

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: 20X30-140

Vacuum bag - smooth - 200 x 300 mm - 140 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Vacuum Bag Flat 200x300 mm 140 µm

1. General Information

The Vacuum Bag Flat 200x300 mm 140 µm is designed for food storage and preservation. Ideal for sous-vide cooking, these bags ensure that food retains its freshness, flavor, and nutritional value by reducing oxygen exposure. Each bag is crafted to withstand the rigors of vacuum sealing and comes in a pack of 100 for your convenience.

2. Safety Information

- Intended Use: For food storage and sous-vide cooking only. Not suitable for microwave cooking or direct exposure to fire or heat sources.
- Health and Safety: Ensure that the vacuum bags are free from tears or damage before use. Do not reuse vacuum bags that have been in contact with raw meat or other potentially hazardous materials.
- Food Safety: Only use bags that are approved for food contact. Ensure that they meet relevant safety standards.
- Handling: Keep bags away from sharp objects to prevent puncturing. Store in a cool, dry place away from direct sunlight to preserve quality.
- Storage: Bags should be kept in their original packaging until ready for use to maintain hygiene and integrity.

3. Product Specifications

- Dimensions: 200 x 300 mm
- Thickness: 140 µm
- Material: BPA-free, food-safe polyethylene
- Quantity: 100 bags per pack

4. Setup and Installation

1. Prepare the vacuum sealer according to the manufacturer's instructions.
2. Open the vacuum bag by separating the seams.
3. Place the items to be sealed inside the bag, ensuring not to exceed the maximum fill line (one-third from the top).
4. Flatten the opening of the bag and ensure no food items are obstructing the sealing area.
5. Open the vacuum sealer lid and place the bag opening within the sealer's vacuum channel.
6. Close the lid securely and activate the vacuum sealing function according to the sealer's instructions.
7. Wait until the vacuum process is complete, then the sealer will automatically seal the bag.
8. Remove the sealed bag and store it appropriately.

5. Operation

- Use the bags strictly within the specified temperature range for best results.
- Recommended sealing temperature: 85 degrees Celsius maximum.
- For Sous-vide, ensure that the sealing is tight and the bag is submerged completely in water. Follow your sous-vide machine's instructions for cooking times and temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- These vacuum bags are not reusable after contents have been sealed. Dispose of after one use.
- Clean the vacuum sealer regularly according to the manufacturer's maintenance guidelines to ensure optimal performance and hygiene.

7. Troubleshooting

- Problem: Bag does not seal properly.
 - Solution: Ensure the bag is clean and free of food debris at the sealing edge. Check if the vacuum sealer is functioning correctly.
- Problem: Bag leaks air.
 - Solution: Re-check the seal; make sure the sealer is used properly and that the bag is not perished.
- Problem: Food spoilage.
 - Solution: Confirm the vacuum seal is tightly secure. Ensure proper storage conditions are met for the vacuum-sealed bags.

8. Disposal

- Dispose of used vacuum bags as per local regulations. They are made of plastic and should be recycled where facilities exist. Do not incinerate.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GGM Gastro Vakuumbbeutel Flach 200x300 mm (140 µm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen bei GGM Gastro! Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Vakuumbbeutel Flach 200x300 mm (140 µm) entschieden haben. Dieser Vakuumbbeutel ist ideal zur luftdichten Verpackung von Lebensmitteln, um deren Frische und Qualität zu bewahren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieser Vakuumbbeutel ist nur für den einmaligen Gebrauch bestimmt und sollte nicht wiederverwendet werden.
- Hitzebeständigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Beutel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommen.
- Lebensmittelsicherheit: Die Vakuumbbeutel sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen und erfüllen alle EU-Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit.
- Lagerung: Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Entsorgung: Entsorgen Sie die Beutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Vakuumbbeutel Flach
- Abmessungen: 200 x 300 mm
- Materialstärke: 140 µm
- Verpackungseinheit: 100 Beutel pro Packung
- Verwendungszweck: Lebensmittelverpackung, ideal für das Sous-Vide-Garen und die Lagerung.

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Vakuuiermaschine bereit und funktionsfähig ist.
2. Nehmen Sie einen Vakuumbbeutel aus der Verpackung.
3. Füllen Sie den Beutel mit den gewünschten Lebensmitteln. Achten Sie darauf, genügend Platz zu lassen, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.
4. Legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer der Maschine, sodass sie vollständig eingelegt ist.
5. Schließen Sie den Deckel der Maschine und wählen Sie die Vakuum- und Versiegelungsoption.
6. Starten Sie den Vakuuierprozess.
7. Nach Abschluss des Vorgangs, prüfen Sie die Versiegelung des Beutels.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nur mit geeigneten Vakuuiergeräten.
- Nach dem Vakuuieren sollten die Beutel luftdicht und gut versiegelt sein.
- Verwenden Sie die Beutel für die Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank.

6. Reinigung und Wartung

- Die Vakuumbbeutel sind Einwegprodukte und sollten nicht gereinigt oder wiederverwendet werden.
- Halten Sie den Arbeitsbereich und die Vakuuiermaschine sauber, um eine hygienische Handhabung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Beutel nicht richtig versiegelt: Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Maschine eingelegt ist.
- Luft bleibt im Beutel: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert und die Dichtungen sauber und frei von Rissen sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Vakuumbbeutel im Kunststoffabfall gemäß den örtlichen Vorschriften. Recyceln Sie das Material, wenn möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Produkt.

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor Vacuumzakken Flat 200x300 mm, 140 µm

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Vacuumzakken Flat 200x300 mm, 140 µm. Deze vacuumzakken zijn ideaal voor het conserveren van voedsel, het beschermen van waardevolle items en het maximaliseren van ruimte in uw opslag. Ze zijn ontworpen om te worden gebruikt met externe vacuümpomp systemen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Houd de vacuumzakken buiten het bereik van kinderen. Gebruik de zakken alleen voor hun voorgeschreven doeleinden.
- Temperatuur: Gebruik de zakken niet bij temperaturen boven 70°C. Ze zijn niet geschikt voor koken of gebruik in een magnetron.
- Chemische Stoffen: Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de zakken kunnen doorboren.
- Verpakking: Controleer de verpakking op schade voordat u de zakken gebruikt. Gebruik geen beschadigde zakken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 x 300 mm
- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Dikte: 140 µm
- Aantal per verpakking: 50 stuks

4. Opstelling en Installatie

1. Vereisten: Zorg ervoor dat u een compatibele externe vacuümpomp hebt.
2. Kies uw zak: Neem een vacuumzak en zorg ervoor dat deze schoon en vrij van beschadigingen is.
3. Vul de zak: Plaats de items die u wilt vacuüm verpakken in de zak, zorg ervoor dat u niet overvuld.
4. Sluit de zak: Sluit de zak volgens de instructies van uw vacuümpomp fabrikant. Zorg ervoor dat de sluitstrip goed is uitgebroken, zodat er geen lucht kan ontsnappen.

5. Bedieningsinstructies

- Plaats de geopende zijde van de vacuumzak in de vacuümpomp.
- Volg de instructies van de vacuümpomp om de lucht uit de zak te verwijderen en deze af te sluiten.
- Controleer of de zak goed is afgesloten spoedig na het vacumeren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.
- Reinig het oppervlak van de zakken niet. Ze zijn bedoeld voor eenmalig gebruik.

7. Probleemoplossing

Probleem: De zak wordt niet goed vacuüm getrokken.

- Oplossing: Controleer of de zak correct in de vacuümpomp is geplaatst en dat er geen scherpe voorwerpen de zak kunnen beschadigen.

Probleem: Lucht ontsnapt na vacumeren.

- Oplossing: Controleer of de sluitstrip goed is gesloten. Probeer de zak opnieuw te vacumeren.

8. Afvalverwerking

Afval van deze vacuumzakken valt onder de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. Gooi de zakken weg bij het huisvuil of recyclebaar plastic, afhankelijk van lokale regelgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neem contact met ons op:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Bolsa de Vacío Plana 200x300 mm 140 µm

1. Información General

La bolsa de vacío plana 200x300 mm con un grosor de 140 µm está diseñada para conservar la frescura de los alimentos y prolongar su vida útil. Ideal para uso doméstico y comercial, estas bolsas son compatibles con la mayoría de los selladores al vacío disponibles en el mercado.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Use únicamente esta bolsa para el sellado al vacío de alimentos. No sobrecargue la bolsa ni la selle con objetos punzantes.
- Temperatura: No exponga la bolsa a temperaturas superiores a 80°C (176°F) ni a fuentes directas de calor.
- Almacenamiento: Mantenga las bolsas en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.
- Alimentos: Asegúrese de que los alimentos estén frescos y adecuadamente manipulados antes de envasarlos al vacío.
- Alérgenos: Verifique que los alimentos envasados no contengan alérgenos para personas susceptibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 200x300 mm
- Grosor: 140 µm
- Material: Polietileno y nylon
- Uso: Apto para alimentos en seco y líquido
- Resistencia a la temperatura: Hasta 80°C

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que el sellador al vacío esté conectado a una fuente de energía y funcionando correctamente.
2. Coloque la bolsa de vacío en el área designada del sellador.
3. Rellene la bolsa con los alimentos, dejando un espacio de al menos 5 cm en la parte superior para el sellado.
4. Alinee la parte abierta de la bolsa con el sello del sellador.
5. Cierre la tapa del sellador al vacío y seleccione el modo de sellado apropiado.
6. Inicie el proceso de sellado siguiendo las instrucciones del sellador.

5. Operación

Una vez que la bolsa esté sellada al vacío, puede almacenarse en refrigeración o congelación. Para abrir la bolsa, corte cuidadosamente el sello con unas tijeras limpias o un cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- No lave las bolsas de vacío una vez que se hayan utilizado, son de un solo uso.
- Almacene las bolsas sin utilizar en su empaque original y en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Dificultades para sellar: Asegúrese de que la bolsa esté correctamente colocada en el sellador y que no haya objetos que bloqueen el área de sellado.
- Filtraciones: Verifique que no haya agujeros o desgarros en la bolsa antes de envasar.
- Bolsa no se desinfla: Asegúrese de que la válvula de aire esté en la posición correcta y que el sellador esté funcionando adecuadamente.

8. Eliminación

Las bolsas de vacío son reciclables. Consulte con su servicio local de gestión de residuos para información sobre reciclaje o eliminación adecuada.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Sac sous vide plat 200x300 mm 140 µm

1. Informations générales

Le sac sous vide plat 200x300 mm est conçu pour préserver la fraîcheur des aliments en éliminant l'air et en scellant hermétiquement les produits. Fabriqué en matériau durable de 140 µm, il est adapté à une utilisation avec des appareils de mise sous vide.

2. Informations sur la sécurité

- Ne pas utiliser les sacs pour des applications autres que la mise sous vide des aliments.
- Évitez d'utiliser le sac avec des produits chauds, car cela peut entraîner la déformation du matériau.
- Ne jamais dépasser les capacités de charge recommandées.
- Assurez-vous que le sac est bien scellé avant de le placer dans le congélateur ou dans un environnement où il pourrait subir une pression.
- Tenir hors de portée des enfants.
- En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 200x300 mm
- Épaisseur : 140 µm
- Matériau : Polyéthylène
- Réutilisable : Oui
- Compatible avec : Systèmes de mise sous vide domestiques et commerciaux

4. Installation et mise en place

1. Préparez les aliments à mettre sous vide.
2. Remplissez le sac sous vide sans dépasser la ligne de remplissage recommandée.
3. Placez l'ouverture du sac dans la machine de mise sous vide.
4. Assurez-vous que le bord du sac est propre et sec.
5. Suivez les instructions de votre appareil de mise sous vide pour sceller le sac correctement.

5. Opération

- Utilisez le sac pour conserver viande, légumes, fruits et autres produits périssables.
- Idéal pour le mariné, le stockage et la cuisson sous vide.
- Suivez les recommandations de température et de temps de cuisson pour les aliments emballés.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez le sac à l'eau chaude savonneuse après utilisation si vous le réutilisez.
- Évitez d'utiliser des nettoyants agressifs ou des abrasifs.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez que le bord est propre et sans plis.
- En cas de fuite, remplacez le sac et vérifiez la machine de mise sous vide.
- Si le sac se déforme pendant le stockage, assurez-vous qu'il n'est pas soumis à des pressions excessives.

8. Élimination

- Les sacs peuvent être recyclés si les installations locales le permettent.
- Ne jetez pas les sacs dans les toilettes ou dans les égouts.
- Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sacchetti per Sottovuoto Piani 200x300 mm 140 µm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i Sacchetti per Sottovuoto Piani 200x300 mm 140 µm. Questi sacchetti sono progettati per preservare la freschezza degli alimenti e prolungare la loro durata di conservazione. Realizzati con materiali di alta qualità, questi sacchetti sono compatibili con tutti i sistemi di sottovuoto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Non utilizzare sacchetti danneggiati o rotti.
- Evitare il contatto con superfici calde o fiamme libere.
- Non utilizzare per la cottura a microonde o in forno.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- In caso di ingerimento, contattare un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: 200x300 mm
- Spessore: 140 µm
- Quantità: 20 sacchetti per confezione
- Materiale: Polietilene, adatto per uso alimentare
- Compatibile con tutti i modelli di macchine per sottovuoto

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere i sacchetti dalla confezione.
2. Assicurarsi che la macchina per il sottovuoto sia collegata a una presa elettrica.
3. Posizionare il sacchetto nel vano di aspirazione della macchina.
4. Chiudere il coperchio della macchina e assicurarsi che sia ben bloccato.
5. Selezionare il ciclo di sottovuoto desiderato e avviare la macchina.
6. Attendere il completamento del processo e rimuovere il sacchetto sigillato.

5. Operazione

- Dopo aver sigillato nel sacchetto, conservare gli alimenti nel congelatore o nel frigorifero.
- Controllare sempre la data di scadenza e la qualità degli alimenti prima dell'uso.
- Per un uso ottimale, evitare di sovraccaricare i sacchetti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i sacchetti con un panno umido prima e dopo l'uso.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.
- Controllare periodicamente per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto si apre durante il processo di sottovuoto, controllare che non ci siano alimenti sporgenti.
- Se la macchina non aspira correttamente, assicurarsi che le guarnizioni siano pulite e in buone condizioni.
- Se il sacchetto perde, verificarne l'integrità e sostituirlo se necessario.

8. Smaltimento

- I sacchetti per sottovuoto sono riciclabili se privati di residui alimentari.
- Non gettare i sacchetti nel sistema di smaltimento degli organici.
- Seguendo le normative locali per il riciclaggio della plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania