

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: 25X35-90

Vacuum bag - smooth - 250 x 350 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 250x350 mm 90 µm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Vacuum Bag Flat. This high-quality vacuum bag is designed for effective food storage, helping to preserve freshness and extend shelf life. It is suitable for both commercial and home use. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- Intended Use: The vacuum bags are intended for use with food items. Ensure they are used solely for this purpose.
- Temperature Limitations: Do not expose the vacuum bags to extreme temperatures. They should not be used in high-heat cooking methods such as boiling or microwaving.
- Chemical Safety: Avoid using the bags with acidic or spicy foods for prolonged periods, as they may cause degradation of the bag material.
- Storage: Store bags in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain durability.
- Disposal: Adhere to local regulations for plastic disposal. Do not incinerate.
- Child Safety: Keep packaging and bags out of reach of children to prevent suffocation or choking hazards.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250 x 350 mm
- Thickness: 90 µm
- Material: High-quality plastic designed for vacuum sealing
- Color: Transparent
- Pack Size: Available in multiple units

4. Setup and Installation

1. Prepare the Vacuum Sealer: Ensure the vacuum sealer you are using is compatible with vacuum bags of this size.
2. Insert Bag into Sealer: Open the sealer lid. Place the open end of the vacuum bag inside the sealing channel of the machine.
3. Fill the Bag: Add food items to the bag without overfilling. Leave sufficient space at the top (approx. 5-10 cm) for sealing.
4. Close the Sealer Lid: Ensure the lid is properly locked before beginning the sealing process.
5. Select Vacuum Mode: Choose the appropriate vacuum setting on your sealer.
6. Start the Sealing Process: Press the start button to initiate the vacuum and sealing process. Wait until the cycle completes and the machine indicates it is safe to open the lid.
7. Remove the Sealed Bag: Carefully remove the sealed bag from the sealer.

5. Operation

- Always ensure that the vacuum bags are free from tears or defects before use.
- Utilize the vacuum bags as intended for best results; avoid using for items with sharp edges that could puncture the bag.

6. Cleaning and Maintenance

- Vacuum bags are not reusable for storing food due to the risk of contamination.
- For surface cleaning of the sealing machine, wipe down with a damp cloth and mild detergent. Ensure the machine is unplugged during cleaning.

7. Troubleshooting

- Issue: Bag does not seal properly
Solution: Ensure bag is not overfilled and the sealing surface is clean. Check for compatibility with the sealer.
- Issue: Air remains in the bag
Solution: Check for any punctures or tears in the bag. Ensure the vacuum sealer is functioning correctly.
- Issue: Bag melts during sealing
Solution: Confirm the temperature settings of the vacuum sealer and ensure compatibility with the bag material.

8. Disposal

Dispose of vacuum bags in accordance with local waste management regulations. These bags are made from materials that can typically be recycled, so check with your local recycling facilities.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the GGM Gastro Vacuum Bag Flat, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your food storage experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Vakuumbbeutel Flach 250x350 mm 90 µm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Vakuumbbeutels Flach 250x350 mm 90 µm. Dieser Beutel eignet sich ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und anderen Gegenständen, um deren Haltbarkeit und Frische zu verlängern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Vakuumbbeutel nur für die im Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Vakuumbbeutel sind nicht für den direkten Kontakt mit offenen Flammen oder extremen Temperaturen geeignet.
- Lagern Sie die Vakuumbbeutel an einem kühlen, trockenen Ort, um die Qualität zu erhalten.
- Kontaktieren Sie sofort einen Fachmann, wenn Sie Anzeichen von Beschädigungen an den Beuteln feststellen.
- Der Beutel ist nicht für den Mikrowellen- oder Backofengebrauch geeignet.
- Vor Verwendung von Nahrungsmitteln in diesen Beuteln sollten Sie sicherstellen, dass diese für die Lagerung in solcher Art von Beuteln geeignet sind.
- Bei unsachgemäßer Anwendung kann das Produkt leiden; dies könnte zu Schäden an Lebensmitteln führen.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Artikelbezeichnung: Vakuumbbeutel Flach
- Größe: 250 x 350 mm
- Dicke: 90 µm
- Material: BPA-freies Polyethylen
- Geeignet für: Lebensmittelverpackungen und die Lagerung von nicht verderblichen Gegenständen.
- Farbe: Transparent
- Temperaturbereich: -40 °C bis +70 °C

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie eine Vakuumiermaschine besitzen, die mit diesen Beuteln kompatibel ist.
- Entfernen Sie einen Vakuumbbeutel aus der Verpackung und legen Sie ihn flach auf eine saubere, trockene Fläche.
- Füllen Sie den Beutel mit den gewünschten Inhalten, jedoch nicht mehr als 2/3 voll, um ein richtiges Vakuum zu erhalten.
- Führen Sie die offene Kante des Beutels in die Vakuumkammer der Maschine ein und schließen Sie die Kammer sicher.
- Befolgen Sie die Betriebsanleitung Ihrer Vakuumiermaschine für den Vakuumierprozess.

5. Betrieb

- Aktivieren Sie die Vakuumiermaschine gemäß den Anweisungen im Handbuch der Maschine.
- Sobald der Vakuumierprozess abgeschlossen ist, überprüfen Sie den Beutel auf eine ordnungsgemäße Versiegelung.
- Lagern Sie die vakuumverpackten Produkte an einem kühlen, trockenen Ort für optimale Haltbarkeit.

6. Reinigung und Wartung

- Vakuumbbeutel sind zur einmaligen Verwendung gedacht und sollten nach Gebrauch ordnungsgemäß entsorgt werden.
- Die Vakuumiermaschine sollte regelmäßig gemäß den Anweisungen des Herstellers gereinigt werden, um die Funktionalität zu gewährleisten.
- Reinigen Sie die äußere Oberfläche der Maschine mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

7. Fehlersuche

- Problem: Vakuumierprozess funktioniert nicht.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Maschine richtig angeschlossen und die Beutelkante korrekt in die Maschine eingeführt ist.
- Problem: Beutel lässt Luft eindringen.
Lösung: Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels und wiederholen Sie gegebenenfalls den Vakuumierprozess.
- Problem: Beutel ist beschädigt.
Lösung: Verwenden Sie keinen beschädigten Beutel und entsorgen Sie ihn sicher.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie leere Vakuumbbeutel sowie die Verpackung im allgemeinen Müll oder im Recycling, je nach den lokalen Vorschriften.
- Diese Beutel sind vollständig recycelbar, sofern die örtlichen Recyclingprogramme dies zulassen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anmerkungen zu unserem Produkt können Sie uns jederzeit kontaktieren:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vacuumzak Plat 250x350 mm 90 µm

1. Algemene Informatie

Deze vacuumzakken zijn ontworpen voor het veilig en effectief conserveren van voedsel en andere producten. Ze bieden een optimale luchtdichte afsluiting, waardoor de versheid en smaak van de inhoud behouden blijven. De zakken zijn geschikt voor gebruik in zowel thuis- als professionele omgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vacuumzakken alleen voor het beoogde doel: het verpakken van voedsel en andere niet-giftige materialen.
- Houd de zakken buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Controleer de zakken op beschadigingen voordat u ze gebruikt. Gebruik geen beschadigde zakken.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, beschermd tegen direct zonlicht.
- Verwarmde of scherpe voorwerpen kunnen de zakken beschadigen. Wees voorzichtig bij het hanteren.
- Volg de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 350 mm
- Dikte: 90 µm
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor: Vacuumverpakking
- Temperatuurbereik: -40°C tot 70°C
- Geschikt voor sous-vide-koken

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat uw vacuum apparaat correct is geïnstalleerd en in goede staat verkeert.
2. Neem een vacuumzak en controleer op eventuele schade.
3. Plaats het te verpakken item in de zak, zorg ervoor dat u voldoende ruimte overlaat voor de vacuümvoet.
4. Plaats de open kant van de zak in de vacuümmachine volgens de gebruiksaanwijzing van het apparaat.
5. Sluit het apparaat en activeer de vacuümcyclus.
6. Zodra het vacuümproces is voltooid, snijdt u de zak af volgens de richtlijnen van uw vacuum apparaat.

5. Bediening

Na het verpakken kunt u de vacuumzakken direct gebruiken of opslaan voor later gebruik. Gebruik de verpakte producten binnen de aanbevolen tijd voor optimale versheid.

6. Onderhoud en reiniging

- Reinig de vacuum machine regelmatig volgens de fabrikant instructies.
- De zakken zijn eenmalig te gebruiken en kunnen niet worden gereinigd of hergebruikt.

7. Probleemoplossing

- Zakken lekken: Controleer op beschadigingen en zorg ervoor dat de zak goed is afgesloten.
- Vacuüm werkt niet: Controleer of de zak goed in de vacuümmachine is geplaatst en of het apparaat goed functioneert.
- Voedsel bederft snel: Zorg ervoor dat de zakken goed zijn afgesloten en volg de richtlijnen voor voedselopslag.

8. Afvoer

De vacuumzakken zijn vervaardigd van polyethyleen en dienen als kunststof afval te worden afgevoerd. Volg de lokale regelgeving voor het recyclen van kunststof.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Plana 250x350 mm 90 µm

1. Información General

Gracias por elegir la Bolsa de Vacío Plana de 250x350 mm de 90 µm de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ayudar en el almacenamiento eficiente de alimentos, prolongando su frescura y sabor.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la bolsa sea adecuada para el uso con alimentos.
- Evite el contacto de la bolsa con fuentes de calor directo.
- No utilice las bolsas para almacenar alimentos que puedan producir gases durante el almacenamiento, como ciertos tipos de frutas y verduras.
- Siempre revise la bolsa antes de su uso. Deséchela si muestra signos de daño.
- Mantenga las bolsas fuera del alcance de los niños.
- Siga todas las instrucciones del fabricante para asegurar un uso seguro.

3. Visión General y Especificaciones

- Descripción: Bolsa de Vacío Plana
- Dimensiones: 250x350 mm
- Grosor: 90 µm
- Material: Polietileno de alta calidad
- Resistencia al desgarro: Alta
- Aptas para el contacto con alimentos: Sí
- Uso: Ideal para el almacenamiento en congeladores y refrigeradores.

4. Configuración e Instalación

- No se requiere instalación especializada.
- Las Bolsas de Vacío se utilizan con una máquina de sellado al vacío.
- Coloque la bolsa en la abertura de la máquina. Asegúrese de que el borde de la bolsa esté limpio y sin alimentos.
- Cierre la tapa de la máquina y seleccione la función de sellado al vacío.
- Presione el botón de inicio y espere a que el proceso termine.

5. Operación

- Llene la bolsa con el alimento deseado, dejando espacio suficiente en la parte superior para el sellado.
- Asegúrese de que no haya residuos de alimentos en la parte superior de la bolsa antes de sellarla.
- Utilice la máquina de vacío para extraer el aire y sellar la bolsa herméticamente.
- Almacene la bolsa sellada en el refrigerador o congelador según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- No lave las bolsas después de su uso; son de un solo uso.
- Guarde las bolsas restantes en un lugar seco y fresco, alejadas de la luz solar directa.
- Revise periódicamente si hay daños o desgaste antes de usar una nueva bolsa.

7. Solución de Problemas

- Si la bolsa no se sella correctamente, verifique que la máquina esté limpia y en buen estado de funcionamiento.
- Asegúrese de que la bolsa esté bien posicionada y que no haya alimentos obstruyendo el sellado.
- Si nota fugas después de sellar, es posible que la bolsa esté dañada. Deséchela y utilice una nueva.

8. Eliminación

- Las bolsas de vacío son desechables.
- Para desecharlas, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre residuos plásticos.
- No las arroje en cuerpos de agua ni en entornos naturales.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Sac sous vide plat 250x350 mm (90 µm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le sac sous vide plat 250x350 mm (90 µm). Ce produit est conçu pour prolonger la durée de conservation des aliments en éliminant l'air du sac et en scellant hermétiquement vos aliments.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser ces sacs pour le stockage d'objets tranchants ou contondants qui pourraient percer le matériau.
- Ne pas exposer à des températures supérieures à 80°C.
- Utiliser exclusivement avec des appareils à vide recommandés.
- Ne pas utiliser pour des aliments qui nécessitent une conservation sous un vide extrême, comme les liquides chauds.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 250 x 350 mm
- Épaisseur : 90 µm
- Matériau : Polyéthylène et nylon
- Destiné à un usage alimentaire.
- Utilisation sous vide pour la conservation des aliments.

4. Installation et Mise en Service

- Assurez-vous que le thermoplongeur et l'appareil de mise sous vide sont propres et en bon état de fonctionnement.
- Placez l'aliment à conserver dans le sac, en laissant suffisamment d'espace pour le scellage (minimum 5 cm).
- Insérez l'extrémité ouverte du sac dans l'appareil sous vide jusqu'à la marque appropriée.
- Fermez le couvercle de l'appareil et suivez les instructions de l'appareil pour lancer le processus de mise sous vide.
- Une fois le processus terminé, retirez le sac et vérifiez que le scellage est hermétique.

5. Fonctionnement

Pour optimiser l'utilisation de votre sac sous vide :

- Évitez de surcharger les sacs pour garantir un bon scellage.
- Ne pas cuire au four ou dans un micro-ondes avec des sacs remplis.
- Utilisez les sacs sous vide uniquement pour les types d'aliments compatibles.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas laver les sacs sous vide.
- Si de la nourriture reste à l'intérieur, utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur.
- Stockez dans un endroit frais et sec, loin de la lumière directe du soleil.

7. Dépannage

- Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez que l'appareil de mise sous vide est propre et que le sac est inséré correctement.
- Si de l'air reste dans le sac après le scellage, essayez une nouvelle mise sous vide en nettoyant le bord du sac.
- Contactez le service client en cas de problème persistant.

8. Élimination

- Les sacs usagés doivent être éliminés conformément aux règlements locaux en matière de gestion des déchets.
- Ne jetez pas les sacs dans les rivières ou les lacs.
- Recyclez si possible, en vous conformant aux indications de tri des déchets dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 Piatti 250x350 mm 90 µm

1. Informazioni Generali

I sacchetti per sottovuoto GGM Gastro sono progettati per preservare la freschezza degli alimenti, prolungandone la durata e mantenendo il sapore originale. Questi sacchetti sono realizzati con materiali di alta qualità e sono compatibili con la maggior parte delle macchine per sottovuoto presenti sul mercato.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: I sacchetti per sottovuoto sono destinati esclusivamente all'imballaggio e alla conservazione degli alimenti.
- Temperatura: Non utilizzare i sacchetti in forno o per cucinare, poiché non sono approvati per l'uso a temperature elevate.
- Ingestione: Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. I sacchetti non sono commestibili e possono rappresentare un rischio di soffocamento.
- Sostanze nocive: Assicurarsi che gli alimenti siano completamente freddi prima di imballarli per evitare la deformazione dell'imballaggio e la contaminazione.
- Controllo della qualità: Ispezionare i sacchetti per eventuali danni prima dell'uso. Non utilizzare sacchetti danneggiati o deformati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250 x 350 mm
- Spessore: 90 µm
- Materiale: 100% polietilene e nylon
- Utilizzo: Ideale per la conservazione di cibi freschi, secchi e sott'aceto.

4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi di avere una macchina per sottovuoto compatibile.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
3. Inserire un'estremità del sacchetto nell'apposita fessura della macchina per sottovuoto.
4. Chiudere il coperchio della macchina e seguire le istruzioni del produttore per avviare il processo di sottovuoto.
5. Assicurarsi che il sacchetto sia dritto all'interno della macchina e che non ci siano pieghe.

5. Operazione

1. Riempire il sacchetto con alimenti, lasciando sufficiente spazio all'estremità aperta.
2. Seguire il procedimento di sottovuoto della macchina utilizzando la modalità automatica o manuale.
3. Una volta completato, rimuovere il sacchetto dalla macchina e controllare l'integrità del sigillo.

6. Pulizia e Manutenzione

- I sacchetti per sottovuoto sono usa e getta e devono essere smaltiti dopo l'uso.
- La macchina per sottovuoto deve essere pulita regolarmente, seguendo le istruzioni del produttore, per garantirne il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il sacchetto non si sigilla: Controllare che il sacchetto non sia troppo pieno e che non ci siano pieghe all'interno della macchina.
- Il sacchetto perde aria: Verificare che il sigillo sia stato effettuato correttamente e che non ci siano fori nel sacchetto.
- Danni al sacchetto: Ispezionare il sacchetto prima dell'uso e gettare eventuali sacchetti danneggiati.

8. Smaltimento

Dopo l'uso, smaltire i sacchetti per sottovuoto secondo le normative locali sul riciclaggio dei materiali plastici. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania