stræk åbningen, inden den placeres over forseglingsstrimlen.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åbn låget på apparatet og lad forseglingselementet køle af i nogle minutter.</p> <p>Brug kun poser og rulleplast fra OBH Nordica.</p>



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica TYPE 7937

220-240V ~, 50 Hz

120 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Sikkerhetsforskrifter

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

pumpesystem.

14. Bruk bare originaltilbehør fra OBH Nordica.
15. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpselet før bruk. Hvis ledningen er skadet, må den byttes av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en kvalifisert person for å unngå fare.
16. Det anbefales å installere ekstra beskyttelse i form av jordfeilbryter med merkestrøm på 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
17. Apparatet er kun til privat bruk.
18. Hvis produktet brukes til annet enn det er beregnet til, eller hvis det brukes uten å følge bruksanvisningen, er brukeren selv ansvarlig for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet som oppstår på grunn av dette, dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Forleng holdbarheten og spar både tid og penger

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

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

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

- Spare penger ved å kjøpe store pakninger og vakuumpakke maten til senere bruk, slik at du unngår svinn.
- Spare tid ved å lage store mengder samtidig og fryse ned praktiske porsjonsstørrelser i vakuumposer.

*I poser sammenlignet med oppbevaring uten vakuumpakking (intern studie på frisk frukt og grønnsaker, sept. 2021).

Viktig!

Vakuumpakking er ikke det samme som konservering, og det kan ikke

hindre at maten blir gammel. Det kan imidlertid forsinke prosessen. Vakuumpakking er ikke et alternativ til nedkjøling eller frysing. Kjølevarer skal fremdeles oppbevares i kjøleskap eller fryser etter vakuumpakking.

Hvis temperaturen i kjøleskapet ligger over +4 °C over lengre tid, fremmes veksten av skadelige mikroorganismer. Temperaturen bør derfor ligge under +4 °C. Oppbevar gjerne mat i fryseren (helst ved -17 °C eller lavere). Selv om dette ikke dreper alle mikroorganismene, hemmer det veksten.

Apparatets deler – se bilde på side 4

1. Forsegling. Denne knappen har to funksjoner:
 - For forsegling av rulleplast.
 - Under vakuumpakking får denne knappen pumpen til å stoppe umiddelbart, og deretter forsegles posen.
2. TØRR-modus. Brukes hvis du skal vakuumpakke tørre ingredienser som ikke er fuktige. Trykk på knappen for automatisk vakuumforsegling.
3. FUKT-modus. Brukes hvis du skal vakuumpakke fuktige ingredienser. Forseglingstiden øker for å sikre tett forsegling. Trykk på knappen for automatisk vakuumforsegling.
4. PULS-knapp. Trykk på knappen for å starte vakuumpakking. Gjenta deretter til ønsket resultat er oppnådd. Trykk deretter på forseglingsknappen for å forsegle.
5. STOPP-knapp. Trykk for å avbryte påbegynt prosess (vakuum eller forsegling).
6. Låsefunksjon. For å låse overdelen mot underdelen.
7. Forseglingsstripe.
8. Pakning.
9. Luftinntak. Ved bruk av slange kan den plasseres her.
10. Forseglingsstripe. Plasser posen her for forsegling.
11. Pakning
12. Knapp for å slippe opp vakuumet. Trykk ned begge knappene på hver side for å slippe opp vakuumet i maskinen.
13. Dryppbrett. Samler opp eventuell væske fra vakuumeringsprosessen. Kan fjernes og vaskes separat.

OBS! Trykk på hjørnet av lokket for å lukke lokket.

Bruksanvisning

Klargjøre en vakuumpose av rulleplast

Plasser apparatet på en plan overflate, og koble støpselet til et vegguttak.

1. Bruk en saks for å klippe til en valgfri lengde av plasten. Tilpass lengden slik at det er minst 5–7 cm mellom posens innhold og vakuumposens åpning. Bruk bare rulleplast fra OBH Nordica.
2. Legg deretter den ene kortenden av plasten over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen. Kontroller at hele kortenden går ned i vakuumkanalen.

3. Lukk lokket. Trykk på forseglingsknappen for å starte forseglingen. Signallampen tennes. Når signallampen slukkes, er forseglingen ferdig.
4. Trykk inn utløserknappene på hver side av apparatet for å åpne lokket. Ta ut den ferdige vakuumposen.

Viktige tips ved vakuumpakking

- Ikke legg for mye ingredienser i vakuumposen. La det være minst 5–7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.
- Brett ned posekanten ved påfylling for å holde poseåpningen tørr og fri for mat, ellers blir ikke posen riktig forseglet.
- Strekk poseåpningen for å få bort eventuelle folder og ujevnheter før du legger den mot forseglingselementet.
- Ikke legg skarpe objekter som fiskebein og harde skall i vakuumposen, siden disse kan stikke hull på posen.
- Under vakuumpakningsprosessen kan væske og andre partikler ved et uhell havne i vakuumpumpen og føre til at pumpen tettes igjen og skader apparatet. For å hindre dette skal flytende innhold fryses ned i en fryseseikk beholder før det vakuumpakkes i vakuumpose. Se også avsnittet "Forberedelsesveiledning for forskjellige råvarer".
- Hvis du skal vakuumpakke kjøtt eller andre fuktige matvarer, bør du legge litt tørkepapir mellom innholdet og poseåpningen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen. Avbryt vakuumpakningsprosessen hvis det likevel lekker ut væske eller små partikler fra innholdet og inn i poseåpningen for å forhindre at væske trenger inn i vakuumpakkeren. Pulsfunksjonen kan gjerne brukes for å få bedre kontroll på vakuumpakningsprosessen. Avslutt med manuell forsegling ved å trykke på forseglingsknappen når ønsket vakuumtrykk er oppnådd.
- Ved vakuumpakking av mel, korn og annet pulverinnhold kan du legge et kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. Kontroller at papiret/filteret ikke plasseres i forseglingskanalen.
- Hvis posen skal brukes ved tilberedning med sous vide, må du bruke en ny pose. Posen må heller ikke brukes på nytt etter tilberedning med sous vide. MERK: Tilberedningstiden ved sous vide må ikke overstige 72 timer.
- Husk at matvarer med høyt fettinnhold kan harskne hvis de oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker som for eksempel epler, bananer, poteter og rotfrukter får ikke forlenget holdbarhet hvis de ikke skrelles først.

Vakuumpakking

Vakuumpakking med vakuumpose

1. Plasser apparatet på en plan overflate, og koble støpselet til et vegguttak.
2. Legg innholdet som skal vakuumpakkes i en vakuumpose, og la det være minst 5–7 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning. Bruk bare vakuumposer/rulleplast fra OBH Nordica.
3. Sørg for at åpningen på vakuumposen er ren, tørr og uten folder.
4. Plasser vakuumposens åpning over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen. Kontroller at hele kortenden når ned i vakuumkanalen og

- at den ikke dekker slangetilkoblingen og luftinntaket.
5. Lukk lokket, og trykk hardt til du hører et klikk fra begge utløserknappene.
 6. Trykk deretter på DRY- eller MOIST-knappen, avhengig av hva som skal vakuumpakkes. Velg DRY for tørt innhold, eller MOIST for flytende/fuktig innhold. Hvis man velger MOIST, forlenges tetningstiden litt for å sikre at posen er ordentlig forseglet.
 7. Trykk på VAC&SEAL/CANCEL-knappen (3). Signallampen tennes. Det bygger seg opp et vakuum, og etter noen sekunder ser du at luften begynner å suges ut av posen. Hele prosessen er automatisk, og apparatet forseglar posen når vakuum er oppnådd og signallampen for SEAL tennes. Når denne signallampen slukkes, er forseglingen ferdig. OBS! Du kan avbryte prosessen når som helst ved å trykke på VAC&SEAL/CANCEL-knappen.
 8. Trykk inn utløserknappene på hver side av apparatet for å åpne lokket. Ta ut den ferdige vakuumposen.
 9. La apparatet hvile 10 minutt mellom hver 25. prosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles for tidlig.

Merk: Dette apparatet oppnår et svært høyt vakuumtrykk under vakuumpakningsprosessen. For å unngå at det høye trykket ødelegger ømfintlig innhold, må du holde et øye med vakuumposen og trykke på stopp-knappen hvis du ønsker å avbryte prosessen tidligere.

10. Tørk bort eventuell væske og eventuelle partikler i vakuumkanalen etter hver prosess.
11. Kontroller nøye at væske ikke suges inn i apparatet. Skader som oppstår som følge av dette, dekkes ikke av reklamasjonsretten. Se "Viktige tips ved vakuumpakking".

Ikke forsegl den ene posen etter den andre kontinuerlig for å unngå overoppheting av tetningselementet. Maskinen vil ikke fungere hvis "Seal Only"-knappen er aktivert innen 15 sekunder etter siste aktivering.

Pulsfunksjon

Denne funksjonen brukes hovedsakelig til vakuumpakning der du vil ha mindre vakuumeffekt, f.eks. hvis du vakuumerer tomater, chips eller lignende. Eller, hvis du har fuktige råvarer eller saus og bare vil suges ut litt luft av posen og deretter stoppe prosessen før væsken komprimeres.

Trykk på PULSE-knappen gjentatte ganger til ønsket resultat er oppnådd. Forsegle deretter posen ved å trykke på SEAL-knappen. Når signallampen slukkes, er posen forseglet.

Trekk ut støpselet fra vegguttaket når du er ferdig.

Opptining og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose

Vakuumposene fra OBH Nordica kan brukes i mikrobølgeovn (opptining opp til 70 °C) og kan også trekkes i kokende vann. Hvis vakuumposen skal tines/

varmes i mikrobølgeovn, må du åpne posen ved å klippe av et hjørne på posen, slik at dampen kan slippe ut. Du kan tine/varme opp posen ved å legge den i en gryte med kokende vann (vannet må ikke fosskoke).

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

OBS! Ikke tilbered rå mat direkte i posen i mikrobølgeovn.

OBS! Ikke tilbered mat som inneholder mye olje i mikrobølgeovn. Oljen blir varm veldig raskt og kan føre til at sidene av posen smelter.

Veiledning for klargjøring av forskjellige råvarer

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. Pulsfunksjonen 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 forvelles før de vakuumpakkes, fordi alle grønnsaker avgir gasser under oppbevaring. Når grønnsakene skal fryses, bør de først forfryses i 1–2 timer. Spre dem godt ut på et bakepapir eller liknende for å unngå at de fryser sammen til en stor klump. Legg deretter de fryste grønnsakene i en vakuumpose, og vakuumforsegle posen. Legg deretter vakuumposen i fryseren. **MERK!** Fersk sopp, løk og hvitløk bør aldri vakuumpakkes på grunn av risiko for anaerobe bakterier.

Frukt:

Frukt med skall bør skrelles før vakuumpakking. Førfrys gjerne frukt i 1–2 timer før vakuumpakking. Spre frukten på et bakepapir eller liknende, slik at den ikke fryser sammen til en stor klump. Vakuumpakk deretter i en vakuumpose og legg i fryseren.

Bakverk:

Forfrys bakverk i 1–2 timer først. Du kan selvfølgelig vakuumpakke kakedeiger, paier og kakemikser til senere bruk.

Hard ost:

Bruk en ekstra stor vakuumpose, slik at du kan bruke den om igjen hvis du vil vakuumpakke samme ost igjen senere. **OBS!** Myk ost bør ikke vakuumpakkes på grunn av risiko for anaerobe bakterier.

Pulver og mel:

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

Væske:

Før du vakuumpakker væske, for eksempel suppe og buljong, må du førfryse væsken i en fryseseik beholder eller isbitform til væsken er helt gjennomfrost. Ta deretter den frysede væsken ut av formen, og vakuumpakk den i en vakuumpose eller vakuumbeholder. Legg deretter vakuumposen i fryseren.

Generelle regler ved håndtering av mat

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

Rengjøring og vedlikehold

Trekk alltid ut støpselet før rengjøring og vedlikehold. Ikke lukk lokket under lagring, da dette kan føre til at pakningene deformeres.

Rengjøring av apparatet

- Ikke dypp apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Ikke bruk ripende rengjøringsmidler, siden dette kan skade materialet.
- Bruk en fuktet klut og litt mildt oppvaskmiddel for å fjerne rester og støv rundt apparatets komponenter. Tørk godt med et kjøkkenhåndkle eller liknende.
- Rengjør forseglingselementet, vakuumkanalen og pakningen på apparatet ved å tørke av dem med en fuktig klut.

Rengjøring av vakuumposer

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

OBS! På grunn av smittefare må du aldri gjenbruke vakuumposer som

har inneholdt rått kjøtt, rå fisk eller fett. Gjenbruk aldri poser som har vært brukt i mikrobølgeovn, i småkokende vann eller ved tilberedning med sous vide.

Oppbevaring

Oppbevar apparatet på en plan overflate, og utilgjengelig for barn.

Problemløsning

Problem	Årsak/løsning
Det skjer ingenting når jeg prøver å vakuumsforsegle posen.	Kontroller at støpselet er koblet til et vegguttak. Kontroller om ledningen er skadet. Kontroller at vakuumposen er plassert på riktig måte i apparatet (se tidligere instruksjoner).
Gummilisten løsner.	Sett listen tilbake ved å stryke forsiktig med den ene fingeren fra den ene siden til den andre. Hvis listen blir for lang, stryker du i motsatt retning. Hvis listen går i stykker, må den byttes ut med en ny (kan bestilles fra OBH Nordica på 08-629 25 00).
Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.	Apparatet har en innebygd vakuumsensor. Apparatet bytter ikke til forseglingsmodus hvis det ikke er oppnådd tilstrekkelig trykk under vakuumprosessen. Kontroller forseglingsremsen, og ta bort eventuell skitt. Kontroller pakningen. Hvis den er ødelagt, må den byttes ut med ny. Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen ved å forsegle den med litt luft i og deretter senke den ned i vann. Hvis det kommer bobler fra posen, lekker den. Forsegle posen på nytt, eller bruk en ny. Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å forsegle posen. Åpne posen og tørk av rundt åpningen før du plasserer den plant over forseglingselementet.

<p>Det er luft igjen etter vakuumpakkingsprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tørk av poseåpningen/lokket før du starter forseglingen. Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å forsegle posen. Åpne posen og tørk av rundt åpningen før du plasserer den plant over forseglingselementet.</p> <p>Kontroller at poseåpningen ligger over forseglingselementet og ned i vakuumkanalen. Kontroller at pakningene er hele, rene og sitter riktig.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen ved å forsegle den med litt luft i og deretter senke den ned i vann. Hvis det kommer bobler fra posen, lekker den. Forsegle posen på nytt, eller bruk en ny. Bruk bare vakuumposer fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Ikke vakuumpakk innhold som kan skade posen (for eksempel fiskebein og harde skall).</p> <p>Vi anbefaler at du lar det være igjen ca. 5–7 cm mellom råvaren og poseåpningen. Men hvis det er for mye luft mellom råvaren og poseåpningen, kan det bli vanskelig å få ut all luften fra posen i vakuumprosessen. I så fall kan du klippe av en bit av posen for å gjøre den kortere.</p>
<p>Det kommer luft inn i posen etter forsegling.</p>	<p>Lekkasjer langs posekanten kan skyldes folder, smuler, mat osv. Åpne posen igjen og tørk ren innsiden av poseåpningen. Strekk ut åpningen før den plasseres over forseglingselementet.</p> <p>Frukt og grønnsaker kan frigjøre naturlige gasser. Kast posen med innhold hvis du mistenker at råvarene er ødelagte.</p> <p>Kontroller om det er hull i posen. Ikke vakuumpakk harde råvarer med skarpe kanter (for eksempel nøtteskall) uten å surre dem inn i husholdningspapir før de vakuumpakkes.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åpne lokket på apparatet og la forseglingselementet avkjøles i noen minutter.</p> <p>Bruk bare poser og rulleplast fra OBH Nordica.</p>



Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3. etage
1366 Lysaker
Norway
Telephone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica TYPE 7937
220-240V ~, 50 Hz
120 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

Turvallisuusohjeet

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

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

Laajenna vastuullisuutta sekä säästä aikaa ja rahaa

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

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

OBH Nordica Food Sealer -laitteet tarjoavat sinulle mahdollisuuden

säilyttää elintarvikkeita jopa viisi kertaa pidempään kuin tavanomaisilla säilytysmenetelmillä. Siksi voit

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

*Pusseissa verrattuna tyhjiötä pakkaamattomaan varastointiin (sisäinen tutkimus tuoreista hedelmistä ja vihanneksista, syyskuu 2021).

Tärkeää!

Tyhjiöinti ei ole sama asia kuin säilöntä eikä estä elintarvikkeen vanhenemista. Se saattaa kuitenkin hidastaa sitä. Tyhjiöinti ei ole jäädyttämisen ja pakastamisen korvike. Jäähdytetyt tuotteet tulee jatkossakin säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa tyhjiöinnin jälkeen.

Jos jääkaapin lämpötila on pitkähkön ajan korkeampi kuin +4 °C, se edistää haitallisten mikro-organismien muodostumista. Tämän vuoksi lämpötilan tulee olla alle +4 °C. Elintarvikkeet on suositeltavaa säilyttää pakastimessa (vähintään -17 °C:ssa tai sitä alemmassa lämpötilassa). Vaikka pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikro-organismeja, se ehkäisee niiden kasvua.

Laitteen osat – katso kuva sivulla 4

1. Saumaus. Tällä painikkeella on kaksi toimintoa:
 - Pussirullan saumaus
 - Tyhjiöinnin aikana pumppu voidaan pysäyttää tällä painikkeella heti, minkä jälkeen pussi saumataan.
2. KUIVA-tila. Käytä tätä tilaa, kun tyhjiöpakkaat kuivia aineksia, joissa ei ole kosteutta. Paina automaattisen tyhjiöinnin ja saumauksen painiketta.
3. KOSTEA-tila. Käytä tätä tilaa, kun tyhjiöpakkaat kosteita aineksia. Tiiviin sulkemisen varmistamiseksi saumausaika on pidempi. Paina automaattisen tyhjiöinnin ja saumauksen painiketta.
4. SYKÄYS-painike. Käynnistä tyhjiöinti painamalla painiketta. Toista, kunnes haluttu tulos on saavutettu. Saumaus tapahtuu painamalla saumauspainiketta.
5. PYSÄYTYS-painike. Tällä painikkeella voit keskeyttää aloitetun toimenpiteen (tyhjiöinnin tai saumauksen).
6. Lukitustoiminto. Mahdollistaa yläosan lukitsemisen alaosaan vasten.
7. Saumauskaistale.
8. Tiiviste.
9. Ilman sisääntuloaukko. Letkua käytettäessä letkun voi asettaa tähän.
10. Saumauskaistale. Aseta saumattava pussi tähän.
11. Tiiviste
12. Tyhjiön vapauttamispainike. Voit vapauttaa laitteessa olevan tyhjiön

painamalla laitteen kummallakin sivulla olevia painikkeita.

13. Tippa-alusta. Kokoa tyhjiöprosessista mahdollisesti muodostuvan nesteen. Voidaan irrottaa ja pestä erikseen.

HUOMIO! Sulje kansi painamalla voimakkaasti kannen kulmaa.

Käyttö

Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta

Aseta laite tasaiselle alustalle ja työnnä pistoke pistorasiaan.

1. Leikkaa rullasta haluamasi pituinen pala saksilla. Sovita palan pituus siten, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jää vähintään 5-7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.
2. Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumausvastuksen päälle ja tyhjiöintilokeroon. Varmista, että koko lyhyt sivu ylettyy tyhjiöintilokeroon.
3. Sulje kansi. Käynnistä saumaaminen painamalla saumauspainiketta. Merkkivalo syttyy. Kun merkkivalo sammuu, saumaus on valmis.
4. Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita avataksesi kannen. Irrota valmis tyhjiöpussi.

Tärkeitä tyhjiöintivinkkejä

- Älä laita tyhjiöpussiin liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 5-7 cm tyhjää tilaa.
- Taita pussin reuna alas täytön aikana, jotta pussin aukko pysyy kuivana ja puhtaana ruoasta, koska muuten pussia ei suljeta oikein.
- Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumausvastusta vasten. Näin saat poistettua mahdolliset poimut ja epätasaisuudet.
- Älä laita tyhjiöpussiin esimerkiksi kalanruotojen kaltaisia teräviä aineksia ja kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin.
- Nestettä ja muita ainesosia saattaa joutua tyhjiöimisen aikana vahingossa tyhjiöpumppuun, minkä vaikutuksesta pumppu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi nestemäinen sisältö pakastettava ennen tyhjiösäilömistä pakastuksen kestävässä astiassa. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien ainesten tyhjiöinnin yhteydessä käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin täytyy laittaa pala talouspaperia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Keskeytä tyhjiöiminen, jos nestettä tai pieniä hiukkasia joutuu sisällöstä pussin aukkoon estämään nesteen pääseminen tyhjiöpakkauslaitteeseen. Kannattaa käyttää sykäystoimintoa, jotta tyhjiöintiprosessi pysyy paremmin hallinnassa. Viimeistele käsin painamalla saumaus-painiketta, kun haluttu tyhjiöpaine on saavutettu.
- Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten ainesten tyhjiöinnin yhteydessä ainesten ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu

saumauskohtaan.

- Jos pussia käytetään sous vide -keittämisen yhteydessä, on käytettävä uutta pussia. Sous vide -kypsennyksen jälkeen pussia ei myöskään saa käyttää uudelleen. **HUOMAUTUS:** Sous vide -kypsennysaika saa olla enintään 72 tuntia.
- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat eltaantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten, kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten, tyhjiöinti ei pidennä aineiden säilyvyyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

Älä sulje pussia toisensa jälkeen jatkuvasti, jotta tiivistelementti ei ylikuumene. Kone ei toimi, jos "Seal Only" -painiketta painetaan 15 sekunnin sisällä viimeisestä aktivoinnista.

Tyhjiöinti

Tyhjiöintipussin tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja työnnä pistoke pistorasiaan.
2. Aseta tyhjiösäilöttävä elintarvike tyhjiöpussiin ja jätä sisällön ja tyhjiöpussin suun väliin vähintään 5-7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai pussirullia.
3. Varmista, että tyhjiöpussin suu on puhdas, kuiva ja täysin poimuton.
4. Aseta tyhjiöpussin suu saumausvastuksen päälle ja tyhjiöintilokeroon. Varmista, että koko lyhyt pää on tyhjiöintilokerossa ja että se ei peitä letkuliitintää ja ilman sisääntuloaukkoa.
5. Sulje kansi ja paina sitä voimakkaasti, kunnes molemmista vapautuspainikkeista kuuluu naksahdus.
6. Paina sitten KUIVA- tai KOSTEA-painiketta sen mukaan, mitä tyhjiöidään. Valitse joko kuivalle elintarvikkeelle tarkoitettu KUIVA-toiminto tai nestemäiselle tai kostealle elintarvikkeelle tarkoitettu KOSTEA-toiminto. KOSTEA-toimintoa käytettäessä pussin sulkeminen vie jonkin verran enemmän aikaa. Näin varmistetaan pussin kunnollinen saumaus.
7. Valitun ohjelman merkkivalo palaa tyhjiön muodostumisen aikana. Ilman imeminen pussista alkaa muutaman sekunnin kuluttua. Koko prosessi on automaattinen ja laite sulkee pussin, kun tyhjiö on muodostunut. Samalla merkkivalo sammuu. Kun tämä merkkivalo sammuu, saumaus on valmis. HUOMIO! Voit peruuttaa prosessin milloin tahansa painamalla pysäytyspainiketta.
8. Avaa kansi painamalla laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita. Irrota valmis tyhjiöpussi.
9. Anna laitteen levätä 10 minuutin ajan joka 25. prosessin välillä ylikuumenemisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.

Huomaa: Tämä laite saa aikaan voimakkaan tyhjiöpaineen

tyhjiöimisen aikana. Jotta herkät elintarvikkeet eivät menisi piloille voimakkaan tyhjiön vaikutuksesta, tyhjiöpussia kannattaa tarkkailla tyhjiöimisen aikana. Voit halutessasi keskeyttää toiminnon milloin tahansa painamalla PYSÄYTYS-painiketta.

10. Pyyhi tyhjiöintilokeroon mahdollisesti joutuneet ainesosat ja neste pois jokaisen tyhjiöintikerran jälkeen.
11. Varmista, ettei laitteeseen pääse imeytymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin. Lisätietoja on Tärkeitä tyhjiöintivinkkejä -kohdassa.

Sykäystoiminto

Tätä toimintoa käytetään pääasiassa tyhjiöintiin, jossa halutaan vähemmän tyhjiövaikutusta, kuten käsiteltäessä tomaattia, sipsejä tai vastaavia. Toimintoa voidaan käyttää myös silloin, kun ainekset ovat kosteita tai niissä on kastiketta ja pussista halutaan imeä vain vähän ilmaa. Tällöin prosessi pysäytetään, ennen kuin neste tiivistyy.

Paina PULSE-painiketta niin monta kertaa, että toivottu lopputulos on saavutettu. Saumaa sen jälkeen pussi painamalla SEAL-painiketta. Kun sen merkkivalo sammuu, pussi on saumattu.

Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Tyhjiöpussin sisällön sulatus ja kuumennus

OBH Nordican tyhjiöpusseja voidaan käyttää mikroaaltouunissa (sulatus enintään 70 °C) ja kuumentaa vedessä. Jos tyhjiöpussin sisältö halutaan sulattaa tai kuumentaa mikroaaltouunissa, pussi avataan leikkaamalla siitä yksi kulma pois, jotta siinä oleva höyry pääsee ulos. Pussi voidaan sulattaa tai kuumentaa myös kattilassa, jossa on poreilevaa vettä. Vesi ei saa kiehua voimakkaasti.

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

HUOMIO! Älä kypsennä raakoja elintarvikkeita suoraan pussissa mikroaaltouunissa.

HUOMIO! Älä kypsennä mikroaaltouunissa elintarvikkeita, jotka sisältävät paljon öljyä, sillä öljy kuumenee hyvin nopeasti ja saattaa aiheuttaa sen, että pussin reunat sulavat yhteen.

Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

Liha ja kala:

Parhaaseen lopputulokseen päästään, kun raaka-aineita pakastetaan noin 1–2 tunnin ajan ennen tyhjiöintiä. Tällöin niiden mehukkuus

ja koostumus säilyvät parhaiten. Ellei elintarviketta ole mahdollista pakastaa etukäteen, sen ja pussin suun väliin on suositeltavaa asettaa pala talouspaperia. Varmista, ettei paperia pääse saumauskohtaan. Käytä muovissa vähintään 7 cm:n reunusta. Sykäystoimintoa 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 poistuu prosessin aikana.

Vihannekset:

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

Hedelmät:

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

Leivonnaiset:

Esipakasta leivonnaisia 1–2 tuntia ennen tyhjiöimistä. Myös kakkutaikinoita, piirakoita ja valmiita kakkuainesseoksia voi tyhjiösäilöä myöhempää käyttöä varten.

Kova juusto:

Käytä hyvin suurta tyhjiöpussia, jota voit käyttää halutessasi tyhjiöidä saman juuston uudelleen. **HUOMIO!** Pehmeää juustoa ei saa tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.

Jauheet ja jauhot:

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

Nesteet:

Nesteet, kuten keitot ja liemet, tulee ennen tyhjiöintiä pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa tai jääpalamuotissa, kunnes neste on jäänyt kokonaan. Irrota jäänyt neste astiasta tai muotista ja tyhjiöi se

tyhjiöpussissa. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen.

Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä

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

Puhdistus ja kunnossapito

Irrota pistoke piistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja kunnossapitoa. Älä sulje kantta säilytyksen yhteydessäni, koska muutoin tiivisteisiin voi tulla muodonmuutoksia.

Laitteen puhdistus:

- Laitetta tai sen johtoa ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet ruoantähteet ja pöly pois laimeaan astianpesuveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi laite kuivaksi astiapyyhkeellä tai vastaavalla liinalla.
- Puhdista laitteen saumausvastus, tyhjiölokero ja tiiviste pyyhkimällä ne kostealla liinalla.

Tyhjiöpussien puhdistaminen

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

HUOMIO! Älä käytä raakaa lihaa, raakaa kalaa tai rasvaa sisältäneitä tyhjiöpusseja uudelleen tartuntavaaran ehkäisemiseksi. Älä koskaan käytä uudelleen mikroaaltouunissa tai vedessä tai sous vide -valmistuksen yhteydessä kuumennettuja pusseja.

Säilytys

Säilytä laite tasaisella alustalla lasten ulottumattomissa.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Ongelman syy ja ratkaisu
<p>Kun yritän tyhjiöidä pussin, mitään ei tapahdu.</p>	<p>Varmista, että pistoke on työnnetty pistorasiaan.</p> <p>Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut.</p> <p>Varmista, että tyhjiöpussi on sijoitettu laitteeseen oikealla tavalla (katso edellä annettuja ohjeita).</p>
<p>Kumilista irtoaa.</p>	<p>Aseta kumilista takaisin paikalleen painamalla sormella varovasti puolelta toiselle. Jos lista on liian pitkä, paina vastakkaiseen suuntaan. Rikkoutunut lista on vaihdettava uuteen (tiivisteitä voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).</p>
<p>Laite ei saumaa tyhjiöpussia tyhjiöimisen päätteeksi.</p>	<p>Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiöanturi. Laite ei ala saumata pussia, ellei tyhjiöimisen aikana ole saavutettu riittävä tyhjiötä.</p> <p>Tarkista kumilista ja poista mahdollinen lika.</p> <p>Tarkista tiiviste. Jos se on vaurioitunut, vaihda sen tilalle uusi tiiviste.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto. Päästä pussiin hieman ilmaa, saumaa se ja upota lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi.</p> <p>Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumausvastuksen päälle.</p>

<p>Pussiin/astiaan jää ilmaa tyhjiöimisen jälkeen.</p>	<p>Saumauskohdan vuotaminen voi johtua pussissa olevista poimuista, hiukkasista tai nesteestä. Kuivaa pussin suu tai astian kansi ennen saumauksen aloittamista. Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumausvastuksen päälle.</p> <p>Varmista, että pussin suu on saumausvastuksen päällä ja tyhjiöintilokerossa. Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto. Päästä pussiin hieman ilmaa, saumaa se ja upota lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia, kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia.</p> <p>Tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin on suositeltavaa jättää noin 5-7 cm tyhjää tilaa. Jos pussin sisällön ja pussin suun välissä on kuitenkin liian paljon ilmaa, kaiken ilman poistaminen pussista tyhjiöimisen aikana voi olla vaikeaa. Siinä tapauksessa pussista voi leikata pois palan pussin lyhentämiseksi.</p>
<p>Pussiin tulee ilmaa saumauksen jälkeen.</p>	<p>Pussin reuna voi vuotaa esimerkiksi poimujen, murujen tai ruoan takia. Avaa pussi uudelleen ja pyyhi pussin suun sisäpuoli puhtaaksi. Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumausvastuksen päälle.</p> <p>Hedelmistä ja vihanneksista voi vapautua luonnollisia kaasuja. Hävitä pussi sisältöineen, jos epäilet, että elintarvikkeet ovat pilalla.</p> <p>Tarkista, onko pussissa reikä. Älä tyhjiöi kovia, teräväreunaisia aineksia (esimerkiksi pähkinänkuoria), vaan kääri ne taluspaperiin ennen tyhjiöintiä.</p>
<p>Tyhjiöpussi sulaa.</p>	<p>Avaa laitteen kansi ja anna saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.</p> <p>Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pusseja ja pussirullia.</p>



Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta **www.obhnordica.fi**

Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE 7937

220-240V ~, 50 Hz

120 watt



Oikeus muutokseen pidätetään.

Safety instructions

1. Read through the instructions carefully before use and save them for future reference.
2. Connect the appliance to 220-240 V AC only. Use the appliance for its intended purpose only.
3. Always unplug the appliance when it is not in use.
4. The appliance must not be immersed in water or other fluids.
5. This appliance may be used by persons (including children aged 8 and upwards) with limited physical, sensory or mental capacity or who lack knowledge/experience of the product, provided they do so under supervision or after being instructed how to use the product safely by a person responsible for their safety, and they have been made aware of the possible risks.
6. Children should be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance. Children cannot always perceive and understand the potential risks. Teach children to use electrical appliances responsibly.
7. Cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are 8 years old and above and being supervised.
8. Place the appliance and the cord out of reach of children if they are under 8 years of age.
9. Make sure that the cord does not hang over the edge of the worktop surface.
10. Never place the appliance on or near a hob, naked flames or equivalent.
11. Never leave the appliance unattended when in use.
12. Do not touch the heating element when it is hot.
13. Make sure that no liquid is sucked into the appliance's pump system.
14. Only use original accessories from OBH Nordica.
15. Always check the appliance, cord and plug before

use. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service workshop or a qualified person, in order to avoid posing a hazard.

16. Extra protection is recommended through the installation of a circuit breaker with a nominal current of 30 mA. Contact an authorised electrician.
17. The appliance is for private use only.
18. If the product is used for any purpose other than that for which it was intended, or it is used without following the instructions, the user is responsible for any consequences. Any resulting damage to the product is not covered by consumer protection.

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 optimal because they actually lock in the air together with the food.

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

OBH Nordica Food Sealers let you store food up to 5 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 4

1. Seal. This button has two functions:
 - for sealing Food Sealer bags.
 - during vacuum packing, this button stops the pump immediately and then seals the bag.
2. DRY mode. Use if dry ingredients without moisture are to be vacuum-packed. Press the button for automatic vacuum sealing and sealing.
3. MOIST mode. Use if moist ingredients are to be vacuum-packed. The sealing time is increased to ensure a tight seal. Press the button for automatic vacuum sealing and sealing.
4. PULSE button. Press the button to start vacuum packing. Repeat until the desired results have been achieved. Then press the “Seal” button to seal.
5. STOP button. Press to cancel the started process (vacuum or seal).
6. Lock function. To lock the upper section to the lower section.
7. Seal strip.
8. Seal.
9. Air intake. If using a hose, it can be attached here.
10. Seal strip. Place the bag here for sealing.
11. Seal
12. Button to release vacuum. Press both buttons, on either side, at the same time to release the vacuum in the machine.
13. Drip tray. Collects any fluid from the vacuum process. Can be removed and washed separately.

NOTE! Press the corner of the lid hard to close it.

Use

Produce a vacuum bag from a plastic roll

Place the appliance on a flat surface and plug it into a wall socket.

1. Use scissors to cut the plastic to the length you require. Adjust the length so that there is at least 5–7 cm of space between the bag's contents and the opening of the vacuum bag. Only use Food Sealer rolls from OBH Nordica.
2. Then place the short end of the plastic over the sealing unit and down into the vacuum channel, make sure the entire short end reaches down into the vacuum channel.
3. Close the lid. Start the sealing process by pressing the SEAL button and the indicator light will switch on. When the indicator light goes off, the sealing process is complete.
4. Press the release buttons on both sides of the appliance to open the lid. Remove the finished vacuum bag.

Important vacuum packing tips

- Do not overfill the vacuum bag. Leave at least 5-7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Fold down the edge of the bag when filling to keep the bag opening dry and free of food, as otherwise the bag will not be sealed correctly.
- 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 appliance. To prevent this, liquid contents should be frozen in a freezer-resistant container before being 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, place some paper towels between the contents and the bag opening. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening. Stop the vacuum process if liquid or small particles are forced out of the contents and into the bag opening to prevent liquid from getting into the vacuum packer. It is a good idea to use the pulse function to have better control of the vacuum process. Finish manual sealing by pressing the SEAL button once the preferred vacuum pressure is reached.
- When vacuum-packing flour, grain and other powdery 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.
- If the bag is to be used for sous vide cooking, use a new bag. Once a bag has been used for sous vide cooking, do not reuse it. **NOTE:** The sous vide cooking time must not exceed 72 hours.
- Keep in mind that food that has a high fat content can spoil if it is stored too warm.
- Vacuum packing of fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables does not extend their shelf life if they are not peeled first.

Vacuum packing

Vacuum packing with a vacuum bag

1. Place the appliance on a flat surface and plug it into a wall socket.
2. Place the contents to be vacuum packed in a vacuum bag, leaving at least 5–7 cm between the contents and the opening of the vacuum bag. Only use vacuum bags/Food Sealer rolls from OBH Nordica.
3. Make sure the opening of the vacuum bag is clean, dry and free from folds.
4. Place the opening on the vacuum bag over the sealing unit and down into the vacuum channel. Make sure that all of the short end reaches down into the vacuum channel and that it covers the air hose connection and air intake.
5. Close the lid and push firmly until you hear a click from both the release buttons.
6. Then press the DRY or MOIST button depending on what is to be vacuum

- packed. Choose DRY for dry content or MOIST for liquid/moist content. If MOIST is chosen, the sealing time is slightly extended to ensure that the bag is properly sealed.
7. Press the VAC&SEAL/CANCEL button. The indicator light comes on. A vacuum builds up and after a few seconds you can see how the air is being sucked out of the bag. The entire process is automated and the appliance will seal the bag once vacuum is achieved and the SEAL indicator light comes on. When this indicator light goes out, sealing is complete. **NOTE!** You can stop an ongoing process at any time by pressing the VAC&SEAL/CANCEL button.
 8. Press the release buttons on both sides of the appliance to open the lid. Remove the finished vacuum bag.
 9. Allow the appliance to rest for 10 minutes after each 25 processes to avoid overheating and the bag sealing too soon.

Note: This appliance reaches a very high vacuum pressure during the vacuum packing process. To keep delicate contents from being ruined by the high pressure, keep an eye on the vacuum bag and push the stop button if you want to stop the process earlier.

10. Dry off any liquid and particles in the vacuum channel after each vacuum packing.
11. Make sure that no liquid is sucked into the appliance, as damage arising from this is not covered by the right of return. See "Important vacuum packing tips".

Do not seal one bag after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will not work if "Seal Only" button is activated within 15 seconds of the last activation.

Pulse function

This function is mainly used for vacuum packing when you want less vacuum power, such as with tomatoes, chips or the like. Or when vacuum packing moist produce or sauces when you want to remove only a little air from the bag and then stop the process before the liquid is compressed.

Push the PULSE button repeatedly until the desired results have been achieved. Then seal the bag by pushing the SEAL button. Once the indicator light goes out, the bag is sealed.

After use, unplug the appliance from the wall socket.

Thawing and heating of vacuum packed contents in vacuum bags

The vacuum bags from OBH Nordica can be used in a microwave oven (thawing up to 70 °C) and can also be simmered in water. Open the bag by cutting off a corner of the bag so that steam can be released if the vacuum bag is to be thawed/warmed in a microwave oven. The bag can be thawed/warmed up by placing it in a pot of simmering water (the water must not be boiling).

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

NOTE! Do not cook raw food directly in the bag in a microwave oven.

NOTE! Do not cook food that contains a lot of oil in the microwave oven, as the oil gets hot very quickly and can cause the sides of the bag to melt together.

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 being vacuum packed to retain succulence and texture. If it is not possible to pre-freeze the produce, place a paper towel between the food and the bag opening. Take care not to let the paper end up in the seal. Use at least a 7 cm margin on the plastic. The pulse function is recommended when vacuum packing moist ingredients. Finish manual sealing by pressing the SEAL button once the preferred vacuum pressure is reached. Note that beef may look darker when it has been vacuum packed as oxygen has been removed during the process.

Vegetables:

Vegetables should be blanched before they are vacuum packed since all vegetables emit gases during storage. 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:

Freeze the pastry for 1-2 hours beforehand. Of course, pastry dough, pies and cake mixes can be vacuum packed for later use.

Hard cheese:

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 a liquid, such as soup or broth, pre-freeze the liquid in a freezer-resistant container or ice cube form until the liquid is completely frozen. Then remove the frozen liquid from the form and vacuum pack it in a vacuum bag. 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 packing is not the same as preservation.

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance prior to cleaning and maintenance. Do not close the lid during storage, as this may cause the seals to deform.

Cleaning the appliance

- Do not dip the appliance 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 appliance's components. Wipe dry with a towel or the like.
- Clean the appliance's sealing unit, vacuum channel and gasket by wiping them off with a damp cloth.

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, simmering water or for sous vide cooking.

Storage

Store the appliance on a level surface out of reach of children.

Troubleshooting

Problem	Cause/solution
Nothing happens when I try to vacuum seal the bag.	<p>Check that the appliance is plugged in to a wall socket.</p> <p>Check if there is any damage to the cord.</p> <p>Check that the vacuum bag is correctly placed in the appliance (see earlier instructions).</p>
The rubber strip comes off.	<p>Push it back in place by gently running your finger over it from one side to the other. If the strip is too long, run your finger over it in the opposite direction. If the strip breaks, it must be replaced with a new one (which can be ordered from OBH Nordica at +46 8-629 25 00).</p>
The appliance will not seal the vacuum bag after the vacuum process.	<p>There is a built-in vacuum sensor in the appliance. The appliance will not switch over to sealing if sufficient pressure has not been achieved in the vacuum process.</p> <p>Check the rubber strip and remove any dirt.</p> <p>Check the gasket. If it is damaged, it needs to be replaced with a new one.</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/lid before sealing is begun. Dirt or liquids in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe around the opening before placing it level over the sealing unit.</p> <p>Make sure the bag opening is over the sealing unit and in the vacuum channel. 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 5–7 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 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 appliance and let the sealing unit cool a few minutes.</p> <p>Only use bags and Food Sealer rolls from OBH Nordica.</p>



Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Information about your warranty is available at www.obhnordica.com

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica TYPE 7937

220-240V ~, 50 Hz

120 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



obhnordica.se