



# OBH NORDICA

## Food Sealer Prestige

Keep your food tasty and fresh up to 5 times longer



**5x  
LONGER**

Keeps food tasty and fresh up to 5 times longer



Protects food against freezer burns

**MOIST  
AND  
DRY**

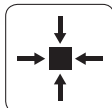
Suitable for both moist and dry food

**ANTI-  
CRUSH**

"Anti-Crush" setting for fragile food types



Easy to operate



Compact design





Bruksanvisning – svenska..... sida	3 – 16
Brugsanvisning – dansk ..... side	17 – 30
Bruksanvisning – norsk..... side	31 – 43
Käyttöohjeet – suomi..... sivu	44 – 57
Instruction manual – english ..... page	58 – 71





## OBH Nordica Food sealer – Prestige

### Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
9. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
10. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten får endast användas under uppsyn.
12. Rör inte värmeelementet när detta är varmt.
13. Se till så att inte vätska sugas in i apparatens pumpsystem.
14. Använd endast originaltillbehör från OBH Nordica.
15. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
16. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
17. Apparaten är endast för privat bruk.





## 18. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

### Grattis till ditt köp!

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

### Syre är färskas livsmedels värsta fiende!

Den största orsaken till att livsmedel förlorar näringsvärde, konsistens, smak och kvalitet är syre. Syre orsakar också frysskador på livsmedel som förvaras i frysen och möjliggör utvecklingen av mikroorganismer. Det är därför användningen av konventionella förvaringsmetoder så som förvaring i vanliga plastpåsar och behållare inte är optimala, eftersom de i själva verket kapslar in luften tillsammans med livsmedlet.

Vakuumpackning avlägsnar syret och därigenom förseglas smaken och livsmedlet hålls fräscht längre. Att avlägsna syre och förvara livsmedel rätt i antingen kyl eller fryn kan också hämma tillväxten av mikroorganismer som senare kan utvecklas till mögel, jäst och bakterier.

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

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

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

Du kommer också att spara tid när du använder Food Sealer för marineringsprocessen av kött och fisk. Vakuumpackning öppnar köttet/fiskens porer så att marineringsprocessen endast tar några minuter istället för timmar.

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

### Viktigt!

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

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

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

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





## Innan användning

Innan apparaten tas i bruk för första gången bör du läsa igenom bruksanvisningen noggrant och spara den till framtida bruk.

## Apparatens delar

1. VACUUM + SEAL/CANCEL knapp.
2. FOOD – Dry, Moist knapp
3. VACUUM PRESSURE – Normal, Anti Crush knapp
4. SEAL knapp
5. LED indikatorer
6. Canister switch
7. Frigöringsknappar
8. Slanganslutning
9. Förseglingsremsa - löstagbar
10. Vakuumkanal
11. Undre packning - löstagbar
12. Övre packning
13. Element för försegling
14. Låshakar



## Användning

### Göra en vakuumpåse av rullplast

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

- 

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.**
- 

Lägg den ena kortänden av plasten över förseglingsremsan (9), se till att hela kortänden ligger över förseglingsremsan.



3.



Stäng locket (15) och tryck hårt tills du hör ett klick från båda sidor av apparaten.

4.



Tryck på SEAL knappen (4) för att starta förseglingen, den blå signallampen tänds.

5. När SEAL knappens signallampa slocknar är förseglingen klar.

6.



Tryck in frigöringsknapparna (7) på var sida om apparaten för att öppna locket till apparaten. Ta ur den nu färdiga vakuumpåsen. Vakuumpåsen är nu klar att använda till vakuutförslutning.

**Notera:** vänta minst 20 sekunder mellan varje användning. Om SEAL knappen aktiveras för tidigt blinkar signallampen och försegling är ej möjlig.

### Viktiga tips vid vakuutförslutning

- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är torr vid påsöppningen eftersom våta påsar kan vara svåra att försluta.
- Sträck påsöppningen innan den läggs mot förseglingsremsan (9) för att få bort eventuella veck och ojämnheter.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen. Använd vakuumbehållare till detta ändamål.
- Under vakuutförslutningsprocessen kan vätska och andra partiklar oavsiktligt hamna i vakuumpumpen, vilket kan medföra att pumpen sätts igen och att apparaten tar skada. För att förhindra detta rekommenderar vi att man fryser in flytande innehåll i ett fryståligt kärl innan det vakuumpackas i vakuumpåse eller vakuumbehållare. Notera att om vätska vakuumpackas direkt i en vakuumbehållare utan att förfrysas kan behållaren ta skada och spricka när den ligger i frysen. Se även avsnittet "Förberedelseguide för olika råvaror".
- Ska du vakuumpacka kött eller annat fuktigt innehåll kan man lägga lite hushållspapper mellan innehållet och påsöppningen. Vid vakuumpackning av mjöl, gryn och annat pulverinnehåll kan man lägga ett kaffefilter mellan innehållet och påsöppningen. Se till att inte pappret/filtret placeras i förslutningen.







- Notera att vakuumpackade färskvaror måste förvaras i kyl eller frys. Kom ihåg att vakuumförslutning inte är samma sak som konservering utan endast förlänger hållbarheten.
- Tänk på att livsmedel som har hög fetthalt kan härskna om de förvaras för varmt.
- Vakuumpackning av frukt och grönsaker som t ex äpplen, bananer, potatis och rotfrukter förlänger inte dess hållbarhet om de inte skalas först.

### Vakuumförslutning av vakuumpåse

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Dry och Normal tänds).
2. Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse men 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 förseglingsremsan (9) och i vakuumkanalen (10). Se till att slanganslutningen (8) inte täcks av vakuumpåsen.

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

6. Tryck på FOOD knappen (2) för att välja "Dry" för torrt innehåll, eller "Moist" för flytande/fuktigt innehåll. Om man väljer "Moist" förlängs förslutningstiden något för att försäkra att påsen blir ordentligt förseglad, även om lite fukt kommit emellan de förseglade lagren.
7. Välj därefter vakuumtryck beroende på vad som ska vakuumpackas genom att trycka på **VACUUM PRESSURE** knappen (3) tills önskad **LED** indikator tänds: välj "Normal" för normalt vakuumtryck, eller "Anti Crush" för ömtåligt innehåll och ett skonsammare vakuumtryck. "Anti Crush" inställningen är särskilt användbar för mjuka och känsliga råvaror.
8. Tryck på **VACUUM+SEAL/CANCEL** knappen (1), signallampan tänds. Vakuumförslutningen påbörjas nu automatiskt.

**Notera: Denna apparat uppnår ett mycket högt vakuumtryck under vakuumförslutningsprocessen. För att undvika att ömtåligt innehåll förstörs av det höga trycket, håll ett öga på vakuumpåsen och tryck på SEAL knappen (4) om du önskar avbryta processen tidigare. Apparaten slutar då pumpa och övergår till att försluta vakuumpåsen.**





9.



När SEAL knappens (4) indikatorlampa slocknar är vakuumsförslutningen klar. Tryck på frigöringsknapparna (7) på båda sidor av apparaten, öppna locket och ta ur den förslutna vakuumpåsen.

**10. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje process för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.**

11. Torka bort eventuell vätska och partiklar i vakuumkanalen (10) efter varje vakuumsförslutning.
12. Var noga med att se till att ingen vätska sugns in i apparaten, skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten.

**Efter avslutad användning, dra ur kontakten ur vägguttaget. Tryck inte ner apparatens lock så att det låses, detta för att undvika att packningarna deformeras, vilket kan påverka apparatens funktion.**

#### **Upptining och uppvärmning av vakuumpackat innehåll i vakuumpåse**

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

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

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

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

#### **Vakuumsförslutning av vakuumbehållare**

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

4.



Öppna apparatens lock. Tryck fast den ände av vakuumslangen med störst koppling på apparatens slanganslutning (8). Den andra änden trycks ner i hålet på vakuumbehållarens lock.







5. Vrid lockets lås till "SEAL" positionen.



6. Tryck på knappen placerad snett ovanför slanganslutningen under locket på apparaten märkt "Canister switch" (6). Vakuumsförslutningen påbörjas direkt.

7. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.



8. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts.  
9. Tryck med handen på locket och dra ur vakuumslangen från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du drar ur slangen.  
10. För att testa vakuumsförslutningen, prova att lyfta på locket.

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



12. Låt apparaten vila 1 minut mellan varje användning för att undvika överhettning.  
13. Vakuumbehållaren kan rengöras och diskas i diskmaskin (ej locket) efter användning. Läs mer under "Rengöring och underhåll".  
**14. Obs!** Vakuumbehållare och lock får inte användas i mikrovågsugn.

### Marinera under vakuumtryck

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

### Marinering i vakuumpåse

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





## Marinering i vakuumbehållare

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

1. Placera apparaten på en plan yta och anslut kontakten till ett vägguttag (signallamporna Dry och Normal tänds).
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Håll marinad tillsammans med fisk/kött i vakuumbehållaren, var noga med att inte överskrida maxnivån. Sätt på locket på vakuumbehållaren.
4. Öppna apparatens lock. Tryck fast den ände av vakuumslangen med störst koppling på apparatens slanganslutning (8). Den andra änden trycks ner i hålet på vakuumbehållarens lock.
5. Se till att lockets lås står i position "OPEN".
6. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
7. Tryck på knappen placerad snett ovanför slanganslutningen under locket på apparaten märkt "Canister switch" (6). Vakuumförslutningen påbörjas direkt.
8. Apparaten stoppar automatiskt när tillräckligt vakuumtryck uppnåtts.
9. Låt det marinerade köttet/fisken vila i 30 sekunder i behållaren under vakuumtryck.
10. Tryck på höger frigöringsknapp (7) i ca 5 sekunder för att släppa in luft i behållaren.
11. Upprepa sedan punkt 7-10 ovan 4 gånger för bästa resultat.
12. Efter den 4:e upprepningen, vrid lockets lås till "SEAL" och låt köttet/fisken marinera under vakuumtryck i ca 20 minuter. Detta gör att marinaden lättare tränger in i köttet.

## Förberedelseguide för olika råvaror

### Kött och fisk:

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

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

### Grönsaker:

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

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

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

### Bladgrönsaker:

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





### **Frukt:**

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

### **Bakverk:**

Om du vill vakuumpacka mjuka bakverk rekommenderas att du använder en vakuumbehållare så att dess form bevaras. Om du däremot vill använda vakuumpåse bör du förfrys bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdegår, pajer och kakmixer för senare användning.

### **Hårdost:**

För att hålla osten färsk, vakuumpacka den om du inte ska använda den på ett par dagar. Ta en extra stor vakuumpåse så kan du återanvända påsen om du vill vakuumpacka samma ost igen. **Obs!** Mjuk ost bör inte vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

### **Pulver och mjöl:**

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

### **Snacks:**

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

### **Vätska:**

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

### **Generella regler vid hantering av livsmedel**

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





## Rekommendationer vid förvaring

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





Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socker	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
<b>Nötter</b>				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
<b>Kaffe</b>				
Kaffeböner	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Kaffeböner	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	5-6 månader	1 månad
<b>Vätska</b>				
Soppa	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader

### Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

#### Rengöring av apparaten:

- Sänk inte ned apparaten eller dess sladd i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte repande rengöringsmedel då materialet kan ta skada.
- Använd en fuktad trasa och lite mildt diskmedel för att ta bort rester och damm runt apparatens komponenter. Torka torrt med en handduk eller liknande.
- Rengör apparatens undre packning (11) samt förseglingsremsan (9) genom att försiktigt dra loss dem från apparaten. Skölj dem i vatten och låt de torka ordentligt innan de sätts tillbaka. Var noga med att den undre packningen och förseglingsremsan placeras korrekt så att det inte uppstår luftläckage vid användning. Den övre packningen (12) kan torkas av med en fuktig trasa. Skulle en packning gå sönder måste den bytas ut mot ny (finns att beställa från OBH Nordica 08-629 25 00).

#### Rengöring av vakuumpåsar:

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





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

#### Rengöring av vakuumbehållare:

- Vakuumbehållaren kan rengöras i varmt vatten och diskmedel. Själva behållaren kan diskas i den övre korgen i diskmaskin.
- Locket torkas av med en fuktig trasa. **OBS!** Doppa inte locket i vatten.
- Se till att alla delar är helt torra innan återanvändning.

#### Förvaring:

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

#### Problemlösning

Problem	Orsak/lösning
Inget händer när jag försöker vakuumförsluta påsen.	Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag.  Kontrollera om skador uppstått på sladden.  Kontrollera att vakuumpåsen är placerad på rätt sätt i apparaten (se tidigare instruktioner).
Apparaten förseglar inte vakuumpåsen efter vakuumprocessen.	Det finns en inbyggd vakuumsensor i apparaten. Apparatens slår inte om till försegling om inte tillräckligt tryck uppnåtts under vakuumprocessen.  Kontrollera förseglingsremsan och ta bort eventuell smuts.  Kontrollera packningarna och ta ur den undre för rengöring vid behov. Om de skadats behöver de bytas ut mot nya.  Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny.  Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.





<p>Det finns luft kvar efter vakuumslutningsprocessen.</p>	<p>Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka av påsöppningen/locket innan försegling påbörjas. Smuts eller vätska i påsöppningen kan göra att påsen har svårt att förslutas. Öppna påsen och torka av runt öppningen innan den placeras plant över förseglingsremsan.</p> <p><b>Låt apparaten vila 1 minut mellan varje process för att undvika överhettning och att påsen försluts i förtid.</b></p> <p>Se till att påsöppningen ligger över förseglingsremsan och i vakuumkanalen.</p> <p>Kontrollera att packningarna är hela, rena och sitter korrekt.</p> <p>Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försegla den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförsegla påsen eller använd en ny. Använd endast vakuumpåsar/behållare från OBH Nordica.</p> <p>Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t ex fiskben, hårda skal etc).</p> <p>Det rekommenderas att lämna ca 7 cm mellan råvaran och påsöppningen. Men, om det finns för mycket luft mellan råvaran och påsöppningen kan det bli svårt att få ut all luft från påsen under vakuumslutningsprocessen. Om så är fallet kan man klippa av en bit av påsen för att göra den kortare.</p>
<p>Vakuumpåsen smälter.</p>	<p>Öppna locket på apparaten och låt förseglingsremsan och dess element svalna i några minuter.</p> <p>Använd endast påsar, behållare och rullplast från OBH Nordica.</p>
<p>Vakuumbehållaren går inte att vakuumsluta.</p>	<p>Se till att vakuumslangen är korrekt ansluten till apparaten och locket.</p> <p>Kontrollera att lockets lås är i position "SEAL".</p> <p>Tryck med handen över locket och slanganslutningen i början av förslutningsprocessen så att inte luft läcker ut.</p> <p>Se till att inte vakuumbehållaren skadats. Byt i så fall till en ny behållare.</p> <p>Se till att lockets kant är ren och torr.</p>

### Kassering av förbrukad apparatur



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





### Reklamationsrätt

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

### OBH Nordica AB

Löfströms allé 5  
172 55 Sundbyberg  
Tel 08-629 25 00  
www.obhnordica.se

### Tekniska data

OBH Nordica 7951  
220-240V växelström  
120 watt

### Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:

Rullplast 1 rulle: 3 m x 22 cm  
Rullplast 1 rulle: 3 m x 28 cm  
Vakuumpåsar 5 st, 22x30 cm  
Vakuumpåsar 5 st, 28x40 cm

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

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



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.







## OBH Nordica Food sealer – Prestige

### 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 personer (heriblandt børn fra 8 år og opefter) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er 8 år og opefter og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
9. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
12. Rør ikke ved varmelegemet, når det er varmt.
13. Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatets pumpesystem
14. Apparatet må kun anvendes med originale tilbehørsdele fra OBH Nordica.
15. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.





16. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) 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 råvarer på. Når du først har prøvet at vakuumpakke dine råvarer, vil den blive en uundværlig del af dit køkken.

### **Luft er friske fødevarers værste fjende!**

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

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

Med en Food Sealer fra OBH Nordica sparer du både tid og penge!

OBH Nordica's Food Sealer gør det muligt for dig at opbevare fødevarer op til 5 gange længere end ved konventionelle opbevaringsmetoder. Herved kan du:

- Spare penge ved storkøb, og vakuumpakke til senere brug - der er intet svind.
- 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 marinering af kød og fisk. Vakuumpakning åbner kødets/fiskens porer, hvorved marineringsprocessen kun tager nogle minutter i stedet for timer.

Ved at fjerne luften i emballagen, undgås endvidere frostskaader på råvarerne når de opbevares i fryseren.

### **Vigtigt!**

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

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

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





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

### Før brug

Før apparatet tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og gemmes til senere brug.

### Vakuüm-maskinen består af:


1. VACUUM + SEAL/CANCEL knap
2. FOOD – Dry, Moist knap
3. VACUUM PRESSURE – Normal, Anti Crush knap
4. SEAL knap
5. LED indikatorer
6. Canister switch
7. Udløserknapper
8. Luftindsugning
9. Forseglingsstrimmel - aftagelig
10. Vakuümkanal
11. Nederste pakning - aftagelig
12. Øverste pakning
13. Forseglingselement
14. Låsehager




### Sådan bruges vakuüm-maskinen

#### Fremstilling af vakuümpose af rulle med posemateriale

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

1.  Brug en saks til at klippe posematerialet i den ønskede længde. Tilpas længden, så der er mindst 7 cm mellem posens indhold og vakuümposens åbning. Brug kun posemateriale fra OBH Nordica.

2.  Læg den ene kortsiden af posematerialet over forseglingsstrimlen (9), sørg for at hele kortsiden ligger over forseglingsstrimlen.





3. Luk låget (15) og tryk hårdt ned, indtil der høres et klik fra begge sider af apparatet.



4. Tryk på SEAL knappen (4) for at påbegynde forseglingen – den blå kontrollampe lyser.



5. Når SEAL knappens kontrollampe slukker, er forseglingen klar.

6. Tryk på udløserknapperne (7) på hver side af apparatet for at åbne låget. Tag den færdige vakuumpose ud. Vakuumposen kan nu anvendes til vakuumlukning.



**Bemærk:** Vent mindst 20 sekunder mellem hver forsegling. Hvis SEAL knappen aktiveres for tidligt, vil kontrollampen blinke og forsegling vil ikke være mulig.

### Vigtige råd i forbindelse med vakuumlukning

- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. Lad der være mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og posens åbning.
- Sørg for at vakuumposen er tør ved poseåbningen, da våde poser kan være vanskelige at lukke.
- Stræk poseåbningen, inden den lægges mod forseglingsstrimlen (9) for at fjerne eventuelle folder og ujævnheder.
- Læg ikke skarpe ting såsom fiskeben og hårde skaller ned i vakuumposen, da de kan perforerer posen. Brug i stedet vakuumbeholdere til dette formål.
- Under vakuumpakkeprocessen kan væske og andre partikler utilsigtet havne i vakuumpumpen, hvorved pumpen kan blive tilstoppet og apparatet kan blive beskadiget. For at forhindre dette, anbefales det at fryse flydende indhold i en frysefast beholder, inden det vakuumpakkes, i en vakuumpose eller vakuumbeholder. Bemærk, at beholderen kan blive beskadiget eller sprække, når den ligger i fryseren, hvis væske vakuumpakkes direkte i en vakuumbeholder uden at nedfryses først. Se endvidere afsnittet "Forberedelsesguide ved forskellige råvarer".
- Hvis kød og andet fugtigt indhold skal vakuumpakkes, kan man lægge lidt køkkenrulle mellem indholdet og poseåbningen. Ved vakuumpakning af mel, gryn og lignende ingredienser, kan man lægge et kaffefilter mellem indholdet og poseåbningen. Sørg for at papiret/filteret ikke placeres i lukningen.







- Bemærk at vakuumpakkede friskvarer skal opbevares på køl eller i fryseren. Vakuumpakning er ikke det samme som konservering, men forlænger kun holdbarheden.
- Husk at levnedsmidler med fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Holdbarheden på frugt og grøntsager som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter vil ikke blive forlænget, hvis grøntsagerne ikke skrælles først.

### Vakuumlukning af vakuumpose

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i stikkontakten (kontrollamperne Dry og Normal lyser).
2. Læg indholdet, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose – Der skal være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. **Brug kun vakuumposer/posematerialet fra OBH Nordica.**
3. Sørg for at åbningen på vakuumposen er ren, tør og fri for folder.

4.  Placer vakuumposens åbning over forseglingsstrimlen (9) og mod vakuumkanalen (10). Sørg for at luftindsugningen (9) ikke dækkes af vakuumposen.

5.  Luk låget (15) og tryk hårdt ned til der høres et klik fra begge sider af apparatet.

6. Tryk på FOOD knappen (2) for at vælge "Dry" for tørt indhold eller "Moist" for flydende/fugtigt indhold. Hvis der vælges "Moist" forlænges pakketiden for at sikre, at posen bliver ordentligt forsejlet, selv hvis der er kommet lidt fugt mellem de forseglede lag.
7. Vælg derefter vakuumtryk afhængigt af det, der skal vakuumpakkes, ved at trykke på **VACUUM PRESSURE** knappen (3), indtil ønsket LED indikator lyser: Vælg "Normal" for normalt vakuumtryk eller "Anti Crush" for skrøbeligt indhold og et mere skånsomt vakuumtryk. "Anti Crush" indstillingen er særligt velegnet til bløde og følsomme råvarer.
8. Tryk på **VACUUM+SEAL/CANCEL** knappen (1), hvorefter kontrollampen tænder. Vakuumlukningen påbegyndes nu automatisk.

**Bemærk: Dette apparat opnår et meget højt vakuumtryk under vakuumpakkeprocessen. For at undgå at skrøbeligt indhold beskadiges af det høje tryk, skal man holde øje med vakuumposen og trykke på SEAL knappen (4), hvis processen ønskes afbrudt, inden processen er færdig. Apparatet vil da stoppe med at pumpe og begynder at lukke vakuumposen.**





9.



Når SEAL knappens (4) indikatorlampe slukker, er vakuumlukningen færdig. Tryk på udløserknapperne (7) på begge sider af apparatet, åbn låget og tag den lukkede vakuumpose ud.

10. **Lad apparatet hvile 1 minut hver gang det har været i brug for herved at undgå overophedning og for at undgå, at posen forsejles for tidligt.**

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

**Efter endt brug, tages stikket ud af stikkontakten. Tryk ikke apparatets låg ned, så det låses. Dette for at undgå, at pakningerne ødelægges, hvilket vil påvirke apparatets funktion.**

#### **Optøning og opvarmning af vakuumpakket indhold i vakuumpose**

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

Hvis posen skal optøs/opvarmes i mikrobølgeovn, åbnes posen ved at klippe et af posens hjørner af, så der kan komme luft ind i posen.

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

Poserne må kun anvendes til optøning og opvarmning af mad. Poserne må ikke anvendes til tilberedning af mad.

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

#### **Vakuumlukning af vakuumbeholdere**

1. Placer apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Dry og Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Læg råvarerne i vakuumbeholderen men overskrid ikke det anviste max niveau.

4.



Åbn apparatets låg. Tryk den ende af vakuumslangen med størst kobling fast på apparatets luftindsugning (8). Den anden ende af slangen trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg.





5. Drej lågets lås hen til "SEAL" positionen.



6. Tryk på knappen placeret skråt overfor luftindsugningen under låget på apparatet mærket "Canister switch" (6). Vakuumlukningen påbegyndes med det samme.

7. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.



8. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk.  
9. Tryk med hånden på låget og træk vakuumslangen ud af låget. Sørg for at låsen på låget peger mod "SEAL", når du trækker slangen ud.  
10. For at teste vakuumlukningen, kan man forsøge at løfte låget.

11. Drej lågets lås fra "SEAL" hen på "OPEN" for at åbne vakuumbeholderens låg. Derefter kan du løfte låget af.



12. Lad apparatet hvile 1 minut hver gang apparatet har været i brug og inden det anvendes igen.  
13. Vakuumbeholderen kan rengøres og vaskes i opvaskemaskine (dog ikke låget) efter brug. Læs nærmere under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".  
14. **OBS!** Vakuumbeholdere og låg må ikke anvendes i mikrobølgeovn.

### 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 forhold til timer.

### Marinering i vakuumpose

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





## Marinering i vakuumbeholdere

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

1. Sæt apparatet på en plan overflade og sæt stikket i en stikkontakt (kontrollamperne Dry og Normal lyser).
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, men overskrid ikke det anviste max niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Åbn apparatets låg. Tryk den ende af vakuumslangen med størst kobling fast på apparatets luftindsugning (8). Den anden ende trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens låg.
5. Sørg for at lågets lås står på position "OPEN".
6. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
7. Tryk på knappen placeret skråt overfor luftindsugningen under låget på apparatet mærket "Canister switch" (6). Vakuumlukningen påbegyndes med det samme.
8. Apparatet stopper automatisk, når der er opnået tilstrækkeligt vakuumtryk.
9. Lad det marinerede kød/fisk hvile i 30 sekunder i beholderen under vakuumtryk.
10. Tryk på højre udløserknop (7) i ca. 5 sekunder for at lukke luft ind i beholderen.
11. Gentag derefter punkt 7-10 **fire gange** for at få det bedste resultat.
12. Når punkt 7-10 er gentaget fire gange, drejes lågets lås til "SEAL", hvorefter kødet/fisken kan marineres under vakuumtryk i ca. 20 minutter for at marinaden lettere kan trænge ind i kødet.

## Forberedelsesguide ved forskellige råvarer

### Kød og fisk

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

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

### Grøntsager

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

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

Når vakuumpakkede grønnsager skal fryses, bør de, inden de vakuumpakkes, fryses i 1-2 timer. Fordel de delte grønnsager på et stykke bagepapir eller lignende for at undgå, at de fryser sammen til en klump. Læg derefter de frosne grønnsager i en vakuumpose og vakuumpforsgl posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. **OBS!** Friske svampe, løg og hvidløg bør aldrig vakuumpakkes på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

### Bladgrøntsager

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







### Frugt

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

### Bagværk

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

### Hård ost

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

### Pulver og mel

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

### Snacks

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

### Væske

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

### Generelle regler ved håndtering af levnedsmidler

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





## Anbefalinger ved opbevaring

Råvare	Opbevaring	Anbefalet opbevaringstilbehør	Holdbarhed ved vakuumpakning	Holdbarhed uden vakuumpakning
<b>Kød og fisk</b>				
Oksekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lam	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fjerkræ	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Hakket kød	Frys	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
<b>Ost</b>				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Parmesan	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
<b>Grøntsager</b>				
Asparges	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Majs	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Ærter	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
<b>Frugt</b>				
Abrikos	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Blommer	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Ferskner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
<b>Bær</b>				
Hindbær	Køl	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
<b>Brød</b>				
Bagels	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Madbrød	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkager	Stue- temperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stue- temperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
<b>Kolonialvarer</b>				
Gryn	Stue- temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder





Pasta	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Ris	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Mel	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
Sukker	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	6 måneder
<b>Nødder</b>				
Mandler	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Jordnødder	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	2 år	6 måneder
<b>Kaffe</b>				
Kaffebønner	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1 år	3 måneder
Kaffepulver	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Kaffepulver	Stue-temperatur	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	5-6 måneder	1 måned
<b>Væske</b>				
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

Ved vakuumpakning i vakuumpose er den anslåede holdbarhed op til 2 uger.

### Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.

#### Rengøring af apparatet

- Apparat og ledning må aldrig nedsænkes i vand og andre væsker.
- Anvend ikke skræppe rengøringsmidler, da apparatet kan blive beskadiget.
- Anvend en fugtig klud og lidt mildt opvaskemiddel for at fjerne rester og støv på apparatets dele. Tør delene med et viskestykke eller lignende.
- Rengør apparatets nederste pakning (11) samt forseglingsstrimlen (9) ved forsigtigt at fjerne dem fra apparatet. Skyl dem i vand og lad dem tørre grundigt, inden de sættes tilbage på plads. Sørg for at den nederste pakning og forseglingsstrimlen placeres korrekt, så der ikke opstår luftlækage ved brug. Den øverste pakning (12) kan tørres af med en fugtig klud. Hvis en pakning går i stykker, skal den udskiftes med en ny (pakninger kan bestilles hos OBH Nordica).





### Rengøring af vakuumposer

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

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

### Rengøring af vakuumbeholdere

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

### Opbevaring

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

### Problemløsning

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





<p>Der er stadig luft tilbage efter vakuumpakkeprocessen.</p>	<p>Lækage langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tør poseåbningen/låget, inden forseglingen påbegyndes. Snavs eller væske i poseåbningen kan vanskeliggøre vakuumpakningen. Åbn posen og aftør åbningen, inden den placeres plant over forseglingsstrimlen.</p> <p><b>Lad apparatet hvile 1 minut hver gang det har været i brug for herved at undgå overophedning og for at undgå, at posen forsegles for tidligt.</b></p> <p>Sørg for at poseåbningen ligger over forseglingsstrimlen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller at pakningerne er hele, rene og sidder korrekt.</p> <p>Vakuumposen kan lække. Kontroller posen ved at forsegle den med lidt luft i og derefter sænke den ned i vand. Kommer der bobler fra posen, lækker den. Genforsegl posen eller brug en ny pose. Brug kun vakuumposer/beholdere fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.).</p> <p>Det anbefales at efterlade ca. 7 cm mellem posens indhold og posens åbning. Men, hvis der er for meget luft mellem posens indhold og posens åbning kan det være vanskeligt at få alt luften ud af posen. I sådanne tilfælde anbefales det at forkorte posens længde en anelse.</p>
<p>Vakuumposen smelter</p>	<p>Åbn apparatets låg og lad forseglingsstrimlen og -elementet køle af i nogle minutter.</p> <p>Brug kun poser, beholdere og folieruller fra OBH Nordica.</p>
<p>Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakke</p>	<p>Sørg for at vakuumslangen er korrekt tilsluttet apparatet og låget.</p> <p>Kontroller at lågets lås står i position "SEAL".</p> <p>Tryk med hånden på låget og luftindsugningen i starten af pakkeprocessen, så der ikke lækkes luft.</p> <p>Vær omhyggelig, så vakuumbeholderen ikke beskadiges. Hvis dette sker, skiftes til ny beholder.</p> <p>Sørg for at lågets kant er ren og tør.</p>





### Bortskaffelse af apparatet



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

### Reklamation

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

### OBH Nordica Denmark A/S

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

### Teknisk data

OBH Nordica 7951  
220-240 V vekselstrøm  
120 watt

### Startpakke

Med dette apparat følger en startpakke indeholdende:

- 1 x rulle med posemateriale: 3 m x 22 cm
- 1 x rulle med posemateriale: 3 m x 28 cm
- 5 x vakuumposer: 22x30 cm
- 5 x vakuumposer: 28x40 cm

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

2 ruller posemateriale: 3 m x 22 cm .....	type 7953
2 ruller posemateriale: 3 m x 28 cm .....	type 7954
Vakuumposer 50 stk., 22x30 cm.....	type 7955
Vakuumposer 35 stk., 28x40 cm.....	type 7956
Beholdere 3 stk. (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml).....	type 7957



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.





## **OBH Nordica Food sealer – Prestige**

### **Sikkerhet og el-apparater**

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 den 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 se farene og 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 inni 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 den 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.

### **Gratulere med ditt kjøp!**

Denne Food sealer kommer til å forandre dine innkjøpsrutiner og din måte å oppbevare råvarer på. Når du velger å vakuumpakke dine råvarer kommer det til å bli en avgjørende del i matlagingen din.

### **Syre er ferskvarenes verste fiende!**

Den største forårsakeren til at matvarene mister næringsverdi, konsistens, smak og kvalitet er luft. Luft forårsaker også frostskafer på matvarer som oppbevares i fryseren og utvikler også mikroorganismer. Det er derfor bruken av konvensjonelle oppbevaringsmetoder, slik som oppbevaring i vanlige plastposer og bokser ikke er optimale, ettersom de faktisk kapsler luften med matvarene.

Vakuumpakking fjerner luften og dermed forseglar smaken og maten holdes lengre ferskt. Å fjerne luft og oppbevare maten riktig enten i kjøleskap eller fryser kan også hemme tilvekst av mikroorganismer som senere utvikles til mugg, gjær og bakterie.

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

Med OBH Nordica Food Sealers oppbevarer man matvarer opptil 5 ganger lengre enn med konvensjonell oppbevaringsmetoder. Dette medfører at du kan:

- Spare penger med å gjøre store innkjøp og vakuumpakke til senere bruk - ingen svinn!
- Spare tid med å koke opp store parti og fryse i porsjoner direkte i vakuumposer.

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

Dessuten unngår man frostskafer med at man eliminerer luften i pakkene.

### **Viktig!**

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

Vakuumpakking er det samme som med nedkjøling og frysing. Kjølevarer skal fortsatt oppbevares i kjøleskapet eller fryser etter vakuumpakking.

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







Oppbevar gjerne mat i fryseren (helst  $-17^{\circ}\text{C}$  eller lavere). Selv om ikke det dreper alle mikroorganismer, så hemmer det tilveksten.

## Før bruk

Før apparatet tas i bruk første gang bør bruksanvisningen leses grundig og spares til senere bruk.

## Apparatets deler

1. VACUUM + SEAL/CANCEL knapp
2. FOOD – Dry, Moist knapp
3. VACUUM PRESSURE – Normal, Anti Crush knapp
4. SEAL knapp
5. LED knapp
6. Canister switch
7. Frigjøringsknapp
8. Slangetilkobling
9. Forseglingsremse - avtagbar
10. Vakuum kanal
11. Nederste pakning - avtagbar
12. Øverste pakning
13. Element for forsegling
14. Lås hake




## Slik brukes apparatet


### Lag en vakumpose av plastrullen


Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampen Dry og Normal lyser).

1.  Bruk en saks og klipp en valgfri lengde av platen. Tilpass lengden slik at det er plass til minst 7 cm mellom posens innhold og posens åpning.  
**Bruk kun plast ruller fra OBH Nordica.**


2.  Legg den ene kortenden av platen over forseglingsremsen (9), pass på at hele kortenden ligger over forseglingsremsen.



3.  Lukk lokket (15) og trykk hardt til du høre et klikk fra begge sidene på apparatet.

4.  Trykk på SEAL knappen (4) for å starte forseglingen og den blå lampen lyser.

5. Når SEAL lampen slukker er forseglingen ferdig.

6.  Trykk inn frigjøringsknappene (7) på begge sider av apparatet for å åpne lokket til apparatet. Ta nå ut den ferdige vakuumposen. Vakuumposen er nå klar til bruk for vakuumering.

**Husk:** vent i minst 20 sekunder mellom hver vakuumering. Hvis SEAL knappen aktiveres for tidlig blinker lampen og forsegling er ikke mulig.

### Viktige tips ved vakuumering

- Legg ikke for mye ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen og 2,5 cm mellom ingrediensene og vakuumbeholderens kant.
- Pass på at vakuumposen er helt tørr ved poseåpningen.
- Strekk poseåpningen før den legges mot forseglingsremsen (9) for å få bort eventuelle ujevnheter.
- Legg ikke skarpe ting slik som fiskebein og harde skall i vakuumposen, da disse kan punktere posen. Bruk vakuumbeholderen til dette.
- Under vakumforseglingsprosessen kan væske og andre partikler komme i vakuumpumpen. Dette kan medføre at pumpen tetter igjen og apparatet blir skadet. For å forhindre dette anbefales det å fryse det flytende innholdet i en boks som tåler fryser, før det vakuumpakkes i vakuumposen eller vakuumboksen. Husk at hvis man vakuumpakker væske rett i en vakuumboks før man fryser det kan boksen ta skade og sprekke når den ligger i fryseren. Se under avsnitt "Forberedelsesguide for forskjellige råvarer"
- Skal du vakuumpakke kjøtt eller annet fuktig innhold kan man legge litt tørkepapir mellom innholdet og poseåpningen. Ved vakuumpakking av mel, gryn og annet pulver kan man legge kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. Pass på at papiret/filteret ligger på forseglingen.







- Husk at vakumpakkete ferskvarer må oppbevares kjølig eller i fryser. Husk også at vakuumforsegling ikke er det samme som konservering, men det forlenger holdbarheten.
- Tenk også på at mat med høyt fettinnhold kan bli herskt hvis det oppbevares for varmt.
- Vakuumpakking av frukt og grønnsaker som f.eks epler, bananer, poteter og rotfrukter forlenger ikke holdbarheten hvis de ikke skrelles først.

### Vakuumpakking av vakuumpose

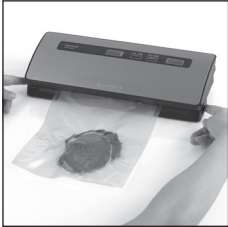
1. Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (lampen Dry og Normal lyser).
2. Legg innholdet som skal vakuumpakkes i en vakuumpose men la det være minst 7 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning. **Bruk kun vakuumposer/plastruller fra OBH Nordica.**
3. Pass på at åpningen på vakuumposen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

4.  Sett åpningen på vakuumposen over forseglingsremsen (9) og mot vakuumkanalen (10). Se til at slangekoblingen (8) ikke tildekkes av vakuumposen.

5.  Lukk lokket (15) og trykk hardt til du hører et klikk fra begge sider på apparatet.

6. Trykk på FOOD knappen (2) for å velge "Dry" for tørt innhold eller "Moist" for flytende/fuktig innhold. Hvis man velger "Moist" forlenger forseglingstiden noe for å forsikre seg om at posen er ordentlig forseglet også om det er kommet litt fukt mellom de forseglede lagene.
7. Velg deretter vakuumtrykk beroende på hva som skal vakuumpakkes med å trykke på **VACUUM PRESSURE** knappen (3) til ønsket **LED** indikator lyser: velg "Normal" for normalt vakuumtrykk eller "Anti Cruch" innstillingen er beregnet for myke og følsomme råvarer.
8. Trykk på **VACUUM+SEAL/CANCEL** knappen (1) og signallampen lyser. Vakuumforseglingen starter nå automatisk.

**Husk: Dette apparatet oppnår et veldig høyt vakuumtrykk under vakuumforseglingsprosessen. For å unngå at ømfintlig innhold forringes av det høye trykket skal man holde et øye med vakuumposen og trykke på SEAL knappen (4) hvis du ønsker å avbryte prosessen tidligere. Apparatet slutter å pumpe og går over til å forsegle vakuumposen.**

9.  Når SEAL knappens indikatorlampe (4) slukker er vakuumforseglingen klar. Trykk på frigjøringsknappen (7) på begge sider på apparatet, åpne lokket og ta ut den forseglede vakuumposen.





**10. La apparatet hvile 1 minutt mellom hver prosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles før tiden.**

11. Tørk bort eventuelle væsker og andre partikler i vakuumkanalen (10) etter hver vakuumforsegling.
12. Vær nøye med at ingen væske suges inn i apparatet, skader pga. dette dekkes ikke av reklamasjonsretten.

**Etter bruk skal støpslet tas ut av kontakten. Trykk ikke ned lokket på apparatet slik at det låses. Dette for å unngå at pakningen deformeres, da dette kan påvirke apparatets funksjoner.**

**Opptining og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose**

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

**Åpne posen med å klippe et hjørne på posen slik at luft kommer inn, hvis vakuumposen skal tines/varmes i mikrobølgeovn.**


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


Posene skal ikke brukes til å tilberede mat i men kun til opptining/varming.

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

**Vakuumforsegling av vakuumbeholdere**


1. Sett apparatet på en slett og sett støpslet i kontakten (signallampene Dry og Normal lyser).
2. Pass på at vakuumbeholderen og lokket er rene og tørre.
3. Legg råvarene i vakuumbeholderen, men vær nøye med å ha minst 2,5 cm mellom innholdet og vakuumbeholderens kant. Sett lokket på vakuumbeholderen.

4.  Åpne lokket på apparatet (15). Trykk fast den ene vakuumslangen med størst kobling på apparatets slangekobling (8). Den andre enden trykkes ned i hullet på vakuumbeholderens lakk.

5.  Vri låsen på lokket til "SEAL" posisjon.



- Trykk på knappen plassert rett over slangetilkoblingen under lokket på apparatet merket "Canister switch" (6). Vakuumforseglingen starter nå.

-  Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket.

- Apparatet stopper automatisk når vakuumtrykket oppnås.
- Trykk med hånden på lokket og dra slangen ut av lokket. Vær nøye med at låsen på lokket peker mot "SEAL" når du drar ut slangen.
- For å teste vakumforseglingen, prøv å løfte på lokket.

-  Vri låsen på lokket fra "SEAL" til "OPEN" for å åpne lokket på vakuumbeholderen. Deretter kan du løfte av lokket.

- La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver gang den har vært i bruk for å unngå overoppheting.
- Vakuumbeholderen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer under "Rengjøring og vedlikehold".
- Obs! Vakuumbeholderen og lokket må ikke brukes i mikrobølgeovn.

### **Marinere under vakuumtrykk**

Marineringsprosessen fremskyndes hvis det utføres under vakuumtrykk ettersom vakuumtrykket åpner porene i kjøttet/fisken og absorberer da marinaden raskere. Dette betyr at marineringen kun tar noen minutter istedenfor timer.

### **Marinering i vakuumpose**

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

### **Marinering i vakuumbeholdere**

For en enda mer effektiv marineringsprosess. Mariner fisk/kjøtt i en vakuumbeholder som beskrevet under:

- Sett apparatet på en slett flate og sett støpslet i kontakten (signallampene Dry og Normal lyser).
- Pass på at vakuumbeholderen og lokket er rene og tørre.
- Hell marinade sammen med kjøtt/fisk i vakuumbeholderen, men vær nøye med og ikke overskride maks nivået. Sett lokket på vakuumbeholderen.





4. Åpnet lokket på apparatet (15). Trykk fast den enden på vakuumslangen med størst kobling på apparatets slangekobling (8). Den andre enden trykkes ned i hullet på vakuumholderens lakk.
5. Pass på at låsen på lokket står i posisjon "OPEN".
6. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumbeholderen og lokket.
7. Trykk på knappen plassert rett over slangetilkoblingen under lokket på apparatet merket "Canister switch" (6). Vakuumforseglingen starter nå.
8. Apparatet stopper automatisk når vakuumtrykket oppnås.
9. La det marinerte kjøttet/fisken hvile i 30 sekunder i beholderen under vakuumtrykk.
10. Trykk på høyre frigjøringsknapp (7) i ca. 5 sekunder for å slippe luft inn i beholderen.
11. Gjennta så punktene 7-10 4 **ganger** for det beste resultatet.
12. Etter den 4. gjenntakelsen, vri låsen på lokket til "SEAL" og la kjøttet/fisken marinere under vakuumtrykk i ca. 20 minutter. Dette gjør at marinaden trenger lettere inn i kjøttet.

## Forberedelsesguide for forskjellige råvarer

### Kjøtt og fisk:

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

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

### Grønnsaker:

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

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

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

### Bladgrønnsaker:

For å få beste resultat bør man bruke vakuumbeholdere for vakuumpakking av bladgrønnsaker. Skyll grønnsakene og la de tørke på tørkepapir eller en håndduk. Vakuumpakk de i en vakuumbeholder og oppbevar de i kjøleskapet.

### Frukt:

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

### Bakverk:

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





### Harde oster:

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

### Pulver og mel:

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

### Snacks:

Har du snacks igjen holder de lengre om de vakuumpakkes. For å få best resultat bør en bruke vakuumbeholder brukes for å unngå at det knuser til smuler.

### Væske:

Før du vakuumpakker væske f.eks supper og buljong. Frys væsken i en frysetålig beholder eller en isklumpform til væsken er gjennomfrosen. Ta så ut den frosne væsken fra formen og vakuumpakk den i en vakuumpose. Legg så vakuumposen i fryseren. Husk at hvis væske vakuumpakkes rett i en vakuumboks, uten å fryse væsken først kan boksen ta skade og sprekke når man legger den i fryseren.

### Generelle regler ved håndtering av matvarer

- Vask alltid hender, overflater og andre redskaper som skal brukes ved håndtering og vakuumpakking.
- Straks ferskvarer er vakuumpakket skal de i kjøleskapet eller fryseren med en gang. De skal ikke oppbevares i romtemperatur.
- Råvarer som varmes eller tines bør med en gang konsumeres.
- Konserver og fabrikkvakuumpakket mat som åpnes kan vakuumpakkes igjen. Følg instruksene i bruksanvisningen og oppbevar råvarene som anbefalt.
- Spis ikke tinte råvarer som har vært oppbevart i romtemperatur mere enn 5 timer.
- Spre ut vakuumpakkene i kjøleskapet eller fryseren slik at de avkjøles raskere.
- Husk at vakuumpakking er ikke det samme som konservering.

### Anbefalinger ved oppbevaring

Type råvarer	Oppbevaring	Anbefalt tilbehør	Holdbarhet ved vakuumpakking	Holdbarhet uten vakuumpakking
<b>Kjøtt og fisk</b>				
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
<b>Ost</b>				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/holder	4-8 måneder	1-2 uker





Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uker
<b>Grønnsaker</b>				
Asparges	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	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	Vakuumpose/holder	2 uker	3-6 dager
<b>Frukt</b>				
Aprikoser	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
Nektarin	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
<b>Bær</b>				
Bringebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Bjørnebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Jordbær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	1 uke	1-3 dager
Blåbær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
Tranebær	Kjøleskap	Vakuumbeholder	2 uker	3-6 dager
<b>Bakverk</b>				
Baggels	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Brød	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Deig	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Kaker	Romtemp	Vakuumbeholder	3-6 uker	1-2 uker
Kjeks	Romtemp	Vakuumbeholder	3-6 uker	1-2 uker
<b>Kolonialvarer</b>				
Gryn	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Paste	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Ris	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Mel	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
Sukker	Romtemp	Vakuumpose/holder	1-2 år	6 måneder
<b>Nødder</b>				
Mandler	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
<b>Kaffe</b>				
Kaffebønner	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kaffebønner	Romtemp	Vakuumpose/holder	1 år	3 måneder
Pulverkaffe	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Pulverkaffe	Romtemp	Vakuumpose/holder	5-6 måneder	1 måned
<b>Væske</b>				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder







Stuinger ing	Fryser	Vakuumpose/beholder	1-2 år	3-6 måneder
--------------	--------	---------------------	--------	-------------

Ved vakuumpakking i vakuumposer er holdbarheten opptil ca. 2 uker.

### Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring og vedlikehold

#### Rengjøring av apparatet

- Senk aldri apparatet eller ledningen i vann eller andre væsker.
- Bruk ikke ripende rengjøringsmidler, da apparatet kan ta skade.
- Bruk en fuktig klut med litt oppvaskmiddel for å fjerne rester og støv av apparatet. Tørk deretter over med en håndduk eller lignende.
- Rengjør apearatets nederste pakning (11) og forseglingsremsen (9) med å dra den forsiktig løs fra apparatet. Skyll de i vann og la de tørke ordentlig før de settes tilbake på plass igjen. Vær nøye med å sette både den nederste pakningen og forseglingsremsen settes ordentlig på plass, slik at det ikke oppstår luftlekkasje under bruk. Den øverste pakningen (12) kan tørkes med en fuktig klut. Skulle en pakning går i stykker må den byttes ut med en ny ( kan bestilles hos LG elektro 55 10 40 55).

#### Rengjøring av vakuumposer:

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

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

#### Rengjøring av vakuumbeholdere:

- Vakuumbeholderen kan rengjøres i varmt såpevann. Selve beholderen kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen.
- Lokket tørkes av med en fuktig klut. Obs! Dypp ikke lokket i vann.
- Pass på at alle delene er helt tørre før de gjenbrukes.

#### Oppbevaring:

- Oppbevar apparatet på en slett flate utenfor barns rekkevidde.
- Trykk ikke lokket ned slik at det låses når det skal oppbevares, dette for å forhindre at ikke pakningene deformeres.
- Ledningen kan rulles opp i ledningsoppbevaringen under apparatet.

#### Problemløsning

Problem	Årsak/løsning
Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.	Sjekk at støpslet er satt i kontakten Sjekk om det er skader på ledningen. Sjekk at vakuumposen er satt riktig på plass i apparatet (se tidligere beskrivelse).





<p>Apparatet forseglar ikke vakuumposen etter vakuumprosessen.</p>	<p>Det er en innebygd vakuumsensor i apparatet. Apparatet slår seg ikke over på forsegling hvis det ikke oppnås nok trykk under vakuumprosessen.</p> <p>Kontroller forseglingsremsen og ta bort eventuelt smuss.</p> <p>Kontroller pakningene og ta ut den underste for rengjøring etter behov. Hvis de er skadet skal det byttes til nye.</p> <p>Vakuumposen kan lekke. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og etterpå senke den ned i vann. Kommer det bobler fra posen så er det lekkasje i den. Forsegl igjen posen eller bruke en ny.</p> <p>Smuss og væske i poseåpningen kan gjøre at det er vanskelig å forsegle den. Åpne posen og tørk rundt åpningen før den settes slett over forseglingsremsen.</p>
<p>Det er luft igjen etter vakumforseglingprosessen.</p>	<p>Lekkasje langs forseglingen kan bero på en brett, væske eller andre partikler. Tørk av poseåpningne/lokket før forseglingne starter. Smuss eller væske i poseåpningne kan gjøre at posen vanskeligheter med å bli forseglet. Åpne posen og tørk rundt åpningne før den legges rett over forseglingsremsen.</p> <p><b>La apparatet hvile 1 minutt mellom hver prosess for å unngå overoppheting og at posen forsegles før tiden.</b></p> <p>Pass på at poseåpningen ligger over forseglingsremsen og i vakuumkanalen.</p> <p>Kontroller at pakningen er hel, ren og sitter korrekt.</p> <p>Vakuumposen kan legge. Kontroller posen med å forsegle den med litt luft inni og siden senke den i vann. Kommer det bobler fra posen så lekker den. Gjenforsegl posen eller bruk en ny. Bruk kun poser/holdere fra OBH Nordica.</p> <p>Kontroller om det er hull i vakuumposen. Vakuumpakk ikke innhold som kan skade posen (som f.eks fiskeben, harde skall etc.).</p> <p>Det anbefales å la det være ca. 7 cm mellom råvarene og poseåpningen. Men hvis det er for mye luft mellom råvarene og poseåpningen kan det være vanskelig å få ut all luft fra posen under vakuumeringsprosessen. Hvis det er tilfellet kan man klippe en bit av posen for å gjøre den kortere.</p>
<p>Vakuumposen smelter.</p>	<p>Åpne lokket på apparatet og la forseglingsremsen og elementet avkjøle i noen minutter.</p> <p>Bruk kun poser, holdere og plastruller fra OBH Nordica.</p>





Vakuumbeholderen kan ikke vakuumsforsegles	<p>Se om vakuumslangen er riktig tilkoblet mellom apparatet og lokket.</p> <p>Kontroller at låsen på lokket står i posisjon "SEAL".</p> <p>Trykk med hånden på lokket og slangetilkoblingen i starten av forseglingsprosessen slik at det ikke kommer luft ut.</p> <p>Se etter om det er skader på vakuumbeholderen. Hvis den er skadet må man bytte til en ny beholder.</p> <p>Sjekk at kanten på lokket er ren og tørr.</p>
--	---

### Avlevering av apparatet

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



### Reklamasjon

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

### OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen  
0304 Oslo  
Tlf: 22 96 39 30  
www.obhnordica.no

### Tekniske data

OBH Nordica 7951  
220-240V vekselstrøm  
120 watt

### Startpakke

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

- 1 x Food sealer rull - liten: 3 m x 22 cm
- 1 x Food sealer rull - store: 3 m x 28 cm
- 5 x Food sealer poser - små, 22 x 30 cm
- 5 x Food sealer poser - store, 28 x 40 cm

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet selges:

- 2 x Food sealer ruller - små: 3 m x 22 cm .....modell nr 7953
- 2 x Food sealer ruller - store: 3 m x 28 cm .....modell nr 7954
- 50 x Food sealer poser - små, 22 x 30 cm .....modell nr 7955
- 35 x Food sealer poser - store, 28 x 40 cm .....modell nr 7956
- Beholdere 3 stk (1 x 450 ml, 1 x 1100 ml, 1 x 1750 ml) .....modell nr 7957



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.





## OBH Nordica Food sealer - Prestige

### 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 laitteen käytön jälkeen.
4. Älä milloinkaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opetta 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 saumausvastusta sen ollessa kuuma.
13. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään pääse nestettä.
14. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia alkuperäisiä tarvikkeita.
15. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.





16. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
17. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
18. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle 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 haitallisten mikro-organismien kehittymisen. Elintarvikkeiden tavanomaiset säilytysmenetelmät kuten tavallisissa muovipusseissa ja astioissa säilyttäminen eivät ole näin ollen optimaalisia, koska niissä ilma ja elintarvike pakataan itse asiassa samaan tilaan.

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

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

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

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

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

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot.

**Tärkeää!**

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

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





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

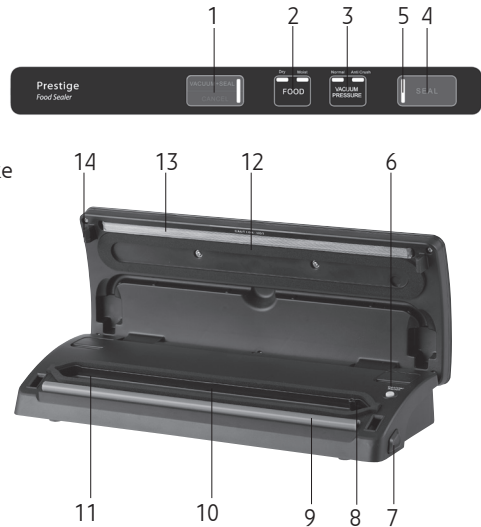
Elintarvikkeet on suositeltavaa säilyttää pakastimessa (vähintään -17 °C tai sitä alemmassa lämpötilassa). Vaikka pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikro-organismeja, se ehkäisee niiden kasvua.

## Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

## Tyhjiöpakkauslaitteen osat


1. VACUUM + SEAL/CANCEL -painike
2. FOOD – Dry, Moist -painike
3. VACUUM PRESSURE – Normal, Anti Crush -painike
4. SEAL-painike
5. LED-merkkivalot
6. Canister switch -painike
7. Vapautuspainikkeet
8. Letkuliitäntä
9. Saumauskaistale – irrotettava
10. Tyhjiöintilokero
11. Alempi tiiviste – irrotettava
12. Ylempi tiiviste
13. Saumausvastus
14. Lukitustapit




## Käyttö

### Tyhjiöpussin valmistaminen pussirullasta


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

1.  Leikkaa rullasta haluamasi pituinen pala saksilla. Sovita palan pituus niin, että tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin jää vähintään 7 cm tyhjää tilaa. **Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pussirullia.**

2.  Aseta leikatun palan toinen lyhyt sivu saumauskaistaleen (9) kohdalle ja varmista, että se on kokonaan kaistaleen päällä.






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

4.  Paina SEAL-painiketta (4), jolloin saumaus käynnistyy ja sininen merkkivalo syttyy.

5. Kun SEAL-painikkeen merkkivalo sammuu, saumaus on valmis.

6.  Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita (7) avataksesi kannen. Irrota valmis tyhjiöpussi. Tyhjiöpussia voi nyt käyttää tyhjiöintiin.

**Huomaa:** Pidä vähintään **20** sekunnin tauko jokaisen käyttökerran välillä. Jos SEAL-painiketta painetaan liian aikaisin, merkkivalo vilkkuu, eikä saumaus onnistu.

### Tyhjiöintiin liittyviä tärkeitä vinkkejä

- Älä laita tyhjiöpussiin tai tyhjiöastiaan liikaa aineksia. Jätä tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa.
- Varmista, että tyhjiöpussin suu on kuiva, sillä märkien pussien sulkeminen saattaa olla vaikeaa.
- Venytä pussin suuta ennen kuin asetat sen saumauskaistaletta (9) vasten. Näin saat poistettua mahdolliset poimut ja epätasaisuudet.
- Älä laita tyhjiöpussiin esimerkiksi kalanruotojen kaltaisia teräviä aineksia ja kovia kuoria, koska ne voivat puhkaista pussin. Käytä tällaisten ainesten käsittelyyn tyhjiöastiaa.
- Nestettä ja muita ainesosia saattaa joutua tyhjiöintiprosessin aikana vahingossa tyhjiöpumppuun, minkä vaikutuksesta pumppu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi nestettä sisältävät ainekset on suositeltavaa pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa, ennen kuin ne tyhjiösäilötään tyhjiöpussissa tai -astiassa. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen eri astiassa ennen tyhjiöintiä tyhjiöastiassa. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien ainesten tyhjiöinnin yhteydessä käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin voi laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten ainesten tyhjiöinnin yhteydessä ainesten ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu saumauskohtaan.







- Huomaa, että tyhjiöidyt tuoretuotteet tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä, sillä tyhjiösäilöminen ainoastaan pidentää tuotteen säilyvyyttä.
- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat pilaantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöinti ei pidennä aineiden säilyvyyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

### Tyhjiöpussin saumaus

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Dry ja Normal syttyvät.
2. Aseta tyhjiösäilöttävä elintarvike tyhjiöpussiin, mutta jätä sisällön ja tyhjiöpussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa. **Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai pussirullia.**
3. Varmista, että tyhjiöpussin suu on puhdas, kuiva ja poimuton.

4.  Aseta tyhjiöpussin suu saumauskaistaleen (9) päälle ja tyhjiöintilokeroon (10). Varmista, ettei tyhjiöpussi peitä letkuliitintä (8).

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

6. Paina **FOOD**-painiketta (2) ja valitse joko kuivalle elintarvikkeelle tarkoitettu Dry- tai nestemäiselle tai kostealle elintarvikkeelle tarkoitettu Moist-toiminto. Moist-toimintoa käytettäessä pussin sulkeminen vie jonkin verran enemmän aikaa. Näin varmistetaan pussin kunnollinen saumaus, vaikka saumojen väliin olisi päässyt hieman kosteutta.
7. Valitse sen jälkeen tyhjiöitävästä elintarvikkeesta riippuen sopiva tyhjiöpaine painamalla **VACUUM PRESSURE** -painiketta (3), kunnes haluttu **LED**-merkkivalo syttyy. Valitse Normal eli normaali tyhjiöpaine tai Anti Crush -toiminto, jos pussin sisältämät ainekset ovat herkkiä ja edellyttävät hellävaraisempaa painetta. Anti Crush -toiminto soveltuu erityisen hyvin pehmeille ja herkille raaka-aineille.
8. Paina **VACUUM+SEAL/CANCEL** -painiketta (1), jolloin merkkivalo syttyy. Tyhjiöinti- ja saumaustoiminnot käynnistyvät nyt automaattisesti.

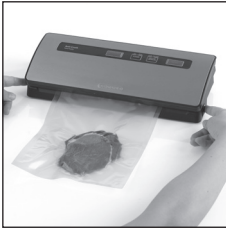






**Huomaa: Tämä laite synnyttää erittäin korkean tyhjiöpaineen tyhjiöintiprosessin aikana. Jotta herkät elintarvikkeet eivät menisi piloille korkean paineen vaikutuksesta, tyhjiöpussia kannattaa tarkkailla prosessin aikana. Voit halutessasi keskeyttää toiminnon milloin tahansa painamalla SEAL-painiketta (4). Tällöin laite lopettaa pumppaamisen ja siirtyy tyhjiöpussin saumaustoimintoon.**

9.



Kun SEAL-painikkeen (4) merkkivalo sammuu, saumaus on valmis. Paina laitteen molemmissa sivuissa olevia vapautuspainikkeita (7), avaa kansi ja irrota suljettu tyhjiöpussi.

10. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen tyhjiöintiprosessin välillä ylikuumentumisen estämiseksi ja ettei pussin saumaus tapahtuisi liian aikaisin.
11. Pyyhi tyhjiöintilokeroon (10) mahdollisesti joutuneet ainesosat ja neste pois jokaisen saumauksen jälkeen.
12. Varmista, ettei laitteeseen pääse imeytymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

**Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen. Älä paina laitteen kantta niin, että se lukittuu. Muussa tapauksessa sen tiivisteet saattavat vaurioitua, mikä voi vaikuttaa laitteen toimintaan.**

### Tyhjiöpussin sisällön sulatus ja kuumennus

OBH Nordican tyhjiöpusseja voi kuumentaa mikroaaltouunissa ja hauduttaa vedessä.

Jos tyhjiöpussin sisältö halutaan sulattaa tai kuumentaa mikroaaltouunissa, pussi avataan leikkaamalla siitä yksi kulma pois niin, että sen sisään pääsee ilmaa.

Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle kiehumispistettä kuumennetussa vedessä.

Pusseja ei saa käyttää ruoanvalmistukseen, vaan ne on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden sulatukseen ja kuumennukseen.


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

### Tyhjiöastian tyhjiöinti

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan, jolloin merkkivalot Dry ja Normal syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Aseta raaka-aineet tyhjiöastiaan mutta älä ylitä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.







4.  Avaa laitteen kansi. Paina laitteen letkuliitännän (8) tyhjiöletkun se päätä, jossa oleva liitännäkappale on suurempi. Paina letkun toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.

5.  Kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.

6. Paina kannen alla vinosti letkuliitännän yläpuolella olevaa Canister switch -painiketta (6), jolloin tyhjiöinti käynnistyy välittömästi.

7.  Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.

8. Laitte lakkaa automaattisesti käymästä, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.  
9. Paina kantta kädellä ja vedä tyhjiöletku irti kannesta. Varmista letkua irrottaessasi, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.  
10. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.

11.  Kierrä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN avatakseen tyhjiöastian kannen. Nyt voit nostaa kannen irti.

12. Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen käyttökerran välillä ylikuumenemisen estämiseksi.  
13. Itse tyhjiöastian (kantta lukuun ottamatta) voi käytön jälkeen pestä astianpesukoneessa. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus ja hoito.

**14. Huom.!** Tyhjiöastiaa ja kantta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.





## Tyhjiöpaineen avulla tapahtuva marinointi

Tyhjiöpaineen avulla tapahtuvaa marinointiprosessia nopeuttaa se, että tyhjiöpaine avaa lihan ja kalan huokokset. Tämän ansiosta marinadi imeytyy elintarvikkeeseen nopeammin. Näin ollen marinointi vie vain muutaman minuutin tuntien sijaan.

### Marinointi tyhjiöpussissa

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

### Marinointi tyhjiöastiassa

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

1. Aseta laite tasaiselle alustalle ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot Dry ja Normal syttyvät.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettei ylitä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Avaa laitteen kansi. Paina laitteen letkuliitäntään (8) tyhjiöletkun se pää, jossa oleva liitäntäkappale on suurempi. Paina toinen pää tyhjiöastian kannessa olevaan reikään.
5. Varmista, että kannen lukko on OPEN-asennossa.
6. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
7. Paina vinosti letkuliitäntään yläpuolella kannen alla olevaa Canister switch -painiketta (6), jolloin tyhjiöinti käynnistyy välittömästi.
8. Laite lakkaa automaattisesti käymästä, kun riittävä tyhjiöpaine on saavutettu.
9. Anna marinoidun lihan tai kalan levätä astiassa 30 sekunnin ajan tyhjiöpaineen alaisena.
10. Paina oikeanpuoleista vapautuspainiketta (7) noin 5 sekunnin ajan päästääkseen astiaan ilmaa.
11. Toista edellä kohdissa 7–10 selostetut toimenpiteet **neljä kertaa** parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi.
12. Kierrä neljännen kerran jälkeen kannen lukko SEAL-asentoon ja anna lihan tai kalan marinoitua tyhjiöpaineessa noin 20 minuutin ajan. Näin marinadi pääsee imeytymään lihaan helpommin.

## 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 syytä asettaa pala talouspaperia. Varmista, ettei paperia pääse saumauskohtaan.

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

### Vihannekset:

Kaikki vihannekset tulee kiehauttaa ennen tyhjiöintiä, koska niistä vapautuu säilytyksen aikana kaasuja. Lisäksi kiehattaminen pysäyttää entsyymiprosessin, jonka vaikutuksesta vihannekset voivat menettää värinsä ja makunsa.





Kuori vihannekset ja laita ne sen jälkeen kiehuvaan veteen. Anna niiden kiehua, kunnes ne ovat pehmenneet jonkin verran mutta ovat edelleen napakoita. Upota vihannekset sen jälkeen välittömästi kylmään veteen kiehumisprosessin pysäyttämiseksi. Anna vihannesten valua kunnolla ennen tyhjiointiä.

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

#### **Lehtivihannokset:**

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

#### **Hedelmät:**

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

#### **Leivonnaiset:**

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

#### **Kova juusto:**

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

#### **Jauheet ja jauhot:**

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

#### **Pikkupurtavat:**

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

#### **Nesteet:**

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





## Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä

- Muista elintarvikkeita käsitellessäsi ja tyhjiösäilöessäsi aina pestä kätesi sekä kaikki työpinnat ja käyttämäsi välineet.
- Tyhjiösäilytetyt 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 tyhjiointiä
<b>Liha ja kala</b>				
Naudanliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Sianliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Lammas	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kana	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Jauheliha	Pakastin	Tyhjiöpussi	1 vuosi	4 kuukautta
Kala	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
<b>Juusto</b>				
Cheddarjuusto	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
Parmesaani	Jääkaappi	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	4–8 kuukautta	1–2 viikkoa
<b>Vihannekset</b>				
Parsa	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Parsakaali	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Kaali	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Maissi	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Herneet	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	8 kuukautta
Salaatti ja pinaatti	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
<b>Hedelmät</b>				
Aprikoosi	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Luumut	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Persikat	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
Nektariinit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6–12 kuukautta
<b>Marjat</b>				
Vadelmat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Karhunvatukat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mansikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	1 viikko	1–3 päivää
Mustikat	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää
Karpalot	Jääkaappi	Tyhjiöastia	2 viikkoa	3–6 päivää





<b>Leivonnaiset</b>				
Rinkelit	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6-12 kuukautta
Leipä	Pakastin	Tyhjiöpussi	1–3 vuotta	6-12 kuukautta
Pikkuleivät	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
Keksit	Huoneenlämpö	Tyhjiöastia	3–6 viikkoa	1–2 viikkoa
<b>Kuivat elintarvikkeet</b>				
Suurimot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Pasta	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Riisi	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Jauhot	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
Sokeri	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	6 kuukautta
<b>Pähkinät</b>				
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
<b>Kahvi</b>				
Kahvinpavut	Pakastin	Tyhjiöpussi	2–3 vuotta	6 kuukautta
Kahvinpavut	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1 vuosi	3 kuukautta
Kahvijauhe	Pakastin	Tyhjiöpussi	2 vuotta	6 kuukautta
Kahvijauhe	Huoneenlämpö	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	5–6 kuukautta	1 kuukausi
<b>Neste</b>				
Keitto	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Kastike	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta
Muhennos	Pakastin	Tyhjiöpussi tai tyhjiöastia	1–2 vuotta	3–6 kuukautta

Tyhjiöpussiin tyhjiöidyn tuotteen säilyvyys on enintään kaksi viikkoa.

### **Puhdistus ja hoito**

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.

#### **Laitteen puhdistus:**

- Laitetta tai sen johtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitteen pintaa vahingoittavia hankaavia puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen osien ympärille mahdollisesti jääneet ruoantähteet ja pöly pois laimeaan astianpesuveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi laite kuivaksi astiapyyhkeellä tai vastaavalla liinalla.
- Puhdista laitteen alempi tiiviste (11) sekä saumaustaistale (9) irrottamalla ne varovasti laitteesta. Huuhtelee ne vedessä ja anna kuivua kunnolla, ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen. Varmista, että alempi tiiviste ja saumaustaistale tulevat oikein paikoilleen niin, ettei niistä vuoda ilmaa laitteen käytön aikana. Voit pyyhkiä ylemmän tiivisteeseen (12) kostealla liinalla. Rikkoutunut tiiviste on vaihdettava uuteen (tiivisteitä voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150).

#### **Tyhjiöpussien puhdistus:**

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





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

#### Tyhjiöastian puhdistus:

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

#### Säilytys:

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

#### Ongelmatilanteet

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



<p>Pussiin/astiaan jää ilmaa tyhjiöintiprosessin jälkeen.</p>	<p>Saumauskohdan vuotaminen voi johtua pussissa olevista poimuista, hiukkasista tai nesteestä. Kuivaa pussin suu tai astian kansi ennen tyhjiöinnin aloittamista. Jos pussin suussa on likaa tai nestettä, pussia voi olla vaikea sulkea. Avaa pussi ja kuivaa sen suu, ennen kuin asetat pussin saumauskaistaleen päälle.</p> <p><b>Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen tyhjiöintiprosessin välillä ylikuumentamisen estämiseksi ja ettei pussin saumausta tapahtuisi liian aikaisin.</b></p> <p>Varmista, että pussin suu on saumauskaistaleen päällä ja tyhjiöintilokerossa.</p> <p>Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa.</p> <p>Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai tyhjiöastioita.</p> <p>Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia.</p> <p>Tyhjiöpussin sisällön ja pussin suun väliin on suositeltavaa jättää noin 7 cm tyhjää tilaa. Jos pussin sisällön ja pussin suun välissä on kuitenkin liian paljon ilmaa, kaiken ilman poistaminen pussista tyhjiöintiprosessin aikana voi olla vaikeaa. Siinä tapauksessa pussista voi leikata pois palan pussin lyhentämiseksi.</p>
<p>Tyhjiöpussi sulaa.</p>	<p>Avaa laitteen kansi ja anna saumauskaistaleen ja saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.</p> <p>Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia pusseja, astioita ja pussirullia.</p>
<p>Tyhjiöastiaa ei voi tyhjiöidä.</p>	<p>Varmista, että tyhjiöletku on liitetty laitteeseen ja kanteen oikein.</p> <p>Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa.</p> <p>Paina kantta ja liitäntäkappaletta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta astiasta ei pääse vuotamaan ilmaa.</p> <p>Varmista, ettei tyhjiöastia ole vaurioitunut. Ota tarvittaessa käyttöön uusi astia.</p> <p>Varmista, että kannen reuna on puhdas ja kuiva.</p>







## Käytetyn laitteen hävittäminen



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

## Takuu

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

## OBH Nordica Finland Oy

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

## Tekniset tiedot

OBH Nordica 7951  
220-240 V verkkovirta  
120 W

## Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:

- 1 kpl Food Sealer -pussirulla, pieni: 3 m x 22 cm
- 1 kpl Food Sealer -pussirulla, suuri: 3 m x 28 cm
- 5 kpl Food Sealer -tyhjiöpusseja, pieni 22 x 30 cm
- 5 kpl Food Sealer -tyhjiöpusseja, suuri: 28 x 40 cm

Seuraavia tarvikkeita on saatavana laitteen myyneestä kaupasta:

- 2 pussirullaa: 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
- 3 kpl tyhjiöastioita (1 x 450 ml, 1 x 1100 ml, 1 x 1750 ml) ..... mallinnumero 7957



Oikeus muutoksiin pidätetään.





## OBH Nordica Food sealer – Prestige

### 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 220-240V only and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug when the appliance is not used.
4. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and above 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 user maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
9. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
10. Never place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. The appliance should only be used during supervision.
12. Do not touch the heating element, when it is hot.
13. Make sure that liquid is not sucked into the pumping system of the appliance.
14. Use only original accessories 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 any hazard.





16. The electrical installation must comply with the present legislation concerning additional protection in the form of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA. Check with your installer.
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 to the product or other things are not covered by the warranty.

### **Congratulations on your new product!**

This food sealer will change your purchasing habits and the way you store your food. When you have become accustomed to vacuum pack your food, the food sealer will become an irreplaceable part of your kitchen.

### **Oxygen is fresh food's worst enemy!**

The most common reason for food losing nutritional value, texture, taste and quality is oxygen. Oxygen causes freezer burns when food is kept in the freezer and it is enabling the growth of microorganisms. The use of conventional storage methods, such as storage in ordinary plastic bags and containers, is therefore not optimal as it traps in oxygen with the stored food.

Vacuum packaging removes oxygen and thereby securely seals in flavor and keeps the food fresh for longer. Sealing out oxygen and storing food correctly in either a refrigerator or a freezer can also inhibit the growth of microorganisms that can develop into mold, yeast and bacteria.

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

OBH Nordica Food Sealers enables you to store food up to 5 times longer than with conventional storage methods. This will allow you to;

- save money by bulk buying and vacuum packing for later use – no loss.
- save time by preparing meals in advance that can easily be reheated directly in the Food Sealer bags

You will also save time when using the Food Sealer for marinating food. Vacuum packaging opens up the pores of food so you can marinate in minutes instead of hours.

By removing the oxygen in the bags, you will also avoid freezer burns.

### **Important!**

Vacuum packaging is not a substitute for conserving and it cannot reverse the deterioration of food - only slow down the process.

Vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Perishable food that requires refrigeration should still be refrigerated or frozen after vacuum packing.

If the temperature in the refrigerator is above +4 °C for a long period of time, it will increase the occurrence of hazardous microorganisms – the temperature should therefore be below +4 °C.





You can also store the food in the freezer (preferably at -17 °C or lower). Even if this does not eliminate all microorganisms, it will reduce and slow down the growth.

### Before use

Before you use the appliance for the first time, read the instruction manual carefully and save it for future use.

### The appliance comprises

1. VACUUM + SEAL/CANCEL button
2. FOOD – Dry, Moist button
3. VACUUM PRESSURE, Normal, Anti-Crush button
4. SEAL button
5. LED indicators
6. Canister switch
7. Release buttons
8. Tube coupling
9. Sealing bar - removable
10. Vacuum channel
11. Bottom gasket - removable
12. Top gasket
13. Sealing element
14. Locks



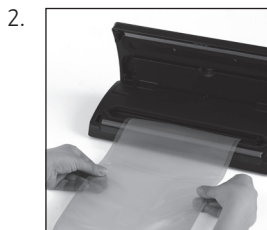
### Use

#### How to make a vacuum bag of plastic film

Position the appliance on an even surface and connect to a wall plug (the signal lamps Dry and Normal go on).



1. Use a pair of scissors to cut the plastic at the length you want. Adjust the length to have at least 7 cm between the contents of the bag and the opening of the vacuum bag. **Use only plastic film from OBH Nordica.**



2. Place one of the short ends of the plastic on top of the sealing bar (9) and make sure that the entire short end is on top of the sealing bar.





3.



Close the lid (15) and press hard until you hear a click from both sides of the appliance.

4.



Press the SEAL button (4) to start the sealing; the blue signal lamp will be on.

5. When the signal lamp of the SEAL button goes out, the sealing is ready.

6.



Press the release buttons (7) on both sides of the appliance to open the lid. Remove the finished vacuum bag. The vacuum bag is now ready for vacuum sealing.

**Note:** Wait for at least 20 seconds between each use. If the SEAL button is activated too soon, the signal lamp will flash and sealing will not be possible.

#### **Important advice as to vacuum sealing**

- Do not put too much ingredients in the vacuum bag/vacuum container. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the opening.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is dry, as it could be difficult to seal wet bags.
- Stretch the opening of the bag before placing it against the sealing bar (9) in order to eliminate any wrinkles or ripples.
- Do not put sharp objects such as fish bone or hard shells in the vacuum bag, as such objects may penetrate the bag. Use vacuum containers for such objects.
- During the vacuum sealing process liquids and other particles may inadvertently enter the vacuum pump, which may cause the pump to stop and damage the appliance. In order to prevent this, we recommend that you freeze liquid products in a freezer box prior to vacuum packing in a vacuum bag or a vacuum container. Note that if liquid is vacuum packed direct in a vacuum container without pre-freezing, the container may be damaged and crack when kept in the freezer. See the section "Preparation of various raw materials".







- If you want to vacuum package meat or other humid products, put some paper towel between the contents and the bag opening. For vacuum packaging of flour, cereals and other powdered products, you can put a coffee filter between the contents and the bag opening. Make sure not to position the paper/filter in the sealing itself.
- Note that vacuum packaged fresh food should be kept in the refrigerator or the freezer. Remember that vacuum sealing is not the same as preservation; it simply increases the shelf life.
- Remember that food with a high fat content can be rancid if kept in a too warm environment.
- Vacuum packaging of fruits and vegetables such as e.g. apples, bananas, potatoes and root crop will not prolong the shelf life if they have not been shred.

### Vacuum sealing of vacuum bag

1. Place the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Dry and Normal go on).
2. Put the contents to be vacuum packed in a vacuum bag, but leave at least 7 cm between the contents and the bag opening. **Use only vacuum bags/plastic film from OBH Nordica.**
3. Make sure that the opening of the vacuum bag is clean, dry and without any wrinkles.

4.  Place the opening of the vacuum bag on top of the sealing bar (9) and against the vacuum channel (10). Make sure that the tube coupling (8) is not covered by the vacuum bag.

5.  Close the lid (15) and press hard until you hear a click on both sides of the appliance.

6. If you choose "**Moist**" the sealing time will be somewhat longer to ensure that the bag is properly sealed, even if there is a slight amount of humid between the sealed layers.
7. Next, choose vacuum pressure depending on the product to be vacuum packed by pressing the **VACUUM PRESSURE** button (3) until the wanted **LED** indicator goes on: Choose "Normal" for normal vacuum pressure or "Anti Crush" for sensitive contents and a more lenient vacuum pressure. The "Anti Crush" setting is particularly useful for soft and sensitive raw materials.
8. Press the **VACUUM+SEAL/CANCEL** button (1) and the signal lamp goes on. The vacuum sealing starts automatically.

**Note: This appliance creates a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. In order to avoid that sensitive products are damaged by the high pressure, keep an eye on the vacuum bag and press the SEAL button (4) if you want to interrupt the process before time. In that case the appliance stops pumping and starts sealing the vacuum bag.**





9.



When the SEAL buttons (4) indicator lamps go out, the vacuum sealing is ready. Press the release buttons (7) on both sides of the appliance, open the lid and pull out the sealed vacuum bag.

10. **Let the appliance rest for 1 minute between each process in order to avoid overheating and that the bag gets sealed to soon.**

11. Wipe off any liquid and particles from the vacuum channel (10) after each vacuum sealing.
12. Be careful that no liquid is sucked into the appliance. Any consequential damage will not be covered by the warranty.

**Unplug the appliance after use. Do not press the lid of the appliances to locking in order that the gaskets are not deformed, which can affect the functioning of the appliance.**

#### **Defrosting and warming of vacuum packed products in a vacuum bag**

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

Open the bag by cutting off a corner to let air get into the vacuum bag to be defrosted/heated in the micro wave oven.

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

The bags must only be used for defrosting and re-heating of food. Do not use the bags for preparation of food.

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

#### **Vacuum sealing of vacuum containers**

1. Place the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Dry and Normal go on).
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Put the ingredients in the vacuum container. Put on the lid on the vacuum container.

4.




Open the lid (15) of the appliance. Press one of the vacuum tubes (8) with the biggest coupling on the tube coupling of the appliance. Press the other end down into the hole of the lid of the vacuum container.




5.  Turn the lock of the lid to the "SEAL" position.

6. Press the button placed askew above the tube coupling under the lid of the appliance marked "Canister switch" (6). The vacuum sealing starts at once.

7.  Press by hand the lid at the start of the sealing process to avoid air leakage between the vacuum container and the lid.

8. The appliance stops automatically when sufficient vacuum pressure has been reached.  
9. Press the lid by hand and pull out the vacuum tube from the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the tube.  
10. To test the vacuum sealing, lift the lid.

11.  Turn the lock of the lid from "SEAL" to "OPEN" in order to open the lid of the vacuum container. You can now remove the lid.

12. Let the appliance rest for 1 minute between each use in order to avoid overheating.  
13. The vacuum container can be cleaned and washed in the dishwasher (not the lid) after use. Read more under "Cleaning and maintenance".  
**14. Note!** The vacuum container and the lid must not be used in a microwave oven.

### How to marinate under vacuum pressure

The marinating process speeds up if done under vacuum pressure, as the vacuum pressure opens the pores of the meat/fish and thereby absorbs the marinade faster. This means that the marinade only takes a few minutes instead of hours.

### Pickling in a vacuum bag

Keep the marinade in a vacuum bag together with the fish/meat and vacuum pack according to the above description. Be careful to add sufficient amount of marinade in order that all ingredients are covered. To get the best result, marinate for at least 30 minutes in the vacuum bag before you cut open the bag.







### Marinate in vacuum containers

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

1. Place the appliance on an even surface and plug to a wall outlet (the signal lamps Dry and Normal go on).
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Pour the marinade with the fish/meat into the vacuum container. Put on the lid on the vacuum container.
4. Open the lid (15) of the appliance. Press one end of the vacuum tube with the biggest coupling on the tube coupling (8) of the appliance. Press the other end into the hole of the lid of the vacuum container.
5. Make sure that the lock of the lid is in the position "OPEN".
6. Press by hand the lid at the beginning of the sealing process to avoid any air leakage between the vacuum container and the lid.
7. Press the button placed askew on top of the tube coupling under the lid of the appliance marked "Canister switch" (6). The vacuum sealing starts directly.
8. The appliance stops automatically when the necessary vacuum pressure has been reached.
9. Leave the marinated meat/fish rest for 30 seconds in the container under vacuum pressure.
10. Press the right side release button (7) for about 5 seconds to let air get into the container.
11. Repeat the above points 7-10 **4 times** to get the best result.
12. After the 4th repetition, turn the lock of the lid to "SEAL" and leave the meat/fish to marinate under vacuum pressure for about 20 minutes. This makes the marinade penetrate into the meat.

### Preparation guide for various raw materials

#### Meat and fish:

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

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

#### Vegetables:

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

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

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





### **Leaf vegetables:**

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

### **Fruit:**

Fruit with skin shall be peeled before vacuum packaging. We recommend that you pre-freeze for 1-2 hours before vacuum packaging. Spread the fruit on baking paper or similar in order that they do not turn into a frozen lump. Vacuum pack later in a vacuum bag and put in the freezer. If you want to keep it in the refrigerator, vacuum packaging should be made in a vacuum container.

### **Bread and cakes:**

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

### **Hard cheese:**

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

### **Powder and flour:**

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

### **Snacks:**

If there are any remains, they will keep longer if vacuum packed. To get the best result, use a vacuum container for vacuum packaging to avoid that they are crushed.

### **Liquid:**

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

### **General rules when handling foodstuffs**

- Always wash your hands, surfaces and any utensil to be used when handling and vacuum packaging.
- As soon as fresh food has been packed, put it in a refrigerator or a freezer immediately and do not keep it in room temperature.
- Raw materials that are warmed or defrosted shall be consumed immediately.
- Tinned and factory vacuum packed food that has been opened can be vacuum packed again. Follow the instructions in the manual and store the raw materials in accordance with the recommendations.





- Do not heat defrosted raw materials that have been kept in room temperature for more than 5 hours.
- Spread the vacuum packages in the refrigerator or the freezer to ensure a fast cooling.
- Note that vacuum packaging is not the same as preservation.

### Recommendations for storing

Type of raw material	Storage	Recommended storage accessory	Shelf-life at vacuum packaging	Shelf-life without vacuum packaging
<b>Meat and fish</b>				
Beef	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Pork	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Lamb	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Poultry	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Forcemeat	Freezer	Vacuum bag	1 years	4 months
Fish	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
<b>Cheese</b>				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	Vacuum bag/vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
<b>Vegetables</b>				
Asparagus	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Broccoli	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Cabbage	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Sweet corn	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Peas	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	8 months
Salad/spinach	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
<b>Fruit</b>				
Apricots	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Plums	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Peaches	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Nectarines	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
<b>Berries</b>				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum 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
<b>Bread and cakes</b>				
Bagels	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Loaf	Freezer	Vacuum bag	1-3 years	6-12 months
Cookies	Room temp.	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits	Room temp.	Vacuum container	3-6 weeks	1-2 weeks





<b>Processed food</b>				
Grains	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Pasta	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Rice	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Flour	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
Sugar	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	6 months
<b>Nuts</b>				
Almonds	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	2 years	6 months
Peanuts	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	2 years	6 months
Sun flower seeds	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	2 years	6 months
<b>Coffee</b>				
Coffee beans	Freezer	Vacuum bag	2-3 years	6 months
Coffee beans	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	1 years	3 months
Coffee grind	Freezer	Vacuum bag	2 years	6 months
Coffee grind	Room temp.	Vacuum bag/vacuum container	5-6 months	1 month
<b>Liquid</b>				
Soup	Freezer	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	3-6 months
Sauce	Freezer	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	3-6 months
Stew	Freezer	Vacuum bag/vacuum container	1-2 years	3-6 months

When vacuum packing in vacuum bags the average shelf life is up to 2 weeks.

### **Cleaning and maintenance**

Always unplug before cleaning and maintenance.

#### **Cleaning of the appliance:**

- Never immerse the appliance or the cord in water or other liquids.
- Do not use scouring detergents, as this might damage the material.
- Use a humid cloth or a small amount of washing-up liquid to remove any residues and dust round the components of the appliance. Wipe with a hand towel or similar.
- Clean the lower gasket (11) of the appliance and the sealing bar (9) by carefully loosening them from the appliance. Rinse in water and let them dry thoroughly before they are remounted. Be careful to mount the lower gasket and the sealing bar correctly to prevent any air leakage during use. The upper gasket (12) can be wiped with a damp cloth. In case a gasket is broken, it must be replaced (can be ordered with OBH Nordica 08-629 25 00).





### Cleaning of vacuum bags:

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

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

### Cleaning of vacuum container:

- Vacuum containers can be cleaned in warm water with a washing-up liquid. **Note!** Do not immerse the lid in water.
- The container itself can be washed in the upper basket in the dishwasher. Wipe the lid dry with a damp cloth.
- Make sure that all parts are completely dry before they are used again.

### Storage:

- Store the appliance on an even surface out of children's reach.
- **Do not press the lid to lock when stored in order to prevent the gaskets of the appliance from being deformed.**
- The cord can be wound in the cord holder under the appliance.

### Trouble shooting

Problem	Cause/solution
Nothing happens when I try to vacuum seal the bag.	<p>Check that the switch has been plugged to a wall outlet.</p> <p>Check the cord for any damage.</p> <p>Check that the vacuum bag is positioned correctly in the appliance (see previous instructions).</p>
The appliance does not seal the vacuum bag after the vacuum process.	<p>The appliance comprises an integrated vacuum sensor. The appliance does not switch to sealing if a sufficient pressure has not been obtained during the vacuum process.</p> <p>Check the sealing bar and remove any dirt.</p> <p>Check the gaskets and remove them for cleaning if necessary. If any gasket has been damaged, it should be replaced.</p> <p>Vacuum bags may leak. Check the bag by sealing it with a little air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one.</p> <p>Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe the opening before positioning it on top of the sealing bar.</p>





<p>There is air left after the vacuum sealing process.</p>	<p>Leakage along the sealing can be due to wrinkles, liquid or particles. Wipe off the bag opening/the lid before sealing. Dirt or liquid in the bag opening can make it difficult to seal the bag. Open the bag and wipe round the opening before positioning the bag duly levelled on top of the sealing bar.</p> <p><b>Let the appliance rest for 1 minute between each process in order to avoid overheating and that the bag gets sealed to soon.</b></p> <p>Make sure that the bag opening is on top of the sealing bar and in the vacuum channel.</p> <p>Check that the gaskets are intact, clean and correctly positioned.</p> <p>The vacuum bag may leak. Check the bag by sealing it with some air in it and immerse it in water. If the bag emits bubbles, it is leaking. Seal the bag again or use a new one. Use only vacuum bags/containers from OBH Nordica.</p> <p>Check for holes in the vacuum bag. Do not vacuum pack products that could damage the bag (such as e.g. fish bones, hard shells etc).</p> <p>We recommend that there is a gap of 7 cm between the ingredients and the opening of the bag. However, if there is too much air between the ingredients and the opening of the bag, it may be difficult to empty the bag completely for air during the vacuum sealing process. If such case, cut a bit of the bag to shorten it.</p>
<p>The vacuum bag melts.</p>	<p>Open the lid of the appliance and let the sealing bar and the element cool for a few minutes</p> <p>Use only bags, containers or plastic film from OBH Nordica.</p>
<p>It is not possible to vacuum seal the vacuum container.</p>	<p>Check that the vacuum tube is correctly connected to the appliance and the lid.</p> <p>Check that the lock of the lid is in the "SEAL" position.</p> <p>Press your hand onto the lid and the tube coupling at the beginning of the sealing process in order that no air is leaking.</p> <p>Check that the vacuum container has not been damaged. If so, replace the container by a new one.</p> <p>Make sure that the edge of the lid is clean and dry.</p>





### Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must 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.

### Warranty

Claims according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

### OBH Nordica AB

Löfströms allé 5  
SE-172 55 Sundbyberg  
Tel. +46 08-629 25 00  
www.obhnordica.se

### Technical data

OBH Nordica 7951  
220-240V AC  
120 watt

### Start package

The appliance comprises a start package including the following:

- 1 x Food sealer roll: 3 m x 22 cm
- 1 x Food sealer roll: 3 m x 28 cm
- 5 x Food sealer bags size 22x30 cm
- 5 x Food sealer bags size 28x40 cm

The following accessories can be bought in the store of purchase of the appliance:

- 2 x Food sealer rolls: 3 m x 22 cm .....article no. 7953
- 2 x Food sealer rolls: 3 m x 28 cm .....article no. 7954
- 50 x Food sealer bags size 22x30 cm .....article no. 7955
- 35 x Food sealer bags size 28x40 cm .....article no. 7956
- Container, 3 units (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml) .....article no. 7957



These instructions are subject to alterations or improvements.













**OBH** NORDICA

# Food Sealer Prestige



SE/UL/7951/UVN/280813

