

ggmgastro

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

SKU: G20X30X90

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Vacuum Bag Corrugated 200 x 300 mm 90 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Vacuum Bag Corrugated 200 x 300 mm 90 mm. This product is designed to provide efficient vacuum sealing for a variety of food items, ensuring freshness and reducing spoilage. Ideal for both home and professional use, these vacuum bags are compatible with most vacuum sealing machines.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the vacuum sealing machine is used in accordance with the manufacturer's instructions. Do not operate the machine with wet hands or near water to avoid electrical shock.
- **Heat Safety:** Do not expose the vacuum bags to direct heat sources, such as open flames or heated surfaces.
- **Food Safety:** Use the bags only for food storage that is safe for vacuum sealing. Ensure that food is properly cooled before vacuum sealing.
- **Chemical Safety:** Avoid sealing items that contain liquids that can expand or have high-water content as they could damage the vacuum sealer or cause spills.
- **Child Safety:** Keep bags and sealing equipment out of reach of children to prevent choking hazards.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** 200 x 300 mm
- **Thickness:** 90 mm
- **Material:** High-quality, food-safe plastic
- **Compatibility:** Suitable for most vacuum sealers
- **Usage:** Designed for storing solid and liquid food items
- **Temperature Resistance:** Can withstand temperatures from -40 °C to +90 °C.

4. Setup and Installation

1. Ensure that you have a compatible vacuum sealing machine for optimal use.
2. Prepare the vacuum bags by ensuring they are clean and free of any holes or defects.
3. Place the food item within the bag, ensuring not to overfill it to allow effective sealing.
4. Align the open end of the bag evenly with the vacuum sealer's opening.
5. Follow the manufacturer's instructions for your vacuum sealing machine to seal the bag appropriately. Check that the seal is secure before storing.

5. Operation

- Place the food item in the bag, leaving enough space at the top for the vacuum sealing process.
- Insert the open end of the bag into the vacuum sealing machine.
- Activate the vacuum sealing process as per your device's instructions.
- Once sealed, carefully remove the bag from the machine.

6. Cleaning and Maintenance

- These vacuum bags are not reusable. Dispose of them after each use.
- Clean the external surfaces of the vacuum sealing machine with a damp cloth; do not immerse in water.
- Check for any food residues after each use and clean accordingly to maintain hygiene.

7. Troubleshooting

- **Seal Failure:** If the bag does not seal properly, ensure that the sealing edge is clean and free from moisture.
- **Air Leakage:** Check for punctures in the bag and ensure it is not overfilled.
- **Compatibility Issues:** Ensure that you are using a vacuum sealing machine compatible with this bag size.

8. Disposal

Dispose of used vacuum bags in accordance with local waste disposal regulations. Do not compost, as they are made of synthetic materials.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Vakuumbbeutel gewelltes 200 x 300 mm 90 mm G20x30x90

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Vakuumbbeutel gewelltes 200 x 300 mm 90 mm G20x30x90. Diese hochwertigen Vakuumbbeutel sind ideal zur Lebensmittelkonservierung und zum Schutz Ihrer Waren. Sie sind langlebig, vielseitig und sorgen dafür, dass Ihre Produkte frisch und geschmackvoll bleiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Vakuumbbeutel sind ausschließlich für den einmaligen Gebrauch bestimmt.
- Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkten Sonnenlicht und Hitzequellen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen oder Stichen, die den Beutel beschädigen könnten.
- Benutzen Sie die Beutel nicht für Lebensmittel, die bei hohen Temperaturen zubereitet oder erhitzt werden.
- Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden an den Lebensmitteln führen.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produkt: Vakuumbbeutel gewelltes
- Abmessungen: 200 x 300 mm mit einer Wellenhöhe von 90 mm
- Material: Hochwertiges, langlebiges Polyethylen
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 70°C
- Verpackungseinheit: 100 Stück pro Packung

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie einen Vakuumbbeutel aus der Verpackung.
2. Öffnen Sie den Beutel vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden.
3. Füllen Sie den Beutel mit den gewünschten Lebensmitteln oder Gegenständen, dabei darauf achten, dass der Beutel nicht überfüllt wird.
4. Achten Sie darauf, dass die Ränder des Beutels frei von Füllmaterial sind, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.
5. Verwenden Sie einen Vakuuiergerät, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen und ihn sicher zu verschließen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Vakuuiergerät ordnungsgemäß eingerichtet und bereit für den Einsatz ist.
- Legen Sie den gefüllten Vakuumbbeutel in das Gerät, wobei die Öffnung des Beutels korrekt positioniert ist.
- Aktivieren Sie das Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Warten Sie, bis der Vakuuierprozess abgeschlossen ist, und überprüfen Sie die Versiegelung.

6. Reinigung und Wartung

- Die Vakuumbbeutel sind nicht wiederverwendbar. Nach dem Gebrauch sollten sie entsorgt werden.
- Reinigen Sie Ihr Vakuuiergerät regelmäßig gemäß den Anweisungen des Herstellers, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Vakuuierprozess nicht erfolgreich ist, überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt im Gerät positioniert ist.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste an den Rändern des Beutels haften.
- Bei Problemen mit dem Vakuuiergerät folgen Sie den Anweisungen im Handbuch des Herstellers.

8. Entsorgung

- Die Vakuumbbeutel sollten in den regulären Haushaltsmüll entsorgt werden. Achten Sie darauf, die lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung einzuhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vacuümzak Corrugated 200 x 300 mm 90 mm G20x30x90

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Vacuümzak Corrugated 200 x 300 mm 90 mm G20x30x90. Deze zakken zijn ontworpen voor het optimaal conserveren van voedsel door lucht, vocht en bacteriën te verwijderen. Geschikt voor gebruik in vacuümmachines en ideaal voor zowel thuisgebruik als commerciële toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vacuümzakken alleen voor voedsel en eetbare producten.
- Zorg ervoor dat de zakken niet worden blootgesteld aan scherpe voorwerpen of hoge temperaturen.
- Vermijd contact met vetten en oliën om de integriteit van het materiaal te waarborgen.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van directe zonlicht.
- Controleer de zakken voor gebruik op scheuren of beschadigingen. Gebruik geen beschadigde zakken.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 200 x 300 mm
- Hoogte: 90 mm
- Materiaal: Corrugé polyester
- Geschikt voor vacuümverpakking
- Capaciteit: Tot 1 kg voedsel
- Temperatuurbestendigheid: Tot 70°C

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat uw vacuümmachine schoon en droog is.
2. Plaats de zak in de vacuümmachine volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
3. Vul de zak met het voedselitem, zorg ervoor dat de bovenrand vrij is van voedselresten.
4. Sluit de zak correct in de machine en volg de vacuüm instructies om een goede hechting te garanderen.

5. Gebruik

- Volg altijd de instructies van uw vacuümmachine.
- Zorg ervoor dat de zak volledig wordt vacuüm getrokken voor een optimale conservering.
- Na het vacuümverpakken, controleer de verzegeling om ervoor te zorgen dat er geen lucht in de zak is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de vacuümzakken na gebruik zorgvuldig schoon met een vochtige doek.
- Bewaar ongereguleerde zakken in een droge omgeving.
- Controleer regelmatig de vacuümmachine op losse onderdelen of slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Zak lekt lucht.
Oplossing: Controleer de verzegeling en zorg ervoor dat de bovenrand vrij is van voedselresten.
- Probleem: Zak knapt tijdens vacuümproces.
Oplossing: Gebruik een nieuwe zak. Vermijd scherpe voorwerpen en hoge temperaturen.

8. Afvoer

- Gooit de gebruikte vacuümzakken op een verantwoorde manier weg. Volg de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.
- De zakken dienen niet als kunststof afval te worden weggegooid maar moeten worden gerecycled waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Corrugada 200 x 300 mm 90 mm G20x30x90

1. Información General

La bolsa de vacío corrugada de GGM Gastro es ideal para el almacenamiento y la conservación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza frescura y seguridad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso doméstico o comercial en almacenamiento de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Temperatura: No exponga la bolsa a temperaturas superiores a 70°C.
- Almacenamiento: Mantener fuera del alcance de los niños y alejado de fuentes de calor.
- Inspección: Revise las bolsas antes del uso. No utilice bolsas dañadas o con cortes.
- Eliminación: Siga las instrucciones de eliminación adecuadas al final de la vida útil del producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 200 x 300 mm
- Grosor: 90 mm
- Material: Polyethylene de alta densidad
- Color: Transparente
- Uso: Apto para envasado al vacío de alimentos, adecuado para congelación.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
- Paso 2: Seleccione la bolsa adecuada según el tamaño del alimento a envasar.
- Paso 3: Coloque los alimentos en la bolsa, dejando suficiente espacio en la parte superior para el sellado.
- Paso 4: Inserte la bolsa en la máquina de vacío siguiendo las instrucciones del fabricante de la máquina.
- Paso 5: Inicie el proceso de vacío y sellado.

5. Operación

- Para utilizar la bolsa, asegúrese de que el proceso de vacío y sellado esté completo. Esta bolsa es ideal para guardar carne, verduras y otros alimentos frescos.
- Las bolsas pueden ser utilizadas en el congelador, pero no se recomienda el uso en hornos de microondas o para cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Las bolsas de vacío no son reutilizables. Limpiarlas con agua y jabón si se usan para almacenar alimentos secos.
- Asegúrese siempre de que las bolsas estén completamente secas antes de guardarlas.

7. Resolución de Problemas

- La bolsa no sella: Verifique que la bolsa esté correctamente posicionada en la máquina de vacío.
- Filtraciones de aire: Inspeccione la bolsa en busca de perforaciones y deseche si es necesario.
- No se puede utilizar con la máquina de vacío: Asegúrese de que la máquina esté en condiciones de funcionamiento y siga las instrucciones del fabricante.

8. Eliminación

- Las bolsas deben ser recicladas o desechadas de acuerdo con las regulaciones locales sobre plásticos. Nunca las tire al medio ambiente.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Le sac de vide ondulé GGM Gastro, dimensions 200 x 300 mm, est conçu pour le stockage et la conservation des aliments sous vide. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce produit assure une protection maximale contre l'humidité et l'oxydation, garantissant la fraîcheur des aliments.

2. Informations de sécurité

Veillez suivre ces conseils de sécurité lors de l'utilisation de ce produit :

- Ne pas utiliser les sacs pour des aliments chauds.
- Éviter tout contact avec des sources de chaleur ou des flammes.
- Ne pas utiliser avec des liquides en ébullition ou des aliments contenant du sucre.
- Ne pas surcharger les sacs ; respecter la capacité maximale indiquée.
- Conserver hors de portée des enfants pour éviter les risques d'étouffement.
- Vérifier l'intégrité du sac avant utilisation. En cas de déchirure ou de dommage, ne pas utiliser.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 200 x 300 mm
- Épaisseur : 90 mm
- Type : G20x30x90
- Matériau : Plastique de qualité alimentaire
- Usages : Idéal pour la conservation sous vide des aliments

4. Installation et configuration

1. Ouvrez le paquet et retirez le sac de vide.
2. Vérifiez que le sac est propre et intact.
3. Placez les aliments dans le sac sans dépasser les limites de remplissage.
4. Utilisez une machine à vide pour extraire l'air du sac :
 - a. Placez l'extrémité ouverte du sac dans le compartiment de la machine.
 - b. Assurez-vous que le sac est bien positionné.
 - c. Lancez la machine selon les instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

Après la mise sous vide, le sac peut être pourvu dans un réfrigérateur ou un congélateur. Pour réchauffer, sortez le sac et retirez le contenu avec précaution en évitant les coupures.

6. Nettoyage et entretien

Les sacs de vide sont conçus pour un usage unique. Après utilisation, jetez-les conformément aux instructions de mise au rebut. Ne pas laver ou réutiliser les sacs.

7. Dépannage

- En cas de perte de vide ou de fuite, vérifiez si le sac est intact.
- Si le contenu du sac coule, retirez le produit, vérifiez les dommages et ne pas réutiliser.
- Pour des questions supplémentaires, veuillez contacter notre service à la clientèle.

8. Mise au rebut

Les sacs doivent être jetés avec les déchets plastiques recyclables. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

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

1. Informazioni Generali

Questa busta per il sottovuoto ondulata è progettata per garantire la freschezza e la qualità degli alimenti. Con dimensioni di 200 x 300 mm e uno spessore di 90 mm, è ideale per conservare cibi freschi, secchi e congelati.

2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare la busta con alimenti che richiedono una conservazione a temperature superiori ai 70 °C.
- Assicurarsi che la busta sia intatta e priva di difetti prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la busta per alimenti pungenti o taglienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 200 x 300 mm
- Spessore: 90 mm
- Materiale: Plastica resistente
- Compatibilità: Adatta per la maggior parte delle macchine per il sottovuoto
- Utilizzo: Conservazione alimenti

4. Configurazione e Installazione

- Assicurarsi che la macchina per il sottovuoto sia pulita e in buone condizioni.
- Selezionare il programma corretto per la busta in uso.
- Posizionare il cibo all'interno della busta, assicurandosi di non oltrepassare i bordi.
- Inserire l'apertura della busta all'interno della macchina per il sottovuoto.
- Attivare la macchina per avviare il processo di vuoto.

5. Funzionamento

Per utilizzare la busta, riempirla con gli alimenti desiderati ed eseguire il processo di sottovuoto con la macchina appropriata. Seguire le istruzioni della macchina per garantire una corretta sigillatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Non lavare le buste riutilizzabili; utilizzarle solo una volta.
- Tenere la zona di lavoro pulita e asciutta.
- Conservare le buste in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce solare diretta.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la busta non si sigilla correttamente, controllare se ci sono alimenti che bloccano l'apertura.
- Se si verifica una perdita d'aria, assicurarsi che la busta non sia danneggiata.
- Se la macchina non funziona con la busta, consultare il manuale della macchina.

8. Smaltimento

Smaltire le buste in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare le buste nell'ambiente.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania