

## DE - Wichtige Informationen!

### Anwendung

- Den vakuumierten Behälter nie erhitzen
- Der Deckel darf nicht länger als 10 Jahre ab Produktionsstempel verwendet werden
- GreenVAC-Deckel mit Rissbildungen, Kerben, Schlieren, Lunker, abgebrochenen Ecken und ähnliches dürfen nicht mehr eingesetzt werden!
- Die Deckel nicht Sonnenlicht oder Temperaturen unter 0°C aussetzen.
- Nur gut gekühlte Lebensmittel vakuumieren (ca. +2°C Kerntemperatur).
- Beim Aufsetzen des Deckels muss die Kontaktstelle zwischen Deckel und Behälter sauber sein.
- Behälter nie ganz auffüllen, Füllgut kann sich bis 10% ausdehnen.
- Flüssigkeiten (Suppen, Saucen) besonders vorsichtig vakuumieren und belüften.

### Reinigung

- Deckel nicht mit aggressiven Mitteln reinigen. (Alkohol, Essig, usw.)
- Behälter mit Eiweissrückständen vor Reinigung kalt vorspülen

Die Bedienungsanleitung gibt detaillierte Informationen zum Gebrauch und Behandlung des Materials:



<https://www.salvis.ch/de/download/technische-daten?folder=anleitungen%252Fvakuumiersystem>

Für Schäden bei unsachgemässer Handhabung wird jede Haftung abgelehnt!

## FR - Directives importantes!

### Utilisation

- Ne jamais chauffer le récipient sous vide
- Le couvercle ne doit pas être utilisé pendant plus de 10 ans à compter de l'estampille de production.
- Les couvercles GreenVAC présentant des fissures, des entailles, des stries, des retassures, des coins cassés et autres ne doivent plus être utilisés !
- Ne pas exposer les couvercles à la lumière du soleil ou à des températures inférieures à 0°C.
- Ne mettez sous vide que les denrées alimentaires bien réfrigérées (température au cœur: +2°C).
- Avant de mettre le couvercle, assurez-vous que la zone de contact entre celui-ci et le récipient est propre.
- Ne remplissez jamais le récipient complètement car le volume du produit peut augmenter de 10%.
- Procédez avec précaution lorsque vous mettez sous vide des liquides (soupes, sauces) ou que vous les aérez.

### Nettoyage

- Ne pas nettoyer le couvercle avec des produits agressifs (alcool, vinaigre, etc.)
- Avant de nettoyer le récipient, le rincer à l'eau froide s'il contient des restes de blanc d'œuf.

Le mode d'emploi fournit des informations détaillées sur l'utilisation et la manipulation du matériel :



<https://www.salvis.ch/fr/telechargement/caracteristiques-techniques?folder=instructions>

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation

## GB/US - Important notes!

### Use

- Do not heat a container under vacuum.
- Don't vacuum the lid if cracks are visible!
- Never heat the vacuumed container
- The lid must not be used for longer than 10 years from the production stamp.
- GreenVAC lids with cracks, notches, streaks, blowholes, broken corners and the like must no longer be used!
- Don't expose the Lids to sunlight or temperatures below 0°C/ 32°F
- Only place well cooled foods into vacuum-storage (approx. +2°C/ 36 °F core temperature).
- When placing on the lid, the area of contact between the lid and container must be clean
- Never fill the container completely; the material being filled may expand by up to 10%.
- Be particularly careful when putting liquids (soups, sauces) into vacuum storage and when aerating them.

### Cleaning

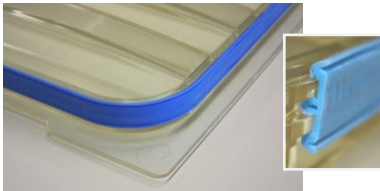
- Do not clean the lid with aggressive agents (alcohol, vinegar, etc.)
- Rinse out containers containing any protein residue with cold water before cleaning them.

The operating instructions provide detailed information on the use and handling of the material:



[https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum\\_packaging\\_system](https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum_packaging_system)

No liability will be accepted for any damage caused by incorrect handling.



## NL- Belangrijke informatie!

### Gebruik

- **Verwarm nooit de gevacumeerde container**
- **Het deksel mag niet langer dan 10 jaar na het productiestempel worden gebruikt.**
- **GreenVAC-dekzels met scheuren, inkepingen, strepen, spuitgaten, gebroken hoeken en dergelijke mogen niet meer worden gebruikt!**
- **Stel de dekzels niet bloot aan zonlicht of temperaturen onder 0°C.**
- Vacumeer alleen goed gekoelde levensmiddelen (ca. +2°C kerntemperatuur).
- Bij het aanbrengen van het deksel moet het contactoppervlak tussen het deksel en de container schoon zijn.
- Vul de container nooit helemaal, want de inhoud kan tot 10% uitzetten.
- Vacumeer en belucht vloeistoffen (soepen, sauzen) met bijzondere zorg.

### Reiniging

- Reinig het deksel niet met agressieve middelen (b.v. alcohol, azijn, usw.).
- Eiwit resten dienen met koud water

In de bedieningshandleiding vindt u gedetailleerde informatie over het gebruik en de omgang met het materiaal.



[https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum\\_packaging\\_system](https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum_packaging_system)

**Wij kunnen geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden, voor schade ten gevolge van ondoelmatig gebruik!**

## ES - Advertencias importantes!

### Utilización

- **No calentar nunca el recipiente aspirado**
- **La tapa no debe utilizarse durante más de 10 años a partir del sello de producción.**
- **Las tapas de GreenVAC con grietas, muescas, rayas, agujeros de soplado, esquinas rotas y similares no deben seguir utilizándose.**
- **No exponga las tapas a la luz solar ni a temperaturas inferiores a 0°C.**
- Sólo envase al vacío los alimentos bien refrigerados (aprox. +2°C de temperatura central).
- Al colocar la tapa, la zona de contacto entre la tapa y el recipiente debe estar limpia.
- No llene nunca el recipiente por completo, ya que el contenido puede expandirse hasta un 10%.
- Sellar al vacío y airear los líquidos (sopas, salsas) con especial cuidado.

### Limpieza

- No limpiar la tapa con productos agresivos (alcohol, vinagre, etc.).
- Antes de limpiar el recipiente, enjuagarlo previamente con agua fría si contiene restos de clara de huevo.

El manual de instrucciones proporciona información detallada sobre el uso y la manipulación del material:



[https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum\\_packaging\\_system](https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum_packaging_system)

**Declinamos cualquier responsabilidad en caso de daños que resulten de una utilización inadecuada.**

## IT - Istruzioni importanti!

### Impiego

- **Non riscaldare mai il contenitore sottovuoto**
- **Il coperchio non deve essere usato per più di 10 anni dal timbro di produzione.**
- **I coperchi GreenVAC con crepe, tacche, striature, soffiature, angoli rotti e simili non devono più essere usati!**
- **Non esporre i coperchi alla luce del sole o a temperature inferiori a 0°C.**
- Sigillare sottovuoto solo alimenti ben raffreddati (circa +2°C di temperatura interna).
- Quando si mette il coperchio, l'area di contatto tra il coperchio e il contenitore deve essere pulita.
- Non riempite mai completamente il contenitore, perché il contenuto può espandersi fino al 10%.
- Sigillare sottovuoto e aerare i liquidi (zuppe, salse) con particolare attenzione.

### Pulitura

- Non pulire il coperchio con prodotti aggressivi (alcol, aceto, ecc.).
- Prima di pulire il recipiente, risciacquarlo con acqua fredda se contiene residui proteici.

Le istruzioni per l'uso forniscono informazioni dettagliate sull'uso e la manipolazione del materiale:



[https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum\\_packaging\\_system](https://www.salvis.ch/en/download/technical-data?folder=manuals%252Fvacuum_packaging_system)

**Si declina ogni responsabilità in caso di Danni derivanti da uso non appropriato.**