



DESIGNING GOOD LIFE

Food Sealer

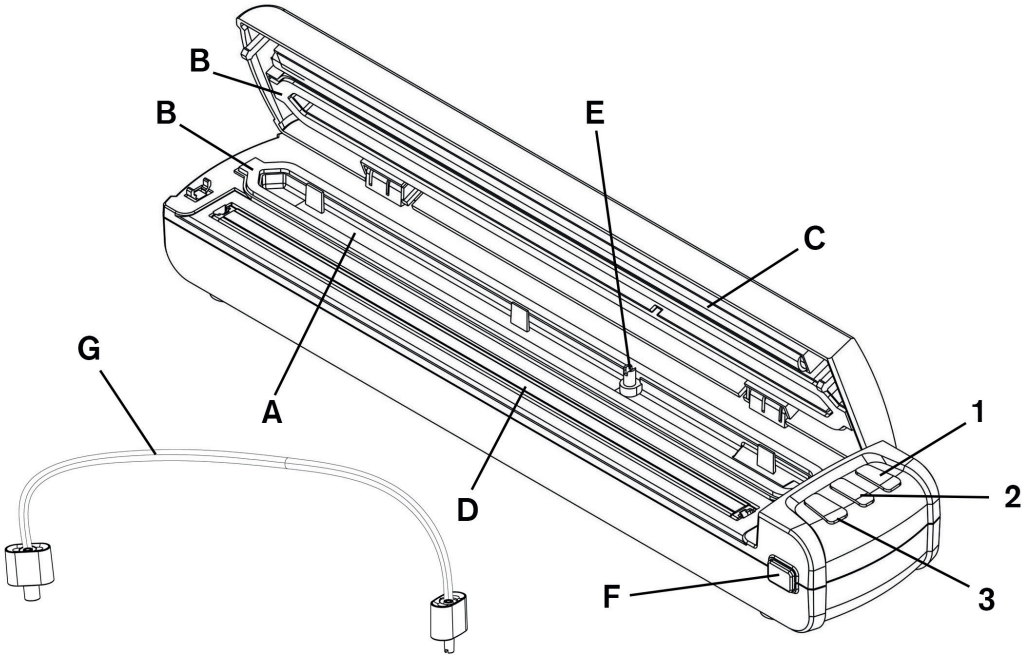
EASY FRESH

*Keep food fresh up to
5 times longer*



Making good!

Bruksanvisning - svenska.....sida	4 - 15
Brugsanvisning - dansk.....side	16 - 28
Bruksanvisning - norsk.....side	29 - 40
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	41 - 53
Instructions of use - english.....page	54 - 66



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.

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 nedkyllning 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 3

1. **Canisterknapp** - startknapp för vakuumpackning i behållare
 2. **Sealknapp** - knapp för att starta förseglingsprocessen
 3. **VAC/Seal/Stop-knapp** - knapp för att starta vakuumpackning/försegling samt avbryta.
- A. **Vakuumkanal** - placera den öppna änden av påsen i vakuumkanalen. Luften dras ut ur påsen och vakuumkanalen fångar upp eventuell vätska från påsen.
 - B. **Övre/Nedre packning** - förhindrar luftläckage.
 - C. **Gummilist** - jämnar till påsen vid vakuumpackning/försegling
 - D. **Förseglingselement/teflontejp** - förseglar påsen.
 - E. **Slanganslutning** - för behållare och flaskförslutning.
 - F. **Frigöringsknapp** - Släpper in luft för att underlätta öppning av locket eller vid marinering i canister).
 - G. Slang - till canisteranvändning

OBS! Tryck på lockets hörn markerade med hänglås-symboler för att öppna och stänga locket.

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 7 cm mellan påsens innehåll och vakuumpåsens öppning. Använd endast rullplast från OBH Nordica.
2. Läg sedan den ena kortänden av plasten över förseglingselementet (D) och ner i vakuumkanalen (A), se till att hela kortänden når ner i vakuumkanalen.
3. Stäng locket. Starta förseglingen genom att trycka på SEAL-knappen. Efter några sekunder tänds signallampan. När signallampan slocknar är förseglingen klar. Notera att apparaten låter i början av förseglingsprocessen. **Förseglingen är dock inte klar förrän lampan slocknat.**
4. Öppna locket. I vissa fall kan vakuumet göra att locket blir svårt att öppna, tryck då in frigöringsknappen (F) för att öppna locket till apparaten och ta ur den färdiga vakuumpåsen.

Viktiga tips vid vakuumpackning

- Lagg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr i påsöppningen då påsen annars inte försluts korrekt.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingselementet för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lagg 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 rekommenderar vi att man fryser in flytande innehåll i ett fryståligt kärl innan det vakuumpackas i vakuumpåse. Se även avsnittet "Förberedelseguide för olika råvaror".
- Ska du vakuumpacka kött eller annat fuktigt innehåll kan man lägga lite hushållspapper mellan innehållet och påsöppningen. Vid vakuumpackning av mjöl, gryn och annat pulverinnehåll kan man lägga ett kaffefilter mellan innehållet och påsöppningen. Se till att inte pappret/filtret placeras i förslutningen.
- 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. Lagg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse, lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. Använd endast vakuumpåsar/rullplast från OBH Nordica.
3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och fri från veck.
4. Placera öppningen på vakuumpåsen över förseglingselementet (D) och ner i vakuumkanalen (A). Se till att hela kortänden når ner i vakuumkanalen och att den inte täcker slanganslutningen.
5. Stäng locket. Tryck på VAC/Seal/Stop-knappen (3), signallampan tänds. Ett vakuum byggs upp och efter någon sekund kan man se hur luften börjar sugas ur

påsen. När vakuumprocessen är klar slocknar signallampan VAC/Seal/Stop och apparaten övergår till att försegla påsen, signallampan för Seal tänds. När denna signallampa slocknar är förseglingen klar.

6. Öppna locket. I vissa fall kan vakuuemet göra att locket blir svårt att öppna, tryck då in frigöringsknappen (F) för att öppna locket till apparaten och ta ur den färdigpackade påsen.

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 VAC/Seal/Stopknappen om du önskar avbryta processen tidigare.

7. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen (A) efter varje process.
8. Var noga med att se till att ingen vätska sugs in i apparaten, skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten.

Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget.

Upptining och uppvärmning av vakuumpackat innehåll i vakuumpåse

Vakuumpåsarna från OBH Nordica går att använda i mikrovågsugn och kan även sjudas i vatten. Öppna påsen genom att klippa av ett hörn på påsen så att luft kan komma in om vakuumpåsen ska tinas/värmas i mikrovågsugn. Påsen kan 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.

Vakuumpackning med canister (tillbehör 7957)

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

1. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
2. Lägg råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
3. Tryck sedan fast den ena anslutningen på apparatens slanganslutning (E) och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.
4. Vrid lockets lås till "SEAL" positionen.
5. Tryck på Canisterknappen och vakuumpackningsprocessen påbörjas direkt och signallampan tänds.
6. Tryck med handen på behållarens lock i början av processen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock. Notera att behållaren komprimeras något under vakuumprocessen, vilket kan medföra att ett knakande ljud uppstår. Detta är normalt och inget som påverkar resultatet.
7. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts. Canisterlampan slocknar därefter och vakuumprocessen är därmed klar.
8. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" innan du drar ur slangen.
9. För att testa resultatet, prova att lyfta på locket.
10. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.
11. Vakuumbehållaren kan rengöras och diskas i diskmaskin (ej locket) efter användning. Läs mer under "Rengöring och underhåll".
12. **OBS!** Vakuumbehållare och lock får inte användas i mikrovågsugn.

Om vakuumprocessen inte lyckats kan det bero på följande:

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

Marinera under vakuumtryck

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

Marinering i vakuumpåse

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

Marinering i canister (tillbehör 7957)

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

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

1. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
2. Häll marinad tillsammans med fisk/kött i vakuumbehållaren, var noga med att inte överskrida maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
3. Tryck sedan fast den ena anslutningen på apparatens slanganslutning (E) och den andra änden i hålet på vakuumbehållarens lock.
4. Se till att lockets lås står i position "OPEN".
5. Tryck därefter på Canisterknappen och vakuumprocessen påbörjas direkt. Signallampan tänds och vakuumprocessen påbörjas. Tryck med handen på behållarens lock i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts.
6. Låt de marinerade råvarorna vila under vakuumtryck i behållaren under 30 sekunder.
7. Vrid lockets lås till "OPEN" och tryck på frigöringsknappen (F) för att släppa in luft i behållaren. Vrid därefter tillbaka låset till "SEAL" och upprepa punkt 4 till 8 fyra gånger för bästa resultat.
9. Efter 4:e upprepningen, vrid lockets lås till "SEAL" och låt råvarorna marinera under vakuumtryck i 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i råvaran.
10. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens lock. Därefter kan du lyfta av locket.

Förberedelseguide för olika råvaror

Kött och fisk:

För bästa resultat bör råvarorna förfrysas i ca 1-2 timmar innan de vakuumpackas för

att bibehålla saftighet och textur. Om det inte är möjligt att förfrys råvaran, lägg ett hushållspapper mellan köttet/fisken och påsöppningen. Var noga med att pappret inte hamnar i förseglingen. 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 vakuumpförelgla 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 kakdeggar, 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 förelgla 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 vakuumpförelgningarna i kylan eller frysen så kyls de ner snabbare.
- Notera att vakuumpackning är inte samma sak som konservering.

Rekommendationer vid förvaring

Typ av råvara	Förvaring	Hållbarhet vid vakuumpackning	Hållbarhet utan vakuumpackning
Kött och fisk			
Nötkött	Frys	2-3 år	6 månader
Fläskkött	Frys	2-3 år	6 månader
Lamm	Frys	2-3 år	6 månader
Fågel	Frys	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	1 år	4 månader
Fisk	Frys	2 år	6 månader
Ost			
Cheddar	Kyl	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kyl	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker			
Sparris	Frys	2-3 år	8 månader
Broccoli	Frys	2-3 år	8 månader
Kål	Frys	2-3 år	8 månader
Majs	Frys	2-3 år	8 månader
Ärter	Frys	2-3 år	8 månader
Sallad/spenat	Kyl	2 veckor	3-6 dagar
Frukt			
Aprikos	Frys	1-3 år	6-12 månader
Plommon	Frys	1-3 år	6-12 månader
Persikor	Frys	1-3 år	6-12 månader
Nektariner	Frys	1-3 år	6-12 månader
Bär			
Hallon	Kyl	1 vecka	1-3 dagar
Björnbär	Kyl	1 vecka	1-3 dagar
Jordgubbar	Kyl	1 vecka	1-3 dagar
Blåbär	Kyl	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kyl	2 veckor	3-6 dagar
Bakverk			
Bagels	Frys	1-3 år	6-12 månader
Bröd	Frys	1-3 år	6-12 månader
Småkakor	Rumstemp.	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	3-6 veckor	1-2 veckor
Specerivaror			
Gryn	Rumstemp.	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	1-2 år	6 månader
Socker	Rumstemp.	1-2 år	6 månader

Nötter			
Mandlar	Rumstemp.	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	2 år	6 månader
Kaffe			
Kaffeböror	Frys	2-3 år	6 månader
Kaffeböror	Rumstemp.	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	5-6 månader	1 månad
Vätska			
Soppa	Frys	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	1-2 år	3-6 månader

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

Rengöring av apparaten

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.
- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens förseglingslement (D), vakuumkanal (A) och packningen (B) 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 på diskmaskinen så att hela påsens yta kommer i kontakt med vatten.
- Låt vakuumpåsarna torka ordentligt efter rengöring.

OBS! På grund av smittorisk, återanvänd aldrig vakuumpåsar som innehållit rått kött, rå fisk eller fett. Återanvänd aldrig påsar som använts i mikrovågsugn eller som har sjudit i vatten.

Förvaring

Förvara apparaten på en plan yta utom räckhåll för barn.

Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumsugsluta påsen.	Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag. Kontrollera om skador uppstått på sladden. Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).

<p>Gummilisten lossnar.</p>	<p>Sätt tillbaka listen genom att stryka försiktigt med ena fingret från ena till andra sidan. Om listen blir för lång stryk då i motsatt riktning. Skulle listen gå sönder måste den bytas ut mot ny (finns att beställa från OBH Nordica 08-629 25 00).</p>
<p>Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.</p>	<p>Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparaten slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen.</p> <p>Kontrollera gummilisten och ta bort eventuell smuts.</p> <p>Kontrollera packningen. Om den skadats behöver den bytas ut mot ny.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny.</p> <p>Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingselementet.</p>

<p>Det finns luft kvar efter vakuumpackningsprocessen.</p>	<p>Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen/locket innan försegling påbörjas. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingselementet.</p> <p>Se till att påsöppningen ligger över förseglingselementet och ner i vakuumkanalen.</p> <p>Kontrollera att packningarna är hela, rena och sitter korrekt.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny. Använd endast vakuumpåsar från OBH Nordica.</p> <p>Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t ex fiskben, hårda skal etc).</p> <p>Det rekommenderas att lämna ca 7 cm mellan råvaran och påsöppningen. Men, om det finns för mycket luft mellan råvaran och påsöppningen kan det bli svårt att få ut all luft från påsen under vakuumpackningen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.</p>
<p>Luft kommer in i påsen efter försegling.</p>	<p>Läckor längs påskanten kan orsakas av veck, smulor, mat etc. Öppna påsen igen och torka ren insidan på påsöppningen. Sträck öppningen innan den placeras över förseglingselementet.</p> <p>Naturliga gaser kan frigöras från frukt och grönsaker. Släng påsen med innehållet om du misstänker att råvaran är förstörd.</p> <p>Kontrollera om det finns hål på påsen. Vakuumpacka inte hårda råvaror med vassa kanter (som t ex nötskal), utan linda i så fall in dem i hushållspapper innan de vakuumpackas.</p>
<p>Vakuumpåsen smälter.</p>	<p>Öppna locket på apparaten och låt förseglingselementet svalna i några minuter.</p> <p>Använd endast påsar och rullplast från OBH Nordica.</p>

Kassering av förbrukad apparatur



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

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garanti

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

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

Villkor och undantag

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

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

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

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

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

Tefal - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 7965
220-240V~, 50 Hz
100W

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

1 x rullplast - 3 m x 28 cm

5 x vakuumpåsar - 28 cm x 40 cm

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

Rullplast 2 rullar: 3 m x 22 cm

Rullplast 2 rullar: 3 m x 28 cm

Vakuumpåsar 50 st, 22x30 cm

Vakuumpåsar 35 st, 28x40 cm

modellnr 7953

modellnr 7954

modellnr 7955

modellnr 7956



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparater

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

14. Apparatet må kun anvendes med originale tilbehørsdele fra OBH Nordica.
15. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
16. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
17. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
18. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Tillykke med dit køb!

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

Luft er friske fødevarers værste fjende!

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

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

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

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

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

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

Vigtigt!

Vakuumpakning er ikke det samme som konservering og kan ikke forhindre, at fødevarerne bliver gamle, 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.

Apparatets dele – se billede på side 3

1. **Canister-knap** – startknap til vakuumpakning i beholdere
 2. **Seal-knap** – knap for at starte forseglingsprocessen
 3. **VAC/Seal/Stop-knap** – knap til at starte vakuumpakning/forsegling samt afbryde.
- A. **Vakuumkanal** – placer den åbne ende af posen i posen i vakuumkanalen. Luften trækkes ud af posen, og vakuumkanalen opfanger eventuel væske fra posen.
 - B. **Øvre/nedre pakning** – forhindrer luftlækage.
 - C. **Gummiliste** – udjævner posen ved vakuumpakning/forsegling
 - D. **Forseglingselement/teflontape** – forseglor posen.
 - E. **Slangetilslutning** – til beholdere og flaskelukning.
 - F. **Udløserknap** – lukker luft ind for at lette åbning af låg eller ved marinerings i canister).
 - G. **Slange** - til brug med beholder.

OBS! Tryk på lågets hjørner, der er markeret med hængelås-symboler, for at åbne og lukke låget.

Anvendelse

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 platen. Tilpas længden, så der er mindst 7 cm mellem posens indhold og vakuumposens åbning. Brug kun rulleplast fra OBH Nordica.
2. Læg derefter den ende korte side af platen over forseglingsselementet (D) og ned i vakuumkanalen (A), sørg for at hele den korte side når ned i vakuumkanalen.
3. Luk låget ved at trykke det ned med begge hænder. Start forseglingen ved at trykke på SEAL-knappen. Efter et par sekunder tændes signallampen. Når signallampen slukker, er forseglingen klar. Bemærk, at apparatet udsender en lyd i starten af forseglingsprocessen. Forseglingen er dog ikke klar, før lampen er slukket.
4. Åbn låget ved at trykke det ned med begge hænder. I nogle tilfælde kan

vakuummet medføre, at det bliver svært at åbne låget, og her kan man trykke på frigørelsesknappen (F) for at åbne låget til apparatet og tage den færdige vakuumpose ud.

Vigtige tips ved vakuumpakning

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen. Lad der være mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og poseåbningen.
- Sørg for, at vakuumposen er tør i poseåbningen, da posen ellers ikke forsegles korrekt.
- Stræk poseåbningen ud, før den lægges mod forseglingselementet for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke spidse ting som fiskeben og hårde skaller i vakuumposen, da de kan punktere posen.
- 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 anbefaler vi, at man nedfryser flydende indhold 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. 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.
- 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 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 (D) og ned i vakuumkanalen (A). Sørg for, at hele den korte ende kan nå ned i vakuumkanalen, og at den ikke dækker slangetilslutninger.
5. Luk låget ved at trykke det ned med begge hænder. Tryk på VAC/Seal/Stop-knappen (3), signallampen tændes. Der dannes et vakuum og efter et par sekunder kan man se, hvordan luften bliver suget ud af posen. Når vakuumprocessen er færdig, slukker signallampen VAC/Seal/Stop, og apparatet går over til at forsegle posen, signallampen SEAL tændes. Når signallampen slukkes, er forseglingen færdig.
6. Åbn låget ved at trykke det ned med begge hænder. I nogle tilfælde kan vakuummet medføre, at det bliver svært at åbne låget, og her kan man trykke på frigørelsesknappen (F) for at åbne låget til apparatet og tage den færdigpakkede pose ud.

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

7. Fjern eventuel væske og partikler i vakuumkanalen (A) efter hver proces.
8. Vær omhyggelig med at sikre, at der ikke suges væske ind i apparatet, da der kan opstå skade fra dette, som ikke dækkes af reklamationsretten.

Efter afsluttet brug trækkes stikket ud af vægkontakten.

Optøning og opvarmning af indhold i vakuumpose

Vakuumposerne fra OBH Nordica kan bruges i mikrobølgeovn og kan også koges i vand. Åbn posen ved at klippe et hjørne af posen, så der kan komme luft ind i, hvis vakuumposen skal optøes/opvarmes i mikroovn. Posen kan varmes op ved at lægge den i en gryde med småkogende vand (vandet må ikke være spilkogende).

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

Vakuumpakning med beholder (tilbehør 7957)

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

1. Sørg for at vakuumbeholderen og låget er rene og tørre.
2. Læg råvarerne i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
3. Tryk derefter den ene tilslutning på apparatets slangetilslutning (E) fast og den anden i hullet på vakuumbeholderens låg.
4. Drej lågets lås til positionen SEAL.
5. Tryk på knappen Canister, hvorefter vakuumpakningsprocessen starter, og signallampen tændes.
6. Tryk med hånden på beholderens låg i starten af pakkeprocessen, så der ikke lækkes luft. Bemærk, at beholderen komprimeres en smule under vakuumpakningsprocessen, hvilket kan afstedkomme en knagende lyd. Det er helt normalt og påvirker ikke resultatet.
7. Apparatet stopper automatisk, når det der er nået et tilstrækkeligt vakuumtryk. Canister-lampen slukker derefter og vakuumpakningsprocessen er færdig.
8. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud fra låget. Vær omhyggelig med at kontrollere, at låsen på låget peger mod SEAL, før du trækker slangen ud.
9. Du kan teste resultatet ved at prøve at løfte på låget.
10. Drej lågets lås fra SEAL til OPEN for at åbne vakuumbeholderens låg. Nu kan du løfte låget af.
11. Vakuumbeholderen kan rengøres og vaskes i opvaskemaskine (ikke låget) efter brug. Læs mere under "Rengøring og vedligeholdelse".
12. **OBS!** Vakuumbeholder og låg må ikke bruges i mikroovn.

Hvis vakuumpakningsprocessen ikke lykkes, kan det skyldes følgende:

- der er væske/madrester i lågets kanter. sørg altid for, at beholderens og lågets kanter er tørre og rene.
- væske/madrester er kommet ind i adapteren. Hvis dette er tilfældet, skal adapteren kasseres.
- slangen lækker i den ene ende. Kontrollér at slangens ender slutter tæt ved tilslutningerne.
- urenheder har sat sig fast under den grå gummiliste i midten af låget. Fjern forsigtigt pakningen og rengør den.
- ved vakuumpakning i beholder skal låget til apparatet holdes lukket.

Marinering under vakuumtryk

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

Marinering i vakuumpose

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

Marinering i vakuumbeholder (tilbehør 7957)

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

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

1. Sørg for at vakuumbeholderen og låget er rene og tørre.
2. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste maks. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
3. Tryk derefter den ene tilslutning på apparatets slangetilslutning (E) fast og den anden i hullet på vakuumbeholderens låg.
4. Sørg for at lågets lås står i position OPEN.
5. Tryk derefter på knappen Canister, hvorefter vakuumpakningsprocessen starter. Signallampen tændes, og vakuumprocessen begynder. Tryk med hånden på beholderens låg i starten af forseglingsprocessen, så der ikke lækkes luft. Apparatet stopper automatisk, når det der er nået et tilstrækkeligt vakuumtryk.
6. Lad de marinerede råvarer hvile i beholderen under vakuumtryk i 30 sekunder.
7. Drej lågets lås til "OPEN", og tryk på frigørelsesknappen (F) for at lukke luft ind i beholderen. Drej derefter låsen tilbage til «SEAL» og gentag punkt 4 til 8 fire gange for at få det bedste resultat.
9. Efter 4. gang drejes lågets lås til SEAL. Lad råvarerne marinere under vakuumtryk i 20 minutter. Dette gør, at marinaden lettere trænger ind i råvaren.
10. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud fra låget. Drej lågets lås fra SEAL til OPEN for at åbne vakuumbeholderens låg. Nu kan du løfte låget af.

Forberedelsesguide til forskellige råvarer

Kød og fisk:

For at opnå det bedste resultat bør råvarerne fryses i ca. 1-2 timer, inden de vakuumpakkes for at bevare saftighed og tekstur. Hvis det ikke er muligt at fryse råvarerne inden, lægges et stykke køkkenrulle mellem kødet/fisken og posekanten. Sørg for, at papiret ikke havner i forseglingen. Bemærk, at oksekød kan se mørkere ud, når det vakuumpakkes, da ilten fjernes under processen.

Grøntsager:

Grøntsager bør blancheres, inden de vakuumpakkes, da alle grøntsager afgiver gasser under opbevaring. 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 vakuumpak posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. OBS! Friske svampe, løg og hvidløg bør aldrig vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

Frukt:

Frukt 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 gennemfrosset. 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.
- Konserver og fabriksvakuumpakket mad, der åbnes, kan vakuumpakkes igen. Følg instruktionerne i brugsanvisningen og opbevar fødevarerne som beskrevet i anbefalingerne.
- Spis ikke optøede fødevarer, der har været opbevaret ved stuetemperatur i over fem timer.
- Fordel vakuumposerne/-beholderne spredt i køleskabet eller fryseren, så nedkøles/fryses de hurtigere.
- Bemærk, at vakuumpakning ikke er det samme som konservering.

Anbefalinger ved opbevaring

Råvare	Opbevaring	Anbefalet opbevarings-tilbehør	Holdbarhed ved vakuumpakning	Holdbarhed uden vakuumpakning
Kød og fisk				
Oksekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lam	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder

Fjerkræ	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Hakket kød	Frys	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Parmesan	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Grøntsager				
Asparges	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Majs	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Ærter	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Frukt				
Abrikos	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Blommer	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Ferskner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Hindbær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Brombær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Jordbær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Blåbær	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Tranebær	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Brød				
Bagels	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Madbrød	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkager	Stuetemperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stuetemperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kolonialvarer				
Gryn	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Pasta	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Ris	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder

Mel	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Sukker	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Nødder				
Mandler	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Jordnødder	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Stuetemperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	5-6 måneder	1 måned
Væske				
Suppe	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder
Sauce	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder
Stuvning	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.

Rengøring af apparatet

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

Rengøring af vakuumposer

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

OBS! På grund af smitterisiko, må vakuumposer, der har indeholdt rått kød, rå fisk eller fedt aldrig genbruges. Brug heller ikke poser igen, der har været

anvendt i mikrobølgeovn eller har ligget i vand og simret.

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 forseglar ikke vakuumposen efter vakuumprocessen.	Apparatet er forsynet med en indbygget vakuumsensor. Apparatet slår ikke over til forsegling, hvis der ikke er opnået et tilstrækkeligt tryk under vakuumprocessen. Kontrollér 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.</p> <p>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. 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. Hvis det sker, kan man 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>Naturlige gasser kan frigøres fra frugt og grøntsager. Posen med indholdet skal kasseres, hvis du har mistanke til, at fødevarer er blevet ødelagt.</p> <p>Kontrollér, om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke hårde fødevarer med skarpe kanter (som f.eks. nøddeskaller osv.), uden at vikle dem ind i køkkenrulle, inden de vakuumpakkes.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åbn låget på apparatet og lad forseglingselementet køle af i nogle minutter.</p> <p>Brug kun poser og rulleplast fra OBH Nordica.</p>

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med



symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

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

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

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

Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

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

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7965

220-240 V~, 50 Hz

100 W

Startpakke

Dette apparat leveres med en startpakke, der indeholder følgende:

1 x rulleplast - 3 m x 28 cm

5 x vakuumposer - 28 cm x 40 cm

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

2 ruller posemateriale: 3 m x 22 cm modelnr. 7953

2 ruller posemateriale: 3 m x 28 cm modelnr. 7954

Vakuumposer 50 stk., 22x30 cm modelnr. 7955

Vakuumposer 35 stk., 28x40 cm modelnr. 7956



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

Sikkerhetsforskrifter

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

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

Gratulerer med kjøpet!

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

Luft er ferskvarenes verste fiende!

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

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

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

OBH Nordica Food Sealer gjør at du kan oppbevare maten opp til 5 ganger lengre enn med vanlige oppbevaringsmåter. Dette medfører at du:

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

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

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

Viktig!

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

Hvis temperaturen i kjøleskapet 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 3

1. **Canister-knapp** – startknapp for vakuumpakking i beholder
 2. **Seal-knapp** – knapp for å starte forseglingsprosessen
 3. **VAC/Seal/Stop-knapp** – knapp for å starte vakuumpakking/forsegling samt avbryte.
-
- A. **Vakuumkanal** – plasser den åpne enden av posen i vakuumkanalen. Luften trekkes ut av posen, og vakuumkanalen fanger opp eventuell væske fra posen.
 - B. **Øvre/nedre pakning** – forhindrer luftlekkasje.
 - C. **Gummilist** – jevner ut posen ved vakuumpakking/forsegling.
 - D. **Forseglingselement/teflontape** – forseglar posen.
 - E. **Slangetilkobling** – ved forsegling av beholdere og flasker.
 - F. **Utløserknapp** – Slipper inn luft for å gjøre det enklere å åpne lokket eller ved marinering i canister).
 - G. **Slange** - til canisterbruk.

OBS! Lokket åpnes og lukkes ved å trykke på hjørnet merket med hengelåssybol.

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 platen. Tilpass lengden slik at det er minst 7 cm mellom posens innhold og vakuumposens åpning. Bruk bare rulleplast fra OBH Nordica.
2. Legg deretter den ene kortenden av platen over forseglingsselementet (D) og ned i vakuumkanalen (A). Kontroller at hele kortenden går ned i vakuumkanalen.
3. Lukk lokket ved å trykke det ned med begge hender. Start forseglingen ved å trykke på SEAL-knappen. Etter noen sekunder tennes signallampen. Når signallampen slukkes, er forseglingen ferdig. Merk at apparatet lager lyd i starten av forseglingsprosessen. Forseglingen er imidlertid ikke ferdig før lampen har sluknet.
4. Åpne lokket ved å trykke det ned med begge hender. I noen tilfeller kan vakuuemet gjøre lokket vanskelig å åpne. Da kan du trykke inn utløserknappen (F) for å åpne lokket på apparatet og ta ut den ferdige vakuumposen.

Viktige tips ved vakuumpakking

- Ikke legg for mye ingredienser i vakuumposen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.

- Sørg for at poseåpningen på vakuumposen er tørr, ellers kan ikke posen forsegles på riktig måte.
- Strekk poseåpningen for å få bort eventuelle folder og ujevnheter før du legger den mot forseglingsselementet.
- Ikke legg skarpe objekter som fiskebein og harde skall i vakuumposen, siden disse kan stikke hull på posen.
- Under vakuumpakkingsprosessen 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 anbefaler vi du fryser ned flytende innhold i en fryseseikker beholder før det vakuumpakkes i vakuumpose. Se også avsnittet Forberedelsesveiledning for forskjellige råvarer.
- Hvis du skal vakuumpakke kjøtt eller andre fuktige matvarer, kan du legge litt tørkepapir mellom innholdet og poseåpningen. Ved vakuumpakking av mel, korn og annet pulverinnhold kan du legge et kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. Kontroller at papiret/filteret ikke plasseres i forseglingsområdet.
- Husk at matvarer med høyt fettinnhold kan harskne hvis de oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking gir ikke frukt og grønnsaker som for eksempel epler, bananer, poteter og rotfrukter, 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 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 forseglingsselementet (D) og ned i vakuumkanalen (A). Kontroller at hele kortenden når ned i vakuumkanalen, og at den ikke dekker slangetilkoblingen.
5. Lukk lokket ved å trykke med begge hender på lokket. Trykk på VAC/Seal/Stop-knappen (3). Signallampen tennes. Det bygger seg opp et vakuuum, og etter noen sekunder ser du at luften begynner å suges ut av posen. Når vakuumprosessen er ferdig, slukner signallampen for VAC/Seal/Stop, og apparatet går over til å forsegle posen. Signallampen for Seal tennes. Når denne signallampen slukkes, er forseglingen ferdig.
6. Åpne lokket ved å trykke det ned med begge hender. I noen tilfeller kan vakuuumet gjøre lokket vanskelig å åpne. Da kan du trykke inn utløserknappen (F) for å åpne lokket på apparatet og ta ut den ferdigpakkede posen.

Merk: Dette apparatet oppnår et svært høyt vakuuumtrykk under vakuumpakkingsprosessen. For å unngå at det høye trykket ødelegger ømfintlig innhold må du holde et øye med vakuumposen og trykke på VAC/Seal/Stop-knappen hvis du ønsker å avbryte prosessen tidligere.

7. Tørk bort eventuell væske og eventuelle partikler i vakuumkanalen (A) etter hver prosess.
8. Kontroller nøye at det ikke suges inn væske i apparatet. Skader som følge av dette dekkes ikke av reklamasjonsretten.

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 og tåler også kokende vann. Hvis vakuumposen skal tines/varmes i mikrobølgeovn, må du åpne posen ved å klippe av et hjørne på posen, slik at det kan komme luft inn. Du kan 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.

Vakuumpakking med canister (tilbehør 7957)

Plasser apparatet på en plan overflate, og sett inn støpselet i et vegguttak.

1. Kontroller at vakuumbeholderen og lokket er rene og tørre.
2. Legg råvarene i vakuumbeholderen, men ikke overskrid maksnivået. Sett på lokket på vakuumbeholderen.
3. Trykk deretter den ene tilkoblingen fast på apparatets slangetilkobling (E) og den andre enden i hullet på vakuumbeholderens lokk.
4. Vri låsen på lokket til SEAL-posisjonen.
5. Trykk på Canister-knappen, og vakuumpakningsprosessen starter umiddelbart og signallampen tennes.
6. Trykk med hånden på beholderlokket i begynnelsen av prosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket. Vær oppmerksom på at beholderen komprimeres litt i løpet av vakuumprosessen. Du kan derfor høre en knakelyd. Dette er normalt og påvirker ikke resultatet.
7. Apparatet stopper automatisk når tilstrekkelig vakuumtrykk er oppnådd. Da slukkes Canister-lampen og vakuumprosessen er ferdig.
8. Trykk med hånden på lokket, og dra vakuumslangen ut fra lokket. Vær nøye med å kontrollere at låsen på lokket peker mot SEAL før du drar ut slangen.
9. For å teste resultatet kan du prøve å løfte på lokket.
10. Vri låsen på lokket fra SEAL til OPEN for å åpne lokket på vakuumbeholderen. Deretter kan du løfte av lokket.
11. Vakuumbeholderen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer under Rengjøring og vedlikehold.
12. **OBS!** Vakuumbeholder og lokk skal ikke brukes i mikrobølgeovn.

Hvis vakuumprosessen ikke lykkes, kan det skyldes følgende:

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

Marinering med vakuumtrykk

Marineringsprosessen går raskere hvis den utføres med vakuumtrykk, fordi vakuumtrykket åpner porene i råvarene slik at marinaden absorberes fortere. Det betyr at marineringen bare tar noen minutter i stedet for timer.

Marinering i vakuumpose

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

Marinering i canister (tilbehør 7957)

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

Plasser apparatet på en plan overflate, og sett inn støpselet i et vegguttak.

1. Kontroller at vakuumbeholderen og lokket er rene og tørre.
2. Hell marinaden sammen med fisk/kjøtt i vakuumbeholderen. Vær nøye med å ikke overskride maksnivået. Sett på lokket på vakuumbeholderen.
3. Trykk deretter den ene tilkoblingen fast på apparatets slangetilkobling (E) og den andre enden i hullet på vakuumbeholderens lokk.
4. Kontroller at lokket står i OPEN-posisjon.
5. Trykk deretter på Canister-knappen, og vakuumprosessen starter umiddelbart. Signallampen tennes og vakuumprosessen starter. Trykk med hånden på beholderlokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket. Apparatet stopper automatisk når tilstrekkelig vakuumtrykk er oppnådd.
6. La de marinerte råvarene hvile under vakuumtrykk i beholderen i 30 sekunder.
7. Vri låsen på lokket til «OPEN» og trykk på utløserknappen (F) for å slippe inn luft i beholderen. Vri deretter låsen tilbake til «SEAL» og gjenta punkt 4 til 8 fire ganger for å få best resultat.
9. Etter 4. gang, vrid du låsen på lokket til SEAL og lar råvarene marineres under vakuumtrykk i 20 minutter. Dette gjør at marinaden lettere trenger inn i råvaren.
10. Trykk med hånden på lokket, og dra vakuumslangen ut fra lokket. Vri låsen på lokket fra SEAL til OPEN for å åpne lokket på vakuumbeholderen. Deretter kan du løfte av lokket.

Veiledning for klargjøring av forskjellige råvarer

Kjøtt og fisk:

For å oppnå best mulig resultat bør råvarene førfrysas 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 kjøttet/fisken og poseåpningen. Vær nøye med at papiret ikke havner i forseglingen. 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 førfrysas 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.

Anbefalinger ved oppbevaring

Type råvare	Oppbevaring	Anbefalt oppbevaringstilbehør	Holdbarhet med vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
Kjøtt og fisk				
Oksekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lammekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fugl	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kjøttdeig	Fryser	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumboks	4-8 måneder	1-2 uker
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumboks	4-8 måneder	1-2 uker
Grønnsaker				
Asparges	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder

Brokkoli	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Mais	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Erter	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Kjøleskap	Vakuumboks	2 uker	3-6 dager
Frukt				
Aprikos	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Plommer	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Fersken	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Bringebær	Kjøleskap	Vakuumboks	1 uke	1-3 dager
Bjørnebær	Kjøleskap	Vakuumboks	1 uke	1-3 dager
Jordbær	Kjøleskap	Vakuumboks	1 uke	1-3 dager
Blåbær	Kjøleskap	Vakuumboks	2 uker	3-6 dager
Tranebær	Kjøleskap	Vakuumboks	2 uker	3-6 dager
Bakverk				
Bagels	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Brød	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkaker	Romtemp.	Vakuumboks	3-6 uker	1-2 uker
Kjeks	Romtemp.	Vakuumboks	3-6 uker	1-2 uker
Kolonialvarer				
Gryn	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Pasta	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Ris	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Mel	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Sukker	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	6 måneder
Nøtter				
Mandler	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder

Kaffepulver	Romtemp.	Vakuumpose/ vakuumboks	5-6 måneder	1 måned
Væske				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	3-6 måneder
Stuing	Fryser	Vakuumpose/ vakuumboks	1-2 år	3-6 måneder

Rengjøring og vedlikehold

Dra alltid ut støpselet før rengjøring og vedlikehold.

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 (C), vakuumkanalen (D) og pakningen (B) 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, må du vrenge dem og legge dem i den øverste skuffen i oppvaskmaskinen, slik at hele posens overflate kommer i kontakt med vann.
- La vakuumposene tørke ordentlig etter rengjøring.

OBS! På grunn av smittefare må du aldri gjenbruke vakuumposer som har inneholdt rått kjøtt, rå fisk eller fett. Poser som har vært brukt i mikrobølgeovn eller som har vært i kokende vann, må aldri gjenbrukes.

Oppbevaring

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

Problem	Årsak/løsning
Det skjer ingenting når jeg prøver å vakuumforsegle 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).

<p>Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.</p>	<p>Apparatet har en innebygd vakuumsensor. Apparatet bytter ikke til forseglingsmodus hvis det ikke er oppnådd tilstrekkelig trykk under vakuumprosessen.</p> <p>Kontroller forseglingsremsen, og ta bort eventuell skitt.</p> <p>Kontroller pakningen. Hvis den er ødelagt, må den byttes ut med ny.</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.</p> <p>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>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.</p> <p>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. 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 forseglingsselementet.</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 forseglingsselementet avkjøles i noen minutter.</p> <p>Bruk bare poser og rulleplast fra OBH Nordica.</p>

Avlevering av apparatet



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

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

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

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

Vilkår og unntak

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

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

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

Lovbestemte forbrukerrettigheter

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

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

Groupe SEB Norway AS

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

Tekniske data

OBH Nordica 7965
220–240 V~, 50 Hz
100 W

Startpakke

Dette apparatet inneholder en startpakke som består av følgende:
1 x plastrull – 3 m x 28 cm
5 x vakuumposer – 28 cm x 40 cm

Følgende tilbehør kan kjøpes der du kjøpte apparatet:

Rulleplast 2 ruller: 3 m x 22 cm modellnr. 7953
Rulleplast 2 ruller: 3 m x 28 cm modellnr. 7954
Vakuumposer 50 stk., 22 x 30 cm modellnr. 7955
Vakuumposer 35 stk., 28 x 40 cm modellnr. 7956



Rett til fortløpende endringer forbeholdes.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta 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, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
16. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
17. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
18. Mikäli laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Kiitos, että valitsit tämän tyhjiöpakkauslaitteen,

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

Happi on tuoreiden elintarvikkeiden pahin vihollinen!

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

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

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

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

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

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

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot.

Tärkeää!

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

Jos jääkaapin lämpötila on pitkäkhön 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 3

1. **Canister-painike** – tyhjiöastiassa tapahtuvan tyhjiöinnin käynnistyspainike
 2. **Seal-painike** – saumauksen käynnistämispainike
 3. **VAC/Seal/Stop-painike** – tyhjiöinnin ja saumauksen käynnistys- ja keskeytyspainike
- A. **Tyhjiöintilokero** – pussin avoin pää asetetaan tyhjiöintilokeroon. Ilma imetään pussista ja mahdollinen pussista tuleva neste jää tyhjiöintilokeroon.
 - B. **Ylempi/alempi tiiviste** – estää ilman vuotamisen.
 - C. **Kumilista** – tasoittaa tyhjiöpussin, kun se tyhjiöidään ja saumataan
 - D. **Saumausvastus/teflonteippi** – saumaa pussin.
 - E. **Letkuliitäntä** – tarvitaan astioiden ja pullojen sulkemisessa.
 - F. **Vapautuspainike** – päästää sisään ilmaa kannen avaamisen helpottamiseksi silloinkin, kun tyhjiöastiassa
 - G. **Letku** - astioiden tyhjiöimiseksi.

HUOM! Voit avata ja sulkea kannen painamalla sen riippulukkojen symboleilla merkittyä reunaa.

Käyttäminen

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 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.
2. Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumausvastuksen (D) päälle ja tyhjiöintilokeroon (A). Varmista, että koko lyhyt sivu ylettyy tyhjiöintilokeroon.

3. Sulje kansi painamalla sitä molemmin käsin. Käynnistä saumaaminen painamalla SEAL-painiketta. Merkkivalo syttyy muutaman sekunnin kuluttua. Kun merkkivalo sammuu, saumaus on valmis. Huomaa, että laitteesta kuuluu ääntä, kun saumaaminen alkaa. Saumaaminen päättyy vasta kun merkkivalo sammuu.
4. Avaa kansi painamalla sitä molemmin käsin. Joskus kansi on vaikea avata tyhjiön vuoksi. Tällöin voit avata laitteen kannen ja irrottaa tyhjiöidyn pussin painamalla vapautuspainiketta (F).

Tärkeitä tyhjiöintivinkkejä

- Älä laita tyhjiöpussiin liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkä pussi ei sulkeudu kunnolla.
- Venyttä 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 on suositeltavaa pakastaa ennen tyhjiösäilömistä pakastuksen kestävässä astiassa. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien aineiden tyhjiöinnin yhteydessä voi käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten aineiden tyhjiöinnin yhteydessä aineiden ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu saumauskohtaan.
- 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.

Tyhjiöinti

Tyhjiöintipussin tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja työnnä pistoke pistorasiaan.
2. Aseta tyhjiösäilöittävä elintarvike tyhjiöpussiin ja jätä sisällön ja tyhjiöpussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai pussirullia.
3. Varmista, että tyhjiöpussin suu on puhdas, kuiva ja täysin poimuton.
4. Aseta tyhjiöpussin suu saumausvastuksen (D) päälle ja tyhjiöintilokeroon (A). Varmista, että koko lyhyt pää on tyhjiöintilokerossa ja että se ei peitä letkuliitäntää.
5. Sulje kansi painamalla sitä molemmin käsin. Paina VAC/Seal/Stop-painiketta (3), jolloin merkkivalo syttyy. Ilman imeminen pussista alkaa muutaman sekunnin kuluttua. Kun tyhjiöinti on valmis, merkkivalo sammuu ja pussi saumataan. Seal-merkkivalo syttyy. Kun tämä merkkivalo sammuu, saumaus on valmis.
6. Avaa kansi painamalla sitä molemmin käsin. Joskus kansi on vaikea avata tyhjiön vuoksi. Tällöin voit avata laitteen kannen ja irrottaa valmiin pussin painamalla vapautuspainiketta (F).

Huomaa: Tämä laite saa aikaan voimakkaan tyhjiön tyhjiöimisen aikana. Jotta herkät elintarvikkeet eivät menisi piloille voimakkaan tyhjiön vaikutuksesta, tyhjiöpussia kannattaa tarkkailla tyhjiöimisen aikana. Voit halutessasi keskeyttää toiminnon milloin tahansa painamalla VAC/Seal/Stop-painiketta.

7. Pyyhi tyhjiötilokeroon (A) mahdollisesti joutuneet ainesosat ja neste pois jokaisen tyhjiöntikerran jälkeen.
8. Varmista, ettei laitteeseen pääse imeytymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Tyhjiöpussin sisällön sulatus ja kuumennus

OBH Nordican tyhjiöpusseja voi kuumentaa mikroaaltouunissa ja hauduttaa vedessä. Jos tyhjiöpussin sisältö halutaan sulattaa tai kuumentaa mikroaaltouunissa, pussi avataan leikkaamalla siitä yksi kulma pois, jotta sen sisään pääsee ilmaa. Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle poreilevan kuumassa vedessä. Vesi ei saa kiehua voimakkaasti.

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

Tyhjiöastian (mallinumero 7957) tyhjiöinti

Aseta laite tasaiselle alustalle ja työnnä pistoke pistorasiaan.

1. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
2. Aseta raaka-aineet tyhjiöastian mutta älä ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
3. Paina sen jälkeen letkun toinen liitin laitteen letkuliitántään (E) ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
4. Kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.
5. Paina Canister-painiketta, jolloin tyhjiöintiprosessi käynnistyy heti ja merkkivalo syttyy.
6. Paina astian kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa. Huomaa, että astiaan syntyy tyhjiöinnin aikana jonkin verran painetta, minkä seurauksena astia saattaa natista. Tämä on aivan normaalia, eikä sillä ole vaikutusta tyhjiöinnin lopputulokseen.
7. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu. Sen jälkeen Canister-valo sammuu, ja tyhjiöintiprosessi on valmis.
8. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista ennen letkun irrottamista, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.
9. Nosta kantta varovasti tarkistaaksesi tyhjiöinnin lopputuloksen.
10. Avaa tyhjiöastian kansi kiertämällä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.
11. Tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestä astianpesukoneessa. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus ja hoito.
12. **HUOM!** Tyhjiöastiaa ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

Tyhjiöintiprosessin epäonnistuminen voi johtua seuraavista syistä:

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

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi

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

Marinointi tyhjiöpussissa

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

Marinointi tyhjiöastiassa (mallinumero 7957)

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

Aseta laite tasaiselle alustalle ja työnnä pistoke pistorasiaan.

1. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaat ja kuivat.
2. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
3. Paina sen jälkeen letkun toinen liitin laitteen letkuliitäntään (E) ja toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
4. Varmista, että kannen lukko on OPEN-asennossa.
5. Paina tämän jälkeen Canister-painiketta, jolloin tyhjiöintiprosessi käynnistyy heti. Merkkivalo syttyy ja tyhjiöiminen alkaa. Paina astian kantta kädellä saumaamisen alkaessa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa. Laite pysähtyy automaattisesti, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.
6. Anna marinoitujen aineiden levätä astiassa tyhjiöpaineessa 30 sekunnin ajan.
7. Kierrä kannen lukko OPEN-asentoon ja päästä ilmaa tyhjiöastian painamalla vapautuspainiketta (F). Parhaan tuloksen saat kääntämällä lukon SEAL-asentoon ja toistamalla kohtien 4–8 toimet neljä kertaa.
9. Kierrä neljännen kerran jälkeen kannen lukko SEAL-asentoon ja anna aineiden marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään ainekseen helpommin.
10. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Avaa tyhjiöastian kansi kiertämällä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN. Sen jälkeen voit nostaa kannen irti.

Eri raaka-aineiden valmistusohjeita

Liha ja kala:

Parhaaseen lopputulokseen päästään, kun raaka-aineita pakastetaan noin 1–2 tunnin ajan ennen tyhjiöintiä. Tällöin niiden mehukkuus ja koostumus säilyvät parhaiten. Ellei elintarviketta ole mahdollista pakastaa etukäteen, lihan tai kalan sekä pussin suun väliin on suositeltavaa asettaa pala talouspaperia. Varmista, ettei paperia pääse saumauskohtaan. Huomaa, että tyhjiöity nautanliha voi näyttää tavallista tummemmalta, koska happea poistetaan prosessin aikana.

Vihannekset:

Kaikki 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. **HUOMI** 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 jäätynyt kokonaan. Irrota jäätynyt 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.
- Tyhjiösäilötyt tuoretuotteet tulee jäähdyttää tai pakastaa välittömästi. Niitä ei saa säilyttää huoneenlämmössä.
- Lämmitetyt tai sulatetut elintarvikkeet on käytettävä välittömästi.
- Avatut säilykkeet ja tehtaalla tyhjiöity ruoka voidaan tyhjiöidä uudelleen. Noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita ja säilytä elintarvikkeet suositusten mukaisesti.
- Älä syö sulatettuja elintarvikkeita, joita on pidetty huoneenlämmössä yli viiden tunnin ajan.
- Levitä tyhjiöpussit tasaisesti jääkaappiin tai pakastimeen, jolloin ne jäähtyvät nopeammin.
- Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä.

Säilytys suosituksia

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

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

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

Puhdistaminen ja kunnossapito

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja kunnossapitoa.

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 (D), tyhjiölokero (A) ja tiiviste (B) 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.

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

Säilytys

Säilytä laite tasaisella alustalla lasten ulottumattomissa.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Ongelman syy ja ratkaisu
Kun yritän tyhjiöidä pussin, mitään ei tapahdu.	Varmista, että pistoke on työnnetty pistorasiaan. Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut. Varmista, että tyhjiöpussi on sijoitettu laitteeseen oikealla tavalla (katso edellä annettuja ohjeita).
Kumilista irtoaa.	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).
Laite ei saumaa tyhjiöpussia tyhjiöimisen päätteeksi	Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiöanturi. Laite ei ala saumata pussia, ellei tyhjiöimisen aikana ole saavutettu riittävää tyhjiötä. Tarkista kumilista ja poista mahdollinen lika. Tarkista tiiviste. Jos se on vaurioitunut, vaihda sen tilalle uusi tiiviste. 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. 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>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.</p> <p>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 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. Tällöin pussista voi leikata pois palan pussin lyhentämiseksi.</p>
<p>Pussiin tulee ilmaa saumauksen jälkeen.</p>	<p>Pussin reuna voi vuotaa esimerkiksi poimujen, murujen tai ruoan takia. Avaa pussi uudelleen ja pyyhi pussin suun sisäpuoli puhtaaksi. Venytä pussin suuta, ennen kuin asetat sen saumausvastuksen päälle.</p> <p>Hedelmistä ja vihanneksista voi vapautua luonnollisia kaasuja. Hävitä pussi sisältöineen, jos epäilet, että elintarvikkeet ovat pilalla.</p> <p>Tarkista, onko pussissa reikä. Älä tyhjiöi kovia, teräväreunaisia aineksia (esimerkiksi pähkinänkuoria), vaan kääri ne talouspaperiin ennen tyhjiöintiä.</p>
<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>

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

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

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

Ehdot ja rajoitukset

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

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

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

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

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

Groupe SEB Finland OY

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

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7965
220-240 V~, 50 Hz
100 W

Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:
1 pussirulla, koko 3 m x 28 cm
5 tyhjiöintipussia, koko 28 x 40 cm

Seuraavia tarvikkeita on saatavana laitteen myyneestä kaupasta:

2 pussirullaa, koko 3 m x 22 cm	mallinnumero 7953
2 pussirullaa, 3 m x 28 cm	mallinnumero 7954
50 kpl tyhjiöpusseja, koko 22 x 30 cm	mallinnumero 7955
35 kpl tyhjiöpusseja, koko 28 x 40 cm	mallinnumero 7956



Oikeus muutoksiin pidätetään.

Safety instructions

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

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

Congratulations with your new appliance!

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

Oxygen is the worst enemy of fresh food!

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

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

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

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

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

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

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

Important!

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

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

Main components - see image on page 3

1. **Canister button** – start button for vacuum packing in a canister
 2. **Seal button** – button to start the sealing process
 3. **VAC/Seal/Stop button** – button for starting vacuum packing/sealing and stopping.
-
- A. **Vacuum channel** – place the open end of the bag in the vacuum channel. The air is sucked out of the bag and the vacuum channel captures any fluid from the bag.
 - B. **Top/Bottom gasket** – prevents air leaks.
 - C. **Rubber strip** – smooths out the bag during vacuum packing/sealing
 - D. **Sealing unit/Teflon tape** – seals the vacuum bag.
 - E. **Hose connection** – for canister and bottle closure.
 - F. **Release button** – Releases air to make it easier to open the lid or when marinating in a canister).
 - G. **Hose** - for canister use.

NOTE! Press the corner of the lid marked with padlock symbols to open and close the lid.

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 the scissors to cut the plastic to the length you require. Adjust the length so that there is at least 7 cm of space between the bag's contents and the opening of the vacuum bag. Only use plastic rolls from OBH Nordica.
2. Then place the short end of the plastic over the sealing unit (D) and down into the vacuum channel (A), make sure the entire short end reaches down into the vacuum channel.

3. Close the lid by pushing it down with both hands. Start the sealing process by pressing the SEAL button. After a few seconds, the indicator light comes on. Once the indicator light goes out, sealing is complete. Note that the appliance makes a noise at the start of the sealing process. However, the sealing process is not complete until the light goes out.
4. Open the lid by pushing it down with both hands. In some cases, the vacuum may make it difficult to open the lid. If that happens, press the release button (F) to open the appliance lid and remove the ready vacuum bag.

Important tips when vacuum packing

- Do not put too many ingredients in the vacuum bag. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the vacuum bag is dry in the bag opening, as the bag will not be properly sealed otherwise.
- Extend the bag opening before it is placed against the sealing unit to remove any folds and unevenness.
- Do not place sharp objects such as fish bones and hard shells in the vacuum bag as they 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, we recommend that liquid contents be frozen in freezer-resistant containers 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, some paper towels can be placed between the contents and the bag opening. When vacuum packing flour, grain and other powder contents, a coffee filter can be placed between the contents and the bag opening. Make sure the paper/filter is not placed in the seal.
- 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 7 cm between the contents and the opening of the vacuum bag. Only use vacuum bags/plastic rolls from OBH Nordica.
3. Make sure the opening of the vacuum bag is clean, dry and free from folds.
4. Place the opening on the vacuum bag over the sealing unit (D) and down into the vacuum channel (A). Make sure that all of the short end reaches down into the vacuum channel and that it covers the air hose connection.
5. Close the lid by pressing on it with both hands. Press the VAC/Seal/Stop button (3). The indicator light comes on. A vacuum builds up and after a few seconds. You can see how the air is sucked out of the bag. Once the vacuum process is complete, the VAC/Seal/Stop indicator light goes out and the appliance starts the seal the bag. The Seal indicator light comes on. When this indicator light goes out, sealing is complete.
6. Open the lid by pushing it down with both hands. In some cases, the vacuum may make it difficult to open the lid. If that happens, press the release button (F) to open the appliance lid and remove the packed vacuum bag.

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

7. Dry off any liquid and particles in the vacuum channel (A) after each vacuum packing.
8. Be sure that no liquid is sucked into the appliance.
Damage arising from this is not covered by the right of return.

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 and can also be simmered in water. Open the bag by cutting off a corner of the bag so that air can enter if the vacuum bag is to be thawed/warmed in a microwave oven. The bag can be 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.

Vacuum packing with canister (accessory 7957)

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

1. Make sure the vacuum canister and its lid are clean and dry.
2. Place the produce in the vacuum canister, but do not exceed the maximum level. Put lid on the vacuum canister.
3. Then push the one connector on to the appliance's hose connection (E) and the other end in the hole on the vacuum canister's lid.
4. Turn the lid's lock to the "SEAL" position.
5. Push the Canister button and the vacuum packing process begins immediately.
6. Push the lid onto the canister with your hand at the beginning of the process to avoid air leakage between the vacuum canister and lid. Note that the canister is compressed somewhat during the vacuum process, which may cause a creaking noise to arise. This is normal and nothing that affects the results.
7. The appliance automatically stops when enough vacuum pressure has been achieved. The canister light then turns off and the vacuum process is completed.
8. Push on the top with your hand and pull the vacuum hose out of the top. Be careful to make sure that the lid's lock points to "SEAL" before pulling out the hose.
9. To test the result, try lifting the lid.
10. Turn the lid's lock from "SEAL" to "OPEN" to open the vacuum canister's lid. You can then lift off the lid.
11. The vacuum canister can be cleaned and washed in a dishwasher (not the lid) after use. Read more under "Cleaning and maintenance".
12. **NOTE!** The vacuum canister and lid may not be used in a microwave oven.

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

- there is liquid/food under the edge of the lid. Always make sure that the canister and the lid's edges are dry and clean.
- liquid/food has entered the adapter. If so, the adapter must be scrapped.
- the hose is leaking in one of the ends. Check that they form a seal around the connections.
- food particles are stuck under the grey rubber strip in the middle of the lid. Carefully lift it off and clean it.

- when vacuum packing in a canister, the lid of the appliance must be kept closed.

Marinating under vacuum pressure

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

Marinating in a vacuum bag

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

Marinating in a canister (accessory 7957)

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

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

1. Make sure the vacuum canister and its lid are clean and dry.
2. Place the marinade together with fish/meat in the vacuum canister; be careful to not exceed the maximum level. Put the lid on the vacuum canister.
3. Then push the one connector on to the appliance's hose connection (E) and the other end in the hole on the vacuum canister's lid.
4. Make sure that the lid's lock is in the "OPEN" position.
5. Then press the Canister button. The vacuum process starts immediately. The indicator light comes on and the vacuum process begins. Push the lid onto the canister with your hand at the beginning of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum canister and lid. The appliance automatically stops when enough vacuum pressure has been achieved.
6. Let the marinated produce rest under vacuum pressure in the canister for 30 seconds.
7. Turn the lid's lock to "OPEN" and press the release button (F) to let air into the canister. Then turn the lock back to "SEAL" and repeat points 4 to 8 four times for best results.
9. After the fourth repetition, turn the lid's lock to "SEAL" and let the produce marinate under vacuum pressure for 20 minutes. This makes it easier for the marinade to permeate the produce.
10. Push the lid on with your hand and pull the vacuum hose out of the lid. Turn the lid's lock from "SEAL" to "OPEN" to open the vacuum canister's lid. You can then lift off the lid.

Preparation guide for various kinds of produce

Meat and fish:

For the best results, the produce should be pre-frozen for around 1-2 hours before they are vacuum packed to retain succulence and texture. If it is not possible to pre-freeze the produce, place a paper towel between the meat/fish and the bag opening. Be careful that the paper does not end up in the seal. Note that beef may look darker when it has been vacuum packed since the oxygen is removed during the process.

Vegetables:

Vegetables should be blanched before they are vacuum packed since all vegetables emit gases during storage. 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 refrigerated promptly or frozen; do not store them at room temperature.
- Produce that has been warmed or thawed should be consumed promptly.
- 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 freeze so that they are cooled faster.
- Note that vacuum packaging is not the same as preservation.

Recommendations for storing

Type of raw material	Storing	Recommendation storage accessory	Shelf-life at vacuum packing	Shelf-life without vacuum packing
Meat and fish:				
Beef	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Pork	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Lamb	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Poultry	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Forcemeat	Freezing	Vacuum bag	1 year	4 months
Fish	Freezing	Vacuum bag	2 years	6 months
Cheese				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	Vacuum bag/ vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables				
Asparagus	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Broccoli	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Cabbage	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Sweet corn	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Peas	Freezing	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Lettuce/ spinach	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Fruit:				
Apricots	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Plums	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Peaches	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Nectarines	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Berries				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blackberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Bread and cakes				
Bagels	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Bread	Freezing	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Cookies	Room temperature	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits	Room temperature	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks

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

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance prior to cleaning and maintenance.

Cleaning the appliance

- Do not dip the appliance or its cord into water or other liquids.
- Do not use scouring cleaners as the material 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 (D), vacuum channel (A) and gasket (B) by wiping them 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 or have been simmered in water.

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/cover before sealing is begun. Dirt or liquids in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe 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.</p> <p>Check that the gaskets are whole, clean and positioned correctly.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with a little air and then lowering it into water. If bubbles come from the bag, it is leaking. Reseal the bag or use a new one. Only use vacuum bags from OBH Nordica.</p> <p>Check if there are holes in the vacuum bag. Do not vacuum pack contents that can damage the bag (such as fish bones, hard shells, etc.).</p> <p>It is recommended to leave around 7 cm between the produce and the bag opening. But if there is too much air between the produce and the bag opening, it may be difficult to get all the air out of the bag during the vacuum 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>

Disposal of the appliance



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

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

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

Conditions & Exclusions

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

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

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

Consumer Statutory Rights

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical Data

OBH Nordica 7965

220-240V~, 50 Hz

100 W

Starter package

This appliance includes a starter package that contains the following:

1 x Food Sealer roll – 3 m x 28 cm

5 x vacuum bags – 28 cm x 40 cm

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

Food Sealer roll 2 rolls: 3 m x 22 cm

Model No. 7953

Food Sealer roll 2 rolls: 3 m x 28 cm

Model No. 7954

Vacuum bags 50 pcs, 22x30 cm

Model No. 7955

Vacuum bags 35 pcs, 28x40 cm

Model No. 7956



We reserve the right to make changes without notice.



SE/SB/7965/231118