

MACCHINA SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINE
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE
ENVASADORA AL VACÍO

 **GASTRODOMUS**



Modell VM320

Manuale d'uso
User manual
Betriebsanleitung
Manual del usuario

ITALIANO / ENGLISH / DEUTSCH / ESPAÑOL

INDICE / INDEX / ÍNDICE

I. Avvertenze.....	5
II. Diagramma del prodotto	5
III. Come fare una borsa da un rotolo	7
IV. Come mettere sottovuoto e sigillare un sacchetto di alimenti.....	8
V. Dati tecnici.....	9
VI. Pulizia e manutenzione	9
VII. Linee guida per la sicurezza.....	9
VIII. Periodi di conservazione	10
I. Warnings.....	12
II. Product diagram	12
III. How to make a bag from a roll	14
IV. How to vacuum pack and seal a bag of food	15
V. Dati tecnici.....	16
VI. Cleaning and Maintenance.....	16
VII. Safety Guidelines.....	17
VIII. Storage Periods	17
I. Warnung	19
II. Schaubild	19
III. Wie man eine Tasche aus einer Rolle macht.....	21
IV. Wie man einen Beutel mit Lebensmittel vakuumverpackt und versiegelt	22
V. Technische Daten	23
VI. Reinigung und Wartung	24
VII. Sicherheitsvorschriften	24
VIII. Haltbarkeit.....	25
I. Advertencias	27
II. Diagrama del producto.....	27
III. Cómo hacer una bolsa a partir de un rollo.....	29
IV. Cómo envasar al vacío y sellar una bolsa de alimentos.	30
V. Características técnicas	31
VI. Limpieza y mantenimiento.....	31
VII. Instrucciones de seguridad	31
VIII. Tiempos de conservación.....	32



Macchina sottovuoto

Manuale d'uso



Modello VM320

(Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso)

I. Avvertenze

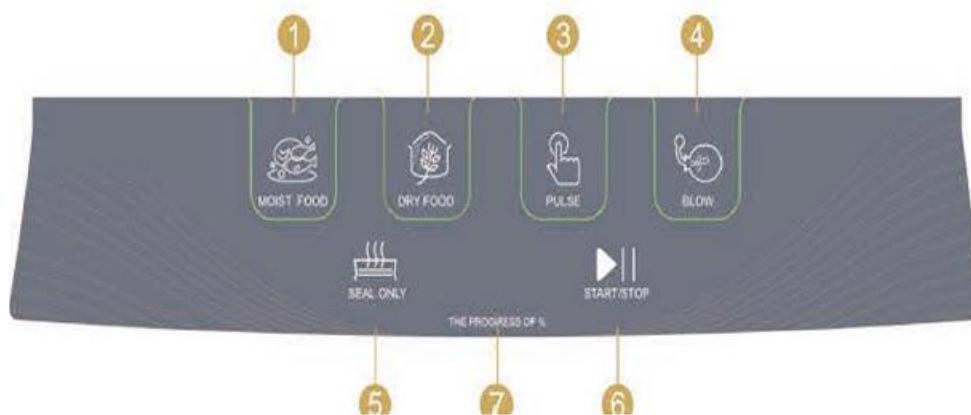
1. Inizia a lavorare dopo che La spia si accende.
2. La macchina non può essere fermata prima che la spia si spenga e il segnale acustico si arresti.
3. Scegliere il pulsante di funzione diversa secondo il cibo umido o secco.
4. Staccare la spina quando non si usa la macchina.

II. Diagramma del prodotto



1. Pannello di controllo
2. Sigillatura

3. Barra di tenuta a vuoto
4. Guarnizione
- 5 Taglierina del sacchetto
6. Camera a vuoto
7. Filo di riscaldamento
8. Soffio d'aria compressa
9. Ugello



1.MOISTFOOD

Questo procedimento è adatto per sacchi di grandi dimensioni .

Questa modalità è disponibile anche per gli alimenti ricchi di acqua in sacchetti di piccole dimensioni.

2.DRYFOOD

Questa modalità è adatta per il cibo secco di piccole dimensioni

3.PULSE

Controllare la pressione del vuoto premendo questo pulsante ,quando si si posiziona il sacchetto, verificare che non vi siano pieghe per evitare filtrazioni d'aria.

4.BLOW

Controllare la situazione dell'aria premendo questo pulsante quando andiamo a sistemare il sacchetto sull'ugello .

5.SEAL ONLY

Sigillare il sacchetto senza aspirare

6.START/STOP

Premere questo pulsante, la macchina lavorerà automaticamente.

Dopo la sigillatura, la macchina smetterà di lavorare automaticamente.

Premere questo pulsante ripetutamente e la macchina smetterà di lavorare.

7.THE PROGRESS OF %

Visualizza il progresso dell'operazione di vuoto

III.Come fare una borsa da un rotolo

1.Prendere un sacchetto di almeno 5 cm più lungo della dimensione del cibo che andremo ad inserire e tagliarlo dritto.



2.Posare il sacchetto per il sottovuoto in modo tale che non abbia pieghe nel punto della saldatura, posizionare il lato con la trama verso il basso (Attenzione: assicurarsi che l'estremità del sacchetto non scivoli fuori dalla camera, altrimenti l'operazione non andrà a buon fine).



3. Premere i due lati del coperchio per chiudere la macchina, il “click” significa che il fermo di blocco è finito.



4. Premere il pulsante “SEAL ONLY” per sigillare.



5. Quando la spia "SEAL ONLY" si spegne, la sigillatura è completata. Aprire il coperchio e poi prendere il sacchetto sigillato.



IV. Come mettere sottovuoto e sigillare un sacchetto di alimenti

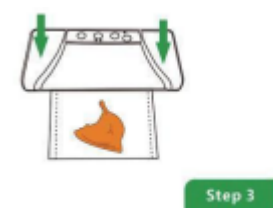
1. Tirare fuori un sacchetto e mettere il cibo al suo interno, mantenere la distanza dall' alimento inserito a dove avverrà la chiusura del sacchetto .



2. Mettere il sacchetto con il cibo sulla camera .



3. Chiudere il coperchio della macchina leggermente, comprimere il fermo di blocco, scegliere la modalità di cibo secco o umido poi premere pulsante "vacuum & seal" lasciare che la macchina entri in funzione.



4. Aprire il coperchio del sottovuoto, tirare fuori il cibo sigillato , le spie saranno spente al termine dell'operazione.



V. Dati tecnici

Power	110~240V 50~60Hz 110W
Certification	CE/ROHS/FCC
Materials	ABS
Working style	Moist food, Dry food, Pulse, Blow, Seal only, Start/Stop
Vacuum pressure	-60Kpa~-75Kpa
Sealing length	≤32cm
Size	370X150X82.5mm
NW	1.35kg

VI. Pulizia e manutenzione

PULIZIA:

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
2. Per pulire la macchina utilizzare un panno umido . NON lavare la macchina con getti d'acqua.
3. L'anello di tenuta sul coperchio della macchina è fisso, non smontarlo per lavarlo.
4. La guarnizione può essere lavata con acqua saponata ed detergenti delicati.

VII. Linee guida per la sicurezza

Per la vostra sicurezza e per prolungare la durata del servizio della macchina, seguite i seguenti principi di base durante l'uso.

-Si prega di leggere tutti i contenuti.

-Si prega di scollegare l'alimentazione quando non si usa o prima di pulire.

-Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie o danni visibili . Si prega di contattare un tecnico qualificato per effettuare la riparazione e/o sostituzione.

VIII.Periodi di conservazione

STOCCAGGIO SURGELATI	NON SOTTOVUOTO	SOTTOVUOTO
Carne	6 mesi	2-3 anni
Pesce	6 mesi	2 anni
Brodo	3-6 mesi	1-2 anni
Chicchi di caffè	6-9 mesi	2-3 anni
pane	6-12 mesi	1-3 anni
STOCCAGGIO REFRIGERATI	NON SOTTOVUOTO	SOTTOVUOTO
Carne	2-3 giorni	12-13 giorni
Pesce	1-3 giorni	6-8 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10 giorni
Uova	10-15 giorni	30-50 giorni
STOCCAGGIO TEMPERATURA AMBIENTE	NON SOTTOVUOTO	SOTTOVUOTO
Riso & Farina	6 mesi	1-2 anni
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Noccioline e fagioli	2-3 mesi	1-2 anni
Tè	3 mesi	1-2 anni

 **GASTRODOMUS**

Vacuum Machine

User's manual



Model VM320

(Please read these instructions carefully before use)

I. Warnings

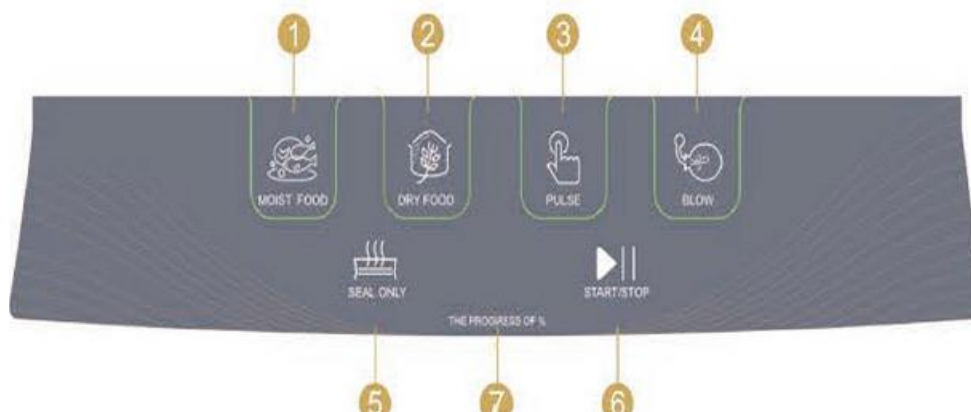
1. Start working after the light comes on.
2. The appliance cannot be stopped before indicator light goes out and beeper stops.
3. Choose different function button according to wet or dry food.
4. Unplug the appliance when not in use.

II. Product diagram



1. Control Panel
2. Sealing

3. Vacuum sealing bar
4. Gasket
- 5 Bag cutter
6. Vacuum chamber
7. Heating wire
8. Air Blow
9. Nozzle



1.MOISTFOOD

This process is suitable for large size bags.

This mode is also available for water-rich foods in small bags.

2.DRYFOOD

This mode is suitable for small size dry food.

3.PULSE

Check the vacuum pressure by pressing this button, when you position the bag, make sure there are no creases to avoid air filtration.

4.BLOW

Check the air situation by pressing this button when placing the bag on the nozzle.

5.SEAL ONLY

Seal the bag without vacuuming.

6.START/STOP

Press this button, the machine will work automatically.

After sealing, the machine will stop working automatically.

Press this button repeatedly and the machine will stop working.

7.THE PROGRESS OF%

Displays the progress of the vacuum operation

III.How to make a bag from a roll

1.Use a bag at least 5 cm longer than the size of the food we're going to put in .
and cut it straight.



2.Lay the vacuum bag so that it has no creases at the sealing point,
place the side with the weave down

(Caution: make sure the end of the bag does not slip out of the chamber, otherwise the operation will fail)



3. Press the two sides of the lid to close the machine, the "click" means the locking catch is finished.



4. Press the "SEAL ONLY" button to seal.



5. When the "SEAL ONLY" light goes out, the sealing is completed. Open the lid and then pick up the sealed bag.



IV.How to vacuum pack and seal a bag of food

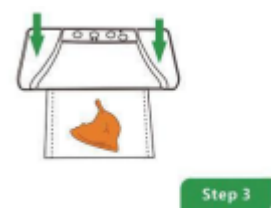
1.Take out a bag and put the food inside, keep the distance from the food inserted to where the bag will be sealed.



2. Place the bag with the food on the vacuum chamber.



3. Close the lid of the machine lightly, press the lock latch, choose dry or wet food mode then press "vacuum & seal" button let the machine start working.



4. Open the vacuum lid , take out the sealed food , the lights will be off when the operation is completed .



Step 4

V.Dati tecnici

Power	110~240V 50~60Hz 110W
Certification	CE/ROHS/FCC
Materials	ABS
Working style	Moist food, Dry food, Pulse, Blow, Seal only, Start/Stop
Vacuum pressure	-60Kpa~-75Kpa
Sealing length	≤32cm
Size	370X150X82.5mm
NW	1.35kg

VI.Cleaning and Maintenance

1. Disconnect the machine from the power supply.
2. Use a damp cloth to clean the machine. DO NOT wash the machine with water jets.
3. The sealing ring on the machine cover is fixed, do not disassemble it to wash it.
4. The seal can be washed with soapy water and mild detergent.

VII.Safety Guidelines

-For your safety and to prolong the service life of the machine, follow the following basic principles during use.

-Please read all contents.

-Please disconnect power when not in use or before cleaning.

-Do not use the appliance if there is any visible damage. Please contact a qualified technician to repair the machine .

VIII.Storage Periods

FROZEN STORAGE		NON-VACUUM STORAGE	VACUUM STORAGE
Meat		6 months	2-3 years
Fish		6 months	2 years
Soup		3-6 months	1-2 years
Coffee beans		6-9 months	2-3 years
bread		6-12 months	1-3 years
REFRIGERATED STORAGE		NON-VACUUM STORAGE	VACUUM STORAGE
Carne		2-3 giorni	12-13 days
Pesce		1-3 giorni	6-8 days
Carne cotta		3-5 giorni	10 days
Uova		10-15 giorni	30-50 days
NORMAL TEMPERATURE STORAGE		NON-VACUUM STORAGE	VACUUM STORAGE
Riso & Farina		6 mesi	1-2 years
Pane		1-2 giorni	6-8 days
Noccioline e fagioli		2-3 mesi	1-2 years
Tea		3 mesi	1-2 years



Vakuumverpackungsmaschine

Betriebsanleitung



Modell VM320

(Vor dem Gebrauch muss die Betriebsanleitung sorgfältig durchgelesen werden)

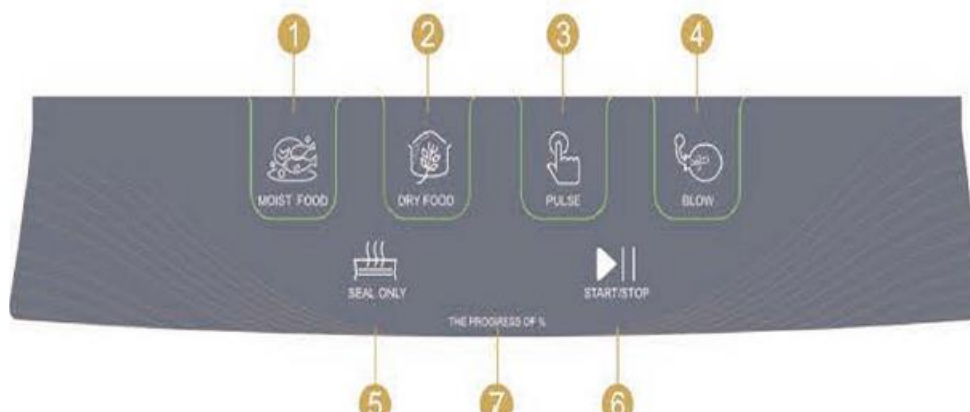
I. Warnung

1. Beginnen Sie mit der Arbeit, wenn die Kontrollleuchte aufleuchtet.
2. Das Gerät kann nicht angehalten werden, bevor die Kontrollleuchte erlischt und das akustische Signal aufhört.
3. Wählen Sie verschiedene Funktionstasten je nach feuchten oder trockenen Lebensmittel.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

II. Schaubild



1. Bedienfeld
2. Versiegeln
3. Vakuum-Schweißleiste
4. Dichtung
5. Beutelschneider
6. Vakuumkammer
7. Heizdraht
8. Gebläse für Druckluft
9. Düse



1. MOISTFOOD

Dieses Verfahren ist für große Säcke geeignet.

Dieser Modus ist auch für wasserhaltige Lebensmittel in kleinen Beuteln verfügbar.

2. DRYFOOD

Dieser Modus eignet sich für kleinstückige trockene Nahrung.

3. PULSE

Prüfen Sie den Vakuumdruck, indem Sie diese Taste drücken. Achten Sie bei der Positionierung des Beutels darauf, dass er keine Falten aufweist, um eine Luftfiltration zu vermeiden.

4. BLOW

Überprüfen Sie die Luftsituation, indem Sie diese Taste drücken, wenn Sie den Beutel an die Düse setzen.

5. SEAL ONLY

Verschließen Sie den Beutel ohne Absaugung.

6. START/STOP

Wenn Sie diese Taste drücken, arbeitet das Gerät automatisch.

Nach dem Versiegeln schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Durch wiederholtes Drücken dieser Taste schaltet sich das Gerät aus.

7. THE PROGRESS OF %

Zeigt den Fortschritt des Vakuumvorgangs an

III. Wie man eine Tasche aus einer Rolle macht

1. Der Abstand zwischen den eingelegten Lebensmitteln und der Stelle, an der der Beutel verschlossen wird muß mindestens 5 cm sein. Schneiden Sie ihn gerade.

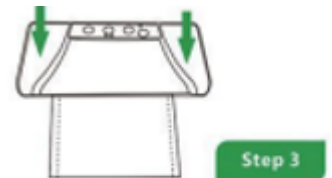


Legen Sie den Vakuumbeutel so an, dass er an der Schweißstelle keine Falten wirft,

Legen Sie die Seite mit dem Einschlag nach unten (Achtung: Achten Sie darauf, dass das Ende des Beutels nicht aus der Kammer herausrutscht, sonst ist der Vorgang nicht erfolgreich).



3. Drücken Sie auf die beiden Seiten des Deckels, um das Gerät zu schließen; das "Klicken" bedeutet, dass die Verriegelung abgeschlossen ist.



4. Drücken Sie zum Versiegeln die Taste "SEAL ONLY".



5. Wenn die Leuchte "SEAL ONLY" erlischt, ist die Versiegelung abgeschlossen. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie dann den versiegelten Beutel heraus.



IV. Wie man einen Beutel mit Lebensmittel vakuumverpackt und versiegelt

Nehmen Sie einen Beutel heraus und legen Sie die Lebensmittel hinein, wobei der Abstand zwischen den eingelegten Lebensmitteln und der Stelle, an der der Beutel verschlossen wird, einzuhalten ist.

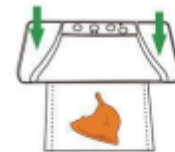


2. Legen Sie den Beutel mit den Lebensmittel auf die Kammer.



Step 2

3. Schließen Sie den Deckel des Geräts leicht, drücken Sie die Verriegelung, wählen Sie den Modus für das feuchte oder das trockene Nahrungsmittel und drücken Sie die Taste Vakuumieren & Versiegeln, um das Gerät zu starten



Step 3

4. Öffnen Sie den Vakuumierdeckel, nehmen Sie die versiegelten Lebensmittel heraus, die Beleuchtung erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.



Step 4

V.Technische Daten

Power	110~240V 50~60Hz 110W
Certification	CE/ROHS/FCC
Materials	ABS
Working style	Moist food, Dry food, Pulse, Blow, Seal only, Start/Stop
Vacuum pressure	-60Kpa~-75Kpa
Sealing length	≤32cm
Size	370X150X82.5mm
NW	1.35kg

VI.Reinigung und Wartung

REINIGUNG:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen. Waschen Sie die Maschine NICHT mit einem Wasserstrahl.
3. Der Dichtungsring auf dem Maschinendeckel ist fix, nehmen Sie ihn nicht ab, um ihn zu waschen.
4. Die Dichtung kann mit Seifenwasser und milden Reinigungsmitteln gewaschen werden.

VII.Sicherheitsvorschriften

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern, beachten Sie bitte bei der Benützung des Gerätes die folgenden Grundregeln.

- Bitte lesen Sie den gesamten Inhalt.
- Bitte trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benützen oder vor jeder Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es irgendwelche Anomalien oder sichtbare Schäden aufweist. Wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker für die Reparatur und/oder den Austausch.

VIII.Haltbarkeit

Gelagerte Tiefkühlkost	Nicht vakuumverpackt	Vakuumverpackt
Fleisch	6 Monate	2-3 Jahre
Fisch	6 Monate	2 Jahre
Suppe	3-6 Monate	1-2 Jahre
Kaffeebohnen	6-9 Monate	2-3 Jahre
Brot	6-12 Monate	1-3 Jahre
Gelagerte gekühlte Kost	Nicht vakuumverpackt	Vakuumverpackt
Fleisch	2-3 Tage	12-13 Tage
Fisch	1-3 Tage	6-8 Tage
Gekochtes Fleisch	3-5 Tage	10 Tage
Eier	10-15 Tage	30-50 Tage
Lagerung bei Raumtemperatur	Nicht vakuumverpackt	Vakuumverpackt
Reis und Mehl	6 Monate	1-2 Jahre
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Nüsse und Bohnen	2-3 Monate	1-2 Jahre
Tee	3 Monate	1-2 Jahre



Envasadora al vacío

Manual del usuario



Modello VM320

(Lea atentamente las instrucciones antes de utilizarlo)

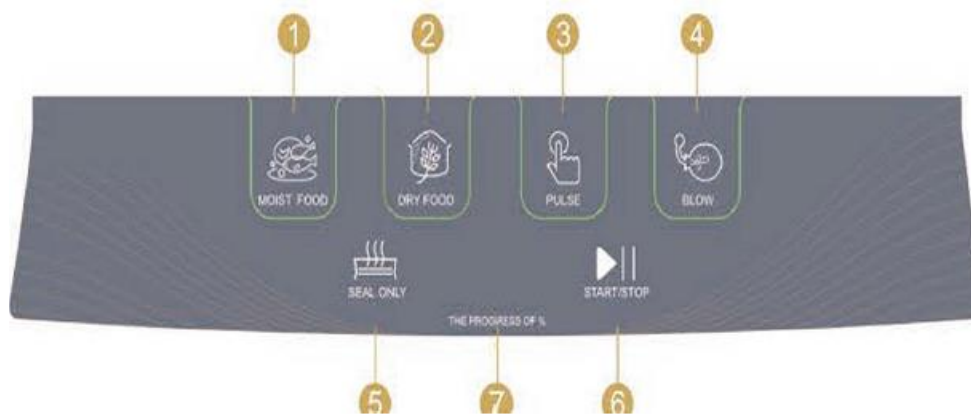
I.Advertencias

1. Comience a trabajar después de que se encienda el indicador luminoso.
2. La máquina no puede detenerse antes de que el indicador luminoso se apague y la señal acústica se detenga.
3. Elija el botón de función diferente según la comida húmeda o seca.
4. Desenchufe la máquina cuando no la utilice.

II.Diagrama del producto



1. Panel de control
2. Sellado
3. Barra de sellado al vacío
4. Junta
- 5 Cortador de la bolsa
6. Cámara de vacío
7. Cable de calentamiento
8. Soplador de aire comprimido
9. Boquilla



1.MOISTFOOD

Este procedimiento es adecuado para las bolsas grandes.

Este método también está disponible para alimentos ricos de agua en bolsas pequeñas.

2.DRYFOOD

Este procedimiento es adecuado para alimentos secos pequeños

3.PULSE

Compruebe la presión de vacío pulsando este botón. Al colocar la bolsa, compruebe que no haya pliegues para evitar fugas de aire.

4.BLOW

Compruebe la situación del aire pulsando este botón al colocar la bolsa en la boquilla.

5.SEAL ONLY

Sellar la bolsa sin aspirar

6.START/STOP

Pulse este botón y la máquina funcionará automáticamente.

Después del sellado, la máquina dejará de funcionar automáticamente.

Pulse este botón repetidamente y la máquina dejará de funcionar.

7.THE PROGRESS OF %

Muestra el progreso de la operación de vacío

III. Cómo hacer una bolsa a partir de un rollo

1. Coger una bolsa al menos 5 cm más larga que el tamaño del alimento que se va a introducir y hacer un corte recto.



2. Coloque la bolsa de vacío de manera que no tenga pliegues en el punto de sellado, coloque el lado con la trama hacia abajo (Atención: asegúrese de que el extremo de la bolsa no se salga de la cámara, de lo contrario la operación no tendrá éxito).



3. Presione los dos lados de la tapa para cerrar la máquina, el "clic" significa que el cierre está realizado.



4. Pulse el botón "SEAL ONLY" para sellar.



5. Cuando la luz "SEAL ONLY" se apaga, el sellado está completo. Abra la tapa y saque la bolsa sellada.



IV. Cómo envasar al vacío y sellar una bolsa de alimentos.

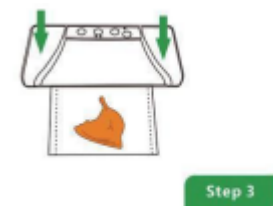
1. Saque una bolsa y coloque los alimentos en ella, manteniendo la distancia desde el alimento introducido hasta el lugar donde se cerrará la bolsa.



2. Coloque la bolsa con los alimentos en la cámara.



3. Cierre la tapa de la máquina ligeramente, presione el pestillo de bloqueo, elija el modo de comida seca o húmeda y luego presione el botón "vacuum & seal" para que la máquina se ponga en marcha.



4. Abra la tapa de vacío, saque los alimentos sellados, las luces se apagarán cuando la operación haya terminado.



V.Características técnicas

Power	110~240V 50~60Hz 110W
Certification	CE/ROHS/FCC
Materials	ABS
Working style	Moist food, Dry food, Pulse, Blow, Seal only, Start/Stop
Vacuum pressure	-60Kpa~-75Kpa
Sealing length	≤32cm
Size	370X150X82.5mm
NW	1.35kg

VI.Limpieza y mantenimiento

LIMPIEZA:

1. Desconecte la máquina de la red eléctrica.
2. Utilice un paño húmedo para limpiar la máquina. NO lave la máquina con chorros de agua.
3. El anillo de sellado de la tapa de la máquina es fijo, no lo desmonte para lavarlo.
4. La junta se puede lavar con agua jabonosa y detergentes suaves.

VII.Instrucciones de seguridad

Para su seguridad y para prolongar la vida útil de la máquina, siga estos principios básicos cuando la utilice.

-Por favor, lea todo el contenido.

-Por favor, desconecte la fuente de alimentación cuando no esté en uso o antes de la limpieza.

-No utilice el aparato si hay anomalías o daños visibles. Póngase en contacto con un técnico cualificado para su reparación y/o sustitución.

VIII. Tiempos de conservación

CONGELADOS	SIN VACÍO	CON VACÍO
Carne	6 meses	2-3 años
Pescado	6 meses	2 años
Caldo	3-6 meses	1-2 años
Granos de café	6-9 meses	2-3 años
Pan	6-12 meses	1-3 años
REFRIGERADOS	SIN VACÍO	CON VACÍO
Carne	2-3 días	12-13 días
Pescado	1-3 días	6-8 días
Carne cocida	3-5 días	10 días
Huevos	10-15 días	30-50 días
TEMPERATURA AMBIENTE	SIN VACÍO	CON VACÍO
Arroz y harina	6 meses	1-2 años
Pan	1-2 días	6-8 días
Frutos secos y judías	2-3 meses	1-2 años
Tè	3 meses	1-2 años



Via Valcunsat 16
33072 Casarsa Della Delizia (PN)
Tel: 0434 869232
email: info@gastrodomus.it
<https://www.gastrodomus.it>