

Salvis AG

Vakuumiersystem Salvis GreenVAC



Betriebsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	3
2.	Generelle Sicherheitshinweise	3
3.	Sicherheit	4
3.1	Hinweiserklärung	4
3.2	Sicherheitshinweise	4
3.3	Alterung des Deckelmaterials	5
4.	Produktbeschreibung GreenVAC	5
4.1	Behälter	5
4.2	Deckel	5
4.3	Dichtung	5
4.4	Ventil	5
4.5	Benennungsschild (Zubehör)	5
4.6	Einlageboden (Zubehör)	5
4.7	Distanzbolzen (Zubehör)	5
5.	Allgemeines	6
5.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
5.2	Einsatzbereich GreenVAC-Deckel	6
5.3	Kennzeichnung des Produktes	6
5.4	Gefahrenbereich	6
6.	Dichtung montieren leicht gemacht	6
7.	GreenVAC Anwendungshinweise	7
7.1	Einfüllen	7
7.2	Vakuumieren	7
7.3	Öffnen	7
8.	Reinigung/Wartung	8
9.	Tipps für die Anwendung in der Praxis	9
9.1	Welche Produkte können Sie vakuumieren?	9
9.2	Welche Produkte müssen Sie vorsichtig vakuumieren?	9
9.3	Welche Produkte Sie NICHT vakuumieren sollen	9
9.4	Welche Produkte Sie NICHT ZUSAMMEN vakuumieren sollen	9
10.	Hygienehinweis	9
11.	Mögliche Fehler und Selbsthilfe für die Behebung	10
11.1	Deckel schliesst sich nicht beim Vakuumieren	10
11.2	Maximales Vakuum wird nicht erreicht	10
11.3	Starke Dampfbeschläge am Deckel	10
11.4	Ansaugen von Flüssigkeiten	10
12.	Hinweis zur Entsorgung	10
13.	GreenVAC im Einsatz	11

Genial. Ideal. Vakuum, direkt im Behälter.

Beutelloses Vakuumieren

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere GreenVAC-Behälter entschieden haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie diese Bedienungsanleitung, damit Sie die Vorteile von GreenVAC voll ausschöpfen können.

1. Vorwort

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise, um das GreenVAC System sicher, sachgerecht und wirtschaftlich zu betreiben. Ihre Beachtung hilft, Gefahren zu vermeiden, Reparaturkosten und Ausfallzeiten zu vermindern und die Zuverlässigkeit und die Lebensdauer des Systems zu erhöhen.

Die Bedienungsanleitung wendet sich an alle Personen, welche mit dem System arbeiten. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, damit die Bedienung, Pflege und Störungsbehebung richtig gewährleistet ist.

Installationen und Reparaturen, welche nicht von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden, sowie technische Veränderungen am System, die nicht vom Hersteller schriftlich genehmigt sind und das Verwenden von nicht Originalersatzteilen, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Einsatzort verfügbar sein.

2. Generelle Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das erste Mal mit diesem System arbeiten.

Durch beschädigte GreenVAC-Deckel ist ein gefahrloser Betrieb nicht mehr gewährleistet. Das grüne Ventil und die Dichtung entfernen und den beschädigten Deckel entsorgen.

Achtung: Verletzungsgefahr durch Bersten der Deckel!

Das System darf nur von ausgebildeten und/oder instruierten Personen bedient werden, welche auch mit den Sicherheitsvorkehrungen des Gerätes vertraut sind.

Beachten Sie neben den Hinweisen in dieser Anleitung auch die allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften.

Die Bedienungsanleitung muss immer am Arbeitsplatz verfügbar sein.

3. Sicherheit

3.1 Hinweiserklärung

In den Hinweiskästchen finden Sie drei verschiedene Symbole, die unbedingt beachtet werden müssen. Die Symbole haben folgende Bedeutung:



Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis, welches Sie bei allen Arbeitsschritten finden, bei denen Gefahr für Personen besteht. Beachten Sie diese Warnungen und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol finden Sie bei allen Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Tipps und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Beachten Sie auch diese Hinweise. Sie können sich damit Zeit und Probleme ersparen.

Die Salvis AG lehnt jede Haftung ab, wenn die Benutzer die Hinweise missachten, welche auf den Systemen markiert sind und/oder in der Bedienungsanleitung stehen.

3.2 Sicherheitshinweise

Geräteschutz



Um Schäden am System vorzubeugen, ist das Befolgen der Bedienungsanleitung erforderlich.
Alle Bediener müssen vom Eigentümer instruiert werden.

Fehlanwendungen



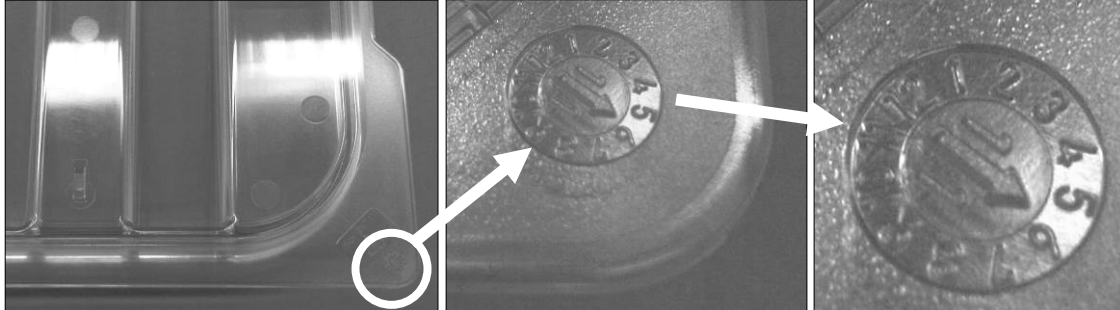
- GreenVAC-Deckel mit Rissbildungen, Kerben, Schlieren, Lunker, abgebrochenen Ecken und ähnliches dürfen nicht mehr eingesetzt werden! **Achtung: Berst- und Splittergefahr!** Deckel aus dem Verkehr ziehen!
- Der **Einsatz der GreenVAC-Deckel bei Minustemperaturen ist verboten!** GreenVAC-Deckel, welche auch nur ein Mal im Minusbereich eingesetzt wurden, sind sofort aus dem Verkehr zu ziehen! Minustemperaturen zerstören die Molekularkette im Kunststoff. Die Deckel können später beim Vakuumieren bersten!
Achtung: Splittergefahr!
- **Das Deckelmaterial ist gegen folgende Chemikalien unbeständig oder bedingt beständig und darf mit diesen nicht in Berührung kommen:** Benzylalkohol, Butanol, Butylenglykol, Methanol, Phenylethylalkohol, Propanol, Aceton, Amylacetat, Benzaldehyd, Butylacetat, Cyclohexanon, Diethylether, ätherische Öle, Ethylacetat, Isopropanol 80%, Methylethylketon, Phenylethylalkohol, Pyridin, Tetrahydrofuran.
- GreenVAC-Deckel nicht in die Nähe von Wärmequellen wie Wärmegeräten, Lampen, Strahler, etc. bringen. Vakuumierte Behälter nie erhitzen!
- GreenVAC-Deckel dürfen nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein und müssen daher in Räumen ohne direkte Sonnenbestrahlung gelagert werden.
- Deckel dürfen nicht mit Gewalt, bzw. unter Zuhilfenahme von Werkzeugen wie Messer, Gabel, Löffel, Schraubenzieher, etc. geöffnet werden!
- Für Schäden durch unsachgemässen Einsatz wird jede Haftung abgelehnt!

3.3 Alterung des Deckelmaterials



Kunststoffe altern mit der Zeit. Deshalb sind die Deckel für eine Nutzungsdauer von 8-10 Jahren vorgesehen.

**Die Deckel dürfen nicht länger als 10 Jahre nach der Herstellung genutzt werden!
Siehe Aufdruck Herstellungsdatum auf Deckelecken!**



Herstellungsdatum **6-11=Juni 2011** (Links und rechts neben dem Pfeil ist die 11 eingeprägt; Pfeil zeigt auf die 6)

4. Produktbeschreibung GreenVAC

4.1 Behälter

Der GreenVAC-Behälter ist nach Gastro-Norm EN 631 hergestellt und besteht aus hochwertigem Chromnickelstahl.

4.2 Deckel

Der transparente Deckel ist aus ausgesuchtem, recycelbarem Hochleistungskunststoff. Die Nocken gewährleisten ein sicheres Stapeln.

4.3 Dichtung

Die Lippendichtung ist aus lebensmittelfreundlichem Silikon.

4.4 Ventil

Das Kugelventil sichert eine maximale Dichtheit und erlaubt ein dosiertes Belüften und ist einfach zu reinigen.

4.5 Benennungsschild (Zubehör)

Das Benennungsschild wird an den Deckel gesteckt und ermöglicht eine praktische Beschriftung (Inhalt, Datum).



4.6 Einlageboden (Zubehör)

Der gelochte Einlageboden wird aus transparentem, recycelbarem Kunststoff hergestellt. Er verhindert, dass die Produkte im eigenen Saft liegen.

4.7 Distanzbolzen (Zubehör)

Ein Set von 4 Bolzen ermöglicht, zwei Einlageböden in die gleiche Schale einzusetzen und den Raum besser zu nutzen.

5. Allgemeines

5.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Das GreenVAC System darf nur für den vorgesehenen Zweck, das heisst für das Vakuumieren von gekühlten Lebensmitteln, verwendet werden.

5.2 Einsatzbereich GreenVAC-Deckel

Der Deckel ist aus einem Spezial-Kunststoff hergestellt und für die Vakuumierung von gekühlten Produkten mit einer Kerntemperatur von +2°C entwickelt worden.

5.3 Kennzeichnung des Produktes

Sie finden auf allen GreenVAC-Deckeln ein Signet für das Herstellungsdatum. Dieses befindet sich auf einer der 4 äusseren Ecken des Deckels. Es zeigt Jahr und Monat der Deckelherstellung an. (siehe 3.3)

5.4 Gefahrenbereich



Wenn der GreenVAC-Deckel nicht vorschriftsgemäss eingesetzt, gereinigt oder gelagert wird, besteht Gefahr des Bruchs oder Beschädigung. Der Deckel kann unter Vakuum bersten!

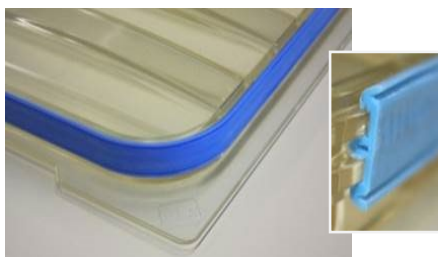
6. Dichtung montieren leicht gemacht



- Deckel vor sich auf den sauberen Tisch legen.
- Die saubere Dichtung sorgfältig aufsetzen.
- Darauf achten, dass Platzierung in den 2 Nuten passt.
- Dichtung ringsum gut und sorgfältig andrücken.
- Allfälligen Wulst glätten, gut andrücken.
- Deckel wenden und Ventil einsetzen.



Muss der Deckel in den Behälter gepresst werden, ist dies ein Zeichen, dass die Dichtung nicht einwandfrei montiert ist. Überprüfen Sie immer den guten Sitz der Dichtung.



Montage der Dichtung
GreenVAC GN 1/3, GN 1/2, GN1/1



Montage der Dichtung
GreenVAC GN 1/6

7. GreenVAC Anwendungshinweise



Bitte waschen Sie Behälter, Deckel und Einlageböden vor dem ersten Gebrauch. Generell sind nur gut gereinigte Behälter, Deckel und Einlageböden zu verwenden.

7.1 Einfüllen



Legen Sie die gut gekühlten (ca. +2°C Kerntemperatur) Produkte in den Behälter. Achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht ganz auffüllen, da sich Lebensmittel bis zu 10% ausdehnen können. Flüssigkeiten dürfen nur bis ca. 3 cm unter die Stapelschulter eingegossen werden.



Setzen Sie anschliessend den Deckel mit Dichtung auf. Die Kontaktstelle zwischen Deckel und Behälter muss stets sauber sein.

7.2 Vakuumieren



Setzen Sie den Absaugstutzen über das Kugelventil auf den Deckel. Beim Vakuumiervorgang verschliesst sich der Behälter wie „von selbst“. Die Absaugdauer ist von der Pumpenleistung, der Füllmenge/Behältergrösse sowie des gewünschten Vakuums abhängig.



Der Deckel ist unter Vakuum nicht hitzebeständig, weshalb das Verfahren „cuisson sous vide“ und ähnliche Verfahren verboten sind!

Der Deckel ist nicht für Minus-Temperaturen geeignet! Deckel dürfen nicht in Schnell-

oder Schockkühler gegeben werden! **ALLE DERARTIGEN ANWENDUNGEN SIND GEFÄHRLICH UND KÖNNEN VERLETZUNGEN VERURSACHEN!**

DIE SALVIS AG ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG VERURSACHT WERDEN.

7.3 Öffnen



Den Behälter durch Daumen-Druck auf das Ventil dosiert belüften.

Flüssigkeiten sind besonders vorsichtig zu belüften. Der Deckel ist sofort abnehmbar.

Vakuumieren und wieder Öffnen vollziehen sich in Sekundenschnelle.



SALVIS AG ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE HANDHABUNG ENTSTEHEN!

8. Reinigung/Wartung



Durch sorgfältige Handhabung können Deformationen und Schäden vermieden werden. Die Dichtung ist für die Reinigung zu entfernen. Spülen Sie den Behälter bei Eiweissrückständen vor der Reinigung kalt vor.



Der Deckel ist kurzzeitig bis 90°C abwaschmaschinenfest. Er darf nicht beschriftet werden (benutzen Sie dazu das Benennungsschild).



Verwenden Sie zur Reinigung des Deckels weder Alkohol (wie Aceton), Säure (wie Essig), chlorhaltige oder andere aggressive Mittel, noch raue Scheuerlappen. Es könnten dadurch Schäden entstehen.
Siehe auch Punkt: 3.2 !



Dichtungen, die das Vakuum nicht mehr optimal halten, müssen ausgewechselt werden.



Aufgrund von Kondenswasser, welches in die Pumpe gelangen kann, ist es wichtig, das Öl öfters auf seine Qualität zu überprüfen. Der Ölstand muss alle 2 Wochen kontrolliert werden. Bei häufigem Gebrauch der Pumpe ist das Öl alle 3-4 Monate oder nach Angaben des Maschinenlieferanten zu wechseln.
Bitte beachten Sie die Wartungsempfehlungen des Maschinenlieferanten.



SALVIS AG ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE HANDHABUNG ENTSTEHEN!

9. Tipps für die Anwendung in der Praxis

9.1 Welche Produkte können Sie vakuumieren?

Lebensmittel, beispielsweise: Schweinefleisch, Geflügel, Aufschnitt, geschnittene Wurst, Trockenwurst, Gemüse, Salate, Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Spätzli, Früchte, Beeren, Obst, Fisch, Meeresfrüchte, Kräuter ohne Feuchtigkeit, Brot, Trockengebäck, fixfertige Sandwiches, Suppen, Saucen, Sülze, Kuchen, aber auch Blumen und vieles mehr.

9.2 Welche Produkte müssen Sie vorsichtig vakuumieren?

Flüssigkeiten wie Suppen und Saucen sind besonders vorsichtig dosiert zu vakuumieren und zu belüften (Achtung kalter Siedepunkt). Dasselbe gilt beispielsweise auch für Schokoladenmousse und andere heikle Produkte.

Beachten Sie, dass sich Rindfleisch farblich verändern kann.

9.3 Welche Produkte Sie NICHT vakuumieren sollen

Beispielsweise: Kräuter mit Feuchtigkeit, Aufschnitt mit Hülle, halbierte Würste, gekutterte Wurstmassen mit wenig Fett- und Schwartenanteil (wie Wienerli und rohe Kalbsbratwurst).

Weitere Produkte sind für volle Vakuumleistung nicht geeignet. Dasselbe gilt für Lebensmittel, deren Struktur durch Lufteinschluss erhalten wird, wie z.B. Schlagrahm.

Bei Produkten, welche nicht einwandfrei frisch sind, ist ebenfalls vom Vakuumieren abzusehen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

9.4 Welche Produkte Sie NICHT ZUSAMMEN vakuumieren sollen

Beispielsweise: Obst zusammen mit Gemüse, Salat mit rohen und gekochten Anteilen, wie z.B. Nudelsalat, usw.

Wir empfehlen Ihnen, geruchsempfindliche und geruchsintensive Lebensmittel in separaten Behältern zu vakuumieren.

10. Hygienehinweis

Vakuumierte Lebensmittel lassen sich unter optimalen Bedingungen länger aufbewahren. Innerhalb des HACCP Konzeptes sind sie verpflichtet Selbstkontrollen durchzuführen.



Um eine erhöhte Lebensmittelsicherheit zu erreichen empfehlen wir ihnen die regelmässige Überprüfung durch ein neutrales Prüflabor.

11. Mögliche Fehler und Selbsthilfe für die Behebung

11.1 Deckel schliesst sich nicht beim Vakuumieren

Kontrollieren Sie, ob

- die Dichtung richtig montiert ist (siehe Kapitel 6).
- die Kontaktstelle zwischen Deckel und Behälter sauber ist.
- die Dichtung abgenutzt oder beschädigt ist.
Wenn ja, muss sie ausgewechselt werden.
- der GreenVAC-Behälter keine Schädigungen (Beulen, etc.) aufweist.

11.2 Maximales Vakuum wird nicht erreicht

- Defekte Dichtungen
- Verformte Behälter (Beulen, etc.)
- Produkt (Vakuumgut) ist zu warm: Abkühlen lassen.
- Vakuumgerät ist defekt: Rufen Sie Ihren Lieferanten an.

11.3 Starke Dampfbeschläge am Deckel

- Die Kerntemperatur ist zu hoch, das Produkt ist zu warm: Abkühlen lassen.

11.4 Ansaugen von Flüssigkeiten

- Die Füllhöhe ist überschritten (siehe Kapitel 7.1)
- Die Kerntemperatur ist zu hoch: Abkühlen lassen.
- Falls keine Verbesserung erreicht wird, melden Sie sich bitte bei Ihrem Fachgeschäft.

12. Hinweis zur Entsorgung



Beachten sie die in der EU geltenden Richtlinien zur Entsorgung der Materialien.

13. GreenVAC im Einsatz



1. Produzieren

- Stellen Sie alle gewünschten Gerichte wie gewohnt her
- Salate waschen und schleudern
- Ragout, Schmorgerichte und Stärkebeilagen im GreenVAC Behälter garen (ohne Deckel!)



2. Einfüllen

- Für alle Lebensmittelgruppen geeignet
- Auch druckempfindliche Produkte lassen sich ohne Deformation vakuumieren & lagern
- Optionales Zubehör wie Tropfbleche sind erhältlich



3. Vakuumieren

- Alle Lebensmittel vor dem Vakuumieren auf **unter 3°C schockkühlen**
- Die Dichtung passgenau an den Deckel anbringen
- Den Absaugstutzen des GreenVAC-Vakuumschlauches auf dem Ventil aufsetzen
- Die Vakuumierdauer hängt vom Produkt und gewünschten Vakuum ab
- Viele Pumpenhersteller haben den GreenVAC-Anschluss bereits integriert



4. Lagern oder Transportieren

- Die vakuumierten Behälter garantieren Frische über längeren Zeitraum
- Zum Lösen des Vakuums einfach das Ventil zusammendrücken
- Waren entnehmen und bei Bedarf wieder vakuumieren
- Garantierte Qualitätssicherung durch alle Prozesse

Vers.02/2022

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818

smart cooking

