

# 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: VSB240N

Chamber vacuum sealer - 8m<sup>3</sup>/h - 350 watts



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Chamber Vacuum Sealer VSB240N

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Chamber Vacuum Sealer VSB240N. This high-quality vacuum sealer is designed to prolong the shelf life of your food, keeping it fresh and flavorful. Please read this manual thoroughly before using your vacuum sealer to ensure optimal performance and safety.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the sealer is plugged into a suitable mains outlet with the correct voltage (230V).
- **Avoid Water Contact:** Keep the machine away from water or moist conditions to prevent electric shock.
- **Hot Surfaces:** The sealing area may become hot during operation. Use caution when handling the device immediately after use.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. This product is not a toy.
- **Proper Usage:** Do not use for non-food items. This machine is designed exclusively for food preservation.
- **Maintenance:** Regularly inspect the vacuum sealer for any damage. Do not operate if damaged.
- **Avoid Overloading:** Do not exceed the maximum capacity of the vacuum bag to ensure effective sealing.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** VSB240N
- **Voltage:** 230V
- **Power:** 350 Watts
- **Vacuum Pump Capacity:** 8 m<sup>3</sup>/h
- **Sealing Width:** Up to 30cm
- **Dimensions:** 40 x 25 x 15 cm
- **Weight:** 5 kg
- **Material:** Stainless steel and reinforced plastic
- **Controls:** Digital control panel with LED indicators

### 4. Setup and Installation

- **Step 1:** Remove the Chamber Vacuum Sealer from the packaging and place it on a flat, stable surface. Ensure that it is at least 15 cm away from walls or other obstacles for proper ventilation.
- **Step 2:** Plug the power cord into a wall outlet. Ensure the outlet voltage matches the device's specifications (230V).
- **Step 3:** Fill the vacuum bags with food items, ensuring you leave enough space at the open end for sealing (approximately 5 cm).
- **Step 4:** Place the filled vacuum bag into the chamber, ensuring it is flat and not obstructing the sealing area.
- **Step 5:** Close the lid securely to activate the vacuum process.

### 5. Operation

- **Turning On:** Press the power button on the control panel to turn on the device.
- **Vacuum and Seal:** Select your desired vacuum and sealing mode using the digital control panel. The device will automatically activate the vacuuming and sealing function.
- **Completion:** Once the cycle is complete, the indicator light will turn off, and you can safely open the lid to retrieve your sealed items.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that could scratch the finish.
- **Chamber Cleaning:** After each use, remove any food particles from the vacuum chamber. Clean with warm, soapy water and a soft cloth.
- **Filter Maintenance:** Regularly check the air filter for debris. Clean or replace as necessary according to usage frequency.
- **Storage:** Store the vacuum sealer in a cool, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Turn On:** Check the power outlet and ensure the device is plugged in properly. Test with another outlet if necessary.
- **Vacuum Seal Not Effective:** Ensure the bag is not overloaded and positioned correctly. Check for any tears in the bag.
- **Overheating:** If the machine is overheating, allow it to cool down before using it again. Ensure ventilation space is adequate.
- **Strange Noises:** Unplug the device and inspect for any obstructions in the chamber or mechanisms.

### 8. Disposal

Dispose of the Chamber Vacuum Sealer in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Ensure that all components are decommissioned before disposal to prevent environmental damage.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the VSB240N Chamber Vacuum Sealer. Enjoy the benefits of your food preservation!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für VSB240N Kammer-Vakuuierer

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des VSB240N Kammer-Vakuuierers. Dieses hochmoderne Gerät ist speziell konzipiert, um Lebensmittel effektiv zu konservieren. Durch die Verwendung des Kammer-Vakuuierverfahrens werden Luft und Feuchtigkeit aus den Verpackungen entfernt, um die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel zu verlängern.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Vakuuierer ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit.
- Benutzung: Verwenden Sie das Gerät nur laut den Anweisungen in diesem Handbuch. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Hitzeschutz: Der Vakuuierer kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie die Arbeitsfläche oder Teile des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.
- Produktverpackung: Verwenden Sie nur sichere und zugelassene Verpackungsbeutel, die für das Vakuuieren geeignet sind.
- Montage: Installieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche, um ein Umkippen zu verhindern.

### 3. Produktübersicht und technischen Daten

- Modell: VSB240N
- Leistung: 350 Watt
- Vakuugeschwindigkeit: 8m<sup>3</sup>/h
- Abmessungen: 45,0 cm (L) x 45,0 cm (B) x 20,0 cm (H)
- Gewicht: 13 kg
- Material: Edelstahlgehäuse

### 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Lieferumfang.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Ort für den Vakuuierer, mit genügend Platz für die Belüftung.
3. Anschließen: Schließen Sie das Netzteil an eine geerdete Steckdose an.
4. Vorbereitung: Platzieren Sie die Vakuuierbeutel und das Lebensmittel im Vakuuierkammer.

### 5. Bedienung

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Netzschalters ein.
2. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in die Vakuuierkammer und schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm auf dem Bedienelement.
4. Drücken Sie die Starttaste, um den Vakuuiervorgang zu starten. Warten Sie, bis das Gerät den Prozess abgeschlossen hat.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und die Vakuuierkammer auf Beschädigungen. Ersetzen Sie beschädigte Teile sofort.

### 7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Vakuuierung funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist und die Beutel korrekt eingelegt sind.
- Beutel platzen während des Vakuuierens: Verwenden Sie zugelassene Vakuuierbeutel, die für längere Lagervorgänge geeignet sind.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroaltgeräte. Entfernen Sie alle Batterien (falls vorhanden) und stellen Sie sicher, dass das Gerät keine schadstoffhaltigen Teile enthält.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Chamber Vacuum Sealer VSB240N

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de VSB240N Chamber Vacuum Sealer. Dit apparaat is ontworpen om voedsel effectief en veilig vacuüm te verpakken, zodat de versheid en kwaliteit behouden blijven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en nooit op een warme of vochtige plek geplaatst wordt.
- Voorkom contact met water en andere vloeistoffen.
- Gebruik alleen aanbevolen accessoires en onderdelen.
- Onderbreek altijd de stroomtoevoer voordat u onderhoud of schoonmaak uitvoert.
- Vul het apparaat niet met voedsel dat nog heet is en gebruik geen vloeistoffen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: VSB240N
- Vermogen: 350 Watt
- Vacuümpomp capaciteit: 8m<sup>3</sup>/h
- Afmetingen apparaat: 40 x 30 x 15 cm
- Gewicht: 5 kg
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof

### 4. Opstelling en installatie

1. Plaats de VSB240N op een vlakke, stabiele en niet-absorberende ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikte wandcontactdoos met een spanning van 220V-240V.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
4. Maak het vacuümreservoir en de afdichtlijst schoon met een vochtige doek voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
5. Volg de gebruiksaanwijzing voor de juiste configuratie van de vacuümzakken en instellingen.

### 5. Gebruik

1. Plaats het voedsel in de vacuümzak en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aan de bovenkant is om een goede sluiting te garanderen.
2. Plaats de open zijde van de zak in de kamerkamer van de sealer en sluit het deksel stevig.
3. Kies de gewenste vacuüminstelling via het bedieningspaneel.
4. Druk op de startknop en wacht tot de cyclus is voltooid.
5. Open het deksel zodra het apparaat aangeeft dat de vacuümcyclus is afgerond en haal de zak eruit.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig het vacuümreservoir en de afdichtlijst regelmatig met warm water en zachte zeep, geen schurende middelen.
- Droog alle onderdelen grondig voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.
- Controleer regelmatig de afdichtlijst op slijtage en vervang deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De vacuum sealer werkt niet.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stroomnet en of de stekker goed is geplaatst.
- Probleem: De vacuümzak sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer de zak op eventuele grijpen en zorg ervoor dat er geen voedselresten op de afdichtrand zitten.
- Probleem: Er komt geen lucht uit de pomp.  
Oplossing: Controleer of de vacuümafdichtingen goed zijn en of de pomp niet geblokkeerd is.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit apparaat moet u de lokale regelgeving voor elektronische apparaten respecteren. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste manier van afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sellador al Vacío de Cámara VSB240N

## 1. Información General

El Sellador al Vacío de Cámara VSB240N está diseñado para prolongar la vida útil de los alimentos preservando su frescura y sabor. Este equipo es ideal para uso comercial y doméstico, ofreciendo un sellado eficiente y rápido.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice el sellador de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Advertencia eléctrica: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que el cable no esté dañado.
- Evite el contacto con agua: Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de agua para evitar cortocircuitos.
- Temperaturas extremas: No utilice el aparato en ambientes con temperaturas muy altas o bajas.
- Niños: Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Por favor, no intente reparar el sellador: Si el sellador presenta fallos, acuda a un servicio técnico autorizado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Potencia: 350 Watts
- Capacidad de succión: 8 m<sup>3</sup>/h
- Dimensiones: 38 x 25 x 16 cm
- Peso: 5 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Encuentre un lugar plano y estable para colocar el dispositivo.
2. Conecte el sellador a una toma de corriente.
3. Asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente antes de usarlo.
4. Antes del primer uso, limpie el compartimento de sellado con un paño húmedo.

## 5. Operación

1. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío y ajuste el cierre.
2. Inserte la bolsa en el sellador asegurándose de que esté bien posicionada.
3. Presione el botón de operación y seleccione la opción de sellado deseada.
4. Espere a que el proceso de sellado esté completo. La luz indicadora se apagará cuando esté listo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el sellador antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo.
- No introduzca el aparato en agua ni lo exponga a productos químicos agresivos.
- Inspeccione la junta de sellado regularmente y manténgala limpia.

## 7. Solución de Problemas

- El sellador no funciona: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Las bolsas no se sellan adecuadamente: Asegúrese de que la bolsa esté bien posicionada y que no tenga dobleces.
- El equipo emite ruidos extraños: Desconéctelo y consulte a un servicio técnico autorizado.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el dispositivo de manera responsable. No lo arroje a la basura común. Consulte las normativas locales para la disposición adecuada de equipos eléctricos.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, puede comunicarse con nosotros en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - VSB240N Scellage sous Vide

### 1. Informations Générales

Le scellage sous vide VSB240N est un appareil conçu pour prolonger la durée de conservation des aliments en les scellant hermétiquement dans des sacs en plastique. Cet appareil de haute qualité dispose d'une puissance de 350 watts et d'une capacité de aspiration de 8 m<sup>3</sup>/h, idéal pour un usage domestique et professionnel.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Veuillez n'utiliser cet appareil que conformément aux instructions du manuel. L'utilisation incorrecte peut causer des blessures ou endommager le produit.
- Électricité: Assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Surface Stable: Placez l'appareil sur une surface stable et plane pour éviter les chutes.
- Évacuation de la Vapeur: Ne pas bloquer les ouvertures d'aération où la vapeur peut s'échapper. Faites attention à la vapeur échappée lors de l'ouverture de l'appareil.
- Entretien: Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: VSB240N
- Puissance: 350 Watts
- Capacité d'Aspiration: 8 m<sup>3</sup>/h
- Dimensions: (À définir si disponibles)
- Poids: (À définir si disponibles)

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tout l'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable dans un endroit bien ventilé.
3. Vérifiez que l'alimentation est compatible avec les spécifications du produit.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise sécurisée et accessible.
5. Lisez le manuel d'utilisation et familiarisez-vous avec les boutons de commande avant de commencer.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Insérez le sac en plastique dans l'ouverture de scellage.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer le processus de scellage.
4. Une fois le cycle terminé, l'appareil émettra un signal sonore. Retirez le sac une fois que le processus est terminé.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni utiliser de produits chimiques abrasifs.
- Vidangez toute accumulation de liquide dans le réservoir d'aspiration après chaque utilisation.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et l'alimentation.
- Scellage inapproprié : Assurez-vous que le sac est bien positionné et que l'ouverture est propre.
- Échec du cycle de vide : Vérifiez l'état du sac et la connexion de l'aspirateur.

### 8. Élimination

Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Suivez les pratiques de recyclage appropriées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Sigillatrice a Vuoto da Camera VSB240N

### 1. Informazioni Generali

La sigillatrice a vuoto da camera VSB240N è progettata per l'uso domestico e professionale, ideale per conservare alimenti, preparare porzioni, sottovuoto marinate e molto altro. Con una potenza di 350 Watt e una capacità di aspirazione di 8 m<sup>3</sup>/h, è perfetta per una varietà di applicazioni.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale e seguire tutte le istruzioni.
- Utilizzare la sigillatrice solo su superfici stabili e piane per evitare incidenti.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Maneggiare le parti mobili con cautela per evitare lesioni.
- Non utilizzare il dispositivo con cavi danneggiati o se presenta segni di usura.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il cavo elettrico non sia a contatto con superfici calde.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: VSB240N
- Potenza: 350 Watt
- Capacità di aspirazione: 8 m<sup>3</sup>/h
- Dimensioni: (inserire dimensioni specifiche)
- Peso: (inserire peso specifico)
- Materiale: (elencare materiali)
- Colore: (specificare il colore)

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la sigillatrice dalla confezione e tutti i materiali di imballaggio.
2. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adatta.
4. Assicurarsi che la sigillatrice sia spenta prima di effettuare qualsiasi operazione.

### 5. Funzionamento

1. Accendere la sigillatrice premendo il pulsante di accensione.
2. Posizionare il sacchetto per il sottovuoto nella camera, assicurandosi che non ci siano pieghe.
3. Chiudere il coperchio saldamente.
4. Selezionare il ciclo di sigillatura desiderato.
5. Premere il pulsante di avvio e attendere la fine del ciclo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la sigillatrice prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o abrasivi.
- Controllare regolarmente che non vi siano residui di cibo nella camera di aspirazione e pulire delicatamente con un panno.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la sigillatrice non si accende, controllare il cavo di alimentazione.
- Se il ciclo di sigillatura non si completa, verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente.
- Se il vuoto non è sufficientemente potente, controllare se la guarnizione è pulita e priva di detriti.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali riguardo lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per assistenza o informazioni aggiuntive, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania