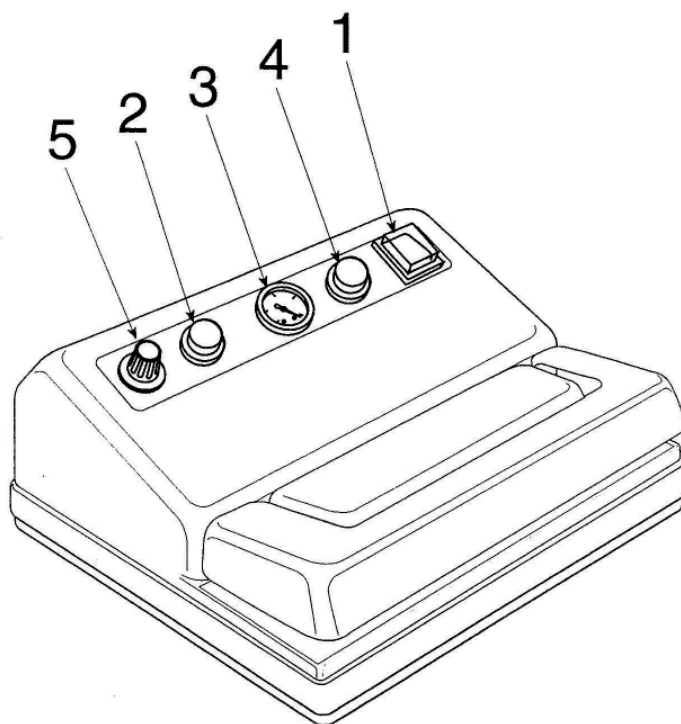
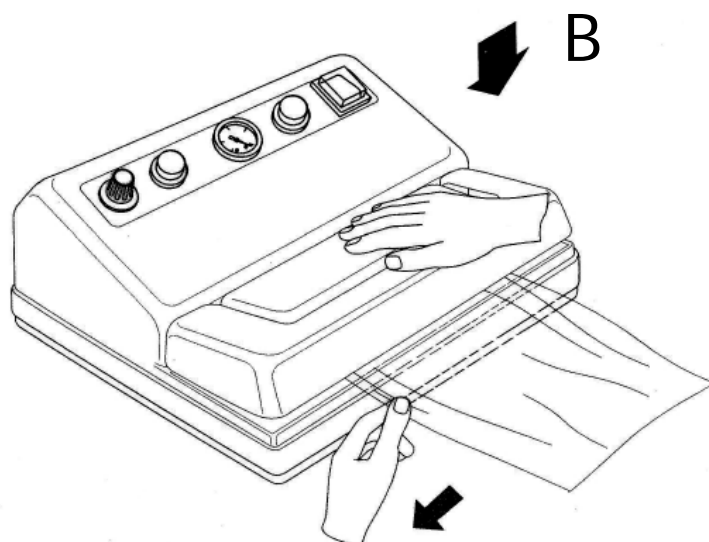
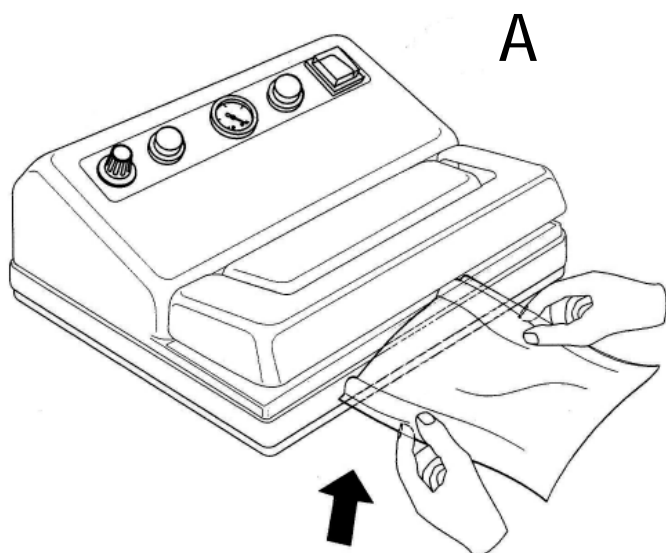


BEDIENINGS PANEEL



- 1 - Hoofdschakelaar
- 2 - Knop vacuümpomp
- 3 - Vacuummeter
- 4 - Seal-knop
- 5 - Seal-timer



*516.030 **VACUUMMACHINE** - MANUAL

Bedieningsinstructies

Stel de tijdknop "dicht sealen" (5) in op positie 5. Nadat u het product, dat u vacuüm wilt verpakken, in de zak heeft gedaan, pakt u de zak met beide handen ongeveer 4 cm onder de opening van de zak beet (afbeelding H).

Nu beweegt u uw linkerduim iets naar rechts en uw rechterduim iets naar links. Hierdoor ontstaat aan beide zijden een kleine opening waardoor de lucht zal worden weggezogen (afbeelding 1).

Om dit uit te proberen is er een monsterzak mee verpakt. Nu steekt u de opening van de zak, die u nog steeds ongeveer 4 cm daaronder vasthoudt, met de twee open vouwen ongeveer 1 cm ver over de zwarte afdichtingsring.

U stopt zodra uw vingers het staal van de buitenkant van het apparaat raken.

Terwijl u de zak met de hand vasthoudt, drukt u met de andere hand de klep omlaag (afbeelding 2).

U blijft drukken tot de vacuümmeter 0.2 bar passeert. Zodra er een vacuüm in de zak is ontstaan, drukt u de knop "dichtsealen" (4) in.

Wacht nu tot de vacuümpomp automatisch afslaat. Om potten leeg te zuigen moet u de pomp drukknop indrukken en het speciale tussenstuk aansluiten zoals geïllustreerd op de volgende pagina.

Onderhoud

Haal altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant en de vacuümkamer schoon te maken. Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik nooit schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.

Enige nuttige wenken

Afmeting en dikte van de zak moeten in overeenstemming zijn met die van het product, dat u vacuüm Verpakken wilt.

Instelling van de drukknop "dichtsealen" moet overeenkomen met de dikte van de zak.

Dus voor een dikkere zak een positie nummer dat hoger is dan de in de gebruiksaanwijzing genoemd en voor dunnere zakken een lager positienummer.

Het leegzuigen kan sneller of langzamer gaan. Dit hangt af van de afmetingen van het te verpakken product, de zak en van de dikte van de zak.

Bij bepaalde soorten vlees kan wat bloed door de machine worden opgezogen.

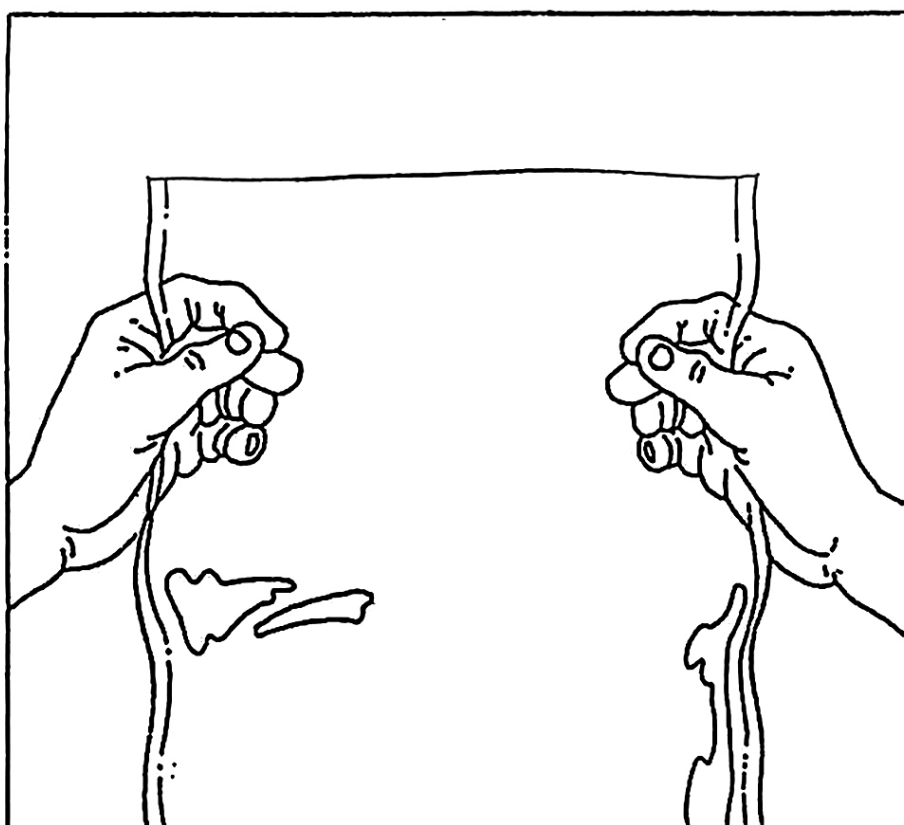
Dit komt niet in de pomp maar blijft op het sealplateau welke dan schoongemaakt moet worden.

Wanneer wat bloed of andere vloeistof opgezogen is, maak dan een nieuwe las even boven de eerste, die waarschijnlijk niet goed afsluit.

Ook kunnen bij het verpakken van vlees kreukels of vouwen in het plastic ontstaan. Herhaal dan de dichtseal procedure.

Trek de zak nu met beide handen glad om de vorming van luchtbellens te voorkomen.

Wees voorzichtig bij het verpakken van vlees met botjes! Botjes kunnen gaatjes in de zak veroorzaken waardoor lucht binnendringt.



De zak van links naar rechts oprollen

