

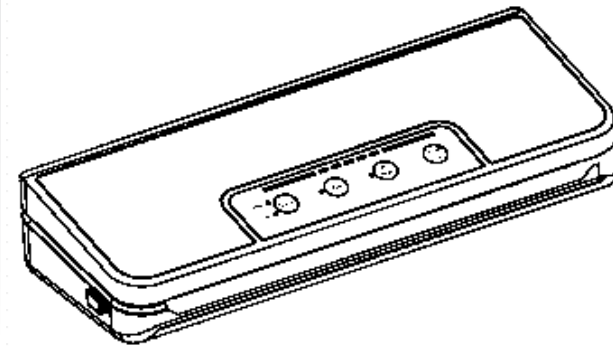
TIPS ON BAG/ROLL CUTTER



Open the upper lid cover, pull out the desired bag length, hold the bag with one hand, and slide the bag cutter across the roll to obtain the desired bag length.

TROUBLESHOOTING

- Nothing happens when the power cord is plugged into appliance.
 - Make sure the power cord is not damaged.
 - Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.
 - Appliance is plugged in, but cannot vacuum.
 - Ensure the lid is properly closed.
 - Ensure the opening end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.
 - If the indicator lights flashing, the appliance may become overheated. Allow it to cool for several minutes before using it again.
 - Check if the bag is punctured.
 - Check if the foam sealing gasket is deformed or damaged
 - Air is removed from the bag, but now re-entered.
 - Check if there is a hole or puncture on the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary.
 - Check the sealing seam. Any wrinkle along the sealing seam may cause air re-entering. If yes, simply cut the sealed edge and re-seal.
 - If there is moisture or liquid at the opening end, cut the bag and wipe it away. Then choose MOIST FOOD setting and re-seal.
 - If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, it may spoil and suggest to discard.
- Note:**
- To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open to accelerate heat dissipation.
 - If the bag melts, the sealing strip may be overheated. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.
 - For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.



grandlux

VACUUM SEALER

User Manual

VS6602

IMPORTANT SAFETY NOTICE & TIPS

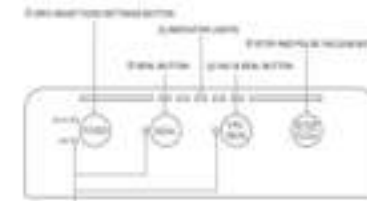
Please read the user manual carefully before using and follow the safety instructions.

- Check if the Voltage indicated on the appliance is corresponding to the local mains voltage before
- Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center for repairing.
- To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not use an extension cord with the appliance.
- If the supply cord is damaged, contact the manufacturer, or its service agent or similarly qualified person to buy it in order to avoid a hazard.
- When it is not in use or to be cleaned, unplug cord from the power outlet.
- Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near heat source.
- Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
- A short power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in a long cord or tripping over.
- Use accessories or attachments recommended by the manufacturer only.
- Use the appliance for its intended use only. Household use only.
- Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
- CAUTION: HOT SURFACE. DO NOT TOUCH.**
- Wait for 60 seconds before using it again.
- To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet at the beginning, reserve the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way.

HELPFUL HINTS

- Do not overfill the bag. Always leave at least 7.6 cm / 3 in between bag contents and top of the bag.
- Clean the opening end of the bag inside and outside. Flatten the bag opening.
- When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat before placing it into the vacuum chamber.
- Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a tight seal if the bag is wet.
- For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
- When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a canister instead of a bag.
- When using canisters, always leave 2.5 cm / 1 in of space at the top of canister.
- Pre-freeze fruits vegetables before vacuum sealing for the best results.
- Allow the appliance to cool for 1 minute between uses to avoid activating overheating protection.
- If you are not sure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
- For best results, use bags and canisters produced by the manufacturer.
- Microwave: Make sure the bag is punctured before heating by microwave.

FUNCTION



Note
If several lights flashing at the same time after continuous working, overheating protection activated. Please wait for 5-10 minutes for cooling down and the appliance will be back in normal mode.

- DRY/ MOIST FOOD SETTINGS BUTTON**
It will take longer time to seal moist food than dry food. The indicator light will be illuminated when the corresponding function selected.
- SEAL BUTTON**
Press to create a seal no matter the bag is vacuumed or not.(Wait for 30s between seals to allow appliance to cool down)
- VAC & SEAL BUTTON**
It is the most frequently used function. Press to vacuum package and seal food airtight with a single touch. (Wait for 60s between uses to allow appliance to cool down)
- VAC & SEAL BUTTON**
During working status, press STOP button to stop current processing immediately. In the standby mode, press and hold the PULSE/STOP button to activate the function, when it starts to PULSE vacuum, the operator can control the vacuum pressure manually by this button according to different food. After achieving the desired vacuum effect, release the button and choose SEAL to weld the bag
- INDICATOR LIGHTS**
The indicator light will be illuminated when VAC SEAL/SEAL/PULSE working.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance before cleaning.
- Wipe the outer surface with a soft soapy cloth. Wipe away any food or liquid on the vacuum chamber with paper towel.
- Dry the appliance thoroughly before using it again.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
- Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.

NTC Thermistor-temperature sensor:
Smartly monitor the temperature of the appliance. Protection mode will be activated automatically when overheat, with lights flash and operation unavailable. The appliance is back to normal working once cooled and the lights stop flashing.

STORAGE GUIDE

In the Refrigerator (5±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Cooked Meats	2-3 Days	8-9 Days
Meats	1-3 Days	4-5 Days
Seafood and Fish	4-6 Days	10-14 Days
Vegetables	3-5 Days	7-10 Days
Fruits	5-7 Days	14-20 Days
Eggs	10-15 Days	30-50 Days
In the Freezer (-16~-20°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	3-5 Months	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Months	1 Year
Room Temperature (25±2°C)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Bread	1-2 Days	6-8 Days
Rice / Flour	3-5 Months	> 1 year
Peanuts/ Beans	3-6 Months	> 1 year
Tea Leaves	5-6 Months	> 1 year

PRODUCT FEATURES — VS6602



- SILICONE CONTACT BAR**
Work with silicone sealing gasket to make optimal sealing.
- SEALING FOAM GASKET**
Objective to ensure vacuum chamber is airtight so the bag can be vacuumed properly..
- VACUUM NOZZLE**
This is used for removing air from bags / canisters / bottles. Do not block the vacuum nozzle when vacuuming a bag. Accessory hose is required when vacuuming a canister or bottle
- VACUUM CHAMBER**
An airtight chamber for vacuuming
- SEALING STRIP**
Work with silicone contact bar for sealing function.
- SEALING STRIP**
Make sure connection of the vacuum tube before vacuuming the wine stoppers, vacuum canisters. Press this button to start vacuuming bottle or canister with light flashing. It will stop automatically when reaching a certain negative pressure.
- BUILT-IN ROLL STORAGE**
The width of the bag shall not exceed 30cm..
- BUILT-IN CUTTER**
Open the upper lid cover, pull out the desired bag length, hold the bag with one hand, and slide the bag cutter across the roll to obtain the desired bag length.

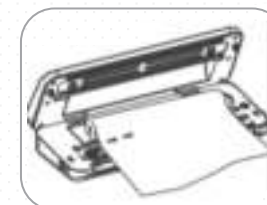
PACKAGE CONTENTS

No	Description	Image	Qty
1	Vacuum Sealer		1
2	AC Power Cord		1
3	Accessory Hose		1
4	Roll		1 roll(28x300cm)
5	Bag		Sold Separately)
6	Canister		Sold Separately)
7	Bottle Stopper		Sold Separately)

TECHNICAL SPECIFICATION

Item Number	VS6602
Rated Voltage	OAC100-120V OAC220-240V
Rated Frequency	50Hz - 60Hz
Rated Power	110W
Sealing time	8-12 seconds
VAC/Seal time	10-12 seconds
Vacuum Level	> -80 kPa
Dimensions	402*161*83MM (L*W*H)
Net weight	1.5kg
Gross weight	1.9kg

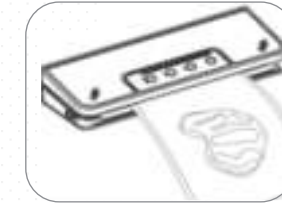
OPERATION MANUAL— VS6602



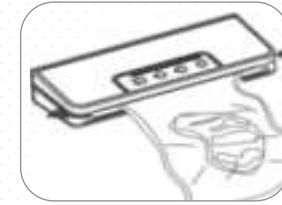
1. Pull out bag and slide bag cutter across the roll to get the needed bag length



2. Put the open end of bag into vacuum chamber. Please do not block the vacuum nozzle.



3. Close the lid and press on both end of the lid. You will hear a "clicking" sound if the lid is properly closed. Then start to seal or vacuum & seal.



4. When the indicator lights turn off, process completed. Unlocked both side button and remove the sealed bag.



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

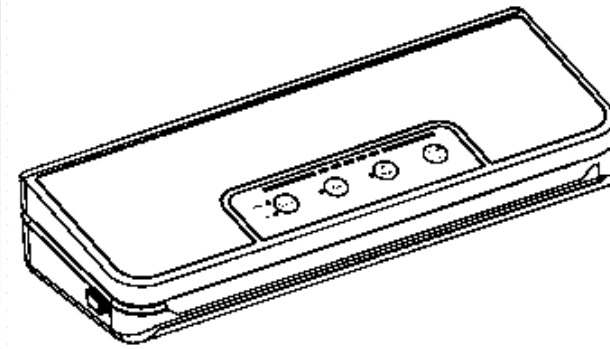
TIPS VOOR ZAK/ROLSNIJDER



Open het deksel, trek de zak eruit tot de gewenste lengte, hou de zak met één hand vast en schuif de zaksnijder over de rol om de gewenste zaklengte af te knippen.

PROBLEEM OPLOSSEN

- Er gebeurt niets als het netsnoer op het apparaat is aangesloten.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd is.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer op de juiste manier is aangesloten op het stopcontact en het apparaat.
- Apparaat is aangesloten, maar werkt niet
 - Zorg ervoor dat het deksel goed is afgesloten.
 - Zorg ervoor dat de opening van de zak op de juiste manier in de behuizing geplaatst is.
 - Als de controlelampjes knipperen, kan het apparaat oververhitten. Laat het apparaat een aantal minuten afkoelen voordat je er weer opnieuw gebruik van maakt.
 - Controleer of de zak lek is.
 - Controleer of de schuimrubberen afdichtingspakking vervormd of beschadigd is.
- Lucht is uit de zak gehaald, maar er komt weer lucht bij.
 - Controleer of er een gat of lek in de zak zit. Dit kan door scherpe voorwerpen komen. Gebruik een nieuwe zak indien nodig.
 - Controleer de sealnaad. Iedere kreukel langs de sealnaad kan ervoor zorgen dat er weer lucht in de zak komt. Als dit het geval is, knip de verzegelde rand dan door en seal het opnieuw.
 - Als er vocht of een vloeistof bij de opening zit, knip de zak dan door en gooi het weg. Kies voor VOCHTIG VOEDSEL en sluit opnieuw.
 - Als het voedsel lange tijd is bewaard en de zak zit vol met lucht, dan kan het bederven en dan is het beter om het weg te gooien.
- Let op:
 - Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dien je het tussen gebruik 60 seconden te laten afkoelen. Hou de deksel open om de afvoer van warmte te kunnen versnellen.
 - Als de zak smelt, kan de afdichtstrip oververhitten. Laat het apparaat 60 seconden afkoelen voordat je er weer gebruik van maakt.
 - Voor de beste conservering raden we aan om de zakken niet opnieuw te gebruiken na het bewaren van rauw vlees, vis of vet voedsel. Gebruik de zakken niet opnieuw na het sudderen in een pan of in de magnetron.



grandlux

VACUUM SEALER

Gebruikshandleiding

VS6602

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMEDEDELING & TIPS

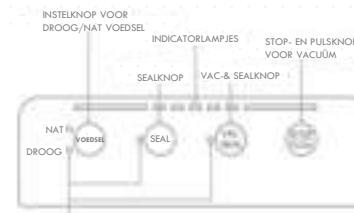
Lees voor gebruik de gebruikershandleiding goed door en volg de veiligheidsinstructies.

- Controleer of het voltage dat staat aangegeven op het apparaat overeenkomt met de netspanning voordat je het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het defect is of op wat voor manier dan ook beschadigd is. Als het snoer of het apparaat beschadigd is, dien je het apparaat voor reparatie naar een erkend servicecentrum op te sturen.
- Om de verbinding te verbreken, trek je de stekker uit het stopcontact. Koppel niet los door aan het snoer te trekken.
- Gebruik geen verlengsnoer bij dit apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met de fabrikant, een serviceagent of een vergelijkbare winkel om gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer je het niet gebruikt of wanneer je het apparaat wilt reinigen.
- Gebruik het apparaat niet op vochtige of hete oppervlakken of in de buurt van een warmtebron.
- Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat, het netsnoer of de stekker onder in water of andere vloeistoffen.
- Er wordt geen netsnoer meegeleverd om het risico te verkleinen dat je verstrikt raakt in een lang snoer of over het snoer struikelt.
- Gebruik alleen accessoires of hulpstukken die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Hou kinderen goed in de gaten bij het gebruik van elektrische apparaten. Het apparaat is geen speelgoed.
- LET OP: HEET OPPERVLAK. NIET AANRAKEN.
- Wacht 60 seconden voordat je het apparaat opnieuw gebruikt.
- Om het risico op elektrische schokken te verkleinen, bevat dit product een gepolariseerde stekker (waarbij het ene blad breder is dan het andere blad). Deze stekker past maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker in het begin niet helemaal goed het stopcontact past, draai de stekker dan om. Als de stekker dan nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om het juiste stopcontact te kunnen installeren. Gebruik geen andere stekker.

HANDIGE TIPS

- Vul de zak niet te veel. Laat altijd minimaal 7,6 cm ruimte tussen de inhoud van de zak en de bovenkant van de zak over.
- Reinig de opening van de zak vanbinnen en vanbuiten. Maak de opening van de zak plat.
- Bij het vacuüm verpakken van een groot product, rek de zak voorzichtig uit voordat je de zak in de behuizing plaatst om kreukels in de verzegeling te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de zak droog is. Het is moeilijk om een zak die nat is goed af te sluiten.
- Voor de beste resultaten dienen bederfelijke producten nog steeds te worden ingevroren of gekoeld na vacuüm verpakken.
- Wanneer je producten met scherpe randen vacuüm verpakt (zoals droge spaghetti, bestek, etc.), bescherm de zak dan tegen lekken door het voorwerp in zacht opvlumateriaal te wikkelen, zoals in keukenpapier. Je kunt in plaats van een zak ook een bus gebruiken.
- Laat bij het gebruik van bus altijd 2,5 cm ruimte aan de bovenkant van de bus.
- Voor het beste resultaat dien je groenten en fruit in te vriezen voordat je begint met het vacuüm verpakken.
- Laat het apparaat tussendoor een minuut afkoelen om te voorkomen dat de oververhittingsbeveiliging geactiveerd wordt.
- Als je niet zeker weet of je zak goed dichtzit, sluit de zak dan gewoon opnieuw.
- Gebruik zakken en bussen die door de fabrikant zijn geproduceerd voor de beste resultaten.
- Magnetron: Zorg ervoor dat de zak dropprikt voordat je deze in de magnetron opwarmt.

FUNCTIES



Let op: Als meerdere lampjes tegelijk knipperen na continu gebruik van het apparaat, dan is de oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Wacht 5 tot 10 minuten om het apparaat af te laten koelen zodat het apparaat weer terug kan keren naar de normale modus.

- INSTELKNOP VOOR DROOG/NAT VOEDSEL**
Het duurt langer om nat voedsel dan droog voedsel te sealen. Het indicatorlampje zal oplichten wanneer deze functie is geselecteerd.
- SEALKNOP**
Druk op deze knop om te sealen, ongeacht of de zak is vacuüm of niet. (Wacht 30 seconden tussen het sealen om het apparaat af te laten koelen)
- VAC- & SEALKNOP**
Dit is de meest gebruikte functie. Druk op deze knop om voedsel vacuüm te verpakken en luchtdicht af te sluiten met een druk op de knop. (Wacht 60 seconden tussen gebruik om het apparaat af te laten koelen)
- STOP- EN PULSKNOP VOOR VACUÛM**
Druk tijdens iedere werkstatus op de STOP-knop om de huidige functie direct te stoppen. Hou in de stand-bymodus de PULS/STOP-knop ingedrukt om de functie te activeren. Wanneer het vacuüm begint te pulseren, kan de bediener de vacuümdruk met deze knop met de hand regelen op basis van verschillende soorten voedsel. Nadat je het gewenste vacuümeffect bereikt hebt, laat je de knop los en kies je voor SEAL om de zak dicht te maken.
- INDICATORLAMPJES**
Het indicatorlampje zal oplichten wanneer VAC SEAL/SEAL/PULSE werken.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je begint met reinigen.
- Neem de buitenkant af met een zachte doek met zeep. Veeg voedsel of vloeistof op de behuizing weg met keukenpapier.
- Droog het apparaat grondig af voordat je het weer gebruikt.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Voorkom dat er water of andere vloeistoffen in de wisselstroompoort van het apparaat terechtkomen.
- Reinig het apparaat niet met een schurend schoonmaakmiddel om schade aan het oppervlak van het apparaat te voorkomen.

NTC Thermistor-temperatuursensor:

Hou de temperatuur van het apparaat op een slimme manier onder controle. De beschermingsmodus wordt automatisch geactiveerd bij oververhitting van het apparaat. De lampjes zullen dan gaan knipperen en het is dan niet meer mogelijk om het apparaat te bedienen. Het apparaat werkt weer normaal wanneer het is afgekoeld en de lampjes stoppen met knipperen.

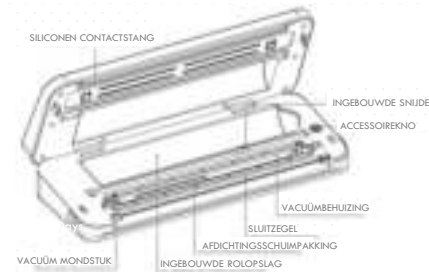
OPSLAGGIDS

In de Koelkast (5±2°C)	Normale Houdbaarheid	Houdbaarheid met onze vacuümafdichtingstoebereiden
Gebakken Vlees	2-3 Dagen	8-9 Dagen
Vlees	1-3 Dagen	4-5 Dagen
Zeevruchten en Vis	4-6 Dagen	10-14 Dagen
Groenten	3-5 Dagen	7-10 Dagen
Fruit	5-7 Dagen	14-20 Dagen
Groenten	10-15 Dagen	30-50 Dagen

In de Vriezer (-16~-20°C) Vlees	Normale Houdbaarheid	Houdbaarheid met onze vacuümafdichtingstoebereiden
Vlees	3-5 Maanden	1 Jaar
Zeevruchten en Vis	3-5 Maanden	1 Jaar

Kamertemperatuur (25±2°C)	Normale Houdbaarheid	Houdbaarheid met onze vacuümafdichtingstoebereiden
Brood	1-2 Dagen	6-8 dagen
Rijst/Bloem	3-5 Maanden	> 1 jaar
Pinda's/Bonen	3-6 Maanden	> 1 jaar
Theebladeren	5-6 Maanden	> 1 jaar

PRODUCTEIGENSCHAPPEN — VS6602



- SILICONEN CONTACTSTANG**
Werk met siliconen afdichtingspakking zodat je de zak optimaal kunt afdichten.
- AFDICHTINGSSCHUIMPAKKING**
Objective to ensure vacuum chamber is airtight so the bag can be vacuumed properly.
- VACUÛM MONDSTUK**
Dit mondstuk wordt gebruikt om lucht uit zakken, bussen en flessen te verwijderen. Blokkeer het zuigmondstuk niet bij het vacuüm zuigen van een zak. Bij het vacuüm zuigen van een bus of fles heb je een passende slang nodig.
- VACUÛMBEHUIZING**
Een luchtdichte ruimte om vacuüm mee te zuigen.
- AFDICHTSTRIP**
Werk met siliconen contactstrip voor afdichtingsfunctie.
- ACCESSOIREKNOP**
Zorg ervoor dat de vacuümbuis is aangesloten voordat je de wijnstoppen en vacuümbussen vacuüm gaat zuigen. Druk op deze knop om de fles of bus met knipperend lampje vacuüm te zuigen. Het proces stopt vanzelf wanneer het een bepaalde onderdruk heeft bereikt.
- INGEBOUWDE ROLOPSLAG**
INGEBOUWDE ROLOPSLAG..
- INGEBOUWDE SNIJDER**
Open het deksel, trek de zak eruit tot de gewenste lengte, hou de zak met één hand vast en schuif de zaksnijder over de rol om de gewenste zaklengte af te knippen.

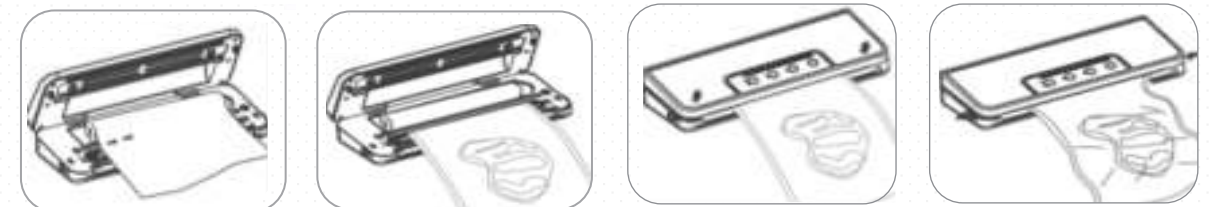
PAKKETINHOUD

Nr.	Beschrijving	Afbeelding	Aantal
1	Vacuüm Sealer		1
2	AC-netsnoer		1
3	Accessoire slang		1
4	Rollen		1 rol (28x300cm)
5	Zak		Apart Verkocht
6	Bus		Apart Verkocht
7	Flessendop		Apart Verkocht

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Omschrijving	Specificaties
Artikelnummer	VS6602
Nominale spanning	OAC100-120V OAC220-240V
Nominale frequentie	50Hz - 60Hz
Nominaal vermogen	110W
Sealingstijd	8-12 seconden
VAC-/Sealtijd	10-12 seconden
Vacuümnivea	> -80 kPa
Afmetingen	402*161*83MM (L*B*H)
Netto gewicht	1.5kg
Bruto gewicht	1.9kg

GEbruIKSHANDLEIDING — VS6602



1. Trek de zak eruit en schuif de zaksnijder over de rol om de gewenste zaklengte af te kunnen snijden

2. Tek de zak eruit en schuif de zaksnijder over de rol om de gewenste zaklengte af te kunnen snijden

3. Sluit het deksel en druk op beide uiteinden van het deksel. Je hoort een klikkend geluid als het deksel correct is ingesteld. Begin vervolgens met sealen of vacuüm verpakken & sealen.

4. Als de indicatielampjes uitgaan, is het proces afgerond. Ontgrendel beide zijknoppen en haal de dichte zak eruit



Gooi elektrische apparaten niet weg bij het ongesorteerde huisafval, maar maak gebruik van gescheiden inzamelingsfaciliteiten. Neem contact op met je gemeente voor informatie over de beschikbare inzamelingsystemen. Als elektrische apparaten op de vuilnisbelt worden weggegooid, kunnen gevaarlijke stoffen in het grondwater lekken en in voedsel terechtkomen, wat schadelijk is voor gezondheid en welzijn.