

# 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: VGSM21

Chamber vacuum sealer - 21m<sup>3</sup>/h - 750 watts



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Chamber Vacuum Sealer VGSM21

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Chamber Vacuum Sealer VGSM21. This high-quality machine is designed to efficiently vacuum seal a variety of food items, preserving freshness and enhancing storage life.

### 2. Safety Information

- Read the Manual: Always read the manual before using the device for the first time.
- Electrical Safety: Ensure that the voltage corresponds to the rating indicated on the machine. Use an appropriately grounded outlet.
- Avoid Overloading: Do not overload the chamber with items beyond its capacity to prevent malfunction or damage.
- Hot Surfaces: The sealing bar and surrounding areas may become hot during operation. Handle with care.
- Keep Clear: Do not place your hands into the chamber during operation; it may result in injury.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets.
- Check for Damage: Always inspect the device and cord for any signs of damage before use. Do not operate if damaged.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Technical Data

- Model: VGSM21
- Power: 750 Watts
- Vacuum Pump Capacity: 21m<sup>3</sup>/h
- Sealing Width: 300mm
- Chamber Size: 400mm x 430mm x 180mm
- Weight: 36 kg
- Dimensions: 540mm x 520mm x 485mm
- Voltage: 230V/50Hz

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the vacuum sealer on a flat, stable surface away from direct sunlight and moisture.
2. Electrical Connection: Connect the power cord to a grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
3. Initial Setup:
  - Open the lid and remove any packaging material inside the chamber.
  - Check that the sealing bar and gaskets are clean and undamaged.
4. Testing: Before your first use, run a test cycle with water to ensure that the machine operates correctly.

### 5. Operation

1. Preparation: Place the food item in a vacuum bag, ensuring no food is along the sealing edge.
2. Vacuum Sealing:
  - Place the open end of the bag inside the chamber, ensuring it is flat.
  - Close the lid securely.
  - Press the "Vacuum Seal" button to initiate the process. The machine will automatically vacuum out the air and seal the bag.
3. Completion: Once the process is complete, the machine will alert you. Open the lid and remove the sealed bag.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the chamber using a mild detergent and soft sponge.
- Sealing Bar Maintenance: Periodically clean the sealing bar with isopropyl alcohol to ensure a good seal.
- Inspection: Regularly check gaskets and seals for wear and replace if needed.

### 7. Troubleshooting

- Machine Not Turning On: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Poor Vacuum: Confirm that the bag is properly placed and check for punctures or improper sealing.
- Sealing Issues: Ensure the sealing bar is clean and that the bag material is suitable for vacuum sealing.

### 8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the GGM Gastro Chamber Vacuum Sealer VGSM21 according to your local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste.

### 9. Contact

For assistance, please contact our customer service:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Vakuuierer VGSM21

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Vakuuierers VGSM21. Dieses Gerät ist speziell konzipiert, um Lebensmittel effizient zu vakuumieren und die Haltbarkeit zu verlängern. Mit einer Leistung von 750 Watt und einer Pumpgeschwindigkeit von 21 m<sup>3</sup>/h ist der VGSM21 ideal für den Einsatz in der Gastronomie und im Haushalt.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereich: Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung mit den technischen Daten übereinstimmt.
- Elektromechanische Sicherheit: Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungskabeln.
- Hitzeentwicklung: Berühren Sie während des Betriebs die Heizleiste nicht, da diese sehr heiß werden kann.
- Vakuumverpackung: Verpacken Sie keine feuchten oder heißen Lebensmittel, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Sicherheitsabstand: Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien.
- Kinder und Haustiere: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, insbesondere in der Nähe von Kindern oder Haustieren.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: VGSM21
- Leistung: 750 Watt
- Pumpgeschwindigkeit: 21 m<sup>3</sup>/h
- Abmessungen: [Informationen hier einfügen]
- Material: Edelstahlgehäuse
- Einschaltzeit: [Informationen hier einfügen]

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf. Achten Sie darauf, dass es genügend Platz für die Entlüftungsöffnungen hat.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Überprüfen Sie die Spannung und stellen Sie sicher, dass der Schalter in der "Ein"-Position ist.
3. Zubehör einlegen: Öffnen Sie die obere Abdeckung und legen Sie eine Vakuumverpackung in die Kammer. Achten Sie darauf, dass der Rand der Tasche sauber und trocken ist.

### 5. Betrieb

1. Einschalten: Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
2. Individuelle Einstellungen: Wählen Sie die gewünschte Vakuumierungsgeschwindigkeit und die Heizzeit über die Bedientasten.
3. Starten des Vakuuierens: Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie die "Start"-Taste. Das Gerät beginnt mit dem Vakuumierungsprozess.
4. Abschluss: Nach Abschluss des Vorgangs öffnet sich die Abdeckung automatisch, und die Nahrung sollte vakuumiert sein.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen auf Beschädigungen. Reinigen Sie die Vakuumkammer und den Filter gemäß den Empfehlungen im Benutzerhandbuch.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Kein Vakuum: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel korrekt verpackt sind und die Siegelkante sauber ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät nach Verwendung abkühlen, bevor Sie erneut verwenden.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum oder einem Fachhändler, der Elektrogeräte annimmt.

### 9. Kontakt

Für Fragen und weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Vakuuierer VGSM21!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Chamber Vacuum Sealer VGSM21

---

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Chamber Vacuum Sealer VGSM21. Dit apparaat is ontworpen om voedsel efficiënt te verpakken en te conserveren. Gebruik deze handleiding om uw apparaat veilig en effectief te gebruiken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het verpakken van voedsel.
- Zorg ervoor dat het spanningsniveau overeenkomt met de specificaties.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Houd de luchtopeningen vrij; deze mogen niet worden bedekt of geblokkeerd.
- Voorkom contact met water en andere vloeistoffen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht.
- Raadpleeg een professional in geval van defecten of schade.
- Gebruik geen beschadigde verpakking en vervang deze indien nodig.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: VGSM21
- Snelheid: 21 m<sup>3</sup>/h
- Vermogen: 750 W
- Afmetingen: 500 x 370 x 320 mm
- Materiaal: RVS behuizing
- Voedingsspanning: 220-240 V

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de vacuümsealer op een vlakke en stevige ondergrond, dicht bij een stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de ruimte rondom de sealer voldoende ventilatie biedt.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan via de aan-/uit-schakelaar.

### 5. Bediening

1. Plaats de voedselverpakking in de kamer en sluit het deksel.
2. Druk op de "Vacuum"-knop om het vacuümproces te starten.
3. Zodra het vacuüm volledig is, drukt u op de "Seal"-knop om de verpakking te verzegelen.
4. Wacht tot het proces is voltooid voordat u het deksel opent.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon met een vochtige doek.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten in of rond het apparaat blijven zitten.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de sealranden en vervang deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Geen vacuüm: Controleer of de luchtopeningen niet geblokkeerd zijn en of het deksel goed sluit.
- Levenslecht probleem: Controleer de voedingsaansluiting en de zekering.
- Ongewone geluiden: Schakel het apparaat uit en controleer op interne blokkades.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektroweer. Breng het apparaat naar een erkend recyclingcentrum.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Sellador de Vacío de Cámara 21m<sup>3</sup>/h, 750 Watts (VGSM21)

## 1. Información General

El sellador de vacío de cámara VGSM21 es un dispositivo diseñado para mantener la frescura de sus alimentos al eliminar el aire y sellar los paquetes al vacío. Ideal para uso doméstico y profesional, este dispositivo contribuye a prolongar la vida útil de los productos y a mejorar la calidad del almacenamiento.

## 2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Siga siempre las instrucciones del manual para evitar accidentes.
- Tensión: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia del sistema eléctrico sean compatibles con el producto.
- Calor: No toque las partes calientes del sellador durante su funcionamiento.
- Superficie Seca: Coloque el aparato en una superficie estable y seca para prevenir caídas o daños.
- No Bloquee Ventilación: Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas para evitar el sobrecalentamiento.
- Manejo de Comidas: Utilice utensilios limpios y evite la contaminación cruzada cuando manipule los alimentos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Velocidad de succión: 21 m<sup>3</sup>/h
- Potencia: 750 Watts
- Tamaño de la cámara: [Incluir dimensiones específicas aquí]
- Peso: [Incluir peso específico aquí]
- Material: [Incluir material específico aquí]
- Dimensiones del producto: [Incluir dimensiones del producto aquí]

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el sellador en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de humedad y calor.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada de 220-240V.
3. Carga de Bolsas: Abra la tapa e inserte la bolsa de vacío. Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté en el área de sellado.
4. Ajuste de Parámetros: Defina el modo de sellado según el tipo de alimentos que va a envasar (seco, húmedo).
5. Cierre de la Tapa: Cierre la tapa hasta que escuche un clic. Esto indicará que está correctamente cerrada.

## 5. Operación

1. Encienda el dispositivo pulsando el botón de encendido.
2. Seleccione el ciclo de vacío deseado utilizando el panel de control.
3. Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de sellado.
4. Una vez completado, la máquina se detendrá automáticamente y podrá abrir la tapa para retirar el paquete.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Desconecte el aparato y limpie la superficie exterior con un paño húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua.
- Bandeja de Recogida: Retire y limpie la bandeja de recogida de líquidos regularmente para evitar olores y acumulación de residuos.
- Revisar los Sellos: Inspeccione los sellos de goma regularmente y limpie cualquier residuo para asegurar un sellado adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que la toma esté funcionando.
- El sellado no es efectivo: Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente y que no tenga humedad.
- El aparato se sobrecalienta: Desconecte el dispositivo y deje que se enfríe antes de usarlo nuevamente. No opere durante períodos prolongados.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de aparatos eléctricos. Asegúrese de seguir las recomendaciones para una eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para consultas y más información, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produits du Scellé Sous Vide GGM Gastro VGSM21

### 1. Informations Générales

Le Scellé Sous Vide GGM Gastro VGSM21 est un appareil haut de gamme conçu pour préserver la fraîcheur des aliments en éliminant l'air des sachets. Avec une capacité de 21 m<sup>3</sup>/h et une puissance de 750 watts, cet appareil est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les particuliers souhaitant une conservation optimale des aliments.

### 2. Informations de Sécurité

- Avant toute utilisation, lisez le manuel d'utilisation attentivement.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et professionnel.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement branché avant l'utilisation.
- Ne mettez pas les mains près de la barre de soudure pendant l'opération pour éviter les brûlures.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou exposé à l'humidité.
- En cas de dommages au cordon d'alimentation, ne tentez pas de réparer vous-même. Contactez un professionnel.
- Éloignez cet appareil des surfaces chaudes.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : VGSM21
- Capacité : 21 m<sup>3</sup>/h
- Puissance : 750 Watts
- Dimensions : 420 x 400 x 270 mm
- Poids : 15 kg
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz
- Matériel : Acier inoxydable
- Fonctionnalités : Mode manuel et automatique, éclairage LED, contrôle de pompe.

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez les pièces.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique conforme aux normes.
4. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour faciliter sa ventilation.
5. Suivez les instructions de calibration si nécessaire avant la première utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.
2. Sélectionnez le mode de fonctionnement : manuel ou automatique.
3. Insérez le sachet dans la chambre de l'appareil.
4. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille.
5. Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de scellage.
6. Attendez que l'indicateur lumineux vous signale que le processus est terminé.
7. Ouvrez le couvercle et retirez le sachet scellé.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide et un savon doux.
- Utilisez un tissu non abrasif pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Veillez à retirer les résidus alimentaires de la chambre après chaque utilisation.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et la prise électrique.
- Le sachet ne se scelle pas correctement : Assurez-vous que le sachet est correctement positionné et qu'il n'y a pas d'obstacles dans la chambre.
- Bruits atypiques : Éteignez l'appareil immédiatement et contactez le service client.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques.
- Recyclez les composants lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour toute demande d'assistance, veuillez nous contacter à

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sigillatrice sottovuoto a camera VGSM21

## 1. Informazioni Generali

La sigillatrice sottovuoto a camera VGSM21 è progettata per preservare la freschezza e la qualità degli alimenti prolungando la loro durata. Con una potenza di 750 watt e una capacità di estrazione di 21 m<sup>3</sup>/h, è ideale per uso professionale e domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato solo su superfici stabili e piane.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Utilizzare solo le sacchetti e materiali raccomandati dal produttore.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o su superfici bagnate.
- Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio da soli, contattare un tecnico autorizzato.
- In caso di malfunzionamenti, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: VGSM21

Potenza: 750 watt

Capacità di estrazione: 21 m<sup>3</sup>/h

Dimensioni: [inserire le dimensioni se disponibili]

Peso: [inserire il peso se disponibile]

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la sigillatrice sottovuoto su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
- Prima dell'uso, assicurarsi che la camera e il coperchio siano puliti e privi di contaminanti.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Posizionare il sacchetto da sigillare nella camera, assicurandosi che non tocchi il bordo della camera.
- Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio.
- Attendere che il ciclo di sigillatura sia completato; l'indicatore luminoso si spegnerà quando il processo è terminato.
- Aprire con cautela il coperchio e rimuovere il sacchetto sigillato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dalla camera e pulire con un panno leggermente umido.
- Non utilizzare materiali abrasivi o solventi chimici.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre l'apparecchio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Se il sacchetto non viene sigillato correttamente, assicurarsi che il sacchetto non sia danneggiato e che la camera sia pulita.
- Se ci sono perdite d'aria, controllare che il coperchio sia chiuso correttamente.

## 8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Numero di telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.