

OBH NORDICA

Food Sealer Handy

Keeps food tasty and fresh up to 5 times longer

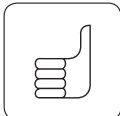


5x
LONGER

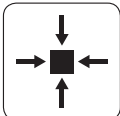
Keeps food fresh
up to 5 times
longer



Protects food
against freezer
burns



Easy to
operate



Compact
design

Brugsanvisning – dansk	side	3 – 14
Bruksanvisning – svenska.....	sida	15 – 26
Bruksanvisning – norsk.....	side	27 – 37
Käyttöohjeet – suomi.....	sivu	38 – 49
Instruction manual – english	page	50 – 61

OBH Nordica Food sealer – Handy

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 frostskeer 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, køb på udsalg og vakuumpakke for senere anvendelse.
- Spare tid ved at tilberede større mængder og fryse ned i portioner direkte i vakuumposer.

Du kan også spare tid, når du anvender Food Sealer til 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 frostskeer 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.

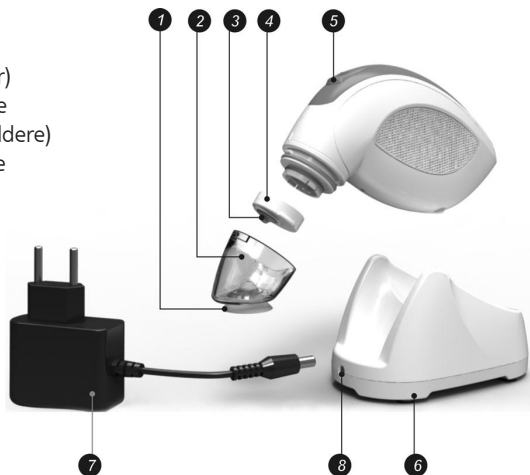
Opbevar gerne fødevarer i fryseren (helst ved -17 °C eller lavere). Selv om det ikke dræber alle mikroorganismer, vil det hæmme væksten.

Før brug

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

Apparatet består af:

1. Udvendigt vakuum-mundstykke (til poser)
2. Holder til udvendigt vakuum-mundstykke
3. Indvendigt vakuum-mundstykke (til beholdere)
4. Holder til indvendigt vakuum-mundstykke
5. Tænd/sluk knap
6. Ladestation
7. Adapter
8. Adaptertilslutning
9. Zip locker (til sikker forsegling af poser)
(Ikke illustreret)



Opladning af apparatet

Sæt ladestationen (6) på en plan og stabil overflade.

Tilslut adapterens lille stik til adaptertilslutningen (8) på ladestationen. Sæt derefter stikket i en stikkontakt. Placer apparatet på ladestationen. Sørg for at apparatet klikker på plads i ladestationen, den røde kontrollampe på apparatet skal lyse, når apparatet oplader. Oplad apparatet i min. 12 timer, før apparatet anvendes første gang.

Når apparatets ydeevne aftager, skal apparatet genoplades. Oplad apparatet 9-12 timer, inden det anvendes igen.

Sådan bruges vakuum-maskinen

Vigtige råd i forbindelse med vakuumlukning


- Læg ikke for mange ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. Sørg for at der er mindst 7 cm mellem indholdet i vakuumposen og posens åbning.
- Sørg for at vakuumposen er helt tør ved poseåbningen, da våde poser kan være vanskelige at lukke.
- Anvend altid "Zip locker" for at sikre, at posen er helt forsegllet, inden vakuumlukning.
- 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 vakuumprocessen 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, alternativt bør man anvende en beholder. Når flydende indhold vakuumpakkes, skal væsken køles ned inden vakuumpakning, da varme væsker kan boble op, hvis de vakuumpakkes. 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.

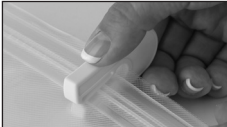
- Husk at levnedsmidler med fedtindhold kan blive harske, hvis de opbevares for varmt.
- Holdbarheden på frugt og grøntsager som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter vil ikke blive forlænget, hvis grøntsagerne ikke skrælles først.

Vakuumlukning af vakuumpose

1. Sørg for at apparatet er opladet i henhold til anvisningerne i afsnittet "Opladning af apparatet".


2.  Læg indholdet, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose – Der skal være mindst 7 cm mellem indholdet og vakuumposens åbning. **Brug kun vakuumposer med lynlåslukning fra OBH Nordica.**


3. Sørg for at vakuumposens åbning er ren, tør og helt fri for folder.

4.  Tryk posens lynlåsforsøgling sammen og luk den helt ved hjælp af medfølgende "Zip locker". Start i den ene ende af poseåbningen og klem posens lynlåsforsøgling sammen ved at trække zip locker'en langs hele lynlåsen, se billede. Træk derefter zip locker'en hele vejen tilbage igen for at sikre en tæt forsøgling af posen.

5. Sørg for at den udvendige holder til vakuum-mundstykket er låst ved at kontrollere, at markeringen på apparatet peger mod symbolet "lukket hængelås" på holderen.

6. Læg posen med indhold på et plant underlag. Bemærk, at siden med den blå ventilmarkering skal vende nedad mod underlaget.

7.  Placer vakuum-mundstykket mod posens ventil, pres mundstykket mod ventilen og sørg for, at pose og mundstykke slutter tæt.

8.  Tryk på tænd/sluk knappen (5), hvorefter vakuumlukningen påbegyndes. Hold tænd/sluk knappen inde, indtil al luft er presset ud af posen, slip derefter tænd/sluk knappen. Afslut med at trykke med tommelfingeren i midten af ventilen for at få det bedste resultat.

Bemærk: Dette apparat opnår et meget højt vakuumtryk under vakuumprocessen. For at undgå at skrøbeligt indhold beskadiges af det høje tryk, skal man holde øje med vakuumposen og slippe tænd/sluk knappen, når det ønskede resultat er opnået.

- Lad apparatet hvile 1 minut hver gang apparatet har været i brug og før det anvendes igen for at undgå overophedning.
- Sørg for at der ikke suges væske ind i apparatet. Skader opstået som følge af dette, er ikke omfattet af reklamationsretten.

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 optøses/opvarmes i mikrobølgeovn, åbnes posen ved at klippe et hak i lynlåsforseglingen, så der kan komme luft ind i posen. Poserne må ikke anvendes til tilberedning af mad – de er kun beregnet til optøning/opvarmning.


Posen kan opvarmes ved at lægge den i en kasserolle med småkogende vand.

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

Vakuumlukning af vakuumbeholdere

- Sørg for at apparatet er opladet i henhold til anvisningerne i afsnittet "Opladning af apparatet."
- Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
- Læg råvarerne i vakuumbeholderen – Overskrid ikke beholderens max. niveau. Sæt låget på vakuumbeholderen og drej lågets lås hen til "SEAL".
- Fjern den udvendige holder (2) ved at dreje den, så markeringen på apparatet peger mod symbolet "åben hængelås".

-  Tryk det indvendige vakuum-mundstykke (3) mod beholderens ventil og sørg for at mundstykke og ventil slutter tæt.

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

7. Tryk på tænd/sluk knappen, hvorefter vakuumlukningen påbegyndes.



8. Hold tænd/sluk knappen inde i 1 minut for at fuldføre vakuumlukningen.
9. Fjern apparatet fra låget. Sørg for at låsen på låget peger mod "SEAL", når vakuum-mundstykket fjernes fra låget.
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. Sørg for at apparatet er opladet i henhold til anvisningerne i afsnittet "Opladning af apparatet".
2. Sørg for at vakuumbeholder og låg er rene og tørre.
3. Hæld marinaden sammen med fisk/kød i vakuumbeholderen, Sørg for ikke at overskride max. niveauet. Sæt låget på vakuumbeholderen.
4. Fjern den udvendige holder (2) ved at dreje den, så markeringen på apparatet peger mod symbolet "åben hængelås".
5. Tryk det indvendige vakuum-mundstykke (3) mod beholderens ventil. Sørg for at mundstykke og ventil slutter tæt.
6. Sørg for at lågets lås står på position "SEAL".

7. Tryk med hånden på låget i starten af pakkeprocessen for at undgå luftlækage mellem vakuumbeholder og låg.
8. Tryk på tænd/sluk knappen, hvorefter vakuumlukningen påbegyndes.
9. Hold tænd/sluk knappen inde i 1 minut for at fuldføre vakuumlukningen.
10. Lad det marinerede kød/fisk hvile i 30 sekunder i beholderen under vakuumtryk.
11. Drej lågets låseknop hen til OPEN i ca. 5 sekunder for at slippe luft ind i beholderen.
12. Gentag derefter punkt 7-10 **fire gange** for at få det bedste resultat.
13. Når punkt 7-10 er gentaget fire gange, kan kødet/fisken 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 vakuumforsegl posen. Læg nu vakuumposen i fryseren. **OB!** 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 gennemfrosset. Tag derefter den frosne væske ud af beholderen og vakuumpak den i en vakuumpose. Læg vakuumposen i fryseren. Væske kan også vakuumpakkes i vakuumbeholdere og opbevares i køleskabet eller i fryseren.

Generelle regler ved håndtering af levnedsmidler

- Vask altid hænder, overflader og redskaber, der skal anvendes ved håndtering og vakuumpakning.
- Når friskvarer er pakket, bør de sættes i køleskabet eller nedfryses omgående. Opbevar dem ikke ved stuetemperatur.
- Råvarer der er opvarmet eller tøet op, bør spises omgående.
- Konserver og fabriksvakuumpakket mad, der åbnes, kan vakuumpakkes igen. Følg instruktionerne i brugsanvisningen og opbevar 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
Kød og fisk				
Oksekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekød	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lam	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fjerkræ	Frys	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Hakket kød	Frys	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Frys	Vakuumpose	2 år	6 måneder

Ost				
Cheddar	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Parmesan	Køl	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uger
Grøntsager				
Asparges	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Broccoli	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Kål	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Majs	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Ærter	Frys	Vakuumpose	2-3 år	8 måneder
Salat/spinat	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Frugt				
Abrikos	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Blommer	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Ferskner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektariner	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
Hindbær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Brombær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Jordbær	Køl	Vakuumbeholdere	1 uge	1-3 dage
Blåbær	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Tranebær	Køl	Vakuumbeholdere	2 uger	3-6 dage
Brød				
Bagels	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Madbrød	Frys	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Småkager	Stue- temperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kiks	Stue- temperatur	Vakuumbeholdere	3-6 uger	1-2 uger
Kolonialvarer				
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
Nødder				
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
Kaffe				
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
Væske				
Suppe	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder
Sauce	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder
Stuvning	Frys	Vakuumpose/ vakuumbeholdere	1-2 år	3-6 måneder

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vedligeholdelse.

Rengøring af apparatet

- Apparat, ladestation og ledning må aldrig nedsænkes i vand og andre væsker.
- Anvend ikke skrappe 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 vakuum-mundstykker med en fugtig klud og tør dem grundigt. Den udvendige holder og vakuum-mundstykke kan skylles og rengøres med vand tilsat lidt opvaskemiddel. Hvis pakning, vakuum-mundstykke eller ladestation går i stykker, skal de udskiftes (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 råt 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. Selve beholderen kan vaskes i den øverste kurv i opvaskemaskinen.
- Låget tørres af med en fugtig klud. **OBS!** Dyp ikke låget i vand.
- Sørg for at alle dele er helt tørre inden brug.

Opbevaring

- Opbevar apparatet på en plan overflade udenfor børns rækkevidde.
- 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 forseglingen mellem vakuummundstykke og posens ventil er helt tæt (se tidligere instruktioner)
Der er stadig luft tilbage efter vakuumpakkeprocessen.	Lækage langs forseglingen kan skyldes folder, væske eller partikler. Tør poseåbningen/låget, inden forseglingen påbegyndes. Snavs eller væske i poseåbningen kan vanskeliggøre vakuumlukningen. Åbn posen og aftør åbningen. 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. Kontroller om der er hul i vakuumposen. Vakuumpak ikke indhold der kan beskadige posen (som f.eks. fiskeben, hårde skaller etc.). Det anbefales at efterlade ca. 7 cm mellem råvarer og poseåbning. Hvis der er for meget luft mellem råvarer og poseåbning kan det være vanskeligt at få al luft ud af posen under vakuumpakningen.
Vakuumbeholderen kan ikke vakuumpakke	Sørg for at vakuumpakke mundstykket og beholderens ventil slutter tæt. Kontroller at lågets lås står i position "SEAL". Tryk med hånden på låget i begyndelsen af vakuumpakningen, så der ikke lækkes luft. Vær omhyggelig, så vakuumbeholderen ikke beskadiges. Hvis dette sker, skiftes til ny beholder. Sørg for at lågets kant er ren og tør.

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun adapteren til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet,

- medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
5. 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.
 6. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
 7. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
 8. Rør ikke ved ladestation og adapter med våde eller fugtige hænder.
 9. ADVARSEL: Hold apparatet tørt.
 10. Vær sikker på væske ikke suges ind i apparatets pumpesystem
 11. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
 12. Adapteren må ikke anvendes udendørs.
 13. Anvend kun den originale ladestation og adapter.
 14. Opbevar ladestation og adapter tørt og frostfrit.
 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. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm 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 reklameretsretten.

Miljøhensyn og bortskaffelse af batterier



Ved bortskaffelse af batterier er det nødvendigt at tænke på miljøet. Brugte batterier må aldrig bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Brugte batterier skal afleveres på et af de specielt autoriserede indsamlingssteder. Batterierne skal udtages inden apparatet bortskaffes. Sørg også for at batterierne ikke bliver for gamle eller opbrugte, idet der derved kan være risiko for, at batterierne begynder at lække med syre. Kontroller holdbarhedsdatoen angivet på batterierne.

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

Reklameretsret 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 7952

Adapter: 230V vekselstrøm, 7V

Max. driftstid ved fuld opladning: 15 min.

Batteripakke (kan ikke udskiftes)

Ladestation

Startpakke

Med dette apparat følger en startpakke indeholdende:

Food sealer lynlåspose small 4 stk.: 20x23 cm

Food sealer lynlåspose large 4 stk.: 26x35 cm

Følgende tilbehør kan købes, hvor apparatet er købt:

Food sealer lynlåspose small 12 stk.: 20x23 cm.....model nr. 7958

Food sealer lynlåspose large 12 stk.: 26x35 cmmodel nr. 7959

Beholdere 3 stk. (1x4 50 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml).....model nr. 7957



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Food Sealer – Handy

Grattis till ditt köp!

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

Syre är färska 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 storpäck, köpa på rea och vakuumpackning för senare användning - inget svinn.
- Spara tid genom att göra storkok och frysa in i portionsstorlek direkt i vakuumpåsar.

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

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

Viktigt!

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

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

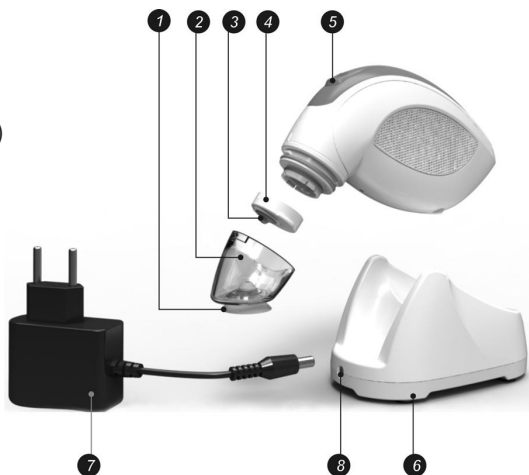
Förvara gärna livsmedel i frysen (helst -17°C eller lägre). Även om det inte dödar alla mikroorganismer så hämmar det tillväxten.

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. Yttre förslutningsmunstycke (för påsar)
2. Hölje till yttre förslutningsmunstycke
3. Inre förslutningsmunstycke (för behållare)
4. Hölje till inre förslutningsmunstycke
5. Strömbrytare
6. Laddningsbas
7. Adapter
8. Adapteranslutning
9. Zip locker (för säker försegling av påsar)
(Ikke illustreret)



Laddning av apparaten

Placera laddningsbasen (6) på en plan och stabil yta. Anslut adapters lilla kontakt till adapteranslutningen (8) på laddningsbasen. Sätt därefter i stickkontakten i ett vägguttag. Placera apparaten på laddningsbasen. Se till att apparaten klickar på plats i laddningsbasen, den röda signallampan på apparaten ska lysa när laddning pågår. Ladda apparaten minst 12 timmar före första användningen.

När apparatens prestanda avtar är det dags att återuppladda apparaten, ladda 9-12 timmar innan nästa användning.


Användning

Viktiga tips vid vakuumpåslutning

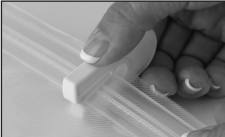
- Lägg inte för mycket ingredienser i vakuumpåsen/vakuumbehållaren. Lämna minst 7 cm mellan innehållet i vakuumpåsen och påsöppningen.
- Se till att vakuumpåsen är helt torr vid påsöppningen eftersom våta påsar kan vara svåra att försluta.
- Använd alltid "Zip locker" för att försäkra att påsen är helt förseglad innan vakuumpåslutning.
- Lägg inte vassa föremål så som fiskben och hårda skal i vakuumpåsen då dessa kan penetrera påsen. Använd vakuumbehållare till detta ändamål.
- Under vakuumpåslutningsprocessen 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 först innan det vakuumpackas, alternativt använder en behållare. När man vakuumpackar flytande innehåll ska vätskan kylas ner innan vakuumpackning eftersom varma vätskor kan bubbla upp om de vakuumpackas. 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 vakuumpåslutning inte är samma sak som konservering utan endast förlänger hållbarheten.
- Tänk på att livsmedel som har hög fetthalt kan härska om de förvaras för varmt.
- Vakuumpackning av frukt och grönsaker som t ex äpplen, bananer, potatis och rotfrukter förlänger inte dess hållbarhet om de inte skalas först.

Vakuumförslutning av vakuumpåse

1. Se till att apparaten är laddad enligt instruktionerna under "Laddning av apparaten".


2.  Lägg innehållet som ska vakuumpackas i en vakuumpåse men lämna minst 7 cm mellan innehållet och vakuumpåsens öppning. **Använd endast vakuumpåsar med blixtlåsförslutning från OBH Nordica.**


3. Se till att öppningen på vakuumpåsen är ren, torr och helt fri från veck.

4.  Tryck ihop blixtlåsförseglingen på påsen och stäng den helt med hjälp av bifogad "Zip locker". Starta i ena änden av påsöppningen och kläm ihop blixtlåsförseglingen på påsen genom att dra zip lockern längs hela blixtlåset, se bild. Dra därefter zip lockern hela vägen tillbaka igen för att försäkra en tät försegling av påsen.

5. Se till att det yttre höljet till förslutningsmunstycket är låst genom att kontrollera att markeringen på apparaten pekar mot den låsta hänglåsymbolen på höljet.

6. Lägg påsen med innehåll på ett plant underlag, notera att sidan med den blå ventilmarkeringen ska vara vänd neråt mot underlaget.

7.  Placera förslutningsmunstycket mot påsens ventil, pressa munstycket mot ventilen och se till att det sluter tätt mellan påse och munstycke.

8.  Tryck på strömbrytaren (5) och vakuumförslutningen påbörjas. Håll in strömbrytaren tills all luft pressats ur påsen, släpp därefter strömbrytaren. Avsluta med att trycka med tummen i mitten av ventilen för att säkra resultatet.

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 släpp strömbrytaren när önskat resultat uppnåtts.

9. L vila 1 minut mellan varje användning för att undvika överhettning.
10. Var noga med att se till att ingen vätska sugs in i apparaten, skador uppkomna pga detta täcks inte av reklamationsrätten.

Uptining 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 ett jack under blytlåsförseglingen 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.

Vakuumförslutning av vakuumbehållare


1. Se till att apparaten är laddad enligt instruktionerna under "Laddning av apparaten".
2. Se till att vakuumbehållaren och dess lock är rena och torra.
3. Lägg råvarorna i vakuumbehållaren men överskrid inte behållarens maxnivå. Sätt på locket på vakuumbehållaren och vrid lockets lås till "SEAL".
4. Ta bort det yttre höljet (2) genom att vrida det så att markeringen på apparaten pekar mot den öppna hängslåssymbolen.

5.  Tryck det inre förslutningsmunstycket (3) mot behållarens ventil och se till att det sluter tätt mellan munstycke och ventil.

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

7.  Tryck på strömbrytaren och vakuumförslutningen påbörjas.

8. Håll strömbrytaren intryckt i 1 minut för att fullfölja vakuumförslutningen.
9. Lyft bort apparaten från locket. Var noga med att se till att låset på locket pekar mot "SEAL" när du lyfter bort förslutningsmunstycket från locket.
10. För att testa vakuumförslutningen, prova att lyfta på locket.

11.  Vrid lockets lås från "SEAL" till "OPEN" för att öppna vakuumbehållarens



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

Håll 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. Se till att apparaten är laddad enligt instruktionerna under "Laddning av apparaten".
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. Ta bort det yttre höljet (2) genom att vrida det så att markeringen på apparaten pekar mot den öppna hängslåssymbolen.
5. Tryck det inre förslutningsmunstycket (3) mot behållarens ventil och se till att det sluter tätt mellan munstycke och ventil.
6. Se till att lockets lås står i position "SEAL".
7. Tryck med handen på locket i början av förslutningsprocessen för att undvika luftläckage mellan vakuumbehållare och lock.
8. Tryck på strömbrytaren och vakuumförslutningen påbörjas.
9. Håll strömbrytaren intryckt i 1 minut för att fullfölja vakuumförslutningen.
10. Låt det marinerade köttet/fisken vila i 30 sekunder i behållaren under vakuumtryck.
11. Vrid lockets låsknapp till OPEN i ca 5 sekunder för att släppa in luft i behållaren.
12. Upprepa sedan punkt 7-10 ovan 4 gånger för bästa resultat.
13. Efter den 4:e upprepningen, 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 vakuumsörsegla påsen. Lägg sedan vakuumpåsen i frysen. **Obs!** Färsk svamp, lök och vitlök bör aldrig vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

Bladgrönsaker:

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

Frukt:

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

Bakverk:

Om du vill vakuumpacka mjuka bakverk rekommenderas att du använder en vakuumbehållare så att dess form bevaras. Om du däremot vill använda vakuumpåse bör du förfrysa bakverket i 1-2 timmar innan. Det går så klart även att vakuumpacka kakdeg, 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!** Mjukost bör inte vakuumpackas pga risken för anaeroba bakterier.

Pulver och mjöl:

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

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. Lägg sedan vakuumpåsen i frysen. Vätska kan även vakuumpackas i vakuumbehållare och förvaras i kyl eller frys.

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 vakuumpackning
Kött				
Nötkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fläskkött	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Lamm	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Fågel	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	Vakuumpåse	1 år	4 månader
Fisk	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Ost				
Cheddar	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kyl	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker				
Sparris	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Broccoli	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Kål	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Majs	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Ärter	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	8 månader
Sallad/spenat	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar

Frukt				
Aprikos	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Plommon	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Persikor	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Nektariner	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Bär				
Hallon	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Björnbär	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Jordgubbar	Kyl	Vakuumbehållare	1 vecka	1-3 dagar
Blåbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kyl	Vakuumbehållare	2 veckor	3-6 dagar
Bakverk				
Bagels	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Matbröd	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Deg	Frys	Vakuumpåse	1-3 år	6-12 månader
Kakor	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Kex	Rumstemp.	Vakuumbehållare	3-6 veckor	1-2 veckor
Specerivaror				
Gryn	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Pasta	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Ris	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Mjöl	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Socker	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	6 månader
Nötter				
Mandlar	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Jordnötter	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Solrosfrön	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	2 år	6 månader
Kaffe				
Kaffebönor	Frys	Vakuumpåse	2-3 år	6 månader
Kaffebönor	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1 år	3 månader
Kaffepulver	Frys	Vakuumpåse	2 år	6 månader
Kaffepulver	Rumstemp.	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	5-6 månader	1 månad

Vätska				
Soppa	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Sås	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader
Stuvning	Frys	Vakuumpåse/ vakuumbehållare	1-2 år	3-6 månader

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och underhåll.

Rengöring av apparaten:

- Sänk inte ned apparaten, laddningsbasen 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 förslutningsmunstycket noggrant med en fuktig trasa och eftertorka noga. Det yttre höljet och förslutningsmunstycket kan sköljas och rengöras med vatten och lite diskmedel. Skulle packning, förslutningsmunstycke eller laddningsbas gå sönder måste de bytas ut (finns att beställa från OBH Nordica 08-445 79 00).

Rengöring av vakuumpåsar:

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

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

Rengöring av vakuumbehållare:

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

Förvaring:

- Förvara apparaten på en plan yta utom räckhåll för barn.

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 kontakten mellan förslutningsmunstycket och ventilen på påsen är helt tät (se tidigare instruktioner).
Det finns luft kvar efter vakuumförslutningsprocessen.	Läckage längs förseglingen kan bero på veck, vätska eller partiklar. Torka 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. Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsen genom att försluta den med lite luft i och sedan sänka ned den i vatten. Kommer det bubblor från påsen så läcker den. Återförslut påsen eller använd en ny. Använd endast vakuumpåsar/behållare från OBH Nordica. Kontrollera om det är hål i vakuumpåsen. Vakuumpacka inte innehåll som kan skada påsen (som t ex fiskben, hårda skal etc). 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 vakumförslutningsprocessen.
Vakuumbehållaren går inte att vakuumförsluta.	Se till att det är helt tätt mellan förslutningsmunstycket och behållarens ventil. Kontrollera att lockets lås är i position "SEAL". Tryck med handen över locket i början av förslutningsprocessen så att inte luft läcker ut. Se till att inte vakuumbehållaren skadats. Byt i så fall till en ny behållare. Se till att lockets kant är ren och torr.

Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 230 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. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

6. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
7. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
8. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
9. Apparaten bör inte lämnas obevakad under användning.
10. Se till så att inte vätska sugts in i apparatens pumpsystem.
11. Använd endast originaltillbehör från OBH Nordica.
12. 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.
13. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
14. 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.

Miljöhänsyn vid kassering av batterier



Vid kassering av batterier är det nödvändigt att tänka på miljön. Förbrukade batterier får aldrig slängas tillsammans med hushållsavfall utan ska slängas på avsedda samlingsstationer. Batterierna ska alltid avlägsnas innan apparaten kasseras. Samtidigt bör man sörja för att inte låta batterierna bli för gamla och förbrukade eftersom det finns risk att de börjar läcka. Kontrollera hållbarhetsdatum på batterierna och ta ur batterierna innan de blir för gamla.

Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater samlas 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 Sweden AB

Box 58
163 91 Spånga
Tel 08-445 79 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 7952
Adapter: 230V växelström, 7V
Max drifttid vid full laddning: 15 min
Batteripack (ej utbytbar)
Laddningsbas

Startpaket

Denna apparat inkluderar ett startpaket som innehåller följande:
Food sealer zipper bags small 4 st: 20x23 cm
Food sealer zipper bags large 4 st: 26x35 cm

Följande tillbehör kan köpas där apparaten inhandlats:

Food sealer zipper bags small 12 st: 20x23 cm modellnr 7958

Food sealer zipper bags large 12 st: 26x35 cm modellnr 7959

Behållare 3 st (1x450 ml, 1x1100 ml, 1x1750 ml)..... modellnr 7957



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

OBH Nordica Food sealer – Handy

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 syre. Syre 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 syren og dermed forseglar smaken og maten holdes lengre ferskt. Å fjerne syre 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 kjøpe store innkjøp, kjøpe på tilbud og vakuumpakke for 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 ikke et substituert 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.

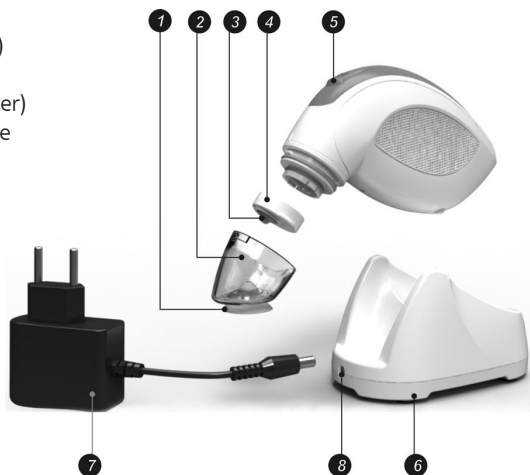
Oppbevar gjerne mat i fryseren (helst -17°C eller lavere). Selv om ikke det dreper alle mikroorganismer, så hemmer det tilveksten.

Før bruk

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

Apparatets deler

1. Ytterste forseglingsmunnstykke (for poser)
2. Deksel til ytterste forseglingsmunnstykke
3. Innerste forseglingsmunnstykke (for bokser)
4. Deksel for innerste forseglingsmunnstykke
5. Strømbryter
6. Ladebase
7. Adapter
8. Tilkobling til adapter
9. Zip lukker (sikker forsegling av poser) (ikke vist i illustrasjon)



Ladding av apparatet

Sett laderen (6) på en slett overflate.

Tilkoble den lille kontakten i tilkoblingen (8) på ladebasen. Sett deretter støpslet i kontakten. Sett apparatet i ladebasen. Pass på at apparatet klikker på plass i ladebasen, den røde lampen skal lyse når den lader. Apparatet skal lades minst 12 timer før den brukes første gang.

Når apparatet begynner å gå sakte er det på tide å gjenopplade apparatet, dette vil nå ta fra 9-12 timer før apparatet kan brukes igjen.


Slik brukes apparatet

Viktige tips ved vakuumering

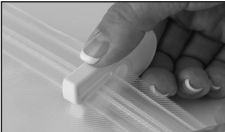
- Legg ikke for mye ingredienser i vakuumposen/vakuumbeholderen. La det være minst 7 cm mellom innholdet i vakuumposen og poseåpningen.
- Pass på at vakuumposen er helt tørr ved poseåpningen, da våte poser kan være vanskelig og forsegle.
- Bruk alltid "Zip lukker" for å forsikre om at posen er helt forseglet før vakuumering.
- Legg ikke skarpe ting slik som fiskebein og harde skall i vakuumposen, da disse kan punktere posen. Bruk vakuumboksene 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 anbefaler vi at man fryser et flytende innhold i en frysetålig beholder først før det vakumpakkes. Når man vakumpakker flytende innhold skal væsken avkjøles før vakumpakking ettersom varme væsker kan boble opp når de vakumpakkes. Se under avsnitt "Forberedelsesguide for forskjellige råvarer"
- Skal du vakumpakke kjøtt eller annet fuktig innhold kan man legge litt tørkepapir mellom innholdet og poseåpningen. Ved vakumpakking av mel, gryn og annet pulver kan man legge kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. Pass på at papiret/filteret ligger på forseglingen.
- Husk at vakuumpakkete 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.
- Vakumpakking av frukt og grønnsaker som f.eks epler, bananer, poteter og rotfrukter forlenger ikke holdbarheten hvis de ikke skrelles først.

Vakuumforsegling av vakuumpose

1. Pass på at apparatet er oppladet som beskrevet under i "Opplading av apparatet".


2.  Legg innholdet som skal vakuumpakkes i en vakuumpose men la det være minst 7 cm mellom innholdet og vakuumposens åpning. **Bruk kun vakuumposer med lynlås fra OBH Nordica.**


3. Pass på at åpningen på vakuumposen er ren, tørr og helt fri for krøller.

4.  Trykk sammen lynlåsforseglingen på posen og lukk den helt med hjelp av vedlagt "Zip lukker". Start i ene enden av poseåpningne og klem sammen lynlåsforseglingen på posen med å dra zip lukker langs hele lynlåsen, se bilde. Dra deretter zip lukkeren hele veien tilbake igjen for å forsikre en tett forsegling av posen.

5. Pass på at det ytterste dekslet på forseglingsmunnstykket er låst med å kontrollere at markeringen på apparatet peker mot den låste hengelåssymbolet på dekselet.

6. Legg posen med innholdet på et slett underlag, husk at siden med den blå ventilmarkeringen skal være vendt ned mot underlaget.

7.  Sett forseglingsmunnstykket mot ventilen på posen, press munnstykket mot ventilen og pass på at det er tett mellom posen og munnstykket.

8.  Trykk på strømbryteren (5) og vakuumforseglingen starter. Hold strømbryteren inne til all luften er dratt ut av posen og slipp deretter strømbryteren. Avslutt med å trykke med tommelen midt på ventilen for å sikre resultatet.

Husk: Dette apparatet oppnår et veldig høyt vakuumtrykk under vakuumforseglingsprosessen. For å unngå at ømfintlig innhold forringes av det høye trykkes skal man holde et øye med vakuumposen og slipp strømbryteren når ønsket resultat er oppnådd.

- La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver gang det skal forsegles for å unngå overoppheting.
- Vær nøye med at ingen væske suges inn i apparatet, da skader pga. dette ikke dekkes av reklamasjonsretten.

Optining og oppvarming av vakuumpakket innhold i vakuumpose

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


Åpne posen med å klippe et hakk under lynlåsforseglingen slik at luft kommer inn, hvis vakuumposen skal tines/varmes i mikrobølgeovn. Posene må ikke brukes til å tilberede mat i, men kun beregnet for optining/oppvarming.


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

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

Vakuumforsegling av vakuumbokser

- Pass på at apparatet er oppladet som beskrevet under "Opplading av apparatet".
- Legg råvarene i vakuumbeholderen men ikke overskrid boksens maksnivå. Sett lokket på vakuumboksen og vri lokket i lås til "SEAL".
- Ta bort det ytterste dekkelet (2) med å vri til markeringen på apparatet peker mot det åpne hengelåssymbolet.

-  Trykk det innerste forseglingsmunnstykket (3) mot boksens ventil og pass på at det er tett mellom munnstykket og ventilen.

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

-  Trykk på strømbryteren og vakuumforseglingen starter.

8. Hold strømbryteren inne i 1 minutt for å fullføre vakuumforseglingen.
9. Løft apparatet bort fra lokket. Vær nøye med å se at låsen på lokket peker mot "SEAL" når du løfter forseglingsmunnstykket bort fra lokket.
10. For å teste vakumforseglingen, prøv å løfte på lokket.

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



12. La apparatet hvile i 1 minutt mellom hver gang den er i bruk for å unngå overoppheting.
13. Vakuumboksen kan rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin (ikke lokket) etter bruk. Les mer under "Rengjøring og vedlikehold".
14. **Obs!** Vakuumboksen 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 vakuumbokser

For enda mere effektiv marineringsprosess. Mariner fisk/kjøtt i en vakuumboks som beskrevet under:

1. Sjekk at apparatet er oppladet som beskrevet i instruksjonen under "Opplading av apparatet".
2. Pass på at vakuumboksen og lokket er rene og tørre.
3. Hell marinade sammen med kjøtt/fisk i vakuumboksen, vær nøye med å ikke overskride maksnivå. Sett lokket på vakuumboksen.
4. Ta bort det ytterste dekselet (2) med å vri den til markeringen på apparatet som peker mot den åpne hengselåssymbolet.
5. Trykk på det innerste forseglingsmunnstykket (3) mot boksens ventil og pass på at det er tett mellom munnstykket og ventilen.
6. Pass på at låsen **på lokket står i posisjon "SEAL"**.
7. Trykk med hånden på lokket i begynnelsen av forseglingsprosessen for å unngå luftlekkasje mellom vakuumboksen og lokket.
8. Trykk på strømbryteren og vakuumforseglingen starter.
9. Hold strømbryteren inne i 1 minutt for å fullføre vakuumforseglingen.
10. La det marinerte kjøttet/fisken hvile i 30 sekunder i boksen under vakuumtrykk.
11. Vri lokaets låseknapp til OPEN i 5 sekunder for å slippe luft inn i boksen.
12. Gjennta så punktene 7-10 over, 4 **ganger** for det beste resultatet.
13. Etter den 4. gjenntakelsen, la kjøttet/fisken marinerer 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 blancheres 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 forfryse 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 skrelles før de vakuumpakkes. Forfrys 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 forfryse 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 gjenbraker 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. Forfrys væsken i en frysetålig beholder eller en isklumpfom til væsken er gjennomfrosen. Ta så ut den frosne væsken fra formen og vakuumpakk den i en vakuumpose. Legg så vakuumposen i fryseren. Væske kan også vakuumpakkes i vakuumbeholder og oppbevares i kjøleskap eller fryser.

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
Kjøtt og fisk				
Oksekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Svinekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Lammekjøtt	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Fugl	Fryser	Vakuumpose	2-3 år	6 måneder
Kjøttdeig	Fryser	Vakuumpose	1 år	4 måneder
Fisk	Fryser	Vakuumpose	2 år	6 måneder
Ost				
Cheddar	Kjøleskap	Vakuumpose/holder	4-8 måneder	1-2 uker
Parmesan	Kjøleskap	Vakuumpose/vakuumbeholdere	4-8 måneder	1-2 uker
Grønnsaker				
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
Frukt				
Aprikos	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Plommer	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder

Fersken	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Nektarin	Fryser	Vakuumpose	1-3 år	6-12 måneder
Bær				
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
Bakverk				
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
Kolonialvarer				
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
Nødder				
Mandler	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Peanøtter	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Solsikkefrø	Romtemp	Vakuumpose/holder	2 år	6 måneder
Kaffe				
Kaffebønner	Frysr	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
Væske				
Suppe	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder
Saus	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder
Stuinger ing	Fryser	Vakuumpose/holder	1-2 år	3-6 måneder

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av apparatet

- Senk aldri apparatet, ladebasen 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 forseglingsmunnstykket på apparatet nøye med en fuktig klut og tørk over med en tørr klut. Det ytterste dekselet og forseglingsmunnstykket kan skylles og rengjøres med vann tilsatt oppvaskmiddel. Skulle pakning, forseglingsmunnstykket eller ladebasen gå i stykker må de byttes ut (dette kan bestilles hos OBH Nordica 22 96 39 30).

Rengjøring av vakuumposer:

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

Rengjøring av vakuumboksene:

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

Oppbevaring:

- Oppbevar apparatet på en slett flate utenfor barns rekkevidde.

Problemløsning

Problem	Årsak/løsning
Apparatet forseglar ikke vakuumposen.	Sjekk at støpslet er satt i kontakten Sjekk om det er skader på ledningen. Sjekk at kontakten mellom forseglingsmunnstykket og ventil på posen er helt tett (se tidligere instruksjoner).
Det er luft igjen etter vakumforsegling-prosessen.	Lekkasje langs forseglingen kan bero på en brett, væske eller andre partikler. Tørk av poseåpningne/lokket før forseglingne starter. Smuss eller væske i poseåpningen kan gjøre det vanskelig å få posen forseglet. Åpne posen og tørk av rundt åpningen. Vakuumposen kan lekke. 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/beholdere fra OBH Nordica. Kontroller om det er hull i vakuumposen. Vakuumpakk ikke innhold som kan skade posen (som f.eks fiskeben, harde skall etc.). 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.

<p>Vakuumbeholderen kan ikke vakuumbefestles</p>	<p>Pass på at det er helt tett mellom forseglingsmunnstykket og beholderens ventil.</p> <p>Kontroller at låsen på lokket står i posisjon "SEAL".</p> <p>Trykk med hånden på lokket 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>
--	--

Sikkerhet og el-apparater

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til å brukes av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el-apparater.
7. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
8. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
9. Apparatet bør ikke stå ubevoktet under bruk.
10. Pass på at det ikke suges væske inni apparatets pumpe-system.
11. Bruk kun originaldelene fra OBH Nordica.
12. Se alltid etter skader på apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikkens, serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
13. Det anbefales at el- installasjonen ekstrabeskyttes i henhold til sterkstrømsreglementet med jordfeilbryter (HFI/PFI/HPFI-rele-brytestrøm maks. 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el-installasør.
14. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Miljøhensyn og avlevering av batterier



Ved avlevering av batterier bør man tenke på miljøet. Brukte batterier må aldri kastes sammen med husholdningsavfallet. Brukte batterier skal leveres på en spesiell miljøstasjon. Batteriene skal tas ut før apparatet leveres. Pass også på at batteriene ikke blir for gamle eller oppbrukte, da det er fare for at de kan lekke syre. Kontroller holdbarhetsdatoen angitt på batteriene.

Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamlers og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal leveres 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 7952
Adapter: 230V vekselstrøm, 7V
Maks drift ved full opplading: 15 minutter
Batteripakke (ikke utbyttbare)
Ladestasjon

Startpakke

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

Food sealer zipper poser små 4 stk: 20 x 23 cm

Food sealer zipper poser store 4 stk: 26 x 35 cm

Følgende tilbehør kan kjøpes der apparatet selges:

Food sealer zipper poser små 12 stk: 20 x 23 cm..... modell 7958

Food sealer zipper poser store 12 stk: 26 x 35 cm modell 7959

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



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Food Sealer – Handy

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

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

Lisäksi ilman poistaminen pakkauksesta estää elintarvikkeiden kylmävauriot.

Tärkeää!

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

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

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

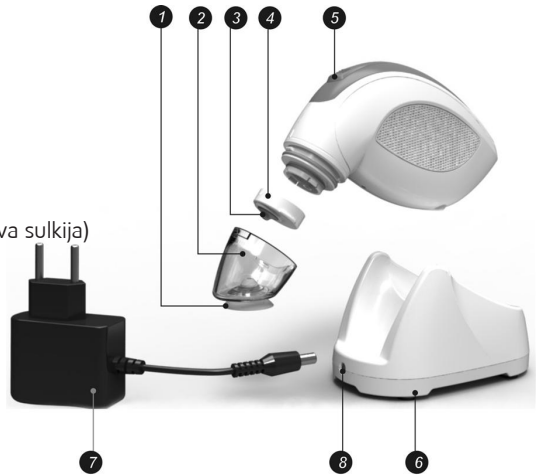
Elintarvikkeet on suositeltavaa säilyttää pakastimessa (vähintään -17 °C:ssa tai sitä alemmassa lämpötilassa). Vaikka pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikro-organismeja, se ehkäisee niiden kasvua.

Ennen käyttöä

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

Laitteen osat

1. Ulompi tyhjiöintisuutin (pusseille)
2. Ulomman tyhjiöintisuuttimen kotelo
3. Sisempi tyhjiöintisuutin (astioille)
4. Sisemmän tyhjiöintisuuttimen kotelo
5. Virtakytkin
6. Latausteline
7. Verkkolaite
8. Verkkoliitäntä
9. Zip locker (pussien saumauksen varmistava sulkija)
(Ei näy kuvassa)



Laitteen lataaminen

Aseta latausteline (6) tasaiselle ja tukevalle alustalle. Liitä verkkolaitteen pieni liitin lataustelineeseen verkkoliitäntään (8). Liitä pistotulppa sen jälkeen pistorasiaan. Aseta laite lataustelineeseen. Varmista, että laite naksahtaa paikoilleen telineeseen. Laitteen punainen merkkivalo palaa latauksen aikana. Lataa laitetta vähintään 12 tunnin ajan ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kun laitteen toimintakyky alkaa heiketä, laite on syytä ladata uudelleen. Anna sen latautua 9–12 tuntia ennen seuraavaa käyttökertaa.

Käyttö

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 täysin kuiva, sillä märkien pussien sulkeminen saattaa olla vaikeaa.
- Käytä aina Zip locker -sulkijaa varmistaaksesi pussin kunnollisen saumauksen ennen tyhjiöintiä.
- 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 tyhjiöinti prosessin aikana vahingossa tyhjiöpumppuun, minkä vaikutuksesta pumppu voi tukkeutua ja laite vaurioitua. Tämän ehkäisemiseksi on suositeltavaa pakastaa nestettä sisältävät ainekset ennen tyhjiösäilömistä pakastuksen kestävässä astiassa tai käyttää tyhjiöastiaa. Nestettä sisältävät ainekset tulee jäädyttää ennen tyhjiösäilömistä, koska lämpimät nesteet voivat alkaa kuplia tyhjiösäilömistä aikana. Katso myös kohta Eri raaka-aineiden valmistusohjeita.
- Lihan tai muiden kosteutta sisältävien ainesten tyhjiöinnin yhteydessä voi käsiteltävän aineksen ja pussin suun väliin laittaa palan talouspaperia. Jauhojen, suurimoiden ja muiden jauhemaisten ainesten tyhjiöinnin yhteydessä aineksen ja pussin suun väliin kannattaa laittaa suodatinpussi. Varmista, ettei paperi tai suodatinpussi joudu saumauskohtaan.
- Huomaa, että tyhjiöidyt tuoretuotteet tulee säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Muista, että tyhjiösäilöminen ei ole sama asia kuin säilöntä, sillä tyhjiösäilöminen ainoastaan pidentää tuotteen säilyvyyttä.

- Ota huomioon, että runsaasti rasvaa sisältävät elintarvikkeet voivat pilaantua, jos niitä säilytetään liian lämpimässä.
- Hedelmien ja vihannesten kuten omenien, banaanien, perunoiden ja juuresten tyhjiöinti ei pidennä aineiden säilyvyyttä, ellei niitä ole ensiksi kuorittu.

Tyhjiöpussin tyhjiöinti

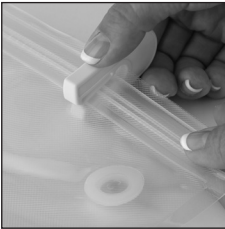
1. Varmista, että laite on ladattu kohdassa Laitteen lataaminen annettujen ohjeiden mukaisesti.

2. Aseta tyhjiösäilöittävä elintarvike tyhjiöpussiin, mutta jätä sisällön ja tyhjiöpussin suun väliin vähintään 7 cm tyhjää tilaa. **Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia uudelleensuljettavia tyhjiöpusseja.**



3. Varmista, että tyhjiöpussin suu on puhdas, kuiva ja täysin poimuton.

4. Paina pussin sauma kiinni ja sulje se kokonaan laitteen mukana tulevilla Zip locker -sulkijalla. Aloita pussin suun toisesta päästä ja purista pussin sauma yhteen vetämällä zip locker -sulkijaa pitkin koko saumaa, katso kuva. Vedä zip locker -sulkija sen jälkeen vielä takaisin koko sauman pituudelta pussin tiiviin saumauksen varmistamiseksi.



5. Tarkista, että ulomman tyhjiöintisuuttimen kotelo on lukittu. Tällöin laitteessa oleva merkki osoittaa kotelossa näkyvää lukitun riippulukon kuvaketta kohti.

6. Aseta pussi sisältöineen tasaiselle alustalle ja varmista, että pussin sinisellä venttiilin merkillä varustettu puoli tulee alaspäin alustaa vastan.

7. Aseta tyhjiöintisuutin pussin venttiiliä vasten, paina suutin venttiiliä vasten ja varmista, että pussin ja suuttimen välinen liitos on tiivis.



8. Paina virtakytkintä (5), jolloin tyhjiöinti käynnistyy. Pidä virtakytkintä alas painettuna, kunnes kaikki ilma on puristunut pois pussista. Vapauta virtakytkin. Paina venttiilin keskikohtaa lopuksi peukalolla hyvän lopputuloksen varmistamiseksi.



Huomaa: Tämä laite synnyttää erittäin korkean tyhjiöpaineen tyhjiöinti-prosessin aikana. Jotta herkäät elintarvikkeet eivät menisi piloille korkean paineen vaikutuksesta, tyhjiöpussia kannattaa tarkkailla prosessin aikana. Vapauta virtakytkin, kun lopputulos on halutun kaltainen.

- Anna laitteen levätä 1 minuutin ajan jokaisen käyttökerran välillä ylikuumenemisen estämiseksi.
- Varmista, ettei laitteeseen pääse imeytymään yhtään nestettä. Tästä mahdollisesti aiheutuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

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 sauman alapuolelle aukko niin, että sen sisään pääsee ilmaa. Pusseja ei saa käyttää ruoanvalmistukseen, vaan ne on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden sulatukseen ja kuumennukseen.


Pussi voidaan kuumentaa myös kattilassa lähelle kiehumispistettä kuumennetussa vedessä.

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

Tyhjiöastian tyhjiöinti


- Varmista, että laite on ladattu kohdassa Laitteen lataaminen annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
- Aseta raaka-aineet tyhjiöastian mutta älä ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi ja kierrä kannen lukko SEAL-asentoon.
- Irrota ulompi kotelo (2) kiertämällä sitä niin, että laitteessa oleva merkki osoittaa avoimen riippulukon kuvaketta kohti.

- Paina sisempi tyhjiöintisuutin (3) astian venttiiliä vasten ja varmista, että suuttimen ja venttiilin välinen liitos on tiivis.

- Paina kantta kädellä tyhjiöinti-prosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.

7.  Paina virtakytkintä, jolloin tyhjiöinti käynnistyy.

8. Pidä virtakytkintä 1 minuutin ajan sisään painettuna tyhjiöinnin suorittamiseksi.
9. Nosta laite pois kannesta. Varmista suutinta kannesta irrottaessasi, että kannen lukko osoittaa SEAL-asentoon.
10. Kokeile tyhjiöinnin lopputulosta yrittämällä nostaa astian kantta.

11.  Kierrä kannen lukko asennosta SEAL asentoon OPEN avataksesi tyhjiöastian kannen. Sen jälkeen 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. Tämän ansiosta 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. Varmista, että laite on ladattu kohdassa Laitteen lataaminen annettujen ohjeiden mukaisesti.
2. Varmista, että tyhjiöastia ja sen kansi ovat puhtaita ja kuivia.
3. Kaada marinadi sekä liha tai kala tyhjiöastiaan. Varmista, ettet ylitä astiaan merkittyä enimmäistäyttömäärää. Kiinnitä tyhjiöastian kansi.
4. Irrota ulompi kotelo (2) kiertämällä sitä niin, että laitteessa oleva merkki osoittaa avoimen riippulukon kuvaketta kohti.
5. Paina sisempi tyhjiöintisuutin (3) astian venttiiliä vasten ja varmista, että suuttimen ja venttiilin välinen liitos on tiivis.
6. Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa.

7. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta tyhjiöastian ja kannen välistä ei pääse vuotamaan ilmaa.
8. Paina virtakytkintä, jolloin tyhjiöinti käynnistyy.
9. Pidä virtakytkintä 1 minuutin ajan sisään painettuna tyhjiöinnin suorittamiseksi.
10. Anna marinoidun lihan tai kalan levätä astiassa 30 sekunnin ajan tyhjiöpaineen alaisena.
11. Kierrä kannen lukko OPEN-asentoon noin 5 sekunnin ajaksi päästääkseen ilmaa tyhjiöastiaan.
12. Toista edellä kohdissa 7–10 selostetut toimenpiteet **neljä kertaa** parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi.
13. Anna neljännen kerran jälkeen 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 suositeltavaa asettaa pala talouspaperia. Varmista, ettei paperia pääse saumauskohtaan.

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

Vihannekset:

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

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

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 tyhjiöi se. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen. **Huom!** Tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipuleita ei saa koskaan tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.

Lehtivihannekset:

Lehtivihannesten tyhjiösäilönnässä parhaaseen lopputulokseen päästään käyttämällä tyhjiöastiaa. Huuho vihannekset ja anna niiden kuivua talouspaperin tai vastaavan päällä. Tyhjiöi 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 kakuainesseoksia voi tyhjiösäilöä myöhempää käyttöä varten.

Kova juusto:

Kova juusto kannattaa tyhjiöidä ja se säilyy tuoreena, ellei sitä ole tarkoitus käyttää muutamaa 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 tyhjiöintiä pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa tai jääpalamuotissa, kunnes neste on jäänyt kokonaan. Irrota jäänyt neste astiasta tai muotista ja tyhjiöi se tyhjiöpussissa. Siirrä tyhjiöpussi pakastimeen. Nesteen voi myös tyhjiöidä tyhjiöastiassa, ja sitä voi sen jälkeen säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa.

Elintarvikkeiden käsittelyä koskevia yleisiä sääntöjä

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

Säilytys suosituksia

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

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

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

Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta ja hoitoa.

Laitteen puhdistus:

- Laitetta, lataustelineettä tai liitosjohtoa 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.
- Pyyhi laitteen tyhjiöntisuuttimet huolellisesti ensin kostealla liinalla ja sen jälkeen kuivalla liinalla. Voit huuhtoa ulomman kotelon sekä tyhjiöntisuuttimen ja pestä ne sitten lämpimässä vedessä, johon on lisätty tilkka astianpesuainetta. Rikkoutunut tiiviste, tyhjiöntisuutin tai latausteline on vaihdettava uuteen (niitä 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.

Ongelmatilanteet

Ongelma	Ongelman syy ja ratkaisu
Kun yritän tyhjiöidä pussin, mitään ei tapahdu.	Varmista, että pistotulppa on liitetty pistorasiaan. Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut. Varmista, että tyhjiöntisuuttimen ja pussin venttiilin liitos on täysin tiivis (katso edellä annetut ohjeet).
Pussiin/astian jää ilmaa tyhjiöintiprosessin jälkeen.	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 pussin suun ympäriltä. Tyhjiöpussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, painat sauman kiinni ja upotat pussin lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Tyhjiöi pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia tyhjiöpusseja tai tyhjiöastioita. Tarkista, onko tyhjiöpussissa reikiä. Älä tyhjiöi pussia mahdollisesti vahingoittavia aineksia kuten kalanruotoja, kovia kuoria tai vastaavia. 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.
Tyhjiöastiaa ei voi tyhjiöidä.	Varmista, että tyhjiöntisuuttimen ja tyhjiöastian venttiilin välinen liitos on täysin tiivis. Varmista, että kannen lukko on SEAL-asennossa. Paina kantta kädellä tyhjiöintiprosessin alussa, jotta astiasta ei pääse vuotamaan ilmaa. Varmista, ettei tyhjiöastia ole vaurioitunut. Ota tarvittaessa käyttöön uusi astia. Varmista, että kannen reuna on puhdas ja kuiva.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.

5. Laite ei sovellu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai tiedon tai kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat toki käyttää laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Varmista, ettei liitosjohto riipu vapaana pöydältä.
8. Älä koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Laitetta tulee valvoa käytön aikana.
10. Varmista, ettei laitteen pumppujärjestelmään pääse nestettä.
11. Käytä ainoastaan OBH Nordicalta saatavia alkuperäisiä tarvikkeita.
12. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto tai pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se tulee vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattaa valmistajan tai koulutetun huoltomiehen toimesta tai valtuutetussa huoltopisteessä.
13. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
14. Jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjetta, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vahinkoja.

Paristojen hävittämistä koskevat ympäristönäkökohdat



Paristoja hävitettäessä on tärkeää ajatella ympäristöä. Älä koskaan hävitä käytettyjä paristoja kotitalousjätteiden mukana vaan vie ne asianmukaiseen keräyspisteeseen. Paristot on aina poistettava ennen laitteen hävittämistä. Varmista, etteivät paristot ole yli-ikäisiä tai heikkoja, koska niistä voi tällöin vuotaa happoa. Tarkista paristoihin merkitty viimeinen käyttöpäivä ja poista yli-ikäiset paristot.

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 ostokuitit mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

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

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7952
Verkkolaite: 230 V verkkovirta, 7 V
Enimmäiskäyttöaika täydellä latauksella: 15 minuuttia
Paristopakkaus (ei vaihdettava)
Latausteline

Aloituspakkaus

Laitteen mukana toimitetaan aloituspakkaus, joka sisältää:

Food Sealer -uudelleensuljettavat pussit, pieni, 4 kpl: 20 x 23 cm

Food Sealer -uudelleensuljettavat pussit, suuri, 4 kpl: 26 x 35 cm

Seuraavia tarvikkeita on saatavana laitteen myyneestä kaupasta:

Food Sealer -uudelleensuljettavat pussit, pieni, 12 kpl: 20 x 23 cm..... mallinumero 7958

Food Sealer -uudelleensuljettavat pussit, suuri, 12 kpl: 26 x 35 cm mallinumero 7959

3 kpl tyhjiöastioita (1 x 450 ml, 1 x 1 100 ml, 1 x 1 750 ml) mallinumero 7957



Oikeus muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Food sealer – Handy

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 buying in bulk, buying on sale and vacuum packing in portions for later use – no waste!
- 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.

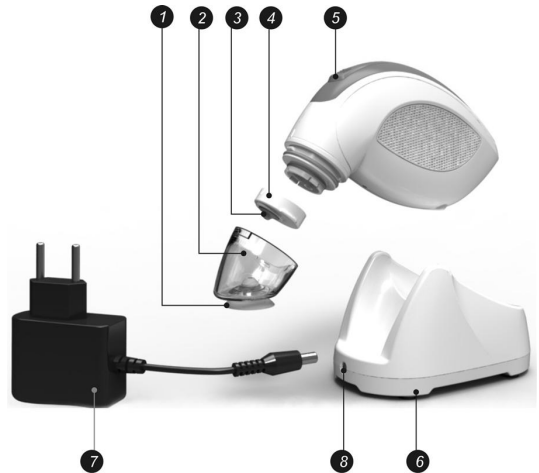
You can also store the food in the freezer (preferably at -17 °C or lower). Even if this does not eliminate all microorganisms, it will reduce and slow down the growth.

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. Outer sealing mouthpiece (for bags)
2. Housing for the outer sealing mouthpiece
3. Inner sealing mouthpiece (for containers)
4. Housing for inner sealing mouthpiece
5. On/off switch
6. Charging base
7. Adapter
8. Adapter coupling
9. Zip locker (for safe sealing of bags)
(not illustrated)



Charging of the appliance

Put the charging base (6) on an even and stable surface.

Insert the small switch of the adapter coupling (8) on the charging base. Next, plug the socket to a wall outlet. Position the appliance on the charging base. Make sure that the appliance engages with a click in the charging base; the red signal lamp shall be on during charging. Let the appliance charge for at least 12 hours before you use it for the first time.

When the performance of the appliance weakens, it is time to recharge the appliance. Let it charge for 9-12 hours before you use it again.


Use

Important advice as to vacuum sealing

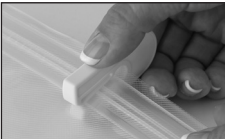
- Do not put too much ingredients in the vacuum bag/vacuum container. Leave at least 7 cm between the contents of the vacuum bag and the bag opening.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is completely dry, as it could be difficult to seal wet bags.
- Always use the "Zip locker" to be sure that the bag is completely sealed before vacuum packing.
- 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 packaging, or, alternatively, that you use a container. When vacuum packaging liquid products, the liquid should be cooled before vacuum packaging, since hot liquid may bubble if vacuum packaged. 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 a vacuum bag


1. Make sure that the appliance has been charged according to the instructions in "Charging of the appliance".


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 with a zip locker from OBH Nordica.**

3. Make sure that the opening of the vacuum bag is clean, dry and without any wrinkles at all.

4.  Press the zip locker of the bag and close it completely by means of the enclosed "Zip locker". Start at one end of the bag opening and press together the zip locker of the bag by pulling the zip locker along the entire fastener, see the fig. Then pull the zip locker all the way back again to ensure a tight sealing of the bag.

5. Make sure that the outer housing of the sealing mouthpiece is locked by checking that the marking on the appliance is pointing towards the locked padlock icon on the housing.
6. Put the bag with content on a plane surface and note that the side with the blue valve marking should turn downward towards the surface.

7.  Position the sealing mouthpiece against the valve of the bag, press the mouthpiece against the valve and make sure that it fits tightly between the bag and the mouthpiece.

8.  Press the on/off switch (5) and the vacuum sealing starts. Keep the switch pressed until all air has been pressed out of the bag and release the on/off switch. Finally, press your thumb in the middle of the valve to ensure the result.

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 release the on/off switch when the wanted result has been achieved.

9. Let the appliance rest for 1 minute between each use to avoid overheating.
10. Be careful that no liquid is sucked into the appliance. Any consequential damage will not be covered by the warranty.

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 notch under the zip locking to let air get into the vacuum bag to be defrosted/heated in the micro wave oven. Do not use the bags for preparation of food, unless they are particularly made for defrosting/heating.


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

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

Vacuum sealing of vacuum containers

1. Make sure that the appliance has been charged as per the instructions in "Charging the appliance".
2. Make sure that the vacuum container and its lid are clean and dry.
3. Put the ingredients in the vacuum container, but be careful not to exceed the maximum level of the container. Put on the lid on the vacuum container and turn the lock of the lid to "SEAL".
4. Remove the outer housing (2) by turning it until the marking on the appliance is pointing against the open padlock icon.

5.  Turn the inner sealing mouthpiece (3) towards the valve of the container and make sure that it fits tight between the mouthpiece and the valve.

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

7. Press the on/off switch and the vacuum sealing will start.



8. Keep the on/off switch pressed for 1 minute to complete the vacuum sealing.
9. Remove the appliance from the lid. Make sure that the lock of the lid points at "SEAL", when you pull out the sealing mouthpiece from the lid.
10. To test the vacuum sealing, try to 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 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 marinating only takes a few minutes instead of hours.

Marinating 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 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.

Pickling in vacuum containers

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

1. Make sure that the appliance is charged according to the instructions of "Charging the appliance".
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 and take care not to exceed the maximum level. Put on the lid on the vacuum container.
4. Remove the outer housing (2) by turning it in such way that the marking on the appliance is pointing towards the open padlock icon.
5. Press the inner sealing mouthpiece (3) towards the valve of the container and make sure that it fits tight between the mouthpiece and the valve.
6. Make sure that the lock of the lid is in position "SEAL".

7. Press by hand the lid at the beginning of the sealing process to avoid any air leakage between the vacuum container and the lid.
8. Press the on/off switch and the vacuum sealing starts.
9. Keep the on/off switch pressed for 1 minute to complete the vacuum sealing.
10. Leave the marinated meat/fish rest for 30 seconds in the container under vacuum pressure.
11. Turn the locking button of the lid to OPEN for about 5 seconds to let air get into the container.
12. Repeat the above steps 7-10 **4 times** to get the best result.
13. After the 4th repetition, let the meat/fish 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. Put the vacuum bag in the freezer. Liquid can even be vacuum packed in a vacuum container and kept in the refrigerator or 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
Meat and fish				
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
Cheese				
Cheddar	Refrigerator	Vacuum bag/vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	Vacuum bag/vacuum container	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables				
Asparagus	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
Fruit				
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
Berries				
Raspberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blackberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	Vacuum container	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	Vacuum container	2 weeks	3-6 days
Bread and cakes				
Bagels	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
Processed food				
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
Nuts				
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
Coffee				
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
Liquid				
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

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and maintenance.

Cleaning of the appliance:

- Never immerse the appliance, the charging base 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 sealing mouthpiece of the appliance thoroughly with a damp cloth and wipe carefully. The outer housing and the sealing mouthpiece can be rinsed and cleaned with water with a small amount of washing-up liquid. If the gasket, the sealing mouthpiece or the charging base is damaged, it must be replaced (can be ordered with OBH Nordica 08-445 79 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:

- The vacuum container can be cleaned in warm water with a washing-up liquid. The container itself can be washed in the upper basket in the dishwasher.
- Wipe the lid dry with a damp cloth. **Note!** Do not immerse the lid in water.
- 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.

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 contact between the sealing mouthpiece and the valve is completely tight (see previous instructions).</p>
There is air left after the vacuum sealing process.	<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.</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.</p>

<p>It is not possible to vacuum seal the vacuum container.</p>	<p>Make sure that there is absolutely no space between the sealing mouthpiece and the valve of the container.</p> <p>Check that the lock of the lid is in the "SEAL" position.</p> <p>Press your hand onto the lid 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>
--	---

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 230V 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
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. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
8. Never place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
9. Always keep an eye on the appliance during use.
10. Make sure that liquid is not sucked into the pumping system of the appliance.
11. Use only original accessories from OBH Nordica.
12. 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.
13. 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.
14. 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.

Environmental considerations and disposal of batteries



When substituting batteries it is essential to take the environment into consideration. Used batteries must never be disposed of with domestic garbage. Batteries marked with the icon indicating separate waste collection must be returned to one of the authorized collection points. Batteries must be removed from the appliance before it is disposed of. Also take care that the batteries are not expired or have become worn-out since there may then be a risk that the batteries will leak acid. Check the best before date on the batteries.

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 Sweden AB

Box 58

SE-163 91 Spånga

Tel. +46 08-445 79 00

www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 7952

Adapter: 230V AC, 7V

Max working time when fully charged: 15 min.

Battery pack (not changeable)

Charging base

Start package

The appliance comprises a start package including the following:

Food sealer zipper bags small 4 pieces: 20x23 cm

Food sealer zipper bags large 4 pieces: 26x35 cm

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

Food sealer zipper bags small 12 pieces: 20x23 cm – model no. 7958

Food sealer zipper bags large 12 pieces: 26x35 cm – model no. 7959

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



These instructions are subject to alterations or improvements.

OBH NORDICA



SE/MK/7952/180612