

# ggmgastro

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

## SKU: 25X35-140

**Vacuum bag - smooth - 250 x 350 mm - 140 µm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Flat Vacuum Bag (250x350mm)

### 1. General Information

The GGM Gastro Flat Vacuum Bag is designed for effective food storage and preservation. It is compatible with various vacuum sealers and ensures that food items remain fresh for extended periods by removing air from the bags. Ideal for both home and commercial use, this product is made from high-quality materials that are safe for food storage.

### 2. Safety Information

- Food Safety Compliance: This vacuum bag is manufactured from food-grade materials compliant with EU regulations. Ensure to only use the bag for food items.
- Heat Resistance: The vacuum bags are suitable for sous-vide cooking. However, do not expose to open flames or direct heat sources.
- Proper Sealing: Always ensure bags are properly sealed before storage to prevent leakage and contamination.
- Avoid Overfilling: Do not overfill bags as this can compromise the seal and lead to spoilage or contamination.
- Storage: Store vacuum bags in a cool, dry place away from direct sunlight and heat sources to maintain their integrity.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Flat Vacuum Bag
- Dimensions: 250 x 350 mm
- Material: Food-safe plastic
- Quantity: 100 bags per pack
- Features: Compatible with standard vacuum sealers, BPA-free, durable, and puncture-resistant.

### 4. Setup and Installation

- Preparation: Ensure your vacuum sealer is properly set up according to the manufacturer's instructions.
- Loading the Bag: Open the vacuum bag and place the desired food items inside, taking care not to overfill.
- Sealing: Position the open end of the bag into the vacuum sealer. Close the lid and operate the machine following the provided instructions.
- Final Steps: After sealing, check for a tight seal. If necessary, repeat the sealing process by using a new bag if the first attempt fails.

### 5. Operation

- Using the Vacuum Sealer: Activate the vacuum sealer following the manufacturer's directions.
- Adjust Settings: Depending on your vacuum sealer, you may be able to adjust settings for moist or dry items. Refer to your sealer's manual for specific functions.
- Storage: Once vacuum sealed, store the bags in the freezer or refrigerator as required, based on the type of food.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Bag Cleaning: These bags are designed for single-use to maintain food safety standards. Avoid reusing to prevent contamination.
- Vacuum Sealer Maintenance: Regularly clean the vacuum sealer according to the manufacturer's instructions to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Seal Failure: If the bag does not seal properly, ensure that there is no food residue on the sealing edge and the bag is not overfilled.
- Air Leakage: If air is observed inside the bag, double-check that the bag was correctly sealed. If necessary, use a new bag and repeat the sealing process.
- Compatibility Issues: Confirm that your vacuum sealer is compatible with the dimensions and material of the vacuum bag.

### 8. Disposal

Dispose of used vacuum bags according to local waste disposal regulations. These bags are made from recyclable materials; check local guidelines for proper recycling methods.

### 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro Flat Vacuum Bags for your food storage needs. Please follow all instructions carefully to ensure safe and effective use.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den GGM Gastro Flat-Vakuumbeutel 250x350

## 1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Flat-Vakuumbeutel ist speziell für die Aufbewahrung und Konservierung von Lebensmitteln entwickelt worden. Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit und schützt vor Verunreinigungen und Gefrierbrand.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie den Vakuumbeutel vor der Verwendung auf Beschädigungen. Benutzen Sie keine beschädigten Beutel.
- Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Halten Sie die Beutel von Wärmequellen und scharfen Gegenständen fern.
- Bitte beachten Sie, dass der Beutel für den Gefrierschrank geeignet ist, aber nicht für die Mikrowelle oder den Ofen.
- Achten Sie darauf, dass der Beutel nicht übermäßig gefüllt wird, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktgröße: 250 x 350 mm
- Material: BPA-freies, lebensmittelechtes Material
- Stärke: 140 Mikron
- Verpackungseinheit: 100 Beutel pro Packung
- Besondere Merkmale: Geeignet für Vakuumierer, frischhaltend und wiederverwendbar.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung des Vakuumierers: Stellen Sie sicher, dass Ihr Vakuumierer gemäß der Bedienungsanleitung des Herstellers eingerichtet ist.

2. Beutelvorbereitung: Wählen Sie die gewünschte Menge an Lebensmitteln und legen Sie diese in die Mitte des Vakuumbeutels.

3. Versiegelung: Achten Sie darauf, den oberen Rand des Beutels sauber zu halten. Führen Sie den Beutel in die Vakuumkammer des Geräts ein, sodass er richtig positioniert ist.

4. Vakuumierung starten: Schalten Sie den Vakuumierer ein und folgen Sie den Anweisungen zur Vakuumversiegelung.

5. Nach der Versiegelung: Entnehmen Sie den versiegelten Beutel und überprüfen Sie die Dichtigkeit. Bei nicht ordnungsgemäßer Versiegelung den Vorgang wiederholen.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Vakuumbeutel in Kombination mit einem Vakuumiergerät. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf die richtige Vakuumstufe eingestellt ist.
- Lagern Sie die vakuumierten Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank, je nach Art der Lebensmittel.

## 6. Reinigung und Wartung

- Die Vakuumbeutel sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Entsorgen Sie benutzte Beutel nach dem Gebrauch.
- Bei wiederverwendbaren Beuteln: Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und milder Seife. Lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut verwenden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Beutel wird nicht vakuumiert.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Vakuummaschine platziert ist. Stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht überfüllt ist.
- Problem: Lebensmittel sind nach dem Vakuumieren nicht frisch.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde. Testen Sie gegebenenfalls die Dichtheit.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Vakuumbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Der Beutel kann je nach Material recycelt werden, achten Sie auf die Recyclingsymbole.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Flat Vacuum Bags 250x350 - 25x35 - 140

## 1. Algemene Informatie

De Flat Vacuum Bags zijn ontworpen voor het veilig en efficiënt bewaren van voedsel. Deze vacuümzakken helpen om de versheid van uw producten te behouden en de houdbaarheid te verlengen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen in voedseltoepassingen: Deze zakken zijn speciaal ontworpen voor gebruik met voedsel en mogen niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Controleer op schade: Controleer de zakken voor gebruik op scheuren of beschadigingen. Gebruik geen beschadigde zakken.
- Temperatuurgrenzen: Deze zakken zijn geschikt voor gebruik in de vriezer en onderdruk maar zijn niet geschikt voor koken of het in contact komen met open vuur.
- Kinderen en huisdieren: Bewaar de zakken buiten het bereik van kinderen en huisdieren om verstikkingsgevaar te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 350 mm
- Dikte: 100 µm
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor vacuümmachines: Ja
- Temperatuur bereik: -40 °C tot +80 °C
- Inhoud: 140 zakken per verpakking

## 4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat u een compatibele vacuümmachine heeft.
2. Plaats de Flat Vacuum Bag in de vacuümmachine, waarbij u ervoor zorgt dat de open kant goed binnen de vacuümsluiting ligt.
3. Vul de zak met voedsel, maar laat minimaal 5 cm aan de bovenkant vrij voor een goede afsluiting.
4. Volg de instructies van uw vacuümmachine om het vacuümproces te starten.
5. Zorg ervoor dat de zak goed afgesloten is voordat u deze verwijdert uit de machine.

## 5. Bediening

- Na het vacuüm verpakken, label de zak met de datum en inhoud.
- Bewaar de vacuümverpakte zakken in een koele, droge omgeving of in de vriezer.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Deze zakken zijn bedoeld voor eenmalig gebruik en kunnen niet worden gereinigd of hergebruikt.
- Gooi na gebruik de zakken op de juiste manier weg.

## 7. Probleemoplossing

- Zak lekt lucht: Controleer op beschadigingen of dat de zak goed is afgesloten.
- Vacuüm niet goed: Zorg ervoor dat de zak goed is geplaatst in de machine en dat er geen voedselresten aan de randen zitten.

## 8. Afvoer

- De zakken zijn niet biologisch afbreekbaar. Gooi ze weg volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Plana 250x350 mm

## 1. Información General

La bolsa de vacío plana de 250x350 mm es ideal para almacenar alimentos y otros productos, prolongando su frescura y protegiéndolos de la humedad y el aire. Fabricada con materiales de alta calidad, esta bolsa es perfecta tanto para uso doméstico como profesional.

## 2. Información de Seguridad

- Esta bolsa es solo para uso alimentario.
- No sobrecaliente ni exponga la bolsa a altas temperaturas. No utilice con líquidos hirviendo.
- Mantenga alejada de fuentes de fuego y electricidad.
- Evite el contacto con objetos afilados que puedan perforar la bolsa.
- Esta bolsa no es apta para microondas a menos que esté claramente marcado.
- Asegúrese de que la bolsa esté bien sellada antes de almacenar alimentos.
- Inspeccione la bolsa antes de cada uso y deséchela si presenta daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 350 mm
- Material: Polietileno 3 capas de alta calidad
- Usos: Almacenamiento de alimentos, objetos, ropa, etc.
- Resistencia: Alta resistencia al desgarro y perforación
- Apto para Máquina de Vacío: Sí
- Compatibilidad: Ideal para uso en cocinas domésticas y comerciales

## 4. Instalación y Configuración

1. Coloque la máquina de vacío en una superficie plana y estable.
2. Conecte la máquina de vacío a una toma de corriente.
3. Seleccione la bolsa de vacío adecuada (250 x 350 mm).
4. Llene la bolsa con los productos deseados, dejando suficiente espacio en la parte superior para sellar.
5. Introduzca el extremo abierto de la bolsa en la máquina de vacío siguiendo las instrucciones de su modelo específico.
6. Inicie el ciclo de vacío y sellado presionando el botón correspondiente en la máquina.
7. Espere a que la máquina complete el ciclo y retire la bolsa sellada.

## 5. Operación

- Para abrir una bolsa de vacío, corte con cuidado el sello sin dañar el contenido.
- Los alimentos sellados al vacío pueden conservarse más tiempo en el refrigerador o congelador.
- Puede utilizar la bolsa para cocinar al vacío, siempre que la bolsa sea apta para aquellas temperaturas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la máquina de vacío según las instrucciones del fabricante.
- Las bolsas son desechables y no se deben reutilizar.
- Mantenga las bolsas guardadas en un lugar fresco y seco.

## 7. Solución de Problemas

- Si la bolsa no se sella correctamente: verifique que la máquina esté limpia y que la bolsa esté correctamente colocada.
- Si se produce un desgarro: deseche la bolsa y utilice una nueva.
- Para cualquier fallo en la máquina, consulte el manual del fabricante.

## 8. Eliminación

- Las bolsas de vacío utilizadas deben desecharse con los residuos plásticos según las regulaciones locales de reciclaje.
- No incinere las bolsas, ya que podrían liberar sustancias nocivas.

## 9. Contacto

Para más información y asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour Sac Sous Vide Plat 250x350

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Sac Sous Vide Plat 250x350 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour optimiser la conservation des aliments et maximiser la durée de vie de vos produits alimentaires. Veuillez lire ce manuel attentivement pour une utilisation correcte et en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas surcharger le sac. Respectez les volumes recommandés pour garantir une fermeture hermétique.
- Matériaux : Fabriqué en polyéthylène de haute qualité. Ne pas exposer à des températures supérieures à 70°C.
- Surveillance des aliments : Vérifiez régulièrement l'état des aliments scellés. En cas d'odeurs suspectes ou de décoloration, jetez le contenu.
- Sécurité alimentaire : Évitez de stocker des aliments périssables sans les conserver dans un réfrigérateur ou congélateur approprié.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 250 mm x 350 mm
- Épaisseur : 25 microns
- Matériau : Polyéthylène
- Capacité : Adapté pour des portions de différents aliments
- Utilisation : Sous vide pour aliments secs et humides

### 4. Installation et Configuration

1. Préparation : Assurez-vous que la machine à vide est propre et que le tuyau est libre de tout obstruction.
2. Chargement du Sac : Ouvrez le sac et placez vos aliments à l'intérieur. Ne dépassez pas la limite de remplissage.
3. Scellement : Placez l'extrémité ouverte du sac dans le dispositif de scellement et suivez les instructions de votre machine à vide pour un scellement adéquat.
4. Stockage : Après scellement, stockez les sacs sous vide dans un endroit frais et sec.

### 5. Utilisation

1. Remplissage : Insérez les aliments dans le sac.
2. Scellement : Utilisez un appareil de mise sous vide approuvé pour sceller le sac.
3. Conservation : Rangez les sacs sous vide dans votre réfrigérateur ou congélateur.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Éliminez le sac usagé et nettoyez la machine à vide selon les recommandations du fabricant.
- Conservation : Conservez les sacs dans un endroit sec et propre.

### 7. Dépannage

- Problème de Scellement : Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez que le bord est propre et libre de tout débris.
- Fuite d'air : Assurez-vous que le sac est intact et qu'il n'y a pas de microfissures.

### 8. Élimination

Les sacs sous vide sont recyclables. Veuillez suivre les réglementations locales en matière de recyclage. Ne jetez pas les sacs dans l'environnement.

### 9. Contact

- Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :
- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sacchetti Sottovuoto 250x350 (25x35) - 140

## 1. Informazioni Generali

I sacchetti sottovuoto GGM Gastro sono progettati per preservare la freschezza e la qualità dei cibi. Utilizzati in ambito domestico e professionale, questi sacchetti sono compatibili con la maggior parte delle macchine per il sottovuoto disponibili sul mercato.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo sacchetti intatti senza segni di danneggiamento.
- Non utilizzare i sacchetti per contenere alimenti ad alta temperatura o lavare in lavastoviglie.
- Non esporre i sacchetti a fonti di calore eccessive.
- Tenere i sacchetti lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare per il confezionamento di alimenti liquidi non raffreddati.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per l'uso della macchina per il sottovuoto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250 mm x 350 mm
- Quantità: 140 sacchetti
- Materiale: Polietilene e Nylon
- Resistenza: Adatto per il congelamento e per la cottura sous-vide.
- Spessore: 90 micrometri
- Aromaticità: Inodore e insapore

## 4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi di avere una macchina per il sottovuoto compatibile.
2. Preparare gli alimenti da conservare, assicurandosi che siano asciutti e non abbiano spigoli vivi.
3. Tagliare il sacchetto alla dimensione desiderata, mantenendo almeno 3 cm di spazio dal cibo.
4. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera di aspirazione della macchina per il sottovuoto.
5. Chiudere il coperchio della macchina e seguire le istruzioni specifiche del produttore per attivare il processo di sottovuoto.

## 5. Operazione

Dopo la preparazione, i sacchetti possono essere utilizzati per:

- Conservare alimenti freschi, come carne, pesce, frutta e verdura.
- Preparare cibi per la cottura sous-vide.
- Congelare alimenti per prolungarne la durata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire sempre la macchina per il sottovuoto seguendo le istruzioni del produttore.
- I sacchetti sottovuoto non sono riutilizzabili, pertanto smaltirli dopo l'uso.
- Tenere i sacchetti in un luogo fresco e asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Se il sacchetto non si sigilla correttamente, controllare:

- Che la macchina sia pulita e in buone condizioni.
- Che il sacchetto non sia danneggiato o piegato.
- Che non ci siano alimenti che ostruiscono l'apertura del sacchetto.

Se persistono problemi, consultare il manuale della macchina per il sottovuoto.

## 8. Smaltimento

I sacchetti sottovuoto devono essere smaltiti secondo le normative locali per i rifiuti. Non disperdere i sacchetti nell'ambiente. Utilizzare la raccolta differenziata se disponibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattateci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania