

Salvis AG

Sistema di confezionamento sottovuoto Salvis GreenVAC



Istruzioni per l'uso

Green VAC[®]
Vakuuieren im GN-Behälter

smart cooking

SALVIS

Indice

1.	Premessa	3
2.	Avvertenze generali di sicurezza	3
3.	Sicurezza.....	4
3.1	Spiegazione degli avvisi	4
3.2	Avvertenze di sicurezza	4
3.3	Invecchiamento del materiale del coperchio	5
4.	Descrizione del prodotto GreenVAC	5
4.1	Contenitore	5
4.2	Coperchio	5
4.3	Guarnizione	5
4.4	Valvola	5
4.5	Etichetta identificativa (accessorio)	5
4.6	Ripiano (accessorio).....	5
4.7	Perni distanziatori (accessorio)	5
5.	Generale.....	6
5.1	Uso conforme	6
5.2	Campo d'impiego del coperchio GreenVAC.....	6
5.3	Marchatura del prodotto.....	6
5.4	Area di pericolo.....	6
6.	Montaggio semplice della guarnizione	6
7.	GreenVAC avvertenze d'uso.....	7
7.1	Riempimento.....	7
7.2	Creazione del sottovuoto	7
7.3	Apertura	7
8.	Pulizia/manutenzione	8
9.	Consigli pratici d'uso!	9
9.1	Quali prodotti possono essere messi sottovuoto?.....	9
9.2	Quali prodotti richiedono attenzione se messi sottovuoto?	9
9.3	Quali prodotti NON vanno messi sottovuoto?	9
9.4	Quali prodotti NON vanno messi sottovuoto ASSIEME?	9
10.	Avvertenze relative all'igiene.....	9
11.	Possibili errori e come rimuoverli	10
11.1	Il coperchio non si chiude durante la creazione del sottovuoto.....	10
11.2	Non si raggiunge la massima creazione del sottovuoto	10
11.3	Evidenti patine di vapore sul coperchio	10
11.4	Aspirazione liquidi.....	10
12.	Istruzioni per lo smaltimento	10
13.	GreenVAC in uso	11

Geniale. Ideale. Il sottovuoto direttamente nel contenitore.

Sottovuoto senza sacchetto

Grazie per aver scelto il nostro contenitore GreenVAC e per la fiducia accordataci.

La invitiamo a leggere le presenti istruzioni per l'uso in modo da poter usufruire in modo completo di tutti i vantaggi di GreenVAC.

1. Premessa

Le istruzioni per l'uso contengono importanti avvertenze per utilizzare il sistema GreenVAC in maniera sicura, corretta e vantaggiosa. Il rispetto delle stesse aiuta a evitare pericoli, spese di riparazione e tempi morti e ad aumentare l'affidabilità e la durata del sistema.

Le istruzioni per l'uso sono pensate per tutti coloro che utilizzano il sistema. Vanno lette e applicate da ciascuno in modo da garantirne il corretto funzionamento, manutenzione e rimozione dei guasti.

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili sul luogo di utilizzo.

Installazioni o riparazioni non eseguite da personale specializzato autorizzato, così come modifiche tecniche al sistema, che non siano consentite per iscritto dal produttore e l'uso di pezzi di ricambio non originali, portano alla cessazione della garanzia e della responsabilità da parte del produttore.

2. Avvertenze generali di sicurezza



Leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il sistema per la prima volta.

Nel caso in cui il coperchio GreenVAC sia danneggiato, non è più garantito un funzionamento sicuro. Togliere la valvola verde e la guarnizione e smaltire il coperchio danneggiato.

Attenzione: pericolo di lesioni causate dalla rottura del coperchio!

L'uso del sistema è consentito solamente a persone formate e/o adeguatamente istruite, che conoscano anche le misure di sicurezza da adottare.

Oltre alle avvertenze contenute nelle presenti istruzioni per l'uso, attenersi anche alle norme di sicurezza e di antinfortunistica generali in vigore.

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili sul luogo di lavoro.

3. Sicurezza

3.1 Spiegazione degli avvisi

Nella casella avvisi si trovano tre diversi simboli, che devono obbligatoriamente essere rispettati. I simboli hanno il seguente significato:



Il presente simbolo è un'avvertenza di sicurezza, che si incontra in tutte le fasi di lavoro in cui sussista pericolo per le persone. Rispettare le avvertenze e procedere in questi casi con molta attenzione. Trasmettere tali avvertenze anche agli altri utilizzatori.



Il presente simbolo si trova in tutte le fasi di lavoro, che richiedono particolare attenzione al fine di evitare danneggiamenti agli apparecchi. Trasmettere anche queste avvertenze di sicurezza a tutti gli utilizzatori dell'apparecchio.



Il presente simbolo fornisce ulteriori consigli e richiama l'attenzione su procedure e comportamenti corretti. Prestare attenzione anche a queste avvertenze. Così sarà possibile risparmiare tempo e problemi.

Salvis AG declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata ottemperanza delle avvertenze indicate sul sistema e/o nelle istruzioni per l'uso.

3.2 Avvertenze di sicurezza

Protezione dell'apparecchio



Per prevenire danni al sistema è necessario seguire le istruzioni per l'uso. Tutti gli utilizzatori devono essere istruiti dal proprietario.

Usi non conformi

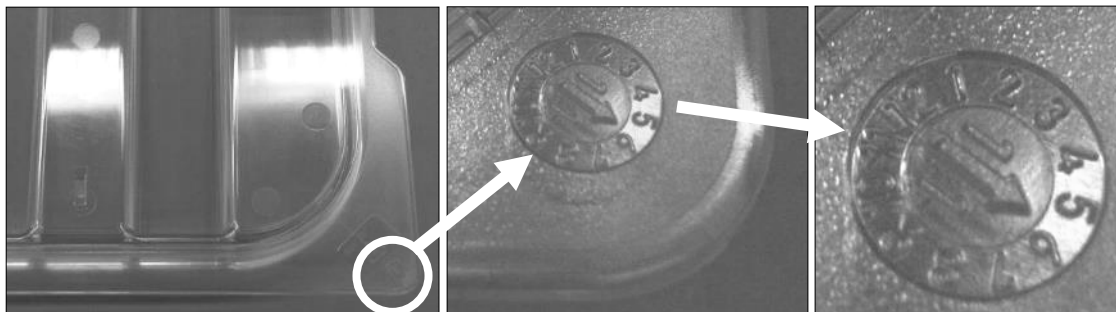


- Coperchi GreenVAC che presentino spaccature, tagli, striature, cavità, angoli rotti o simili non possono più essere utilizzati! **Attenzione:** pericolo di scoppio e di schegge! Eliminare il coperchio!
- **L'impiego del coperchio GreenVAC a temperature inferiori allo zero è vietato!** Coperchi GreenVAC che siano stati utilizzati anche una sola volta a temperature al di sotto dello zero vanno eliminati! Le temperature inferiori allo zero deteriorano la catena molecolare della plastica. I coperchi potrebbero poi scoppiare durante la creazione del sottovuoto.
Attenzione: pericolo di schegge!
- **Il materiale del coperchio non è stabile o è solo parzialmente stabile e non può entrare in contatto con le seguenti sostanze:** alcol benzilico, butanolo, butylene glycol, metanolo, alcol fenilettilico, propanolo, acetone, acetato di n-amile, benzaldeide, butilacetato, cicloesanone, etere dietilico, oli essenziali, acetato di etile, isopropanolo 80%, metiletilchetone, alcol fenilettilico, piridina, tetraidrofurano.
- Non avvicinare i coperchi GreenVAC a fonti di calore come apparecchi caldi, lampade, radiatori, ecc. Non riscaldare mai i contenitori messi sottovuoto!
- I coperchi GreenVAC non devono essere esposti alla luce solare diretta e devono quindi essere conservati in locali che non vengano interessati dalla presenza di luce diretta del sole.
- I coperchi non devono essere aperti con l'impiego di forza o servendosi di strumenti come coltelli, forchette, cucchiai, cacciavite. ecc!
- Non ci si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso non idoneo!

3.3 Invecchiamento del materiale del coperchio



Le plastiche invecchiano con il tempo. Perciò la vita utile dei coperchi è di 8-10 anni. **I coperchi non possono essere utilizzati per più di 10 anni dal momento della produzione! Vedi data di fabbricazione sugli angoli del coperchio!**



Data di fabbricazione **6-11=giugno 2011** (a sinistra e a destra accanto alla freccia è impresso l'11; la freccia indica il 6)

4. Descrizione del prodotto GreenVAC

4.1 Contenitore

Il contenitore GreenVAC è stato realizzato conformemente alla normativa EN 631 per la gastronomia.

4.2 Coperchio

Il coperchio è realizzato in plastica ad alte prestazioni, riciclabile e di qualità.

Le camme garantiscono un impilaggio sicuro.

4.3 Guarnizione

La guarnizione a labbro è realizzata in silicone adatto al contatto con alimenti.

4.4 Valvola

La semplice ma geniale valvola a sfera assicura la massima tenuta e consente una ventilazione regolata così come una semplice pulizia.

4.5 Etichetta identificativa (accessorio)

L'etichetta identificativa viene posizionata sul coperchio e consente di apporre una scritta in modo pratico (contenuto, data).



4.6 Ripiano (accessorio)

Il ripiano forato è realizzato in plastica trasparente riciclabile. Impedisce al prodotto di restare a contatto con il proprio sugo.

4.7 Perni distanziatori (accessorio)

Un set di 4 perni consente di inserire due ripiani nella stessa vaschetta e utilizzare lo spazio al meglio.

5. Generale

5.1 Uso conforme

Il sistema GreenVAC può essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto, ossia per la creazione del sottovuoto per alimenti raffreddati.

5.2 Campo d'impiego del coperchio GreenVAC

Il coperchio è realizzato in una plastica speciale e sviluppato per mettere sottovuoto prodotti raffreddati ad una temperatura di +2°C.

5.3 Marcatura del prodotto

Su tutti i coperchi GreenVAC si trova il marchio di fabbrica con la data di fabbricazione. Questa è apposta in uno dei 4 angoli esterni del coperchio. Indicata l'anno e il mese di produzione del coperchio. (vedi 3.3)

5.4 Area di pericolo



Se il coperchio GreenVAC non viene impiegato o pulito in maniera conforme, sussiste il pericolo di rottura o danneggiamento. Il coperchio potrebbe scoppiare una volta sottovuoto!

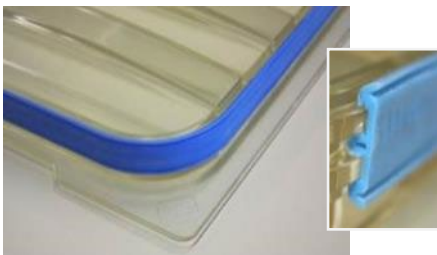
6. Montaggio semplice della guarnizione



- Posizionare la guarnizione davanti a sé su un tavolo pulito.
- Applicare attentamente la guarnizione pulita.
- Assicurarsi di posizionarla tra le 2 scanalature.
- Premere bene la guarnizione tutt'attorno.
- Spianare eventuali rigonfiamenti, premere bene.
- Girare il coperchio e applicare la valvola.



Se è necessario schiacciare il tappo sul contenitore, significa che la guarnizione non è stata montata correttamente. Assicurarsi sempre che la guarnizione sia ben posizionata.



Montaggio della guarnizione
GreenVAC GN 1/3, GN 1/2, GN1/1



Montaggio della guarnizione
GreenVAC GN 1/6

7. GreenVAC avvertenze d'uso



Prima del primo utilizzo pulire contenitore, coperchio e ripiani. Utilizzare comunque solo contenitori, coperchi e ripiani ben puliti.

7.1 Riempimento



Introdurre i prodotti ben raffreddati (temperatura interna ca. +2°C) nel contenitore. Attenzione a non riempire completamente il contenitore perché gli alimenti possono espandersi fino al 10%. I liquidi possono essere versati solo fino a ca. 3 cm sotto al gradino impilabile.



Poi posizionare il coperchio con la guarnizione. Il punto di contatto tra coperchio e contenitore deve sempre essere pulito.

7.2 Creazione del sottovuoto



Posizionare la bocchetta di aspirazione sulla valvola a sfera sopra il coperchio. Durante la creazione del sottovuoto il contenitore si chiude come "da solo". Il tempo di aspirazione dipende dalla potenza della pompa, dalla capacità/grandezza del contenitore e dal sottovuoto desiderato.



Il coperchio non è resistente alle alte temperature una volta sottovuoto, perciò la tecnica di cottura "cuisson sous vide" o simili non sono consentite!

Il coperchio non è adatto a temperature inferiori allo zero! I coperchi non devono essere inseriti in abbattitore! **Questo tipo di impiego è vietato!**

7.3 Apertura



Arieggiare il contenitore premendo con il pollice gradualmente sulla valvola. I liquidi vanno arieggiati con particolare attenzione. Il coperchio può essere tolto immediatamente. La creazione del sottovuoto e la riapertura sono processi che si realizzano molto rapidamente.



SALVIS AG NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O LESIONI DERIVANTI DA UN USO IMPROPRIO!

8. Pulizia/manutenzione



L'utilizzo attento previene da deformazioni e danni.
Togliere la guarnizione per effettuare la pulizia.
Sciacquare con acqua fredda il contenitore prima della pulizia se contiene tracce d'albume.



Il coperchio può resistere in lavastoviglie per cicli brevi a 90°C. Non scriverci sopra (utilizzare a tal fine l'etichetta identificativa).



Per la pulizia del coperchio non utilizzare alcol (come acetone), acidi (come aceto), detersivi contenenti cloro o altri agenti aggressivi e nemmeno strofinacci ruvidi.
Potrebbero provocare dei danni.
Vedi anche il punto 3.2!



Le guarnizioni che non tengono più bene il sottovuoto devono essere subito sostituite.

A causa della condensa che giunge alla pompa, è importante controllare sempre la qualità dell'olio. Il livello dell'olio deve essere verificato ogni 2 settimane. Se la pompa viene utilizzata più di frequente l'olio va sostituito ogni 3 o 4 mesi o come da indicazioni del fornitore.

Attenersi alle indicazioni per la manutenzione del fornitore.



SALVIS AG NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O LESIONI DERIVANTI DA UN USO IMPROPRIO!

9. Consigli pratici d'uso!

9.1 Quali prodotti possono essere messi sottovuoto?

Gli alimenti, ad esempio: carne di maiale, pollame, affettati, salame affettato, insaccati essiccati, verdura, insalate, pasta alimentare, riso, patate, spätzli, frutta, bacche, pesce, frutti di mare, crauti privati del liquido, pane, pasticceria secca, sandwich pronti, zuppe, salse, gelatine, torte ma anche fiori e molto altro.

9.2 Quali prodotti richiedono attenzione se messi sottovuoto?

Liquidi come zuppe e salse devono essere ben dosati per essere messi sottovuoto e ben ventilati (attenzione al punto di ebollizione a freddo). Lo stesso vale per la mousse di cioccolato e altri prodotti delicati.

Attenzione, la carne bovina può subire alterazioni nella colorazione.

9.3 Quali prodotti NON vanno messi sottovuoto?

Ad esempio: Crauti con il loro liquido, affettati con il con il loro involucro, mezze salsicce, impasti di salumi con poco grasso o cotenna (come würstel e würstel di vitello crudi).

Altri prodotti non sono adatti ad essere messi completamente sottovuoto. Lo stesso vale per gli alimenti la cui struttura viene mantenuta grazie alla presenza d'aria, come per es. la panna montata.

Evitare di mettere sottovuoto anche prodotti che non siano completamente freschi.

In caso di dubbi rivolgersi al proprio rivenditore.

9.4 Quali prodotti NON vanno messi sottovuoto ASSIEME?

Ad esempio: frutta assieme a verdura, insalate con parti crude e parti cotte, come ad esempio l'insalata di pasta, ecc.

Consigliamo di mettere sottovuoto separatamente alimenti sensibili agli odori o con odore forte.

10. Avvertenze relative all'igiene

Gli alimenti sottovuoto si conservano per un periodo più lungo in condizioni ottimali. Conformemente al progetto HACCP siete obbligati ad effettuare autonomamente dei controlli.



Per una maggior sicurezza degli alimenti consigliamo di effettuare dei controlli regolari servendosi di un laboratorio imparziale.

11. Possibili errori e come rimuoverli

11.1 Il coperchio non si chiude durante la creazione del sottovuoto

Controllare se

- la guarnizione è montata correttamente (vedi cap. 5)
- il punto di contatto tra coperchio e contenitore è pulito
- la guarnizione è consumata o danneggiata
In tal caso va sostituita.
- il contenitore GreenVAC non sia danneggiato (ammaccature, ecc.)

11.2 Non si raggiunge la massima creazione del sottovuoto

- Guarnizioni difettose
- Contenitori deformati (ammaccature, ecc.)
- Prodotto (da mettere sottovuoto) troppo caldo: lasciar raffreddare.
- La macchina per la creazione del sottovuoto è difettosa: chiamare il proprio fornitore.

11.3 Evidenti patine di vapore sul coperchio

- La temperatura interna è troppo elevata, il prodotto è troppo caldo: lasciar raffreddare.

11.4 Aspirazione liquidi

- Il livello di riempimento è stato superato (vedi cap. 7.1)
- La temperatura interna è troppo elevata: lasciar raffreddare.
- Nel caso la situazione non migliori, contattare il proprio rivenditore.

12. Istruzioni per lo smaltimento



Attenersi alle direttive UE in vigore per lo smaltimento dei materiali.

13. GreenVAC in uso



1. Produrre

- Produrre tutti i piatti desiderati come al solito
- Lavare e centrifugare le insalate
- Cuocere ragù, stufati e contorni di amido nel contenitore GreenVAC (senza coperchio!).



2. Riempimento

- Adatto a tutti i gruppi alimentari
- Anche i prodotti sensibili alla pressione possono essere aspirati e conservati senza deformazioni
- Sono disponibili accessori opzionali come le vaschette per il gocciolamento



3. Aspirare

- **Raffreddare tutti gli alimenti a meno di 3°C** prima di passare l'aspirapolvere.
- Montare accuratamente la guarnizione sul coperchio
- Posizionare l'ugello di aspirazione del tubo di aspirazione GreenVAC sulla valvola.
- Il tempo di aspirazione dipende dal prodotto e dal vuoto desiderato
- Molti produttori di pompe hanno già integrato la connessione GreenVAC



4. Immagazzinare o trasportare

- I contenitori sottovuoto garantiscono la freschezza per un periodo di tempo più lungo.
- Premete semplicemente la valvola per rilasciare il vuoto
- Rimuovere la merce e aspirare di nuovo, se necessario.
- Garanzia di qualità attraverso tutti i process

Vers.02/2022

SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 1818

smart cooking

