

**Salvis AG**

Vacumeersysteem Salvis GreenVAC



## Bedieningsinstructies

**Green VAC**<sup>®</sup>  
Vakuumieren im GN-Behälter

*smart cooking*

**SALVIS**

# Inhoudsopgave

1.	Voorwoord .....	3
2.	Algemene veiligheidsinstructies .....	3
3.	Veiligheid .....	4
3.1	Uitleg inzake informatie en aanwijzingen .....	4
3.2	Veiligheidsinstructies .....	4
3.3	Veroudering van het dekselmateriaal .....	5
4.	Productbeschrijving GreenVAC .....	5
4.1	Bak .....	5
4.2	Deksel .....	5
4.3	Afdichting .....	5
4.4	Ventiel .....	5
4.5	Benamingsbord (toebehoren) .....	5
4.6	Inlegbodem (toebehoren) .....	5
4.7	Afstandpennen (toebehoren) .....	5
5.	Algemene thema's .....	6
5.1	Gebruik volgens de beoogde bestemming .....	6
5.2	Toepassingsgebied GreenVAC-deksels .....	6
5.3	Markering van het product .....	6
5.4	Mogelijk gevaar .....	6
6.	Afdichting monteren een fluitje van een cent .....	6
7.	GreenVAC instructies voor het gebruik .....	7
7.1	Afvullen .....	7
7.2	Vacumeren .....	7
7.3	Openen .....	7
8.	Reiniging/onderhoud .....	8
9.	Tips voor het gebruik in de praktijk .....	9
9.1	Welke producten kunt u vacumeren? .....	9
9.2	Welke producten moet u voorzichtig vacumeren? .....	9
9.3	Welke producten u NIET dient te vacumeren .....	9
9.4	Welke producten u NIET SAMEN dient te vacumeren .....	9
10.	Informatie inzake hygiëne .....	9
11.	Mogelijke fouten en hulp om deze zelf te verhelpen .....	10
11.1	Deksel sluit niet tijdens het vacumeren af .....	10
11.2	Maximaal vacuüm wordt niet bereikt .....	10
11.3	Sterke stoomaanslag op het deksel .....	10
11.4	Aanzuigen van vloeistoffen .....	10
12.	Instructies voor verwijderen en afvoeren .....	10
13.	GreenVAC in gebruik .....	11

# Geniaal. Ideaal. Vacuüm, direct in de bak.

## Vacumeren zonder zakken

Wij verheugen ons dat u voor onze GreenVAC-bak heeft gekozen en danken u voor uw vertrouwen.

Neemt u zich de tijd en lees deze bedieningsinstructies geheel door zodat u volledig van alle voordelen van GreenVAC gebruik kunt maken a.u.b.

### 1. Voorwoord

Deze bedieningsinstructies bevatten belangrijke informatie opdat u het GreenVAC systeem veilig, vakkundig en economisch kunt gebruiken. Uw aandacht helpt om gevaren te voorkomen, reparatiekosten en uitvaltijden te reduceren en de betrouwbaarheid alsmede de technische levensduur van het systeem te vergroten c.q. verlengen.

Deze bedieningsinstructies zijn bestemd voor alle personen die met het systeem werken. Zij dienen door iedere persoon te worden gelezen en te worden toegepast opdat het op de juiste manier bedienen, onderhouden en verhelpen van storingen is gewaarborgd.

Deze bedieningsinstructies dienen te allen tijde op de plaats van gebruik ter beschikking te zijn. Het installeren en uitvoeren van reparaties, welke niet door daarvoor geautoriseerde, ter zake kundige personen worden uitgevoerd, alsmede technische wijzigingen aan het systeem, die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd en het gebruiken van niet originele reserveonderdelen, leiden tot het verlies van aanspraak op garantie en aansprakelijkheid voor het product van de fabrikant.

### 2. Algemene veiligheidsinstructies



Leest u deze bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u de eerste keer met dit systeem gaat werken.

Door beschadigde GreenVAC-deksels is een ongevaarlijk gebruik niet meer gewaarborgd. Het groene ventiel en de afdichting verwijderen en het beschadigde deksel verwijderen en afvoeren.

#### **Attentie: Gevaar voor letsel door barsten van de deksels!**

Het systeem mag alleen door opgeleid en/of geïnstrueerde personen worden bediend die tevens vertrouwd zijn met de veiligheidsvoorzieningen van het apparaat.

Neem afgezien van de aanwijzingen binnen deze bedieningsinstructies tevens de algemeen geldende veiligheidsvoorschriften en voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht.

Deze bedieningsinstructies dienen te allen tijde op de werkplek ter beschikking te zijn.

## 3. Veiligheid

### 3.1 Uitleg inzake informatie en aanwijzingen

In de informatievakjes vindt u drie verschillende symbolen die absoluut in acht moeten worden genomen.

De symbolen hebben de hieronder vermelde betekenissen:



Dit symbool is een veiligheidsinstructie, welke u bij alle werkfasen vindt, waarbij er gevaar voor personen bestaat. Neemt u deze waarschuwingen in acht en ga in deze gevallen bijzonder voorzichtig te werk. Informeer tevens andere gebruikers over deze waarschuwingen.



Dit symbool vindt u bij alle werkfasen, waar bijzondere aandacht wordt verlangd, opdat beschadigingen van de apparatuur kunnen worden voorkomen. Informeer tevens alle andere gebruikers van de apparatuur over deze veiligheidsinstructies.



Dit symbool biedt u nuttige tips en attendeert op de juiste werkwijze en handelingen. Neem tevens deze informatie in acht. U kunt daarmee tijd besparen en problemen voorkomen.

Salvis AG aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid indien de gebruikers de aanwijzingen en instructies, welke op de systemen zijn aangebracht en/of in de bedieningsinstructies zijn vermeld, negeren.

### 3.2 Veiligheidsinstructies

#### Bescherming van de apparatuur



De bedieningsinstructies dienen te worden opgevolgd teneinde schade aan de apparatuur te voorkomen.  
Het bedienend personeel dient door de eigenaar van het systeem te worden geïnstrueerd.

#### Verkeerd gebruik



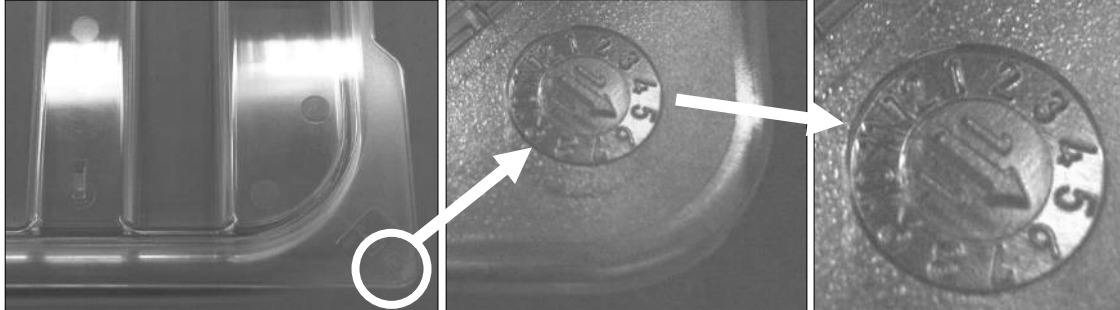
- GreenVAC-deksels met scheurvormingen, inkervingen, slierten, blaasvormingen, afgebroken hoeken en dergelijke mogen niet meer worden gebruikt! **Attentie: Gevaar voor barsten en versplinteren!** Dekfels niet meer gebruiken en verwijderen!
- Het **gebruik van de GreenVAC-deksels bij temperaturen onder nul is verboden!** GreenVAC-deksels, ook indien zij slechts eenmaal bij temperaturen onder nul werden gebruikt, dienen direct te worden verwijderd en afgevoerd! Temperaturen onder nul vernielen de moleculaire structuur van het kunststof. De deksels kunnen dan later tijdens het vacumeren barsten!  
**Attentie: gevaar voor versplinteren!**
- **Het dekselmateriaal is niet of beperkt bestand tegen de hieronder vermelde chemicaliën en mag niet met deze chemicaliën in contact komen:** benzylalcohol, butanol, butaandiol, methanol, phenylethylalcohol, propanol, aceton, amylacetaat, benzaldehyde, butylacetaat, cyclohexanon, ethoxyethaan, etherische oliesoorten, ethylacetaat, isopropanol 80%, methylethylketon, phenylethylalcohol, pyridine, tetrahydrofuraan.
- GreenVAC-deksels niet in de buurt van warmtebronnen zoals warmtetoestellen, lampen, stralers enz. brengen. Gevacumeerde bakken nooit verwarmen!
- GreenVAC-deksels mogen niet aan direct zonlicht worden blootgesteld en moeten om die reden in ruimtes zonder invloed van direct zonlicht worden opgeslagen.
- Dekfels mogen niet met geweld resp. met behulp van gereedschap zoals messen, vorken, lepels, schroevendraaiers enz. worden geopend!
- Voor schade als gevolg van onjuist gebruik wordt geen enkele aansprakelijkheid aanvaard!

### 3.3 Veroudering van het dekselmateriaal



Kunststoffen zijn na verloop van tijd aan veroudering onderhevig. Om die reden zijn de deksels bedoeld voor een gebruiksduur van 8-10 jaar.

**De deksels mogen niet langer dan 10 jaar na productie worden gebruikt! Zie de bedrukking met de productiedatum op de dekselhoeken!**



Productiedatum **6-11=Juni 2011** (links en rechts naast de pijl is de 11 bedrukt; pijl wijst naar de 6)

## 4. Productbeschrijving GreenVAC

### 4.1 Bak

De GreenVAC-bak is conform de Gastronorm EN 631 geproduceerd en is van hoogwaardig chroomnikkelstaal.

### 4.2 Deksel

De transparante deksel is van speciaal geselecteerd, recyclebaar high-performance kunststof. Dankzij de nokken is het veilig stapelen gewaarborgd.

### 4.3 Afdichting

De lipafdichting wordt van, voor levensmiddelen geschikte, siliconen geproduceerd.

### 4.4 Ventiel

Het simpele, maar geniale kogelventiel waarborgt een maximale dichtheid en maakt het gedoseerd beluchten alsmede het eenvoudig reinigen mogelijk.

### 4.5 Benamingsbord (toebehoren)

Het benamingsbord wordt op het deksel gestoken en maakt een praktisch opschrift (inhoud, datum) mogelijk.

### 4.6 Inlegbodem (toebehoren)

De geperforeerde inlegbodem wordt van transparant, recyclebaar kunststof geproduceerd. Hij voorkomt dat de producten in hun eigen vloeistof liggen.

### 4.7 Afstandspennen (toebehoren)

Een set van 4 pennen maakt het mogelijk om twee inlegbodems in dezelfde bak te plaatsen en de ruimte beter te gebruiken.



## 5. Algemene themata

### 5.1 Gebruik volgens de beoogde bestemming

Het GreenVAC-systeem mag uitsluitend voor het beoogde doel, d.w.z. voor het vacumeren van gekoelde levensmiddelen, worden gebruikt.

### 5.2 Toepassingsgebied GreenVAC-deksels

Het deksel is van een speciaal kunststof geproduceerd en ontwikkeld voor het vacumeren van gekoelde producten met een kerntemperatuur van +2 °C.

### 5.3 Markering van het product

U vindt op alle GreenVAC-deksels een signet voor de productiedatum. Dit bevindt zich op één van de 4 hoeken op de buitenkant van het deksel. Het signet toont het jaar en de maand dat het deksel werd geproduceerd. (zie 3.3)

### 5.4 Mogelijk gevaar



Indien het GreenVAC-deksel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt, gereinigd of opgeslagen, dan bestaat er gevaar voor breuk of beschadiging. Het deksel kan onder vacuüm barsten!

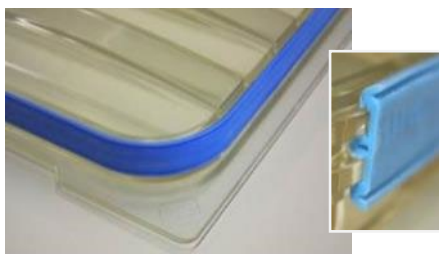
## 6. Afdichting monteren een fluitje van een cent



- Deksel voor u op een schone tafel leggen.
- De schone afdichting zorgvuldig plaatsen.
- Let erop dat plaatsing in de 2 groeven past.
- Afdichting rondom goed en zorgvuldig aandrukken.
- Indien nodig bobbels gladstrijken en goed aandrukken.
- Deksel omkeren en ventiel plaatsen.



Indien het deksel in de bak moet worden geperst, dan is dit een teken dat de afdichting niet correct is gemonteerd.  
Controleer altijd of de afdichting goed is aangebracht.



**Montage van de afdichting**  
GreenVAC GN 1/3, GN 1/2, GN1/1



**Montage van de afdichting**  
GreenVAC GN 1/6

## 7. GreenVAC instructies voor het gebruik



Vóór het eerste gebruik de bakken, deksels en inlegbodems afwassen. Principieel dienen er uitsluitend goed gereinigde bakken, deksels en inlegbodems te worden gebruikt.

### 7.1 Afvullen



Plaats de goed gekoelde (ca. +2 °C kerntemperatuur) producten in de bak. Let erop dat de bak niet geheel wordt gevuld omdat levensmiddelen tot wel 10% kunnen uitzetten. Vloeistoffen mogen alleen tot ca. 3 cm onder de stapelrand worden afgevuld.



Plaats vervolgens het deksel met de afdichting. De contactvlakken van het deksel en de bak moeten te allen tijde schoon zijn.

### 7.2 Vacumeren



Plaats het afzuigaansluitstuk over het kogelventiel op het deksel. Tijdens het vacumeren sluit de bak zich als „vanzelf“ af. De afzuigtijd is afhankelijk van het pompvermogen, de afgevulde hoeveelheid resp. de grootte van de bak alsmede het gewenste vacuüm.



Het deksel is onder vacuüm niet hittebestendig; om die reden zijn de methode „cuisson sous vide“ en soortgelijke methodes verboden!

Het deksel is niet geschikt voor temperaturen onder nul! Deksel mogen niet in snel- of shock-koelers worden geplaatst! **Deze handeling is verboden!**

### 7.3 Openen



De bak door met de duim op het ventiel te drukken gedoseerd beluchten. Vloeistoffen bijzonder voorzichtig beluchten. Het deksel kan direct worden weggenomen. Het vacumeren en weer openen duurt slechts luttel seconden.



**SALVIS AG AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE OF LETSEL ALS GEVOLG VAN ONJUISTE BEHANDELING!**

## 8. Reiniging/onderhoud



Door zorgvuldig te werk te gaan kunnen vervormingen en schade worden voorkomen. De afdichting vóór het reinigen verwijderen. Bij eiwitresten de bak vóór het reinigen afspoelen.



Het deksel is voor korte tijd tot 90 °C geschikt voor in de vaatwasmachine. Er mag niet op het deksel worden geschreven (gebruik hiervoor het benamingsbord).



Gebruik voor het reinigen van het deksel geen alcohol (zoals aceton), geen zuren (zoals azijn), geen chloorhoudende of andere agressieve middelen en geen ruwe poetslappen. Het deksel kan daardoor worden beschadigd.

**Zie tevens punt: 3.2!**



Afdichtingen, die het vacuüm niet meer optimaal kunnen vasthouden, moeten worden vervangen.

Vanwege condenswater, dat in de pomp terecht kan komen, is het belangrijk de kwaliteit resp. staat van de olie regelmatig te controleren. Het oliepeil moet om de 2 weken worden gecontroleerd. Bij frequent gebruik van de pomp dient de olie om de 3-4 maanden of volgens de voorschriften van de machineleverancier te worden vervangen. Neem het onderhoudsadvies van de machineleverancier in acht a.u.b.



**SALVIS AG AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE OF LETSEL ALS GEVOLG VAN ONJUISTE BEHANDELING!**



## 9. Tips voor het gebruik in de praktijk

### 9.1 Welke producten kunt u vacumeren?

Levensmiddelen, bijvoorbeeld: varkensvlees, gevogelte, gesneden vlees, gesneden worst, droge worst, groente, salades, deegwaren, rijst, aardappels, spätzle, vruchten, bessen, fruit, vis, zeevruchten, kruiden zonder vocht, brood, koekjes, kant-en-klare sandwiches, soepen, sausen, zult, gebak, maar ook bloemen en veel meer.

### 9.2 Welke producten moet u voorzichtig vacumeren?

Vloeistoffen zoals soepen en sausen moeten bijzonder voorzichtig worden gevacumeerd en belucht (attentie: laag kookpunt). Hetzelfde geldt bijvoorbeeld ook voor chocolademousse en andere delicate producten.

Houdt u er rekening mee dat rundvlees zich qua kleur kan veranderen.

### 9.3 Welke producten u NIET dient te vacumeren

Bijvoorbeeld: kruiden met vocht, gesneden vlees met omhulsel, gehalveerde worsten, gecutterde worstmassa met weinig vet- en zwoordaandeel (zoals Weense worstjes en rauwe kalfsbraadworst). Meerdere producten zijn niet geschikt voor vol vacuümvermogen. Datzelfde geldt voor levensmiddelen waarvan de structuur door luchtinsluiting wordt verkregen, zoals bijv. slagroom.

Bij producten die niet volledig vers zijn, dient tevens van vacumeren te worden afgezien.

Neemt u bij vragen contact op met uw leverancier a.u.b.

### 9.4 Welke producten u NIET SAMEN dient te vacumeren

Bijvoorbeeld: fruit samen met groente, sla met rauwe en gekookte ingrediënten, zoals bijv. noedelsalade, enz.

Wij adviseren om qua geur kwetsbare en qua geur intensieve levensmiddelen in aparte bakken te vacumeren.

## 10. Informatie inzake hygiëne

Gevacumeerde levensmiddelen kunnen onder optimale omstandigheden langer worden bewaard. In het kader van het HACCP concept bent u verplicht om zelf controles uit te voeren.



Teneinde een verhoogde levensmiddelenveiligheid te bereiken adviseren wij een regelmatige controle door een neutraal testlaboratorium te laten uitvoeren.

## **11. Mogelijke fouten en hulp om deze zelf te verhelpen**

### **11.1 Deksel sluit niet tijdens het vacumeren af**

Controleer of

- de afdichting correct is gemonteerd (zie hoofdstuk 5).
- de contactvlakken van het deksel en de bak schoon zijn.
- de afdichting is versleten of beschadigd.  
Indien ja, dan moet zij worden vervangen.
- de GreenVAC-bak geen beschadigingen (deuken, enz.) vertoont.

### **11.2 Maximaal vacuüm wordt niet bereikt**

- defecte afdichtingen
- vervormde bak (deuken, enz.)
- product (te vacumeren) is te warm: laten afkoelen.
- vacuümpomp is defect: neem dan contact op met uw leverancier a.u.b.

### **11.3 Sterke stoomaanslag op het deksel**

- de kerntemperatuur is te hoog, het product is te warm: laten afkoelen.

### **11.4 Aanzuigen van vloeistoffen**

- de afvulhoogte is overschreden (zie hoofdstuk 7.1)
- de kerntemperatuur is te hoog: laten afkoelen.
- indien er geen verbetering optreedt, neem dan contact op met uw leverancier a.u.b.

## **12. Instructies voor verwijderen en afvoeren**



Neemt u de in de EU geldende richtlijnen inzake het verwijderen en afvoeren van de materialen in acht.

## 13. GreenVAC in gebruik



### 1. Produceren

- Maak alle gewenste gerechten zoals gewoonlijk
- Wassen en draaien van salades
- Kook ragout, gestoofde gerechten en zetmeelbijgerechten in de GreenVAC-container (zonder deksel!)



### 2. Vulling

- Geschikt voor alle voedselgroepen
- Zelfs drukgevoelige producten kunnen worden gevacumeerd en opgeslagen zonder te vervormen
- Optionele accessoires zoals lekbakken zijn verkrijgbaar



### 3. Stofzuigen

- Koel alle levensmiddelen tot minder dan 3°C alvorens te stofzuigen
- Breng de afdichting nauwkeurig aan op het deksel
- Plaats het zuigmondstuk van de GreenVAC vacuümslang op de klep.
- De vacumeertijd hangt af van het product en het gewenste vacuüm
- Veel pompfabrikanten hebben de GreenVAC-aansluiting al geïntegreerd



### 4. Opslag of vervoer

- De vacuümverpakkingen garanderen een langere versheid
- Knijp gewoon in het ventiel om het vacuüm vrij te geven
- Goederen verwijderen en indien nodig opnieuw stofzuigen
- Gegarandeerde kwaliteitsgarantie doorheen alle processen

Vers.02/2022

**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
Telefon +41 62 788 1818

*smart* cooking

