

# Salvis Combi-Steamer Easy EVO



## Installations- und Bedienungsanleitung



## Inhaltsverzeichnis

|        |                                                |    |
|--------|------------------------------------------------|----|
| 1.     | Hinweise zur Betriebssicherheit .....          | 5  |
| 2.     | Installation .....                             | 6  |
| 2.1    | Aufstellen .....                               | 6  |
| 2.1.1  | Tischgeräte 1/1 SEP, 1/1 LEP .....             | 6  |
| 2.1.2  | Standgeräte 1/1 HEP, 2/1 LEP, 2/1 HEP .....    | 7  |
| 2.2    | Elektroanschluss .....                         | 8  |
| 2.3    | Wasserzulauf anschliessen .....                | 8  |
| 2.4    | Wasserablauf anschliessen .....                | 9  |
| 2.5    | Abluft .....                                   | 9  |
| 2.6    | Schlauchbrause mit Rückholautomatik .....      | 9  |
| 3.     | Bedienung .....                                | 10 |
| 3.1    | Bedienungspanel mit Tasten / Anzeigen .....    | 10 |
| 3.2    | Allgemeine Betriebszustände .....              | 11 |
| 3.3    | Ein-/Ausschalten .....                         | 11 |
| 3.4    | Arbeiten mit Programmen .....                  | 11 |
| 3.4.1  | Programm abändern .....                        | 11 |
| 3.4.2  | Programm löschen .....                         | 11 |
| 3.4.3  | Neues Programm schreiben .....                 | 11 |
| 3.4.4  | Programme sperren .....                        | 12 |
| 3.4.5  | Programme entsperren .....                     | 12 |
| 3.5    | Manuelle Bedienung .....                       | 12 |
| 3.5.1  | Dämpfen .....                                  | 13 |
| 3.5.2  | Kombidämpfen .....                             | 13 |
| 3.5.3  | Heissluft .....                                | 13 |
| 3.5.4  | Temperatur-Wahl .....                          | 13 |
| 3.5.5  | Zeit-Wahl .....                                | 13 |
| 3.5.6  | Kerntemperatur-Regelung .....                  | 13 |
| 3.5.7  | Beschwädung Kamin .....                        | 13 |
| 3.5.8  | Lüftergeschwindigkeit .....                    | 14 |
| 3.5.9  | Summer .....                                   | 14 |
| 3.5.10 | Energiespartaste .....                         | 14 |
| 3.5.11 | Informations-Taste .....                       | 14 |
| 3.5.12 | Clear-Taste (Löschen) .....                    | 14 |
| 3.5.13 | Enter-Taste (Eingabebestätigung) .....         | 14 |
| 3.5.14 | Start-/Stop-Taste .....                        | 14 |
| 3.5.15 | Einstellen der Tageszeit/Datum .....           | 14 |
| 3.5.16 | Einstellen der Startzeitvorwahl .....          | 15 |
| 3.6    | Störungsanzeigen .....                         | 15 |
| 3.7    | Schnellrückkühlung .....                       | 16 |
| 3.8    | HACCP Protokolldrucker .....                   | 16 |
| 3.9    | Wasserkreditanzeigen für Wasserenthärter ..... | 16 |
| 4.     | AUTOCLEAN .....                                | 17 |
| 4.1    | Installation .....                             | 17 |
| 4.2    | Bedienung .....                                | 18 |
| 5.     | Reinigung und Pflege .....                     | 20 |
| 6.     | Störbeseitigung .....                          | 22 |
| 7.     | Zubehör / Zusatzausstattung .....              | 22 |
| 8.     | Mass- und Anschlusskizzen .....                | 23 |
| 8.1    | SCS 1/1 SEP .....                              | 23 |
| 8.2    | SCS 1/1 LEP .....                              | 24 |
| 8.3    | SCS 1/1 HEP .....                              | 25 |
| 8.4    | SCS 2/1 LEP .....                              | 26 |
| 8.5    | SCS 2/1 HEP .....                              | 27 |

**Zeichenerklärung: LED = Signallampe**

Sehr geehrte Kundin  
Sehr geehrter Kunde

Bevor Sie Ihren neuen Combi-Steamer in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemässe Aufstellung und Bedienung.

## Funktionsweise

Der Combi-Steamer arbeitet, je nach Betriebsart, mit Heissluft, Dampf oder Kombidampf.

## Betriebsarten



Dämpfen

Dämpfen ist eine sehr schonende Betriebsart. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur, umgeben von Dampf, gegart.



Kombidämpfen

Kombination der beiden Betriebsarten Heissluft und Dämpfen. Dadurch geringer Gewichtsverlust bei grossen Bratenstücken.



Heissluft

Heissluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.

## SPS-System (Steam Protection System)

Sicherheitsdampfabsaugung bei Garende.  
Kurz vor dem Ende des Garprogrammes werden die im Gerät befindlichen Schwaden abgesaugt.  
Beim Öffnen der Tür entweichen dann keine oder nur geringe Schwaden.

# 1. Hinweise zur Betriebssicherheit

## Bestimmungsgemässer Gebrauch

Das Gerät ist ausschliesslich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.

## Installation



Die örtlichen EVU-Bestimmungen, die örtlichen küchentechnischen Vorschriften und die Installationsvorschriften nach den jeweils gültigen Normen sind zu beachten. Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Gerät nicht an Wärmequellen aufstellen.

Mindestabstände links, rechts und hinten mindestens 50 mm zu Wänden.

Bei Aufstellung in der Nähe von wärmeempfindlichen, bzw. brandgefährdeten Stoffen sind die Vorschriften des Brandschutzes einzuhalten.

Das Entlüftungsventil darf nicht blockiert werden.

Wird ein Wasserenthärter angeschlossen, muss die Installations- und Bedienungsanleitung des Enthärters beachtet werden.

Weich- und Hartwasseranschluss beachten!

## Betrieb



### Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiss!

Der Combi-Steamer darf nur betrieben werden

- durch eingewiesenes Personal
- für den nach der Bedienungsanweisung vorgesehenen Zweck
- wenn keine Störung vorliegt



### Verbrennungsgefahr!

Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heisse Luft und Dampf können entweichen.



### Vorsicht! Heisse Flüssigkeit im Behälter

VORSICHT! Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



Wenn das Schutzglas der Beleuchtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!

Bei Betriebsstörungen ist das Gerät stromlos zu machen und der Wasserabsperrhahn zu schliessen. Kundendienst verständigen!



Instandsetzungen, Auswechseln und Anbringen der Geräteanschlussleitungen dürfen nur von Salvis geschultem Service Personal vorgenommen werden. Erfragen Sie Name und Adresse unserer Servicepartner im Salvis Werk in Aarburg.



### Von aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

Um Unfälle zu vermeiden, muss bei Demontage und Entsorgung des Gerätes die Türverriegelung entfernt werden.

## Geräuschpegel

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A).

## 2. Installation

### 2.1 Aufstellen

#### Abziehen der Schutzfolie

Vor Inbetriebnahme des Gerätes, Schutzfolie an den Seiten, der Rückwand und dem Deckel unbedingt abziehen. Mit Glasreiniger nachreinigen.  
Das Gerät darf nicht mit der Klebefolie in Betrieb genommen werden, da diese sonst einbrennt.

Wärme- und Dampfquellen seitlich oder hinter dem Gerät sind zu vermeiden. Ist dies nicht möglich, muss durch ausreichende Abstände oder z.B. Abschirmungen verhindert werden, dass Wärme, bzw. Feuchtigkeit in die Kühllöffnungen des Gerätes gelangen können.

#### 2.1.1 Tischgeräte 1/1 SEP, 1/1 LEP



Das Gerät unbedingt waagrecht aufstellen. Kleinere Unebenheiten können mit den verstellbaren Schraubfüßen ausgeglichen werden.

Abstand links, rechts und hinten mindestens 50 mm zu Wänden.

### 2.1.2 Standgeräte 1/1 HEP, 2/1 LEP, 2/1 HEP



Standgeräte dürfen grundsätzlich nur mit Hordenwagen betrieben werden (auch beim Vorheizen und Reinigen).

Standgeräte brauchen auf der linken Seite einen Abstand von mindestens 500 mm für Servicearbeiten. Wir empfehlen 800 mm, um den Hordenwagen seitlich abstellen zu können.

Für spätere Wartungen und die Zugänglichkeit des Gerätes:

Wasser- und Elektroanschlüsse flexibel anbringen.

Das Gerät sollte sich ca. 1 Meter vom Aufstellort wegziehen lassen.

#### Aufstellungshinweis für Geräte mit Hordenwagen:

Der Boden vor und unter dem Gerät muss eben sein, um ein reibungsloses Ein- und Ausfahren des Hordenwagens zu ermöglichen.

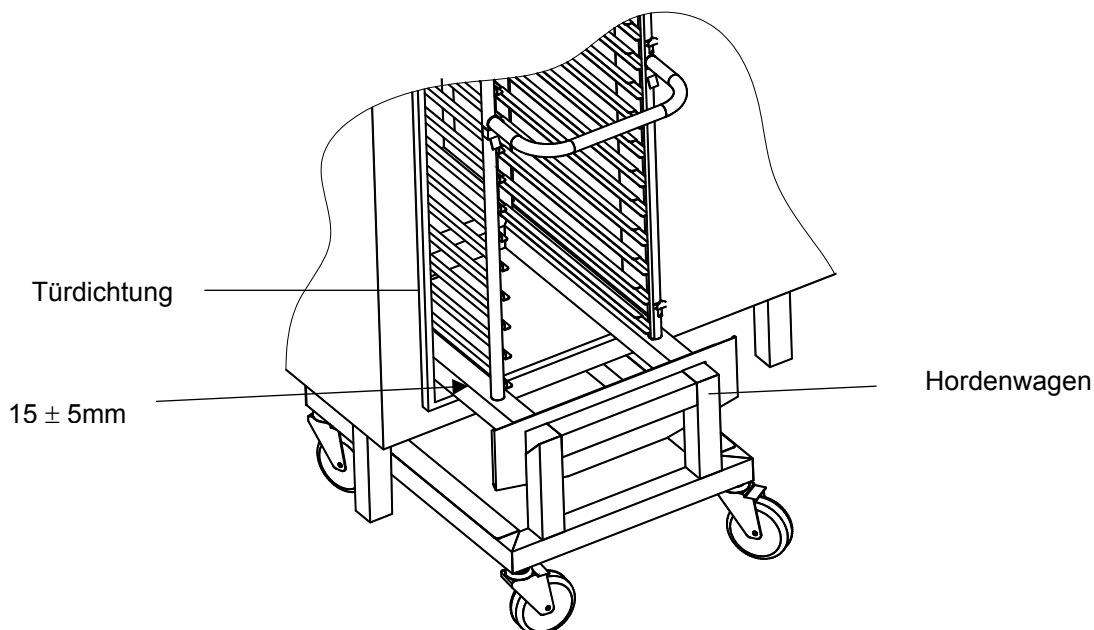


Fällt der Boden unter dem Gerät ab, steht der Hordenwagen schief im Gerät und die Funktion kann beeinträchtigt sein.

Geringe Unebenheiten können durch Einbauen von Distanzscheiben an den Radbefestigungen ausgeglichen werden. Grössere Unebenheiten müssen bauseits ausgeglichen werden.

Zwischen Hordenwagen und Oberkante Garraumboden muss ein Abstand von  $15 \pm 5$  mm eingehalten werden.

Der Hordenwagen darf auf keinen Fall an der Türdichtung streifen und muss mit dem Gerät fluchten.



#### Maximale Last für Hordenwagen (mittig):

SCS 1/1 HEP: 150 kg

SCS 2/1 LEP: 150 kg

SCS 2/1 HEP: 200 kg

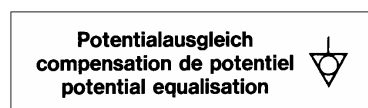
## 2.2 Elektroanschluss

Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten.  
Die Netzanschlussleitung muss ein bewegliches Kabel vom Typ H07RN-F nach VDE-Norm sein.  
Wird das Gerät mit einem Stecker versehen, muss die Steckvorrichtung nach dem Aufstellen des Gerätes zugänglich sein.  
Beim Netzanschluss ist die Gebläsedrehrichtung zu beachten



**Gebläsedrehrichtung beim Dämpfen immer rechts (bei Einkammer-Geräten).  
Bei Zweikammer-Geräten ist die Gebläsedrehrichtung in der unteren Kammer automatisch umgekehrt.**

In Gerätenähe ist eine allpolig wirksame elektrische Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung installationsseitig vorzuschalten.  
Wir empfehlen den Einbau eines Fehlerstromschutzschalters.



Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden.  
Die Anschlussklemme befindet sich unter dem Hinweisschild.

## 2.3 Wasserzulauf anschliessen

Bauseits ist ein gut zugänglicher Wasserabsperrhahn vorzusehen.  
Für den Anschluss empfehlen wir einen druckfesten, beweglichen, DVGW-geprüften 1/2" Schlauch zu verwenden.  
Alle Anschlüsse auf Dichtheit prüfen. Die Zuleitungen dürfen nicht geknickt oder gedrückt werden.

Das zugeführte Wasser muss einen Chlorid- und Sulfationengehalt von weniger als 100 mg/l aufweisen.

|                        |                       |                 |
|------------------------|-----------------------|-----------------|
| <b>Anschlussdaten:</b> | pH Wert               | 6,5 - 9,5       |
|                        | Mindestwasserdruck:   | 200 kPa = 2 bar |
|                        | Maximaler Wasserdruck | 600 kPa = 6 bar |

Andernfalls muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden.  
Es empfiehlt sich ein Schmutzsieb einzusetzen.

**Die Geräte sind serienmässig mit zwei Wasseranschlüssen, Hart- und Weichwasseranschluss ausgestattet. Beide Anschlüsse müssen angeschlossen werden.**

Die Anschlüsse befinden sich unter dem Hinweisschild.

|                                                     |   |                            |
|-----------------------------------------------------|---|----------------------------|
| Weichwasseranschluss, Dampferzeugung                | → | Wassertemperatur max. 50°C |
| Hartwasseranschluss, Wrasenablösung, Schlauchbrause | → | Kaltwasser                 |

Für die **Dampferzeugung** empfehlen wir einen Wasserenthärter ab einer Wasserhärte von 4°dH. Kalkablagerungen im Garraum werden weitgehend vermieden. Die Wassertemperatur darf maximal 50°C betragen.

Die **Wrasenablösung** muss mit kaltem Hartwasser betrieben werden.

Bitte beachten Sie die Installations- und Bedienungsanleitung des Wasserenthärters.

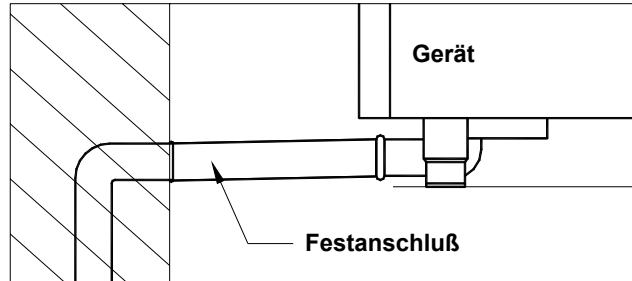


**Zwischen Wasserenthärter und Gerät darf keine Anschlussleitung aus verzinkten Eisenrohren oder korrosionsgefährdetem Material verwendet werden. Rostgefahr!**

## 2.4 Wasserablauf anschliessen

Das Gerät ist eigensicher nach den Richtlinien des DVGW und kann ohne zusätzliche Massnahmen direkt ans Abwassernetz angeschlossen werden.

Durchmesser Ablaufrohr: **50 mm**



→ **Material Wasserablaufrohr:**

HT-Rohr PA-I 1818, nach Normvorschrift, dampftemperaturbeständig und schwer entflammbar.

→ Eine Querschnittsverjüngung ist nicht zulässig.



Vor der ersten Inbetriebnahme ca. 3 Liter Wasser in den Garraum geben, damit der Siphon gefüllt ist.

## 2.5 Abluft

Wrasen und Schwaden werden weitgehend über die eingebaute Wrasenablösung abgelöscht und über den Ablauf abgeführt.

Wird eine Ablufthaube verwendet, soll die Dimensionierung nach den entsprechenden Normen erfolgen.

## 2.6 Schlauchbrause mit Rückholautomatik

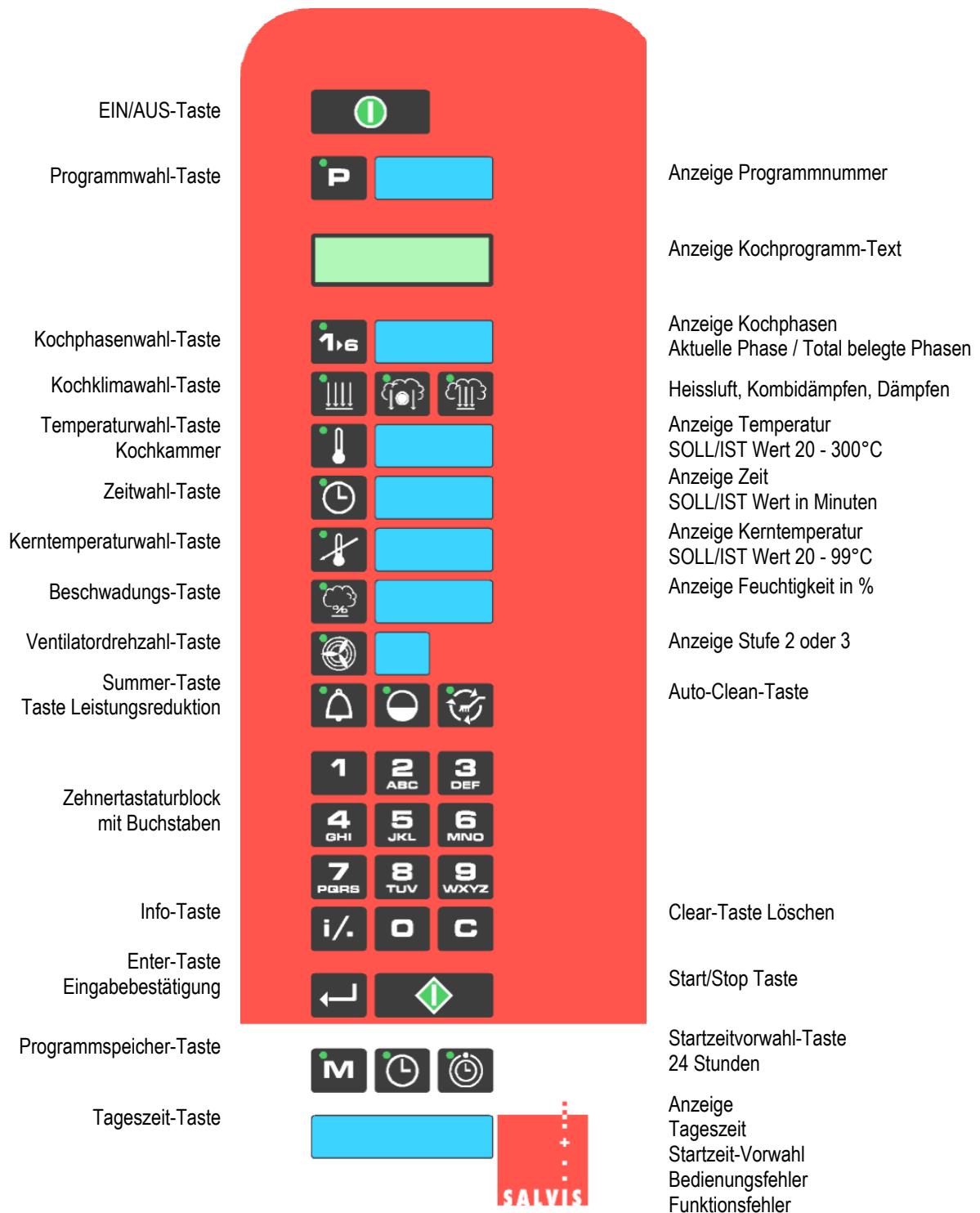
Wird die Schlauchbrause herausgezogen, arretiert sie, wenn man das Einrasten hört. Zum Aufrollen Schlauch so weit herausziehen, bis man keine Rasterung mehr hört. Der Schlauch spult sich selbst zurück.



**Wasser fließt nur, wenn der Schlauch arretiert ist.**

### 3. Bedienung

#### 3.1 Bedienungspanel mit Tasten / Anzeigen



## 3.2 Allgemeine Betriebszustände

- Der Garvorgang startet nur bei geschlossener Türe.
- Ist ein Garprozess aktiv, erscheint in der Programmanzeige run-Programm No-run / resp. AQA.
- Beim Öffnen der Türe stellen Ventilator, Garraumheizung und Wassereinspritzung ab. Die Garzeit wird angehalten, der aktuelle Prozess unterbrochen. Nach Schliessen der Türe fährt der Garprozess an der unterbrochenen Stelle wieder weiter.

## 3.3 Ein-/Ausschalten



drücken. Gerät ein-/ausschalten. Im Textfeld erscheint die Software-Version. Sobald die 5 LED blinken, kann eine Eingabe erfolgen. Es ist dann möglich, manuell oder mit Programmen zu arbeiten.

## 3.4 Arbeiten mit Programmen



drücken. LED leuchtet. Das zuletzt angewählte Programm wird angezeigt.



drücken. LED blinkt. Es erscheint die 0. Gewünschte Programmnummer mit 10er Tastatur eingeben. Es stehen 289 Programmplätze zur Verfügung. Siehe Programmregister im Kochhandbuch.



drücken. Gerät startet, in der Anzeige erscheint die Programmnummer abwechselungsweise mit "run" und "AQA", wenn nicht mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet wird. "AQA" Automatische Quantitäts-Anpassung. Die Garzeit fängt erst an abzulaufen, wenn die Temperatur 10°C unter dem eingegebenen Wert erreicht hat.

### 3.4.1 Programm abändern



drücken. Programmnummer anwählen. Gewünschte Werte abändern.



drücken. Programm Nummer eingeben.



drücken. Jetzt kann der Text verändert werden.



drücken. Alle Änderungen sind gespeichert.

### 3.4.2 Programm löschen



drücken. Zu löschende Programmnummer eingeben und mit  bestätigen.



drücken.



drücken. LED blinkt. Programmnummer nochmals eingeben.



drücken zum Bestätigen.

### 3.4.3 Neues Programm schreiben



drücken. Gerät einschalten



drücken. Das zuletzt angewählte Programm wird angezeigt.



drücken. LED blinkt. Es erscheint die 0. Eingabe einer leeren Programmnummer.

Suchen nach leeren und belegten Programmplätzen:

leer **M** und 0 drücken

belegt **M** und 1 drücken



drücken. Phase 1 wird angezeigt. Eingabe aller gewünschten Werte für die 1. Phase. Mit **↵** bestätigen.



drücken, um zwischen zwei Phasen den Summer zu aktivieren.



drücken, zum Abschliessen.



drücken. Phase 2 analog Phase 1 eingeben.

Das Programm kann bis 6 Kochphasen aufweisen.



drücken. Programmnummer eingeben.



drücken. In der Textanzeige blinkt der Cursor. Mit der Tastatur kann jetzt ein Text von max. 16 Zeichen eingegeben werden.

Texteingabe: Durch rasches Drücken der entsprechenden Buchstabentaste kann z.B. A; B; C; 2; ä oder M; N; O; 6; ö, usw. eingegeben werden.

Abstände mit der 0-Taste

Zurück mit der C-Taste



drücken. Alle Eingaben sind gespeichert. Anzeigen im Betrieb:

Totalzeit aller Phasen, gleichzeitiges Drücken von **6 MNO** + **9 WXYZ**.

Letzte Laufzeit des Kochprogrammes, gleichzeitiges Drücken von **6 MNO** + **3 DEF**.

### 3.4.4 Programme sperren



drücken. Programmnummer eingeben.



gleichzeitig drücken. In der Textanzeige erscheint "Programmblock".

7, 4, 1 und

drücken. Hinter der Programmnummer erscheint ein Punkt.

Wenn ein Programm gesperrt ist, lassen sich die Werte nicht verändern und abspeichern.

### 3.4.5 Programme entsperren



drücken. Programmnummer eingeben.



gleichzeitig drücken. In der Textanzeige erscheint "Programmblock".

7, 8, 9 und

drücken. Hinter der Programmnummer erscheint ein Punkt.

## 3.5 Manuelle Bedienung



drücken. Gerät einschalten.

Sobald die LED blinken, kann die Eingabe erfolgen.

Durch Anwählen eines Kochklimas sind Sie im manuellen Betrieb.

Es sind alle Funktionen anwählbar.

Das Arbeiten mit Kochphasen ist nicht möglich.

Am Ende des Kochprozesses ertönt der Summer.

### 3.5.1 Dämpfen



drücken. LED leuchtet. In der Temperaturanzeige erscheint 99°C, automatische Grundeinstellung Temperaturbereich 30 - 130°C.

### 3.5.2 Kombidämpfen



drücken. LED leuchtet. In der Temperaturanzeige erscheint 130°C, automatische Grundeinstellung.

### 3.5.3 Heissluft



drücken. LED leuchtet. In der Temperaturanzeige erscheint 150°C, automatische Grundeinstellung.

### 3.5.4 Temperatur-Wahl



drücken. LED leuchtet. Eingabe 30 - 300°C möglich. Solange die Heizung eingeschaltet ist, leuchtet in der Anzeige rechts unten ein Punkt.

### 3.5.5 Zeit-Wahl



drücken. LED leuchtet. Eingabe in Minuten und Dezimalen, z.B. 5.5 entspricht 5 Minuten und 30 Sekunden. Max. Eingabe 999 Minuten.  
Start Garzeit: Wenn die Garraumtemperatur 10°C unter dem eingegebenen Wert erreicht ist. AQA = Automatische Quantitäts-Anpassung.

### 3.5.6 Kerntemperatur-Regelung



Der KT-Fühler ist ein Mehrpunktsensor. Die Fühlerspitze in die Mitte des Gargutes stecken. Gewünschtes Klima, Ofentemperatur, Kerntemperatur sowie weitere Zusatzfunktionen anwählen. Gerät starten.

- Die Zeitschaltuhr ist ausser Funktion.
- Ist der Fühler nicht im Gargut gesteckt, erhöht sich die Temperatur zu schnell, der Summer ertönt.
- Soll die Temperatur nach Erreichen nochmals erhöht werden, ist eine Temperaturdifferenz von mind. +3°C notwendig.

### 3.5.7 Beschwadung Kamin



#### Klima Heissluft

Bei kurzem Druck, wird das Kamin geöffnet (Anzeige 1) oder geschlossen (Anzeige -). Standardmässig ist die Klappe zu.

Bei längerem Druck wird die Beschwadung aktiviert. Dabei wird in Sekunden angezeigt, wie lange beschwadet wird.



#### Klima Combi-Dampf

Die Kaminfunktion ist gesperrt.

drücken, LED blinkt. Die Feuchtigkeit kann %-genau von 0 - 100% angewählt werden.

Zusätzliches Beschwaden ist möglich.



#### Klima Dampf

Die Feuchte ist immer 100% und kann nicht beeinflusst werden.

Der Kamin ist immer geschlossen und eine Beschwadung nicht möglich.

### 3.5.8 Lüftergeschwindigkeit



drücken. LED blinkt.  
Eingabe 2 = langsam, Eingabe 3 = schnell. Dies gilt für alle Klimas.  
Bei Gasgeräten nur Eingabe 3 aktiv.

### 3.5.9 Summer



Meldet Programmende, Phasenende oder Fehlermeldung.  
Quittieren durch Drücken der Taste oder durch Türe öffnen.  
Die Summer-Dauer kann eingestellt werden.  
Kann zwischen zwei Kochphasen programmiert werden, ertönt dann intermittierend.

### 3.5.10 Energiespartaste



drücken. LED leuchtet. Leistung wird um 1/2 reduziert.  
Ist nur im Programmmodus aktiv.  
Bei Gasgeräten keine Aktivierung möglich.

### 3.5.11 Informations-Taste



drücken. Für Information Soll/Ist-Anzeige der Temperatur und der Zeit  
oder als Dezimalpunktaste.

### 3.5.12 Clear-Taste (Löschen)



Mit der Clear-Taste werden Programme oder einzelne Garschritte aus dem Programm und dem Speicher gelöscht. Es können auch Fehlermeldungen quittiert werden.

#### Löschen eines Garschrittes:

Programm-Nr. und den zu löschenden Garschritt eingeben und mit  bestätigen.



drücken. Garschritt blinkt. Mit  Taste bestätigen. Garschritt ist gelöscht.  
Die nachfolgenden Garschritte rutschen nach.

#### Löschen eines Programmes:

Programm-Nummer eingeben. LED blinkt und mit  bestätigen.



dann



drücken. Zu löschende Programmnummer eingeben, mit  bestätigen.  
Programm ist gelöscht.

### 3.5.13 Enter-Taste (Eingabebestätigung)



drücken, um Eingaben, welche im Betrieb geändert werden, zu bestätigen.  
Wird auch beim Programmieren verwendet.

### 3.5.14 Start-/Stop-Taste



drücken, der Garprozess startet. Es erscheinen die zuletzt eingegebenen Werte. Im Betrieb Taste drücken zum Garunterbruch.

### 3.5.15 Einstellen der Tageszeit/Datum



Gerät einschalten, LED blinken.

drücken. Es erscheint Anzeige 0.  
Stunde und Minuten eingeben, ohne Dezimalpunkt.



drücken. Tag, Monat eingeben, mit Dezimalpunkt trennen.



drücken. Es erscheint Anzeige 0. Jahr eingeben.



drücken. Uhrzeit wird angezeigt.

### 3.5.16 Einstellen der Startzeitvorwahl

Gerät einschalten.



drücken. Gewünschte Programmnummer eingeben und mit  bestätigen.



dann



drücken. Beide LED blinken. In der Anzeige erscheint die 0. Startzeit eingeben und Starttaste drücken. Die Anzeigen und das Garraumlicht erlöschen. In der Zeitvorwahltaste leuchtet das LED. Zur vorgegebenen Zeit startet das Gerät selbständig, die Anzeigen und das Garraumlicht werden wieder aktiv.



oder



drücken. Eingestellte Daten werden kurz angezeigt.



und



drücken, um aus dem Startzeitvorwahl-Modus auszusteigen.

## 3.6 Störungsanzeigen

Diese erscheinen zweistellig in der Zeitanzeige, z.B. E:30

| Fehlercode   | Fehlerursache                                             | Reaktion                                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>E: 11</b> | Fehler beim Übertragen von Daten                          | Gerät aus-, dann wieder einschalten                |
| <b>E: 13</b> | Fehler beim Abspeichern von Daten in Kochprogrammspeicher |                                                    |
| <b>E: 20</b> | Verbindungsfehler zwischen den Speichern                  | Gerät aus-, dann wieder einschalten                |
| <b>E: 21</b> | Rechner in kritischem Zustand                             | Betriebsstopp, Gerät aus-, dann wieder einschalten |
| <b>E: 22</b> | Drehzahlsensor defekt. STB hat ausgelöst.                 | Betriebsstopp, Service anfordern                   |
| <b>E: 30</b> | Garraumfühler defekt                                      | Betriebsstopp, Service anfordern                   |
| <b>E: 32</b> | Garraumfühler defekt; 2. Kammer                           | Betriebsstopp, Service anfordern                   |
| <b>E: 34</b> | Unterbruch STB; 2. Kammer                                 | Reset durchführen, Service anfordern               |
| <b>E: 35</b> | Unterbruch STB; 1. Kammer                                 | Reset durchführen, Service anfordern               |
| <b>E: 36</b> | Wrasenfühler defekt                                       | Weiterarbeiten möglich; Service anfordern          |
| <b>E: 37</b> | Temp.-Problem Elektroblech >65°C                          | Luftfilter reinigen                                |
| <b>E: 38</b> | Temp.-Problem Elektroblech >70°C                          | Betriebsstopp, Service anfordern                   |
| <b>E: 40</b> | KT-Fühler Unterbruch                                      | Ohne KT-Fühler weiterarbeiten, Service anfordern   |
| <b>E: 42</b> | KT-Fühler 2, Unterbruch                                   | Weiterarbeiten möglich                             |
| <b>E: 44</b> | KT-Fühler 3, Unterbruch                                   | Weiterarbeiten möglich                             |
| <b>E: 46</b> | KT-Fühler 4, Unterbruch                                   | Weiterarbeiten möglich                             |
| <b>E: 51</b> | Kein Wasserdruck für Autoclean                            | Hahnen öffnen oder Druck erhöhen                   |
| <b>E: 53</b> | Lüftermotor dreht nicht                                   | Betriebsstopp, Service anfordern                   |

### 3.7 Schnellrückkühlung

Zum schnellen Abkühlen des Garraumes ist Programm Nr. 299 vorgesehen.

Einstellung z.B.: 99°C und 100% Feuchte

Zeit 999 dann starten

Über die Info-Taste kann die aktuelle Temperatur gelesen werden.

### 3.8 HACCP Protokolldrucker

Protokolldrucker an Schnittstelle RS 232 anschliessen.



und

gleichzeitig drücken.



Taste halten, bis Ziffern (gespeicherte Tage) im Display "Prog. Nr." erscheinen.

Im Display "Tageszeit" erscheint das entsprechende Datum.



drücken; löst Ausdruck des entsprechenden Tages aus.

Blinkendes Ziffer "Display Ventilator" zeigt an, dass gedruckt wird.

Mit  kann Druck abgebrochen werden.

Zusatzfunktionen:

Ziffern 1-9 eingeben, um entsprechende Anzahl Tage retour auszudrucken.

Wahlweise 1 von 28 möglichen Daten (Tagen) ausdrucken.



drücken (Tageszeit) und TTMM eingeben.



drücken. Das entsprechende (falls vorhanden) oder das nächst spätere "Datum" wird im Display "Zeit" angezeigt.

### 3.9 Wasserkreditanzeigen für Wasserenthärter

Ist ein Wasserenthärter angeschlossen, wird der Restwasserkredit angezeigt werden. Der Kredit muss durch den Service der Steuerung eingegeben werden.

Bei jedem Einschalten des Gerätes erscheint der Restkredit in % für 5 Sekunden in der Tageszeit-Anzeige. Ist dieser kleiner als 5% wird er im Sekundentakt angezeigt. Ist der Kredit abgelaufen, wird im Sekundentakt die Anzeige "h20" erscheinen.

Nach Regeneration oder Austausch kann der Kredit wie folgt zurückgesetzt werden:

Steuerung aus- und wieder einschalten (LED blinken).



drücken.

Der Kredit wird auf 100% zurückgesetzt und das Reset-Datum aktualisiert.

Abfrage des letzten Kredit-Reset im Modus Betriebsartenwahl (LED blinken).

Taste Beschwaden drücken.

## 4. AUTOCLEAN

### 4.1 Installation



**Bitte unbedingt die detaillierten Angaben in der Installationsanweisung beachten!**

AUTOCLEAN arbeitet als vollautomatische Garraumreinigung und läuft nach der Einstellung der gewünschten Reinigungsstufe selbständig ab.

Ist das Gerät angeschlossen und AUTOCLEAN nach der mitgelieferten Installationsanweisung installiert, kann die Reinigung in Betrieb genommen werden.

#### Hinweise zur Betriebssicherheit



Verwenden Sie ausschliesslich den Spezialreiniger und -Klarspüler von Salvis. Diese Mittel sind speziell für diesen Einsatz konzipiert.

Die Sicherheitseinrichtungen im Gerät sind auf die Verwendung dieser Mittel abgestimmt. Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Schäden auftreten. Die Salvis AG haftet nicht für Folgeschäden und der Garantieanspruch erlischt.



**Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:**

Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.



**Während AUTOCLEAN läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.**

Reiniger, Klarspüler und heisses Wasser können herausspritzen.

Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.



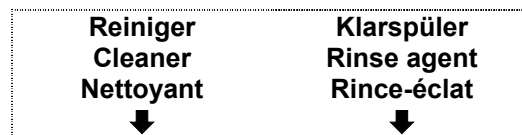
**Vor längerer Ausserbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmem Wasser gespült werden, um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.**

Kanister-Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmem Wasser einhängen.

AUTOCLEAN-Programm Nr. 295 anwählen und Gerät ausspülen, bis kein Reiniger in den Schläuchen bzw. im Gerät mehr vorhanden ist.

#### Anschliessen

Anschlüsse für Reiniger und Klarspüler siehe Massskizze. Sie sind auf dem Gerät durch folgendes Hinweisschild gekennzeichnet.



Mit den mitgelieferten Klemmschellen die Schläuche der Kanisterverschraubungen an den dafür vorgesehenen Anschlüssen des Gerätes befestigen. Rot für Reiniger und Blau für Klarspüler.

Die beiden Kanister mit Reiniger und Klarspüler an den dafür vorgesehenen Platz stellen.

Achten Sie darauf, dass die Kanister ohne grosse Umbauten ausgetauscht werden können.



**Anschliessen von Reiniger und Klarspüler:** Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.

Sollte ein längerer Schlauch benötigt werden, kann er unter der Art.-Nr. 444056 bestellt werden.



**Der Kanister muss unterhalb oder auf gleicher Höhe mit dem Combi-Steamer platziert werden. Die maximale Steighöhe vom Kanister zum Geräteanschluss beträgt 1.50 m und die maximale Schlauchlänge beträgt 10 m.**

Die Kanisterdeckel von Reiniger und Klarspüler abschrauben und die jeweils zugehörige Kanisterverschraubung aufschrauben. Rot für Reiniger und Blau für Klarspüler.

### Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler



Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht werden. Anschlüsse beachten, **Rot an Reiniger** und **Blau an Klarspüler**!

### Vorbereitungen zur Reinigung

Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine Sichtkontrolle sichergestellt werden, dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Ist das nicht der Fall, müssen die Kanister ausgetauscht bzw. nachgefüllt werden.

Anschlüsse beachten, **Rot an Reiniger** und **Blau an Klarspüler**!

Darauf achten, dass der Garraum leer ist.

Fettfilter, Ablaufsieb, Behälter, Roste, Bleche, usw. herausnehmen, getrennt reinigen.

Bei Standgeräten muss der leere Hordenwagen eingeschoben werden.

## 4.2 Bedienung



Vor Inbetriebnahme eines Autoclean-Programmes, Wasserhahn öffnen, sonst erscheint eine Fehlermeldung E51 und das Programm kann nicht starten.

Ist beim Start eines Programmes die Garraumtemperatur höher als 80°C, wird dies durch die Anzeige "HOT" blinkend angezeigt. Jetzt wird automatisch ein Abkühlprogramm gestartet.

Die Zeit des Reinigungsprogrammes läuft erst nach Erreichen von 80°C ab. ES EMPFIEHLT SICH, MIT DER BRAUSE DEN GARRAUM ABZUKÜHLEN, UM ZEIT ZU SPAREN.

### Autoclean-Programme

Je nach Verschmutzungsgrad kann zwischen 5 Programmen gewählt werden.

| Programm-Nr. und Text                        | Verschmutzung des Garraumes                                                                   | Laufdauer Minuten *) | Programmablauf                                                                                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>290</b><br><b>Clean</b><br><b>manuell</b> | Leichte Verschmutzung                                                                         | ca. 20 Min.          | - 2-Stufenprogramm<br>- Dämpfen 70°C, 10 Min.<br>- Reiniger einsprühen<br>- Dämpfen 70°C, 10 Min. |
| <b>291</b><br><b>Clean spülen</b>            | Schnellspülen bei leichter Verschmutzung oder zwischen den Garabläufen im Tagesverlauf        | ca. 2 Min.           | Ausspülen mit Wasser                                                                              |
| <b>292</b><br><b>Clean kurz</b>              | Leichte Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Gemüse und Fleischwaren                 | ca. 45 Min.          | Einweichen, 1xReinigen, Klarspülen, Trocknen                                                      |
| <b>293</b><br><b>Clean standard</b>          | Starke Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- und Grillwaren                     | ca. 76 Min.          | Einweichen, 2xReinigen, Klarspülen, Trocknen                                                      |
| <b>294</b><br><b>Clean intensiv</b>          | Sehr starke Verschmutzung durch wiederholtes Zubereiten von Gemüse, Brat- und/oder Grillwaren | ca. 107 Min.         | Einweichen, 3xReinigen, Klarspülen, Trocknen                                                      |
| <b>295</b><br><b>Kanister füllen</b>         | Bei Neuinstallation oder Kanisterwechsel                                                      | ca. 2 Min.           |                                                                                                   |

\*) Die Laufdauer der Reinigungsprogramme verändert sich je nach Gerätegröße !

## Autoclean-Programm starten



drücken. LED blinken.



Reinigungstaste drücken. Es erscheint die Programmnummer 290.



drücken. Es erscheint 29.

Durch wählen von 0, 1, 2, 3, 4 und 5 können die Programmnummern 290, 291, 292, 293, 294 und 295 komplettiert werden.



drücken. Im Textfeld wird die Reinigungsart angezeigt. Das Programm läuft nach festgelegten Zyklen ab.



Ein Reinigungsprogramm soll nicht abgebrochen werden. Ist im Programmablauf noch kein Reiniger eingespritzt, ist ein Abbruch möglich. Wird nach dem ersten Einspritzen von Reiniger das Gerät ausgeschaltet oder nach Stromunterbruch erscheint nach der Wiederinbetriebnahme im Textfeld "ACL nicht erledigt". Dann muss das Programm zu Ende geführt werden.

Programme Nr. 291 - 295 sind nicht veränderbar und können nur über die Reinigungstaste  angewählt werden.

Programm Nr. 290 kann den Bedürfnissen wie folgt angepasst werden:  
Gerät einschalten.



drücken, Nr. 290 eingeben und mit  bestätigen.

Daten ändern und mit  und 2x  bestätigen.



Nach Programmende soll der Garraum keine Spuren von Reiniger oder Klarspüler aufweisen. Eventuell mit Schlauchbrause nachspülen.

## Tür



**Während AUTOCLEAN läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.**

Reiniger, Klarspüler und heisses Wasser können herausspritzen.

Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.

Die Tür ist mit einem Sicherheitsverschluss ausgerüstet und kann durch zweimaliges nach unten drücken des Türgriffes geöffnet werden.

## Zeitvorwahl

Für die Reinigung zu einem gewünschten Zeitpunkt, nach Betriebsende oder bei Nacht, kann das Reinigungsprogramm auch in Verbindung mit der Zeitvorwahl gestartet werden.

Siehe Bedienungsanweisung Startzeitvorwahl 3.5.16

## 5. Reinigung und Pflege

### 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.

Garraumreinigung mit Programm Nr. 290

Programmnummer 290 anwählen. Das Programm läuft in 2 Phasen ab.

1. Aufweichphase, Dämpfen 60°C, 10 Minuten  
(Einhängegestelle, Bleche und Roste können im Gerät bleiben).  
Nach Ablauf der Zeit ertönt der Summer intermittierend.  
Türe öffnen und Reinigungsmittel einsprühen, ca. 10 Minuten einwirken lassen.



**Auf keinen Fall Reiniger in den Garraum spritzen, wenn die Temperatur mehr als 60°C beträgt.**

2. Reinigungsphase, Dämpfen 60°C, 10 Minuten  
Nach Ertönen des Summers, Türe öffnen und Garraum mittels Schlauchbrause gründlich ausspülen. Ablaufsieb auch reinigen.



**Die Schlauchbrause darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Aussenflächen!**  
**Nicht mit einem Wasserstrahl in den heissen Garraum spritzen.**



**Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten!**

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

### Glasflächen reinigen

Nur mit weichem Lappen reinigen, keine scheuernden Putzmittel verwenden.

### Aussenflächen reinigen

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.



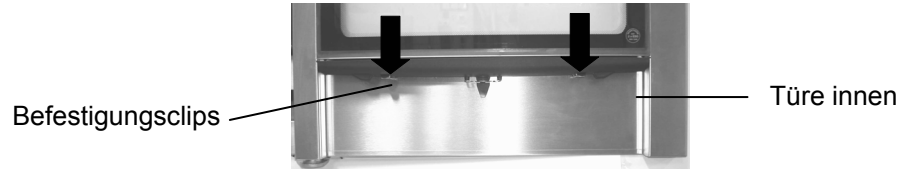
**Von aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**  
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

## Abtropfrinne und Wanne reinigen (nur SEP und LEP)

Abtropfwanne am Gerät bzw. Abflussöffnung der Wanne sowie Abtropfrinne in der Türe müssen regelmässig gereinigt werden.

Entfernen Sie die Abtropfrinne zum Reinigen indem Sie die Befestigungsclips unterhalb der Rinne nach unten drücken und die Abtropfrinne nach vorne aus der Halterung herausziehen.

Siehe Abbildung



## Fettfilter reinigen

Der Fettfilter ist bei der täglichen Reinigung des Garraums getrennt zu reinigen.

Bei starker Verschmutzung empfehlen wir ein Reinigungsbad oder die Reinigung in der Spülmaschine.

Wir empfehlen, mit zwei Filtern bzw. Filtersätzen zu arbeiten.

Fettfilter mit klarem Wasser gründlich durchspülen.

## Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.

Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

Fettfilter herausnehmen

Einhängegestelle aushängen (SEP und LEP)

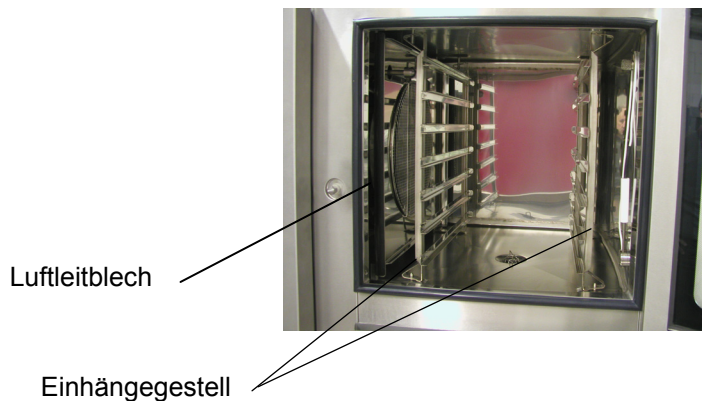
Luftleitblech aufschwenken

Innenraum reinigen

Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge einsetzen.



**Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!**



## Luftansaugfilter reinigen



Der Luftansaugfilter befindet sich unter der Bedienblende und muss alle 2 Monate gereinigt werden.

Der Filter kann zum Reinigen herausgenommen werden und im Waschbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

## 6. Störbeseitigung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach Tabelle selbst zu beheben. Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:  
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schliessen.



### Kundendienst benachrichtigen

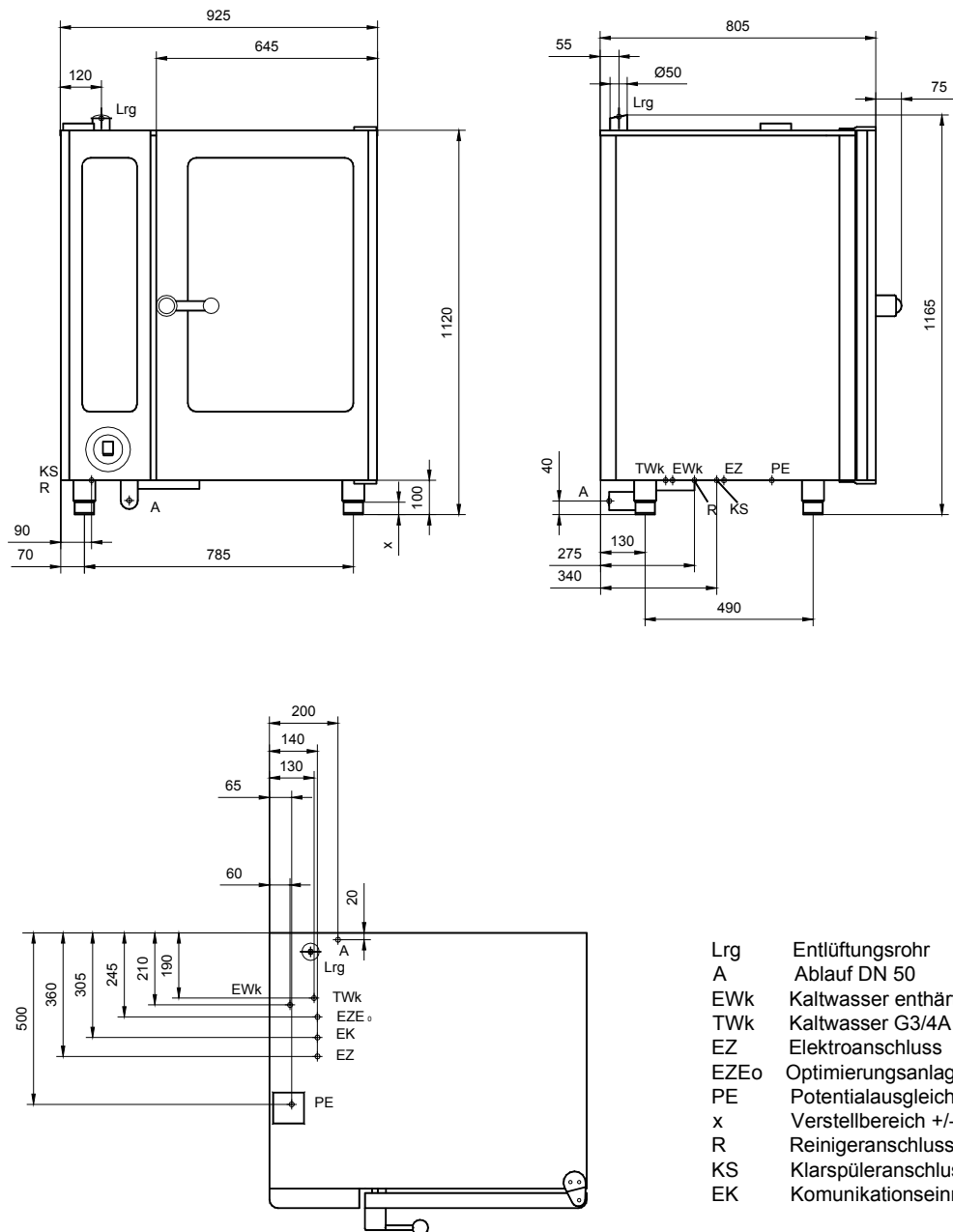
| Störung                                                                      | Mögliche Ursache                         | Abhilfe                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| LED in der EIN/AUS Taste leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht einschalten. | Hauptschalter nicht eingeschaltet.       | Hauptschalter einschalten.                                                       |
|                                                                              | Netzsicherung abgeschaltet.              | Netzsicherung einschalten.                                                       |
| Normale Heizleistung nicht vorhanden oder Gebläse läuft nicht.               | Eine Sicherung hat abgeschaltet.         | Evtl. Fehler im Leitungsnetz überprüfen lassen Netzsicherung wieder einschalten. |
| Keine Dampferzeugung.                                                        | Wasserhahn nicht geöffnet.               | Wasserhahn öffnen.                                                               |
| Wasser im Garraum läuft nicht ab.                                            | Ablauf ist verstopft.                    | Ablaufsieb säubern, Ablauf durchspülen.                                          |
| Innenwände sind mit Kalk belegt.                                             | Wasser zu hart, Enthärter ist erschöpft. | Gerät an Wasserenthärter anschliessen. Enthärter regenerieren.                   |
| Flecken im Garraum                                                           | Wasserqualität                           | Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.                             |
|                                                                              | Falscher Reiniger                        | Salvis Reiniger verwenden.                                                       |
|                                                                              | Reiniger nicht sorgfältig ausgespült.    | Immer gründlich mit der Schlauchbrause nachspülen.                               |
|                                                                              | Eisenteile im Wasserzulauf               | Bauseitig alle Wasserbauteile aus unbehandeltem Stahl entfernen.                 |
| Dampf tritt aus der Tür.                                                     | Türdichtung erlahmt                      | Fanghaken am Türkloben nachstellen.                                              |
|                                                                              | Türdichtung defekt                       | Kundendienst verständigen.                                                       |

## 7. Zubehör / Zusatzausstattung

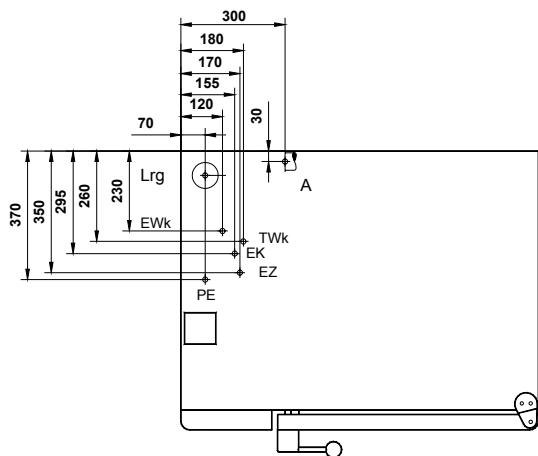
|                                              |                                                                                                      |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Untergestell SEP / LEP                       | offen, mit 10 Paar Auflageschienen                                                                   |
| Unterbau SEP / LEP                           | dreiseitig geschlossen mit 14 Paar Auflageschienen                                                   |
| Hordenwagen LEP                              | mit Einschubgestell für GN 1/1 für Tellerservice                                                     |
| Hordenwagen 2/1 LEP beidseitig zu beschicken | mit Einschubgestell für GN 1/1 für Tellerservice<br>mit Einschubgestell für GN 2/1 für Tellerservice |
| Hordenwagen 1/1 HEP beidseitig zu beschicken | mit GN-Auflagen 20 x 1/1 für Tellerservice                                                           |
| Hordenwagen 2/1 HEP beidseitig zu beschicken | mit GN-Auflagen 20 x 2/1, 40 x 1/1 für Tellerservice                                                 |
| Fettfilter                                   | Unsere Empfehlung: Zusätzliche Filter zum Wechseln                                                   |
| Reinigungsmittel                             | 1 l Sprühflasche / 10 l Nachfüllkanister                                                             |
| Druckpumpenzerstäuber                        | 1.5 l Inhalt                                                                                         |
| Gitterrost                                   | GN 1/1, GN 2/1                                                                                       |
| Backblech                                    | GN 1/1, GN 2/1 Edelstahl rostfrei oder emailliert, 20 tief oder Alu gelocht                          |
| Behälter                                     | GN 1/1, GN 2/1 Edelstahl rostfrei oder emailliert 40, 65, 100, 150 tief, gelocht oder ungelocht      |
| Manueller Wasserenthärter                    | WEM 40                                                                                               |
| Autom. Wasserenthärter                       | WEA 40 oder Brita Standard oder Jumbo                                                                |



## 8.2 SCS 1/1 LEP

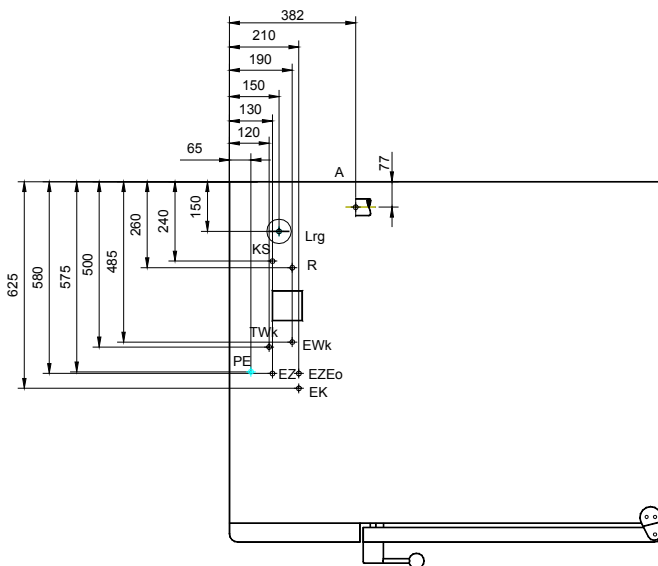
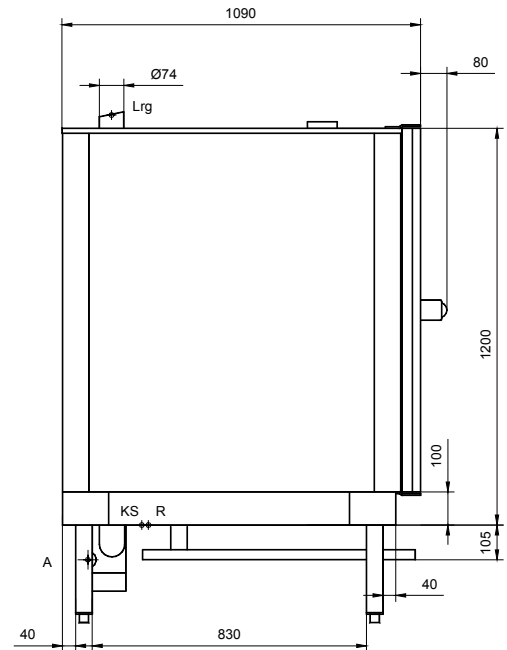
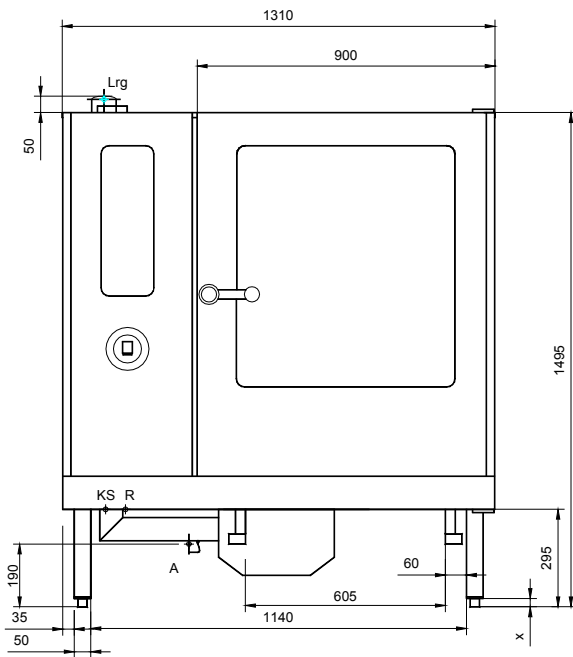


### 8.3 SCS 1/1 HEP



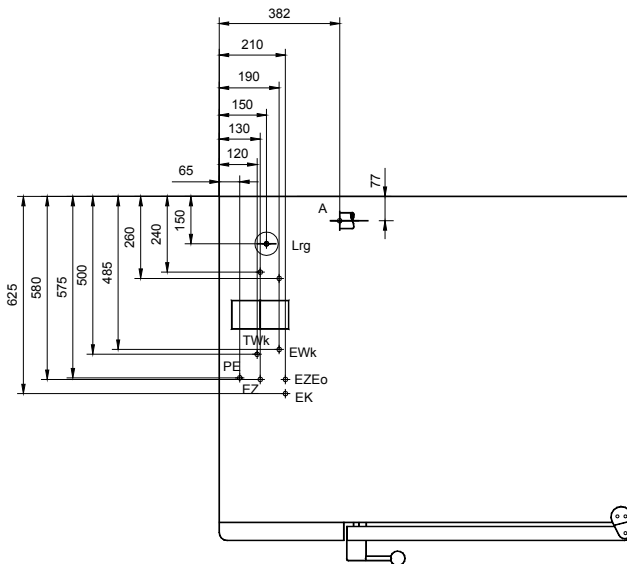
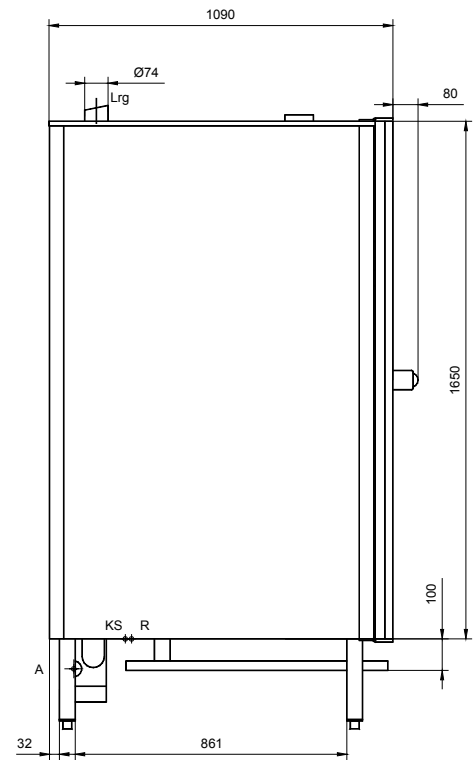
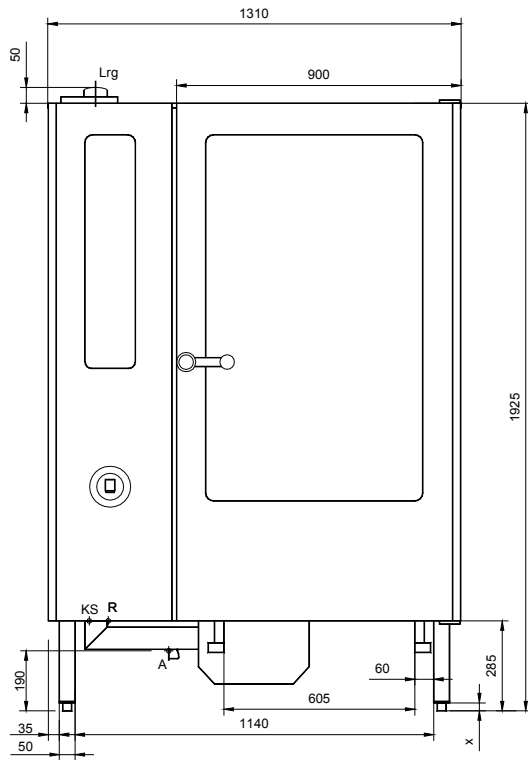
- |      |                              |
|------|------------------------------|
| Lrg  | Entlüftungsrohr              |
| A    | Ablauf DN 50                 |
| EWk  | Kaltwasser enthartet G3/4A   |
| TWk  | Kaltwasser G3/4A             |
| EZ   | Elektroanschluss             |
| EZEo | Optimierungsanlage           |
| PE   | Potentialausgleichsanschluss |
| x    | Verstellbereich +/- 20       |
| R    | Reinigeranschluss            |
| KS   | Klarspüleranschluss          |
| EK   | Kommunikationseinrichtung    |

## 8.4 SCS 2/1 LEP



|      |                             |
|------|-----------------------------|
| Lrg  | Entlüftungsrohr             |
| A    | Ablauf DN 50                |
| EWk  | Kaltwasser enthärtet G3/4A  |
| TWk  | Kaltwasser G3/4A            |
| EZ   | Elektroanschluss            |
| EZEo | Optimierungsanlage          |
| PE   | Potentialausgleichanschluss |
| x    | Verstellbereich +/- 20      |
| R    | Reinigeranschluss           |
| KS   | Klarspüleranschluss         |
| EK   | Kommunikationseinrichtung   |

## 8.5 SCS 2/1 HEP



|      |                             |
|------|-----------------------------|
| Lrg  | Entlüftungsrrohr            |
| A    | Ablauf DN 50                |
| EWk  | Kaltwasser enthärtet G3/4A  |
| TWk  | Kaltwasser G3/4A            |
| EZ   | Elektroanschluss            |
| EZEo | Optimierungsanlage          |
| PE   | Potentialausgleichanschluss |
| x    | Verstellbereich +/- 20      |
| R    | Reinigeranschluss           |
| KS   | Klarspüleranschluss         |
| EK   | Kommunikationseinrichtung   |

**SALVIS AG**

Dorfbachstrasse 2

CH-4663 Aarburg

[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

Telefon +41 62 787 38 38

Telefax +41 62 787 30 01

