





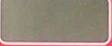

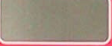




















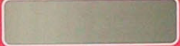


Salvis Drucksteamer Vitality Pro

Rezeptesteller



Bedienpanel

EIN-/AUS-Taste		
Programmiewahl-Taste		
Kochphasenwahl-Taste		
Temperaturwahl-Taste Garraum		
Zeitwahl-Taste		
Kerntemperatur-Wahl-Taste		
Summer-Taste		
Zehnertastaturblock mit Dezimalpunkt Eingabe aller Werte und Funktionen	          	
Enter-Taste Eingabebestätigung		
Programmspeicher-Taste Tageszeit-Taste		 
Tageszeit-Anzeige		

Anzeige Programmnummer

Anzeige Kochphasen:
Aktuelle Phasen
Belegte Phasen

Anzeige Temperatur

Anzeige Zeit

Anzeige Kerntemperatur


Summer-Anzeige

Clear-Taste
Löschen

Start-/Stop-Taste

Startzeitvorwahl-Taste
24 Stunden

Anzeige Tageszeit
Startzeit-Vorwahl
Bedienungsfehler
Funktionsfehler



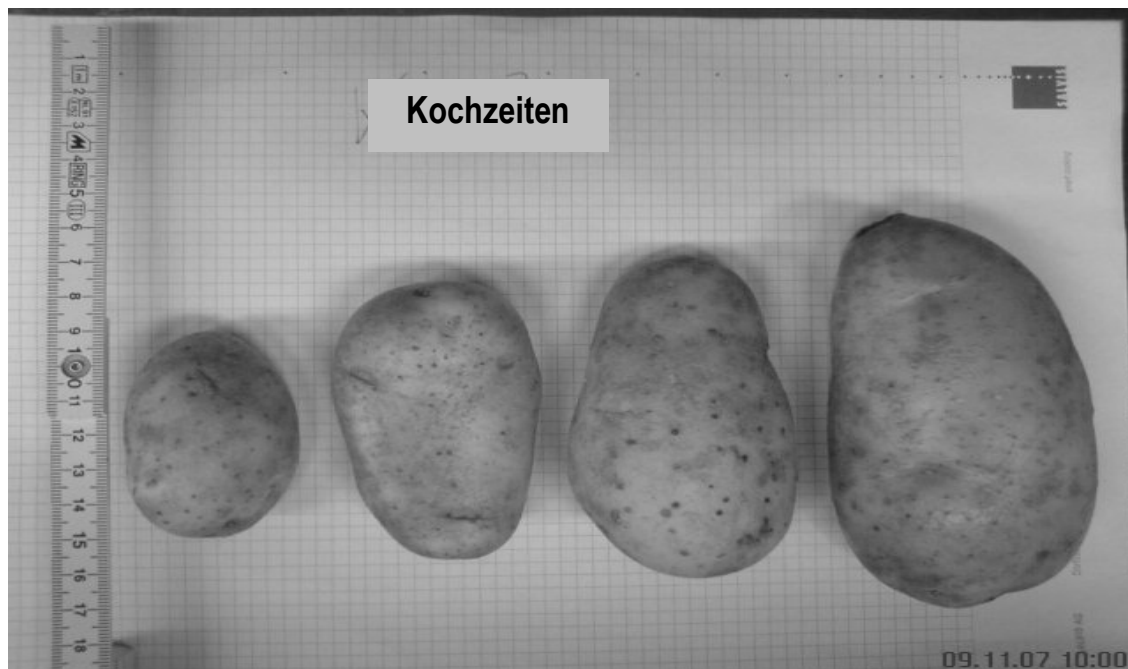
Hinweis

Beachten Sie bitte, bei den angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich hier um Richtwerte. Diese sollen Ihnen helfen, den richtigen Temperaturbereich für ein Produkt zu finden und diesen in der manuellen Arbeitsweise, also ohne die Programme einzusetzen.

Alle Kochprogramme wurden auf Grund der Beschaffenheit der Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturen bedacht. Höhere Temperaturen können die Garzeiten verkürzen, aber auch zu Qualitätseinbußen führen.

Die Temperaturen wurden mit Sorgfalt gewählt um so schonend wie möglich zuzubereiten, aber die Effektivität des Gerätes nicht zu vernachlässigen.

Abhängigkeit der Garzeiten



Grösse	6cm	7cm	9cm	11cm
Temperatur	114-118°C	114°-118° C	114°-118°C	114°-118°C
Garzeit	Ca.10.0 min	Ca.12.0 min	Ca 22.0 min	Ca 28.0 min
Ergebnis	gar	gar	gar	gar

Empfehlung

Einflüsse wie Qualität, Lagerung und Eigenfeuchtigkeit beeinflussen die Leitfähigkeit eines Produktes massgeblich und somit seine Kochzeit.

Wir empfehlen Ihnen, die Programme auf Ihre Bedürfnisse anzupassen und abzuspeichern.



Garen mit Programmen

P drücken - blinkt. Das zuletzt eingestellte Programm z. B. **57** wird angezeigt.
P drücken. Kontrolllampe und Anzeige **00** blinkt.
2 Programmnummer eingeben.
↵ drücken. Die Daten werden angezeigt.
◀▶ drücken. Der Garvorgang startet.
 Während des Garvorganges können Gardaten geändert und angezeigt werden. Änderungen durch **◀▶** drücken der Taste **◀▶** oder **↵** bestätigen.

Auslesen von freien Programmnummern

P drücken.
M und **0** gleichzeitig drücken und halten.
 Die noch freien Programmnummern werden nacheinander im Anzeigefeld **P 02** angezeigt.

Erstellen eines neuen Programmes

Gerät einschalten: **I** drücken.
 Kontrolllampe Taste **P** und Anzeige **00** blinkt.
P drücken. Das zuletzt eingestellte Programm wird angezeigt.
P drücken. Die Anzeige **P 00** blinkt.
1 1 freie Programmnummer, z. Bsp 11 eingeben.
1-3 drücken. Im Anzeigefeld erscheint **1.0**
1. Garphase
I drücken. Temperatur eingeben z. B. **110**
⌚ drücken. Zeit eingeben z. B. **5**
 Wenn Stopp zwischen Garphasen gewünscht - Taste Summer **⏸** drücken.
 Eingaben mit Taste **↵** bestätigen, es erscheint **1.1**

2. und 3. Garphase, analog wie 1. Garphase

1-3 zweimal drücken. Im Anzeigefeld erscheint **2.1**
 Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur eingeben.
 Eingaben mit Taste **↵** bestätigen, es erscheint **2.2**
1-3 zweimal drücken. Im Anzeigefeld erscheint **3.2**
 Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur eingeben.
 Eingaben mit Taste **↵** bestätigen. Es erscheint **3.3**

Speichern der Daten

M drücken. **M 00** Kontrolllampe und Anzeige blinken.
1 1 Programmnummer wiederholt eingeben.
↵ bestätigen. **M** Kontrolllampe erlischt. Das Programm ist gespeichert.

Ändern von Programmen

P 1 1 Programm einstellen.
 Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur ändern.
 Einstellungen speichern: **M 1 1 ↵** drücken.

Löschen von Programmen

P drücken. Die Anzeige **P 00** blinkt.
1 1 Programm eingeben.
C drücken. **1-3 1.0** Die rechte Ziffer "0" zeigt an, dass alle Einstellungen für alle Garphasen gelöscht sind.
M drücken.
1 1 Programm wiederholt eingeben.
↵ bestätigen.
 Die Garphasen mit den Einstellungen sind gelöscht.

Anzeige von Störungen

Abschalten Summer: Taste Summer **⏸** drücken.

Bedienfehler

Er 12 Kerntemperatur-Fühler nicht in Gargut eingesteckt. Die Steuerung erkennt einen zu schnellen Temperaturanstieg am Fühler.
Er 13 In einer Garphase wurde keine Garzeit oder Kerntemperatur eingegeben.

Technische Fehler

Er 30 Garraumfühler Unterbrechung
Er 31 Garraumfühler Kurzschluss
Er 35 Zeitüberschreitung Wasserniveau:
 □ Wasserhahn nicht geöffnet,
 □ Wasserzulauf zu langsam,
 □ eventuell zu starker Druckabfall durch andere Verbraucher.
Er 36 Zeitüberschreitung Druckschalter - der Dampferzeuger erreicht den Druck nicht in vorgegebener Zeit
Er 37 Sicherheitsdruckschalter Dampferzeuger Druck zu hoch
Er 40 Kerntemperatur-Fühler Unterbrechung
Er 41 Kerntemperatur-Fühler Kurzschluss
Er 78 Leitfähigkeit des Wassers nach der Regeneration zu hoch. Es befinden sich noch Reste von Salz im Enthärter.


Ausführlichere Hinweise siehe Gebrauchsanweisung!

Regenerieren des Wasserenthärterers




Starten des Regeneriervorganges

bei Anzeige "rE"

In der Anzeige wird "rE" angezeigt.
Nach Beendigung des Garvorganges die Taste
Programm "P" drücken.
Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
Programmnummer "99" mit der Zifferntaste wählen.
Programmnummer bestätigen – Taste  drücken.




bei Anzeige "rE rE"

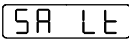
In der Anzeige wird die Programmnummer "99" und
"rE rE" angezeigt.
Anzeige bestätigen - Taste  drücken.




Taste Start/Stopp drücken.
Warten bis der Summer ertönt und die Anzeige "EE LL" erscheint.
Das Gerät ist bereit zum **"Befüllen des Wasserenthärterers"**.

Befüllen des Wasserenthärterers

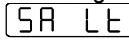
Deckel des Wasserenthärterers abschrauben.
Entnahme des Deckels bestätigen - Taste  drücken.
Die Anzeige neben der Uhr blinkt  



Ca. eine Minute warten bis der Summer ertönt und die Anzeige  erscheint.
Ca. 0,5 kg Regeneriersalz einfüllen.

Das Regeneriersalz muss speziell für Enthärtungsanlagen geeignet sein und sich schnell auflösen können.
Wasserenthärter mit Deckel verschließen.

Schließen des Enthärterers bestätigen - Taste  drücken.
Der Summer verstummt.

Die Anzeige neben der Uhr blinkt  

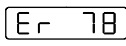
Die Steuerung misst die Leitfähigkeit des Wasser (Dauer ca. 40 Sekunden):
Ist nicht genügend Salz eingefüllt oder hat sich das Salz nicht genügend aufgelöst, ertönt ein Summer und die Anzeige  erscheint wieder - in diesem Fall etwas warten, bis sich das Salz aufgelöst hat und das "Befüllen des Wasserenthärterers wiederholen".

Ist die richtige Menge eingefüllt und das Salz hat sich aufgelöst, erscheint in der Anzeige   und der Regenerierprozess läuft ab.

Die verbleibende Regenerierzeit wird angezeigt.

Wenn der Regeneriervorgang abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät ab.

Wiederholen des Regeneriervorganges bei Anzeige "Er 78"

Ist die Leitfähigkeit des Wassers nach der Regeneration zu hoch, erscheint in der Anzeige 
Es befinden sich noch Reste von Salz im Enthärter.

Den Regeneriervorgang (Programm 99) ohne Salzbefüllung wiederholen, damit das restliche Salz ausgespült werden kann.

Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



Nr	Programm	Temperaturen In C° je Phase			Bemerkungen Schalen etc.	AQA	KT	Garzeit (Richtwert)
01								
	Aufbereiten							
02	Portionen Gemüse und Beilagen	102			●	±⊕		2 Min
03	Portionen Teigwaren und Reis	102			●	±⊕		2 Min
04	Portionen Fleischtranchen	90			●	±⊕		5 Min
05	Warmhalteprogramm	85				±⊕		4 Min
06	GN Blech mit Suppentassen	104	95		—	±⊕		6 Min
07	GN Schale Gemüse und Beilagen	106			●	±⊕		3 Min
08	GN Schale Teigwaren und Reis	104	102		●	±⊕		3 Min
09	GN Schale Fleischtranchen	102	95		●	±⊕		3 Min
10	GN Schale mit Sauce, Suppe, Ragouts...	106	102		●	±⊕		8 Min
11								
	Gemüse							
12	Blumenkohlröschen frisch	116			○	±⊕		2 Min
13	Bohnen mittel frisch	116			○	±⊕		1.5 Min
14	Brokkoliröschen frisch	116			○	±⊕		1 Min
15	Fenchel geschnitten für Ragout	116			●	±⊕		2.5 Min
16	Fenchel in 1/6 oder 1/8 geschnitten	116	114		●	±⊕		3.5 Min
17	Karottenstäbchen frisch	116			○	±⊕		1.5 Min
18	Kohrabenstäbchen frisch	116			○	±⊕		1.5 Min
19	Kefen frisch (Zuckerschoten)	118			○	±⊕		1 Min
20	Spargeln weiss frisch	112			○	±⊕		3 Min
21	Spargeln grün frisch	108			○	±⊕		2 Min
22	Linsen braun oder grün (Mittel)	116			○	±⊕		8 Min
23	Sauerkraut	115	104		●	±⊕		35 Min
24								
	Gemüse TK Ware							
25	Brokkoliröschen TK	116			○	±⊕		1 Min
26	Karottenstäbchen TK	116			○	±⊕		1 Min
27	Blattspinatwürfel TK	116			○	±⊕		2 Min
28								

Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



Nr.	Programm	Temperaturen In C° je Phase			Bemerkungen Schalen etc.	AQA	KT	Garzeit (Richtwert)
Gemüseprodukte								
29	Gemüseterrine	102	80			±⊕		26.5 Min
30	Gemüse sterilisieren	104	94			±⊕		30 Min
31								
Kartoffelgerichte								
32	Kartoffelwürfel blanchieren	110				±⊕		3 Min
33	Kartoffeln tourniert	114				±⊕		6 Min
34	Raclette Kartoffeln	114				±⊕		12 Min
35	Savoyarden-Kartoffeln (Extern gratinieren)	114	110		●	±⊕		6 Min
36	Bouillonkartoffeln	114			●	±⊕		6 Min
37	Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	114	112		●	±⊕		30 Min
38	Kartoffel-Knödel	106	90		○	±⊕		9 Min
39								
Eiergerichte								
40	Eier wachweich	104			○	±⊕		4.5 Min
41	Eier hart gekocht	102	90		○	±⊕		10 Min
42								
Stärkebeilagen								
43	Pilaw-Reis (aus unbehandeltem Reis)	116	110		●	±⊕		18 Min
44	Basmati Reis	114	108		●	±⊕		12 Min
45	Maisgriess / Polenta	116	110		●	±⊕		22 Min
46	Ravioli, Tortelloni TK CF Produkte ✱	104			○	±⊕		2.5 Min
47	Lasagne (Extern gratinieren)	112	106		●	±⊕		27 Min
48	Semmel oder Tirolerknödel	104	102	92	○	±⊕		20 Min
49						±⊕		
Fische und Krustentiere								
50	Fischfilets gedämpft	85			●	±⊕		2.5 Min
51	Lachsfilet kalte Vorspeise / Buffet	85			●	±⊕		8 Min
52	Fischterrine	102	86		○	±⊕	65°C	18 Min
53	Miesmuscheln gedämpft	102	90		●	±⊕		3.5 Min
54	Fischfond	105	102	95	● 100-200mm	±⊕		37 Min

Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



Nr	Programm	Temperaturen In C° je Phase			Bemerkungen Schalen etc.	AQA	KT	Garzeit (Richtwerte)
55								
56								
	Rindfleisch							
57	Siedfleisch blanchieren	102	95		●	±⊕	4 Min	
58	Siedfleisch Langzeitgaren (Nachtgaren)	105	85		Im Fond ●	±⊕	85°C 610 Min	
59	Kraftbrühe klären	102	45		● 2 X 1/2	±⊕	45 Min	
60	Schmorbraten	106	102	85	Extern ansetzen.	±⊕	92°C 100 Min	
61								
62								
	Kalbfleisch							
63	Kalbfleisch blanchieren	102	90		●	±⊕	3 Min	
64	Helles Kalbsragout	102	90	87	Im Fond ●	±⊕	43 Min	
65	Kalbszunge	104	85	85	Im Fond ●	±⊕	85°C 60 Min	
66	Klösschen pochieren	92			Ohne Fond ○	±⊕	2.5 Min	
67								
	Schweinefleisch							
68	Rippli/Kasseler ohne Hals gekocht	102	92	85	Ohne Fond ○	±⊕	62°C 38 Min	
69	Beinschinken gekocht	102	92	85	Ohne Fond ○	±⊕	62°C 90 Min	
70	Blut oder Leberwurst	94	86		Ohne Fond ○	±⊕	11.5 Min	
71	Filet im Gemüsemantel	102	88		Ohne Fond ○	±⊕	62°C 11.5 Min	
72								
	Lammfleisch							
73	Lammnüsschen pochiert	104	85	80	Im Fond ●	±⊕	54°C 12 Min	
74								
	Geflügel							
75	Poularde, ganz	104	94	88	Im Fond ●	±⊕	70°C 53 Min	
76	Pouletbrust gedämpft	102	92	80	Ohne Fond ○	±⊕	62°C 7 Min	
77	Geflügelfond	106	102	95		±⊕	50 Min	
78								

Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



Nr.	Programm	Temperaturen In C° je Phase			Bemerkungen Schalen etc.	AQA	KT	Garzeit (Richtwerte)
Fleischprodukte								
79	Fleischklösschen / Brätkugeln	92	88	80	Ohne Fond ○	±⊕		5 Min
80	Leberknödel	92	88	80	Ohne Fond ○	±⊕		8 Min
81	Fleischterrinen pochieren	102	92	85	Ohne Fond ○	±⊕	62°	25 Min
82	Brühwürste gross				Ohne Fond ○	±⊕	62°	25 Min
83								
84								
85								
Früchte und Süssspeisen								
86	Milchreis	115	115	105		±⊕		35 Min
87	Creme Caramel Portionen	102	92	85	Ohne Wasser	±⊕		17 Min
89								
90	Früchte sterilisieren im Glas	102	93	86		±⊕		43 Min
Sous-Vide								
91	Salzkartoffeln tourniert	97			○	±⊕		25 Min
92	Brüsseler Endivien	97			○	±⊕		25 Min
93	Gemügestäbchen	97			○	±⊕		22 Min
94	Saucen pasteurisieren	85			○	±⊕		45 Min
95								
96								
97								
98								
99	Regenerationsprogramm Wasserenthärter	<p>Programm starten, Deckel des Enthärterers langsam entfernen, bei Signal bestätigen, Salz einfüllen, Deckel wieder verschliessen, bestätigen.</p> <p>Das Programm läuft ab</p> <p>Das Gerät schaltet sich nach der Regenerationsphase automatisch aus.</p> <p>Das genaue Vorgehen ist in der Installations- und Bedienungsanleitung erklärt!</p>						

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen / Zeichenerklärung



Kochgut	GN-Blech oder GN-Schale	Koch- Tipps	°C Temperatur		Minuten Garzeit	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Gemüse						
Artischocken	●	X	114° - 116°		10	
Blumenkohl - Röschen	○	X	114° - 116°		3	
Blumenkohl *	○		114° - 116°		3	
Bohnen mittelfein	○		114° - 116°		4	
Brüsseler-Endivie	● —	X	112° - 115°		8	
Broccoli - Rösschen	● ○	X	114° - 116°		2	
Champignons geschnitten	●	X	104° - 106°		3	
Erbsen *	○		108° - 112°		2	
Fenchel geschnitten	● ○	X	114° - 116°		10	
Gurken	○		102° - 104°		3	
Karotten Stäbchen	○	X	114° - 116°		4	
Karotten Stäbchen *	○		114° - 116°		3	
Karotten Baby *	○		114° - 116°		4	
Kohlrabi Stäbchen	○	X	114° - 116°		4	
Kohlrabi Stäbchen *	○		114° - 116°		3	
Kefen	○		114° - 118°		2	
Kefen *	○		114° - 118°		3	
Kohl / Wirsing geschnitten	○		114° - 116°		4	
Kohlrouladen	●	X	104° - 106°		12	
Krautstiel	○		104° - 106°		4	
Lattich, blanchieren	○ —	X	114° - 116°		5	
Lattich, garen	● ○	X	114° - 116°		8	
Lauch, geschnitten	○		112° - 114°		3	
Lauch Julienne	○	X	102° - 104°		2	
Linsen mittlere	●	X	114° - 116°		10	
Maiskolben	○		114° - 116°		6	
Peperoni, geschnitten	○		110° - 115°		3	
Peperonata	○	X	110° - 114°		5	
Rosenkohl	○		114° - 116°		4	
Rosenkohl *	○		114° - 116°		3	
Rotkraut	●	X	114° - 116°		15	
Spargeln mittlere, weiss	● ○	X	102° - 106°		7	
Spargeln mittlere, grün	○		102° - 108°		3	
Spinat	○	X	105° - 110°		2	
Spinat *	○	*	114° - 116°		5	
Sellerieknollen geschnitten	○ ●	X	105° - 110°		6	
Selleriestangen	●	X	114° - 116°		12	
Schwarzwurzeln mittlere	○ ●	X	114° - 116°		8	
Schwarzwurzeln *	○		110° - 116°		6	
Sauerkraut	●	X	105° - 116°		35	
Tomaten schälen	○ —	X	90° - 102°		0.5	

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen / Zeichenerklärung



Kochgut	GN-Blech oder GN-Schale	Koch- Tipps	°C Temperatur		Minuten Garzeit	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Tomaten dämpfen	—		104°		2	
Zucchini Stäbchen	○		104°		2	
Gemüse Timbale	— ○	X	102°	85°	2	10
Gemüse Terrine	○ ⊙	X	102°	85°	2	30
Gemüse blanchieren	○	X	104°	102°	1	3
Gemüse sterilisieren im Glas	⊙ ○	X	102°	90°	5	30
Kartoffeln						
Kartoffeln blanchieren	○	X	110°	102°	2	2
Schalenskartoffeln (mittlere)	○	X	114°	102°	6	10
Salz- Dampfkartoffeln	○	X	114°	102°	3	6
Bouillontkartoffeln	●	X	114°	106°	6	12
Savoyarde-Kartoffeln	●	X	114°	106°	3	12
Gratinkartoffeln	●	X	114°	108°	3	18
Schmelzkartoffeln	○	X	112°	106°	3	15
Kartoffelpurée, frisch	○	X	116°	108°	3	12
Kartoffelpurée, Pulver	●	X	116°	106°	3	5
Kartoffelknödel	● ○ —	X	106°	90°	3	6
Teigwaren / Reis / Beilagen						
Spaghetti kochen	●	X	118°	114°	5	3
Nudeln, Spiralen kochen	●	X	118°	114°	4	3
Lasagne / Cannelloni garen	●	X	112°	106°	3	10
TK Raviolis, Tortelloni kochen	●	X	110°	104°	2	1
Trockenreis kochen	●	X	116°	108°	5	8
Pilaw-Reis kochen	●	X	116°	110°	5	8
Milchreis kochen	●	X	115°	105°	5	15
Maisgriess, Polenta kochen,	●	X	116°	110°	8	15
Griesbrei kochen	●	X	116°	110°	5	10
Knödel	—	X	104°	92°	3	8
Germ- Knödel	—	X	102°	92°	3	8
Eier						
Frühstück-Eier	○	X	104°	102°	1	1 - 2
Eierstich/Royal	●	X	102°	85°	2	6 - 8
Rindfleisch						
Blanchieren	○	X	102°		4	
Siedfleisch I. Qualität	●100/150	X	105°	+ 85°	10	110 - 130
Niedertemperaturgaren	●100/150	X	85°	KT ca.90°C	720	
Consommé / Kraftbrühe	●100/150	X	102°		45	



Kochgut	GN-Blech oder GN-Schale	Koch Tipps	°C Temperatur		Minuten Garzeit	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Schweinefleisch						
Rippli, Nierstück	● —	X	102°	85	10	70
Hals geräuchert	● —	X	90°		10	80
Speck	● —	X	102°	75° - 80°	10	100
Schinken	● —	X	102°	80° - 85°	10	100
Wädli, Eisbein	●	X	102°	75° - 80°	15	60
Blut- / Leberwurst	— ○		94°	85° - 92°	3	25
Kalbfleisch						
Kalbskopf	●	X	102°	80°	8	40
Helles Kalbsragout	●	X	102°	85°	5	40
Lamm						
Lammkeule, gekocht	●	X	104°	90°	8	90
Lammragout mit Gemüse	●	X	104°	85°	6	40
Diverses						
Fleischklösschen	—	X	92°		8	
Wurstwaren (Portionen)	— ○		92°		8	
Wurstwaren (gross)	— ○		90°		20	
Netzbraten	○ + ●	X	90°		30	
Frikadellen	○ + ●	X	85°		4	
Terrinen	○	X	102°	85°C	5	20
Kalbsfond	●	X	102°	90°	10	40
Geflügel						
Brüstchen	— ○	X	102°	85°	2	3
Poularde	— ○	X	102°	85°	10	20
Leber-Terrine	○ — ⊙	X	70°		25	
Galantinen	○ — ⊙	X	85°	80°	8	10
Geflügelfond	●	X	106°	90°	10	40
Fische und Krustentiere						
Eglifilets	— ● ○	X	85°	75°C	1	2
Felchen ganz	— ● ○	X	85°	75°C	3	5
Felchen- od. Forellenfilets	— ● ○	X	85°	75°C	2	4
Forelle / Karpfen, blau	●	X	102°	75°C	3	10
See- / Rotzungenfilets	— ● ○	X	85°	75°C	1	3
Dorschfilets	— ● ○	X	85°	75°C	2	4
Salm-, Turbottranchen	— ● ○	X	85°	75°C	3	5

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen / Zeichenerklärung



Kochgut	GN-Blech oder GN-Schale	Koch-Tipps	°C Temperatur		Minuten Garzeit	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Fischklösschen	— ●	X	85°		4	
Fischsoufflé, Portion	— ○	X	85°		7	
Fisch-Terrine	○ — ⊙	X	85°		25	
Miesmuscheln	— ○+ ●	X	95°		4	
Heisse Austern	— ○	X	95°		3	
Hummer	— ● ○	X	108°	90°	2	4
Flusskrebse	— ●	X	108°	90°	2	2
Fischfond	●	X	105°	90°	10	20
Dessert / Früchte						
Orangen/Pfirsiche schälen	○ —	X	102°		3	
Pfirsich-Kompott	— ●	X	102°	85°	3	3
Mirza-Äpfel,	— ●	X	102°	85°	2	3
Apfel-, Birnen-Kompott	— ●	X	102°	85°	2	3
Marroni, schälen	○ —	X	108°		3	
Marroni, garen	○	X	104°		4	
Marroni *	○	X	102°		3	
Speisenaufbereitung						
(Regenerieren)						
Fleischtranchen, Portion	— ● ○	X	90°		2	
Gemüse, Portion	○ —	X	102°		2	
Gemüse, GN Schale	●	X	105°	95°	4	2
Reis, Teigwaren Portion	— ○	X	102°		2	
Reis, Teigwaren GN Schale	● ○	X	108°	95°	2	2
Saucen, Beutel	○	X	102°		4	
Saucen, Suppen GN Schale	● —	X	104°		7	
Suppe in Tasse	— ○		104°	95°	3	2

Legende

✱	Tiefkühlprodukte	—	GN-Normblech
*	Tiefkühlprodukte vor dem garen auftauen	⊙	GN-Gitterrost
X	Spezielle KochTipps im Kochhandbuch beachten	○	GN-Normschalen gelocht 55 mm
∅	Durchmesser	●	GN-Normschalen 65-100 mm
I. + II.	Zusammenhängende Zeit- und Temperaturbereiche	KT	bei Apparaten mit Kerntemperaturfunktion muss diese im letzten Schritt eingegeben werden, ansonsten wird das Gerät über Zeit und Temperaturfunktion gesteuert.
± ⊕	Automatische Quantitätsanpassung: AQA Bei den Kochzeiten muss noch die Aufheizzeit der Garkammer berücksichtigt werden, die abhängig ist von der Beschaffenheit und Menge des Gargutes. (TK oder Frischware)		

SALVIS AG
www.salvis.ch

Art.Nr. 974'927