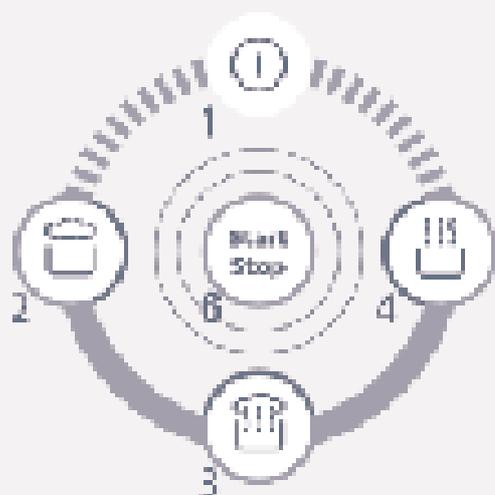




**CONVOTHERM OSC**  
**CONVOTHERM OSP**  
**CONVOTHERM OSG**

# CONVOTHERM



27 12 13

27 12 13

75°C 0:19

17



18



19



20



21



23



22



## **Vous avez opté pour un CONVOTHERM, nous vous remercions de votre confiance.**

Votre nouvel four mixte CONVOTHERM associe de manière exemplaire une manipulation des plus aisées à une qualité exceptionnelle et reproductible de vos aliments.

Vous constaterez une plus grande satisfaction de vos clients, car : votre CONVOTHERM vous garantit une qualité maximale de votre menu. Toujours et encore.

Pour que vous puissiez obtenir les meilleurs résultats dès le début, nous aimerions vous remettre avec ce manuel tous les conseils et consignes requis pour une parfaite production de vos aliments.

CONVOTHERM est le garant d'un parfait fonctionnement de votre appareil.

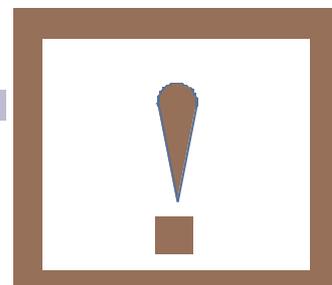
### **Voici ce que nous vous proposons:**

- n 1 an de garantie pour un fonctionnement sans défaut, 18 mois de garantie sur la commande
- n Sur demande, une initiation technique culinaire sur place avec des cuissons d'essai selon vos désirs.
- n Un numéro d'appel + 49 (0) 88 47/67-0 pour toutes vos questions concernant CONVOTHERM.
- n Des informations toujours actuelles, un forum de discussion pour toutes les questions concernant le CONVOTHERM, ainsi que des recettes internationales que vous pouvez télécharger sur notre site Web **[www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)**
- n Si vous deviez rencontrer un problème quelconque, l'assistance téléphonique CONVOTHERM est disponible 24/24 h, indication du numéro d'appel actuel au + 49 (0) 88 47/67-0.
- n Livraison rapide de pièces de rechange, sur demande par envoi express.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en travaillant avec votre CONVOTHERM et à tout moment des clients satisfaits!

Votre CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH

Ce manuel décrit l'étendue maximum des équipements de nos fours mixtes au moment de l'impression. Tous les équipements ne sont pas disponibles en série. Certaines fonctions mentionnées ne sont disponibles optionnellement que pour certains modèles. Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.



### 1. Attention à la vapeur!

Lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, ne l'ouvrez d'abord que très légèrement. Attendez quelques secondes avant de l'ouvrir complètement. Dès que la porte est refermée, le programme de cuisson en cours est automatiquement poursuivi.

Selon la température de cuisson, des températures très élevées peuvent apparaître notamment sur les récipients de cuisson, les grilles et sur la face intérieure de la porte. Il est recommandé de porter des gants de protection.

### 2. Avant d'utiliser la douchette, mettez le CONVOTHERM hors tension!

Attention: n'utilisez la douchette que pour nettoyer l'enceinte de cuisson!

### 3. Ne procédez au nettoyage et à l'entretien que lorsque l'appareil est froid.

**N'utilisez pas la douchette pour arroser l'enceinte de cuisson encore chaude.**

Laissez refroidir le CONVOTHERM à moins de 60 °C.

### 4. Un nettoyage régulier de l'appareil, tant de l'intérieur que de l'extérieur, après son emploi quotidien vous garantit de longues années d'utilisation du CONVOTHERM.

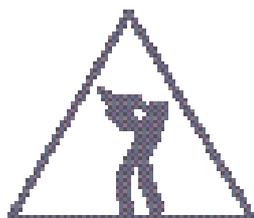
Pour chaque nouvel appareil, nous vous proposons, à titre de prestation unique, un lot de nettoyage comprenant deux flacons de 0,5 l chacun. Bien entendu, si vous le souhaitez, nous pourrions aussi vous fournir à l'avenir les nettoyants originaux CONVOTHERM.

**N'utilisez que le nettoyant CONVOTHERM original CONVOClean ou CONVOClean forte** (pas de nettoyants corrodants ou fortement alcalins ni de produits abrasifs). Tout droit de garantie expire en cas de dommages résultant d'un nettoyage incorrect!

**Respectez les consignes de sécurité mentionnées sur les étiquettes ou les fiches de données de sécurité accompagnant les nettoyants!**

### 5. Pour le nettoyage extérieur et intérieur de votre CONVOTHERM, n'utilisez pas de nettoyant à haute pression ni de jet d'eau!

### 6. Les récipients contenant un liquide ou des produits de cuisson qui se liquéfient pendant la cuisson ne doivent pas être disposés au-dessus du niveau des yeux. Attention! Risque de brûlure!



### 7. Conformité d'emploi

Les fours mixtes CONVOTHERM ne doivent être utilisés que pour étuver, étouffer, cuire, frire, dauber, gratiner, griller, cuire sous vide ou à basse température, remettre en température et décongeler des **denrées alimentaires!**

Font partie d'une utilisation non conforme :

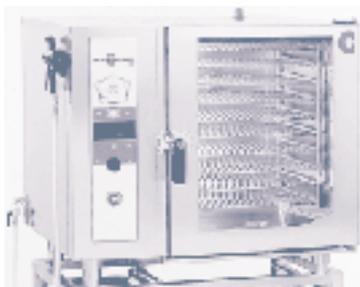
- l'exploitation dans une atmosphère toxique ou explosive,
- la cuisson de récipients fermés si ceux-ci n'y sont pas appropriés.

▶ <b>Consignes de sécurité</b>	4
▶ <b>Aperçu des produits</b>	6
▶ <b>Les éléments de commande et leur fonction</b> CONVOTHERM OSC, CONVOTHERM OSP et OSG	7
▶ <b>La cuisson avec CONVOTHERM</b> Vapeur, Vapeur surchauffée, Air pulsé, Remise en température, Température à cœur, Cuisson Delta T, Cook & Hold, Fonctions supplémentaires	10
▶ <b>Conseils pratiques</b> Vapeur, Vapeur surchauffée, Air pulse, Remise en température, Température à cœur, Livre de cuisine CONVOTHERM Tableaux de cuisson: Légumes et accompagnements, Poisson et crustacés, Viandes et saucisses, Gibier et volailles, Pâtisseries et entremets	22
▶ <b>Livre de cuisine CONVOTHERM</b> Travailler avec des idées de cuisson, Travailler avec le livre de cuisine, Editer des recettes dans le livre de cuisine, Commande par pictogrammes	42
▶ <b>Réglages de base</b>	48
▶ <b>Maintenance et entretien</b>	52
▶ <b>Que se passe-t-il quand...</b>	55
▶ <b>Accessoires</b>	58
▶ <b>Tableau de commande CONVOTHERM OSC</b>	page en tête
▶ <b>Tableau de commande CONVOTHERM OSP et OSG</b>	page verso

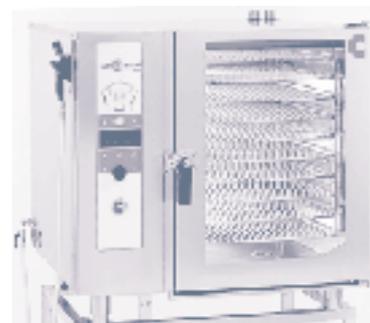
### Appareil de table



CONVOTHERM OSC 6.10  
 CONVOTHERM OSP 6.10  
 CONVOTHERM OSG 6.10  
 Appareils de table pour 6 x 1/1  
 plaques ou grilles GN



CONVOTHERM OSC 10.10  
 CONVOTHERM OSP 10.10  
 CONVOTHERM OSG 10.10  
 Appareils de table pour 10 x 1/1  
 plaques ou grilles GN



CONVOTHERM OSC 10.20  
 CONVOTHERM OSP 10.20  
 Appareils de table pour 20 x 1/1  
 plaques ou grilles GN  
 ou 10 x 2/1 plaques ou grilles GN

### Appareil sur pieds



CONVOTHERM OSC 12.20  
 CONVOTHERM OSP 12.20  
 CONVOTHERM OSG 12.20  
 Appareils sur pieds pour 24 x 1/1  
 plaques ou grilles GN  
 ou 12 x 2/1 plaques ou grilles GN



CONVOTHERM OSC 20.10  
 CONVOTHERM OSP 20.10  
 Appareils sur pieds pour 20 x 1/1  
 plaques ou grilles GN



CONVOTHERM OSC 20.20  
 CONVOTHERM OSP 20.20  
 CONVOTHERM OSG 20.20  
 Appareils sur pieds pour 40 x 1/1  
 plaques ou grilles GN  
 ou 20 x 2/1 plaques ou grilles GN

Remarque : les illustrations représentent le CONVOTHERM OSP avec ses équipements de base.  
 Les modèles CONVOTHERM OSC et CONVOTHERM OSG varient dans certaines caractéristiques.

# OSC

## CONVOTHERM OSC



### Mise EN/HORS service du CONVOTHERM (1)

- n L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume ou s'éteint
- n Remplissage automatique du générateur de vapeur



### Programme de cuisson "Vapeur" (2)

- n Vapeur automatique à 100°C



### Programme de cuisson "Vapeur surchauffée" (3)

- n La température de l'enceinte de cuisson peut être réglée en continu entre 100°C et 250°C.
- n Le climat de l'enceinte de cuisson, qui dépend du produit et de la quantité, s'adapte automatiquement.



### Programme de cuisson "Air pulsé" (4)

- n La température de l'enceinte de cuisson peut être réglée en continu entre 50°C et 250°C.



### Démarrage/Stop (6)

- n Démarrage des programmes de cuisson
- n Stop:
  - Arrête le programme de cuisson en cours
  - Confirme l'interruption de la cuisson lorsque retentit le vibreur
  - Quitte les fonctions Mr.C (Echapp.).



### Mr.C (8)

- n Initialisation du CONVOTHERM
- n Réglage des fonctions supplémentaires
- n Appel des fonctions d'aide

### Signalisation des fonctions et de la marche

- n S'allument lorsque la fonction ou la cuisson correspondante est active:
  - vitesse réduite du ventilateur (Option)(12)
  - cuisson (13)

### Affichage (17)

- n Affichages en mode normal:
  - Heure en veille
  - Température de consigne de l'enceinte de cuisson
  - Temps de cuisson de consigne ou réel
  - Temps de cuisson de consigne ou de cœur (option)
- n Affichage des fonctions Mr.C
  - Listes de sélection pour les fonctions spéciales Mr.C
  - Aides



### Température de l'enceinte de cuisson (18)

- n Réglage de la température de consigne de l'enceinte de cuisson
- n Lecture de la température réelle ou de consigne de l'enceinte de cuisson



### Temps de cuisson (19)

- n Réglage du temps de cuisson entre 1 et 180 minutes
- n Lecture du temps de cuisson réel ou de consigne



### Température à cœur (option) (20)

- n Réglage de la température à cœur de consigne
- n Lecture de la température à cœur réelle ou de consigne



### Feuilleter/défilement à gauche ou à droite (21/22)

- n Fonction de commande en mode normal
  - Fonction comme le sélecteur multifonctions
- n Fonction de commande pour fonction spéciale
  - Réglage de la vitesse réduite du ventilateur

### Sélecteur multifonctions (23)

- n Possibilités d'affichages en mode normal:
  - Température de l'enceinte de cuisson
  - Temps de cuisson
  - Température à cœur
- n Sélection des fonctions Mr.C



### Un message d'erreur s'affiche en cas de manque d'eau (27)

## Remarque

### Interrupteur magnétique de porte

Si vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson lorsqu'un programme est en cours, l'interrupteur magnétique de la porte interrompt automatiquement le programme de cuisson. Le temps de cuisson s'arrête également. La porte du compartiment étant refermée, CONVOTHERM continue automatiquement le programme de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson à la fin du programme dès que retentit le vibreur, celui-ci est automatiquement arrêté.

## CONVOTHERM OSP CONVOTHERM OSG

-  **Mise EN/HORS service du CONVOTHERM (1)**
  - n CONVOTHERM est prêt au service :
    - L'éclairage du enceinte de cuisson s'allume
    - Remplissage et réchauffement automatiques du générateur de vapeur
    - Rinçage automatique du générateur de vapeur lors du changement de date sur demande
  
-  **Programme de cuisson "Vapeur" (2)**
  - n La température du enceinte de cuisson peut être réglée en continu entre 30 °C et 120 °C
    - Vapeur automatique à 100 °C
    - Vapeur biologique entre 30 °C et 99 °C
    - Vapeur rapide entre 101 °C et 120 °C
  
-  **Programme de cuisson "Vapeur surchauffée" (3)**
  - n La température du enceinte de cuisson peut être réglée en continu entre 100 °C et 250 °C.
  - n Le climat du enceinte de cuisson, qui dépend du produit et de la quantité, s'adapte automatiquement.
  
-  **Programme de cuisson "Air pulsé" (4)**
  - n La température du enceinte de cuisson peut être réglée en continu entre 30 °C et 250 °C.
  
-  **Programme de cuisson "Remise en température" (5)**
  - n La température du enceinte de cuisson peut être réglée en continu entre 120 °C et 160 °C.
  - n Le climat du enceinte de cuisson, qui dépend du produit et de la quantité, s'adapte automatiquement.
  
-  **Démarrage/Stop (6)**
  - n Démarrage des programmes de cuisson, idées de cuisson et recettes du livre de cuisine
  
- n Stop:
  - Arrête le programme de cuisson en cours
  - Confirme l'interruption de la cuisson lorsque retentit le vibreur et que le symbole SYSTEME CLOS s'éteint
  - Quitte les fonctions Mr.C (Echapp.).
  
-  **Livre de cuisine (7)**
  - n Appelle et quitte le livre de cuisine
  - n L'écran affiche une liste des recettes enregistrées.
  
-  **Mr.C (8)**
  - n Initialisation du CONVOTHERM
  - n Réglage des fonctions supplémentaires
  - n Appel de diverses fonctions d'aide
  
-  **Edition / Ecriture (9)**
  - n Editer, modifier, copier et supprimer des recettes de cuisson
  
- Signalisation des fonctions et de la marche**
  - n S'allument lorsque la fonction ou la cuisson correspondante est active:
    -  puissance réduite (10)
    -  vitesse réduite du ventilateur (12)
    -  cuisson (13)
    -  blocage des touches (14)
    -  déshumidification (15)
    -  protection de programme (16)
  
- Affichage (17)**
  - n Affichages en mode normal:
    - Date et heure en veille
    - Température de consigne ou réelle du enceinte de cuisson
    - Temps de cuisson de consigne ou réel
    - Température à cœur de consigne ou réelle

- n Affichages en mode de programmation
  - Présélection de l'heure de démarrage
  - Recettes de cuisson et numéros d'enregistrement des recettes
  - Nombre d'étapes et étape actuelle d'une idée ou d'une recette de cuisson
  - Liste des recettes de cuisson dans le livre de cuisine
  - Menu de sélection pour les fonctions spéciales Mr.C
  - Fonctions d'édition et d'aide



#### Température du enceinte de cuisson (18)

- n Réglage de la température du enceinte de cuisson de consigne
- n Lecture de la température réelle ou de consigne du enceinte de cuisson



#### Temps de cuisson (19)

- n Réglage du temps de cuisson entre 1 min et 9 h 59 ou mode permanent (< 0:01, ou > 9:59)
- n Lecture du temps de cuisson réel ou de consigne
- n Appel de la présélection de l'heure de démarrage
- n Lecture du temps de cuisson déjà écoulé lors de la mesure de la température à cœur



#### Température à cœur (option pour OSG) (20)

- n Réglage de la température à cœur de consigne
- n Lecture de la température à cœur réelle ou de consigne
- n Lecture de la température à cœur réelle en mode de cuisson



#### Feuilleter/défilement à gauche ou à droite (21/22)

- n Fonctions de commande en mode normal:
  - Fonction comme le sélecteur multifonctions
- n Fonction de commande en mode de programmation:
  - Une étape en avant ou en arrière

(feuilleter)

#### Sélecteur multifonctions (23)

- n Possibilités de réglage en mode normal:
  - Température du enceinte de cuisson
  - Temps de cuisson
  - Température à cœur
- n Possibilités de saisie en mode de programmation :
  - Numéro de programme
  - Nom de programme
- n Sélection des fonctions Mr.C et des fonctions d'édition ainsi que saisies dans la liste du livre de cuisine

#### Commande par à pictogrammes avec diode lumineuse (24)

- n Démarrage direct de recettes mémorisées
- n La diode à côté de la touche s'allume lorsque la recette correspondante est démarrée.



#### Affichage climat (25)

- n SYSTEME CLOS s'allume lorsque le CONVOTHERM est mis en marche.
- n Le voyant rouge clignote lorsque le chauffage du enceinte de cuisson est actif.
- n Le voyant bleu clignote lorsque de la vapeur est alimentée
- n Seul le voyant rouge est allumé lors de la déshumidification.

#### Touche de déshumidification (centrale) pour CONVOTHERM OSP (26)

- n Active et désactive la déshumidification

### Remarque

#### Interrupteur magnétique de porte

Si vous ouvrez la porte du enceinte de cuisson lorsqu'un programme est en cours, l'interrupteur magnétique de la porte interrompt automatiquement le programme de cuisson. Le temps de cuisson s'arrête également. La porte du compartiment étant refermée, CONVOTHERM continue automatiquement le programme de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte du enceinte de cuisson à la fin du programme dès que retentit le vibreur, celui-ci est automatiquement arrêté.



## Vapeur

### Instructions OSC

Le programme 'Vapeur' permet de cuire, d'étuver, de blanchir et de conserver.

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche  R l'écran affiche et la température pré-réglée.  
  
Pour un démarrage immédiat, presser la touche .  
ou:
3. Presser la touche  R l'écran souligne le temps de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler le temps de cuisson désiré.  
(Température à cœur  option, cf. OSP et OSG)
4. Presser la touche  R le programme de cuisson 'Vapeur' est démarré. L'écran affiche 100 °C et le temps de cuisson restant .
5. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches  et corriger la valeur.
6. Pour lire le temps de cuisson de consigne, presser une fois la touche .
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le vibreur retentit et le programme de cuisson est conclu. Presser la touche  ou ouvrir la porte.

### Instructions OSP et OSG

Le programme 'Vapeur' permet une **Vapeur automatique**, une **Vapeur biologique**, une **Vapeur rapide**, c'est-à-dire cuire, étuver, blanchir, pocher, cuire lentement et conserver.

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche  R l'écran affiche 100 °C et le dernier temps de cuisson réglé ou les valeurs de base pratiques pour vapeur automatique.  
  
Pour un démarrage immédiat, presser la touche .  
ou:
3. Presser la touche  R l'écran souligne la température de l'enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température de l'enceinte de cuisson souhaitée:  
**Vapeur biologique** 30 °C à 99 °C  
**Vapeur automatique** 100 °C  
**Vapeur rapide** 101 °C à 120 °C.
4. Temps de cuisson ou température à cœur:
  - n Temps de cuisson: Presser la touche  R régler le temps de cuisson désiré ou le mode permanent (< 0:01, ou > 9:59)
  - n Température à cœur: Presser la touche  R régler la température à cœur souhaitée.
5. Presser la touche  R le programme de cuisson est démarré. L'écran affiche la température de consigne de l'enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant / la température à cœur réelle.
6. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches    et corriger les vapeurs.
7. Pour lire la température réelle de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne resp. la température à cœur de consigne, presser une resp. deux fois la touche correspondante.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température à cœur réglée est atteinte, le vibreur retentit et le programme de cuisson est conclu. Presser la touche  ou ouvrir la porte.



#### Mr.C recommande

Vous trouverez des exemples d'application et des recommandations pour la cuisson au chapitre **Conseils pratiques**.

O S C

G S P / O S



## Vapeur surchauffée

Le programme 'Vapeur surchauffée' vous permet de rôtir essentiellement de gros pièces de viande et de cuire des pâtisseries.

### Instructions OSC

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche  R l'écran affiche les valeurs de base pratiques pour la vapeur surchauffée.  
  
Pour démarrer immédiatement avec les valeurs affichées, presser la touche   
ou:
3. Presser la touche  R l'écran souligne la température du enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température du enceinte de cuisson souhaitée entre 100°C et 250°C.
4. Presser la touche  R régler le temps de cuisson souhaité.  
(Température à cœur  option, cf. OSP et OSG)
5. Presser la touche  R le programme de cuisson "Vapeur surchauffée" est démarré. L'écran affiche la température de consigne du enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant.
6. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches   et corriger les valeurs.
7. Pour lire le temps de cuisson de consigne, presser une fois la touche .
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le vibreur retentit et le programme de cuisson est conclu. Presser la touche  et ouvrir la porte.

### Instructions OSP et OSG

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche  R l'écran affiche les dernières valeurs de consigne réglées ou les valeurs de base pratiques pour la vapeur surchauffée.  
  
Pour démarrer immédiatement avec les valeurs affichées, presser la touche   
ou:
3. Presser la touche  R l'écran souligne la température du enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température du enceinte de cuisson souhaitée entre 100°C et 250°C.
4. Temps de cuisson ou température à cœur:
  - n Temps de cuisson: Presser la touche  R régler le temps de cuisson désiré ou le mode permanent (< 0:01, ou > 9:59).
  - n Température à cœur: Presser la touche  R régler la température à cœur souhaitée.
5. Presser la touche  R le programme de cuisson "Vapeur surchauffée" est démarré. L'écran affiche la température de consigne du enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant resp. la température à cœur réelle.
6. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches    et corriger les valeurs.
7. Pour lire la température réelle du enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne resp. la température à cœur de consigne, presser une resp. deux fois la touche correspondante.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température à cœur réglée est atteinte, le vibreur retentit et le programme de cuisson est conclu. Presser la touche  et ouvrir la porte.

### Remarque

Pour consulter la température à cœur atteinte en mode de cuisson, presser la touche  et la maintenir enfoncée. Presser en même temps la touche  La température à cœur atteinte s'affiche en haut de l'écran.



#### Mr.C recommande

Vous trouverez des exemples d'application et des recommandations pour la cuisson au chapitre Conseils pratiques.



## Air pulsé

Le programme de cuisson 'Air pulsé' est approprié à tous les rôtis et pâtisseries qui ne nécessitent pas d'humidité.

### Procédure à suivre OSC

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche . L'écran affiche les valeurs de base pratiques pour l'air pulsé.  
Pour un démarrage immédiat, presser la touche .  
ou:
3. Presser la touche . L'écran souligne la température du enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température du enceinte de cuisson souhaitée entre 50 °C et 250 °C.
4. Presser la touche . Régler le temps de cuisson souhaité.  
(température à cœur  en option, cf. OSP et OSG)
5. Presser la touche . Le programme de cuisson "Air pulsé" est démarré. L'écran affiche la température de consigne du enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant.
6. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches   et corriger les valeurs.
7. Pour lire le temps de cuisson de consigne, presser une fois la touche .
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le vibreur retentit et le programme de cuisson est conclu. Pour acquitter le vibreur, presser la touche  et ouvrir la porte.

### Procédure à suivre OSP et OSG

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche . L'écran affiche les dernières valeurs de consigne réglées ou les valeurs de base pratiques pour l'air pulsé.  
Pour un démarrage immédiat, presser la touche .  
ou:
3. Presser la touche . L'écran souligne la température du enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température du enceinte de cuisson souhaitée entre 30 °C et 250 °C.
4. Temps de cuisson ou température à cœur:
  - n Temps de cuisson: Presser la touche . Régler le temps de cuisson désiré ou un temps continu (< 0:01, ou > 9:59).
  - n Température à cœur: Presser la touche . Régler la température à cœur désirée (voir aussi les instructions sur la température à cœur).
5. Presser la touche . Le programme de cuisson "Air pulsé" est démarré. L'écran affiche la température de consigne du enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant resp. la température à cœur réelle.
6. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches    et corriger les valeurs. .
7. Pour lire la température réelle du enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne resp. la température à cœur de consigne, presser une resp. deux fois la touche correspondante.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température à cœur réglée est atteinte, le voyant SYSTEME CLOS s'éteint et le programme de cuisson est conclu. Pour acquitter le vibreur, presser la touche  et ouvrir la porte.

### Remarque

Pour consulter la température à cœur atteinte, presser la touche  et la maintenir enfoncée.  
Presser en même temps la touche . La température à cœur atteinte s'affiche en haut de l'écran.



#### Mr.C recommande

Vous trouverez des exemples d'application et des recommandations pour la cuisson au chapitre **Conseils pratiques**.



## Remise en température

Le programme 'Remise en température' vous permet de remettre très rapidement en température des aliments préparés dans des assiettes ou sur des plateaux.

### Instructions OSP et OSG

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche  R l'écran affiche les dernières valeurs de consigne réglées ou les valeurs de base pratiques pour remise en température.  
  
Pour un démarrage immédiat, presser la touche .  
ou:
3. Presser la touche  R l'écran souligne la température du enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température du enceinte de cuisson souhaitée entre 120°C et 160°C.
4. Presser la touche  R régler le temps de remise en température souhaité ou une cuisson permanente (< 0:01, ou > 9:59).
5. Presser la touche  R le programme de cuisson 'Remise en température' est démarré. L'écran affiche la température de consigne du enceinte de cuisson et le temps de remise en température restant.
6. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches   et corriger les valeurs.
7. Pour lire la température réelle du enceinte de cuisson resp. le temps de remise en température de consigne, presser une resp. deux fois la touche correspondante.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le vibreur retentit et la remise en température est conclue. Presser la touche  et ouvrir la porte.

#### Mr.C recommande:

- n Lors de la remise en température, il est très important de préchauffer l'appareil. Ce n'est qu'ainsi qu'on obtient des aliments parfaitement remis en température.
- n Vous trouverez des exemples d'application et des **recommandations pour la cuisson** au chapitre **Conseils pratiques**.





## Température à cœur

La mesure de température à cœur est particulièrement recommandée pour les rôtis nécessitant une longue durée de cuisson.

### Instructions

#### Procédure à suivre:

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Plonger le palpeur multipoints à travers le cœur du rôti.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité    .
4. Presser la touche  R l'écran souligne la température du enceinte de cuisson. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , régler la température du enceinte de cuisson
5. Presser la touche  R régler la température à cœur souhaitée.
6. Presser la touche  R Le programme de cuisson sélectionné est démarré. L'écran affiche la température de consigne du enceinte de cuisson et la température à cœur réelle.
7. Pour modifier les valeurs réglées pendant le service, presser les touches   et corriger les valeurs.
8. Pour lire la température réelle du enceinte de cuisson (pour OSP et OSG) resp. la température à cœur de consigne, presser une resp. deux fois la touche correspondante.
9. Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le vibreur retentit et le programme de cuisson est conclu. Presser la touche  et ouvrir la porte.

### Remarque

- n Pour consulter le temps de cuisson déjà écoulé, presser la touche  et la maintenir enfoncée. Presser en même temps la touche  Le temps déjà écoulé s'affiche en haut de l'écran pour OSP et OSG.
- n Pour consulter la température à cœur atteinte en mode de cuisson, presser la touche  et la maintenir enfoncée. Presser en même temps la touche  La température à cœur atteinte s'affiche en haut de l'écran pour OSP et OSG.



#### Mr.C recommande

Vous trouverez des exemples d'application et des recommandations pour la cuisson au chapitre **Conseils pratiques**.

## $\Delta T$ Cuisson Delta T

Lors de la cuisson Delta T, vous devez travailler avec la température à cœur, car pour ce programme, la température de l'enceinte de cuisson augmente en fonction de la température à cœur réelle mesurée. La température de l'enceinte de cuisson est toujours supérieure à la température à cœur réelle, à savoir de la valeur de la température Delta T sélectionnée.

### Instructions OSP et OSG

1. Mettre le CONVOTHERM en marche avec la touche .
2. Presser la touche  R. L'écran affiche les différentes options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  $\triangleleft$  et  $\triangleright$ , sélectionner la cuisson Delta T  $\Delta T$ . Confirmer en pressant la touche .
3. Confirmer 'Oui' en pressant la touche .
4. Presser la touche  R. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  $\triangleleft$  et  $\triangleright$ , sélectionner la température Delta T souhaitée.
5. Presser la touche  R. Régler la température à cœur souhaitée.
6. Presser la touche  R. La cuisson Delta T est lancée. L'écran affiche la température Delta T et la température à cœur réelle.
7. Lorsque la température à cœur est atteinte, le vibreur retentit et la cuisson Delta T est terminée. Presser la touche  ou ouvrir la porte.

### Vos avantages

Les gros rôtis sont particulièrement ménagés. Ils restent appétissants et tendres.

### Veillez aux points suivants

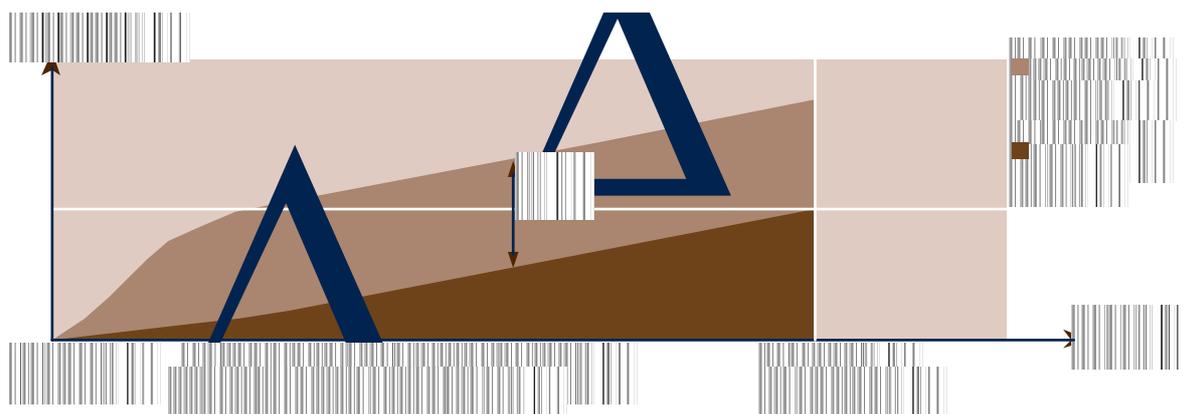
Plus la température Delta T est élevée, plus la perte de poids est importante, mais plus l'aliment sera aussi doré.

#### Mr.C recommande:

Avec la cuisson Delta T, vous pouvez profiter des périodes creuses. Utilisez pour cela la présélection du début de cuisson.



Gros rôtis	Température Delta T	Température Delta T Température à cœur de consigne
Rosbif	D T 50 – 55°C	48 – 58 °C
Filet de bœuf	D T 50 – 60°C	50 – 60 °C
Rôti de veau	D T 50 – 70°C	78 °C
Echine de porc	D T 50 – 70°C	78 °C
Jambon à cuire	D T 50 – 60°C	78 °C



cook  
&  
hold

## Cook & Hold

Au cours de ce procédé de cuisson, une phase 'Cook' est suivie d'une phase 'Hold'. Lorsque la température à cœur de consigne est atteinte, la cuisson passe automatiquement de la phase 'Cook' à la phase 'Hold' (cf. graphique ci-après).

### Instructions OSP et OSG

1. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner une nouvelle recette  et confirmer en pressant la touche .
2. Pour poursuivre la phase 'Cook' et saisir le nom d'une recette, voir le Livre de cuisine CONVOTHERM.
3. Pour saisir la phase 'Hold', presser  lorsque les touches de programmes de cuisson clignotent. L'écran affiche différentes options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner la cuisson . Confirmer en pressant la touche .
4. Confirmer 'Oui' en pressant la touche .
5. Presser la touche . Régler la température Hold souhaitée. Presser la touche  valider.

### Vos avantages:

- n Au cours de la phase 'Cook', la viande est particulièrement ménagée en 'Air pulsé' ou "Vapeur surchauffée".
- n Au cours de la phase 'Hold', les denrées sont particulièrement ménagées.

### Veillez aux points suivants

- n En mode 'Air pulsé', la phase 'Cook' est judicieuse dans une gamme de température située entre 120°C et 150°C.
- n Le moment du passage à la phase 'Hold' dépend de la quantité chargée, du type de viande et de la taille du morceau.
- n Comme température Hold, choisissez la température à cœur de consigne souhaitée de sorte qu'une cuisson excessive soit exclue.

### Mr.C recommande:

Vous pouvez préparer comme d'habitude des plats au cours de périodes creuses, charger le CONVOTHERM, lancer le Cook & Hold, longtemps avant de les servir.



Gros rôtis	Programme de cuisson	Température d'enceinte	Température à cœur	Infos
<b>Rosbif</b> (pièces d'env. 2 kg)	Air pulsé Cook & Hold	130 – 160 °C c & h 50 °C	20 °C	Programme de cuisson à 2 étapes
<b>Jambons</b> (pièces d'env. 3 kg)	Air pulsé Cook & Hold	130 °C c & h 75 °C	55 – 60 °C	Programme de cuisson à 2 étapes



## Fonctions supplémentaires

### Présélection du début de la cuisson

Par la présélection du début de la cuisson, vous déterminez quand le four CONVOTHERM doit lancer tout seul le programme choisi, l'idée de cuisson ou la recette.

Notez que la chaîne de froid de vos aliments est interrompue par la présélection du début de cuisson.

#### Instructions OSP et OSG

1. Presser la touche  et la maintenir pressée. Tourner en même temps le sélecteur multifonctions . L'écran affiche par exemple les indications de temps suivantes:



#### Description de l'exemple

- n en haut: temps de cuisson total (affichage uniquement en mode de temps de cuisson)
  - n en bas à gauche: le four CONVOTHERM démarre après 48 minutes (affichage en mode de temps de cuisson et de température à cœur)
  - n en bas au milieu: début de cuisson à 10:23 h (affichage en mode de temps de cuisson et de température à cœur)
  - n en bas à droite: fin de cuisson à 11:23 h (affichage uniquement en mode de temps de cuisson)
2. Maintenir la touche  presser et tourner en même temps le sélecteur multifonctions pour sélectionner l'heure de début et de fin de cuisson (uniquement en mode de temps de cuisson).
  3. Le CONVOTHERM passe automatiquement à la présélection du début de cuisson lorsque la touche  est relâchée.
  4. Pour modifier la présélection, presser la touche  et la maintenir pressée. Corriger la valeur avec le sélecteur multifonctions.

Grâce à des fonctions supplémentaires, le four mixte CONVOTHERM vous permet d'optimiser les travaux quotidiens dans la cuisine et les procédures de cuisson.

5. Lorsque l'heure de début est atteinte, le programme de cuisson réglé est lancé automatiquement.

#### Remarque

Pour quitter prématurément une fonction, presser la touche . La présélection du début de cuisson est alors effacée..

#### Mr.C recommande:

- n Utilisez cette fonction pour éviter des impasses lors de la production et de la préparation.
- n Vous pouvez préparer des denrées comme d'habitude, charger le CONVOTHERM, sélectionner le programme et le temps de cuisson de votre choix ainsi que la température à cœur, longtemps avant que le processus de cuisson ne doive commencer.



## Déshumidification

Utilisez la déshumidification pour des aliments fortement humides. L'humidité excédentaire est extraite du produit et de l'enceinte de cuisson.

### Instructions OSP

1. Presser la touche dans l'affichage climat . La déshumidification est activée. L'affichage bleu (dans le SYSTEME CLOS) s'éteint. Le symbole  s'allume.
2. Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment activer ou désactiver la déshumidification en pressant la touche dans l'affichage climat.

### Remarque

- n La déshumidification est possible dans les programmes de cuisson 'Air pulsé' et 'Vapeur surchauffée'.
- n Vous pouvez combiner la déshumidification à d'autres fonctions supplémentaires quelconques.
- n La déshumidification est programmable, c'est-à-dire que vous pouvez la reprendre dans des recettes de cuisson.
- n Le programme étant terminé, le four CONVOTHERM ramène automatiquement la déshumidification en position standard..



#### Mr.C recommande:

Utilisez la déshumidification pour des rôtis de cuisson rapide, des tartes aux fruits humides, la moussaka, les escalopes, les rôtis en croûte et les gratins.

## Activez toutes les autres fonctions supplémentaires en vous servant de Mr.C.

- n Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment sélectionner des fonctions de Mr. C en pressant la touche  et activer ou désactiver.
- n Vous pouvez combiner à loisir les fonctions de Mr. C.
- n Les fonctions de Mr. C (à l'exception de la vaporisation manuelle) sont programmables, c'est-à-dire que vous pouvez les reprendre dans des recettes de cuisson.
- n Le programme étant terminé, le four CONVOTHERM ramène automatiquement la fonction (sauf le blocage de touches) en position standard.
- n Vous pouvez à tout moment quitter à nouveau le menu de sélection de Mr. C en pressant la touche .

## Préchauffer

Ce programme permet de préchauffer le four CONVOTHERM pour la préparation d'aliments. Vous obtenez ainsi une parfaite sécurité de production.

### Instructions OSP et OSG

1. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et  sélectionner 'Préchauffer'  et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche .
3. Presser la touche . Régler la température de préchauffement.
4. Presser la touche . Régler le temps de préchauffement.
5. Presser la touche . Le four CONVOTHERM lance le programme de préchauffement.

#### Mr.C recommande:

Avant de faire des pâtisseries, de remettre des denrées en température ou de préparer des rôtis de cuisson rapide, préchauffez le four à une température de 20 – 30 °C supérieure à la température de cuisson de consigne ultérieure.





## Vitesse de ventilateur réduite

Avec une réduction de la vitesse du ventilateur, vous diminuez la vitesse de flux dans l'enceinte de cuisson.

### Instructions OSC (Option)

1. Presser la touche  R L'écran affiche 'Réd' et 0. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches < et > sélectionner '1' pour 'Puissance réduite' et confirmer en pressant la touche  R Le symbole  s'allume et l'écran affiche les consignes du programme sélectionné, de l'idée de cuisson ou de la recette.
2. Presser la touche  R Le CONVOTHERM démarre à vitesse de ventilateur réduite.

### Instructions OSP

1. Presser la touche  R L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches < et >, sélectionner 'Vitesse de ventilateur réduite'  et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche  R Le symbole  s'allume et l'écran affiche les consignes du programme sélectionné, de l'idée de cuisson ou de la recette.
3. Taste  drücken R Le CONVOTHERM démarre avec une vitesse de ventilateur réduite.

#### Mr.C recommande:



- n Utilisez la vitesse de ventilateur réduite pour des produits sensibles au flux, comme les soufflés, les meringues, les biscuits, les choux ou la pâte feuilletée.
- n N'utilisez une vitesse réduite du ventilateur que si le four n'est pas complètement chargé.

## Puissance réduite

Pour réduire la consommation de courant et éviter des crêtes de puissance dans la cuisine, vous pouvez régler votre CONVOTHERM à une puissance réduite.

Notez qu'une puissance réduite peut prolonger le temps de cuisson des aliments.

### Instructions OSP

1. Presser la touche  R L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches < et > sélectionner 'Puissance réduite'  et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche  R Le symbole  s'allume et l'écran affiche les consignes du programme sélectionné, de l'idée de cuisson ou de la recette.
3. Presser la touche  R Le CONVOTHERM démarre à puissance réduite.

#### Mr.C recommande:

- n Utilisez la puissance réduite pour des produits insensibles, comme les gros rôtis, la cuisson à basses températures, que le four n'est que peu chargé, le préchauffement, que plusieurs appareils sont en service en même temps
- n Lors de la remise en température, il est préférable de pas utiliser la puissance réduite en raison de la brièveté du temps de cuisson souhaité.



## Blocage des touches

Sur votre CONVOTHERM, vous pouvez bloquer presque toutes les touches. Le blocage ainsi que le déblocage s'opère à l'aide d'un numéro d'identification personnelle (PIN).

Il ne vous est pas possible de bloquer les éléments de commande suivants :      et l'archet de réglage.

### Instructions d'utilisation OSP et OSG

#### Blocage :

1. Appuyer sur la touche  → Les possibilités de choix apparaissent au voyant. Choisir le blocage de touches  avec le sélecteur multifonction ou avec les touches  et  et confirmer en appuyant sur la touche .
2. Confirmer "Oui" à l'aide de la touche . "PIN 000" apparaît au voyant.
3. Choisir le code PIN avec le sélecteur multifonction et confirmer en appuyant sur la touche  (Le code d'usine est "PIN 500". Consulter le service technique pour modifier le code PIN.).
4. Appuyer successivement sur les touches pour les bloquer. Il est possible de bloquer et débloquent en appuyant sur les touches de manière répétée. → Au voyant la mention "touche bloquée" ou "touche débloquée" apparaît.
5. Appuyer sur la touche  → Le blocage des touches est activé et le voyant montre le symbole de blocage de touches. Le symbole  s'allume dès qu'une touche au moins est bloquée.

#### Déblocage

1. Appuyer sur la touche  → Plusieurs symboles apparaissent au voyant. Choisir avec le sélecteur multifonction ou les touches  et  le symbol blocage  et confirmer en pressant la touche .

2. Confirmer "Oui" à l'aide de la touche  "PIN 000" apparaît au voyant.
3. Choisir le code PIN (réglage d'usine '500') à l'aide de l'archet de réglage et confirmer en appuyant sur la touche  → toutes les touches sont débloquées.

#### Débloquent même si est également bloqué :

1. Appuyer sur la touche  L'heure et la date apparaissent au voyant
2. Appuyer sur la touche  → "PIN 000" apparaît au voyant.
3. Pour les autres procédés, voyez "Déblocage".

## Vaporisation manuelle

Pour la vaporisation, vous pouvez mettre l'alimentation en vapeur en marche. Vous générez ainsi un choc de vapeur.

### Instructions OSP et OSG

1. Presser la touche  R L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et  sélectionner 'Vaporisation manuelle'  et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche  R Le CONVOTHERM génère un choc de vapeur.

### Remarque

La vaporisation manuelle n'est pas programmable, c'est-à-dire que vous ne pouvez pas la reprendre dans une recette de cuisson.



#### Mr.C recommande:

Avec ce blocage, vous pouvez empêcher que des personnes non autorisées ne modifient des réglages sur votre CONVOTHERM. Vous garantissez ainsi que vos plats seront toujours parfaitement réussis, à la grande satisfaction de vos clients.



## Protection des programmes

(condition: installation d'optimisation de l'énergie connectée)

En cas de crêtes de puissance dans la cuisine lors de la connexion du CONVOTHERM à une installation d'optimisation de l'énergie, il peut arriver que l'alimentation en énergie soit interrompue de l'installation d'optimisation pendant des phases critiques. La protection empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours. L'installation d'optimisation de l'énergie n'accède pas au four mixte, mais recourt à d'autres appareils connectés.

### Instructions OSP

1. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner 'protection des programmes'  et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche .
  - ↳ Le symbole  s'allume et l'écran affiche les consignes du programme sélectionné, de l'idée de cuisson ou de la recette.
3. Presser la touche . Le CONVOTHERM démarre avec la protection des programmes. L'installation d'optimisation de l'énergie ne peut pas intervenir sur la cuisson active.

### Mr.C recommande:

- Utilisez le blocage de l'optimisation d'énergie lorsque le respect précis des procédures de cuisson présélectionnées est déterminant pour la qualité des aliments, par exemple en présence d'aliments sensibles de courte cuisson ou lors de la remise en température.
- Dans les recettes, vous pouvez protéger certaines étapes à l'aide de cette protection. Ainsi par exemple, l'installation d'optimisation n'intervient-elle pas pendant la phase de dorage, mais lors de la cuisson finale moins sensible.





## Vapeur

Le programme 'Vapeur' permet une vapeur automatique, une vapeur biologique, une vapeur rapide, c'est-à-dire cuire, étuver, blanchir, pocher, faire cuire lentement et conserver.

### Vapeur automatique à des températures de enceinte de cuisson de 100°C

#### Vos avantages:

- n Les aliments présentent une couleur vive, une consistance à la macération et un goût intensif.
- n La cuisson à vapeur ménage les vitamines et les substances minérales.
- n Les substances gustatives ne se mélangent pas lorsque vous cuisez plusieurs aliments différents en même temps, comme des légumes et du poisson.
- n Vous ne nécessitez que peu d'épices, de graisse et de sel.
- n Vous travaillez plus vite, car vous disposez à tout moment de vapeur.

#### Veillez aux points suivants:

- n L'étuvée préfère des récipients GN troués d'une profondeur de 65 mm.  
Ils assurent des temps de cuisson courts et empêchent que les aliments se trouvant au fond du récipient ne soient trop cuits.

- n Lorsque des aliments sont surgelés, il est impératif de réduire les gros blocs gelés pour que tout soit cuit en même temps.
- n Si vous étuvez différents aliments à la fois, veillez au temps de cuisson différent pour chaque aliment.
- n Lors de la conservation, la durée de cuisson dépend du type de produit, de la taille du récipient et de sa nature. Le CONVOTHERM est approprié à la production de 1/2 à 3/4 de conserves. Observez les procédures usuelles lors de la conservation.

#### Mr.C recommande:

- n Après l'étuvée, les **légumes** doivent être trempés dans de l'eau froide, beurrés et assaisonnés.
- n Pour produire des **légumes en sauce**, utilisez le fond. Etuvez les légumes dans des récipients troués et recueillez tout simplement le fond dans des récipients non troués que vous aurez insérés auparavant.
- n Pour le **riz long**, étuvez-le dans des récipients non troués. Pour une portion de riz, vous avez besoin pour la cuisson de 1 1/2 portion d'eau froide ou de fond froid.
- n Pour les **pâtes de blé dur**, étuvez-les dans des récipients non troués. Pour une portion de pâtes, vous avez besoin pour la cuisson d'au moins 5 portions d'eau froide.
- n Pour étuver des **boulettes** ou des **quenelles**, placez-les sur des tôles graissées. Recouvrez-les directement après la cuisson. Si elles ne sont pas servies immédiatement, conservez-les au chaud dans de l'eau contenant des féculents.
- n Juste avant de les étuver, saupoudrez et mélangez les **pommes de terre** avec du sel fin ou mettez-les pendant un quart d'heure dans de l'eau salée.



### Vapeur biologique à des températures de enceinte de cuisson entre 30°C et 99°C (OSP et OSG)

#### Vos avantages:

- n Vos aliments sont particulièrement ménagés.
- n Vous réduisez la perte de poids de viande et de saucisses en conservant les meilleurs goût, arôme et couleur possibles.
- n Vous évitez l'éclatement de peaux et d'intestins lors de l'échaudage ou du réchauffement de saucisses.
- n Vous obtenez des qualités optimisées pour des aliments sensibles comme les terrines, les galantines, les flans, les boulettes farcies, la crème caramel et pour les aliments diététiques.
- n Particulièrement approprié pour l'emploi de sachets sous vide après la procédure sous vide.
- n La roue du ventilateur se met en marche à une température de enceinte de cuisson réglée au-dessous de 100°C.
- n La cuisson au degré près permet un parfait traitement des protéides, ceux-ci ne s'échappent pas de l'aliment.

#### Veillez aux points suivants:

- n Comparée à l'étuvée à 100°C, le temps de cuisson est plus long.

### Vapeur rapide à des températures de enceinte de cuisson entre 101°C et 120°C (OSP et OSG)

#### Vos avantages:

- n L'étuvée rapide est appropriée essentiellement pour des aliments insensibles, comme les pommes de terre en robe de chambre, les betteraves rouges, le rutabaga, les légumineuses et les herbacées.
- n Comparés à l'étuvée à 100°C, les temps de cuisson sont réduits d'env. 10 %.

#### Veillez aux points suivants:

- n En présence de petites quantités, choisissez une température de enceinte de cuisson entre 105°C et 110°C, pour de grandes quantités entre 110°C et 120°C.

#### Mr.C recommande:

- n Pour remettre des **aliments pré-portionnés** en température avec ménagement à des temps de cuisson aussi courts que possible, utilisez des récipients GN à couvercle.



#### Mr.C recommande:

- n Laissez les petits biscuits en levée, en pâte au levain ou en pâte feuilletée au levain lever ou cuire à une température réglée à 32°C.
- n Les **céréales** sont gonflées avec ménagement pour des préparations d'alimentations complètes telles que le musli.
- n Pour obtenir une **truite** au bleu, verser du vinaigre ou du vin par-dessus le poisson.
- n Vous pouvez échauder du **jambon** et des **saucisses**.



## Vapeur surchauffée

Le programme 'Vapeur surchauffée' vous permet de rôtir de gros pièces de viandes et de cuire des pâtisseries.

### Vos avantages :

- n Par la vapeur surchauffée, vous obtenez toujours dans le enceinte de cuisson un parfait climat, car celui-ci, dépendant du produit et de la quantité, s'adapte automatiquement grâce au CLOSED SYSTEM.
- n Vous n'avez pas besoin de sélectionner des valeurs d'humidité.
- n Les aliments ne dessèchent pas.
- n Le goût et l'arôme des aliments sont conservés.
- n Les aliments sont cuits très rapidement en perdant un minimum de poids.
- n Les substances gustatives ne se mélangent pas lorsque vous cuisez plusieurs aliments en même temps. Vous pouvez à tout moment mélanger plusieurs aliments.
- n Les pâtisseries comme la levée, la pâte feuilletée et la pâte à pain lèvent de manière idéale.
- n Par la vapeur introduite dans le enceinte de cuisson, les pores des gros pièces de rôtis se referment immédiatement, et rend toute cuisson préalable superflue.
- n Vous n'êtes pas obligé d'étuver les rôtis à croûte séparément, car le CONVOTHERM fournit automatiquement de la vapeur au début de la cuisson.
- n Vous pouvez ouvrir le CONVOTHERM à tout moment, car il fournit toujours de la vapeur pour un climat optimal dans le enceinte de cuisson avant de mettre le chauffage en marche.

### Veillez aux points suivants:

- n Préchauffez le CONVOTHERM à 20-30 °C au-dessus de la température de cuisson pendant au moins 10 à 15 minutes.
- n Veuillez préchauffer les appareils à chariot à l'aide du pont de préchauffage.
- n Plus la température du enceinte de cuisson est élevée, plus les aliments doront, mais en revanche la perte de poids sera d'autant plus importante.
- n Les aliments commencent à dorer à partir d'une température réglée à 120 °C.
- n D'une manière générale, réduisez la température dans le enceinte de cuisson de 10 à 20% par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles.

### Mr.C recommande:

- n Disposez les **pièces de rôtis** sur des grilles. Les pores se referment ainsi de tous les côtés. Vous obtenez un résultat de cuisson uniforme sans être obligé de retourner les pièces.
- n Pour préparer des **saucés**, disposez une cuve sous les grilles chargées des pièces de rôtis. Dans cette cuve, ajoutez les os, le mirepoix et les épices, puis versez peu à peu de l'eau ou du fond.





## Air pulsé

Le programme 'Air pulsé' est approprié à tous les rôtis et pâtisseries qui ne nécessitent pas d'humidité.

### Rôtissage et cuisson de pâtisseries

#### Vos avantages:

- n Vous rôtissez et cuisez des aliments qui n'ont pas besoin d'humidité ou qui fournissent de l'humidité intrinsèque.
- n Vous disposez d'une grande capacité.
- n Vous obtenez des résultats de cuisson uniformes.
- n Vous pouvez réduire la teneur en matière grasse de 95 % par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles.

#### Veillez aux points suivants:

- n Préchauffez le CONVOTHERM à 20-30 °C au-dessus de la température de cuisson pendant au moins 10 à 15 minutes.
- n Veuillez préchauffer les appareils à chariot à l'aide du pont de préchauffage.
- n Plus la température du enceinte de cuisson est élevée, plus les aliments dorent, mais en revanche la perte de poids sera d'autant plus importante.



#### Mr.C recommande:

- n Pour préparer des **aliments panés**, utilisez de préférence des produits appropriés à l'étuvée à air chaud.

### Cuisson à basse température à partir de températures de enceinte de cuisson de 30 °C

#### Vos avantages:

- n Des types de viande sombre sont appropriés à la cuisson à basse température.
- n Les gros pièces de rôtis sont ménagés de telle sorte que le poids brut est conservé pratiquement dans son intégralité.
- n Pour que la surface des aliments ne sèche pas, la roue du ventilateur se met en marche à une température de compartiment inférieure à 100 °C.

#### Veillez aux points suivants:

- n La température dans le enceinte de cuisson ne doit se situer qu'à quelques degrés au-dessus de la température à cœur finale.
- n Plus la température dans le enceinte de cuisson est élevée, plus la perte de cuisson est importante.
- n Au cours de ce procédé de cuisson, il ne se forme aucune croûte.

#### Mr.C recommande:

- n Vous pouvez conserver les aliments préparés pendant deux heures à une température de compartiment de 80 °C (la roue de ventilateur doit être en marche), sans que la surface ne se dessèche.





## Remise en température (OSP et OSG)

Ce programme de cuisson vous permet de remettre en température en un temps très bref des aliments déjà portionnés et disposés dans des assiettes ou sur des plateaux.

### Vos avantages:

- n Lors de la remise en température, vous obtenez toujours dans le enceinte de cuisson un climat optimal, car celui-ci, dépendant du produit et de la quantité, s'adapte tout à fait automatiquement grâce au SYSTEME CLOS.
- n Vous préparez les aliments pendant des périodes calmes, où vous n'êtes pas trop sollicité, et vous les disposez dans des assiettes ou sur des plateaux.
- n Il n'est pas nécessaire de conserver les aliments au chaud. Ainsi, ils ne subissent aucune perte de qualité.
- n Les aliments prêts ne sèchent pas pendant la remise en température.
- n Des flaques de condensation ou des bords séchés ne se forment pas dans l'assiette.
- n Lors d'un banquet, vous pouvez remettre en température un nombre quelconque d'assiettes sur demande.
- n Vous chargez le chariot d'assiettes sans problème de tous les côtés.

### Veillez aux points suivants:

- n Préchauffez toujours le CONVOTHERM.
- n Veuillez préchauffer les appareils à chariot à l'aide du pont de préchauffage.
- n Pour connaître les températures de préchauffement, les durées et températures de remise en température, veuillez vous référer au tableau ci-dessous
- n Après le préchauffement, n'ouvrez la porte du CONVOTHERM que lorsque la roue du ventilateur est arrêtée, puis disposez rapidement les assiettes ou plateaux dans l'appareil. L'air pulsé reste ainsi dans le CONVOTHERM.
- n Des aliments compacts et de grande taille, comme les boulettes, les roulades, les gratins, nécessitent plus de temps pendant la remise en température que par exemple des tranches de rôti, des accompagnements de légumes, du riz, des pommes de terre coupées en pièces ou tournées.

- n Répartissez les aliments dans l'assiette de manière uniforme et en petits pièces. Evitez que de grandes parties soient recouvertes et que les aliments soient arrangés à différentes hauteurs.
- n Après la remise en température, ajoutez la sauce à l'aide d'un saucier.

### Mr.C recommande:

- n Disposez le **poisson** et la **viande** sur un socle pour qu'ils soient remis en température de manière uniforme et ne collent pas à l'assiette.
- n Si la viande doit être cuite à point après la remise en température, cuisez-la au préalable pour qu'elle soit saignante.
- n Avant de remettre en température les **légumes**, le **riz** et les **pâtes**, il est conseillé de les beurrer.
- n Entaillez les **aliments compacts**.
- n Si le transport est un peu plus long, utilisez une **cloche thermique**. Avant de l'utiliser, placez-la sur le CONVOTHERM pour la préchauffer.
- n Pour de **grands banquets**, travaillez avec plusieurs chariots. Avec des cloches thermiques, vous pouvez conserver jusqu'à 20 assiettes au chaud. Pendant ce temps, vous pouvez remettre en température d'autres charges. Ainsi, vous êtes en mesure de servir tous vos clients en même temps.
- n Préparez une sauce de nappage un peu plus liquide, pour qu'elle puisse absorber les résidus d'humidité provenant du poisson et des légumes.
- n Enregistrez vos solutions de cuisson optimisées pour des assiettes standard sous forme de **recettes de cuisson**. Vous garantes ainsi un parfait déroulement de banquets ou de services à la carte.



### Valeurs de référence pour les températures de préchauffement, les temps et les températures de remise en température pour un chargement complet

(les temps et températures de remise en température dépendent du nombre d'assiettes à remettre en température)

CONVOTHERM	Capacité d'assiettes avec grille de remise en température Assiettes X 26 cm	Capacité d'assiettes avec chariot de banquet Assiettes X 32 cm	Température de préchauffement à vapeur surchauffée	Temps de préchauffement	Température de remise en température	Temps de remise en température
OSP 6.10	24	20	180°C	10 min	125-135°C	4-8 min
OSP 10.10	40	32	180°C	10 min	125-135°C	4-8 min
OSP 10.20	50	–	250°C	20 min	135-140°C	6-10 min
OSP 12.20	60	60	250°C	20 min	135-140°C	6-10 min
OSP 20.10	80	76	250°C	20 min	135-140°C	6-10 min
OSP 20.20	100	114	250°C	20 min	135-140°C	6-10 min
OSG 6.10	12	–	200°C	15 min	125-135°C	4-8 min
OSG 10.10	20	–	200°C	15 min	125-135°C	4-8 min
OSG 12.20	60	58	250°C	20 min	135-140°C	6-10 min
OSG 20.20	100	103	250°C	20 min	135-140°C	6-10 min



## Température à cœur

La mesure de la température à cœur est recommandée pour les rôtis nécessitant une longue durée de cuisson.

### Vos avantages:

- n La cuisson est ultra-précise, indépendamment de la taille et du poids du rôti, garantissant ainsi une très grande qualité.
- n Vous gagnez le temps et l'énergie habituellement nécessaires pour surveiller le degré de cuisson de rôtis de longue durée.
- n Comparé aux procédés habituels, vous pouvez réduire de moitié les pertes de cuisson.
- n Le palpeur de température à cœur multipoints procède à des mesures à plusieurs endroits le long de la pointe du palpeur et reconnaît automatiquement la température à cœur la plus froide comme point central du morceau de viande. Ce palpeur empêche des erreurs de plongée et simplifie le maniement.
- n Le logiciel CONVOTHERM PC-HACCP se sert de la mesure de température à cœur pour saisir et archiver automatiquement les données importantes pour le HACCP. C'est pourquoi il est conseillé d'utiliser ce logiciel.
- n Utilisez le palpeur aux fins de documentations dans une gamme de température de  $-5^{\circ}\text{C}$  et  $150^{\circ}\text{C}$ .

### Veillez aux points suivants:

- n Le palpeur ne doit pas être utilisé pour retirer un aliment du enceinte de cuisson.
- n Plonger le palpeur dans le cœur du morceau de viande..
- n Lorsque le vibreur retentit pour signaler la fin de la cuisson, retirez immédiatement le rôti du CONVOTHERM. Vous évitez ainsi une cuisson excessive.
- n Lors du choix de la température à cœur finale, notez que la température des rôtis de longue durée, une fois retirés du CONVOTHERM, augmente encore d'env.  $3^{\circ}\text{C}$ .
- n La température à cœur à choisir dépend fortement des habitudes et des exigences de vos clients en matière de préparation des mets.

### Mr.C recommande:

- n Les valeurs de référence des températures à cœur sont présentées dans le tableau ci-dessous.



### Valeurs de références des températures à cœur

Degré de cuisson	Description	Température à cœur
Rose, à point	Les pièces ne sont pas entièrement cuits dans leurs cœurs	$48-52^{\circ}\text{C}$
Saignant	Faible teneur de graisse	$60-65^{\circ}\text{C}$
Saignant	Forte teneur de graisse	$75-80^{\circ}\text{C}$
Cuit	Les fibres se détachent, sont tendres	$82-87^{\circ}\text{C}$



## Livre de cuisine CONVOTHERM (OSP et OSG)

### Tableaux de cuisson

Vous trouverez aux pages suivantes des recettes pour la cuisson de différents groupes d'aliments ainsi que des recommandations de Mr.C.

Elles ont pour but de mieux vous faire connaître votre CONVOTHERM.

Vous trouverez également dans ces tableaux des recettes pour les aliments ci-dessus, conçues pour les modèles CONVOTHERM OSC, CONVOTHERM OSP et CONVOTHERM OSG.

Les temps de cuisson mentionnés dans les tableaux sont des valeurs de référence qui peuvent varier selon les habitudes de préparation, le type de découpe, la taille et la qualité des aliments.

Bien évidemment, vous pouvez également préparer dans le CONVOTHERM d'autres aliments que ceux indiqués dans les tableaux.

	<b>Légumes</b> <b>Accompagnements</b> <b>Aliments à base d'œufs</b> 					
		Programme de cuisson	Température du enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	
Cuisson	Pâtes (semoule de blé dur)	Vapeur	100 °C	10 – 14 min		
	Riz long Riz rond Riz basmati	Vapeur	100 °C	20 – 25 min		
	Légumes frais Chou-fleur, chou de Bruxelles, carotte, asperge	Vapeur	100 °C	8 – 15 min		
Vapeur / Blanchiment	Légumes surgelés (petits pièces)	Vapeur	100 °C	10 – 15 min		
	Légumes surgelés (gros pièces)	Vapeur	100 °C	15 – 20 min		
	Tomates	Vapeur	100 °C	2 – 6 min		
	Pommes de terre (coupées en pièces)	Vapeur	100 °C	25 – 35 min		
	Boulettes, Quenelles	Vapeur	100 °C	20 – 25 min		
	Oeufs	Vapeur	100 °C	8 – 15 min		
	Herbacées, Chou Pommes de terre en robe de chambre, Raves	Vapeur	110 – 115 °C	25 – 30 min		
Pochage	Royale Oeufs brouillés surgelés Omelette surgelée	Vapeur	85 °C	20 – 25 min		
Gratinage	Gratin de légumes	Aire pulsé	130 – 150 °C	40 – 60 min		



### Mr.C recommande:

#### n Attention

Ouvrez toujours le CONVOTHERM avec prudence. La vapeur surchauffée qui s'en dégage peut provoquer des brûlures.

#### n Assaisonnement

Après l'étuvée, les légumes doivent être trempés dans de l'eau froide, beurrés et assaisonnés.

#### n Légumes en sauce

Etuvez les légumes dans des récipients troués et recueillez le fond dans des récipients non troués que vous aurez insérés auparavant.

#### n Asperges

Cuisez dans leur jus les asperges fortement amères dans des récipients non troués.

#### n Gratinages

Vous pouvez gratiner les légumes et les accompagnements pendant 2 à 5 minutes à 230 °C – 250 °C avec le programme Air pulsé.

#### n Pochage de légumes

Notez que les temps de cuisson des légumes sont plus longs lors du pochage que lors de l'étuvée.

Informations	Appareil de table			Appareil sur pieds		
	6.10  6 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.10  10 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.20  10 x GN 2/1 20 x GN 1/1 OSC, OSP	12.20  12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*	20.10  20 x GN 1/1 OSC, OSP	20.20  20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*
Utiliser des récipients non troués Ne pas mélanger, 1 portion de pâtes, au moins 5 portions d'eau froide salée	12 kg	20 kg	40 kg	48 kg	40 kg	80 kg
Utiliser des récipients non troués 1 portion de riz, 1,5 à 2 portions d'eau froide ou de fond, selon le type de riz	12 kg	20 kg	40 kg	48 kg	40 kg	80 kg
Coupés, réduits en petits pièces	15 – 18 kg	25 – 30 kg	50 – 60 kg	60 – 72 kg	50 – 60 kg	100 – 120 kg
	25 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	90 – 100 kg	≤ 180 kg
	25 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	90 – 100 kg	≤ 180 kg
Garnir la tôle en respectant des espacements entre les aliments	Selon la taille des tomates					
Avant la cuisson, mettre pendant 15 minutes dans de l'eau salée ou saupoudrer de sel fin	24 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	90 – 100 kg	≤ 180 kg
Mettre sur des tôles graissées Recouvrir immédiatement après la cuisson	90 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
Inutile de percer les œufs A la coque après env. 10 min Dur après env. 15 min	360 œufs	600 œufs	1.200 œufs	1.440 œufs	1.200 œufs	2.400 œufs
	25 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	90 – 100 kg	≤ 180 kg
	6 tôles	10 tôles	10 tôles (GN 2/1) 20 tôles (GN 1/1)	12 tôles (GN 2/1) 24 tôles (GN 1/1)	20 tôles	20 tôles (GN 2/1) 40 tôles (GN 1/1)
Avant de les traiter, étuver les légumes	6 tôles	10 tôles	10 tôles (GN 2/1) 20 tôles (GN 1/1)	12 tôles (GN 2/1) 24 tôles (GN 1/1)	20 tôles	20 tôles (GN 2/1) 40 tôles (GN 1/1)

\*OSG: Pour les modèles CONVOTHERM OSG 12.20. et CONVOTHERM OSG 20.20, réduisez les quantités en kg d'env. 10 % (écart entre les inserts 60 mm).

n **Pochage dans le sachet à vide**

Notez que le temps de cuisson des légumes est plus long lors du pochage dans le sachet à vide que lors de l'étuvée.

n **Remise en température de légumes et d'accompagnements**

Mettre les aliments refroidis dans des assiettes ou sur des plateaux et les remettre à température pendant 5 minutes à 135 °C avec le programme Remise en température.

Pour obtenir une remise en température rapide, réchauffer les aliments refroidis des récipients GN avec un couvercle en appliquant une étuvée rapide à 120 °C.

n **Petits biscuits**

Laissez les petits biscuits en levée, pâte au levain ou en pâte feuilletée lever ou cuire à une température réglée à 32 °C.

n **Céréales**

Les céréales sont gonflées avec ménagement pour des préparations d'alimentations complètes



	Poisson et crustacés Procédé sous vide					
		Programme de cuisson	Température du enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	
Friture	Truite Carrelet Sole entière	Aire pulsé	220 – 240 °C	12 – 15 min		
	Steak/tranches de saumon	Aire pulsé	210 – 230 °C	6 – 12 min		
	Filet de poisson pané surgelé	Aire pulsé	210 – 230 °C	12 – 16 min		
	Crevettes	Aire pulsé	180 – 200 °C	4 – 8 min		
Vapeur	Homard Langoustes	Vapeur	100 °C	env. 12 min		
Pochage	Coquillages	Vapeur	96 °C	10 – 12 min		
	Truite	Vapeur	72 °C	12 – 15 min		
	Crevettes	Vapeur	72 – 80 °C	4 – 8 min		
	Tranches de saumon	Vapeur	65 – 72 °C	4 – 8 min		
	Terrine de poisson	Vapeur	65 – 72 °C	60 – 70 min	60 – 65 °C	
	Boulettes de poisson Farce dans du chou de Milan	Vapeur	72 °C	8 – 12 min		
	Truite en sachet à vide	Vapeur	65 °C	18 – 24 min		
	Terrines, galantines en sachet à vide	Vapeur	70 °C	env. 2 std.	60 – 65 °C	



Mr.C recommande:

**n Attention**

Ouvrez toujours le CONVOTHERM avec prudence. La vapeur surchauffée qui s'en dégage peut provoquer des brûlures.

**n Cuisson avec du saindoux**

Lors de la cuisson avec œ CONVOTHERM, vous obtenez de très bons résultats avec des huiles et des graisses présentant un faible point de fumée.

**n Cuisson sur des tôles émaillées ou des tôles revêtues ou en Superpen**

Lors de la cuisson sur ces tôles, vous obtenez de très bons résultats même sur la partie inférieure des produits.

**n Rôtissage**

N'utilisez pas de récipients GN profonds, le produit ne pouvant pas sinon dorer de manière uniforme. Poser les pièces à rôtir sur des grilles. Ainsi, les pores des pièces se referment de tous

Informations	Appareil de table			Appareil sur pieds		
	6.10  6 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.10  10 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.20  10 x GN 2/1 20 x GN 1/1 OSC, OSP	12.20  12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*	20.10  20 x GN 1/1 OSC, OSP	20.20  20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*
Utiliser un insert sur deux	12 – 15 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces
Utiliser un insert sur deux	30 – 36 pièces	50 – 60 pièces	100 – 120 pièces	120 – 144 pièces	100 – 120 pièces	200 – 240 pièces
Utiliser un insert sur deux Utiliser une tôle anti-adhérente	18 – 24 pièces	30 – 40 pièces	60 – 80 pièces	72 – 96 pièces	60 – 80 pièces	120 – 160 pièces
Utiliser un insert sur deux	Selon la taille des crevettes					
Utiliser un insert sur deux	Selon la taille du homard ou des langoustes					
	Selon la taille des coquillages					
Poser la truite sur la tôle	24 – 30 pièces	40 – 50 pièces	80 – 100 pièces	96 – 120 pièces	80 – 100 pièces	160 – 200 pièces
	Selon la taille des crevettes					
	60 – 72 pièces	100 – 120 pièces	200 – 240 pièces	240 – 288 pièces	200 – 240 pièces	400 – 480 pièces
Utiliser un insert sur deux	12 – 15 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces
	Env. 240 pièces <sup>sk</sup>	Env. 400 pièces	Env. 800 pièces	Env. 960 pièces	Env. 800 pièces	Env. 1.600 pièces
	24 – 30 pièces	40 – 50 pièces	80 – 100 pièces	96 – 120 pièces	80 – 100 pièces	160 – 200 pièces
Utiliser un insert sur deux	12 – 15 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces

\*OSG: Pour les modèles CONVOTHERM OSG 12.20. et CONVOTHERM OSG 20.20, réduisez les quantités en kg d'env. 10 % (écart entre les inserts 60 mm).

les côtés. Vous obtenez un résultat de cuisson uniforme sans être obligé de retourner les pièces.

#### n Saucés

Pour préparer les saucés, utilisez le fond. Disposez une cuve sous les grilles chargées des pièces de rôti. Dans cette cuve, ajoutez les os, le mirepoix et les épices, puis versez peu à peu de l'eau ou du fond.

#### n Truite au bleu

Verser du vinaigre ou du vin sur la truite.

#### n Banquet

Pour un banquet, refroidir les aliments après la cuisson, puis les mettre dans des assiettes.



	Viandes et saucisses Gros rôtis					
		Programme de cuisson	Température du enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	
Rotissage	Echine de porc Rôti de porc Carré de porc	Vapeur surchauffée	135 – 160 °C	80 – 90 min	Env. 75 °C	
	Jarret de veau Jarret de porc	Vapeur surchauffée	135 – 160 °C	70 – 90 min	Env. 78 °C	
	Pâté de viande de foie, chair à saucisse fraîche 4 kg	Vapeur surchauffée 1. Vapeur 2. Air pulsé	130 °C 1. 68 °C 2. 180 °C	70 – 90 min	65 – 68 °C 1. Env. 58 °C 2. 68 °C	
	Gigot d'agneau Rôti d'agneau	Vapeur surchauffée	135 – 160 °C	60 – 70 min	Env. 62 °C	
	Rôti de viande hachée	Air pulsé	140 – 160 °C	70 – 80 min	Env. 80 – 85 °C	
	Paupiette de veau Rôti de veau	Vapeur surchauffée	135 – 145 °C	80 – 100 min	Env. 80 °C	
	Filet de bœuf Filet de bœuf en pâte feuilletée	Air pulsé Vapeur surchauffée	160 – 180 °C	20 – 25 min 35 – 40 min	50 – 55 °C	
	Rosbif	Air pulsé	135 – 160 °C	25 – 30 min	48 – 55 °C	
Daubage	Roulades de chou Poivrons farcis	Vapeur surchauffée	130 – 150 °C	60 – 70 min		
	Roulade Daube de bœuf	Vapeur surchauffée	130 – 145 °C	40 – 60 min 70 – 90 min		
Pochage	Jambon blanc	Vapeur	Env. 78 °C	par kg 70 min	65 °C	



Mr.C recommande:

**n Attention**

Ouvrez toujours le CONVOTHERM avec prudence. La vapeur surchauffée qui s'en dégage peut provoquer des brûlures.

**n Température du enceinte de cuisson**

Choisissez une température inférieure comparée aux méthodes traditionnelles.

**n Assaisonnement**

Enduisez bien les gros pièces de rôti pour que les épices ne soient pas emportées.

**n Mesure de la température à cœur**

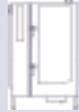
D'une manière générale, les meilleurs résultats sont obtenus avec le palpeur multi-points. A chaque degré dépassant la température à cœur requise, la perte de rôti augmente considérablement.

**n Pertes de rôti**

Le programme de cuisson 'Vapeur surchauffée' réduit les pertes de rôti au strict minimum.

**n Rôtissage**

Placez les pièces à rôtir sur une grille pour garantir une cuisson uniforme. Il est inutile de les retourner. Bien évidemment, la viande peut aussi être placée dans des récipients non troués

Informations	Appareil de table			Appareil sur pieds		
	6.10  6 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.10  10 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.20  10 x GN 2/1 20 x GN 1/1 OSC, OSP	12.20  12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*	20.10  20 x GN 1/1 OSC, OSP	20.20  20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*
	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Entailler la peau	18 pièces 12 pièces	30 pièces 20 pièces	60 pièces 40 pièces	72 pièces 48 pièces	60 pièces 40 pièces	120 pièces 80 pièces
Insérer fermement la chair à saucisse dans le moule pour éviter des trous Vapeur surchauffée 130 °C ou recette de cuisson à 2 étapes	8 x 4 kg moules	12 x 4 kg moules	18 x 4 kg moules	24 x 4 kg moules	24 x 4 kg moules	36 x 4 kg moules
	6 pièces 22 – 25 kg	10 pièces 35 – 40 kg	20 pièces 70 – 80 kg	24 pièces 88 – 100 kg	20 pièces 70 – 80 kg	40 pièces 140 – 150 kg
Former en une brique ou mettre dans un moule rectangulaire Cuisson sur tôle	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Enduire légèrement la pâte feuilletée avec de l'œuf et précuire le filet. Préchauffement indispensable.	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Enduire légèrement avec de la moutarde, entailler le couvercle.	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Après l'étuvée, entailler la peau Recette de cuisson à 2 étapes	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Préchauffement indispensable Récipient non troué avec ou sans fond	90 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
Récipient non troué, verser de la sauce après env. 1/2 h	90 pièces 22 – 25 kg	150 pièces 35 – 40 kg	300 pièces 70 – 80 kg	360 pièces 88 – 100 kg	300 pièces 70 – 80 kg	600 pièces 140 – 150 kg
Temps de réchauffement selon la quantité	Selon la taille					

\*OSG: Pour les modèles CONVOTHERM OSG 12.20. et CONVOTHERM OSG 20.20, réduisez les quantités en kg d'env. 10 % (écart entre les inserts 60 mm).

- pour permettre d'y préparer la sauce.
- n **Rôti daubé**  
Placer le rôti comme d'habitude dans un récipient profond et verser le fond par-dessus.
- n **Pré-cuisson**  
Préchauffer le CONVOTHERM pour obtenir des pièces de rôti de très bonne qualité.
- n **Rôtissage en pâte**  
Préchauffer le CONVOTHERM pour obtenir des pièces de rôti de très bonne qualité.

- n **Peau**  
La peau peut être entaillée très aisément si vous étuvez d'abord le rôti pendant env. 10 minutes avant de l'entailler et de l'assaisonner.
- n **Sauces**  
Vous n'êtes pas obligé de vous passer des sauces. Placez les pièces de rôti sur des grilles, sous lesquelles vous disposez une cuve. Dans cette cuve, ajoutez les os, le mirepoix et les épices, puis versez peu à peu de l'eau ou du fond.



	Viandes et saucisses Rôtissages de courte durée 					
		Programme de cuisson	Température du enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	
Grillades	Filet, bœuf 180 g	Air pulsé	210 – 230 °C	6 – 15 min		
	Romsteck 180 – 200 g	Air pulsé	230 – 250 °C	6 – 12 min		
	Entrecôte de veau 160 g	Air pulsé	210 – 230 °C	8 – 10 min		
	Filet de porc 80 g	Air pulsé	210 – 230 °C	5 – 8 min		
	Tranches de foie	Air pulsé	200 – 220 °C	4 – 6 min		
	Boulettes de viande 150 g Côtelette de porc 160 g	Vapeur surchauffée	180 – 200 °C 200 – 220 °C	12 – 15 min		
	Carré de veau	Air pulsé	180 – 210 °C	10 – 15 min		
	Brochette de poisson	Vapeur surchauffée	180 – 210 °C	15 – 20 min		
	Côtelette panée ou escalope Cordon bleu	Air pulsé	180 – 210 °C	10 – 15 min		
	Escalope de dindon 200 g	Air pulsé	180 – 210 °C	12 – 16 min		
	Saucisses	Air pulsé	180 – 210 °C	10 – 15 min		
Vapeur / Pochage	Saucisse en bocal (230 g) Pâté de viande de foie en bocal Saucisse de Munich	Vapeur Vapeur Vapeur	100 °C 50 °C / 100 °C 80 °C	90 min 20 min / 70 min	72 °C	
	Saucisse en boîte 200 g 400 g	Vapeur	100 °C	65 min 90 min		
	Saucisse blanche Knacks	Vapeur	Env. 78 °C	12 – 20 min 12 – 20 min		



Mr.C recommande:

**n Attention**

Ouvrez toujours le CONVOTHERM avec prudence. La vapeur surchauffée qui s'en dégage peut provoquer des brûlures.

**n Préchauffement**

Préchauffez toujours les rôtis nécessitant une cuisson de courte durée.

**n Rôtis sage de courte durée**

Placez les pièces sur des grilles ou des tôles. Evitez d'utiliser des récipients profonds non troués. Ceux-ci peuvent entraîner des résultats irréguliers.

**n Assaisonnement**

Assaisonnez les pièces de rôti de courte durée avant de les graisser.

Informations	Appareil de table			Appareil sur pieds		
	6.10  6 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.10  10 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.20  10 x GN 2/1 20 x GN 1/1 OSC, OSP	12.20  12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*	20.10  20 x GN 1/1 OSC, OSP	20.20  20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*
saignant 6 – 8 min à point 8 – 10 min bien cuit 10 – 15 min	90 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
saignant 6 – 8 min à point 8 – 10 min bien cuit 10 – 12 min	48 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	48 Stück	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	96 pièces	160 pièces	320 pièces	384 pièces	320 pièces	640 pièces
Ne pas fariner	48 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
Graisser éventuellement les tôles (selon la masse))	48 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	48 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	60 pièces	100 pièces	200 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces
	48 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	36 pièces	60 pièces	120 pièces	144 pièces	120 pièces	240 pièces
Poser les boccas sur la grille de remise en température, puis refroidir	150 pièces uniquement pour OSP	210 pièces uniquement pour OSP	Selon la taille			
Remplir le poids de remplissage + 15 g, refermer le couvercle, puis refroidir	Selon la taille					
Temps de réchauffement selon la quantitéTempérature pour saucisse blanche selon l'intestin	Selon le produit					

\*OSG: Pour les modèles CONVOTHERM OSG 12.20. et CONVOTHERM OSG 20.20, réduisez les quantités en kg d'env. 10 % (écart entre les inserts 60 mm).

#### n Graissage

Graissez bien les pièces de rôti de courte durée. Vous obtenez ainsi une meilleure transmission de la chaleur.

#### n Transmission de la chaleur

Utilisez des tôles émaillées ou enduites pour obtenir une meilleure transmission et accumulation de la chaleur.

#### n Quadrillage

Pour réaliser un quadrillage, préchauffez les grilles.



Gibier et volailles						
	 	Programme de cuisson	Température du enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	
Rotissage	Gigot de sanglier env. 2-2,5 kg	Vapeur surchauffée	135 – 160 °C	100 – 120 min	Env. 65 °C	
	Cuissot de chevreuil sans os	Vapeur surchauffée	140 – 160 °C	70 – 80 min	60 – 68 °C	
	Canard	Vapeur surchauffée	170 – 180 °C	50 – 65 min		
	Oie env. 4,5 kg	Air pulsé	120 °C	Env. 3 – 3,5 Std.		
	Dinde env. 3 – 4 kg	Vapeur surchauffée	130 – 140 °C	110 – 120 min	Env. 80 °C	
	Blanc de dinde	Vapeur surchauffée	135 – 150 °C	40 – 50 min	Env. 60 °C	
	Râble de lièvre	Vapeur surchauffée	160 – 180 °C	15 – 20 min	60 – 65 °C	
Rotissage/ Daube	Cuissot de lièvre	Vapeur surchauffée	140 – 160 °C	45 – 50 min	Env. 68 °C	
Daube	Rôti de cerf	Vapeur surchauffée	130 – 150 °C	70 – 90 min	55 – 60 °C	
Cuisson	Pâté de chevreuil	Air pulsé	1. 180 °C 2. 150 °C	1. env. 15 min 2. env. 60 min		
Grillade	Poulet	Air pulsé	180 – 200 °C	35 – 40 min		
	Cuissot de poulet	Air pulsé	180 – 210 °C	25 min		



Mr.C recommande:

**n Attention**

Ouvrez toujours le CONVOTHERM avec prudence. La vapeur surchauffée qui s'en dégage peut provoquer des brûlures.

**n Température du enceinte de cuisson**

Choisissez pour les rôtis de longue durée une température de enceinte de cuisson inférieure à celle utilisée pour les méthodes traditionnelles.

**n Transmission de la chaleur**

Utilisez des tôles émaillées ou enduites.

**n Mesure de la température à cœur**

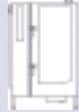
D'une manière générale, les meilleurs résultats pour les gros pièces de rôti sont obtenus avec le palpeur multi-points. A chaque degré dépassant la température à cœur requise, la perte de rôti augmente considérablement.

**n Pertes de rôti**

Le programme de cuisson 'Vapeur surchauffée' réduit les pertes de rôti au strict minimum.

**n Préchauffement**

Préchauffez toujours les rôtis de courte durée.

Informations	Appareil de table			Appareil sur pieds		
	6.10  6 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.10  10 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.20  10 x GN 2/1 20 x GN 1/1 OSC, OSP	12.20  12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*	20.10  20 x GN 1/1 OSC, OSP	20.20  20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*
	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Eventuellement entrelarder ou mariner	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Eventuellement farcir de pommes et d'oignons	12 pièces	20 pièces	40 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces
De temps à autre, enlever la viande des os	2 pièces	4 pièces	6 pièces	9 pièces	8 pièces	15 pièces
Eventuellement remplir de farce et d'épices	4 pièces	6 pièces	12 pièces	16 pièces	12 pièces	24 pièces
Eventuellement remplir de farce et d'épices	12 pièces	20 pièces	40 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces
Eventuellement entrelarder ou mariner	12 pièces	20 pièces	40 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces
Eventuellement entrelarder ou dauber dans le fond	24 pièces	40 pièces	80 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces
Poser le rôti dans un récipient profond et y verser peu à peu le fond	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Placer impérativement des cheminées Recette à 2 étapes	18 – 24 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	72 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
Grille à poulet spéciale avec cuve de récupération de graisse Bien enduire d'épices	24 pièces OSG 18 pièces	36 pièces OSG 27 pièces	60 pièces	72 pièces OSG 60 pièces	60 pièces	120 pièces OSG 100 pièces
	48 pièces	80 pièces	160 pièces	176 pièces	160 pièces	320 pièces

\*OSG: Pour les modèles CONVOTHERM OSG 12.20. et CONVOTHERM OSG 20.20, réduisez les quantités en kg d'env. 10 % (écart entre les inserts 60 mm).

**n Assaisonnement**

Assaisonnez les rôtis de courte durée avant de les graisser. Enduisez bien les gros pièces de rôti pour que les épices ne soient pas emportées.

**n Rôtissage**

Placez les pièces à rôtir sur une grille pour garantir une cuisson uniforme. Il est inutile de les retourner.

**n Rôti daubé**

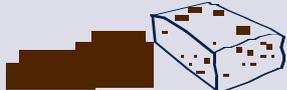
Placer le rôti comme d'habitude dans un récipient profond et verser le fond par-dessus.

**n Sauces:**

Vous n'êtes pas obligé de vous passer des sauces. Placez les pièces de rôti sur des grilles, sous lesquelles vous disposez une cuve. Dans cette cuve, ajoutez les os, le mirepoix et les épices, puis versez peu à peu de l'eau ou du fond.



**Vous trouverez d'autres conseils sous Rôtis de longue et de courte durée**

	Pâtisseries et entremets 					
		Programme de cuisson	Température du enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	
Pâtisseries	Gâteau sur tôle	Aire pulsé	160 – 170 °C	40 – 50 min		
	Génoise	Aire pulsé	1. 105 °C 2. 150 °C	1. 10 min 2. 15 min		
	Gâteau au fromage	Aire pulsé	1. 105 °C 2. 160 °C 3. 80 °C	1. 20 min 2. 35 min 3. 5 min		
	Gâteau sablé Tarte aux fruits	Aire pulsé	160 – 180 °C	50 – 60 min		
	Petits gâteaux Pâte brisée Bretzel	Aire pulsé	170 – 190 °C	12 – 18 min		
	Chausson aux pommes	Aire pulsé	170 – 190 °C	40 – 50 min		
	Pain de campagne	Vapeur surchauffée	170 – 190 °C	30 – 40 min		
	Petits pains Pâte feuilletée Pâte feuilletée à la levure	Vapeur surchauffée	160 – 185 °C	15 – 25 min		
	Viennoiserie	Vapeur surchauffée	140 – 165 °C	12 – 15 min		
	Brioche	Vapeur surchauffée	150 – 160 °C	25 – 35 min		
	Petits pains surgelés	Vapeur surchauffée	160 – 180 °C	6 – 12 min		
	Baguettes surgelées	Vapeur surchauffée	160 – 180 °C	6 – 12 min		
Pochage	Crème caramel Crème Royale	Vapeur	85 °C	35 – 40 min		



Mr.C recommande:

**n Attention**

Ouvrez toujours le CONVOTHERM avec prudence. La vapeur surchauffée qui s'en dégage peut provoquer des brûlures.

**n Réchauffement**

Avant la cuisson, préchauffez toujours l'appareil pendant 10 à 15 minutes à 20 – 30 °C au-dessus de la température de cuisson. Avant de mettre des aliments, attendez que la roue du ventilateur soit arrêtée. Vous évitez ainsi des pertes de chaleur.

Informations	Appareil de table			Appareil sur pieds		
	6.10  6 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.10  10 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG	10.20  10 x GN 2/1 20 x GN 1/1 OSC, OSP	12.20  12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*	20.10  20 x GN 1/1 OSC, OSP	20.20  20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 OSC, OSP, OSG*
Utiliser un insert sur deux	3 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
Recette à 2 étapes	6 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
Utiliser un insert sur deux Recette à 3 étapes	3 moules	5 moules	10 moules	12 moules	10 moules	20 moules
Utiliser un insert sur deux	3 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	6 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
Utiliser un insert sur deux Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	3 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
Utiliser un insert sur deux Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	3 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	6 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	6 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
Utiliser un insert sur deux Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	3 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	6 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
Nombre de tôles selon la taille Ne pas garnir les tôles trop étroitement	6 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
Utiliser un insert sur deux Utiliser des grilles de remise en température	90 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces

\*OSG: Pour les modèles CONVOTHERM OSG 12.20. et CONVOTHERM OSG 20.20, réduisez les quantités en kg d'env. 10 % (écart entre les inserts 60 mm).

## n Cuisson

Utilisez le programme 'Cuisson à l'étuvée' à une température de 32 °C pour la cuisson de levée, de pain et de pâte feuilletée.

## n Pâtisseries

Avec le programme 'Vapeur surchauffée', les produits conservent une surface brillante.



## Le livre de cuisine CONVOTHERM utilise les symboles suivants:

 Enregistrer	 Copier la recette	 Insérer une étape
 Reprendre	 Supprimer la recette	 Ajouter une étape
 Nouvelle recette	 Modifier la recette	 Supprimer une étape

## Travailler avec des idées de cuisson

Vous pouvez préparer sans problème des plats que vous souhaitez produire en une ou plusieurs étapes à l'aide des idées de cuisson.

### Créer une idée de cuisson

La création d'une idée de cuisson vous permettra de sélectionner ultérieurement un ou plusieurs programmes quelconques ou un programme avec différents réglages de consigne, puis de l'exécuter automatiquement.

1. Saisir la première étape de cuisson : Presser la touche  pendant 3 secondes  
 R L'écran affiche en haut 01/01 pour la première étape et en bas les valeurs de temps et de température.
2. Presser la touche  R A l'écran, le temps de cuisson est mis en évidence. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner la température d'enceinte de cuisson souhaitée.
3. Presser la touche  ou  R Régler le temps de cuisson ou la température à cœur souhaités.
4. Procéder de la même manière pour saisir les étapes suivantes.
5. Presser la touche  R L'idée de cuisson est lancée. Si elle comprend par ex. 3 étapes, l'écran du CONVOTHERM affiche en haut 01/03 pour la première des trois étapes. En bas s'affichent comme d'habitude le temps de cuisson et la température de l'étape en cours.

6. Lorsqu'une étape de cuisson est écoulée, le CONVOTHERM passe automatiquement à l'étape suivante (l'affichage indique maintenant 02/03).
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température à cœur est atteinte, le vibreur retentit et l'idée de cuisson est terminée. Presser la touche  ou ouvrir la porte.
8. Presser une touche de programme quelconque pour quitter l'idée de cuisson ou redémarrer celle-ci en pressant la touche .

### Remarques

- n Vous pouvez intégrer aux idées de cuisson des fonctions supplémentaires, une cuisson Delta T et une cuisson Cook & Hold. Poursuivre comme décrit au chapitre 'La cuisson avec le CONVOTHERM'.
- n On peut quitter à tout moment l'idée de cuisson en pressant brièvement une touche de programme. Mais les entrées saisies sont alors perdues.
- n Avant de lancer une idée de cuisson, vous pouvez la contrôler avec les touches  et . On peut modifier à chaque étape (en pressant la touche pendant 3 secondes) le programme, la température d'enceinte, le temps de cuisson et / ou la température à cœur. Après avoir contrôlé l'idée de cuisson avec les touches  et , vous ne pouvez plus ajouter d'étapes à l'idée.

### Enregistrer une idée de cuisson

Pour saisir tous les réglages dont vous avez besoin pour préparer un plat, démarrez l'enregistreur. Celui-ci enregistre des changements de programme, de température et de temps de cuisson de 1 à 20 étapes, jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

1. **Pour démarrer l'enregistreur**, presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner 'Enregistrer' et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche . L'enregistreur enregistre jusqu'à ce que vous l'arrêtiez (maximum 20 étapes).
3. Poursuivre comme décrit au chapitre 'La cuisson avec le CONVOTHERM'.
4. **Pour arrêter l'enregistreur**, presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner 'Enregistrer' et confirmer en pressant la touche .
5. Sélectionner 'Non' et confirmer en pressant la touche .

### Remarques

- n Pendant la cuisson, vous pouvez aussi presser la touche , sans que des étapes ne soient perdues ou écrasées.
- n La vaporisation manuelle n'est pas enregistrée.

### Reprendre une idée de cuisson dans le livre de cuisine

Vous pouvez reprendre dans le livre de cuisine la dernière idée de cuisson ou la dernière idée enregistrée.

1. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner 'Reprendre' et confirmer en pressant la touche .
2. Pour saisir le nom d'une recette, sélectionner des lettres avec le sélecteur multifonctions et

passer d'un caractère générique à l'autre avec les touches  et . Après avoir écrit le nom de la recette, confirmer en pressant la touche.

3. Avec le sélecteur multifonctions, choisir un numéro de mémoire et confirmer en pressant la touche .
4. L'idée de cuisson est sauvegardée comme recette dans le livre de cuisine.

### Remarque

- n Avec le sélecteur multifonctions, on peut aussi choisir un numéro déjà occupé de la mémoire et l'écraser avec une nouvelle idée en pressant la touche .

### Mr.C recommande :

- n Les idées de cuisson sont particulièrement utiles pour cuire des aliments avec ménagement et, dans un second temps, pour les dorer de la meilleure manière qui soit. Par cette procédure étape à étape, vous réalisez par exemple un rôti à croûte juteux et croustillant. Utilisez les idées de cuisson pour les rôtis à croûte, les jarrets, la volaille, les soufflés, pour la cuisson Delta T, Cook & Hold, à basses températures et en pâtisserie.
- n Vous pourrez reprendre dans le livre de cuisine les mets que vous aurez particulièrement réussis. Ainsi pourrez-vous reproduire ce plat à tout moment et de la même qualité.
- n Utilisez les idées de cuisson pour essayer des plats fréquemment préparés ou difficiles à réaliser, jusqu'à ce que le résultat soit parfait. Vous pouvez alors reprendre dans le livre de cuisine CONVOTHERM cette idée de cuisson maintenant perfectionnée.



## Travailler avec le livre de cuisine

Le CONVOTHERM vous permet de regrouper 20 étapes de cuisson en une recette. Vous pouvez enregistrer la recette dans votre livre de cuisine sous le nom de votre choix, puis l'activer et l'exécuter à tout moment.

### Saisir une recette dans le livre de cuisine

1. Presser la touche  R L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner 'Nouvelle recette' et confirmer en pressant la touche .
2. Les touches de programme clignotent R L'écran affiche 01/01. Sélectionner le programme désiré et régler le temps de cuisson et la température. Valider en pressant la touche .
3. Les touches de programme clignotent R L'écran affiche 02/02. Procéder aux étapes suivantes comme décrit ci-dessus. Pour conclure la saisie de nouvelles étapes de cuisson, presser la touche  tandis que les touches de programme clignotent.
4. Pour saisir le nom d'une recette, sélectionner des lettres avec le sélecteur multifonctions et passer d'un caractère générique à l'autre avec les touches  et . Confirmer le nom de la recette en pressant la touche .
5. Avec le sélecteur multifonctions, choisir un numéro de mémoire et confirmer en pressant la touche .
6. La recette est enregistrée dans le livre de cuisine.

### Remarque

- n Vous pouvez intégrer aux recettes des fonctions supplémentaires, une cuisson Delta T et une cuisson Cook & Hold. Poursuivre comme décrit au chapitre 'La cuisson avec le CONVOTHERM'.
- n Pour vérifier ou modifier certaines étapes, feuilleter avec les touches  et .
- n Avec le sélecteur multifonctions, on peut aussi choisir un numéro déjà occupé de la mémoire et l'écraser avec une nouvelle idée en pressant la touche .

### Exécuter une recette du livre de cuisine

1. Presser la touche  R L'écran affiche les recettes enregistrées. Choisir la recette désirée avec le sélecteur multifonctions.
2. Presser la touche  R Le CONVOTHERM exécute la recette choisie. Les étapes de cuisson sont automatiquement exécutées les unes après les autres. L'écran affiche le nom de la recette, les étapes et, en bas, les valeurs de temps et de température.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température à cœur est atteinte, le vibreur retentit et l'idée de cuisson est terminée. Presser la touche  ou ouvrir la porte.

### Remarque

- n Après avoir choisi une recette, vous pouvez vérifier les différentes étapes en pressant la touche .
- n Vous pouvez modifier à tout moment pendant la cuisson la température d'encontre et le temps de cuisson ou la température à cœur d'une recette.
- n Vous pouvez aussi enregistrer les modifications pendant la cuisson. Procéder comme décrit sous 'Reprendre une idée de cuisson dans le livre de cuisine'.
- n Vous pouvez lancer chaque recette avec une présélection du début de la cuisson. Choisissez la recette désirée. Pressez la touche  et maintenez-la pressée.

### Mr.C recommande:

- n Utiliser la possibilité d'enregistrer des recettes dans le livre de cuisine pour des mets que vous faites préparer régulièrement par votre personnel.
- n Pour retrouver rapidement une recette dans votre livre de cuisine, classez les noms dans l'ordre alphabétique.



## Editer des recettes dans le livre de cuisine

Vous pouvez à tout moment modifier, copier, supprimer une recette enregistrée dans le livre de cuisine, ou simplement en éditer certaines étapes.

### Remarque générale

En pressant la touche , vous pouvez quitter à tout moment la recette et retourner au livre de cuisine, sans valider les modifications.

### Copier une recette

1. Presser la touche . L'écran affiche les recettes enregistrées. Sélectionner la recette désirée.
2. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Sélectionner 'Copier la recette' et confirmer en pressant la touche .
3. Poursuivre comme décrit sous 'Créer une recette'.

### Supprimer une recette

1. Presser la touche . L'écran affiche les recettes enregistrées. Sélectionner la recette désirée.
2. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Sélectionner 'Supprimer la recette' et confirmer en pressant la touche .
3. La recette est supprimée. Le numéro de mémoire de la recette supprimée est de nouveau libre.

### Modifier l'étape d'une recette

1. Presser la touche . L'écran affiche les recettes enregistrées. Choisir la recette désirée avec le sélecteur multifonctions.
2. Presser la touche . L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches  et , sélectionner 'Modifier la recette'.
3. Avec les touches  et , sélectionner l'étape à modifier, corriger le programme et/ou des valeurs et confirmer en pressant la touche .
4. Poursuivre comme décrit sous 'Créer une recette'.

### Insérer une étape à une recette

1. Presser la touche . L'écran affiche les recettes enregistrées. Sélectionner la recette désirée et confirmer en pressant la touche .
2. Sélectionner 'Modifier la recette' et confirmer en pressant la touche .
3. Avec les touches  et , sélectionner l'étape devant laquelle une nouvelle étape doit être insérée.
4. A l'endroit choisi, le CONVOTHERM insère une nouvelle étape. Toutes les étapes suivantes reçoivent une nouvelle numérotation. La nouvelle étape est sélectionnée et toutes les touches de programmes clignotent.
5. Poursuivre comme décrit sous 'Créer une recette'.

### Remarque

- n Si une recette comporte déjà vingt étapes, il est impossible d'en rajouter.

### Ajouter une étape à une recette

1. Presser la touche  R L'écran affiche les recettes enregistrées. Sélectionner la recette désirée et confirmer en pressant la touche .
2. Avec les touches  et , sélectionner l'étape qui doit être supprimée.
3. Presser la touche  R L'écran affiche des options de sélection. Sélectionner 'Ajouter une étape' et confirmer en pressant la touche .
4. Le CONVOTHERM ajoute une nouvelle étape à l'endroit sélectionné.  
La nouvelle étape est sélectionnée et toutes les touches de programmes clignotent.
5. Poursuivre comme décrit sous 'Créer une recette'.

### Remarque

- n Si une recette comporte déjà vingt étapes, il est impossible d'en rajouter.

### Supprimer une étape d'une recette

1. Presser la touche  R L'écran affiche les recettes enregistrées. Sélectionner la recette désirée et confirmer en pressant la touche .
2. Avec les touches  et , sélectionner l'étape qui doit être supprimée.
3. Presser la touche  R L'écran affiche les options de sélection enregistrées. Sélectionner 'Supprimer une étape' et confirmant en pressant la touche .
4. Le CONVOTHERM supprime l'étape sélectionnée. Toutes les étapes suivantes reçoivent une nouvelle numérotation.
5. Poursuivre comme décrit sous 'Créer une recette'.

### Remarque

- n Lorsqu'une recette ne comportant qu'une seule étape ou que la dernière étape restante ont été supprimés, toutes les touches de programmes clignotent pour la saisie d'une nouvelle étape.

### Mr.C recommande:

- n Utilisez la fonction d'édition par exemple pour modifier les ingrédients d'une recette. Leur modification peut par exemple réduire le temps nécessaire à la cuisson d'un plat.
- n En éditant des recettes, vous êtes en mesure de tirer profit de votre créativité à tout moment.



## Commande par pictogrammes (option)

Le CONVOTHERM vous permet d'assigner à des touches à pictogramme des recettes enregistrées dans le livre de cuisine. La recette ainsi assignée pourra être lancée à tout moment à l'aide de cette touche.

### Assigner une recette à une touche à pictogramme

1. Presser la touche  R. L'écran affiche les recettes enregistrées. Avec le sélecteur multifonctions, choisir la recette désirée.
2. Presser la touche à pictogramme souhaitée pendant trois secondes.
3. Lorsque retentit le signal sonore, la recette est assignée à la touche.

### Remarque

- n Si la touche est déjà occupée, vous pouvez l'écraser. Choisir la recette et appuyer la touche pendant trois secondes. Lorsque retentit le signal sonore, la recette est assignée à la touche.

### Exécuter une recette à l'aide de la touche à pictogramme

1. Presser la touche à pictogramme R. Le CONVOTHERM exécute la recette souhaitée. L'écran affiche en haut le nom de la recette, l'étape actuelle et le nombre d'étapes. En bas s'affichent comme d'habitude le temps de cuisson et la température.
2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température à cœur est atteinte, le vibreur retentit et la recette est terminée. Presser la touche  ou ouvrir la porte.

### Mr.C recommande:

- n Les touches à pictogramme vous permettent de travailler plus rapidement et plus simplement, car aucun réglage n'est nécessaire.
- n Les touches à pictogramme sont particulièrement utiles pour les plats que vous préparez régulièrement, comme par exemple la cuisson de brezels, de petits pains et de croissants qui peuvent alors être préparés en parfaite qualité par votre personnel.
- n En bloquant le panneau de commande, vous obtenez une très grande sécurité de travail, votre personnel ne pouvant alors procéder à aucune manipulation.
- n En assignant le programme de préchauffement à une touche à pictogramme, vous pouvez préchauffer rapidement et aisément le CONVOTHERM pour la production de vos plats.





Vous pouvez régler votre CONVOTHERM en fonction des besoins de votre cuisine.

## Instructions OSC

### Heure et date

1. Presser la touche R L'écran affiche 'Réd' ou 'Set'. Choisir 'Set' avec le sélecteur multifonctions.
2. Avec la touche , passer à '0' et choisir '0' ou '1' avec le sélecteur multifonctions.
3. Presser la touche R L'écran affiche '00:00' ou l'heure réglée. Pour saisir l'heure actuelle avec les touches et , passer des heures aux minutes et régler l'heure avec le sélecteur multifonctions.
4. Passer à la saisie de la date en pressant la touche .
5. Pour saisir la date actuelle avec les touches et , passer au jour, au mois et à l'année et régler la date avec le sélecteur multifonctions. Confirmer en pressant la touche .

### Adresse de réseau, affichage de température, format de l'heure

1. En veille (l'appareil est éteint), presser la touche et la maintenir pressée. Presser en même temps la touche R L'écran affiche les options de sélection suivantes :

'U1' Adresse de réseau (1 – 99)  
 'U2' Affichage de température (°C oder F)  
 'U3' Format de l'heure (12 oder 24).

Sélectionner la valeur U à modifier avec le sélecteur multifonctions.

2. Avec la touche , passer à la valeur à modifier et régler la valeur désirée à l'aide du sélecteur multifonctions.
3. Avec la touche , feuilleter en arrière pour valider la valeur.
4. Pour modifier d'autres valeurs, procéder comme décrit ci-dessus. .
5. Presser la touche R Les réglages sont confirmés.

## Instructions OSP et OSG

1. Presser la touche R L'écran affiche des options de sélection. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches et , sélectionner 'Réglages de base' et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche R L'écran affiche les options de sélection suivantes:

- Signal sonore
- Volume
- Heure
- Date
- Tri du livre de cuisine (par ordre alphabétique ou selon les numéros de mémoire)
- Valeurs fondamentales pratiques ou valeurs mémorisées
- Affichage de température (°C oder F)
- Adresse de réseau
- Langue
- Caractères spéciaux

Les différentes possibilités de réglage sont décrites ci-après.

## Remarque

Vous pouvez à tout moment quitter à nouveau le menu de sélection de Mr.C en pressant la touche .

**Signal sonore**

Le signal sonore est choisi depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Signal sonore' et confirmer en pressant la touche . L'écran affiche une sélection des signaux sonores disponibles.
2. Choisir le signal sonore à l'aide du sélecteur multifonctions. Lorsque l'on reste sur le signal sonore, celui-ci retentit. Confirmer en pressant la touche .

**Volume**

Le volume est réglé depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Volume' et confirmer en pressant la touche . L'écran affiche une sélection de volumes et le signal sonore retentit. Sélectionner le volume désiré avec le sélecteur multifonctions et confirmer en pressant la touche .

**Heure**

L'heure est réglée depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Heure' et confirmer en pressant la touche . L'écran affiche une sélection des signaux sonores disponibles. Choisir le format désiré avec le sélecteur multifonctions.
2. Pour saisir l'heure actuelle avec les touches ◀ et ▶, passer des heures aux minutes et régler l'heure avec le sélecteur multifonctions. Confirmer en pressant la touche .

**Date**

La date est réglée depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Date' et confirmer en pressant la touche . L'écran affiche une sélection des formats disponibles. Choisir le format désiré avec le sélecteur multifonctions.
2. Pour saisir la date actuelle avec les touches ◀ et ▶, passer au jour, au mois et à l'année et régler la date avec le sélecteur multifonctions. Confirmer en pressant la touche .

**Mr.C recommande:**

Lorsque vous choisissez le volume, songez au niveau de bruit qui règne dans votre cuisine pendant la préparation des plats.

### Tri du livre de cuisine

Les recettes du livre de cuisine sont triées par ordre alphabétique ou selon les numéros de mémoire depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Livre de cuisine par ordre alphabétique' et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' avec la touche .
  - ↳ Le tri est réglé sur l'ordre alphabétique.

### Remarque

Pour travailler avec les numéros de mémoire, sélectionner 'Non' dans le menu de sélection 'Livre de cuisine par ordre alphabétique'. Le CONVOTHERM se sert maintenant des numéros de mémoire.



#### Mr.C recommande:

Pour retrouver rapidement une recette dans votre livre de cuisine sans être obligé de retenir les numéros de mémoire, classez de préférence les noms par ordre alphabétique.

### Valeur fondamentale pratique ou valeur mémorisée

Cette option vous permet de déterminer si l'écran doit afficher les valeurs pratiques ou les valeurs mémorisées (c'est-à-dire les dernières valeurs utilisées) lorsque vous choisissez un programme pour configurer le temps et la température de cuisson.

Vous pouvez en outre adapter les valeurs pratiques pré-réglées en usine (voir tableau) à vos besoins personnels.

L'affichage des valeurs pratiques ou des valeurs mémorisées est choisi depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Valeurs pratiques' et confirmer en pressant la touche .

2. Confirmer 'Oui' en pressant la touche .
  - ↳ L'écran affiche une liste des valeurs pratiques réglées. Avec le sélecteur multifonctions, choisir la valeur pratique à modifier.
3. Avec la touche ▶, passer à la valeur à modifier et régler la valeur désirée à l'aide du sélecteur multifonctions.
4. Avec la touche ◀, feuilleter en arrière pour valider la valeur.
5. Pour modifier d'autres valeurs, procéder comme décrit ci-dessus.
6. Presser la touche . ↳ Les réglages sont confirmés.

### Remarque

Pour travailler avec les valeurs mémorisées, sélectionner 'Non' dans le menu de sélection 'Valeurs pratiques'. Le CONVOTHERM se sert maintenant des valeurs mémorisées.

#### Mr.C recommande:

- ▢ Si vous travaillez essentiellement avec des apprentis, le travail avec des valeurs pratiques réduit les erreurs de manipulation. A chaque fois que vous sélectionnez un programme de cuisson, vous trouverez des valeurs que vous avez mémorisées.
- ▢ Les valeurs mémorisées sont utiles notamment lorsque vous cuisez régulièrement plusieurs charges successives. La sélection des valeurs de temps et de température est alors superflue, le programme de cuisson peut démarrer immédiatement.



### Valeurs pratiques pré-réglées en usine

Programme de cuisson	Température d'enceinte	Température à cœur	Temps de cuisson
	100 °C	70 °C	25 min
	150 °C	70 °C	70 min
	170 °C	70 °C	30 min
	135 °C	70 °C	5 min

### Affichage de température

L'affichage de la température en °C ou en °F est choisi depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Température en °C' et confirmer en pressant la touche .
2. Confirmer 'Oui' avec la touche . L'affichage est réglé sur les °C.

### Remarque

Pour travailler avec un affichage de température en °F, sélectionner 'Non' dans le menu de sélection 'Température en °C'. Le CONVOTHERM affiche maintenant la température en °F.

### Adresse de réseau

L'adresse de réseau est utilisée pour l'emploi de PC-Control, de PC-HACCP et du système de service CONVOTHERM.

L'adresse de réseau est réglée depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Adresse de réseau' et confirmer en pressant la touche . L'écran affiche l'adresse de réseau actuelle. Sélectionner l'adresse de réseau désirée (1 - 99) avec le sélecteur multifonctions et confirmer en pressant la touche .

### Remarque

Veillez à choisir une adresse de réseau différente pour chaque appareil.

### Langue

La langue est réglée depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶ Avec le sélecteur multifonctions ou les touches . L'écran affiche une sélection des langues disponibles.
2. Sélectionner la langue désirée avec le sélecteur multifonctions et confirmer en pressant la touche .

### Mr.C recommande :

Sélectionnez votre langue ou celle parlée par votre personnel.



### Caractères spéciaux\*

Les caractères spéciaux sont choisis depuis le menu 'Réglages de base'.

1. Avec le sélecteur multifonctions ou les touches ◀ et ▶, sélectionner 'Caractères spéciaux' et confirmer en pressant la touche . L'écran affiche une sélection des polices disponibles. Sélectionner la police désirée avec le sélecteur multifonctions et confirmer en pressant la touche .

**Remarque:** Les réglages de base marquées d'un \* ne sont peut-être pas disponibles sur votre CONVOTHERM dans certains pays.



## Avant de commencer le travail: vider et rincer le générateur de vapeur

Le rinçage quotidien du générateur de vapeur de votre CONVOTHERM augmente la durée de vie du chauffage du générateur et empêche l'apparition de dérangements.

### Instructions OSC

Le générateur de vapeur doit être vidé et rincé manuellement **avant la mise en service quotidienne** et **lorsque l'appareil est éteint!**

1. Ouvrir l'alimentation d'eau.
2. Ouvrir l'obturateur à l'arrière dans le enceinte de cuisson (tourner 2 à 3 tours).
3. Si la pression de l'eau qui s'écoule s'affaiblit, retirer entièrement l'obturateur
4. Arroser l'orifice de purge à l'aide de la douchette (2 à 4 secondes).
5. Allumer l'appareil. De l'eau fraîche rince le générateur de vapeur.
6. Laisser en marche jusqu'à ce que l'eau qui coule soit claire.
7. Pendant que l'eau s'écoule, remettre l'obturateur et le refermer légèrement.
8. Le générateur de vapeur se remplit automatiquement.

**Attention lors de l'ouverture de l'obturateur!  
Risque de brûlure!**

### Instructions OSP

Nous recommandons de purger le dispositif de rinçage automatique du générateur de vapeur tous les jours immédiatement après la mise en marche!

1. Allumer l'appareil.
2. L'écran affiche "Rincer le générateur de vapeur?" "Oui/Non".
3. "Oui" est sélectionné par défaut. Presser la touche  pour démarrer le rinçage du générateur de vapeur.
4. Si le rinçage du générateur n'est pas désiré, sélectionner "Non" et confirmer avec la touche . Puis, le rinçage est automatiquement quitté et l'appareil est prêt à être programmer pour un mode de cuisson. Dans ce cas, procéder impérativement au rinçage à un moment ultérieur!
5. Si la sélection n'est pas réglée sur "Non" dans les dix secondes, le rinçage est automatiquement déclenché.
6. Le générateur de vapeur est vidé, rincé, puis de nouveau rempli. Selon le modèle, cette procédure peut durer jusqu'à 5 minutes. Puis, l'appareil est de nouveau en ordre de marche.

Aux fins de contrôle, le générateur de vapeur peut aussi être vidé et rincé comme pour le CONVOTHERM OSC manuellement à l'aide de la vis de purge du générateur de vapeur.

### Instructions OSG

Le CONVOTHERM **OSG** ne requiert aucun rinçage.

## En fin de travail: nettoyage de l'enceinte de cuisson

### Instructions OSC

1. Laisser refroidir l'enceinte.
2. Dans le programme "Air pulsé", réchauffer à 70°C.
3. Pulvériser l'enceinte, y compris les grilles, tôles, etc., avec du nettoyant original CONVOTHERM pour enceintes. Refermer la porte et laisser agir dix minutes.
4. Vapeur automatique (100°C) pendant dix minutes.
5. Eteindre le CONVOTHERM.
6. Avec la douchette, rincer soigneusement l'enceinte, les accessoires et derrière la tôle d'aspiration, de même que l'égouttoir.
7. Dans l'orifice de mesure de vapeur (ouverture d'env. 1 cm de diamètre à proximité de l'éclairage de l'enceinte), pulvériser une fois par semaine env. 20 ml de CONVOClean forte et rincer avec la douchette.
8. En cas de fort encrassement, répéter l'opération.
9. Après son utilisation ou le nettoyage, ne pas refermer, mais seulement entrebâiller la porte de l'appareil.

### Remarque:

Nettoyage automatique  
CONVOClean system (En Option):

Consulter les instructions sommaires, s.v.p !

### Instructions OSP

Le CONVOTHERM OSP est pourvu d'un **programme automatique de nettoyage de l'enceinte de cuisson appelé "clean"**.

1. Ouvrir le livre de cuisine , sélectionner le programme clean (n° 250) à l'aide du sélecteur multifonctions et lancer le programme en pressant la touche .
2. Après le premier signal, pulvériser l'enceinte, l'égouttoir, les grilles, les tôles, etc., avec du nettoyant original CONVOTHERM pour enceintes de cuisson. Refermer la porte et laisser agir. Le programme de nettoyage fonctionne automatiquement. (Ne pas presser encore une fois la touche !)
3. Après le second signal, éteindre le CONVOTHERM.
4. Avec la douchette, rincer soigneusement l'enceinte, les accessoires et derrière la tôle d'aspiration.
5. Nettoyer la soupape de déshumidification: nettoyer l'égouttoir dans l'enceinte de tout résidu d'aliments. Retirer la garniture de filtrage. Pulvériser du nettoyant original CONVOTHERM pour enceintes de cuisson dans la garniture de tuyau et laisser agir. Rincer soigneusement avec la douchette. Monter et descendre la tige de la soupape pour vérifier son bon fonctionnement.
6. Dans l'orifice de mesure de vapeur (ouverture d'env. 1 cm de diamètre à proximité de l'éclairage de l'enceinte), pulvériser une fois par semaine env. 20 ml de CONVOClean forte et rincer avec la douchette.
7. En cas de fort encrassement, répéter le nettoyage.
8. Après son utilisation ou le nettoyage, ne pas refermer, mais seulement entrebâiller la porte de l'appareil.



Pulvériser l'enceinte de cuisson



Nettoyer l'orifice de mesure de vapeur



Rincer l'enceinte de cuisson

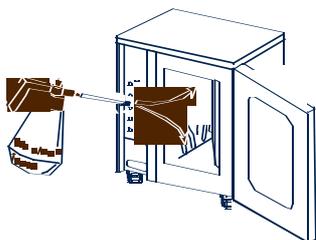
## En fin de travail: nettoyage de l'enceinte de cuisson

### Instructions OSG

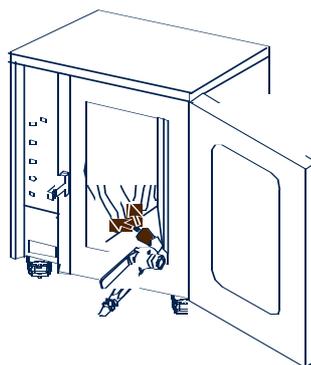
1. Laisser refroidir le enceinte de cuisson.
2. Dans le programme de cuisson "Air pulsé", réchauffer 60 °C.
3. Pulvériser le enceinte de cuisson, y compris les grilles, les tôles, derrière la tôle d'aspiration et dans l'orifice de mesure de vapeur au plafond du compartiment, avec le nettoyant original pour compartiments de cuisson CONVOTHERM. Refermer la porte et attendre 10 minutes.
4. Derrière la tôle d'aspiration, rincer soigneusement les restes d'aliments avec la douchette.
5. Vapeur automatique pendant 10 minutes (100 °C).
6. Eteindre le CONVOTHERM. Avec la douchette, rincer soigneusement le enceinte de cuisson et les accessoires, de même que la sortie et l'orifice de mesure de vapeur.
7. En cas de fort encrassement, répéter l'opération.
8. Après son utilisation ou son nettoyage, ne pas refermer, mais seulement entrebâiller la porte de l'appareil.

### Conseils supplémentaires pour le nettoyage

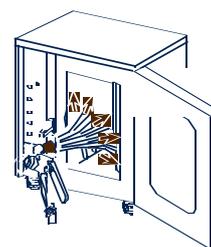
- n **N'utilisez que le nettoyant CONVOTHERM original CONVOClean ou CONVOClean forte** (pas de nettoyants corrodants ou fortement alcalins ni de produits abrasifs). Tout droit de garantie expire en cas de dommages résultant d'un nettoyage incorrect! **Respectez les consignes de sécurité mentionnées sur les étiquettes ou les fiches de données de sécurité accompagnant les nettoyants! Utilisez l'équipement de protection joint à l'appareil!**
- n **Nettoyer le compartiment du ventilateur** derrière la tôle d'aspiration selon son degré d'encrassement. Pour cela, desserrer les fixations de la tôle d'aspiration et tourner celle-ci dans le enceinte de cuisson. Après son nettoyage, refermer la tôle d'aspiration et les fixations.
- n Le nettoyage régulier du **joint hygiénique** augmente sa durée de vie. En cas de fort encrassement ou engraissement, vous pouvez le retirer sans outil pour le nettoyer. Le joint doit cependant avoir refroidi. N'utiliser que des nettoyants doux et d'odeur neutre (pas de produits abrasifs ou de procédés attaquant la surface). Vous pouvez remettre le joint séché sans outils (d'abord sur les côtés).



Pulvériser l'enceinte de cuisson



Pulvériser derrière la grille de protection du ventilateur



Rincer l'enceinte de cuisson

## Elimination des erreurs

Le tableau ci-après vous aidera si des erreurs ou des dérangements interviennent au cours de l'exploitation de votre CONVOTHERM. Il présente des causes possibles ainsi que la manière d'y remédier.

D'éventuelles erreurs sont signalées à l'écran par le CONVOTHERM sous forme d'un message d'erreur, par ex. E 01.

Avec le CONVOTHERM OSP/OSG, l'erreur est en outre affichée en texte clair.

Erreur	Message à l'écran (OSP/OSG)	Cause possible	Remède
E01	Low water level	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet d'eau
		Manque d'étanchéité de la vis de purge du générateur de vapeur	Fermer la vis de purge à la force de la main
		Encrassement du filtre de l'électrovanne	Démonter et nettoyer le filtre
		Défaut de l'électrovanne	Appeler le service après-vente
E02	EL-temp. to high	Défaut du ventilateur du compartiment de connexions, blocage de l'alimentation d'air	Laisser l'appareil refroidir ou continuer la cuisson avec une température d'enceinte peu élevée, appeler le service après-vente
E03	Fan fault	Déclenchement de la surveillance de température de moteur, déclenchement d'un fusible externe	Appeler le service après-vente
		Défaut du moteur de ventilateur	Appeler le service après-vente
E04	EL-fan fault	Défaut du ventilateur auxiliaire	Appeler le service après-vente
E05	Gaz fault	Interruption de l'alimentation de gaz	Ouvrir le robinet à gaz
E11/E21	Oven overtemp/ Oven probe error	Surchauffe de l'enceinte	Appeler le service après-vente
		Défaut de la sonde d'enceinte	Appeler le service après-vente
E13/E23	SG-overtemp/ SG-probe error	Défaut de la sonde du générateur de vapeur	Appeler le service après-vente
E15/E25	Condenserovertemp/ Con. probe error	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet d'eau
		Surchauffe du condensateur par le branchement d'eau chaude	Brancher l'appareil à l'eau froide, redémarrer
		Encrassement du filtre de l'électrovanne	Démonter et nettoyer le filtre
		Défaut de l'électrovanne	Appeler le service après-vente
		Défaut de la sonde de condensateur	Appeler le service après-vente
E22	CTC error	Sonde de température à cœur multi-points défectueuse	Régler le programme de cuisson avec un temps de cuisson, appeler le service après-vente
E24	Bypass probe error	Défaut de la sonde bypass	Appeler le service après-vente
E26	SG probe error	Défaut de la sonde de limitation de température dans le générateur de vapeur	Appeler le service après-vente
E27	SG overtemp.	Encrassement du générateur de vapeur	Rincer le générateur de vapeur
E33	SG heat error	Défaut du chauffage du générateur de vapeur	Appeler le service après-vente
E34	SG pump error	Défaut de la pompe du générateur de vapeur	Appeler le service après-vente
E80/E95/E96	ID error/Software error/ Conection broken	Défaut de la commande	Appeler le service après-vente

Le tableau suivant présente d'autres irrégularités pouvant apparaître pendant le service, mais qui ne sont pas signalées par un message d'erreur.

Erreur	Cause probable	Remède
Dorage irrégulier	Mauvaise connexion de la tôle d'aspiration	Connecter correctement la tôle d'aspiration
	Température de consigne dans l'enceinte de cuisson trop élevée	Réduire la température et prolonger le temps de cuisson
	Absence de préchauffement	Préchauffer, voir au paragraphe 'Préchauffer'
La commande reste sombre et ne réagit pas à la mise en service	Absence de connexion au secteur, déclenchement d'un fusible externe	Appeler le service après-vente
Absence d'éclairage de l'enceinte	Défaut de la lampe de l'enceinte	Appeler le service après-vente
Fontaine d'eau sortant de la tubulure d'air d'échappement lors de la fermeture de la porte	Encrassement de la conduite de mesure de vapeur	Nettoyer la conduite de mesure de vapeur : Voir chapitre «Nettoyage et maintenance»
	Obstruction de l'égouttoir de l'appareil	Nettoyer l'égouttoir
Pendant le service, de l'eau est projetée du générateur de vapeur dans l'enceinte de cuisson	Générateur de vapeur pas rincé depuis longtemps (CONVOTHERM OSC)	Rincer soigneusement le générateur de vapeur : Voir chapitre «Nettoyage et maintenance»
	Rinçage automatique du générateur de vapeur pas exécuté depuis longtemps (CONVOTHERM OSP)	Déclencher un rinçage automatique ou rincer soigneusement le générateur de vapeur
De l'eau se trouve dans l'enceinte de cuisson	Obstruction de l'égouttoir	Rincer le condensateur et l'égouttoir de l'appareil, nettoyer / vérifier votre système d'écoulement
Forte émanation de vapeur par la tubulure d'air d'échappement au plafond de l'appareil	Blocage de la soupape de déshumidification dans l'égouttoir de l'enceinte de cuisson (CONVOTHERM OSP)	Nettoyer et rincer (mouvement de va et vient)

S'il est impossible de remédier à l'erreur à l'aide du tableau, veuillez contacter le service après-vente compétent.

## Service d'urgence

Pour que vous puissiez continuer à utiliser votre CONVOTHERM même en présence d'une erreur ne pouvant être résolue immédiatement, la commande dispose d'un service d'urgence.

Il vous permet une exploitation limitée de l'appareil malgré la présence d'un message d'erreur. Dans ce cas, veuillez vous informer auprès de votre service après-vente.

### Attention:

- n Les temps de cuisson peuvent être prolongés, comparés aux valeurs empiriques.
- n Attachez une attention particulière au processus de cuisson et à l'état de cuisson de votre produit.

### Instructions en cas de service d'urgence

L'appareil est en situation de dérangement :

- le vibreur retentit ;
- Affichage d'un numéro d'erreur, par ex. E 01

1. Presser la touche  (pour confirmer l'erreur).  
Les programmes sélectionnables, ceux-ci sont signalés par un clignotement. La suite de la procédure est connue:
2. Parmi les programmes, en sélectionner un en pressant la touche correspondante (les programmes bloqués ne réagissent pas à la pression de la touche).
3. Régler les données de service (comme décrit pour les programmes en question). Selon l'erreur, seul un service limité est encore possible (par ex. dans le choix de la température).
4. Presser la touche .
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, presser la touche .
6. Si l'erreur a entre-temps disparu, l'appareil retourne automatiquement en mode de service normal:
  - Plus aucun numéro d'erreur n'est affiché.
  - L'éclairage/l'affichage des fonctions des touches de programme ne clignotent pas.
  - Les touches réagissent comme d'habitude à la pression.

### En présence de ces erreurs, un service est possible

Erreur	Message à l'écran	OSG	OSP/ OSC <sup>1)</sup>	Vapeur <sup>2)</sup>	Vapeur surchauffée	Air pulsé	Remise en température	Cook & Hold	Delta T
E 01	Low water level	X	X	–	–	à 180 °C	–	X	X
E 02	EL-temp. to high	X	X	X	à 140 °C	à 140 °C	à 140 °C	à 140 °C	à 140 °C
E 03	Fan fault	–	X	à 100 °C	–	–	–	–	–
E 04	EL-fan fault	–	X	X	à 140 °C	à 140 °C	à 140 °C	à 140 °C	à 140 °C
E 05	Gaz fault	X	–	X	X	X	X	X	X
E 15	Condenser overtemp.	X	X	–	–	à 180 °C	–	X	X
E 21	oven probe error	–	X	seul. 100 °C	–	–	–	–	–
E 22	CTC error	X	X	X	X	X	X	X	X
E 23	SG-probe error	X	X	X	X	X	X	X	X
E 24	Bypass probe error	–	X	à 99 °C	–	X	–	X	X
E 25	Con. Probe error	–	X	X <sup>3)</sup>	à 180 °C <sup>3)</sup>	à 180 °C <sup>3)</sup>	à 180 °C <sup>3)</sup>	X <sup>3)</sup>	X <sup>3)</sup>
E 26	SG probe error	–	X	X	X	X	X	X	X
E 23 & E 26 <sup>4)</sup>	SG probe error <sup>4)</sup>	–	X	X <sup>4)</sup>	X <sup>4)</sup>	X <sup>4)</sup>	–	X <sup>4)</sup>	X <sup>4)</sup>
E 33	SG heat error	–	X	X	X	X	X	X	X
E 34	SG pump error	–	X	X	X	X	X	X	X
E 81	Prog.-memory-error	X	X	X	X	X	X	X	X
E 83	Algo.-error	X	X	X	X	X	X	X	X
E 89	I2C-error	X	X	X	X	X	X	X	X

X Service possible  
– Service impossible

- 1) Pour le CONVOTHERM OSC, seuls sont disponibles les programmes Vapeur, Vapeur surchauffée et Air pulsé
- 2) Le temps de cuisson est prolongé de manière considérable, les aliments se trouvant aux niveaux supérieurs sont d'abord prêts
- 3) L'arrosage d'eau dans le condensateur est activé en permanence (forte consommation d'eau)
- 4) Erreurs E23 et E26 simultanées, le générateur de vapeur n'a pas été préchauffé

## Ne manquez de rien: pour votre CONVOTHERM, nous vous offrons une gamme complète d'accessoires utiles.

### Supports

Pour garantir une installation sûre des modèles de table CONVOTHERM, nous proposons des supports adaptés avec minutie. Plusieurs versions sont disponibles: ouverte, fermée sur trois côtés, fermée sur tous les côtés avec vantaux, avec 10 ou 20 paires de glissières à inserts. Sur demande, nous livrons également des supports mobiles.

### Kit d'empilage

Flexibilité dans un petit espace: avec le kit d'empilage, vous pouvez superposer deux appareils de table.

### Récipients GN, grilles et tôles

Récipients, grilles et tôles en acier chrome-nickel robuste dans toutes les tailles GN usuelles.

### Grille de remise en température

Les assiettes remises en température et portionnées ne peuvent plus glisser. Vous pouvez remettre en température dans le CONVOTHERM OSP 10.10 jusqu'à 40 assiettes d'un diamètre de 25,6 cm en même temps!

### Système de banquet pour appareils de table

Vous pouvez charger et remettre en température en tout confort jusqu'à 32 assiettes d'un diamètre maximum de 32 cm dans le CONVOTHERM OSP 10.10.

### Chariot de banquet pour appareils sur pieds

La réussite de vos banquets repose sur une remise en température aisée de 114 assiettes (dans le CONVOTHERM OSP 20.20) d'un diamètre maximum de 32 cm.

### Cloche thermique

Important pour le banquet: sous la cloche thermique, les assiettes restent à température de service pendant 20 minutes.

### PC-Control

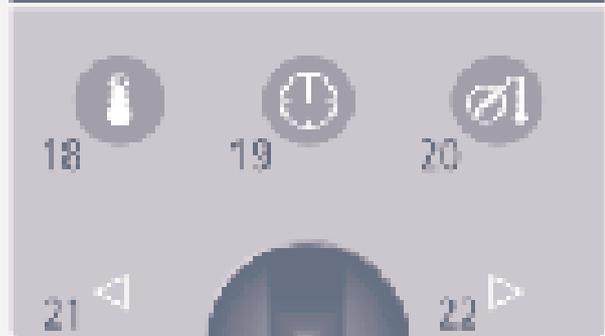
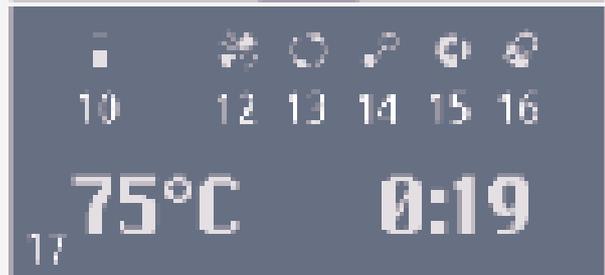
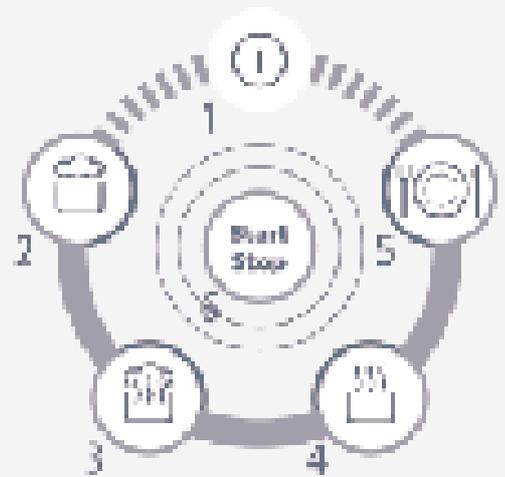
Un logiciel qui ne pourrait être plus convivial: CONVOTHERM PC-Control. Programmation, démarrage (également avec horaire programmé), surveillance, blocage de fonctions individuelles – le tout dans l'environnement traditionnel de Windows. Vous pouvez commander jusqu'à 62 étuveurs à air pulsé depuis un point central.

### PC-HACCP

Des documentations consciencieuses pour votre cuisine: que ce soit en liaison avec ou sans PC-Control, PC-HACCP archive toutes les données significatives sous forme graphique et écrite – d'une manière entièrement automatique après chaque cuisson. Même le contrôle et la documentation centraux de plusieurs étuveurs fonctionnent sans problème. Bien sûr selon les critères de l'ordonnance en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Pour plus d'informations sur les systèmes pour banquets et le PC-Control/PC-HACCP, demandez-nous nos prospectus spéciaux détaillés.

# CONVOTHERM



## Remarques précieuses et conseils pratiques pour l'utilisation des fours mixtes CONVOTHERM dans votre cuisine.

CONVOTHERM OSC 6.10  
CONVOTHERM OSP 6.10  
CONVOTHERM OSG 6.10

CONVOTHERM OSC 10.10  
CONVOTHERM OSP 10.10  
CONVOTHERM OSG 10.10

CONVOTHERM OSC 10.20  
CONVOTHERM OSP 10.20

CONVOTHERM OSC 12.20  
CONVOTHERM OSP 12.20  
CONVOTHERM OSG 12.20

CONVOTHERM OSC 20.10  
CONVOTHERM OSP 20.10

CONVOTHERM OSC 20.20  
CONVOTHERM OSP 20.20  
CONVOTHERM OSG 20.20



Les fours mixtes dotés  
du "SYSTÈME CLOS"  
unique au monde

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH  
Talstraße 35 • D-82436 Eglfing  
Tel.: (49) 0 88 47/67-0 • Fax: (49) 0 88 47/4 14  
[www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)  
[info@convotherm.de](mailto:info@convotherm.de)

