

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: 20X30-90

Vacuum bag - smooth - 200 x 300 mm - 90 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Vacuum Bag Flat 200x300 mm 90 µm

1. General Information

The GGM Gastro Vacuum Bag Flat is designed for efficient storage and preservation of food products. Made from high-quality materials, these vacuum bags help in extending the freshness of food items by minimizing exposure to air.

2. Safety Information

- Do not use the vacuum bags to store hot foods directly from the stove or microwave.
- Ensure bags are sealed properly before vacuuming to avoid potential leaks.
- Store vacuum-packed items in a cool, dry place away from direct sunlight.
- These bags are not intended for boiling or cooking. Heating may cause the bag to malfunction or release harmful substances.
- Keep out of reach of children and pets to prevent choking hazards.

3. Product Specifications

- Dimensions: 200 x 300 mm
- Thickness: 90 µm
- Quantity: 20 pieces per pack
- Material: Heavy-duty polyethylene (HDPE)
- Compatibility: Suitable for all vacuum sealers

4. Setup and Installation

1. Remove the vacuum bag from the packaging.
2. Ensure that the vacuum sealing machine is clean and plugged in.
3. Place the vacuum bag flat on a clean surface.
4. Fill the bag with the desired food items, leaving necessary space at the top for sealing.
5. Open the vacuum sealing machine and place the open end of the bag into the vacuum chamber.
6. Close the vacuum machine lid securely.
7. Select the appropriate setting for your food items and initiate the vacuum sealing process according to the manufacturer's instructions.
8. Once the process is complete, check the seal for any gaps or leaks to ensure the contents are secured properly.

5. Operation

- Use the vacuum bags according to the instructions provided with your vacuum sealing machine.
- Ensure that the bag is not overfilled; this may interfere with proper sealing.
- Check for any tears or defects in the bag before use to maintain product integrity.

6. Cleaning and Maintenance

- The vacuum bags are disposable; please refrain from washing or reusing them.
- Maintain your vacuum sealing machine by regularly cleaning its components according to the manufacturer's guidelines.

7. Troubleshooting

- If the vacuum sealer does not seal the bag properly: Ensure the bag is not overfilled and that the machine's sealing strips are clean.
- If air is found in the bag after sealing: Check for punctures in the bag and reseal if necessary.
- For machine-related issues, consult the machine's manual for troubleshooting tips.

8. Disposal

- Dispose of vacuum bags responsibly. These bags are not biodegradable; please recycle them if facilities are available.
- Refer to local regulations for proper waste disposal as per environmental guidelines.

9. Contact

For further assistance, 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 200x300 mm 90 µm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Vakuumbbeutels Flach 200x300 mm 90 µm. Dieser Vakuumbbeutel wurde entwickelt, um Ihre Lebensmittel optimal zu lagern, indem er die Haltbarkeit verlängert und den Geschmack bewahrt.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Vakuumbbeutel ist nur zur Verwendung mit Lebensmitteln geeignet.
- Vor der Verwendung sicherstellen, dass der Beutel unbeschädigt ist.
- Den Beutel niemals in einem Mikrowellenofen oder im Herd erhitzen.
- Berühren Sie den Beutel nicht mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie den Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Vakuumbbeutel Flach
- Maße: 200x300 mm
- Dicke: 90 µm
- Inhalt: 50 Beutel pro Packung
- Material: Polyethylen

4. Einrichtung und Installation

- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren möchten, in den Beutel.
- Achten Sie darauf, die Beutelkante frei von Lebensmittelfetten oder Flüssigkeiten zu halten.
- Verwenden Sie ein Vakuumiergerät, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen und diesen zu verschweißen.
- Platzieren Sie den Beutel in die entsprechende Kammer des Vakuumiergeräts und schließen Sie deckel.
- Folgen Sie den Anweisungen des Vakuumiergerätherstellers für eine erfolgreiche Versiegelung.

5. Betrieb

- Nach dem Vakuumieren können die Beutel in den Kühlschrank oder Gefrierschrank gelegt werden.
- Verwenden Sie die Lebensmittel innerhalb der empfohlenen Lagerzeiten für beste Qualität.

6. Reinigung und Wartung

- Die Vakuumbbeutel sind für den einmaligen Gebrauch gedacht.
- Entsorgen Sie die Beutel nach der Benutzung gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

7. Fehlerbehebung

- Falls der Beutel Luft zieht, stellen Sie sicher, dass die Versiegelung korrekt durchgeführt wurde.
- Prüfen Sie, ob der Beutel beschädigt ist. Bei Beschädigungen verwenden Sie einen neuen Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass das Vakuumiergerät ordnungsgemäß funktioniert.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Vakuumbbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Vermeiden Sie das Entsorgen im Restmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vacuümzak Plat 200x300 mm 90 µm

1. Algemene Informatie

Deze vacuümzakken zijn ontworpen voor het veilig en efficiënt bewaren van voedsel en andere producten. Ze zijn ideaal voor gebruik in de horeca en voor thuisgebruik. Met een dikte van 90 µm bieden deze zakken optimale sterkte en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van de Zak: Deze vacuümzakken zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik met vacuümpompen en -machines. Gebruik ze niet voor voedsel dat niet geschikt is voor vacuümverpakking.
- Hittebestendigheid: De zakken zijn niet geschikt voor koken in de vacuümzak. Vermijd plaatsing in de oven of magnetron.
- Bewaaromstandigheden: Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van directe zonlicht en hoge temperaturen.
- Schade aan de Zak: Gebruik geen vacuümzakken die zichtbaar beschadigd, scheurt of vervormd zijn.
- Ouderdom van het Product: Controleer regelmatig de houdbaarheidsdatum en inspecteer de zakken voor tekenen van verval.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 x 300 mm
- Dikte: 90 µm
- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Verpakking: 20 zakken per verpakking

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de vacuümpomp klaar voor gebruik is en goed functioneert.
2. Neem de vacuümzak en open deze volledig.
3. Plaats het voedsel of product dat u wilt verpakken in de zak.
4. Zorg ervoor dat de opening van de zak vrij is van voedselresten of vloeistoffen.
5. Plaats de open bovenkant van de zak in de vacuümmachine, zorg ervoor dat deze goed is gepositioneerd.
6. Volg de instructies van de vacuümmachine om het vacuümproces te starten en de zak te verzegelen.
7. Controleer of de zak goed is verzegeld voordat u deze opslaat.

5. Bediening

- Controleer regelmatig of de seal van de zak intact is.
- Bewaar de vacuümzakken op een veilige en toegankelijke plaats.
- Gebruik de vacuümzakken voor alle soorten voedingsmiddelen, maar vermijd vochtig voedsel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de vacuümmachine regelmatig volgens de instructies van de fabrikant.
- Deze zakken zijn niet bedoeld om opnieuw te gebruiken. Gooi ze na gebruik weg.
- Maak de werkplek schoon en houd deze vrij van voedselresten en rommel.

7. Probleemoplossing

- Zak lekt: Controleer de seal van de zak op beschadigingen. Zorg ervoor dat de juiste vacuümtechniek is gevolgd.
- Vacuümpomp werkt niet: Controleer de stroomvoorziening en of de pomp verstopt is.
- Vervormde zakken: Bewaar de zakken onder geschikte omstandigheden. Vervorming kan optreden bij hoge temperaturen.

8. Afvalverwerking

- Gooi gebruikte vacuümzakken weg met het restafval. Deze zakken zijn niet biologisch afbreekbaar en moeten in overeenstemming met lokale voorschriften worden afgevoerd.

9. Contact

Voor hulp of vragen, neem contact op met de klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Plana 200x300 mm 90 µm

1. Información General

Gracias por elegir la Bolsa de Vacío Plana de GGM Gastro. Este producto está diseñado para el almacenamiento seguro de alimentos, ayudando a prolongar la frescura y calidad de los mismos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es solo para uso alimentario. No utilice las bolsas para almacenar productos no alimentarios.
- Temperaturas: No exceda la temperatura máxima de 70 °C durante el proceso de envasado al vacío.
- Peligro de Asfixia: Mantenga las bolsas fuera del alcance de los niños. Las bolsas pueden representar un riesgo de asfixia.
- Verificación de Integridad: Antes de usar, verifique que la bolsa esté intacta. No use bolsas que estén dañadas.
- Almacenamiento: Guarde las bolsas en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 200 mm x 300 mm
- Grosor: 90 µm
- Cantidad: 20 unidades
- Material: Polietileno de alta calidad

Estas bolsas son adecuadas para envasado al vacío y son resistentes a la perforación.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la bolsa de su empaque y colóquela sobre una superficie plana.
2. Preparación del Alimento: Coloque el alimento que desea almacenar dentro de la bolsa, dejando al menos 5 cm de espacio libre en la parte superior.
3. Uso de la Selladora: Si tiene una selladora al vacío, colóquela en la máquina de sellado siguiendo las instrucciones del fabricante.
4. Sellado de la Bolsa: Asegúrese de que la bolsa esté adecuadamente colocada en la selladora y siga las instrucciones para iniciar el proceso de sellado.

5. Operación

Para utilizar la bolsa, inserte el alimento, elimine el aire con su máquina de envasado al vacío y selle la bolsa. Asegúrese de que el sellado sea completo para evitar fugas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Las bolsas de vacío son de un solo uso. No intente lavar o reutilizar las bolsas.
- Almacenamiento: Mantenga las bolsas en su empaque original hasta que estén listas para su uso.

7. Solución de Problemas

- No se sella adecuadamente: Asegúrese de que la temperatura de la selladora esté configurada correctamente y que la bolsa esté bien posicionada.
- Fugas de aire: Verifique que no haya objetos que obstruyan la unión al sellar.

8. Eliminación

Deseche las bolsas usadas de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No las arroje en el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

Gracias por su compra. Disfrute de la frescura prolongada de sus alimentos con nuestras Bolsas de Vacío Plana.

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre produit. Ce manuel fournit des informations importantes pour l'utilisation et l'entretien de votre poche sous vide 200x300 mm (90 µm). Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser les poches sous vide pour des aliments contenant des substances corrosives, des liquides chauds ou des aliments sucrés à haute teneur en sucre.
- Vérifiez l'intégrité des sacs avant utilisation. Ne pas utiliser des sacs endommagés ou déchirés.
- Conservez les sachets dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Évitez d'utiliser les sachets à des températures supérieures à 80°C ou inférieures à -18°C.
- Ne pas réutiliser les sachets après utilisation pour des aliments non cuits.
- Gardez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions du produit : 200 mm x 300 mm
- Épaisseur : 90 µm
- Usage : Idéal pour les sous-vide des aliments
- Quantité : 20 sacs par paquet
- Matériau : Plastique adapté aux aliments

4. Installation et mise en place

1. Préparez votre appareil de mise sous vide conformément au manuel de l'appareil.
2. Prenez un sachet sous vide et ouvrez-le soigneusement sans le déchirer.
3. Remplissez le sachet avec les aliments souhaités, en laissant un espace d'au moins 5 cm en haut du sachet.
4. Pliez l'ouverture du sachet vers le bas pour éviter que la saleté n'entre dans le système de scellage.
5. Placez l'ouverture du sachet dans la machine à vide selon les instructions fournies par le fabricant de l'appareil.
6. Activez le cycle de mise sous vide en suivant les instructions de votre appareil.

5. Fonctionnement

Une fois le sachet correctement scellé, il peut être utilisé pour le stockage des aliments ou pour la cuisson sous vide. Assurez-vous de respecter les directives de température recommandées pour les aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Ne pas laver les sachets sous vide au lave-vaisselle.
- Essuyez les sachets avec un chiffon humide et laissez-les sécher à l'air libre.
- Ne réutilisez pas les sachets pour des aliments qui ont été crus et qui peuvent contenir des bactéries.

7. Dépannage

- Problème : Le sachet ne se scelle pas correctement.
 - Solution : Vérifiez si la machine est propre et si le sachet est bien positionné.
- Problème : Le sachet se déchire lors de l'utilisation.
 - Solution : Assurez-vous que le sachet n'est pas surchargé et qu'il n'y a pas d'objets pointus à l'intérieur.

8. Élimination

Les sachets sous vide sont fabriqués à partir de matériaux plastiques. Éliminez les sachets conformément à la réglementation locale en matière de recyclage. Ne jetez pas les sachets dans les égouts ou dans la nature.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sacchetto Per Sottovuoto Piatto 200x300 mm 90 µm

1. Informazioni Generali

Questo sacchetto per sottovuoto è progettato per conservare alimenti, prevenendo la deteriorazione e mantenendo freschi i prodotti. I sacchetti sono realizzati in materiale di alta qualità per garantire la sicurezza alimentare e preservare il sapore e la freschezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Del Prodotto:** Utilizzare solo per scopi alimentari. Non utilizzare per alimenti che richiedono ulteriori cure di conservazione.
- **Microonde e Congelatore:** I sacchetti sono adatti per l'uso in microonde e congelatori, ma assicuratevi di seguire le istruzioni specifiche per questi metodi.
- **Contatto con alimenti:** Assicurarsi che il sacchetto non contenga materiali contaminati prima dell'uso.
- **Danni:** Controllare i sacchetti prima dell'uso. Non utilizzare sacchetti danneggiati o compromessi per la conservazione degli alimenti.
- **Riscaldamento:** Non utilizzare sacchetti per il riscaldamento diretto su superfici calde.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- **Dimensioni:** 200 x 300 mm
- **Spessore:** 90 µm
- **Quantità:** 20 sacchetti per confezione
- **Materiale:** Polietilene di alta qualità
- **Utilizzo:** Ideale per la conservazione di alimenti freschi e cotti.

4. Installazione e Setup

1. **Preparazione:** Assicurarsi di avere una macchina per il sottovuoto compatibile.
2. **Taglio del Sacchetto:** Se utilizzare un sacchetto di dimensioni personalizzate, tagliarlo secondo necessità.
3. **Caricamento:** Inserire il cibo nel sacchetto. Non riempire oltre i 2/3 della capacità del sacchetto.
4. **Chiusura:** Sigillare il sacchetto con la macchina per sottovuoto seguendo le istruzioni specifiche del dispositivo.
5. **Controllo della tenuta:** Verificare che non ci siano perdite d'aria nel sacchetto sigillato.

5. Operazione

- Inserire il cibo nel sacchetto.
- Utilizzare la macchina per il sottovuoto per rimuovere l'aria e sigillare il sacchetto.
- Etichettare il sacchetto con data e contenuto prima di conservarlo.

6. Pulizia e Manutenzione

- I sacchetti non sono riutilizzabili; smaltirli dopo l'uso.
- Assicurarsi che la macchina per il sottovuoto sia pulita e priva di residui di cibo prima di utilizzarla con nuovi sacchetti.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Sacchetto che perde:** Verificare la sigillatura. Ripetere il processo se necessario.
- **Macchina per sottovuoto non funziona:** Controllare l'alimentazione elettrica e i collegamenti. Seguire le istruzioni del produttore per la risoluzione dei problemi.

8. Smaltimento

I sacchetti per sottovuoto devono essere smaltiti in modo responsabile. Non gettarli nei rifiuti organici. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento della plastica.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania