



## Instructions

# Ground Meat Packaging System

Model 38256



### CAUTION

Tape Dispenser contains sharp points and cutting edges. Keep out of reach from children.

Congratulations on your purchase of the Eastman Outdoors Ground Meat Packaging System. This system combined with the Eastman Outdoors Meat Grinder which is designed to quickly and conveniently fill freezer bags with ground meat without any mess, will greatly decrease the time you will spend on packaging your ground meats including game meats.

Remove the tape roll holder from the rear of the tape dispenser and insert it into the core of the roll of tape. Load the tape roll holder back into the tape dispenser with the sticky side of the tape facing up. Pull about 6 inches of tape off the roll and lay it over the top of the slot in the front part of the dispenser. That's it! You are now ready to seal your freezer bags shut. After filling with your ground meat, remove as much air from the bag as possible. Then twist the top of the bag like you would do with a bread bag to keep the air out and insert and briskly push the twisted section of the bag downward into the dispenser's slot. The dispenser will automatically tape the bag shut, seal it, and cut the tape all at the same time.

The dispenser also comes with a handy bag cutting blade that you can use to trim your bags to your desired length. While at the bottom of the dispenser's slot pull the twisted section of the bag into the cutting blade to trim your bag.

Purchase refill tape and bags at your local retailer or call Eastman Outdoors' Customer Service at 800-241-4833 to find the store closest to you.

Eastman Outdoors, Inc.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

[www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)



## Manuel d'instructions

# Ground Meat Packaging System

Modèle 38256



### ATTENTION

Dévidoir de ruban contient des points pointus et tranchants. Tenir hors de portée des enfants.

Félicitations pour votre achat du système de Eastman Outdoors sol emballage de la viande. Ce système combiné avec le Moulin à viande Eastman Outdoors qui est conçu pour rapidement et facilement remplir des sacs de congélation avec la viande hachée sans aucun désordre, va grandement diminuer le temps que vous passerez sur l'emballage de votre viande hachée, y compris le gibier.

Retirer le porte-rouleau de ruban de l'arrière du dévidoir de ruban et l'insérer dans le cœur du rouleau de ruban. Chargez le support de rouleau bande dans le distributeur de ruban adhésif avec le côté collant de la bande vers le haut. Tirez environ 6 pouces de ruban hors du rouleau et déposez-le sur le dessus de la fente dans la partie avant du distributeur. Ça y est! Vous êtes maintenant prêt pour sceller vos sacs de congélation fermé. Après avoir rempli avec votre viande hachée, retirer le plus d'air dans le sac que possible. Puis tournez le haut du sac comme vous le feriez avec un sac à pain pour garder l'air et insérez et brusquement pousser la section torsadée du sac baisse dans la fente du distributeur.

Le distributeur va automatiquement enregistrer l'arrêt sac, le sceller et couper le ruban tous dans le même temps. Le distributeur est également livré avec une lame de coupe sac pratique que vous pouvez utiliser pour couper vos sacs à la longueur désirée. Tout au fond de la fente du distributeur tirez la section torsadée du sac dans la lame de coupe pour couper votre sac.

Achat de bandes de remplissage et des sacs à votre revendeur local ou appeler le service clientèle Eastman Outdoors 'au 800-241-4833 pour trouver le magasin le plus proche de vous.

Eastman Outdoors, Inc.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

[www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)