

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: G25X35X90

Vacuum bag - corrugated - 250 x 350 mm - 90 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Vacuum Bag Corrugated 250 x 350 mm 90 mm G25x35x90

1. General Information

Thank you for purchasing the Vacuum Bag Corrugated 250 x 350 mm 90 mm G25x35x90. This high-quality vacuum bag is designed for effective food preservation and storage. It is compatible with most vacuum sealers and provides an airtight seal, ensuring optimal freshness and quality of your food items.

2. Safety Information

- The vacuum bags are designed for food storage only. Do not use for other purposes, such as storing hazardous materials or items that could contaminate food.
- Ensure to check the integrity of the bag before use. Do not use damaged or torn bags.
- Avoid placing hot food directly in the bags. Allow food to cool before sealing.
- It is not recommended to microwave or cook items in these bags unless specified. Always follow the vacuum sealer manufacturer's guidelines.
- Keep out of reach of children to prevent choking hazards.

3. Product Specifications

- Model: G25x35x90
- Dimensions: 250 x 350 mm
- Thickness: 90 mm
- Material: Multi-layer thermoplastics
- Compatibility: Suitable for all standard vacuum sealers
- Features: Corrugated design for enhanced air removal

4. Setup and Installation

1. Place the vacuum sealer on a flat, stable surface and plug it into a power source.
2. Open the vacuum sealer lid and insert the open end of the vacuum bag into the designated sealing chamber.
3. Ensure the bag is positioned correctly to allow for proper sealing.
4. Close the lid securely and ensure it is locked into place.
5. Select the appropriate setting for the type of food being sealed, if applicable.
6. Press the 'Seal' button to initiate the sealing process. Wait until the machine indicates that the seal is complete.
7. Carefully remove the sealed bag from the vacuum sealer.

5. Operation

To vacuum seal food:

1. Place food items within the vacuum bag, leaving enough space at the open end for sealing (approximately 3-5 cm).
2. Follow the setup and installation instructions to secure the bag in the vacuum sealer.
3. Activate the vacuum sealing process by pressing the corresponding button on the sealer.
4. Wait until the machine completes the process and indicates that the sealing is done.
5. Store the vacuum-sealed bag in a cool, dry place.

6. Cleaning and Maintenance

- Do not wash the vacuum bags in a washing machine or dishwasher. Clean by wiping with a damp cloth.
- Ensure the vacuum sealer is unplugged before cleaning.
- Gently clean the sealing area of the vacuum sealer with a soft, damp cloth to avoid residue buildup.
- Regularly inspect the vacuum bags for wear and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- If the bag does not seal properly, check for obstructions in the sealing area and ensure the bag is positioned correctly in the sealer.
- If vacuuming is inefficient, verify that the bag is not overfilled and the vacuum sealer's suction is functioning properly.
- Should the bag leak air after sealing, ensure the bag is not damaged and reattempt sealing with a new bag.

8. Disposal

Dispose of used vacuum bags in accordance with local waste disposal regulations. The bags are recyclable where facilities are available. Do not dispose of them in open flames.

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 Wellpappe 250 x 350 mm 90 mm G25x35x90

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Vakuumbbeutel Wellpappe 250 x 350 mm 90 mm G25x35x90. Diese hochwertigen Vakuumbbeutel sind ideal für die Lagerung von Lebensmitteln und anderen Produkten, um ihre Frische zu verlängern und Platz zu sparen.

2. Sicherheitsinformationen

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Verwenden Sie die Vakuumbbeutel ausschließlich zum Verpacken von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Beutel bei der Verwendung nicht überhitzt werden; sie sind nicht für Mikrowellen oder Öfen geeignet.
- Lassen Sie den Beutel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder Zähnen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Wellpappe
- Abmessungen: 250 x 350 mm
- Höhe: 90 mm
- Verpackungseinheit: 100 Beutel pro Packung
- Verwendung: Zum Vakuumieren von Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

Um die Vakuumbbeutel zu verwenden, folgen Sie bitte diesen Schritten:

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel oder Produkte vor und schneiden Sie sie ggf. in passende Größen.
2. Legen Sie die Artikel in den Vakuumbbeutel. Achten Sie darauf, den Beutel nicht zu überfüllen.
3. Schließen Sie den Beutel sicher. Stellen Sie sicher, dass der Verschluss vollständig dicht ist, um ein Eindringen von Luft zu verhindern.
4. Nutzen Sie eine Vakuuiermaschine, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers Ihrer Maschine.
5. Lagern Sie den vakuumierten Beutel an einem geeigneten Ort.

5. Betrieb

Verwenden Sie die Vakuumbbeutel ausschließlich gemäß den oben genannten Anleitungen und Sicherheitsinformationen. Achten Sie darauf, dass der Beutel gut versiegelt ist, bevor Sie ihn lagern oder transportieren.

6. Reinigung und Wartung

Die Vakuumbbeutel sind für den einmaligen Gebrauch gedacht und sollten nach der Verwendung entsorgt werden. Wiederverwendbare Beutel sollten gemäß den Anweisungen des Herstellers gereinigt werden, um eine optimale Hygiene aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

Sollten Sie Probleme beim Vakuumieren haben:

- Überprüfen Sie, ob der Beutel an der richtigen Stelle verschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten die Dichtung des Beutels beeinträchtigen.
- Wenn der Beutel nicht sicher verschlossen ist, versuchen Sie es erneut mit einem neuen Beutel.

8. Entsorgung

Die Vakuumbbeutel sind nach Gebrauch gemäß den örtlichen Entsorgungsvorschriften zu entsorgen. Bitte recyceln Sie, wenn dies möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu diesem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vacuümtas Corrugaat 250 x 350 mm (90 mm)

1. Algemene Informatie

Deze vacuümtas is speciaal ontworpen voor het conserveren van voedsel en het verlengen van de houdbaarheid. Met een afmeting van 250 x 350 mm en een zakhoogte van 90 mm, biedt deze tas een efficiënte oplossing voor het vacuüm verpakken van diverse producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze vacuümtas uitsluitend voor voedselverpakking.
- Controleer de tas voor gebruik op beschadigingen of defecten; gebruik geen beschadigde tassen.
- Bewaar de tassen in een droge, koele omgeving, uit de buurt van direct zonlicht, om degradatie te voorkomen.
- Vermijd het gebruik met scherpe objecten die de tas kunnen doorboren.
- Houdt de tassen buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 350 mm
- Zakhoogte: 90 mm
- Materiaal: Kunststof, BPA-vrij
- Geschikt voor: Food en non-food toepassingen
- Temperatuurbereik: Tot -40°C tot + 70°C

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat je de juiste vacuümmachine bezit die geschikt is voor het gebruik met vacuümtassen.
2. Plaats de vacuümmachine op een schone, droge oppervlakte.
3. Vul de tas met het gewenste product, zorg ervoor dat je voldoende ruimte laat aan de bovenkant voor een goede seal (minimaal 5 cm van de bovenrand).
4. Plaats de open rand van de vacuümtas in de vacuümpomp volgens de instructies van de fabrikant van je vacuümmachine.
5. Volg de gebruiksaanwijzing van de vacuümmachine om het vacuümproces te starten en de tas te sealen.

5. Bediening

- Na het vacuümverpakken, label de tas indien nodig met de inhoud en datum.
- Bewaar de vacuümverpakte producten op een passende temperatuur, afhankelijk van de aard van het voedsel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak oppervlakken waar de vacuümtassen zijn gebruikt grondig schoon met een desinfecterend middel.
- De tassen zelf zijn eenmalig gebruik; hergebruik is niet aan te raden om voedselveiligheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tas sluit niet goed.
 - Oplossing: Controleer of de rand van de tas schoon en droog is voordat je deze in de vacuümmachine plaatst.
- Probleem: De inhoud van de tas is niet volledig vacuüm getrokken.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de vacuümmachine goed functioneert en dat je de tas niet te vol hebt gevuld.

8. Afvoer

Afval van vacuümtassen dient te worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving. Aangegeven dat deze zakken gemaakt zijn van kunststof, dient u deze in de kunststof afvalbak te deponeren.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Corrugada 250 x 350 mm 90 mm

1. Información General

La bolsa de vacío corrugada de 250 x 350 mm y 90 mm es ideal para el envasado de alimentos y la preservación de su frescura. Este producto está diseñado para brindar una máxima protección contra la humedad y el aire, garantizando que los alimentos se mantengan frescos por más tiempo.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilizar únicamente para el propósito indicado. No utilizar para almacenar líquidos.
- Temperaturas: Resistente a temperaturas de -40°C a +90°C. No exponer a temperaturas superiores a +90°C.
- Riesgo de Asfixia: Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas.
- Daños y Defectos: Verifique la bolsa antes de usar. No utilizar si presenta daños visibles.
- Almacenamiento: Mantener en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 350 mm
- Grosor: 90 mm
- Material: Plástico corrugado apto para alimentos
- Capacidad: Adecuada para una variedad de alimentos frescos y secos
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de las envasadoras al vacío.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la bolsa del embalaje con cuidado.
- Paso 2: Asegúrese de que la envasadora al vacío esté limpia y free de residuos.
- Paso 3: Coloque la bolsa en la cámara de envasado, asegurando que la abertura de la bolsa esté bien alineada con la apertura de la envasadora.
- Paso 4: Ajuste la configuración de su envasadora según las instrucciones del fabricante para el envasado de bolsas corrugadas.
- Paso 5: Inicie el proceso de vaciado y sellado siguiendo las instrucciones de su envasadora.

5. Operación

- Cuando utilice la bolsa de vacío, asegúrese de que está bien llena, pero no exceda el límite máximo de llenado.
- Presione el botón de sellado en su envasadora para asegurar que la bolsa esté completamente sellada herméticamente.
- Etiquete la bolsa con la fecha de envasado y contenido para una mejor organización.

6. Limpieza y Mantenimiento

- No lavar la bolsa utilizada. Limpie la envasadora al vacío después de cada uso para evitar transferencia de olores o contaminantes.
- Guarde las bolsas adicionales en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La bolsa no se sella correctamente.
- Solución: Asegúrese de que no haya comida en la línea de sellado y que la bolsa esté correctamente alineada.
- Problema: El vacío no se mantiene.
- Solución: Verifique si la bolsa tiene algún daño o si no se ha sellado adecuadamente.

8. Eliminación

Las bolsas de vacío son reciclables si las normas de reciclaje locales lo permiten. De lo contrario, sáquelas al contenedor de basura general. Asegúrese de que la bolsa esté vacía y limpia antes de desecharla.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Sac sous Vide Corrugué 250 x 350 mm 90 mm G25x35x90

1. Informations Générales

Le sac sous vide corrugué G25x35x90 est conçu pour la conservation prolongée des aliments tout en préservant leur fraîcheur. Fabriqué en matériaux de haute qualité, ce produit est idéal pour un usage domestique ou professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer à des températures susceptibles d'endommager le produit.
- Ne pas utiliser pour des aliments chauds directement après cuisson.
- Ne pas utiliser pour des aliments acides sans tester les effets sur le produit.
- Gardez hors de portée des enfants. Des risques d'étouffement existent.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit avant utilisation.
- Évitez les coupures ou perforations sur le sac lors de l'utilisation.
- Ne pas réutiliser pour des produits contenant des liquides.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 250 mm x 350 mm x 90 mm
- Matériaux : Plastique PE / PA
- Couleur : Transparent
- Usage : Compatible avec tous les appareils de mise sous vide.
- Conservation : Prolonge la durée de vie des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps.

4. Installation et Configuration

1. Assurez-vous d'avoir un appareil de mise sous vide spécialisé compatible.
2. Préparez les aliments en les découpant en portions appropriées.
3. Placez les aliments dans le sac sans surcharger.
4. Insérez l'extrémité ouverte du sac dans l'appareil de mise sous vide.
5. Suivez les instructions de votre appareil pour procéder à la mise sous vide. Assurez-vous que le sac est bien scellé avant de retirer du dispositif.

5. Fonctionnement

Pour garantir une conservation optimale :

1. Ne pas inclure d'aliments chauds.
2. Scellez complètement les sacs pour éviter tout échange d'air.
3. Étiquetez les sacs avec la date de mise sous vide pour un meilleur suivi.

6. Nettoyage et Entretien

- Malgré que ce produit soit jetable, vous pouvez utiliser un chiffon propre pour essuyer les surfaces extérieures si nécessaire.
- Conservez les sacs dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

7. Dépannage

- En cas de fuite, vérifiez le sac pour toute perforation ou déchirure.
- Si le scellage ne fonctionne pas, assurez-vous que l'appareil est propre et fonctionnel.
- Consultez le manuel de votre appareil si les problèmes persistent.

8. Élimination

Jetez le produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas dans l'environnement. Le sac peut être recyclé dans certains systèmes de collecte.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il sacchetto per sottovuoto corrugato G25x35x90 mm è progettato per preservare la freschezza degli alimenti e prolungarne la durata. Realizzato con materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per la conservazione di cibi freschi, surgelati e secchi.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per alimenti.
- Non esporre a fonti di calore e fiamme aperte.
- Non utilizzare i sacchetti danneggiati o difettosi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Seguire sempre le istruzioni per l'uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: G25x35x90
- Dimensioni: 250 x 350 mm
- Spessore: 90 micron
- Materiale: plastica PA/PE
- Resistente agli strappi e alle temperature elevate
- Adatto per cucina sous-vide e conservazione in freezer

Installazione e Montaggio

1. Assicurati di avere un dispositivo di sottovuoto compatibile.
2. Prendi il sacchetto e piega l'estremità aperta su se stessa.
3. Posiziona il sacchetto sull'apposito piano del dispositivo di sottovuoto.
4. Segui le istruzioni del tuo dispositivo per la creazione del vuoto.
5. Una volta che il sacchetto è stato sigillato, controlla che la chiusura sia ermetica.

Operazione

- Per utilizzare i sacchetti, riempi con il cibo desiderato senza superare il limite di riempimento.
- Assicurati che l'apertura del sacchetto sia pulita e asciutta prima di sigillarlo.
- Utilizza il dispositivo di sottovuoto per rimuovere l'aria e sigillare il sacchetto.

Pulizia e Manutenzione

- I sacchetti per sottovuoto non sono lavabili.
- Dopo l'uso, smaltisci i sacchetti in modo appropriato.
- Non riutilizzare i sacchetti che contengono alimenti crudi o grassi.

Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto perde aria, verifica che sia sigillato correttamente.
- Se il cibo non si conserva bene, assicurati che il dispositivo di sottovuoto funzioni correttamente e che i sacchetti siano utilizzati come indicato.

Smaltimento

- I sacchetti per sottovuoto non devono essere smaltiti nell'ambiente. Segui le normative locali per il riciclo della plastica.

Contatti

Per ulteriore assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania