

point

Cordless

Vacuum sealer

POVSVS04
User Manual

LIFE MADE EASIER

- GB** Thank you for purchasing your new POINT Vacuum Sealer. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.
- NO** Takk for at du kjøpte ditt nye POINT Vakuumforsegler. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- FI** Kiitos, kun valitsit uuden POINT-tyhjiöpakkausalaitteen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.
- DK** Tak for købet af dit nye Vakuumforsegler fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.
- SE** Tack för att du har köpt ditt nya Vakuumförpackare från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

| | | |
|------------------------------------|------|---------|
| Instruction Manual – English | page | 4 - 19 |
| Bruksanvisning – Norsk | side | 20 - 35 |
| Käyttöopas - Suomi | sivu | 36 - 51 |
| Brugervejledning – Dansk | side | 52 - 67 |
| Bruksanvisning – Svenska | sida | 68 - 83 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always abide by the following safety rules and instructions when using electrical appliances and read these instructions carefully before using the vacuum sealer.

1. Make sure that the product is turned off when plugging or unplugging it. Turn off the appliance when it is not in use and before cleaning it.
2. The appliance is not a toy; please do not let children approach when using the machine, and put it in a safe place out of reach of children when not in use.
3. Please use textured vacuum sealer bags. Not recommended for other usages outside the device's function.
4. Do not operate or charge the appliance with a damaged charger.
Please contact customer service.
5. Do not touch the heating seal strip on the machine's main body to prevent burns.
6. It is strictly forbidden to repair the machine yourself; if you need to fix it, please send it to the service center.

7. Do not use the appliance if it has been or may be damaged. Please contact customer service.
8. Avoid the following operations: pulling the charger when handling the machine, using the charging cable as a carrying handle; getting the charging cable stuck in a crevice; wrapping the charging cable around sharp edges of objects; operating the machine when charging cable or charger adapter is wet.
9. Do not place the device in a hot, wet or extremely damp environment or in the vicinity of flammable materials.
10. When cutting off power, to avoid accidents, please do not grab the power cord directly to pull off the plug.
11. When plugging in power, ensure that your hands are dry for safety reasons.
12. When the machine is working, it needs to be placed on a firm, flat surface and kept away from moving objects, in case of being damaged or accidents.
13. The machine does not require lubricants such as oil or water. Household use only. This product is only authorized for domestic use and not for commercial or industrial purposes. It is only intended for applications described in these instructions.

WARNING :

Do not immerse the vacuum sealer, accessories or power cord, in water or other liquids. If the supplied power cord is damaged, it should be replaced by a qualified technician in order to avoid a hazard.

Read all information before use.

Save this booklet for future reference.

This appliance can be used by children 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the risks involved. Children are not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance are not to be carried out by children without supervision.

The appliance is only to be used with the power supply unit provided with the appliance.

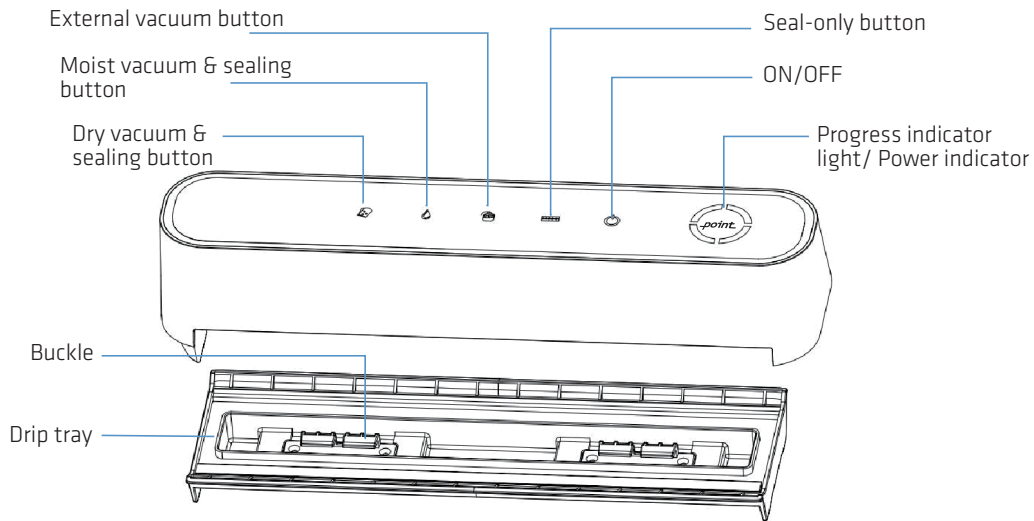
This appliance contains batteries that are non-replaceable.

WARNING: For the purposes of recharging the battery, only use the detachable supply unit provided with this appliance.




Use only with <HCX0601-0601000E> supply unit.

PRODUCT OVERVIEW




STRUCTURE AND FUNCTION


Dry:

Dry mode is used for vacuum sealing of dry food. Put dry food in bag and insert into machine. Press "" button for automatic vacuum and seal. Machine beeps and progress light turns off when finished.


Moist:

Moist mode is used for vacuum sealing moist food. Put food in a bag, insert the bag opening into the machine inlet, and press "" for automatic vacuum and seal. The machine beeps, and the progress light turns off when finished.

External vacuum:

External vacuum mode is used for external vacuum for food containers. Take out suction tube and assembly at the bottom of main body, and attach the other side to the food container. Select the "" button for vacuum. The machine beeps, and the progress light turns off when finished. Then machine returns to standby mode with all indicator lights on.

Seal only:

Seal-only mode is used for sealing bags without vacuuming. Put food in a bag and insert it into the machine inlet. Press the "" button, and the machine automatically seals the bag. The machine beeps, and the progress light turns off when finished. Then machine returns to standby mode with all indicator lights on.

Power on:

Long press on “” for 2 seconds, all indicator lights will be on. Then you can select the desired function.

Auto Power-Off

The machine powers off automatically with a beep sound and all indicator lights off after 90 seconds of no use.


Charging Reminder

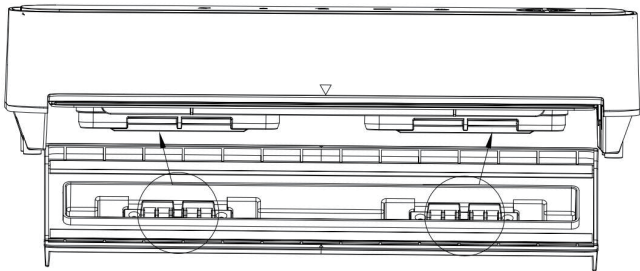
When the product is low on power, one block of the power indicator flashes constantly. At this time, the product needs to be charged. After the product is fully charged, the progress indicator light will switch off.

Reset Function

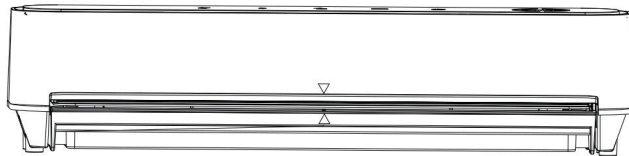
To reset function during operation, long press on the selected function button for two seconds, the machine will stop working and return to the standby mode with all indicator lights on.

OPERATION INSTRUCTION

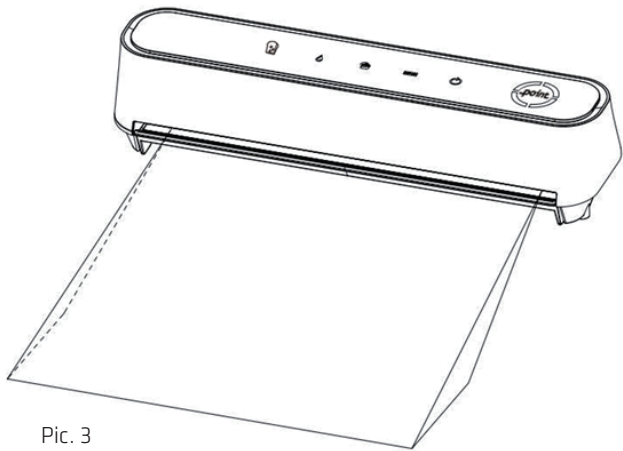
1. Assemble the drip tray with buckle locked with the main body (Pic.1 and Pic.2)
2. Put food in a bag
3. Ensure the bag is clean, dry, and not overfilled.
4. Insert the bag into machine inlet (Pic. 3)
5. Press the "  " button and select mode. The machine will start working automatically.
6. The machine beeps and the progress light turns off when finished working.
7. The machine will return to standby mode with all indicator lights on. Take out the vacuum-sealed food.



Pic. 1




Pic. 2

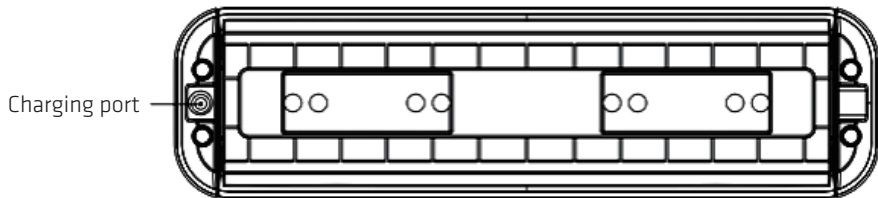


Pic. 3

Caution:

- To achieve a good sealing every time, wait 1 min before sealing the next bag to allow the device to cool down. Remove excess liquid/residue from the drip tray before the next sealing.
- To avoid overheating the sealing wire during continuous sealing, sometimes the machine will not work if you press the "SEAL" button. It will generally resume after a 15-second rest.
- Please use vacuum sealing bags to ensure the vacuum packaging effect.
- When sealing or vacuum sealing, there will be residual heat on the sealing heat wire, please do not touch the sealing wire to avoid burns.

1. Do not overfill the bag in order to insert bag into machine properly and achieve good sealing.
2. Ensure that the opening of the bag is dry for good sealing effect. If the food contains moisture or the bag is wet, select the "  " function, which will extend the sealing time and the effect will be better.
3. Before sealing, clean and straighten the opening of the bag to ensure that nothing is stuck in the sealing position, and ensure that the bag is flat and without wrinkles, grease or damage.
4. Before vacuumizing, you can gently press the bag to discharge part of the air, which will reduce the load of product vacuumizing.
5. Avoid sharp objects such as fish bones and hard shells, and use a puncture-resistant bag if needed.
6. When vacuumizing, if the vacuum value does not meet the requirements for unknown reasons, the product will continue vacuuming without sealing. Please check whether the bag is leaking or placed incorrectly.
7. Fresh fruits and vegetables are not suitable for vacuum storage at room temperature, because fresh fruits and vegetables have a respiration effect and will release heat, which will lead to the bag extending easily. It is recommended that such items be packed in crisper jars and refrigerated in the refrigerator, which will be more effective.
8. Food must be cooled down before vacuum packaging, since hot food may damage the machine.
9. Perishable foods are generally cooled or refrigerated, and their retention period can be extended after vacuum packaging, but there is no guarantee that they will never deteriorate.
10. Fill 2/3 size of the bag with water, seal only the bag (without vacuumizing), and freeze for some time. The bag can then be used in an ice bucket or to treat sport injuries.
11. Many foods such as cheese and cooked food are packaged in regular commodity bags. Now, even if food packaging has been opened, vacuum packaging bags can still be used to keep them tasty and fresh.
12. Mixed ingredients for cakes and scones, such as flour and rice, nuts and condiments will stay fresh longer if vacuum-packed.
13. This vacuum sealer machine can also be used for storage of photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, etc.



HOW TO CHARGE:

1. Attach charging cord to the charging port of the main body.
2. Plug the charger adapter into the power outlet.
3. Progress indicator lights will be on while charging. The lights will be off once the unit is fully charged.
4. It will take approximately 2 hours to fully charge the unit.
5. After it is fully charged, it can be used for 30 times approximately based on 220x300mm sealing bag.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please turn off the machine and unplug it before cleaning.
2. Do not immerse the machine in water or other liquids.
3. Do not use harsh or abrasive cleaning agents, as these can damage the surface of the casing or important parts.
4. Wipe off food residue or clean the accessories with a clean cloth
5. Ensure that the machine is dry when you use it again.

Attention

One-time use for bag only. Don't reuse bag after filling it with meat, fish, or greasy food. And do not use the bag which has been microwave heated or boiled.

Before carrying out any cleaning or maintenance work, always make sure that the appliance is disconnected from the mains supply by unplugging the power cord from socket-outlet.

TROUBLESHOOTING TABLE

| No. | Problems | Solution |
|-----|--------------------------------|---|
| 1 | Does not vacuumize | <ol style="list-style-type: none">1. Check whether the opening of bag is completely placed in the drip tray.2. Check and clean heating wire and sealing silica gel, and ensure the correct position. Make sure that the upper and lower sealing silica gel is intact.3. Do the test for bag leakage. Seal the bag with some air retained inside. Squeeze the sealed pack while it is submerged in water. If bubbles appear, it proves that the bag is leaking. Reseal or use another bag.4. Use the vacuuming bag provided by the dealer.5. Check for bag folds, crumbs, grease or other liquids causing air leakage.6. Contact after-sales service if the problem persists. |
| 2 | Can not seal after vacuumizing | <ol style="list-style-type: none">1. Check the heating seal strip for debris and correct position, then insert the bag and retry.2. Verify upper/lower seal strip is not damaged.3. Test bag for leaks by sealing with air inside, then squeezing in water for bubbles4. Contact after-sales service if the problem persists. |

FRESHNESS COMPARISON TABLE

| Refrigerator (5±3°C) | Non-vacuum storage | Vacuum storage |
|----------------------|--------------------|----------------|
| Meat | 2-3 days | 8-9 days |
| Seafood and fish | 1-3 days | 4-5 days |
| Cooked meat | 4-6 days | 10-14 days |
| Vegetables | 3-5 days | 7-10 days |
| Fruit | 5-7 days | 14-20 days |
| Eggs | 10-15 days | 30-50 days |

| Freezer (-20~-16°C) | Non-vacuum storage | Vacuum storage |
|---------------------|--------------------|----------------|
| Meat | 3-5 months | over 1 year |
| Seafood and fish | 3-5 months | over 1 year |

| Room temperature (25±2°C) | Non-vacuum storage | Vacuum storage |
|---------------------------|--------------------|----------------|
| Bread | 1-2 days | 6-8 days |
| Cookies | 4-6 months | over 1 year |
| Rice/flour | 3-5 months | over 1 year |
| Peanuts/pulses | 3-6 months | over 1 year |
| Tea | 5-6 months | over 1 year |

Note: Fruits release gas for the ripening effect, and they deteriorate easily in a closed environment. It is recommended to store them fresh for a short time, not for long.

SPECIFICATION

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Model Number..... | POVSVS04 |
| Rating: | 6V= ,1A |
| Power: | 60W |
| Adapter Input: | 100-240V~, 50-60Hz |
| Adapter Output: | 6V =,1A |
| Battery..... | Li-ion battery/2000mAh |
| Sealing Time..... | 20-25 S |
| Vacuuming & Sealing Time..... | ≤30 S |
| Maximum vacuum value..... | -65KPa |
| Maximum sealing width..... | ≤270mm |



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

**Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway**

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Følg alltid de følgende sikkerhetsreglene og instruksjonene når du bruker elektriske apparater, og les disse instruksjonene nøye før du bruker vakuumpåseglern.

1. Sørg for at produktet er slått av når du kobler det til eller fra. Slå av apparatet når det ikke er i bruk og før du rengjør det.
2. Apparatet er ikke et leketøy. Ikke la barn komme i nærheten når du bruker maskinen, og sett den på et trygt sted utilgjengelig for barn når den ikke er i bruk.
3. Bruk teksturerte vakuumpåsegglingsposer. Anbefales ikke for annet enn tiltenkt bruk.
4. Ikke bruk eller lad apparatet med en skadet lader.
Kontakt kundeservice.
5. Ikke berør varmpåsegglingslisten på maskinens hoveddel for å unngå brannskader.
6. Det er strengt forbudt å reparere maskinen på egen hånd. Hvis den må repareres, sender du den til servicesenteret.
7. Ikke bruk apparatet hvis det har blitt eller kan være skadet. Kontakt kundeservice.
8. Unngå å trekke i laderen når du håndterer maskinen, bruke ladekabelen som bærehåndtak, sette ladekabelen fast i en sprekke, vikle ladekabelen rundt skarpe kanter av gjenstander eller bruke maskinen når ladekabelen eller ladeadapteren er våt.

9. Ikke plasser enheten i et varmt, vått eller ekstremt fuktig miljø eller i nærheten av brennbare materialer.
10. Når du slår av strømmen, må du for å unngå ulykker ikke dra ut støpselet direkte med strømledningen.
11. Når du kobler til strøm, må du av sikkerhetsmessige årsaker sørge for at hendene er tørre.
12. Når maskinen er i drift, må den plasseres på en fast, flat overflate og holdes unna bevegelige gjenstander, da det er fare for skade eller ulykker.
13. Maskinen krever ikke smøremidler som olje eller vann. Kun til husholdningsbruk. Dette produktet er kun godkjent til hjemmebruk og ikke for kommersielle eller industrielle formål. Den er kun beregnet for bruksområder beskrevet i denne bruksanvisningen.

ADVARSEL:

Ikke senk vakuumforsegleren, tilbehøret eller strømledningen i vann eller annen væske.

Hvis den medfølgende strømledningen blir skadet, bør den skiftes ut av en kvalifisert tekniker for å unngå fare.

Les all informasjon før bruk.

Ta vare på dette heftet for fremtidig referanse.

Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert om trygg bruk av apparatet og forstår farene dette innebærer. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

Apparatet skal kun brukes med strømforsyningen som følger med apparatet.

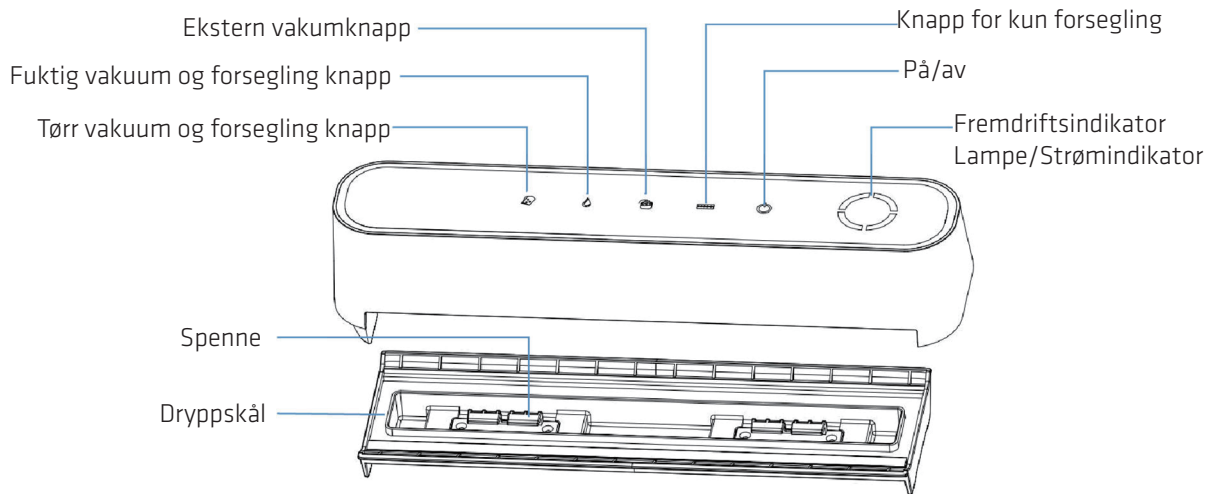
Dette apparatet inneholder batterier som ikke kan byttes ut.

ADVARSEL: Batteriet skal kun lades opp med den avtagbare forsyningsenheten som følger med dette apparatet.



Bruk kun med <HCX0601-0601000E> forsyningsenhet.


PRODUKTOVERSIKT



STRUKTUR OG FUNKSJON




Tørr:

Tørr modus brukes til vakuumforsegling av tørrmat. Legg tørr mat i posen, og sett den inn i maskinen. Trykk «»-knappen for å lage vakuum og forsegle automatisk. Maskinen piper og fremdrifts lampen slukkes når ferdig.




Fuktig:

Fuktig modus brukes til vakuumforsegling av fuktig mat. Legg mat i en pose, sett poseåpningen inn i inntaket på maskinen, og trykk «» for å lage vakuum og forsegle automatisk. Maskinen piper og fremdrifts lampen slukkes når ferdig.




Eksternt vakuum:

Ekstern vakuummodus brukes til å lage vakuum i matbeholdere eksternt. Ta ut sugerøret og enheten i bunnen av hoveddelen, og fest den andre siden til matbeholderen. Velg «»-knappen for å lage vakuum. Maskinen piper og fremdrifts lampen slukkes når ferdig. Deretter går maskinen tilbake til ventemodus, og alle indikatorlampene lyser.



Bare forsegling:

Man kan forsegle poser uten å lage vakuum. Legg maten i en pose, og sett den inn i inntaket på maskinen. Trykk «»-knappen, så forsegler maskinen posen automatisk. Maskinen piper og fremdrifts lampen slukkes når ferdig. Deretter går maskinen tilbake til ventemodus, og alle indikatorlampene lyser.

Strøm på:

Hold inne «» i 2 sekunder, så lyser alle indikatorlampene. Deretter kan du velge ønsket funksjon.

Automatisk avslåing

Maskinen slår seg av automatisk med en pipelyd og alle indikatorlysene slukkes etter 90 sekunder uten bruk.


Lade Påminnelse

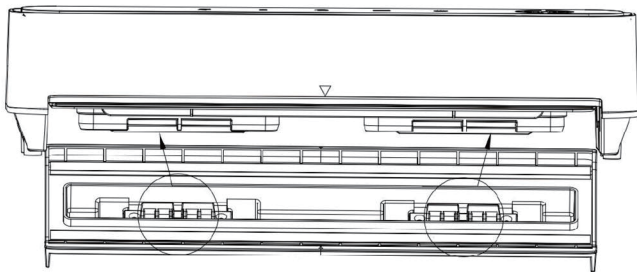
Når produktet har lite strøm, blinker en blokk av strømindikatoren konstant. Da må produktet lades. Når produktet er fulladet, slukkes fremdriftsindikatorlampen.

Tilbakestille funksjonen

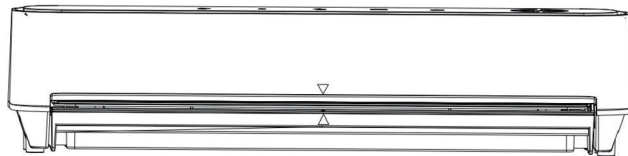
For å tilbakestille funksjonen under drift holder du inne den valgte funksjonsknappen i to sekunder, så stopper maskinen og går tilbake til ventemodus mens alle indikatorlampene lyser.

DRIFTSINSTRUKSER:

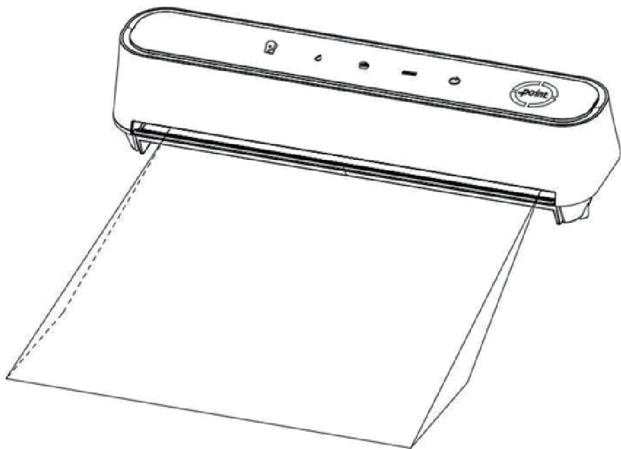
1. Sett sammen dryppbrettet med spennen låst på hoveddelen (bilde 1 og 2)
2. Legg mat i en pose
3. Sørg for at posen er ren, tørr og ikke overfylt.
4. Sett posen inn i inntaket på maskinen (bilde. 3)
5. Trykk «»-knappen og velg modus. Maskinen starter automatisk.
6. Maskinen piper og fremdrifts lampen slukkes når ferdig.
7. Maskinen går tilbake til ventemodus, og alle indikatorlampene lyser. Ta ut den vakuumforsegler maten.



Bilde 1





Bilde 2

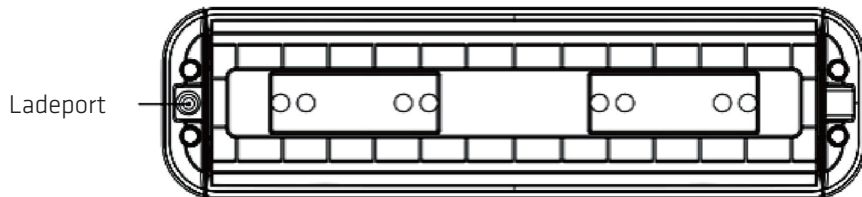


Bilde 3

Forsiktig:

- For å få god forsegling hver gang venter du i 1 min før du forsegler neste pose slik at enheten kan kjøle seg ned. Fjern overflødig væske/rester fra dryppskålen før neste forsegling.
- For å unngå at forseglingsstråden overopphetes under kontinuerlig forsegling vil maskinen noen ganger ikke fungere hvis du trykker «»-knappen. Det fortsetter vanligvis etter en hvile på 15 sekunder.
- Bruk vakuumforseglingsposer for å få god vakuumpakking.
- Ved forsegling eller vakuumforsegling vil det være restvarme på forseglingsvarmetråden. Ikke ta på forseglingsstråden for å unngå brannskader.

1. Ikke overfyll posen slik at den kan settes riktig inn i maskinen og bli godt forseglet.
2. Sørg for at åpningen på posen er tørr for å få god forseglings effekt. Hvis maten inneholder fuktighet, eller posen er våt, velger du «»-funksjonen. Dette vil forlenge forseglingstiden, og effekten blir bedre.
3. Før forsegling må du rengjøre og rette ut posens åpning for å sikre at ingenting sitter fast i forseglingsposisjonen. Sørg for at posen er flat og ikke rynket, fettete eller skadet.
4. Før du lager vakuu, kan du trykke posen forsiktig for å slippe ut litt av luften. Dette vil redusere belastningen ved når vakuu lages.
5. Unngå skarpe gjenstander som fiskebein og harde skjell, og bruk en punkteringssikker pose om nødvendig.
6. Når du lager vakuu, og vakuumnivået av ukjente årsaker ikke oppfyller kravene, vil produktet fortsette å lage vakuu uten å forsegle. Se etter om posen lekker eller er plassert feil.
7. Fersk frukt og grønnsaker egner seg ikke for vakuuoppbevaring ved romtemperatur, fordi frisk frukt og grønnsaker puster og vil avgi varme, noe som vil føre til at posen lett trekkes ut. Det er mer effektivt å pakke slike matvarer i grønnsaksglass og avkjøles i kjøleskapet.
8. Mat må kjøles ned før vakuumpakking, da varm mat kan skade maskinen.
9. Bedervelige matvarer skal vanligvis avkjøles eller nedkjøles, og de kan vanligvis oppbevares lenger etter vakuumpakking, men det er ingen garanti for at de aldri vil forringes.
10. Fyll posen 2/3 full med vann, forsegle bare posen (uten å lage vakuu), og frys ned i en stund. Posen kan deretter brukes i en isbøtte eller til å behandle sportsskader.
11. Mange matvarer som ost og kokt mat er pakket i vanlige vareposer. Nå, kan mat i emballasje som har blitt åpnet fortsatt holdes smakfull og fersk ved å bruke vakuuemballasjeposer.
12. Blandede ingredienser for kaker og scones, som mel og ris, nøtter og krydder, vil holde seg ferske lenger hvis de er vakuumpakket.
13. Denne vakuuforsegleren kan også brukes til oppbevaring av fotografier, viktige dokumenter, frimerker, bøker, smykker, kort, kosmetikk osv.



SLIK LADER DU:

1. Fest ladeledningen til ladeporten på hoveddelen.
2. Koble ladeadapteren til stikkontakt.
3. Indikatorlampene for fremdrift lyser under lading. Lysene slukkes når enheten er fulladet.
4. Det vil ta ca. 2 timer å lade enheten helt opp.
5. Når den er fulladet, kan den brukes ca. 30 ganger gitt 220x300 mm forseglingsposer.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Slå av maskinen og koble den fra før rengjøring.
2. Ikke dypp maskinen i vann eller annen væske.
3. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, da disse kan skade overflaten på kabinettet eller viktige deler.
4. Tørk av matrester eller rengjør tilbehøret med en ren klut
5. Sørg for at maskinen er tørr når du bruker den igjen.

OBS!

Engangsbruk kun for poser. Ikke gjenbruk en pose som har vært fylt med kjøtt, fisk eller fet mat. Og ikke bruk en pose som har blitt varmet opp i mikrobølgeovn eller kokt.

Før du utfører rengjøring eller vedlikehold må du alltid sørge for at apparatet er koblet fra strømmettet ved å trekke strømledningen ut av stikkontakten.

FEILSØKINGSTABELL

| Nr. | Problemer | Løsning |
|-----|---|---|
| 1 | Lager ikke vakuum | <ol style="list-style-type: none">1. Kontroller at åpningen på posen er satt helt inn i dryppskålen.2. Kontroller og rengjør varmetråd og forseglingssilikagel, og sørg for at posisjonen er riktig. Sørg for at den øvre og nedre forseglingssilikagelen er intakt.3. Test for lekkasje i posen. Forsegle posen med litt luft i den. Klem den forseglede pakken mens den er nedsenket i vann. Hvis det dukker opp bobler, betyr det at posen lekker. Forsegle igjen eller bruk en annen pose.4. Bruk vakuumposer levert av forhandleren.5. Se på posen etter folder, smuler, fett eller andre væsker som gjør at luft lekker.6. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer. |
| 2 | Kan ikke forsegle etter å ha laget vakuum | <ol style="list-style-type: none">1. Se etter rusk i varmeforseglingsstripen, og at den er riktig plassert, sett inn posen og prøv igjen.2. Kontroller at øvre/nedre forseglingslist ikke er skadet.3. Se etter lekkasjer på posen ved å forsegle med luft inni og klemme for å se om det kommer bobler4. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer. |

SAMMENLIGNINGSTABELL FOR FERSKHET

| Kjøleskap (5±3 °C) | Ikke-vakuum lagring | Vakuum lagring |
|--------------------|---------------------|----------------|
| kjøtt | 2-3 dager | 8-9 dager |
| Sjømat og fisk | 1-3 dager | 4-5 dager |
| Stekt kjøtt | 4-6 dager | 10-14 dager |
| Grønnsaker | 3-5 dager | 7-10 dager |
| frukt | 5-7 dager | 14-20 dager |
| Egg | 10-15 dager | 30-50 dager |

| Fryser (-20-16 °C) | Ikke-vakuum lagring | Vakuum lagring |
|--------------------|---------------------|----------------|
| kjøtt | 3-5 måneder | over 1 år |
| Sjømat og fisk | 3-5 måneder | over 1 år |

| Romtemperatur (25±2 °C) | Ikke-vakuum lagring | Vakuum lagring |
|-------------------------|---------------------|----------------|
| Brød | 1-2 dager | 6-8 dager |
| Småkaker | 4-6 måneder | over 1 år |
| Ris/mel | 3-5 måneder | over 1 år |
| Peanøtter/belgfrukter | 3-6 måneder | over 1 år |
| Te | 5-6 måneder | over 1 år |

Merk: Frukt slipper ut gass mens den modnes og forringes lett i et lukket miljø. Det bør oppbevares ferskt i kort tid, ikke lenge.

SPESIFIKASJON

| | |
|---|---------------------------|
| Modellnummer | POVSVS04 |
| Klassifisering | 6V \equiv , 1A |
| Strøm | 60W |
| Strømadapter Inngang | 100-240V~, 50-60Hz |
| Strømadapter Utgang | 6V \equiv , 1A |
| Batteri | Li-ion batteri / 2000 mAh |
| Tid for å forsegle | 20-25 sek. |
| Tid for å lage vakuu og forsegle | \leq 30 sek. |
| Maksimal vakuu verdi | -65 kPa |
| Maksimal forseglings bredde | \leq 270 mm |



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingsystemer for resirkulering i EU. Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

Ikke kast elektriske apparater som usortert avfall; benytt egne innsamlingsordninger.

Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om gjeldende innsamlingsordninger.

Hvis elektriske apparater kastes på søppelfyllinger, kan farlige stoffer lekke ut i grunnvannet og komme inn i næringskjeden, noe som skader din helse og velvære.

**Power International AS,
Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge**

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Noudata aina seuraavia turvallisuussääntöjä ja ohjeita käyttäessäsi sähkölaitteita ja lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tyhjiöpakkauslaitteen käyttöä.

1. Varmista, että tuote on sammutettu, kun liität tai irrotat sen virtapistokkeesta. Sammuta laite, kun se ei ole käytössä ja ennen sen puhdistamista.
2. Laite ei ole lelu; Älä anna lasten lähestyä konetta käyttäessäsi sitä, ja sijoita se turvalliseen paikkaan lasten ulottumattomissa, kun se ei ole käytössä.
3. Käytä tyhjiötiivistyspusseja, joiden toisella puolella on rakenne; ei suositella muuhun kuin laitteen käyttötarkoitukseen.
4. Jos virtajohto on vaurioitunut, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
5. Älä kosketa lämpötiivistä silikoninauhaa koneen rungossa palovammojen estämiseksi.
6. On ehdottomasti kiellettyä korjata konetta itse; jos sinun on korjattava se, lähetä se huoltokeskukseen.

7. Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai saattaa olla vaurioitunut. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
8. Vältä seuraavia: virtajohdosta vetämistä, kun käsittelet laitetta, virtajohdon käyttämistä kantokahvana; virtajohdon juuttumista rakoon; virtajohdon käärimistä esineiden terävien reunojen ympärille; laitteen käyttämistä, kun johto tai pistoke on märkä.
9. Älä sijoita laitetta kuumaan, märkään tai erittäin kosteaan ympäristöön tai syttyvien materiaalien läheisyyteen.
10. Kun katkaiset virran, vältä onnettomuudet, älä tartu suoraan virtajohdosta irrottaaksesi pistokkeen.
11. Kun kytket virtaa, varmista, että kätesi ovat kuivat turvallisuussyistä.
12. Kun laite on käynnissä, se on asetettava kiinteälle, tasaiselle alustalle ja pidettävä poissa liikkuvista esineistä, jotta se ei vahingoittuisi tai sattuisi onnettomuuksia.
13. Kone ei vaadi voiteluaineita, kuten öljyä tai vettä.
Vain kotitalouskäyttöön. Tämä tuote on hyväksytty vain kotitalouskäyttöön, ei kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin. Se on tarkoitettu käytettäväksi vain näissä ohjeissa kuvatulla tavalla.

VAROITUS:

Älä upota tyhjiöpakkauslaitetta, lisävarusteita tai virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin. Jos mukana toimitettu virtajohto on vaurioitunut, pätevän teknikon tulee vaihtaa se vaaran välttämiseksi.

Lue kaikki tiedot ennen käyttöä.

Säilytä tämä opas myöhempää tarvetta varten.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai ohjeistetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotöitä ilman valvontaa.

Laitetta saa käyttää vain laitteen mukana toimitetun virtalähteen kanssa.

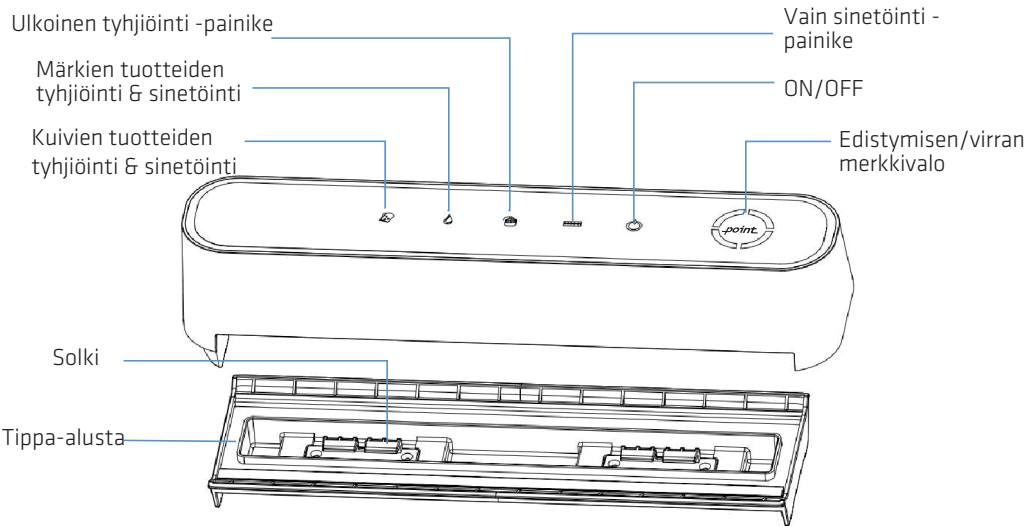
Tämä laite sisältää paristoja, joita ei voi vaihtaa.

VAROITUS: Käytä akun lataamiseen vain tämän laitteen mukana toimitettua irrotettavaa syöttöyksikköä.




Käytä vain <HCX0601-0601000E> syöttöyksikön kanssa.

TUOTE-ESITTELY




Rakenne ja toiminta


Kuiva:

Kuivatilaa käytetään kuivan ruoan tyhjiösulkemiseen. Laita ruoka pussiin ja pussi koneeseen. Paina "  " -painiketta automaattiseen tyhjiöintiin ja tiivistykseen. Kone piippaa ja edistymisen merkkivalo sammuu, kun se on valmis.


Märkä:

Kosteatilaa käytetään kosteiden ruokien tyhjiösulkemiseen. Laita ruoka pussiin, työnnä pussin aukko koneen sisääntuloaukkoon ja paina "  " automaattista tyhjiöintiä ja tiivistystä varten. Kone piippaa ja edistymisen merkkivalo sammuu, kun se on valmis.

Ulkoisen tyhjiöinti:

Ulkoista tyhjiöntilaa käytetään ruoka-astioiden ulkoiseen tyhjiöintiin. Irrota imuputki ja kokoonpano rungon alaosasta ja kiinnitä toinen puoli ruoka-astiaan. Valitse "  " -painike tyhjiöintiä varten. Kone piippaa ja edistymisen merkkivalo sammuu, kun se on valmis. Tämän jälkeen kone palaa valmiustilaan ja kaikki merkkivalot palavat.

Vain sinetöinti:

Vain sinetöinti -tilaa käytetään pussien sulkemiseen ilman tyhjiöintiä. Laita ruoka pussiin ja työnnä se koneen sisääntuloaukkoon. Paina "  " -painiketta, ja kone sulkee pussin automaattisesti. Kone piippaa ja edistymisen merkkivalo sammuu, kun se on valmis. Tämän jälkeen kone palaa valmiustilaan ja kaikki merkkivalot palavat.

Virran kytkeminen :

Paina pitkään “” (n. 2 sekuntia), kaikki merkkivalot palavat. Sitten voit valitahaluamasi toiminnon.

Automaattinen virrankatkaisu

Kone sammuu automaattisesti, kun sitä ei ole käytetty 90 sekuntiin. Kuuluu piippausääni ja kaikki merkkivalot sammuvat.


Latausmuistutus

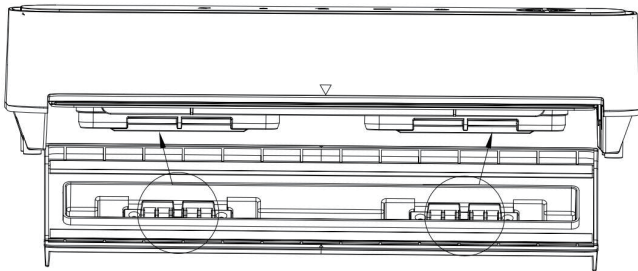
Kun tuotteen virta on vähissä, yksi virran merkkivalon lohko vilkkuu jatkuvasti. Tällöin tuote on ladattava. Kun tuote on ladattu täyteen, edistymisen merkkivalo sammuu.

Nollaustoiminto

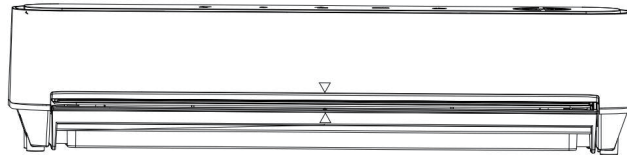
Toiminnon nollaamiseksi käytön aikana paina pitkään valittua toimintopainiketta kahden sekunnin ajan, jolloin kone lakkaa toimimasta ja palaa valmiustilaan kaikkien merkkivalojen palaessa.

KÄYTTÖOHJEET

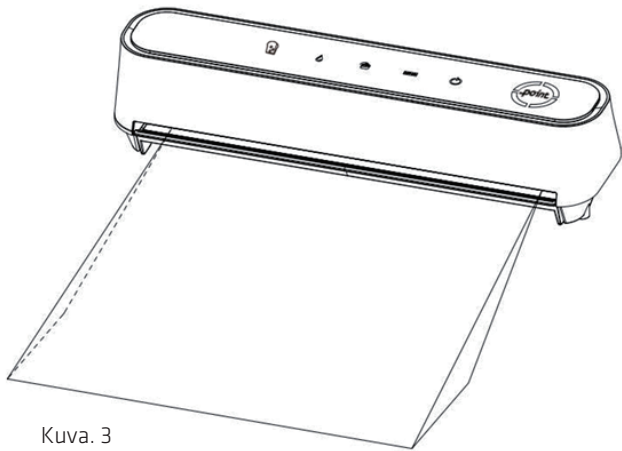
1. Kokoa tippakaukalo, solki lukittuna päärunkoon (kuvat 1 ja kuva 2)
2. Laita ruoka pussiin
3. Varmista, että pussi on puhdas, kuiva ja ettei se ole liian täynnä.
4. Aseta pussi koneen sisääntuloaukkoon (kuva 3)
5. Paina "  " -painiketta ja valitse tila. Kone alkaa toimia automaattisesti.
6. Kone antaa äänimerkin ja edistymisen merkkivalo sammuu, kun työ on valmis.
7. Kone palaa valmiustilaan ja kaikki merkkivalot palavat. Ota tyhjiöpakattu ruoka pois.



Kuva. 1





Kuva. 2

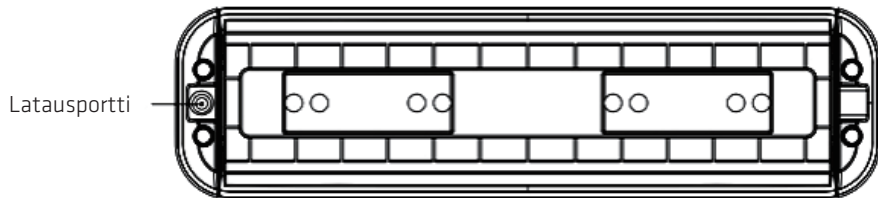


Kuva. 3

Varoitus:

- Hyvän tiiviyden saavuttamiseksi odota 1 minuutti ennen seuraavan pussin sulkemista, jotta laite jäähtyy. Poista ylimääräinen neste/ jäämät tippa-alustalta ennen seuraavaa sulkemista.
- Välttääkseen tiivistyslankaan ylikuumentumisen jatkuvan sulkemisen aikana, kone ei joskus toimi, jos painat "  " -painiketta. Yleensä se jatkaa 15 sekunnin tauon jälkeen.
- Käytä tyhjiöpakkausepässejä varmistaaksesi tyhjiöpakkausepässeiden vaikutuksen.
- Tiivistettäessä tai tyhjiötiivistettäessä tiivistyslämpölangassa on jäännöslämpöä, älä koske tiivistyslankaan palovammojen välttämiseksi

1. Älä täytä pussia liikaa, jotta pussi saadaan asetettua kunnolla koneeseen ja saavutetaan hyvä tiivistys.
2. Varmista, että pussin aukko on kuiva hyvän tiivistyksen varmistamiseksi. Jos ruoka on kostea tai pussi on märkä, valitse "  "-toiminto, joka pidentää sulkemisaikaa ja vaikutus on parempi.
3. Ennen sulkemista puhdista ja suorista pussin aukko varmistaaksesi, ettei mikään ole juuttunut sulkemiskohtaan, ja varmista, että pussi on tasainen ja siinä ei ole ryppyjä, rasvaa tai vaurioita.
4. Ennen tyhjiöintiä voit painaa pussia varovasti purkaaksesi osan ilmasta, mikä vähentää tuotteen tyhjiöinnin tarvetta.
5. Vältä teräviä esineitä, kuten kalan luita ja kovia kuoria, ja käytä tarvittaessa pistosuojattua pussia.
6. Jos tyhjiöinti ei täytä vaatimuksia tuntemattomista syistä, laite jatkaa tyhjiöintiä, eikä sulje pussia. Tarkista, vuotaako pussi tai onko se asetettu väärin.
7. Tuoreet hedelmät ja vihannekset eivät sovellu tyhjiösäilytykseen huoneenlämmössä, koska tuoreet hedelmät ja vihannekset vapauttavat kaasua ja lämpöä, jolloin pussi laajenee helposti. On suositeltavaa pakata tällaiset tuotteet purkkeihin ja säilyttää niitä jääkaapissa, jolloin ne säilyvät paremmin.
8. Elintarvikkeet on jäähdytettävä ennen tyhjiöpakkausta, koska kuuma ruoka voi vahingoittaa konetta.
9. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilytetään yleensä viileässä tai kylmässä, ja niiden säilyvyysaikaa voidaan pidentää tyhjiöpakkaamisella, mutta ei ole takeita siitä, että ne eivät koskaan pilaantuisi.
10. Täytä 2/3 pussista vedellä, sulje pussi (ilman tyhjiöintiä) ja pakasta jonkin aikaa. Pussia voidaan sitten käyttää esimerkiksi viininjäähdyttimessä tai urheiluvammojen hoitoon.
11. Monet ruoat, kuten juusto ja valmisruoat, on pakattu tavallisiin hyödykepusseihin. Vaikka elintarvikepakkaukset olisi avattu, tyhjiöpakkauspusseja voidaan käyttää säilyttämään ruoat maukkaina ja tuoreina.
12. Kakkujen ja leivonnaisten ainekset, kuten jauhot ja riisi, pähkinät ja mausteet, säilyvät pidempään tuoreina tyhjiöpakattuna.
13. Tätä tyhjiöpakkauslaitetta voidaan käyttää myös valokuvien, tärkeiden asiakirjojen, postimerkkien, kirjojen, korujen, korttien, kosmetiikan jne. säilytykseen.



LATAUSOHJEET:

1. Kiinnitä latausjohto päärunгон latausporttiin.
2. Liitä laturin sovitin pistorasiaan.
3. Latauksen aikana edistymisen merkkivalo palaa. Valot sammuvat, kun laite on ladattu täyteen.
4. Laitteen lataaminen täyteen kestää noin 2 tuntia.
5. Kun laite on ladattu täyteen, sitä voidaan käyttää noin 30 kertaa (perustuen 220x300 mm:n sulkupussiin.)

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Sammuta kone ja irrota se pistorasiasta ennen puhdistamista.
2. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
3. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa kotelon pintaa tai tärkeitä osia
4. Pyyhi ruokajäämät tai puhdista tarvikkeet puhtaalla liinalla
5. Varmista, että kone on kuiva, kun käytät sitä uudelleen.

Huom.

Pussit ovat kertakäyttöisiä. Älä käytä pussia uudelleen sen jälkeen, kun se on täytetty lihalla, kalalla tai rasvaisella ruoalla. Älä myöskään käytä pussia, joka on lämmitetty mikroaaltouunissa tai keitetty.

Ennen kuin teet mitään puhdistus- tai huoltotöitä, varmista aina, että laite on irrotettu verkkovirrasta irrottamalla virtajohto pistorasiasta.

VIANETSINTÄ

| No. | Ongelma | Ratkaisu |
|-----|---|---|
| 1 | Laite ei tyhjiöi | <ol style="list-style-type: none">1. Tarkista, onko pussin aukko kokonaan tippakaukalossa.2. Tarkista ja puhdista lämmityslanka ja tiivistyssilikageeli ja varmista oikea asento. Varmista, että ylempi ja alempi tiivistyssilikageeli ovat ehjät.3. Suorita pussin vuototesti. Sulje pussi siten, että sen sisällä on jonkin verran ilmaa. Purista suljettua pakkausta veden alla. Kuplat osoittavat pussin vuotavan. Sulje uudelleen tai käytä toista pussia.4. Käytä jälleenmyyjän toimittamaa tyhjiöpakkauspussia.5. Tarkista, onko pussissa taitoksia, muruja, rasvaa tai muita nesteitä, jotka aiheuttavat ilman vuotamisen.6. Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos ongelma jatkuu. |
| 2 | Laite ei sulje pussia tyhjiöinnin jälkeen | <ol style="list-style-type: none">1. Tarkista, onko lämpötiivistenauhassa roskia ja että se on oikeassa asennossa, aseta pussi paikalleen ja yritä uudelleen.2. Varmista, ettei ylempi/alempi tiivistenuuha ole vaurioitunut.3. Testaa pussi vuotojen varalta sulkemalla se niin, että sen sisällä on ilmaa ja puristamalla sitten veden alla kuplien varalta4. Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos ongelma jatkuu. |

TUOREUSVERTAILUTAULUKKO

| | | |
|---------------------|---------------------|-----------------|
| Jääkaappi (5±3°C) | Tavallinen säilytys | Tyhjiopakattuna |
| Liha | 2-3 päivää | 8-9 päivää |
| Kala ja merenelävät | 1-3 päivää | 4-5 päivää |
| Kypsennetty liha | 4-6 päivää | 10-14 päivää |
| Vihannekset | 3-5 päivää | 7-10 päivää |
| Hedelmät | 5-7 päivää | 14-20 päivää |
| Kananmunat | 10-15 päivää | 30-50 päivää |

| | | |
|----------------------|---------------------|-----------------|
| Pakastin (-20~-16°C) | Tavallinen säilytys | Tyhjiopakattuna |
| Liha | 3-5 kk | yli 1 vuoden |
| Kala ja merenelävät | 3-5 kk | yli 1 vuoden |

| | | |
|-------------------------|---------------------|-----------------|
| Huoneenlämpö (25±2°C) | Tavallinen säilytys | Tyhjiopakattuna |
| Leipä | 1-2 päivää | 6-8 päivää |
| Keksit | 4-6 kk | yli 1 vuoden |
| Riisi/jauhot | 3-5 kk | yli 1 vuoden |
| Maapähkinät/palkokasvit | 3-6 kk | yli 1 vuoden |
| Tee | 5-6 kk | yli 1 vuoden |

Huom: Hedelmät vapauttavat kaasua kypsyessään, ja ne pilaantuvat helposti suljetussa ympäristössä. On suositeltavaa säilyttää hedelmiä tuoreena lyhyen aikaa, ei pitkään.

TEKNISET TIEDOT

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Mallinumero..... | POVSVS04 |
| Arvostelu..... | 6V=,1A |
| Teho..... | 60W |
| Sovitin tuloliitäntä..... | 100-240V~, 50-60Hz |
| Sovitin lähtöliitäntä..... | 6V=,1A |
| Akku..... | Li-ion-akku/2000mAh |
| Sulkuaika..... | 20-25 S |
| Tyhjiöinti- ja sulkuaika..... | ≤30 S |
| Suurin tyhjiöintiarvo..... | -65KPa |
| Suurin sulkuleveys..... | ≤270mm |



Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteesi tulee hävittää niiden käyttöiän päätyttyä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on erilliset kierrätysjärjestelmät. Lisätietoja saat paikalliselta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

Älä hävitä sähkölaitteita lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana, vaan käytä erillisiä keräyspisteitä. Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi tietoja käytettävissä olevista keräysjärjestelmistä. Jos sähkölaitteet viedään kaatopaikoille tai kaatopaikoille, vaarallisia aineita voi vuotaa pohjaveteen ja päästä ravintoketjuun vahingoittaen terveyttäsi ja hyvinvointiasi.

**Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway**

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Overholdt altid følgende sikkerhedsregler og instruktioner, når du bruger elektriske apparater, og læs disse instruktioner omhyggeligt, før du bruger vakuumforsegleren.

1. Sørg for, at produktet er slukket, når du tilslutter det eller trækker det ud. Sluk for apparatet, når det ikke er i brug, og før det rengøres.
2. Apparatet er ikke et legetøj; Lad ikke børn være for tæt på, når du bruger maskinen, og sæt den på et sikkert sted uden for børns rækkevidde, når den ikke er i brug.
3. Brug vakuumforseglingsposer med tekstur. Anbefales ikke til anden brug end den tilsigtede.
4. Brug eller oplad ikke apparatet med en beskadiget oplader.
Kontakt kundeservice.
5. Rør ikke ved svejselinjen på maskinens hoveddel, da det kan medføre forbrændinger.
6. Det er strengt forbudt at reparere maskinen selv. Hvis den skal repareres, skal du sende den til servicecenteret.
7. Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Kontakt kundeservice.
8. Undgå følgende: at trække i opladeren, når du håndterer maskinen; at bruge opladerkablet som bærehåndtag; at opladerkablet sætter sig fast i en sprække; at opladerkablet vikler sig omkring skarpe kanter; at betjene maskinen, når opladerkablet eller stikket er vådt.

9. Anbring ikke maskinen i et varmt, vådt eller meget fugtigt miljø eller i nærheden af brændbare materialer.
10. Når du slukker for strømmen, må du ikke trække i netledningen, men skal i stedet trække stikket direkte ud for derved at undgå ulykker.
11. Når du tilslutter strømmen, skal du af sikkerhedsmæssige årsager sikre dig, at dine hænder er tørre.
12. Når maskinen arbejder, skal den placeres på en fast, plan overflade og holdes væk fra bevægelige genstande, da der ellers er risiko for beskadigelse eller ulykker.
13. Maskinen kræver ikke smøremidler som olie eller vand. Må kun bruges i husholdningen. Dette produkt er kun tiltænkt brug i hjemmet og må ikke anvendes til kommercielle formål eller i produktion. Det er kun beregnet til anvendelser, beskrevet i denne vejledning.

ADVARSEL:

Vakuumforsegleren, tilbehør og netledning må ikke kommes i vand eller andre væsker.

Hvis den medfølgende netledning beskadiges, bør den, for at undgå fare, udskiftes af en kvalificeret tekniker.

Læs alle informationer før brug.

Gem denne vejledning til senere brug.

Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert, og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Apparatet må kun anvendes med den medfølgende strømforsyningsenhed.

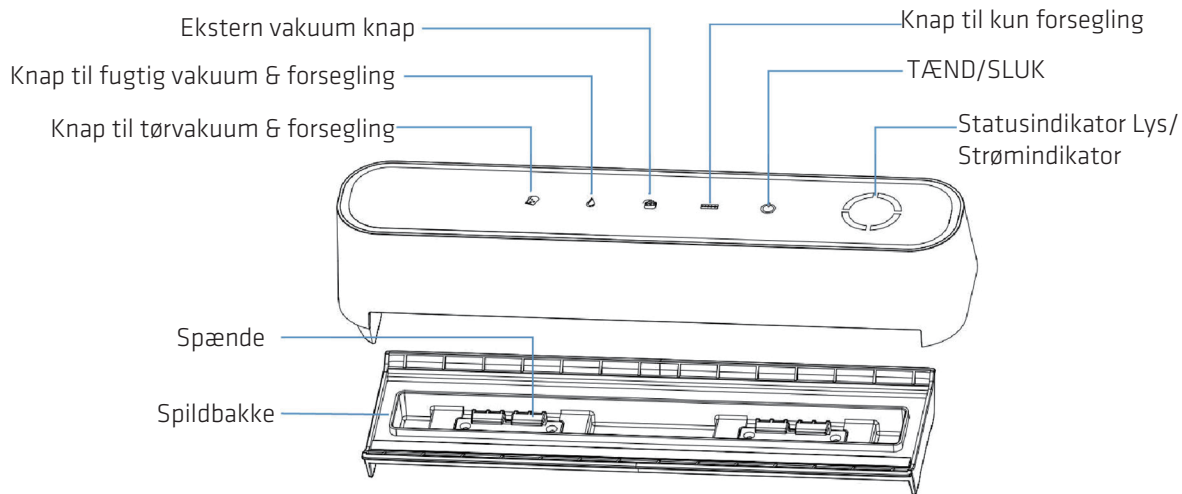
Dette apparat indeholder batterier, der ikke kan udskiftes.

ADVARSEL: Ved genopladning af batteriet må du kun bruge den aftagelige forsyningsenhed, der følger med dette apparat.



Må kun bruges med forsyningsenheden <HCX0601-0601000E>

PRODUKTOVERSIGT



OPBYGNING OG FUNKTION




Tør:

Tør tilstand bruges til vakuum forsegling af tørre fødevarer. Læg de tørre fødevarer i posen og sæt den i maskinen. Tryk på "" for automatisk vakuum forsegling. Maskinen bipper, og statusindikatoren slukker, når den er færdig.




Fugtig:

Fugtig tilstand bruges til vakuum forsegling af fugtige fødevarer. Læg fødevarerne i en pose, sæt posen med åbningen forrest i maskinens indgang, og tryk på "" for automatisk vakuumforsegling. Maskinen bipper, og statusindikatoren slukker, når den er færdig.




Ekstern vakuum:

Ekstern vakuum-funktionen bruges til ekstern vakuum til fødevarer i beholdere. Tag sugerøret og samlingen ud i bunden af hoveddelen, og fastgør den anden ende til fødevarer beholderen. Tryk på "" for at skabe vakuum. Maskinen bipper, og statusindikatoren slukker, når den er færdig. Derefter vender maskinen tilbage til standbytilstand med alle indikatorlamper tændt.



Kun forsegling:

Forseglingstilstand bruges til forsegling af poser uden vakuum. Læg fødevarerne i en pose, sæt posen i maskinens indgang. Tryk på "", hvorefter maskinen automatisk forseglar posen. Maskinen bipper, og statusindikatoren slukker, når den er færdig. Derefter vender maskinen tilbage til standbytilstand med alle indikatorlamper tændt.

Tænd:

Hold "🔌" inde i 2 sekunder, og alle indikatorlamper tændes. Du kan derefter vælge den ønskede funktion.

Automatisk slukning

Maskinen slukker automatisk med en biplyd, og alle indikatorlamper slukker, efter 90 sekunder uden brug.

Påmindelse om opladning

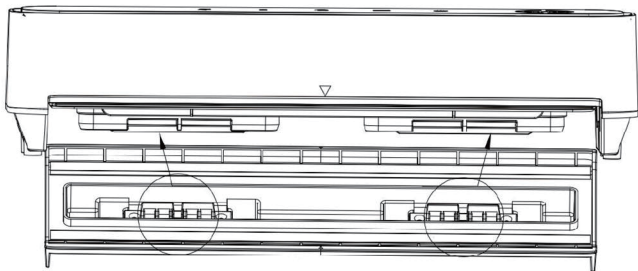
Når batteriet er ved at være tomt, blinker en blok på strømindikatoren konstant. Så skal produktet oplades. Når produktet er ladet helt op, slukker indikatorlampen.

Nulstilling

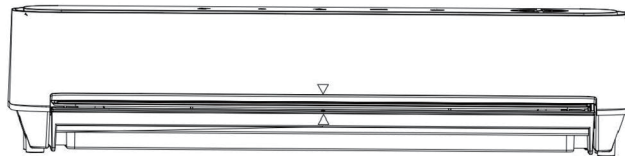
Du kan nulstille maskinen under brug ved at holde den valgte funktionsknap nede i 2 sekunder, hvorefter maskinen stopper og vender tilbage til standbytilstand med alle indikatorlamper tændt.

BRUGSVEJLEDNING

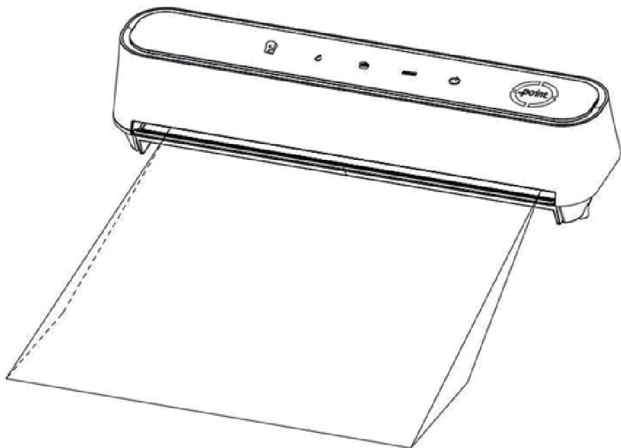
1. Saml drypbakken med spændet låst med hoveddelen (billede 1 og billede 2)
2. Læg fødevarerne i en pose
3. Sørg for, at posen er ren, tør og ikke overfyldt.
4. Sæt posen i maskinens indgang (billede. 3)
5. Tryk på "⏻" og vælg funktion. Maskinen vil automatisk starte.
6. Maskinen bipper, og statusindikatoren slukker, når den er færdig.
7. Maskinen vender tilbage til standbytilstand med alle indikatorlamper tændt. Tag de vakuumforseglede fødevarer ud.



Billede 1



Billede 2

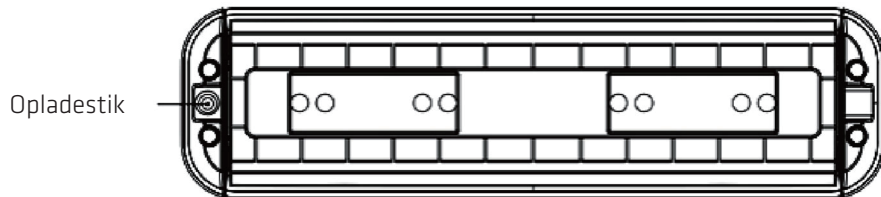


Billede 3

Forsigtig:

- For at opnå en god forsegling hver gang skal du vente 1 minut før du forsegler den næste pose, så maskinen kan køle lidt af. Fjern overskydende væske/rester fra drypbakken inden næste forsegling.
- For at undgå overophedning af svejselinjen ved gentagne forseglinger vil maskinen nogle gange ikke reagere, når du trykker på "SEGLE". Den vil som regel genoptage aktivitet efter 15 sekunders pause.
- Brug vakuum forseglingsposer for at opnå en ordentlig vakuum forsegling.
- Ved forsegling eller vakuumforsegling vil der være restvarme på svejselinjen. Undgå at røre ved den, da du kan brænde fingrene.

1. Undgå at overfylde posen, da det dermed kan være svært at sætte korrekt i maskinen og opnå en god forsegling.
2. Sørg for at posens åbning er tør, så du kan opnå en god forsegling. Hvis fødevarerne indeholder fugt, eller posen er våd, skal du vælge funktionen "💧", som forlænger forseglingstiden, hvorved forseglingen bliver bedre.
3. Før forsegling skal du rengøre og rette posens åbning for at sikre, at intet sidder fast på forseglingsstedet, og du skal sørge for, at posen er flad og uden rynker, fedt eller skader.
4. Før vakuum kan du forsigtigt trykke en del af luften ud af posen, hvilket vil gøre det lettere for produktet at skabe vakuum.
5. Undgå skarpe genstande som fiskeben og hårde skaller, og brug en stiksikker pose, hvis det er nødvendigt.
6. Ved det skabte vakuum af én eller anden grund ikke er tilstrækkeligt, vil produktet fortsætte med at suge uden at forsegle. Tjek om posen er utæt eller placeret forkert.
7. Friske frugter og grøntsager egner sig ikke til vakuumpbevaring ved stuetemperatur, da frisk frugt og grønt har en respirationseffekt og vil afgive varme, hvilket vil føre til, at posen nemt kan trækkes ud. Det anbefales, at sådanne fødevarer i stedet opbevares i en krukke på køl i køleskabet, hvilket vil være mere effektivt.
8. Fødevarer skal køles ned før vakuumporsegling, da varme fødevarer kan beskadige maskinen.
9. Letfordærlige fødevarer nedkøles generelt, og deres opbevaringsperiode kan forlænges efter vakuumpakning, men der er ingen garanti for, at de aldrig forringes.
10. Fyld 2/3 af posen op med vand, forsegl kun posen (uden vakuum), og læg den i fryseren i nogen tid. Posen kan derefter bruges i en isspand eller til behandling af sportsskader.
11. Mange fødevarer som fx ost og kogt mad er pakket i almindelige vareposer. Selvom fødevarens emballage er blevet åbnet, kan vakuumpakningsposer stadig bruges til at holde dem velsmagende og friske.
12. Blandede ingredienser til kager og scones, som fx mel og ris, nødder og krydderier, vil holde sig friske længere, hvis de vakuumpakkes.
13. Denne vakuumporseglingsmaskine kan også bruges til opbevaring af fotos, vigtige dokumenter, frimærker, bøger, smykker, kort, kosmetik osv.



SÅDAN OPLADES PRODUKTET:

1. Sæt opladerkablet i opladerstikket på maskinen.
2. Sæt opladeren i stikkontakten.
3. Forløbsindikatorerne lyser under opladningen. Lamperne slukkes, når apparatet er ladet helt op.
4. Det tager ca. 2 timer at lade apparatet helt op.
5. Når det er ladet helt op, kan det bruges ca. 30 gange ved forsegling af poser på 220 x 300 mm.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for maskinen og tag stikket ud før rengøring.
2. Maskinen må ikke kommes i vand eller andre væsker.
3. Brug ikke skrabe eller slibende rengøringsmidler, da disse kan beskadige maskinens overflade eller vigtige dele.
4. Tør madrester af eller rengør tilbehøret med en ren klud
5. Sørg for at maskinen er tør, når du skal bruge den.

Vigtigt

Kun til éngangsposer. Genbrug ikke posen efter at have fyldt den med kød, fisk eller fedtholdige fødevarer. Og brug ikke poser, som er blevet opvarmet i mikrobølgeovn eller kogt.

Før du rengør eller vedligeholder maskinen, skal du altid sørge for, at stikket er trukket ud af stikkontakten.

FEJLFINDING TABEL

| Nr. | Problem | Løsning |
|-----|--------------------------------|---|
| 1 | Vakuum virker ikke | <ol style="list-style-type: none">1. Tjek om posens åbning er helt placeret i drypbakken.2. Tjek og rengør varmetråden og svejselinjen, og sørg for den korrekte position. Kontroller at den øvre og nedre svejselinje er intakt.3. Kontroller om posen er utæt. Forsegl posen med noget luft i den. Klem på den forseglede pose mens du holder den under vand. Hvis der kommer bobler ud, af posen utæt. Forsegl igen eller brug en ny pose.4. Brug kun vakuumposer fra forhandleren.5. Se efter posefolder, krummer, fedt eller andre væsker, der forårsager luftlækage.6. Kontakt eftersalgsservice, hvis problemet fortsætter. |
| 2 | Kan ikke forsegle efter vakuum | <ol style="list-style-type: none">1. Se svejselinjen efter for snavs og korrekt position, sæt så posen i og prøv igen.2. Tjek at den øvre/nedre svejselinje ikke er beskadiget.3. Test posen for utæthed ved at forsegle med luft indeni, og derefter klemme i vand for bobler4. Kontakt eftersalgsservice, hvis problemet fortsætter. |

SAMMENLIGNINGSTABEL FOR FRISKHED

| Køleskab (5±3 °C) | Opbevaring uden vakuum | Opbevaring i vakuum |
|-------------------|------------------------|---------------------|
| Kød | 2-3 dage | 8-9 dage |
| Skaldyr og fisk | 1-3 dage | 4-5 dage |
| Tilberedt kød | 4-6 dage | 10-14 dage |
| Grøntsager | 3-5 dage | 7-10 dage |
| Frugt | 5-7 dage | 14-20 dage |
| Æg | 10-15 dage | 30-50 dage |

| Fryser (-20~-16 °C) | Opbevaring uden vakuum | Opbevaring i vakuum |
|---------------------|------------------------|---------------------|
| Kød | 3-5 måneder | mere end 1 år |
| Skaldyr og fisk | 3-5 måneder | mere end 1 år |

| Stuetemperatur (25±2 °C) | Opbevaring uden vakuum | Opbevaring i vakuum |
|--------------------------|------------------------|---------------------|
| Brød | 1-2 dage | 6-8 dage |
| Småkager | 4-6 måneder | mere end 1 år |
| Ris/mel | 3-5 måneder | mere end 1 år |
| Peanuts/bælgfrugter | 3-6 måneder | mere end 1 år |
| Te | 5-6 måneder | mere end 1 år |

Bemærk: Frugter frigiver gasser ifm. modningseffekten, og de forringes let i et lukket miljø. Det anbefales at opbevare dem friske i kort tid, ikke længe.

SPECIFIKATIONER

| | |
|--|-------------------------|
| Modelnummer | POVSVS04 |
| Specifikationer | 6V \equiv ,1A |
| Strøm | 60W |
| Adapterindgang | 100-240V~,50-60Hz |
| Adapterudgang | 6V \equiv ,1A |
| Batteri | Li-ion-batteri/2000 mAh |
| Forseglingstid | 20-25 sek. |
| Tid til vakuum & forsegling | \leq 30 sek. |
| Maks. vakuum styrke | -65 KPa |
| Maks. forseglingsbredde | \leq 270 mm |



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger. Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.



Elektriske apparater må ikke bortskaffes som usorteret husholdningsaffald. Brug i stedet genbrugsstationen. Kontakt dine lokale myndigheder for oplysninger om hvilke indsamlingsordninger, der er til rådighed.

Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladsen, kan farlige stoffer lække til grundvandet og trænge ind i fødekæden og dermed beskadige din sundhed og velvære.

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Följ alltid följande säkerhetsregler och anvisningar när du använder elektriska apparater och läs dessa anvisningar noggrant innan du använder vakuumpförpackaren.

1. Se till att produkten är avstängd när du kopplar in eller kopplar ur den. Stäng av apparaten när den inte används och innan du rengör den.
2. Apparaten är inte en leksak. Låt inte barn komma nära när du använder apparaten och placera den på en säker plats utom räckhåll för barn när den inte används.
3. Använd strukturerade påsar för vakuumpförslutning. Rekommenderas inte för andra användningsområden som ligger utanför apparatens funktion.
4. Använd inte eller ladda apparaten med en skadad laddare.
Kontakta kundtjänst.
5. Rör inte vid värmeförslutningsremsan på maskinens huvuddel för att undvika brännskador.
6. Det är strängt förbjudet att reparera maskinen själv. Om du behöver reparera den, skicka den till ett servicecenter.
7. Använd inte apparaten om den har skadats eller kan ha skadats. Kontakta kundtjänst.

8. Undvik följande åtgärder: Dra i laddaren när du hanterar maskinen, använda laddningskabeln som ett bärhandtag, få laddningskabeln att fastna i en springa, linda laddningskabeln runt vassa kanter på föremål, använda maskinen när laddningskabeln eller laddningsadaptorn är våt.
9. Placera inte enheten i en varm, våt eller extremt fuktig miljö eller i närheten av brännbara material.
10. För att undvika olyckor får du inte ta tag i sladden direkt för att dra ut kontakten när du bryter strömmen.
11. När du kopplar in strömmen ska du av säkerhetsskäl se till att du har torra händer.
12. När maskinen arbetar måste den placeras på en fast, plan yta och hållas borta från rörliga föremål, för att undvika skador eller olyckor.
13. Maskinen behöver inga smörjmedel som olja eller vatten. Endast avsedd för hushållsbruk. Denna produkt är endast godkänd för hushållsbruk och inte för kommersiella eller industriella ändamål. Den är endast avsedd för de tillämpningar som beskrivs i denna bruksanvisning.

VARNING:

Doppa inte vakuumpförpackaren, tillbehören eller nätsladden i vatten eller andra vätskor.

Om den medföljande nätsladden är skadad ska den bytas ut av en kvalificerad tekniker för att undvika fara.

Läs all information före användning.

Spara den här broschyren för framtida bruk.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras i säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

Apparaten ska endast användas tillsammans med den strömförsörjningsenhet som medföljer apparaten.

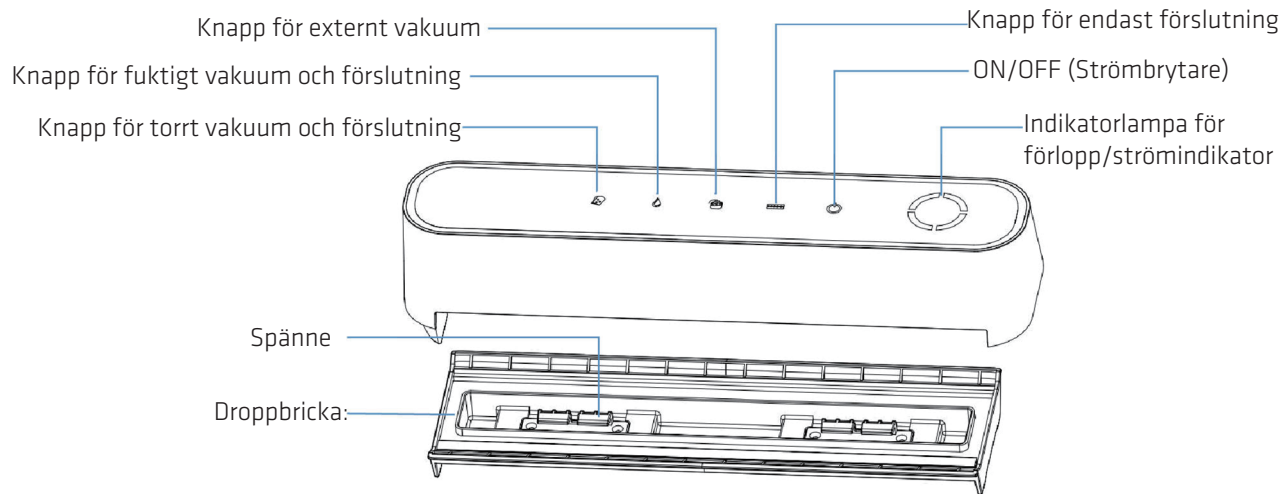
Den här apparaten innehåller batterier som inte kan bytas ut.

VARNING: För att ladda batteriet får du endast använda den löstagbara försörjningsenhet som medföljer apparaten.



Använd endast med <HCX0601-0601000E> försörjningsenhet.


PRODUKTÖVERSIKT



STRUKTUR OCH FUNKTION




Torrt:

Torrläget används för vakuumförslutning av torra livsmedel. Lägg den torra maten i påsen och sätt in den i maskinen. Tryck på "" för automatiskt vakuum och förslutning. Maskinen piper och ljuset släcks när den är klar.




Fuktigt:

Fuktigläget används för vakuumförslutning av fuktig mat. Lägg maten i en påse, för in påsens öppning i maskinens inlopp och tryck på "" för automatisk vakuumering och förslutning. Maskinen piper och förloppslampan släcks när den är klar.




Externt vakuum:

Externt vakuum läge används för externt vakuum för livsmedelsbehållare. Ta ut sugröret och monteringen i botten av huvuddelen och fäst den andra sidan på matbehållaren. Välj knappen "" för vakuum. Maskinen piper och förloppslampan släcks när den är klar. Därefter återgår maskinen till standbyläge med alla indikatorlampor tända.



Endast förslutning:

Läget Endast förslutning används för att försluta påsar utan att vakuamera. Lägg maten i en påse och för in den i maskinens inlopp. Tryck på "" och maskinen försluter automatiskt påsen. Maskinen piper och förloppslampan släcks när den är klar. Därefter återgår maskinen till standbyläge med alla indikatorlampor tända.

Sätta på:

Tryck länge på "🔌" i 2 sekunder, alla indikatorlampor tänds. Därefter kan du välja önskad funktion.

Automatisk avstängning

Maskinen stängs automatiskt av med ett pip och alla indikatorlampor släcks efter 90 sekunder utan användning.

Påminnelse om laddning

När produkten har låg effekt blinkar en del av strömindikatorn konstant. Vid denna tidpunkt måste produkten laddas. När produkten är helt laddad släcks indikatorlampan.

Återställningsfunktion

Om du vill återställa funktionen under drift håller du ned den valda funktionsknappen i två sekunder, maskinen slutar då att arbeta och återgår till standbyläge med alla indikatorlampor tända.

BRUKSANVISNING

1. Montera droppbrickan med spännet låst med huvuddelen (bild 1 och 2)
2. Lägg maten i en påse
3. Se till att påsen är ren, torr och inte överfylld.
4. Sätt in påsen i maskinens inlopp (bild. 3)
5. Tryck på "⏻" och välj läge. Maskinen börjar arbeta automatiskt.
6. Maskinen piper och ljuset släcks när arbetet är klart.
7. Maskinen återgår till standby läge med alla indikatorlampor tända. Ta ut den vakuumpackade maten.

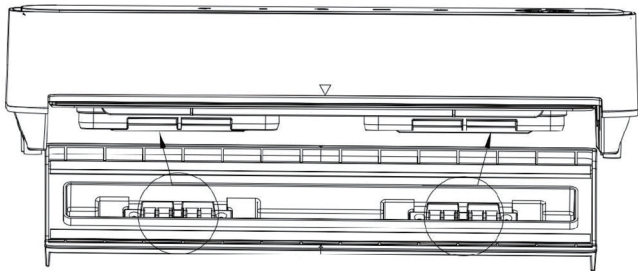


Bild 1

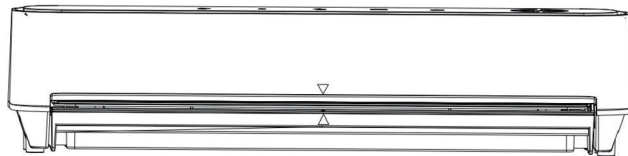


Bild 2

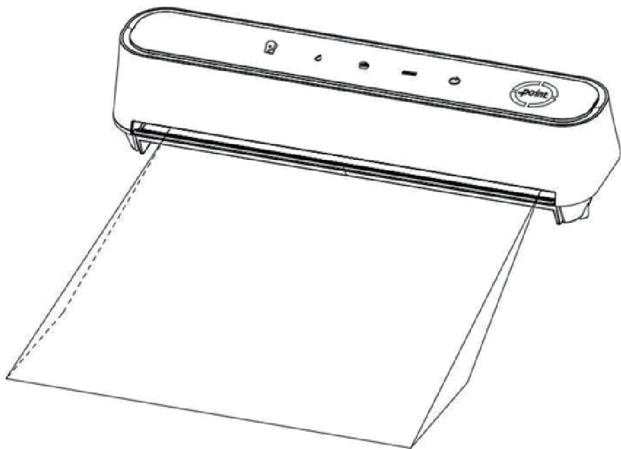
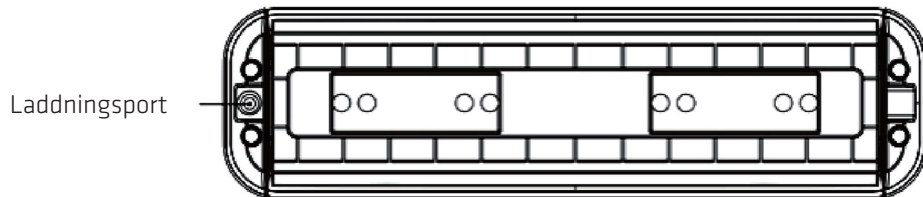


Bild 3

Försiktighet:

- För att få en bra förslutning varje gång, vänta 1 minut innan du försluter nästa påse så att apparaten kan svalna. Ta bort överflödiga vätska/rester från droppbrickan före nästa förslutning.
- För att undvika överhettning av förslutningstråden under kontinuerlig förslutning fungerar maskinen ibland inte om du trycker på "⏏". Den återupptas vanligtvis efter en 15-sekunders vila.
- Använd vakuumpförslutningspåsar för att säkerställa vakuumpförpackningens effekt.
- Vid förslutning eller vakuumpförslutning kommer det att finnas restvärme på förslutningsvärmestråden. Rör inte förslutningstråden för att undvika brännskador.

1. Fyll inte påsen för mycket för att påsen ska kunna föras in i maskinen ordentligt och få en bra förslutning.
2. Se till att påsens öppning är torr för att få en bra förslutningseffekt. Om maten innehåller fukt eller om påsen är våt, väljer du "🔥", vilket förlänger förslutningstiden och effekten blir bättre.
3. Före förslutningen ska du rengöra och räta upp påsens öppning för att se till att inget sitter fast i förslutningsläget, och se till att påsen är platt och utan veck, fett eller skador.
4. Innan du vakuumerar kan du trycka försiktigt på påsen för att släppa ut en del av luften, vilket minskar belastningen på vakuumeringen av produkten.
5. Undvik vassa föremål som fiskben och hårda skal, och använd vid behov en punkteringsbeständig påse.
6. Om vakuum värdet av okända skäl inte uppfyller kraven vid vakuumering fortsätter produkten att vakuamera utan att försluta. Kontrollera om påsen läcker eller om den är felplacerad.
7. Färska frukter och grönsaker lämpar sig inte för vakuumförvaring i rumstemperatur, eftersom färska frukter och grönsaker har en andningseffekt och avger värme, vilket leder till att påsen lätt kan utvidgas. Det rekommenderas att sådana produkter förpackas i luftiga förpackningar och kyls i kylskåp, vilket är effektivare.
8. Maten måste kylas ner innan den vakuumförpackad, eftersom varm mat kan skada maskinen.
9. Färsksvaror kyls i allmänhet och deras hållbarhet kan förlängas efter vakuumförpackning, men det finns ingen garanti för att de aldrig kommer att försämrans.
10. Fyll 2/3 av påsen med vatten, förslut påsen (utan att vakuamera) och frys in under en tid. Påsen kan sedan användas som ishink eller för att behandla idrottsskador.
11. Många livsmedel, t.ex. ost och tillagad mat, förpackas i vanliga hushållspåsar. Även om livsmedelsförpackningar har öppnats kan vakuumpåsar fortfarande användas för att hålla dem välsmakande och fräscha.
12. Blandade ingredienser för kakor och scones, t.ex. mjöl och ris, nötter och kryddor håller sig fräscha längre om de är vakuumförpackade.
13. Denna vakuumförpackare kan också användas för förvaring av foton, viktiga dokument, frimärken, böcker, smycken, kort, kosmetika osv.



HUR MAN LADDAR:

1. Anslut laddningskabeln till laddningsporten på huvudenheten.
2. Anslut laddningsadapter till ett eluttag.
3. Förloppsindikatorerna lyser under laddning. Lamporna släcks när enheten är helt laddad.
4. Det tar cirka 2 timmar att ladda enheten helt.
5. När den är helt laddad kan den användas i 30 gånger ungefär baserat på en 220x300 mm förslutningspåse.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av maskinen och dra ur kontakten innan du rengör den.
2. Doppa inte maskinen i vatten eller andra vätskor.
3. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa kan skada höljets yta eller viktiga delar.
4. Torka bort matrester eller rengör tillbehören med en ren trasa
5. Se till att maskinen är torr när du använder den igen.

OBS!

Endast engångsanvändning av påse. Återanvänd inte påsen efter att ha fyllt den med kött, fisk eller fet mat. Använd inte heller påsar som har värmts i mikrovågsugn eller kokats.

Innan du utför rengörings- eller underhållsarbete ska du alltid se till att apparaten är bortkopplad från elnätet genom att dra ut sladden ur uttaget.

FELSÖKNINGSTABELL

| Nr. | Problem | Lösning |
|-----|-------------------------------------|---|
| 1 | Vakuumerar inte | <ol style="list-style-type: none">1. Kontrollera att påsens öppning är helt placerad i droppbrickan.2. Kontrollera och rengör uppvärmningstråden och silikagelen och se till att den är korrekt placerad. Kontrollera att den övre och undre silikagelen är intakt.3. Kontrollera om påsen läcker. Förslut påsen med lite luft kvar i den. Kläm på den förslutna förpackningen medan den ligger i vatten. Om det uppstår bubblor är det ett tecken på att påsen läcker. Förslut igen eller använd en annan påse.4. Använd vakuumpåsen som tillhandahålls av återförsäljaren.5. Kontrollera om det finns veck i påsen, smulor, fett eller vätskor som orsakar luftläckage.6. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår. |
| 2 | Kan inte försluta efter vakuumering | <ol style="list-style-type: none">1. Kontrollera att värmeförslutningsremsan inte är smutsig och att den är korrekt placerad, sätt sedan in påsen och försök igen.2. Kontrollera att den övre/nedre tätningsremsor inte är skadad.3. Testa om påsen läcker genom att försluta den med luft inuti och sedan klämma på den i vatten för att se om det uppstår bubblor4. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår. |

JÄMFÖRELSETABELL FÖR FÄRSKHET

| Kylskåp (5±3°C) | Icke-vakuumförvaring | Vakuumförvaring |
|-------------------|----------------------|-----------------|
| Kött | 2-3 dagar | 8-9 dagar |
| Fisk och skaldjur | 1-3 dagar | 4-5 dagar |
| Tillagat kött | 4-6 dagar | 10-14 dagar |
| Grönsaker | 3-5 dagar | 7-10 dagar |
| Frukt | 5-7 dagar | 14-20 dagar |
| Ägg | 10-15 dagar | 30-50 dagar |

| Frys (-20~-16°C) | Icke-vakuumförvaring | Vakuumförvaring |
|-------------------|----------------------|-----------------|
| Kött | 3-5 månader | över 1 år |
| Fisk och skaldjur | 3-5 månader | över 1 år |

| Rumstemperatur (25±2°C) | Icke-vakuumförvaring | Vakuumförvaring |
|-------------------------|----------------------|-----------------|
| Bröd | 1-2 dagar | 6-8 dagar |
| Kakor | 4-6 månader | över 1 år |
| Ris/mjöl | 3-5 månader | över 1 år |
| Jordnötter/baljväxter | 3-6 månader | över 1 år |
| Te | 5-6 månader | över 1 år |

Obs: Frukt släpper ut gas för att mogna och de försämrar lätt i en försluten miljö. Det rekommenderas att förvara dem färska under en kort tid, inte länge.

SPECIFIKATIONER

| | |
|--|------------------------|
| Modellnummer | POVSVS04 |
| Effekt: | 6V=, 1A |
| Effekt: | 60W |
| Adapter ineffekt: | 100-240V~, 50-60Hz |
| Adapter uteffekt: | 6V=, 1A |
| Batteri | Li-ion-batteri/2000mAh |
| Förslutningstid | 20-25 sek |
| Tid för vakuumering och tätning | ≤ 30 S |
| Maximalt vakuum värde | -65KPa |
| Maximal förslutningsbredd | ≤ 270 mm |



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

 Kassera inte elektriska apparater som osorterat hushållsavfall, använd separata återvinningsanläggningar.

Kontakta din lokala myndighet för information om de återvinningssystem som finns tillgängliga.

Om elektriska apparater kastas på soptippar eller avstjälpningsupplag kan farliga ämnen tränga in i grundvattnet och bli en del av näringskedjan och på så sätt skada din hälsa och ditt välbefinnande.

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

