

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: VSB240-GAS

Vacuum sealer - 6m³/h (GAS) - 450 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual for VSB240 Gas Vacuum Sealer

1. General Information

The VSB240 Gas Vacuum Sealer is designed for efficient food preservation, enhancing shelf life by removing air from vacuum bags. This product is ideal for both home and commercial use, ensuring that your food items remain fresh, free from spoilage and freezer burn.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the vacuum sealer is plugged into a properly grounded outlet that matches the specified voltage to prevent electrical shock or fire hazards.
- **Operating Environment:** Use the device in a dry, clean environment. Avoid exposure to moisture, heat sources, or direct sunlight.
- **Handling:** Do not use sharp objects to poke inside the vacuum chamber to avoid damaging the internal components.
- **Children:** Keep the vacuum sealer out of the reach of children. The device should not be operated by individuals without supervision.
- **Maintenance:** Regularly inspect the power cord and plug for damage. Do not operate the machine if it is damaged or malfunctioning.
- **Usage:** Do not overload the vacuum chamber beyond its capacity as it may lead to malfunction or safety hazards.

3. Product Specifications

- Power: 450 Watts
- Voltage: 230V / 50Hz
- Capacity: Suitable for bags of various sizes
- Vacuum Capacity: 6m³/h
- Dimensions: [Specific dimensions not provided]
- Weight: [Specific weight not provided]

4. Setup and Installation

1. Unbox the vacuum sealer and confirm that all components are included.
2. Place the vacuum sealer on a stable, flat surface away from moisture and heat.
3. Plug the vacuum sealer into a power outlet that matches the specified voltage.
4. For gas vacuum sealing, ensure a compatible gas source is connected according to the manufacturer's instructions (if applicable).
5. Check that all seals are tight and properly fitted before operation.

5. Operation

1. Select a compatible vacuum bag and place the items to be sealed inside.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum sealer's chamber.
3. Close the lid securely, ensuring a proper seal.
4. Select the desired vacuum and sealing settings using the control panel.
5. Press the start button to initiate the vacuum sealing process. The machine will automatically stop once the process is complete.
6. Open the lid and remove the sealed vacuum bag.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the vacuum sealer and allow it to cool.
- Wipe the exterior with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Regularly check and clean the vacuum chamber with a soft, dry cloth to prevent the buildup of food particles.
- Ensure the sealing strips are clean and free from debris for optimal performance.

7. Troubleshooting

- **Sealer Not Working:** Check if the sealer is plugged in and the outlet is functional.
- **Inadequate Vacuum:** Ensure the bag is properly placed in the chamber, and check for any obstructions.
- **Seal Not Properly Formed:** Clean the sealing area. Ensure there is no moisture or food residue on the sealing strip.

8. Disposal

When disposing of the vacuum sealer, please follow your local regulations for electronic waste disposal. Do not dispose of the device in regular household waste as it may contain components harmful to the environment.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Vakuuierer VSB240 GAS

1. Allgemeine Informationen

Der Vakuuierer VSB240 GAS ist ein leistungsstarkes Gerät, das für die schonende Konservierung von Lebensmitteln entwickelt wurde. Mit einer Leistung von 450 Watt und einer Vakuuierung von bis zu 6 m³/h eignet sich dieses Gerät ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben oder im heimischen Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät darf nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasser betrieben werden.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Gerät frei von Beschädigungen ist. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bei Reparaturen wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Beutel und Materialien für das Vakuuieren.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist oder gewartet werden muss.

3. Produktspezifikationen

- Leistung: 450 Watt
- Vakuuleistung: 6 m³/h
- Abmessungen: (spezifische Maße einfügen wenn vorhanden)
- Spannung: (spezifische Spannung einfügen wenn vorhanden)
- Kapazität: (spezifische Kapazität einfügen wenn vorhanden)

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, trockenen Oberfläche.
- Sorgen Sie für ausreichenden Platz um das Gerät herum, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Anforderungen der technischen Spezifikationen entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und keine Gefahr darstellt.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts, indem Sie es einschalten und die Betriebsanzeigen prüfen.

5. Betrieb

- Um das Vakuuiergerät zu bedienen, legen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Beutel.
- Führen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuukammer ein.
- Schließen Sie den Deckel fest und drücken Sie die Starttaste.
- Der Vakuuierungsprozess beginnt automatisch. Warten Sie, bis der Prozess abgeschlossen ist.
- Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und entfernen Sie den vakuuierten Beutel.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Vakuukammer mit einem milden detergent und einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und die Anschlüsse auf Verschleiß.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und sicheren Ort.

7. Fehlersuche

- Gerät fährt nicht hoch: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert.
- Vakuuierungsprozess dauert zu lange: Prüfen Sie, ob die Beutel richtig eingelegt sind.
- Beutel werden nicht richtig versiegelt: Überprüfen Sie, ob die Kante des Beutels sauber und trocken ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Entfernen Sie alle Batterien (falls zutreffend) entsprechend den geltenden Vorschriften.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 Vacuümsealer VSB240 Gas 450 Watt

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Vacuümsealer VSB240 Gas is een hoogwaardig apparaat ontworpen voor effectief vacumeren van voedsel en andere producten. Dit apparaat verbetert de houdbaarheid van producten en voorkomt bederf. Het is ideaal voor zowel professionele als thuisgebruikers en biedt een krachtige oplossing voor voedselconservering.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde wandcontactdoos. Vermijd overbelasting van het stroomnet.
- Brandgevaar: Houd het apparaat uit de buurt van vuur en extreme hitte. Vermijd gebruik in vochtige omgevingen.
- Gebruik door Kinderen: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten.
- Voorkomen van Letsel: Raak de draaiende onderdelen niet aan tijdens gebruik.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

3. Productspecificaties

- Vermogen: 450 Watt
- Afzuigcapaciteit: 6 m³/h
- Gewicht: 30 kg
- Afmetingen: 450 x 350 x 350 mm
- Voltage: 230V/50Hz

4. Installatie en Setup

- Locatie: Plaats de vacuümsealer op een stevige, vlakke ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Slangen en Toebehoren: Controleer of alle bijgeleverde slangen en toebehoren correct zijn aangesloten en geen lekkages vertonen.

5. Bediening

- Voorbereiding: Plaats het product dat u wilt vacumeren in een geschikte vacuümzak en zorg ervoor dat het goed is afgesloten.
- Instellingen: Kies de juiste vacumeerinstellingen op basis van het type voedsel.
- Starten: Druk op de startknop en wacht tot het apparaat automatisch stopt. Controleer of het vacuüm goed is toegepast door de zak te inspecteren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Regelmatige Reiniging: Maak het apparaat regelmatig schoon met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Inspectie: Controleer regelmatig de slangen en afdichtingen op slijtage. Vervang deze indien nodig.
- Dieptereiniging: Maak de binnenkant van het apparaat schoon met een zachte borstel en een milde zeepoplossing. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld voordat u dit doet.

7. Probleemoplossing

- Geen vacuüm: Controleer of de zak correct is geplaatst en dat de afdichting goed functioneert.
- Oververhitting: Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Storing van de stroom: Controleer de aansluiting op het stopcontact en verzeker uzelf van een goede stroomvoorziening.

8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van dit apparaat, volg de lokale richtlijnen voor elektronisch afval. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u het afvoert.

9. Contactinformatie

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 al Vacío VSB240 Gas

1. Información General

El Sellador al Vacío VSB240 Gas es un dispositivo diseñado para la conservación de alimentos mediante tecnología de vacío. Este aparato ofrece una potente capacidad de sellado y es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilizar solo para sellar alimentos y productos específicos. No utilizar para sellar líquidos a alta temperatura.
- Conexiones Eléctricas: Asegúrese de que la tensión eléctrica sea adecuada antes de conectar el dispositivo.
- Cuidado de los Niños: Mantener alejado de los niños. El uso incorrecto puede provocar lesiones.
- Superficies Calientes: Algunas partes del sellador pueden calentarse durante el uso. Evitar el contacto directo.
- Mantenimiento: Desconectar siempre el dispositivo antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- Daños: No operar el sellador si presenta daños visibles o mal funcionamiento.

3. Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 450 x 200 x 100 mm
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 450 W
- Capacidad de vacío: 6 m³/h

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el sellador en una superficie plana y estable, alejado de fuentes de calor y humedad.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el cable no esté dañado.
3. Preparación del Sellado: Coloque la bolsa para el sellado en la cámara de sellado, asegurándose de que esté bien posicionada.
4. Configuración Opcional: Ajuste las configuraciones de sellado según el tipo de alimento a conservar.

5. Operación

1. Encienda el sellador utilizando el interruptor de encendido.
2. Seleccione el modo de sellado según la necesidad (alimentos secos, alimentos húmedos, etc.).
3. Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de sellado.
4. Espere hasta que el indicador luminoso se apague, lo que indica que el proceso ha finalizado.
5. Retire con cuidado la bolsa sellada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de realizar la limpieza.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo.
- No use limpiadores abrasivos ni sumerja el dispositivo en agua.
- Revise periódicamente el estado de la cámara de sellado y las juntas de goma.
- Cambie la bolsa de residuos según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- El sellador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Fugas en el sellado: Asegúrese de que la bolsa esté correctamente alineada y no tenga daños.
- El indicador luminoso no se apaga: Puede que no haya bolsa o que la bolsa esté mal colocada. Verifique y reinicie el proceso.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y desecho de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Scelleuse sous vide VSB240 Gaz

1. Informations générales

La scelleuse sous vide VSB240 Gaz est conçue pour créer un vide dans les emballages afin de prolonger la durée de conservation des aliments et d'autres produits. Dotée d'une puissance de 450 watts, elle utilise une technologie de gaz pour garantir des résultats optimaux.

2. Informations de sécurité

- Utiliser uniquement le produit conformément aux instructions fournies.
- Assurez-vous que l'appareil est bien branché avant d'établir le vide.
- Ne pas toucher les parties électriques avec des mains mouillées.
- Éloigner l'appareil de toute source d'eau ou d'humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil avant son inspection régulière.
- Ne pas introduire d'objets étrangers dans le mécanisme de la scelleuse.
- Évitez de sceller des aliments sous vide qui contiennent des liquides sur une chaleur élevée.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- En cas de défaillance de l'appareil, débrancher immédiatement et contacter le service après-vente.

3. Spécifications du produit

- Puissance : 450 watts
- Débit d'air : 6 m³/h
- Dimensions : Non spécifiées
- Tension : Non spécifiée
- Capacité : Non spécifiée

4. Installation et configuration

- Retirer l'appareil de son emballage et le placer sur une surface plate et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est à une distance sécurisée des bords de la table pour éviter des accidents.
- Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique adéquate.
- Vérifiez que l'environnement est propre et sec avant utilisation.
- Dans le cas d'une installation à gaz, suivre les instructions du professionnel pour la connexion.

5. Fonctionnement

- Positionner le produit à sceller sur la plaque de la scelleuse.
- Ajuster les paramètres selon le type d'aliment ou d'objet à sceller.
- Fermer le couvercle de l'appareil avec une pression ferme jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage engage.
- Appuyer sur le bouton de démarrage pour initier le processus de vide.
- Une fois le processus terminé, ouvrir le couvercle avec précaution.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Essuyer l'extérieur de la machine avec un chiffon humide non abrasif.
- Nettoyer les surfaces internes avec un chiffon propre et doux.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifier régulièrement les joints en caoutchouc et les nettoyer pour garantir une bonne étanchéité.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifier la connexion à la prise et s'assurer qu'elle fonctionne.
- En cas de fuite d'air, vérifier que le couvercle est bien fermé et que rien ne bloque le mécanisme.
- Si le cycle de vide ne s'initialise pas, essayer de redémarrer l'appareil après l'avoir laissé refroidir.
- En cas de problème persistant, contacter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères.
- Rappelez-le à un centre de recyclage agréé pour les appareils électriques.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sigillatore sottovuoto VSB240 Gas

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Sigillatore sottovuoto VSB240 Gas. Questo dispositivo è progettato per garantire la conservazione dei cibi attraverso il processo di sigillatura sottovuoto. Caratterizzato da una potenza di 450 watt, è un attrezzo ideale per ristoranti, negozi di alimentari e per uso domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare il sigillatore in presenza di acqua o in ambienti umidi.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- Non toccare le parti calde durante l'uso e subito dopo l'operazione.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non tentare di smontare o riparare il dispositivo da soli.
- Utilizzare solo materiali di sigillatura raccomandati.
- Seguire le istruzioni di utilizzo per evitare danni al prodotto e incidenti.

3. Specifiche del Prodotto

- Potenza: 450 Watt
- Dimensioni: 450 x 300 x 150 mm
- Capacità di sigillatura: 6 m³/h
- Voltaggio: 220-240V
- Frequenza: 50/60Hz

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il sigillatore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una presa elettrica vicina.
- Collocare il dispositivo lontano da fonti di calore e umidità.
- Controllare che il cavo di alimentazione non presenti danni.
- Accertarsi di avere a disposizione sacchetti per la sigillatura compatibili.
- Accendere il dispositivo collegandolo alla corrente e attendere che si riscaldi.

5. Funzionamento

- Inserire il sacchetto di sigillatura nel comparto del sigillatore.
- Regolare le impostazioni in base al tipo di cibo da sigillare.
- Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio.
- Attendere che il processo di sigillatura sia completato, indicato da un segnale acustico.
- Rimuovere il sacchetto sigillato e riporre il sigillatore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla presa elettrica prima di procedere con la pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un detergente delicato.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dal comparto di sigillatura.
- Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.
- Controllare regolarmente il cavo e le connessioni elettriche per garantire che siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Se non sigilla correttamente, verificare che il sacchetto sia adeguato e che il coperchio sia ben chiuso.
- In caso di fumi o odori strani, scollegare immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.
- Se il segnale acustico non si attiva dopo la chiusura, verificare la corretta impostazione e chiusura del coperchio.

8. Smaltimento

- Non gettare il dispositivo nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Portare il prodotto presso un centro di raccolta autorizzato per un corretto riciclo.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.