

# Salvis Drucksteamer Vitality Pro

## Rezeptesteller



### Bedienpanel

EIN-/AUS-Taste		Anzeige Programmnummer
Programmierwahl-Taste		Anzeige Kochphasen:
Kochphasenwahl-Taste		Aktuelle Phasen
Temperaturwahl-Taste Garraum		Belegte Phasen
Zeitwahl-Taste		Anzeige Temperatur
Kerntemperatur-Wahl-taste		Anzeige Zeit
Summer-Taste		Anzeige Kerntemperatur
		Summer-Anzeige
Zehnertastaturblock mit Dezimalpunkt Eingabe aller Werte und Funktionen		Clear-Taste Löschen
Enter-Taste Eingabebestätigung		Start-/Stop-Taste
Programmspeicher-Taste Tageszeit-Taste		Startzeitvorwahl-Taste 24 Stunden
Tageszeit-Anzeige		Anzeige Tageszeit Startzeit-Vorwahl Bedienungsfehler Funktionsfehler



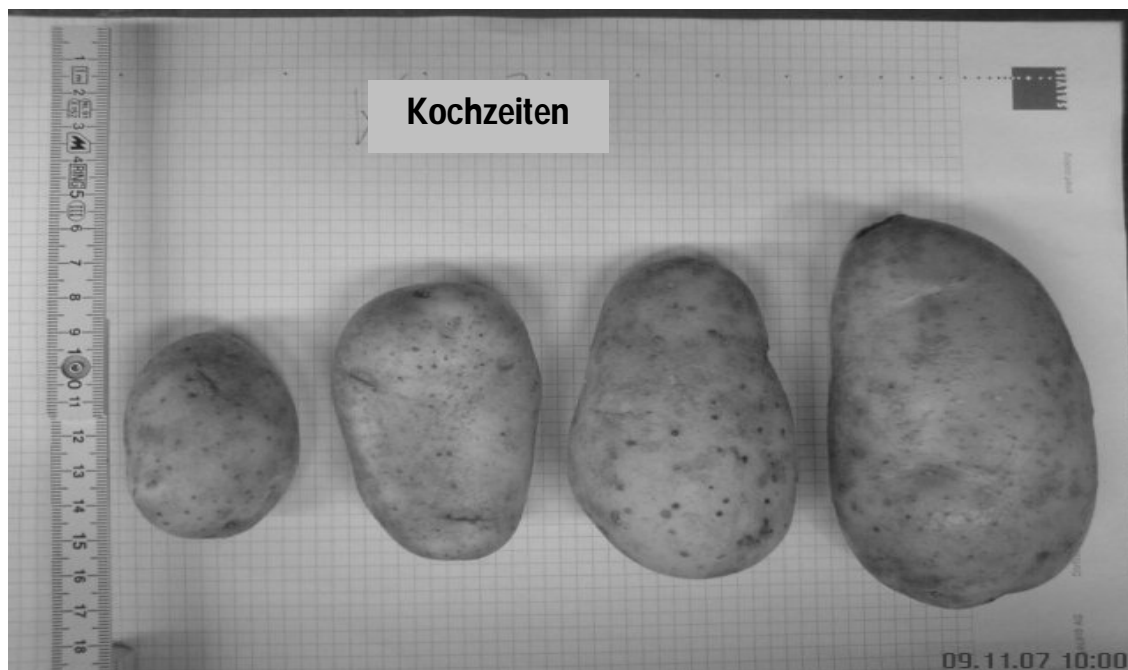
## Hinweis

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 **◊** 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/Stop 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.

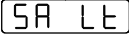
Das Regeneriersalz muss speziell für Enthärtungsanlagen geeignet sein und sich schnell auflösen können.  
Wasserenthärter mit Deckel verschließen.



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):

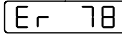
Ist nicht genügend Salz eingefüllt oder hat sich das Salz nicht genügend aufgelöst, ertönt ein Summer und die Anzeige  erscheint wieder - in diesem Fall etwas warten, bis sich das Salz aufgelöst hat und das "Befüllen des Wasserenthärterers wiederholen".

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

# Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



Nr.	Programm	Kerntemperatur (KT)	Bemerkungen Schalen etc.	AQA	Garzeit (Richtwerte)
<b>Gemüseprodukte</b>					
29	Gemüseterrine			±⊕	26.5 Min
30	Gemüse sterilisieren			±⊕	30 Min
31					
<b>Kartoffelgerichte</b>					
32	Kartoffelwürfel blanchieren			±⊕	3 Min
33	Kartoffeln tourniert			±⊕	6 Min
34	Raclette Kartoffeln			±⊕	12 Min
35	Savoyarden-Kartoffeln	Extern gratinieren	●	±⊕	6 Min
36	Bouillonkartoffeln		●	±⊕	6 Min
37	Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	Extern gratinieren	●	±⊕	30 Min
38	Kartoffel-Knödel		○	±⊕	9 Min
39					
<b>Eiergerichte</b>					
40	Eier wachweich		○	±⊕	4.5 Min
41	Eier hart gekocht		○	±⊕	10 Min
42					
<b>Stärkebeilagen</b>					
43	Pilaw-Reis (aus unbehandeltem Reis)		●	±⊕	18 Min
44	Basmati Reis		●	±⊕	12 Min
45	Maisgriess / Polenta		●	±⊕	22 Min
46	Ravioli, Tortelloni TK CF Produkte ✱		○	±⊕	2.5 Min
47	Lasagne	Extern gratinieren	●	±⊕	27 Min
48	Semmel oder Tirolerknödel		○	±⊕	20 Min
49				±⊕	
<b>Fische und Krustentiere</b>					
50	Fischfilets gedämpft		●	±⊕	2.5 Min
51	Lachsfilet kalte Vorspeise / Buffet		●	±⊕	8 Min
52	Fischterrine	62-65°C	○	±⊕	18 Min
53	Miesmuscheln gedämpft		●	±⊕	3.5 Min
54	Fischfond		● 100-200mm	±⊕	37 Min

# Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



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

# Übersicht Drucksteamer Kochprogramme



Nr.	Programm	Kerntemperatur	Bemerkungen Schalen etc.	AQA	Garzeit (Richtwerte)
<b>Fleischprodukte</b>					
79	Fleischklösschen / Brätkekugeln		Ohne Fond ○	±⊕	5 Min
80	Leberknödel		Ohne Fond ○	±⊕	8 Min
81	Fleischterrinen pochieren	62-65°C	Ohne Fond ○	±⊕	25 Min
82	Brühwürste gross	62-64°C	Ohne Fond ○	±⊕	25 Min
83					
84					
85					
<b>Früchte und Süssspeisen</b>					
86	Milchreis			±⊕	35 Min
87	Creme Caramel Portionen		Ohne Wasser	±⊕	17 Min
88	Germknödel		○	±⊕	11 Min
89					
90	Früchte sterilisieren im Glas			±⊕	43 Min
<b>Sous-Vide</b>					
91	Salzkartoffeln tourniert		○	±⊕	25 Min
92	Brüsseler Endivien		○	±⊕	25 Min
93	Gemügestäbchen		○	±⊕	22 Min
94	Saucen pasteurisieren		○	±⊕	45 Min
95					
96					
97					
98					
99	Regenerationsprogramm Wasserenthärter	<p>Programm starten, Deckel des Enthärters 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><b>Das genaue Vorgehen ist in der Installations- und Bedienungsanleitung erklärt!</b></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
<b>Gemüse</b>						
Artischocken	●	X	112° - 114°		10	
Blumenkohl - Röschen	○	X	112° - 114°		3	
Blumenkohl *	○		110° - 112°		3	
Bohnen mittelfein	○		114° - 116°		4	
Brüsseler-Endivie	● —	X	112° - 114°		8	
Broccoli - Rösschen	● ○	X	108° - 112°		2	
Champignons geschnitten	●	X	102° - 104°		3	
Erbsen *	○		108° - 112°		2	
Fenchel geschnitten	● ○	X	114° - 116°		10	
Gurken	○		102° - 104°		3	
Karotten Stäbchen	○	X	112° - 114°		4	
Karotten Stäbchen *	○		110° - 112°		3	
Karotten Baby *	○		114° - 116°		4	
Kohlrabi Stäbchen	○	X	112° - 114°		4	
Kohlrabi Stäbchen *	○		110° - 112°		3	
Kefen	○		104° - 106°		2	
Kefen *	○		104° - 108°		3	
Kohl / Wirsing geschnitten	○		104° - 106°		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	○		102° - 104°		3	
Peperonata	○	X	102° - 104°		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	104° - 108°		2	
Spinat *	○	Σ	104° - 106°		5	
Sellerieknollen geschnitten	○ ●	X	104° - 106°		6	
Selleriestangen	●	X	114° - 116°		12	
Schwarzwurzeln mittlere	○ ●	X	114° - 116°		8	
Schwarzwurzeln *	○		110° - 112°		6	
Sauerkraut	●	X	114° - 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
<b>Kartoffeln</b>						
Kartoffeln blanchieren	○	X	104°	102°	2	2
Schalenskartoffeln (mittlere)	○	X	112°	102°	6	10
Salz- Dampfkartoffeln	○	X	108°	102°	3	6
Bouillontkartoffeln	●	X	114°	106°	6	12
Savoyarde-Kartoffeln	●	X	114°	106°	3	12
Gratinkartoffeln	●	X	118°	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	108°	102°	4	8
<b>Teigwaren / Reis / Beilagen</b>						
Spaghetti kochen	●	X	118°	114°	5	3
Nudeln, Spiralen kochen	●	X	118°	114°	4	3
Lasagne / Cannelloni garen	●	X	118°	108°	3	10
TK Raviolis, Tortelloni kochen	●	X	110°	104°	2	1
Trockenreis kochen	●	X	118°	112°	5	8
Pilaw-Reis kochen	●	X	118°	112°	5	8
Milchreis kochen	●	X	118°	112°	5	15
Maisgriess, Polenta kochen,	●	X	118°	112°	8	15
Griesbrei kochen	●	X	118°	112°	5	10
Knödel	—	X	104°	94°	3	8
Germ- Knödel	—	X	102°	92°	3	8
<b>Eier</b>						
Frühstück-Eier	○	X	104°	102°	1	1 - 2
Eierstich/Royal	●	X	102°	92°	2	6 - 10
<b>Rindfleisch</b>						
Blanchieren	○	X	104°		4	
Siedfleisch I. Qualität	●100/150	X	104°	+ 84°	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
<b>Schweinefleisch</b>						
Rippli, Nierstück	● —	X	75°		10	70
Hals geräuchert	● —	X	90°		10	80
Speck	● —	X	102°	75° - 80°	10	100
Schinken	● —	X	85°	80° - 85°	10	100
Wädli, Eisbein	●	X	102°	75° - 80°	15	60
Blut- / Leberwurst	— ○		102°	85° - 92°	3	25
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbskopf	●	X	102°	80°	8	40
Helles Kalbsragout	●	X	90°	85°	5	40
<b>Lamm</b>						
Lammkeule, gekocht	●	X	104°	90°	8	90
Lammragout mit Gemüse	●	X	104°	85°	6	40
<b>Diverses</b>						
Fleischklösschen	—	X	90°		8	
Wurstwaren (Portionen)	— ○		92°		8	
Wurstwaren (gross)	— ○		90°		20	
Netzbraten	○ + ●	X	90°		30	
Frikadellen	○ + ●	X	85°		4	
Terrinen	○	X	80°		30	
Kalbsfond	●	X	102°	90°	10	40
<b>Geflügel</b>						
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	102°	90°	10	40
<b>Fische und Krustentiere</b>						
Eglifilets	— ● ○	X	102°	75°C	1	2
Felchen ganz	— ● ○	X	102°	75°C	3	5
Felchen- od. Forellenfilets	— ● ○	X	102°	75°C	2	4
Forelle / Karpfen, blau	●	X	102°	75°C	3	10
See- / Rotzungenfilets	— ● ○	X	102°	75°C	1	3
Dorschfilets	— ● ○	X	102°	75°C	2	4
Salm-, Turbottranchen	— ● ○	X	102°	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	102°	90°	10	20
<b>Dessert / Früchte</b>						
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	
<b>Speisenaufbereitung</b>						
(Regenerieren)						
Fleischtranchen, Portion	— ● ○	X	90°		2	
Gemüse, Portion	○ —	X	102°		2	
Gemüse, GN Schale	●	X	104°	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
Σ	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.
±	<b>Automatische Qualitätsanpassung: AQA</b> 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