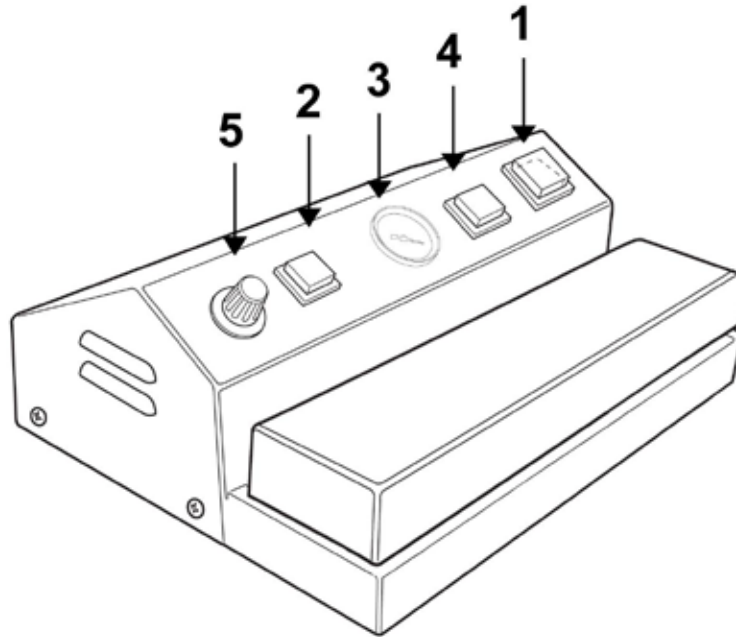


CONTROLEPANEEL
CONTROL PANEL
DISPOSITION DES COMMANDES
ANORDNUNG DER SCHALTRE

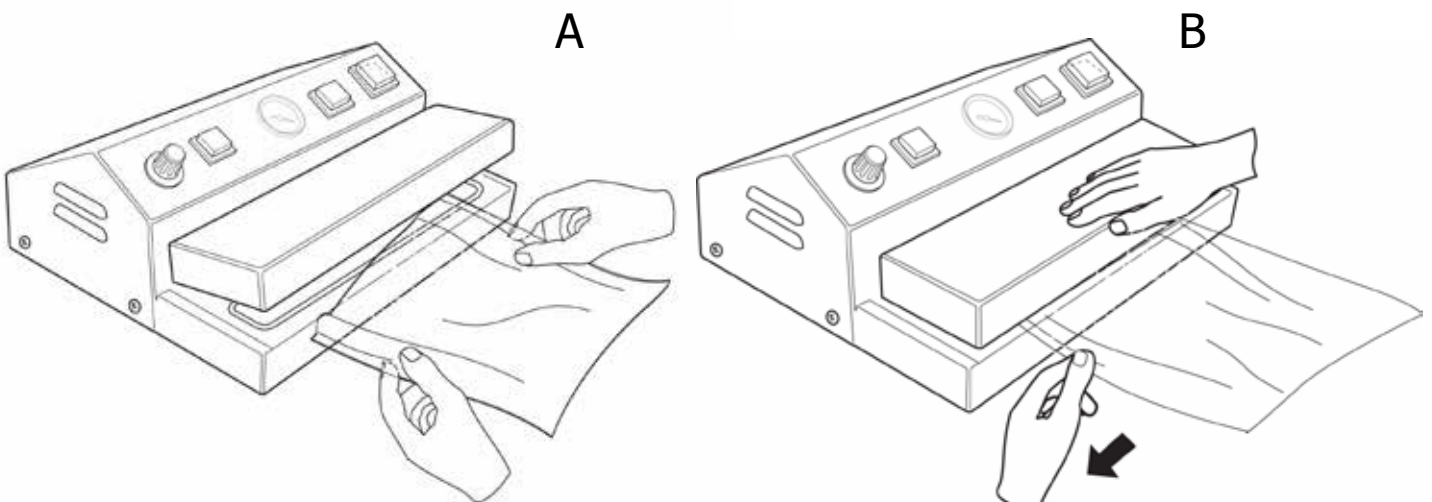


- 1 - Algemene veiligheidsschakelaar
- 2 - Pompdrukknop
- 3 - Vacuümmeter
- 4 - Seal drukknop
- 5 - Seal timer

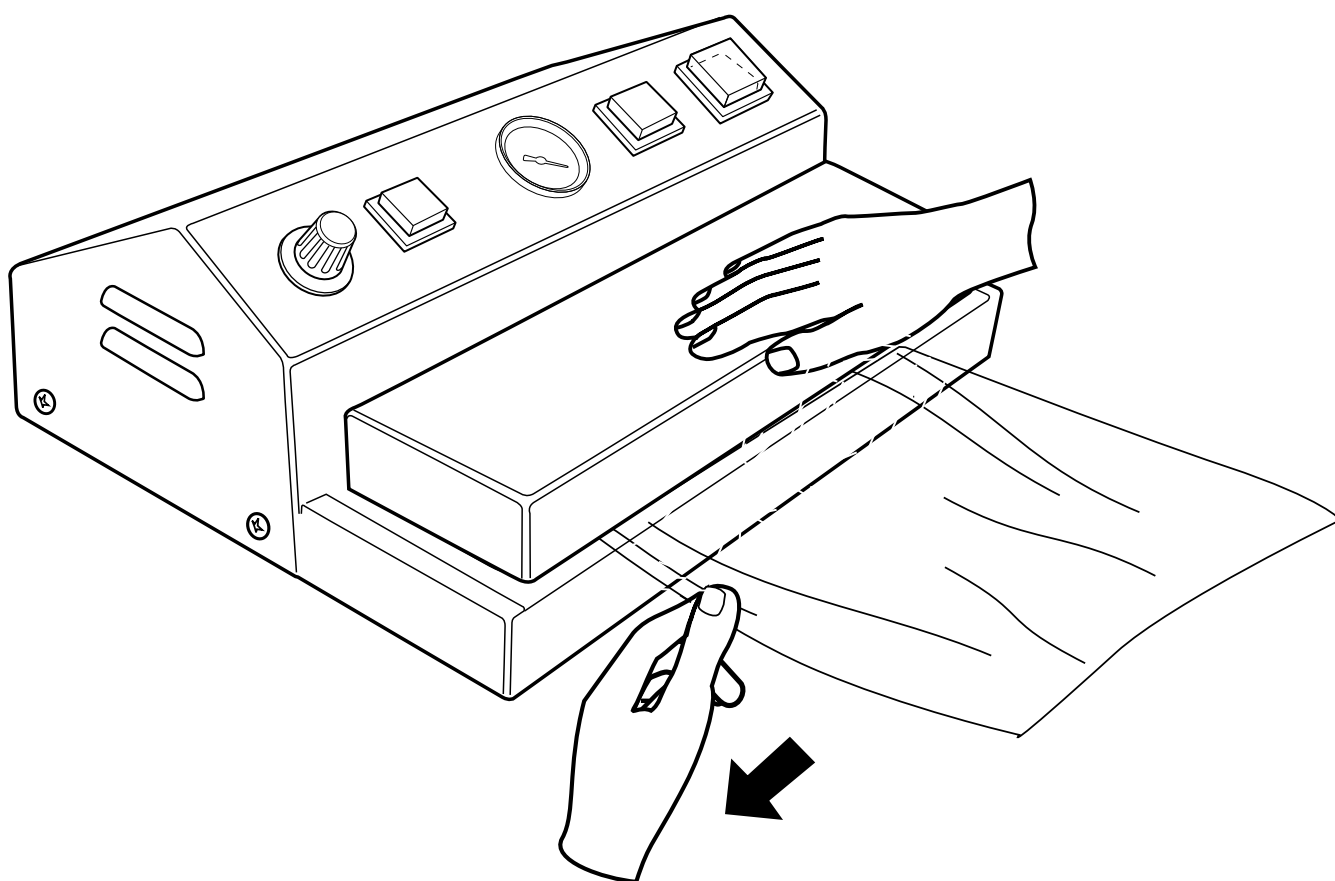
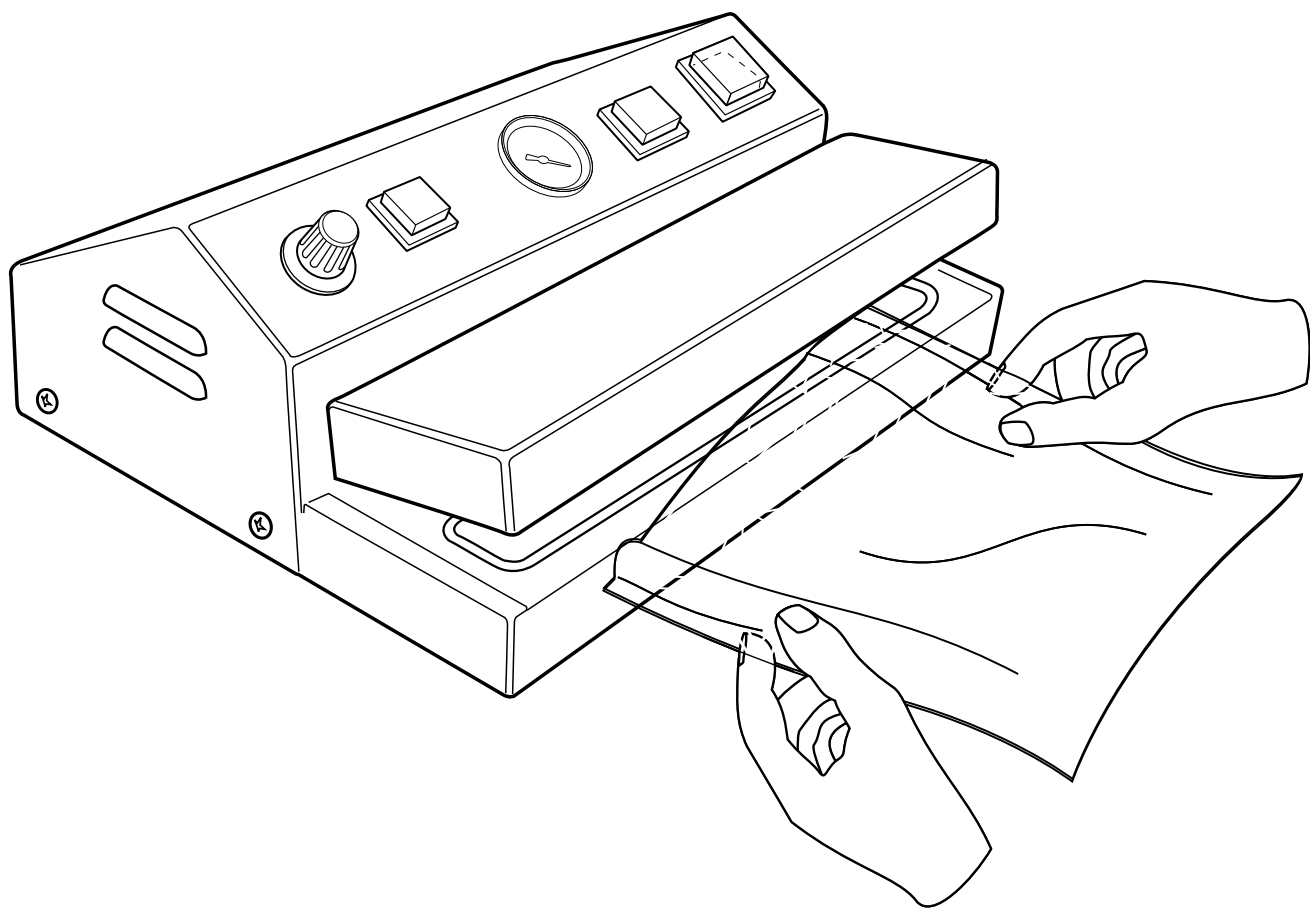
- 1 - General cut-out switch
- 2 - Pump push button
- 3 - Vacuum gauge
- 4 - Welding push button
- 5 - Welding timer

- 1 - Interrupteur général
- 2 - Poissoir de pompe
- 3 - Videmètre
- 4 - Poissoir de soudage
- 5 - Temps de soudage

- 1 - Hauptshalter
- 2 - Pumpentaste
- 3 - Vakuummeter
- 4 - Schweistaste
- 5 - Schweistimer



*516.020 **VACUUMMACHINE** - MANUAL



JOLLY STEEL

Gebruiksaanwijzing

Stel de seal timer (5) in op nr. 4. Steek het product in de zak en houd het dan ongeveer 4 centimeter van de mond, plaats het boven en ongeveer een centimeter overlappend met de zwarte afdichting. Stop wanneer uw vingers de rand van het apparaat raken. Ga dan verder met sealen, houd de zak met één hand vast en laat de hoes met de andere zakken. Druk naar beneden totdat de wijzer van de vacuümmeter voorbij nr. 02 gaat. Wanneer er voldoende vacuüm is, drukt u op de sealknop (4) en wacht tot de vacuümpomp automatisch uitschakelt.

Suggestie

De zak moet de juiste maat hebben voor het product. De seal timer (5) moet worden aangepast aan de dikte van de zak. Een dikkere zak heeft een langere lastijd nodig en vice versa. Het wegzuigen kan snel of langzaam gaan, afhankelijk van de verhoudingen: product/zak/zakdikte.

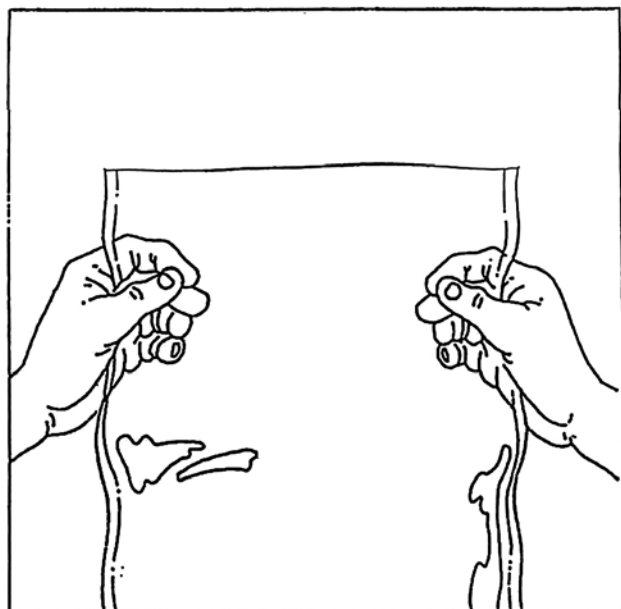
Bij bepaalde soorten vlees kan de machine bloed opzuigen. Deze komt niet in de pomp, maar stopt in de afdichting, die moet dan worden schoongemaakt.

Als er vloeistof is opgezogen, maak dan direct na de eerste las nog een las.

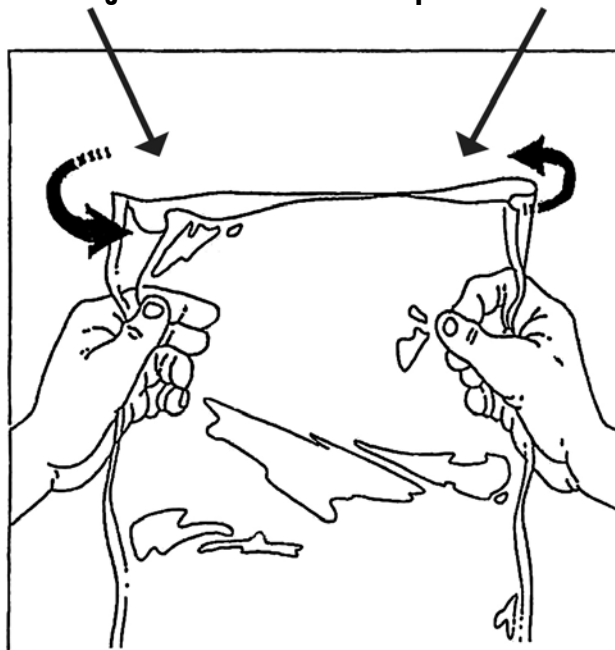
Als er plooien ontstaan langs de las, herhaalt u de lasprocedure.

Spread de zak voor het lassen uit met uw handen om eventuele luchtballen te verwijderen. Wees voorzichtig bij het verpakken van vlees met botten, omdat botten de zak kunnen doorboren.

Neem de zak aan de open zijde tussen de vingers



Beweeg van links naar rechts om plooien te creëren



JOLLY STEEL

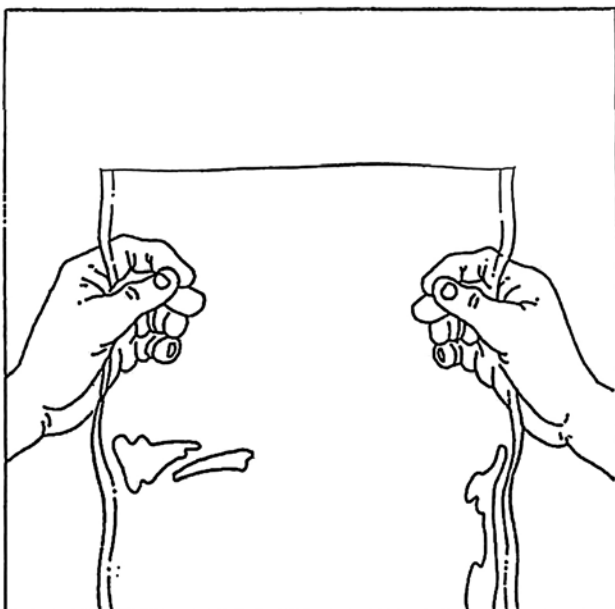
Operating Instructions

Set seal timer (5) on No. 4. Insert the product inside the bag and then hold it about 4 centimeters from the mouth, positioning it above and about one centimeter overlapping the black seal. Stop when your fingers touch the edge of the machine. Then proceed to seal, holding the bag with one hand and lowering the cover with the other. Press down until the vacuum gauge pointer goes beyond No. 02. When there is sufficient vacuum press the seal push-button (4) and then wait until the vacuum pump automatically turns off.

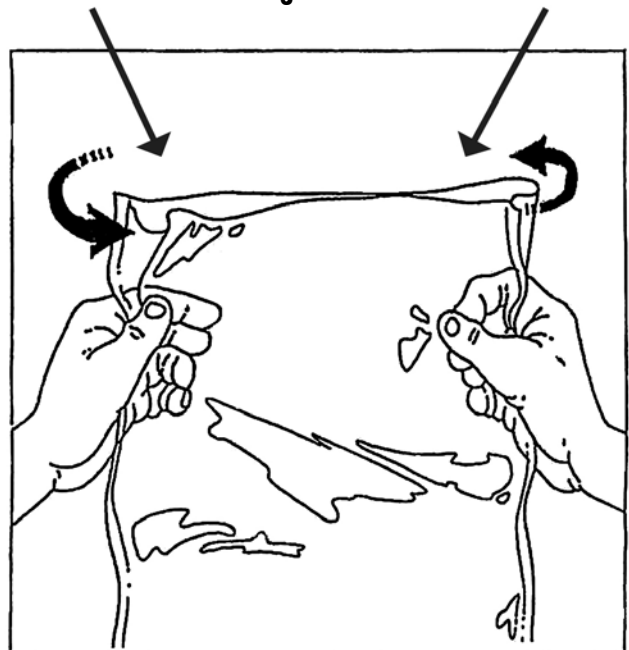
Suggestion

The bag must be the right size for the product. Welding timer (5) must be adjusted according to the thickness of the bag. A thicker bag requires a longer welding time and vice-versa. Aspiration can be fast or slow depending on the ratios: product/bag/bag thickness. With certain types of meat the machine may aspirate blood. This will not enter the pump but stops inside the seal, which must be cleaned. If liquid has been aspirated make another weld right after the first weld. If wrinkles are formed along the weld repeat the weld procedure. Before welding the bag spread it out with your hands to eliminate any air bubbles. Be careful when packaging meat with bones since bones could puncture the bag.

Take the bag on the open side between the fingers



Move from left to right to create some wrinkles



JOLLY STEEL

Mode d'emploi

Etablir la minuterie de soudage (5) sur 4. Après avoir introduit le produit à l'intérieur du sachet, le saisir à 4 cm environ de l'embouchure et le positionner sur le joint noir en le dépassant d'un cm environ. S'arrêter lorsque les doigts touchent le bord de la machine, puis effectuer l'opération de soudage, tenant d'une main le sachet et de l'autre abaisser le couvercle en exerçant une certaine pression jusqu'à ce que l'aiguille du vacuomètre dépasse le n° 02. Lorsque le vide est suffisant, appuyer sur le poussoir de soudage (4), puis attendre le désamorçage automatique de la pompe à vide.

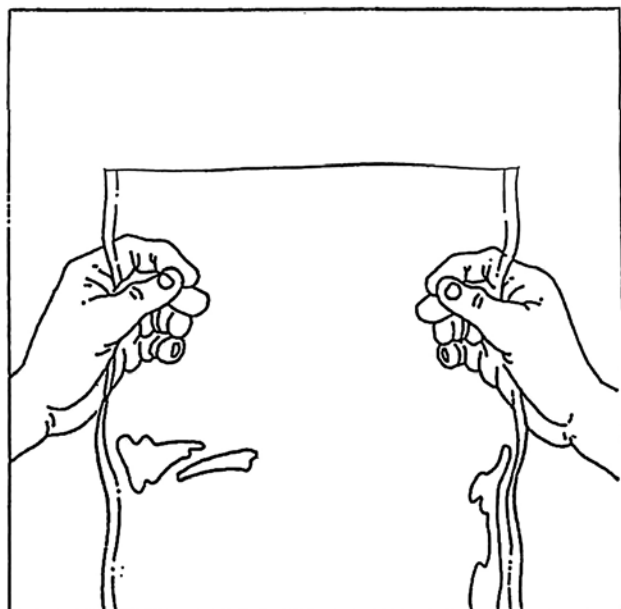
Maintenance

Toujours dégager la fiche d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. Nettoyer l'extérieur et la chambre d'aspiration avec un chiffon humide. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser de substances abrasives.

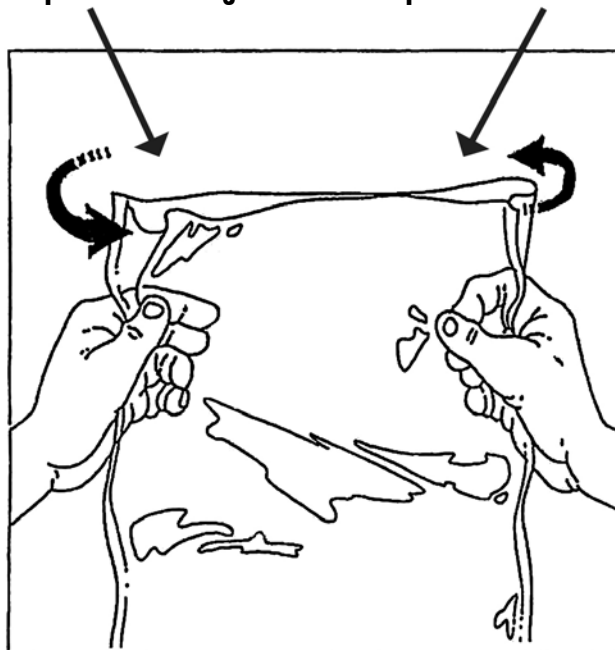
Suggestions

Le sachet doit être proportionné au produit. La minuterie de soudage (5) doit être réglée suivant l'épaisseur du sachet. Par conséquent, en augmentant l'épaisseur, on devra augmenter le temps de soudage ou vice versa. L'aspiration peut être plus ou moins rapide suivant les proportions du produit/sachet/épaisseur du sachet. Avec certains types de viande, il est possible d'aspirer du sang. Ce sang n'ira pas dans la pompe, mais il s'arrêtera à l'intérieur du joint qui devra être nettoyé. En cas d'aspiration de liquide, effectuer une autre soudure déjà réalisé. En cas de formation de plis le long de la soudure, répéter la soudure comme cité plus haut. Avant de souder, dilater le sachet avec les mains pour éliminer toute poche d'air éventuelle. Faire attention à la viande avec os car elle pourrait percer le sachet.

Prendre le côté ouvert entre les doigts



Déplacez-vous de gauche à droite pour créer des rides



JOLLY STEEL

Bedienungsanleitung

Den Schweißtimer (5) auf 4 stellen.

Nachdem das Produkt in einen passenden Beutel gelegt wurde, den beweglichen Deckel anheben, die Beutelloffnung einen Zentimeter über die schwarze Dichtung legen, den Deckel absenken, die Pumpentaste (2) drücken und einen Druck nach unten ausüben, bis der Zeiger des Vakuummeters 0,2 übersteigt.

Ist das Vakuum erzeugt und hat sich der Zeiger des Vakuummeters (3) stabilisiert, die Schweißtaste (4) drücken und warten, bis sich die Vakuumpumpe automatisch ausschaltet.

Hinweise

Der Beutel muss der Produktgröße entsprechen. Der Schweißtimer muss je nach Beuteldicke eingestellt werden. Bei größerer Beuteldicke muss daher die Schweißzeit erhöht werden und umgekehrt.

Die Ansaugung kann je nach Produktgröße, Beutelgröße und Beuteldicke mehr oder weniger rasch sein.

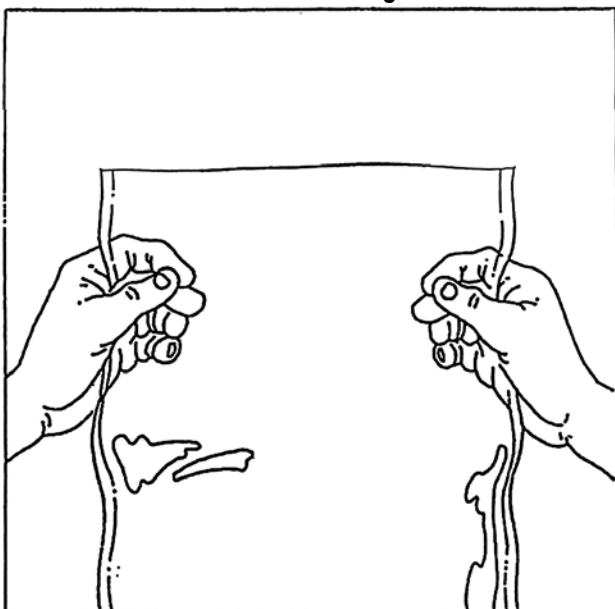
Bei gewissen Fleischarten kann Blut angesaugt werden, das nicht in die Pumpe gelangt, sondern in der Dichtung aufgefangen wird, die anschließend gereinigt werden muss. Sollte Flüssigkeit angesaugt werden, muss knapp unter der bereits durchgeführten Schweißnaht nochmals geschweißt werden.

Sollten sich an der Schweißnaht Falten bilden, muss wie oben nochmals geschweißt werden.

Vor dem Schweißen den Beutel mit den Händen ganz aufmachen, um eventuelle Lufteinschlüsse zu beseitigen.

Vorsicht bei Fleisch mit Knochen: Der Knochen könnte den Beutel beschädigen.

**Nehmen Sie den Beutel an der offenen Seite
zwischen die Finger**



**Bewegen Sie sich von links nach rechts,
um einige Falten zu erzeugen**

