

Salvis Combi-Steamer Handy Plus Rezeptesteller



Bedienpanel



-  Ein/Aus
-  Start/Stop
-  Dämpfen
-  Kombidämpfen
-  Vorheizen/Vorkühlen
-  Chef-Taste
-  Klima Aktiv
-  Heissluft
-  Manuelle Beschwadung
-  **Elektro**
Lüftergeschwindigkeit
- ODER
-  **Gas**
Quittiertaste
Gasfehler

Display Zeit (Drehknopf)
Garzeit von 0:00 bis 24.0 Std. und *---* Dauerbetrieb

Display Temperatur (Drehknopf)
Gartemperatur von 30 - 300°C

Display Kerntemperatur (Drehknopf)
Kerntemperatur 20 – 99°C

Kochprogramme

Nr.	Bezeichnung	KT	Phasen	Schalen	Information	Zeit
	Favoriten					
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
	Regenerieren					
10					In der ersten Phase nur wenig Beschwadern.	
11	GN Schale Beilagen feucht		1	● 65 mm	In den weiteren Phasen zunehmende Beschwadungsmenge.	12 min.
12	GN Schale kombiniert		1	● 65 mm		14 min.
13	GN Schale Beilagen Heissluft		1	● 65 mm		14 min.
14	Regenerieren à la carte		1		In den einzelnen Phasen nicht aus Zeitgründen zu hohe Temperaturen wählen 120 - 135°C.	90 min
15						
16						
17						
18					Empfindliche Produkte wie Reis, Teigwaren, Broccoli, Rosenkohl Maximaltemperatur 125°C.	
19					Trocknet die Ware ab, liegt dies meisten an der zu hohen Temperatur im Ofen.	
	Backprogramme					
20	Blätterteiggebäck		4	○	antreiben lassen. Hausgemachtes Brot nicht zu gross formen (Laibe)	30 min.
21	Chäschüechli		4	○	Backtemperaturen	31 min.
22	Semmeli		4	○	durchschnittlich ca. 25°C tiefer als im herkömmlichen Ofen wählen.	14 min.
23	Blätterteiggebäck grösser		4	○		25 min.
24	Buttergipfel		3	○	Beim Einschieben von frischem Brot, Brötchen usw. sofort starke Beschwadung mittels „manuellem“ Beschwadern. Evtl. ist es nötig, die Programme Ihren Produkten anzupassen.	20 min.
25	Buttergipfel II		3	○		20 min .
26	Aufbacken		3	○		3 min.
27	Ministrudel		2	○		23 min.
28	Plunder		4	○	Tiefgekühlte Teiglinge: Nussgipfel, Schinkengipfel, usw. vorerst leicht antauen lassen.	18 min.
29	Baguette vorgegart		4	○		16 min .
30	Panini heiss		2	○		20 min.
31	Aperogebäck wärmen		1	○	Bildet sich vom Produkt selbst zu viel Schwaden im Garraum, z.B. Fruchtekuchen, diesen über Klima aktiv ablassen	6 min.
32	Bretzel klein		3	○	Soufflés wie üblich antreiben, bei steigender Hitze backen	16 min.
33	Grosse Laugengipfel		3	○		26 min.
34	Plunder salzig		4	○		21 min .
35	Brot gross vorgebacken		5	○		27 min.
36	Butterzopf vorgebacken		4	○	Aufbacken von vorgebackenen Broten, Brötchen, Gipfel, usw.: nur kurz beschwadern. Ware darf nicht bis in den Kern erhitzen, Restkälte kurz nachziehen lassen, sonst trocknet die Ware zu schnell aus.	17 min.
37						
38						
39						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech
○ = Backblech gelocht

½ = GN-Blech
⊕ = Gitterrost

☐ = vorheizen
↙ = Kerntemp.

Kochprogramme

Nr.	Bezeichnung	KT	Phasen	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
Fleischgerichte						
40	Schweinehals gebraten	74°C	4	⊕ + ◆	Fleisch extern anbraten	ca.60 min
41	Kalbshaxe ganz gebraten	68°C	4	◆	Mit Bratensaft glasieren	ca 90 min
42	Kalbskaree ganz gebraten	62°C	3	⊕ + ◆		ca 40 min
43	Rindsgulasch mit Paprika		2	●	Zwischendurch stäuben+aufgiessen	ca 90 min
44	Roastbeef saignant konventionell gebraten	46°C	3	⊕ + ◆	Kerntemperaturfühler setzen	ca 30 min
45	Roastbeef saignant NT Garen	56°C	3	⊕ + ◆		ca 160 min
46	Rindsfilet im Teig (Wellington)	42°C	3		Fleisch zieht schnell bis 54°C nach	ca 40 min
47	Rindsschmorbraten	92°C	1	●	Für Nachtgaren programmierbar !	ca 180 min
48	Lammkaree ganz gebraten	54°C	4	⊕ + ◆	Ohne anbraten schieben	ca 25 min
49						
Geflügel						
50						
51	Gans ganz gebraten		2	◆	Evtl KT-Fühler auf 88°C setzen	110 min
52	Ente asiatische Art ganz gebraten		3	◆	Evtl KT-Fühler auf 85°C setzen	ca 60 min
53	Entenbrust	62°C	3	⊕ + ◆	Extern anbraten	ca 15 min
54	Hähnchen mit Rosmarin ganz gebraten		4	⊕ + ◆	Hähnchenrost verwenden	35 min
55						
56						
57						
58						
59						
Fleischwaren						
60	Fleisch- oder Leberkäse	65°C	3	◆	Kerntemperaturfühler setzen	ca 60 min
61	Hackbraten	65°C	3	◆	Emaillierte Bleche verziehen sich bei hohen Temperaturen nicht	ca 60 min
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech
⊕ = Gitterrost

🔥 = vorheizen
↙ = Kerntemp.

Kochprogramme

Nr.	Bezeichnung	KT	Phasen	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
	Gemüse					
70	Sauerkraut		1	○	Zwiebeln extern glasieren	120 min
71	Grilltomate		1	◆	Wasserhaltiges Gemüse	6 min
72	Brüsseler Endivie, gratiniert		1	●		20 min
73	Gefüllte Paprikaschoten		1	●	Bei Farbgebung abdecken	ca 45 min
74	Krautwickel		1	●		ca 45 min
75	Gemüse dämpfen (frische Gemüse)		1	○	Grüne Gemüse sofort garen	7 min
76	Gemüse dämpfen (TK Gemüse)		1	○	Antauen lassen	9 min
77	Kartoffelgratin mit Lauch		1	●		40 min
78						
79						
	Stärkebeilagen					
80	Pilaw Reis		1	●	Zwischendurch rühren	25 min
81	Gemüsestrudel		1	◆		25 min
82	Couscous mit Gemüse		1	●		10 min
83	Risotto		1	●	Mice en place Risotto Flüssigkeit 1:1	20 min
84	Maisschnitte mit Pilzen		1		Mit Bramata Polenta !	50 min
85						
86						
87						
89						
	Süssspeisen					
90	Flan Caramel		1	○		35 min
91	Birnen Jalousie		2	○	Blech mit Backpapier belegen	12 min
92	Früchtekuchen mit Guss (frische Früchte)		2		Spezialkuchenbleche verwenden	30 min
93	Früchtekuchen mit Guss (TK Früchte)		3		Spezialkuchenbleche verwenden	45 min
94	Cake		1		Form verwenden	50 min
95						
96						
97						
98						
99						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech
⊕ = Gitterrost

🔥 = vorheizen
↙ = Kerntemp.

Tabellenübersicht für Kerntemperatur-Vorschläge

Garprodukte	Temperatur in °C
Rind- und Kalbfleisch	
Rinderfilet rosa	55 – 60
Roastbeef	50 – 55
Rinderbraten	85 – 90
Rinderbrust	90 – 95
Kalbsrücken rosa	55 – 60
Kalbsbraten	68 – 74
Kalbshaxen	75 – 78
Gefüllte Kalbsbrust	75 – 80
Schwein- und Lammfleisch	
Ganze Schinken in Kruste	67 – 69
Schweinebraten	70 – 75
Schweinerücken, rosa	60 – 65
Schweineschulter	65 – 75
Schweinebauch	80 – 85
Grill-Haxen	85 – 90
Eisbein	85 – 90
Kassler	60 – 68
Fleischkäse	70 – 75
Lammkeule rosa	55 – 60
Lammkeule	80 – 85
Lammrücken, rosa	55 – 60
Wild und Geflügel	
Gespickter Rehrücken, rosa	50 – 56
Rehbraten	75 – 80
Rehkeule, rosa	55 – 60
Wildschweinbraten	75 – 78
Hähnchen	80 – 85
Enten	80 – 90
Entenbrust, rosa	55 – 60
Puten	80 – 90
Gans	85 – 90
Fisch	
Lachs	57 – 65
Lachsrolle für Aufschnitt	58 – 60
Hecht	63 – 78
Fisch- Mousse/ Klöße	65 – 68
Sonstige Produkte	
Galantinen	65 – 70
Pasteten	70 – 75
Terrinen	65 – 70

Combitronic® - kombinierte Betriebsarten

Eine Garkombination besteht aus maximal 5 Betriebsarten, die in freier Reihenfolge ablaufen.



Zu der jeweiligen Betriebsart werden die gewünschten Gardaten mit den Drehknöpfen eingestellt.

Betriebsart 1	Betriebsart 2	Betriebsart 3	Betriebsart 4	Betriebsart 5
Dämpfen	Kombidämpfen	Heissluft	Kombidämpfen	Heissluft
Dämpfen	Kombidämpfen	Kombidämpfen		
Dämpfen	Heissluft	Kombidämpfen	Heissluft	
Heissluft	Kombidämpfen	Heissluft	Kombidämpfen	usw.

Starten von kombinierten Betriebsarten:

Die gewünschte Klimazone wählen, Temperatur, Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.

Anschliessend über die Phasentaste c1 bis c 5 die weiteren Kochphasen eingeben

Es lohnt sich mit kombinierten Schritten zu arbeiten, um ein bestmöglichstes Resultat zu erzielen!

Reinigung bei Geräten ohne AUTOCLEAN !

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist grösster Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes. Wir empfehlen ausschliesslich die Verwendung von Salvis Reinigungsmitteln. Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert. Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Schäden an Dichtungen und im Garraum auftreten. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.

Schlauchbrause mit Rückholautomatik


Wird die Schlauchbrause herausgezogen, arretiert sie, wenn man das Einrasten hört. Zum Aufrollen Schlauch so weit herausziehen, bis man keine Rasterung mehr hört. Der Schlauch spult sich selbst zurück.



Wasser fliesst nur, wenn der Schlauch arretiert ist.


Reinigungsprogramm starten



gedrückt halten und Gerät mit  einschalten.

Im Display Kerntemperatur  wird **cLE** angezeigt.

Mit  Reinigungsprogramm starten. Das Gerät heizt, bzw. kühlt auf die Vorgabetemperatur von 60°C und weicht die Ablagerungen auf.

Sind die Vorgabewerte erreicht, blinkt im Display Zeit  die Anzeige **SPr** und ein kurzes akustisches Signal ertönt.



Gerätetüre öffnen und Garraum manuell mit Reiniger einsprühen.

Dann Gerätetüre schliessen. Es werden 15 Min. 60°C und **CLe** angezeigt; anschliessend 15 Min. 70°C und **CLe**. Reiniger einwirken lassen. Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht. Ist das Ende der Einwirkzeit erreicht, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Im Display Zeit  blinkt die Anzeige **SHO**.

Türe öffnen und Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.

Türe schliessen. Im Display Zeit  wird **drY** angezeigt. Der Garraum wird bei 110°C 15 Min. lang getrocknet. Ist der Garraum getrocknet, ertönt ein kurzes akustisches Signal und im

Display Zeit  wird **End** angezeigt. Erscheint im Display Kerntemperatur  die Anzeige **End** ist das Reinigungsprogramm beendet. Dies wird mit einem Dauerton signalisiert. Die gesamte Reinigungszeit beläuft sich auf ca. 50 Minuten.

 **Nach einem Stromausfall erscheint im Display Kerntemperatur  die Anzeige SHO. Durch Betätigen des Drehknopfs Kerntemperatur verschwindet die Anzeige und der Combi-Steamer kann mit  wieder eingeschaltet werden.**



Der Combisteamer ist optional mit einer Schlauchbrause ausgestattet. Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Aussenflächen!



Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten und Lebensmittel mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen.

Gerät trocknen, Tür des Garraumes offen lassen, damit der Garraum gut belüftet wird.

Auto Clean Funktion



Vor Inbetriebnahme des Combi-Steamers mit AUTOCLEAN, den Wasserhahn öffnen. Ist die Wasserzufuhr geschlossen oder der Wasserdruck kleiner als 2.0 bar, ertönt ein Warnsignal und die Fehlermeldung 311 erscheint. Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht in Betrieb genommen werden.



Gerät ist ausgeschaltet.

Zuerst Programm Taste **P** drücken und gedrückt halten.
Zusätzlich Taste **Ein/Aus** drücken.
A1 erscheint im Display und AUTOCLEAN ist aktiv.



Mit Lauftaste Reinigungsprogramm wählen.
Es können 6 verschiedenen Programme eingestellt werden:
A1 für Ausspülen
A2 für Stufe 1
A3 für Stufe 2
A4 für Stufe 3
A5 für Stufe 4
In für Erstinbetriebnahme bzw. für Reiniger und Klarspüler wechseln



Start/Stop Taste drücken, das Reinigungsprogramm startet.

AUTOCLEAN Programme

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Verschmutzung des Garraumes	Dauer in Minuten	Programmablauf
A1	Quickspülen des Gerätes bei leichter Verschmutzung oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf.	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
A2	Leichte Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Gemüse- und Fleischwaren.	ca. 50 Min.	Einweichen, 1x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A3	Mittlere Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- und Grillwaren.	ca. 1 Std. und 20 Min.	Einweichen, 2x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A4	Starke Verschmutzung durch wiederholtes Zubereiten von Gemüse, Brat- und/oder Grillwaren.	ca. 1 Std. und 52 Min.	Einweichen, 3x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A5	Extreme Verschmutzung durch laufendes Zubereiten von Brat- und Grillwaren mit starkem Einbrennen.	ca. 2 Std. und 23 Min.	Einweichen, 4x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
In	Bei Kanister-Wechsel bzw. Installation.	ca. 2 Min.	



Ist die Garraumtemperatur höher als 80°C, wird das Gerät durch eine integrierte Sicherheitsabkühlfunktion automatisch abgekühlt.



Es dürfen keine Spuren von Reiniger oder Klarspüler im Garraum sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird. Eventuell Schlauchbrause benutzen.

SALVIS AG
www.salvis.ch