

# 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: 30X40-140

**Vacuum bag - smooth - 300 x 400 mm - 140 µm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Flat Vacuum Bag 300x400 30x40

### 1. General Information

The Flat Vacuum Bag 300x400 (30x40 cm) is designed for storing food items by removing air to prolong freshness and reduce spoilage. Suitable for home and commercial use, these vacuum bags are an essential accessory for efficient food preservation.

### 2. Safety Information

- Intended Use: The vacuum bags are designed exclusively for vacuum sealing food items. Do not use for non-food items or in applications outside of food preservation.
- Temperature Resistance: Ensure the bags are used within the temperature limits specified. Not intended for microwave cooking or direct heat exposure.
- Food Safety: Only use bags that are labeled as food-safe. Check for any damages or leaks before use to avoid contamination.
- Child Safety: Keep bags and any packing materials away from children to prevent choking hazards.
- Installation Safety: Ensure the vacuum sealer is vacuuming effectively prior to usage; any malfunction may cause bag failure.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 400 mm (30 x 40 cm)
- Material: Polyethylene (PE) and Nylon barrier
- Thickness: 100 microns
- Heat Sealable: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (top rack only)
- BPA Free: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Prepare Your Vacuum Sealer: Ensure it is clean and plugged into a power source.
2. Choosing a Vacuum Bag: Select the Flat Vacuum Bag measuring 300x400 mm.
3. Filling the Bag: Place food items inside the bag without overfilling. Leave at least 5 cm of space at the top for sealing.
4. Sealing the Bag:
  - Place the open end of the bag into the vacuum sealer.
  - Follow your vacuum sealer's instructions for initiating the vacuum process.
  - Ensure the bag is properly positioned and no obstructions are present.
5. Activating the Sealer: Press the "Seal" or equivalent button on your vacuum sealer to remove air and seal the bag.
6. Check the Seal: After the process, ensure the seal is secure. If not, repeat sealing instructions.

### 5. Operation

Once the vacuum bag is prepared and sealed, it can be stored in a refrigerator or freezer. To retrieve the contents, simply cut or tear the bag open, ensuring to handle the contents safely.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Vacuum bags are intended for single-use, but can be cleaned and reused for dry food items if intact.
- To clean, wash the bags in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Allow them to air dry completely to prevent mold growth.

### 7. Troubleshooting

- Seal Failure: Check if the bag is too full or if the sealer lacks proper maintenance.
- Air Leakage: Ensure the bag is correctly sealed and not damaged. Look for holes or tears.
- Machine Malfunction: Refer to the vacuum sealer manufacturer for troubleshooting instructions.

### 8. Disposal

Dispose of used vacuum bags in accordance with local regulations. If bags are free of food residues, consider recycling if facilities are available. Do not incinerate.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Vakuumbbeutel

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Flat Vakuumbbeutel 300x400 mm (30x40 cm) von GGM Gastro. Diese Vakuumbbeutel sind ideal für die professionelle Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Zweckgemäße Verwendung: Die Vakuumbbeutel sind ausschließlich zur Lagerung von Lebensmitteln gedacht.
- Lagerung: Bewahren Sie die Vakuumbbeutel an einem kühlen, trockenen Ort auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen.
- Verpackung: Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nicht, wenn die Verpackung beschädigt ist.
- Erhitzung: Die Beutel sind nicht für die Mikrowelle oder den Einsatz im Ofen geeignet.
- Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie die Beutel regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktgröße: 300 x 400 mm
- Material: PVC (Polyvinylchlorid)
- Stärke: 90 µm
- Geeignet für Vakuumierung: Ja
- Farbe: Transparent

### 4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie die Flat Vakuumbbeutel aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Vakuumiermaschine ordnungsgemäß verbunden und betriebsbereit ist.
3. Legen Sie den gewünschten Inhalt in die Mitte des Vakuumbbeutels.
4. Falten Sie die Öffnung des Beutels glatt und platzieren Sie diese in die Vakuumkammer Ihrer Vakuumiermaschine.
5. Starten Sie den Vakuumierprozess gemäß den Anweisungen Ihrer Vakuumiermaschine.

### 5. Bedienung

- Vor dem Füllen der Beutel, reinigen Sie die Hände und überprüfen Sie, ob die Lebensmittel frisch sind.
- Damit die Lebensmittel optimal konserviert werden, vermeiden Sie es, luftige oder feuchte Lebensmittel direkt in die Vakuumbbeutel zu legen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Die Vakuumbbeutel sind für den einmaligen Gebrauch bestimmt und sollten nach der Verwendung entsorgt werden.
- Reinigen Sie Ihre Vakuumiermaschine regelmäßig gemäß den Herstelleranweisungen.

### 7. Fehlersuche

- Beutel lassen Luft: Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt in der Vakuumiermaschine positioniert ist.
- Risse im Beutel: Verwenden Sie keine beschädigten Beutel. Ersetzen Sie diese sofort.
- Vakuumiermaschine funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob Strom und alle Verbindungen in Ordnung sind.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Vakuumbbeutel entsprechend den örtlichen Richtlinien für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Abfälle in den vorgesehenen Müllbehältern entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Flat Vacuum Bag 300x400 30x40

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Flat Vacuum Bag is ontworpen voor het veilig en efficiënt verpakken van voedsel en andere producten. Deze zakken zijn ideaal voor gebruik in combinatie met vacuümmachines en helpen bij het verlengen van de houdbaarheid van de inhoud door lucht te verwijderen en vochtig of droog voedsel te beschermen tegen bederf.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de zakken uitsluitend voor de juiste toepassingen zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de zakken niet worden blootgesteld aan scherpe voorwerpen gedurende het gebruik.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van directe zonlicht om vervorming of schade te voorkomen.
- Controleer de zakken regelmatig op tekenen van beschadiging of veroudering voor gebruik.
- Gebruik geen beschadigde zakken om voedsel te verpakken.
- Bij het vacuüm verpakken, zorg ervoor dat de vloeistoffen binnen de limieten blijven om lekken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen: 300 mm x 400 mm
- Dikte: 30 µm
- Type: Flat Vacuum Bag
- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Geschikt voor: Diepvries, Sous-vide koken en voedselverpakking

## 4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat uw vacuümmachine goed is geïnstalleerd en correct werkt.
- Plaats een open Flat Vacuum Bag in de vacuümmachine zodat de bovenrand goed in de machine wordt ingevoerd.
- Vul de zak met het gewenste product, zorg ervoor dat de zak niet overvol is en dat er voldoende ruimte is aan de bovenkant voor een goede afsluiting.
- Sluit de machine en volg de instructies van de fabrikant voor het vacuümverpakken.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de vacuümzakken alleen met geschikte vacuümmachines.
- Als de zakken eenmaal zijn verzegeld, controleer dan of de verzegeling goed is om te verzekeren van een luchtdichte afsluiting.
- Voor het sous-vide koken, zorg ervoor dat de zakken geschikt zijn voor de vereiste temperaturen en kookmethoden.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- De vacuümzakken zijn wegwerp en kunnen niet gewassen of hergebruikt worden. Gebruik een nieuwe zak voor elke verpakking.
- Reinigen van de vacuümmachine volgens de richtlijnen van de fabrikant als deze in contact is gekomen met voedselresten.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Verlies van vacuüm.  
Oplossing: Controleer de zak op eventuele beschadigingen en zorg ervoor dat de machine goed sluit.
- Probleem: Vloeistof lekt uit de zak.  
Oplossing: Zorg ervoor dat er geen vloeistof boven de verzegelingslijn komt en gebruik eventueel een absorptiemateriaal.

## 8. Afvoer

- Gooi gebruikt materiaal en beschadigde zakken weg volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. De zakken zijn gemaakt van recyclebaar materiaal, maar controleer altijd de specifieke recyclingregels in uw regio.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Planas 300x400 (30x40)

## 1. Información General

La bolsa de vacío planas 300x400 es ideal para la conservación de alimentos, prolongando su frescura y calidad. Diseñada para su uso con envasadoras al vacío, este producto es resistente y adecuado para almacenar diversos alimentos, desde carnes hasta vegetales.

## 2. Información de Seguridad

- No utilizar la bolsa para envasar líquidos a alta temperatura.
- Evitar el contacto con bordes afilados que puedan causar perforaciones.
- No sobrepasar la capacidad recomendada para evitar daños en la bolsa.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor.
- No usar para envasar alimentos en horno microondas a menos que se indique específicamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 300x400 mm
- Material: Polietileno y nylon
- Grosor: 90 micrones
- Resistente a congelación y alta temperatura (hasta 70°C)
- Apta para envasadoras al vacío
- Reciclable

## 4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la envasadora al vacío esté desconectada y limpia antes de comenzar.
- Coloque la bolsa plana en la máquina, asegurándose de que el borde de la bolsa esté bien alineado con el área de sellado.
- Introduzca los alimentos en la bolsa, dejando al menos 10 cm de espacio desde la parte superior.
- Cierre la tapa de la envasadora y encienda el dispositivo.
- Seleccione el modo de vacío adecuado, si es necesario.
- Presione el botón de inicio y permita que el proceso de sellado se complete.
- Una vez finalizado, retire la bolsa con cuidado.

## 5. Operación

Para operar correctamente, siga estos pasos:

- Asegúrese de que la bolsa esté bien sellada antes de almacenar.
- Etiquete cada bolsa con el contenido y la fecha de envasado para un fácil seguimiento.
- Para abrir, corte la bolsa en la parte superior con tijeras limpias.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie de la envasadora después de cada uso.
- Almacene las bolsas en un lugar seco y protegido de la luz solar directa.
- Si la bolsa se ensucia, limpie con un paño húmedo y deje secar completamente antes de utilizar.

## 7. Solución de Problemas

- Si la bolsa no sella correctamente, verifique que no tenga arrugas o residuos en los bordes.
- En caso de que se filtren alimentos, asegúrese de que la bolsa no esté dañada y vuelva a sellar.
- Si tiene problemas con la envasadora, consulte su manual correspondiente.

## 8. Eliminación

- Las bolsas pueden ser recicladas donde se acepte plástico.
- No incinerar ni tirar en aguas residuales.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de residuos.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit - Sac de vide plat 300x400

### 1. Informations générales

Le sac de vide plat 300x400 est conçu pour la conservation des aliments. Il est parfait pour le stockage sous vide, permettant de prolonger la durée de vie des aliments et de maintenir leur fraîcheur.

### 2. Informations de sécurité

- Ne pas surchauffer le sac pendant l'utilisation.
- Évitez tout contact avec des objets tranchants qui pourraient percer le sac.
- Ne pas utiliser le sac pour des aliments ouverts ou non emballés.
- Vérifiez que le sac est bien scellé avant de le stocker.
- Ne pas exposer à des températures supérieures à 70°C.
- Ne jamais mettre au micro-ondes ou au four sans être sûr qu'il est adapté à ces conditions.

### 3. Présentation du produit et spécifications

#### Données techniques

- Dimension: 300x400 mm
- Épaisseur: 90 microns
- Matériau: polyéthylène (PE) et nylon
- Résistance à l'oxygène: élevé
- Conformité aux normes de sécurité alimentaire

### 4. Configuration et installation

1. Déballez le sac de vide plat et assurez-vous qu'il n'est pas endommagé.
2. Préparez les aliments que vous souhaitez conserver, en les découpant en portions adaptées.
3. Placez les aliments dans le sac en veillant à laisser un espace d'au moins 5 cm en haut.
4. Utilisez une machine à vide pour aspirer l'air du sac et sceller hermétiquement.
5. Assurez-vous que le sac est bien scellé avant de le ranger.

### 5. Fonctionnement

Utilisez le sac de vide plat avec une machine de mise sous vide compatible. Suivez les instructions de votre appareil pour une utilisation optimale, en veillant à respecter les temps de scellage appropriés.

### 6. Nettoyage et entretien

Les sacs de vide ne sont pas réutilisables pour des raisons de sécurité alimentaire. Évitez de nettoyer ou de désinfecter le sac après utilisation. Jetez-le après son utilisation pour garantir une sécurité maximale.

### 7. Résolution des problèmes

- Le sac se déchire pendant le vide: Vérifiez que les aliments ne sont pas trop proches des bords.
- Le sac ne se scelle pas correctement: Assurez-vous que la machine à vide fonctionne correctement et que les bords du sac sont propres et secs.

### 8. Élimination

Éliminez les sacs de vide en les plaçant dans un conteneur de déchets approprié. Ne jetez pas dans l'environnement. Consultez les réglementations locales en matière de recyclage pour le polyéthylène et le nylon.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 Piani per Sottovuoto 300x400mm

## 1. Informazioni Generali

I sacchetti piani per sottovuoto GGM Gastro sono progettati per garantire la massima freschezza e durata dei cibi. Realizzati con materiali di alta qualità, questi sacchetti sono adatti per l'uso in casa e in ambienti commerciali.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per alimenti.
- Assicurarsi che i sacchetti siano integri e privi di tagli prima dell'uso.
- Non utilizzare con alimenti che contengono liquidi caldi per evitare perdite.
- Non esporre a fonti di calore eccessive o alla luce diretta del sole.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Seguire le istruzioni di rimozione dell'aria per un corretto funzionamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300x400mm
- Spessore: 70 micrometri
- Materiale: Poliammide e polietilene
- Resistente a congelamento e riscaldamento
- Compatibile con tutti i dispositivi di sottovuoto

## 4. Installazione e Setup

- Assicurarsi di avere una macchina per sottovuoto compatibile.
- Posizionare il sacchetto nella macchina, assicurandosi che l'apertura sia ben allineata con il bordo di sigillatura.
- Chiudere il coperchio della macchina.
- Premere il pulsante per attivare la funzione di sottovuoto.
- Una volta completato il processo, rimuovere il sacchetto con attenzione.

## 5. Operazione

- Riporre gli alimenti nel sacchetto, evitando di riempirlo eccessivamente.
- Sigillare correttamente il sacchetto seguendo le indicazioni della macchina.
- Etichettare gli alimenti con la data di confezionamento per tenere traccia della freschezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i sacchetti piani con un panno umido.
- Non utilizzare sostanze abrasive o detergenti aggressivi.
- Ispezionare regolarmente la macchina per sottovuoto e sostituire eventuali parti danneggiate.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto perde aria, controllare se è stato sigillato correttamente.
- In caso di malfunzionamenti della macchina, consultare il manuale della macchina per sottovuoto o contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

- I sacchetti possono essere smaltiti nei rifiuti plastici, in conformità con le normative locali sul riciclaggio.
- Non gettare i sacchetti nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, è possibile contattarci ai seguenti recapiti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania