

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 15X30-90

Vacuum bag - smooth - 150 x 300 mm - 90 µm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Vacuum Bag Flat 150x300 mm 90 µm (15x30 cm) - 90

1. General Information

Thank you for purchasing the Vacuum Bag Flat 150x300 mm 90 µm. This product is designed for use in vacuum sealing food items to preserve their freshness and prevent spoilage. It is suitable for home use and industrial applications alike.

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
Ensure the vacuum bag is compatible with the vacuum sealer before use.
- Food-Safe Material:
The vacuum bags are made from food-grade materials that are safe for storing food.
- Avoid Overheating:
Do not expose the vacuum bags to high temperatures or direct flames.
- Proper Handling:
Use caution when handling sharp objects to avoid puncturing the bag.
- Keep Out of Reach of Children:
This product is not a toy. Keep it out of children's reach to prevent choking hazards.

3. Product Specifications

- Dimensions: 150 x 300 mm
- Thickness: 90 µm
- Quantity per Pack: Not specified

4. Setup and Installation

1. Selecting a Vacuum Sealer:
Ensure you have a compatible vacuum sealer. Refer to the vacuum sealer's manual for specific guidelines on bag usage.
2. Preparing the Bag:
Fill the vacuum bag with the food or items you wish to seal, leaving at least 5 cm of space from the top.
3. Sealing the Bag:
Place the open end of the bag into the vacuum sealer according to the machine's instructions. Close the vacuum sealer lid securely.
4. Vacuuming and Sealing:
Activate the vacuum process. The machine will remove the air and seal the bag. Ensure a proper seal has formed after completion.
5. Storage:
Store the sealed bag in a cool, dry place. For best preservation, consider refrigerating or freezing the sealed bags.

5. Operation

- Place food items in the bag.
- Securely insert the bag into the vacuum sealer.
- Activate the vacuum sealer following the manufacturer's instructions.
- Once sealed, utilize the vacuum bag for storage or cooking as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe down the vacuum sealer and surrounding areas with a damp cloth after each use.
- Ensure that the vacuum sealer is unplugged before cleaning.
- Regularly check for any food particles stuck in the sealer and clean them to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Bag Not Sealing:
Check for any food debris on the sealing edge of the bag. Make sure the bag is inserted correctly into the sealer.
- Air Leakage:
Confirm that the vacuum sealer is performing correctly and inspect the bag for pinholes or tears. Replace the bag if necessary.
- Machine Malfunction:
Refer to your vacuum sealer's manual if the machine does not power on or function as expected.

8. Disposal

Dispose of used vacuum bags in accordance with local waste disposal regulations. The bags are not biodegradable; therefore, do not dispose of them in compost or recyclable waste.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Vakuumbbeutel Flach 150x300 mm, 90 µm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Vakuumbbeutels Flach 150x300 mm, 90 µm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Lebensmittel frisch zu halten und deren Haltbarkeit zu verlängern. Es eignet sich hervorragend für die Verwendung in Vakuumiergeräten und ist perfekt für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, Sous-Vide-Garen und vieles mehr.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Vakuumbbeutel nicht für heiße Lebensmittel oder Flüssigkeiten über 85 °C.
- Lagerung: Bewahren Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Vermeidung von Verletzungen: Seien Sie vorsichtig, dass keine scharfen Gegenstände in die Verpackung eindringen, da dies zu Rissen führen kann.
- Entsorgung: Beachten Sie die geltenden Vorschriften zur Entsorgung von Kunststoffabfällen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Flach Vakuumbbeutel
- Maße: 150 x 300 mm
- Materialstärke: 90 µm
- Verpackungseinheit: [Angabe der Verpackungseinheit, falls bekannt]
- Geeignet für: Vakuumiergeräte, Sous-Vide-Garen, Lebensmittelaufbewahrung

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Sie ein kompatibles Vakuumiergerät haben.
2. Beutel auswählen: Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbbeutel in der gewünschten Größe aus.
3. Befüllen: Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, aber lassen Sie ausreichend Rand für den Vakuumierprozess.
4. Schließen: Sorgen Sie dafür, dass der Beutel an der oberen Kante sauber und trocken ist.
5. Vakuumieren: Legen Sie den Beutel in das Vakuumiergerät gemäß den Anweisungen des Herstellers und schließen Sie den Deckel.
6. Starten: Drücken Sie die Starttaste am Gerät, um den Vakuumierungsprozess zu beginnen.

5. Betrieb

Nach erfolgreicher Vakuumierung können Sie den Beutel im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren. Verwenden Sie den Beutel nicht erneut, wenn er geöffnet wurde. Für Sous-Vide-Anwendungen den Beutel in das Wasserbad legen und gemäß den Anweisungen des Sous-Vide-Rezepts garen.

6. Reinigung und Wartung

Die Vakuumbbeutel sind für den einmaligen Gebrauch bestimmt und sollten nach der Verwendung entsorgt werden. Achten Sie darauf, dass das Vakuumiergerät regelmäßig gereinigt wird, um optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Problemlösung

- Beutel undicht: Überprüfen Sie die Kanten auf Risse oder Löcher. Verwenden Sie nur unbeschädigte Beutel.
- Das Vakuumiergerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig eingelegt ist.
- Lebensmittel verderben: Stellen Sie sicher, dass die Beutel vor dem Vakuumieren richtig gefüllt und versiegelt sind.

8. Entsorgung

Der Vakuumbbeutel ist nach der Benutzung im regulären Plastikmüll zu entsorgen. Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Vakuumbbeutel entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Benutzen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vacuümzak Flat 150x300 mm 90 µm

1. Algemene Informatie

De Vacuümzak Flat 150x300 mm 90 µm is ontworpen voor het veilig en efficiënt vacuüm verpakken van voedingsmiddelen. Deze zakken zijn ideaal voor gebruik in commerciële keukens en bij de bereiding van maaltijden voor langere houdbaarheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vacuümzakken uitsluitend voor het verpakken van levensmiddelen.
- Controleer altijd de zakken op schade of lekkages voordat u ze gebruikt.
- Vermijd scherpe voorwerpen die de zakken kunnen doorboren.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plek, uit de buurt van direct zonlicht.
- Houd de zakken buiten het bereik van kinderen.
- In geval van contact met voedsel dat niet veilig is voor consumptie, gooi de zak onmiddellijk weg.
- De zakken zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron of oven.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 150 x 300 mm
- Dikte: 90 µm
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor diepvriezen en sous-vide koken
- Kleur: Transparant

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat uw vacuümpackmachine schoon en aangesloten is op een stopcontact.
2. Plaats de vacuümzak in de vacuümpackmachine, zorg ervoor dat de open bovenkant zich goed in de apparaatopening bevindt.
3. Sluit de machine en volg de instructies van de fabrikant om de vacuümpacking te starten.
4. Controleer of de zak goed is afgesloten voordat u deze uit de machine verwijdert.

5. Bediening

- Vul de vacuümzak met het gewenste product, maar vul de zak niet meer dan 2/3 vol om voldoende ruimte te behouden voor het vacuümproces.
- Volg de gebruiksaanwijzing van uw vacuümpackmachine voor het vacuüm trekken en afsluiten van de zak.
- Zorg voor een goede afsluiting om lekkage of bederf van het voedsel te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig uw vacuümpackmachine na elk gebruik volgens de instructies van de fabrikant.
- Bewaar de vacuümzakken op een schone en droge plaats.
- Inspecteer de zakken regelmatig op slijtage of schade en vervang beschadigde zakken onmiddellijk.

7. Problemen Oplossen

- Geen vacuüm: Controleer of de zak goed is geplaatst en dat de machine goed functioneert.
- Lekkende zak: Vervang de zak en controleer op scherpe voorwerpen binnen het pakket.
- Verkleuring of ongewone geur: Dit kan duiden op bedorven voedsel. Gooi het voedsel weg en controleer de zak op schade.

8. Afvalverwerking

- Gooi gebruikte vacuümzakken weg in overeenstemming met lokale afvalverwerkingsvoorschriften.
- Het materiaal is recyclebaar indien lokaal toegestaan; controleer bij uw lokale recyclingfaciliteiten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Plana 150x300 mm 90 µm

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes sobre el uso, instalación y mantenimiento de la Bolsa de Vacío Plana 150x300 mm 90 µm. Este producto está diseñado especialmente para conservar alimentos y prolongar su frescura mediante el uso de tecnología de vacío eficaz.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de uso: Este producto está diseñado únicamente para el almacenamiento de alimentos.
- Evitar el contacto con objetos afilados: Las bolsas pueden romperse si entran en contacto con bordes afilados, lo que podría causar fugas.
- Uso a temperaturas adecuadas: Las bolsas deben usarse a temperaturas de congelación y no deben calentarse en microondas o al fuego.
- Verificación antes de usar: Inspeccione la bolsa antes de cada uso. Si hay signos de daño (como agujeros o desgarros), no la utilice.
- Almacenamiento adecuado: Mantenga las bolsas en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.
- Mantener alejado de niños: Este producto no es un juguete. Mantenga las bolsas fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 150 x 300 mm
- Grosor: 90 µm
- Material: Plástico de alta calidad, apto para uso alimentario
- Uso: Ideal para la conservación de alimentos y mariscos.
- Resistencia: Alta resistencia a la manipulación.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la bolsa de su empaque.
2. Coloque la bolsa en la cámara de la máquina de vacío (asegúrese de que la abertura esté bien posicionada).
3. Si está usando un sellador de vacío, asegúrese de que la bolsa esté plana y no contenga arrugas.
4. Asegúrese de que la máquina esté conectada y operativa.
5. Activa la máquina para extraer el aire de la bolsa hasta que la indicación de finalización se encienda.
6. Una vez completado el proceso, la bolsa estará sellada herméticamente.

5. Operación

Para el uso óptimo de la Bolsa de Vacío Plana, siga estos pasos:

- Llene la bolsa con el alimento deseado, dejando suficiente espacio en la parte superior.
- Asegúrese de que los bordes de la bolsa estén limpios antes de sellarla.
- Utilice la máquina de vacío para extraer el aire y sellar la bolsa.
- Etiquete la bolsa con el contenido y la fecha de almacenamiento para una mejor organización.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Las bolsas no son reutilizables si han sido utilizadas con alimentos crudos.
- Limpie cualquier derrame en la superficie de la bolsa con un paño húmedo antes de almacenar.
- Almacene las bolsas limpias en un lugar seco y alejado de fuentes de calor.

7. Solución de Problemas

- La bolsa no sella correctamente: Verifique que no haya arrugas en los bordes y que el sellador esté limpio.
- Aparición de aire en la bolsa: Revisa que la bolsa esté completamente alineada en el sellador y que no haya objetos en el camino del sello.
- Ruptura de la bolsa: Revise si hubo contacto con objetos afilados y no use bolsas dañadas.

8. Eliminación

- Las bolsas de vacío son reciclables. Se recomienda desecharlas en el contenedor de plásticos, siguiendo las normas de reciclaje locales.
- No quemé las bolsas, ya que pueden liberar sustancias tóxicas.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Sac de vide plat 150x300 mm 90 µm

1. Informations Générales

Le sac de vide plat en polyéthylène de dimensions 150x300 mm et d'épaisseur 90 µm est conçu pour la conservation des aliments sous vide, assurant une protection optimale contre l'humidité, l'air et les contaminations. Idéal pour les restaurants, les traiteurs et les particuliers, ce produit contribue à prolonger la fraîcheur et la durée de vie des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce sac est destiné uniquement à un usage alimentaire. Ne pas utiliser pour des substances chimiques ou non alimentaires.
- Chauffage: Ne pas utiliser au four ou au micro-ondes, sauf indication contraire du fabricant.
- Surveillance des aliments: Toujours vérifier l'état des aliments avant consommation. En cas de signes de dégradation, ne pas consommer.
- Éviter les objets aigus: Ne pas utiliser d'objets tranchants qui pourraient endommager le sac et compromettre la conservation des aliments.
- Stockage: Stockez dans un endroit frais et sec, loin de la lumière directe du soleil.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions: 150 mm x 300 mm
- Épaisseur: 90 µm
- Matériau: Polyéthylène
- Résistance à la chaleur: Pas conçu pour une exposition prolongée à des températures élevées.
- Utilisation: Conçu pour les appareils de mise sous vide.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement les sacs de leur emballage et vérifiez qu'ils ne présentent aucun dommage.
2. Préparation de l'appareil: Assurez-vous que votre appareil de mise sous vide est propre et en bon état de fonctionnement.
3. Placement du sac: Ouvrez l'extrémité du sac et placez les aliments à l'intérieur, en laissant assez d'espace en haut pour garantir une bonne scellage.
4. Positionnement dans l'appareil: Insérez l'extrémité du sac dans la chambre de l'appareil de mise sous vide, en suivant les instructions spécifiques de l'appareil.
5. Mise sous vide: Activez l'appareil selon les instructions du fabricant pour commencer le processus de mise sous vide.

5. Fonctionnement

- Pour une utilisation optimale, ne pas surcharger le sac.
- Une fois le processus de mise sous vide terminé, assurez-vous que le sac est correctement scellé avant de le ranger.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas laver ou réutiliser le sac. Éliminez après chaque utilisation pour garantir la sécurité alimentaire.
- Nettoyez l'appareil de mise sous vide conformément aux instructions du fabricant.

7. Dépannage

- Fuite d'air: Assurez-vous que le sac est correctement scellé et qu'aucun objet ne bloque le scellage.
- Obstruction de l'appareil: Vérifiez que rien n'empêche le bon fonctionnement de l'appareil de mise sous vide.
- Problèmes de caucille: Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez les connectivités électriques et consultez le manuel de l'appareil.

8. Élimination

- Éliminez les sacs conformément aux règles de recyclage de votre région. Ne pas jeter dans les bacs de recyclage si contaminé par des aliments.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sacchetti per Sottovuoto Flat 150x300 mm 90 µm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i Sacchetti per Sottovuoto Flat 150x300 mm 90 µm. Questi sacchetti sono ideali per la conservazione degli alimenti sottovuoto, mantenendo freschezza e sapore. Realizzati in materiale resistente, offrono ottime prestazioni per il confezionamento di una varietà di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per alimenti.
- Non utilizzare per cibi non idonei all'uso in sottovuoto.
- Non riscaldare i sacchetti direttamente su fonti di calore.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare i sacchetti in un luogo fresco e asciutto per evitare deterioramento.
- In caso di contatto con sostanze chimiche, seguire le istruzioni di sicurezza appropriate.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 150x300 mm
- Spessore: 90 µm
- Tipo: Sacchetti per sottovuoto
- Materiale: Plastica resistente
- Quantità: 15 sacchetti per confezione

I sacchetti sono progettati per essere compatibili con la maggior parte delle macchine per il sottovuoto.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere i sacchetti dalla confezione.
2. Verificare che la macchina per sottovuoto sia pulita e pronta per l'uso.
3. Inserire il sacchetto nella macchina seguendo le istruzioni del produttore.
4. Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente e che la chiusura sia ben sigillata.
5. Attivare la macchina per il sottovuoto e seguire le istruzioni per completare il processo.

5. Operazione

- Posizionare gli alimenti desiderati all'interno del sacchetto, lasciando spazio sufficiente per la chiusura.
- Assicurarsi che il sacchetto non sia eccessivamente pieno.
- Procedere con l'operazione di sottovuoto seguendo le istruzioni della macchina.

6. Pulizia e Manutenzione

- I sacchetti per sottovuoto non sono riutilizzabili. Smaltire dopo l'uso.
- Pulire la macchina per sottovuoto regolarmente secondo le istruzioni del produttore per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto non sigilla correttamente, controllare che non ci siano oggetti estranei tra il sacchetto e la macchina.
- Se il sacchetto presenta perdite, assicurarsi che non sia danneggiato e che la macchina lavori correttamente.

8. Smaltimento

I sacchetti per sottovuoto devono essere smaltiti secondo le normative locali. Evitare di gettarli nei rifiuti organici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania