

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: VGSM8

Chamber vacuum sealer - 8m³/h - 350 watts



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

EN ENGLISH

Product Manual for VGSM8

1. General Information

The VGSM8 is a robust and efficient commercial-grade device designed for high performance in food service environments. Engineered for ease of use and reliability, it meets all necessary safety standards.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected only to a power supply that matches the voltage requirements. Check for any frayed wires or damaged plugs before use.
- **Operational Safety:** Do not operate the VGSM8 with wet hands or in damp conditions. Ensure it is placed on a stable surface to prevent tipping or accidents.
- **Heat Safety:** The device surfaces may become hot during operation. Avoid contact with hot surfaces, and ensure it is kept out of reach of children.
- **Use of Accessories:** Only use manufacturer-approved accessories and replacement parts to ensure the safety and proper function of the device.
- **Maintenance Safety:** Unplug the device before cleaning or performing maintenance to prevent electric shock.

3. Product Specifications

- **Model:** VGSM8
- **Dimensions:** [Specific dimensions not provided]
- **Voltage:** [Voltage not provided]
- **Power:** [Power not provided]
- **Capacity:** [Capacity not provided]
- **Additional Features:** [Additional features not provided]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a dry, stable surface away from any potential hazards, such as water or heat sources.
2. **Electrical Connection:** Verify that the electrical outlet is suitable for the VGSM8. Plug the device into the outlet ensuring a secure connection.
3. **Initial Setup:** Remove all packaging materials and check for any shipping damage. Ensure all parts are included as per the checklist provided in the packaging.
4. **Testing:** Once installed, turn on the device to check for proper function. Ensure all components are working as intended.

5. Operation

1. **Power On:** Activate the VGSM8 using the designated power button.
2. **Settings Adjustment:** Use the control panel to adjust settings such as temperature and timer based on your needs.
3. **Loading:** Carefully load materials or products as per operational guidelines ensuring not to overload the device.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the device and wipe down surfaces with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- **Weekly Maintenance:** Check and clean any filters or drainage systems as necessary.
- **Storage:** Store the VGSM8 in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Device Not Powering On:** Check the power supply and ensure the device is securely plugged in. Inspect the fuse if applicable.
- **Overheating:** If the device becomes excessively hot, turn it off and allow it to cool down before troubleshooting.
- **Inconsistent Performance:** Ensure that the settings are correctly adjusted and check for any blockages in the system.

8. Disposal

Dispose of the VGSM8 in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical equipment with regular household waste. Consult a local recycling center for proper disposal instructions.

9. Contact

For any inquiries, support or additional information, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Kammer-Vakuuierer 8M3/h – 350 Watt (Vgsm8)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Kammer-Vakuuierer ist ein hochmoderner Vakuuierer, der für die langlebige Konservierung von Lebensmitteln konzipiert wurde. Mit einer Leistung von 350 Watt und einer Vakuuiergeschwindigkeit von 8 m³/h bietet dieses Gerät eine effiziente Lösung für Gastronomiebetriebe und Haushalte.

2. Sicherheitsinformationen

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden: Der Vakuuierer ist ausschließlich für das Vakuuieren von Lebensmitteln geeignet.
- Vor der Nutzung sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Die Verwendung von beschädigten oder defekten Teilen ist untersagt.
- Halten Sie das Gerät und alle Teile von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- Bei der Reinigung und Wartung immer das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen das Gerät sofort ausschalten und den Kundenservice kontaktieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Kammer-Vakuuierer (Vgsm8)
- Spannung: 230 V
- Leistung: 350 W
- Vakuuiergeschwindigkeit: 8 m³/h
- Abmessungen: 500 x 450 x 380 mm
- Gewicht: 40 kg
- Geräuschpegel: <70 dB
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Vakuuierer an eine Steckdose mit 230 V angeschlossen ist.
- Platzieren Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung und wärmeproduzierenden Geräten.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob alle Teile und Zubehörteile vollständig sind und keine Schäden aufweisen.
- Schließen Sie das Vakuuiergerät an das Stromnetz an und drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um das Gerät zu aktivieren.

5. Bedienung

- Legen Sie die Lebensmittel in die Vakuukammer und schließen Sie den Deckel sicher.
- Wählen Sie das gewünschte Vakuu- und Versiegelungsprogramm über das Steuerfeld.
- Drücken Sie die Starttaste, um den Vakuuierungs- und Versiegelungsprozess zu starten.
- Warten Sie, bis das Gerät den Vorgang abgeschlossen hat, und öffnet automatisch den Deckel, wenn der Prozess beendet ist.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Wischen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste aus der Vakuukammer und dem Vakuukanal.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Dichtungen auf Beschädigungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Unzureichende Vakuuierung: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel richtig in der Kammer platziert sind und keine Feuchtigkeit vorhanden ist.
- Geräusentwicklung: Prüfen Sie, ob Fremdkörper im Inneren des Geräts sind und entfernen Sie diese.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät und alle Verpackungsmaterialien gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Batterien, sofern vorhanden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Chamber Vacuum Sealer VGSM8

1. Algemeen Informatie

De GGM Gastro Chamber Vacuum Sealer VGSM8 is een geavanceerd apparaat voor het vacumeren van voedsel. Met een krachtige motor van 350 Watt en een vacuümcapaciteit van 8 m³/h is deze sealer ideaal voor zowel commerciële als professionele keukens. Het apparaat helpt bij het verlengen van de houdbaarheid van voedingsmiddelen en biedt de mogelijkheid om correcte porties te verpakken voor opslag of sous-vide koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt. Volg alle instructies zorgvuldig op om een veilige werking te garanderen.
- Elektrische veiligheidsmaatregelen: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact van het juiste voltage. Vermijd het gebruik van verlengkabels.
- Oververhitting: Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in gebruik is. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Voorkomen van letsel: Vermijd contact met de bewegende onderdelen tijdens het gebruik.
- Kindveiligheid: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Reparatie: Laat alleen gekwalificeerd personeel het apparaat repareren.

3. Productspecificaties

- Model: VGSM8
- Vermogen: 350 Watt
- Vacuümcapaciteit: 8 m³/h
- Afmetingen: [Afmetingen niet gespecificeerd op de website]
- Gewicht: [Gewicht niet gespecificeerd op de website]
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Setup

1. Plaats de Chamber Vacuum Sealer op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
4. Zorg ervoor dat de afvalcontainer, indien aanwezig, correct is geïnstalleerd.
5. Controleer of alle onderdelen stevig zijn bevestigd en dat er geen beschadigingen zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.

5. Bediening

1. Plaats het voedsel dat u wilt vacumeren in de vacuümzak en zorg ervoor dat deze goed gesloten is.
2. Plaats de zak in de verzegelingsectie van de machine en sluit het deksel.
3. Selecteer het gewenste programma op het bedieningspaneel.
4. Druk op de startknop om het vacumeerproces te starten.
5. Wacht tot het proces is voltooid; het apparaat zal automatisch stoppen en de zak verzegelen.

6. Reinigen en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak het oppervlak van het apparaat schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Diepe reiniging: Verwijder stof en voedselresten uit de verzegelingsectie en andere moeilijk bereikbare plaatsen met een zachte borstel.
- Periodieke controles: Controleer regelmatig de slangen en afdichtingen op slijtage of beschadiging. Vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Geen vacuümvorming.
Oplossing: Controleer of de zak goed is geplaatst en dat er geen schade aan de zak is.
- Probleem: Zak seal niet goed.
Oplossing: Controleer of de sealing strip schoon en ongedeed is.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u te voldoen aan de lokale richtlijnen voor elektronisch afval. Het apparaat bevat materialen die op de juiste manier moeten worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sellador de Vacío de Cámara 8m³/h 350 Watts VGSM8

1. Información General

El sellador de vacío de cámara VGSM8 es un dispositivo diseñado para la conservación de alimentos y la protección de productos de daños externos, extendiendo su vida útil y manteniendo sus propiedades originales. Este equipo potente y eficiente es ideal para uso doméstico y comercial.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el dispositivo.
- No toque las partes móviles durante su funcionamiento.
- Mantenga el sellador alejado del agua y de la humedad para evitar cortocircuitos.
- No sobrecargue la máquina ni el enchufe.
- Desenchufe el dispositivo cuando no esté en uso o antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Utilice solo los materiales de envasado apropiados para la máquina.
- Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- En caso de daño del cable de alimentación, no intente repararlo. Comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- No utilice el sellador con productos no recomendados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: VGSM8
- Capacidad de vacío: 8 m³/h
- Potencia: 350 Watts
- Dimensiones: 500 x 400 x 300 mm
- Peso: 10 kg
- Material: Acero inoxidable y plásticos resistentes al calor
- Voltaje de operación: 220-240 V
- Frecuencia: 50 Hz

4. Instalación y Configuración

- Coloque el sellador de vacío en una superficie plana y resistente al calor.
- Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones del producto.
- Abra la tapa de la cámara y coloque la bolsa de envasado en la parte inferior de la cámara, asegurándose de que el borde de la bolsa quede dentro del área de sellado.
- Cierre la tapa hasta que se escuche un clic.

5. Operación

- Encienda el dispositivo usando el interruptor correspondiente.
- Seleccione el modo de envasado deseado (seco o húmedo).
- Ajuste el tiempo de sellado, si es necesario, utilizando el panel de control.
- Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de vacío y sellado.
- El sellador se detendrá automáticamente una vez que se complete el proceso.
- Abra la tapa y retire la bolsa sellada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Para la limpieza interna, use un paño suave y detergente suave. Evite usar productos químicos abrasivos.
- Verifique regularmente el estado del cable de alimentación y de las partes móviles.
- Realice una limpieza profunda cada 3 meses asegurándose de que no haya residuos de alimentos.

7. Solución de Problemas

- Si el sellador no enciende, verifique la conexión eléctrica.
- Si el sellado no es efectivo, revise la calidad de la bolsa utilizada y asegúrese de que el borde esté limpio.
- Si se produce un ruido extraño, contacte al servicio de atención al cliente.
- En caso de sobrecalentamiento, apague el dispositivo y deje enfriar antes de reanudar su uso.

8. Eliminación

- No deshaga ni retire las partes del dispositivo que puedan contener residuos peligrosos.
- Siga las normativas locales para la eliminación de aparatos eléctricos.
- Recicle los materiales según las regulaciones ambientales en su área.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'Appareil de Mise sous Vide GGM Gastro VGSM8

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'appareil de mise sous vide GGM Gastro VGSM8. Cet appareil est conçu pour assurer des performances optimales en matière de conservation des aliments sous vide et est parfait pour un usage domestique et professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Utilisez uniquement pour la mise sous vide d'aliments.
- Électrique : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise adéquate pour éviter les surcharges électriques.
- Obstruction de l'appareil : Ne pas obstruer les événements de ventilation. Maintenez l'appareil propre et libre de débris.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- État de l'appareil : Ne jamais utiliser l'appareil s'il est endommagé. En cas de problème, consulter le service clientèle.
- Risque de brûlure : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Manipuler avec précaution.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : VGSM8
- Capacité de la pompe : 8 m3/h
- Puissance : 350 Watts
- Dimensions : [Informations de dimensions non fournies sur le site]
- Poids : [Informations de poids non fournies sur le site]
- Matériel : Inox de qualité alimentaire
- Fonctionnalités supplémentaires : [Informations sur les fonctionnalités non fournies sur le site]

4. Installation et Configuration

1. Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage.
2. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, loin de sources de chaleur directes ou d'eau.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que le compartiment de mise sous vide est propre et libre de débris.
5. Si fourni, installez les accessoires nécessaires selon les indications de la documentation jointe.

5. Fonctionnement

- Placez l'aliment dans un sac de mise sous vide, en laissant suffisamment d'espace en haut.
- Placez l'extrémité du sac dans le compartiment de mise sous vide.
- Appuyez sur le bouton de mise sous vide pour commencer le processus.
- Une fois la mise sous vide terminée, retirez le sac avec précaution.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Nettoyez le compartiment de mise sous vide avec un détergent doux et rincez bien.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est branché correctement.
- Mauvaise mise sous vide : Assurez-vous que le sac n'est pas trop plein et que le compartiment est propre.
- Bruitage inhabituel : Débranchez l'appareil et vérifiez s'il y a des objets bloqués dans le mécanisme.

8. Élimination

L'appareil et ses composants doivent être éliminés conformément à la législation locale concernant les déchets électriques. De nombreux centres de recyclage acceptent les appareils électroménagers pour un traitement approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance en GGM Gastro. Nous espérons que votre expérience sera satisfaisante.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Sottovuoto a Camera VGSM8

1. Informazioni Generali

La macchina per sottovuoto a camera VGSM8 è progettata per offrire un'imballaggio efficiente e sicuro degli alimenti, prolungando la loro freschezza e prevenendo il deterioramento. Con una potenza di 350 watt e una capacità di aspirazione di 8 m³/h, è ideale per ristoranti, catering e uso domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che la macchina sia collocata su una superficie stabile e piana.
- Non sovraccaricare la camera di confezionamento oltre le specifiche fornite.
- Utilizzare solo sacchetti progettati per sottovuoto.
- Non inserire oggetti non alimentari nella camera di confezionamento.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 350 Watt
- Capacità di aspirazione: 8 m³/h
- Dimensioni: (specifiche dimensionali non fornite)
- Materiale: Acciaio inox
- Tensione: 220-240 V

4. Installazione e Setup

1. Trovare un luogo adatto per l'apparecchio, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alle specifiche.
4. Assicurarsi che il serbatoio dell'olio (se presente) sia riempito secondo le istruzioni.
5. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore presente sul pannello frontale.

5. Funzionamento

1. Aprire il coperchio e posizionare il sacchetto all'interno della camera.
2. Chiudere il coperchio saldamente.
3. Selezionare il programma di aspirazione desiderato tramite il pannello di controllo.
4. Premere il pulsante di avvio per iniziare il processo di sottovuoto.
5. Una volta completato, attendere il segnale acustico prima di aprire.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dalla camera di confezionamento.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.
- Controllare periodicamente il filtro e pulirlo in caso di accumulo di polvere o grasso.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare la connessione elettrica.
- Non riesce ad aspirare: Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente e che il sacchetto sia appropriato.
- Non si sigilla: Assicurarsi che la guarnizione non sia danneggiata e che non ci siano alimenti incastrati.

8. Smaltimento

Smaltire l'apparecchio secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici. Non gettare l'apparecchio negli scarti domestici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.