

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: CG30X40-105

Vacuum bags - ribbed - 300 x 400 mm - 105 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Textured Culinary Vacuum Bag 300x400

1. General Information

The Textured Culinary Vacuum Bag 300x400 is designed to enhance food preservation by creating a vacuum seal that protects food from air, moisture, and contaminants. Ideal for sous-vide cooking, storage, and preparation, these bags are compatible with most vacuum sealing machines.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always ensure that the vacuum sealing machine is used according to the manufacturer's instructions.
- **Heat Resistance:** The vacuum bags are designed to withstand temperatures up to 90°C. Do not expose them to higher temperatures.
- **Food Compatibility:** These bags are suitable for storing food; however, avoid storing foods that are overly greasy or high in moisture content, as they may compromise the seal.
- **Avoid Sharp Objects:** Handle the bags carefully, as sharp objects can puncture the material, rendering them ineffective.
- **Do Not Reuse:** These bags are intended for one-time use. Do not reuse them to ensure food safety.
- **Keep Out of Reach of Children:** The product should be stored in a safe place, away from children.

3. Product Specifications

- **Product dimensions:** 300mm x 400mm
- **Material:** Polyethylene
- **Texture:** Textured surface for optimal sealing and vacuum extraction
- **Temperature resistance:** Up to 90°C
- **Compatibility:** Suitable for use with all standard vacuum sealers

4. Setup and Installation

1. **Preparation:** Ensure that your vacuum sealer is clean and free from debris.
2. **Cutting the Bag:** Depending on your food items, cut the vacuum bag to the desired size, ensuring there's enough excess to properly seal.
3. **Loading the Bag:** Place the food items into the vacuum bag without overfilling. Leave a minimum of 5-7 cm (2-3 inches) of space at the top for sealing.
4. **Sealing:** Follow your vacuum sealer's specific instructions for sealing the bag. Ensure that the top of the bag is clean and free from food residues for a proper seal.

5. Operation

1. Place the loaded vacuum bag inside the vacuum sealer.
2. Initiate the sealing operation as per the machine's instructions.
3. Once the sealing process is complete, check the vacuum seal by pressing the bag; it should remain firm and not inflate.

6. Cleaning and Maintenance

- For external cleaning, wipe the surface of the vacuum sealer with a damp cloth.
- Avoid submerging the vacuum sealer in water.
- Regularly check seals and hoses for wear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- **Poor Seal:** Ensure that the bag and sealing area are clean. If the sealing strip appears damaged, replace it.
- **Vacuum Not Working:** Check that the vacuum sealer is properly plugged in and functional. Inspect for blockages in the hose.
- **Leaking Bags:** Make sure the bags are not punctured. Inspect the food items to ensure they are placed correctly without sharp edges.

8. Disposal

Dispose of used vacuum bags in accordance with local waste management regulations. These bags are not biodegradable. For environmentally friendly disposal, consider recycling options if available.

9. Contact

For assistance, please reach out to us at:
Email: info@gmgastro.com
Phone: 0800 7000 220
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Texturierte Kulinarische Vakuumbbeutel 300x400 CG30x40

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere texturierten kulinarischen Vakuumbbeutel entschieden haben. Diese Beutel sind ideal zum Vakuumieren von Lebensmitteln, um Frische, Geschmack und Nährstoffe zu bewahren. Sie sind für den Einsatz in Vakuumiergeräten konzipiert und bieten eine zuverlässige Lösung für Ihre Lebensmittelaufbewahrung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Hitzeempfindlichkeit: Nicht bei Temperaturen über 70°C verwenden.
- Lebensmittelsicherheit: Nur lebensmittelechte Produkte verwenden.
- Lagerung: An einem kühlen, trockenen Ort lagern.
- Achten Sie auf:
 - Keine scharfen Gegenstände verwenden, die die Beutel beschädigen könnten.
 - Verwenden Sie keine übermäßige Gewalt beim Vakuumieren.
 - Die Beutel sind nicht für die Mikrowelle oder den Backofen geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Größe: 300 x 400 mm
- Material: Hochwertige, BPA-freie Materialien
- Dicke: 90 µm
- Packungsinhalt: 100 Beutel
- Anwendung: Geeignet für Vakuumiergeräte

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Vakuumiermaschine vor der Verwendung auf Sauberkeit und Funktionalität.
2. Wählen Sie einen bequemen Arbeitsplatz ohne scharfe Gegenstände.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel vor, indem Sie sie in die Beutel legen und den oberen Rand sauber halten, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.
4. Legen Sie die geöffnete Tasche in die Vakuumkammer der Maschine und schließen Sie den Deckel.
5. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers Ihrer Vakuumiermaschine, um den Vakuumier- und Versiegelungsprozess zu starten.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Tasche richtig eingelegt und der Deckel fest geschlossen ist.
- Wählen Sie die Vakuumstärke und die Versiegelungszeit gemäß den Empfehlungen Ihres Geräts.
- Drücken Sie die Starttaste, um den Vakuumvorgang zu starten.
- Nach Abschluss des Vorgangs entfernen Sie die Tasche vorsichtig und überprüfen Sie, ob die Versiegelung sicher ist.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Vakuumiermaschine mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste in der Vakuumkammer verbleiben.
- Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Versiegelung ist nicht dicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Rand der Tasche sauber ist. Wenden Sie mehr Druck oder Zeit an.
- Problem: Geräusch beim Vakuumieren.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Maschine richtig funktioniert und sich keine Lebensmittelreste im Gerät befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie gebrauchte Vakuumbbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Die Beutel sind nicht biologisch abbaubar und sollten im entsprechenden Recyclingbehälter entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen können Sie uns jederzeit kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Textured Culinary Vacuum Bag 300x400

1. Algemene Informatie

De Textured Culinary Vacuum Bag 300x400 is ontworpen om voedsel veilig en efficiënt te bewaren. Deze vacuümzakken zijn ideaal voor sous-vide koken en het verlengen van de houdbaarheid van voedselproducten. Ze zijn bestand tegen hoge temperaturen en zorgen ervoor dat uw gerechten vers blijven en hun smaak behouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de zakken enkel voor het beoogde doel van voedselverpakking en -bewaring.
- Controleer de zakken op eventuele beschadigingen voordat u ze gebruikt.
- Zorg ervoor dat de zakken niet in contact komen met scherpe voorwerpen of hoge temperaturen buiten de aanbevolen temperatuurbereik.
- Vermijd het vacuümverpakken van vloeibare producten zonder een geschikte methode om te voorkomen dat de vloeistof ontsnapt.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van directe zonlicht en warmtebronnen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 mm x 400 mm
- Materiaal: Hoogwaardig bpa-vrij kunststof
- Maximaal werktemperatuur: 70°C
- Geschikt voor sous-vide koken
- Capaciteit: Geschikt voor producten tot 2 kg
- Dikte: 90 micron

4. Installatie en Inrichting

1. Zorg ervoor dat uw vacuümmachine schoon en correct is ingesteld.
2. Snijd de vacuümzakken op de gewenste lengte, indien nodig.
3. Plaats het voedsel in het midden van de zak, zorg ervoor dat het niet te vol is.
4. Sluit de openkant van de zak in de vacuümmachine volgens de instructies van de fabrikant voor het vacuümverpakken.
5. Voltooi het proces door de zak af te sluiten in de machine en de pomp te laten draaien tot het vacuüm is bereikt.

5. Bediening

Na de installatie kunt u de vacuümzakken gebruiken om voedsel te koken of te bewaren. Voor sous-vide koken, verwarm water tot de gewenste temperatuur en plaats de vacuümzak in het waterbad. Zorg ervoor dat de zak volledig ondergedompeld is.

6. Schoonmaken en Onderhoud

Na gebruik kunt u de vacuümzakken kort afspoelen met warm water en ze aan de lucht laten drogen. Voor herbruikbare zakken, volg de specifieke reinigingsinstructies van de fabrikant. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De zak lekt.
Oplossing: Controleer de zak op beschadigingen of scherpe randen. Gebruik een nieuwe zak indien nodig.
- Probleem: Vacuüm wordt niet goed gemaakt.
Oplossing: Controleer of de machine goed werkt en dat de zak correct is geplaatst.

8. Afvoer

Verwijder de zakken op een duurzame manier. Ze kunnen gerecycled worden als ze geschikt zijn volgens lokale richtlijnen. Raadpleeg altijd uw gemeentespecifieke afvalverwerkingsinstructies voor plastic zakken.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Bolsa de Vacío Texturizada 300x400 CG30X40

1. Información General

La bolsa de vacío texturizada 300x400 CG30X40 está diseñada para ofrecer la mejor conservación de alimentos mediante la eliminación de aire y la creación de un sellado hermético. Ideal para el uso en entornos gastronómicos profesionales y domésticos, esta bolsa es compatible con la mayoría de las envasadoras al vacío.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la bolsa esté limpia y seca antes de su uso.
- No sobrellene la bolsa. Deje espacio suficiente para asegurar un sellado adecuado.
- No use la bolsa en condiciones de presión extrema o en líquidos hirviendo.
- Mantenga las bolsas alejadas de fuentes de calor o llamas abiertas.
- No utilice la bolsa para almacenar alimentos no aptos para el envasado al vacío.
- Revise la bolsa antes de cada uso; no utilice bolsas dañadas o con agujeros.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 300 x 400 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de las envasadoras al vacío
- Textura: Diseño de superficie texturizada para un mejor sellado
- Usos: Ideal para carnes, verduras, mariscos y otros alimentos.

4. Instalación y Configuración

- Prepare la envasadora al vacío según las instrucciones del fabricante.
- Coloque la bolsa de vacío en la máquina, asegurándose de que el borde de reapertura esté correctamente posicionado en la bandeja de sellado.
- Ajuste la máquina de acuerdo con las instrucciones del fabricante para el tipo de producto que va a envasar.
- Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de envasado al vacío y sellado.

5. Operación

- Retire la bolsa de la envasadora después de que el proceso de sellado haya finalizado.
- Verifique que el sellado esté completo y que no haya fuga de aire.
- Almacene la bolsa sellada en un lugar fresco y seco.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la envasadora regularmente según las recomendaciones del fabricante.
- Las bolsas no son reutilizables. Deseche la bolsa después de un solo uso.
- No use detergentes abrasivos para la limpieza de la máquina.

7. Solución de Problemas

- Si la bolsa no se sella correctamente: asegúrese de que la bolsa esté bien colocada y que no esté sobrellena.
- Si se detectan fugas de aire: verifique si hay agujeros visibles en la bolsa y que se haya realizado un buen sellado.
- Si la envasadora no funciona: consulte el manual de la máquina o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Deseche las bolsas usadas en el contenedor de residuos apropiado. No se recomiendan para reciclaje.
- Siga las normativas locales para la eliminación de plásticos.

9. Contacto

GGM Gastro

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Sac de Sous-Vide Texturé 300x400 CG30X40

1. Informations Générales

Le sac de sous-vide texturé 300x400 CG30X40 est conçu pour la conservation des aliments sous-vide. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il garantit une bonne étanchéité et protège les aliments de l'humidité, de la chaleur et des odeurs.

2. Informations de Sécurité

- Usage Approprié : Utilisez uniquement pour la conservation des aliments. Ne pas utiliser avec des aliments non destinés à la consommation.
- Chauffage et Congélation : Le sac supporte des températures de cuisson allant jusqu'à 90°C. Ne pas dépasser ces limites.
- Chauffage au Micro-Ondes : Assurez-vous que le sac ne touche pas les parois du micro-ondes pour éviter un incendie.
- Manipulation : Évitez les bords tranchants ou les objets pointus lors du stockage.
- Surveillance : Ne laissez pas des aliments sous-vide dans des conditions de chaleur excessive ou de basse température prolongée.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents d'étouffement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 300 x 400 mm
- Matériau : Polyéthylène de qualité alimentaire
- Résistance à la Température : -40°C à +90°C
- Épaisseur : 120 microns
- Compatible avec : Machines de sous-vide
- Quantité : Vendu en paquets de 50 unités

4. Installation et Mise en Place

1. Préparation : Assurez-vous que la machine de sous-vide est propre et prête à l'emploi.
2. Chargement du Sac : Remplissez le sac en laissant suffisamment d'espace en haut pour faciliter le processus de sous-vide.
3. Scellage : Insérez l'ouverture du sac dans la machine de sous-vide et suivez les instructions de votre appareil pour sceller.
4. Vérification : Assurez-vous que le sac est correctement scellé avant de le transférer au réfrigérateur ou au congélateur.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le sac de sous-vide, il suffit de le remplir d'aliments, de le sceller à l'aide d'une machine de sous-vide et de le stocker ou le cuire. Refermez toujours soigneusement le sac après chaque utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Les sacs ne sont pas réutilisables. Jetez le sac après utilisation.
- Stockage : Conservez les sacs à une température ambiante dans un endroit sec et sombre pour éviter toute décoloration ou détérioration des matériaux.

7. Dépannage

- Problème de Scellement : Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez la propreté de l'ouverture du sac et assurez-vous qu'elle est bien insérée dans la machine.
- Fuites : En cas de fuite, vérifiez le sac pour détecter des perforations ou des déchirures.

8. Élimination

Les sacs de sous-vide doivent être éliminés conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques. Ne jetez pas les sacs dans des cours d'eau ou des espaces naturels.

9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Sacchetti Sottovuoto Testurizzati 300x400 CG30X40

1. Informazioni Generali

I sacchetti sottovuoto testurizzati CG30X40 sono progettati per conservare alimenti freschi, prolungare la loro durata e mantenere la qualità. Questi sacchetti sono adatti per l'uso domestico e professionale, offrendo una soluzione efficace per la conservazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, controllare sempre che il sacchetto non presenti fori o strappi.
- Non utilizzare i sacchetti per cibi non idonei al sottovuoto.
- Non riempire eccessivamente i sacchetti per evitare di compromettere la chiusura.
- Non esporre i sacchetti a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Mantenere i sacchetti fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare esclusivamente con macchine per sottovuoto compatibili.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per evitare lesioni o danni a cose.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 mm x 400 mm
- Materiale: Polietilene e nylon testurizzati
- Spessore: 90 micron
- Resistente al freezer e al calore (fino a 70°C)
- Idoneo per cottura sous vide
- Compatibile con tutte le macchine per sottovuoto standard

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il sacchetto dalla confezione.
2. Assicurarsi che la macchina per sottovuoto sia pulita e pronta all'uso.
3. Posizionare il sacchetto nella macchina per sottovuoto assicurandosi che il bordo superiore rimanga pulito e asciutto.
4. Chiudere la macchina seguendo le istruzioni specifiche del produttore.
5. Selezionare il ciclo di vuoto e attendere il completamento del processo.

5. Funzionamento

- Inserire gli alimenti desiderati nel sacchetto.
- Non superare la capacità massima del sacchetto.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente nella parte superiore per creare una tenuta.
- Procedere con la chiusura e il sottovuoto come indicato nel paragrafo di Installazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire la macchina per sottovuoto secondo le istruzioni del produttore.
- I sacchetti non sono riutilizzabili se contenenti liquidi, carne cruda o cibi contaminati.
- Conservare i sacchetti in un luogo fresco e asciutto lontano dalla luce diretta del sole.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il sacchetto non si sigilla.
Soluzione: Verificare che il bordo del sacchetto sia pulito e asciutto.
- Problema: La macchina per sottovuoto non funziona.
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e riavviare la macchina.
- Problema: Il sacchetto si sgonfia dopo la sigillatura.
Soluzione: Controllare se ci sono fori nel sacchetto o se è stato riempito eccessivamente.

8. Smaltimento

Non gettare sacchetti sottovuoto nel normale pattume. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali plastici. Riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania