

CONVOTHERM OES OEB OGS OGB

FRA - Manual d'usage



Enodis





FR

Français



**Vous venez d'opter pour un CONVOTHERM
et nous vous remercions vivement pour votre confiance.**

Votre nouveau four mixte CONVOTHERM combine de manière exemplaire la simplicité de fonctionnement avec une qualité toujours irréprochable de vos préparations culinaires.

Vous ne pourrez que vous réjouir de la satisfaction de vos clients, car : votre CONVOTHERM vous garantira toujours une qualité optimale de votre menu. Encore et toujours.

Et pour que cela marche du premier coup, nous aimerions vous proposer dans ce manuel toutes les remarques et tous les conseils utiles pour la production parfaite de vos plats.

CONVOTHERM est la garantie d'un fonctionnement sans faille.

Nous vous offrons :

- Notre Hotline de conseils pratiques +49(0)8847/67-899 pour les questions relatives au CONVOTHERM ou notre email chefshotline@convotherm.de.
- Vous trouverez également les dernières informations, un forum de discussion pour toutes questions concernant le CONVOTHERM, ainsi que des recettes internationales à télécharger, sur notre site Internet www.convotherm.com.
- Le numéro d'appel du Service Après-Vente CONVOTHERM (urgence technique) est disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 ; le numéro de téléphone actuel est le +49(0)8847/67-0.
- Le service de pièces de rechange peut, sur demande, vous livrer dans des délais ultra courts par courrier express.
- Les dispositions de la garantie de votre distributeur Convotherm sont applicables. Sont exclus de la garantie les bris de verre, les ampoules et les joints, ainsi que les dommages résultant d'une erreur d'installation, d'utilisation, de nettoyage, d'entretien, de réparation ou de détartrage.

Nous vous souhaitons un très agréable travail avec votre CONVOTHERM, pour la satisfaction de tous vos hôtes !

Votre CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH

Ce manuel décrit les équipements disponibles pour nos fours mixtes au moment de la mise sous presse. Les équipements ne sont pas tous installés en série. Quelques-unes des fonctions mentionnées sont disponibles en option sur certains modèles. Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.

Afin de trouver plus facilement ce que vous recherchez, nous avons utilisé plusieurs signes pour vous orienter.

Les symboles suivants apparaissent dans le texte :



Mise en garde



Danger d'explosion



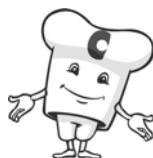
Attention - courant fort



Attention - vapeur chaude



Attention à la hauteur de charge



Conseils d'utilisation

Sommaire

	Consignes de sécurité 7
	Description des fonctions, Utilisation conforme, Danger d'accident, Prévention des dangers
	Four mixte CONVOTHERM 12
	Éléments fonctionnels, Éléments de commande et leur fonction
	Conseils de cuisson 15
	Vapeur, Air mixte, Air pulsé, Remise en température, Mesure de la température à coeur, Livre de cuisine CONVOTHERM
	Tableaux de cuisson : Légumes et accompagnements Poisson et fruits de mer Viande et charcuterie Gibier et volaille Pâtisserie et desserts
	Cuisson avec le CONVOTHERM 36
	Vapeur, Air mixte, Air pulsé, Remise en température, Mesure de la température à coeur, Cuisson Delta-T, Cook & Hold, Fonctions supplémentaires
	Livre de cuisine CONVOTHERM 50
	Utilisation des idées de cuisson, Utilisation du livre de cuisine, Traitement de recettes de cuisson dans le livre de cuisine, Utilisation de Press&Go (symboles)
	Entretien et nettoyage quotidiens 58
	Rinçage du générateur de vapeur, Nettoyage semi-automatique, Nettoyage automatique
	Réglages de base 63
	Signal sonore, Volume, Heure, Date, Sommaire du livre de cuisine, Valeurs par défaut, Valeurs mémorisées, Affichage de température, Adresse de réseau, Langue
	Que faire en cas de ... 67
	Dépannage, Mode de secours
	Informations produit 71
	Vue d'ensemble de l'appareil, Données techniques, Accessoires
	Index 74
	Mode d'emploi, Recettes de cuisson des aliments
	Bandeau de commandes avant / arrière



Une installation, un entretien ou un nettoyage non approprié, ainsi que des modifications de l'appareil peuvent provoquer des dommages corporels graves, voire mortels, de l'utilisateur et l'endommagement de l'appareil.

Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche.

Principe de fonctionnement de votre four mixte

Votre four mixte vous permet de cuire divers aliments. L'appareil utilise à cet effet de la vapeur, de l'air pulsé et de l'air mixte (vapeur surchauffée).

Votre four mixte couvre ainsi quasiment tous les types de cuisson disponibles. Vous pouvez cuire à la vapeur, blanchir, pocher, étuver, bouillir, rôtir, braiser, gratiner, griller, cuire sous vide, cuire à basse température, remettre en température et décongeler des aliments. Votre four mixte constitue de ce fait un appareil universel.

Il vous suffit d'enfourner les aliments dans des récipients ou sur des grilles dans votre four mixte, de déterminer le programme de cuisson, le temps de cuisson ou la température au cœur et de le démarrer.

Utilisation conforme

- Les fours mixtes CONVOTHERM sont réservés aux types de cuisson susmentionnés !
- Les fours mixtes CONVOTHERM sont conçus pour un usage professionnel.
- La température ambiante peut être comprise entre 4°C et 35°C.
- Afin d'éviter tout accident et dommage du four mixte, l'utilisateur doit initier régulièrement le personnel. L'appareil ne peut être utilisé que par des collaborateurs formés à cet effet. Le personnel doit en outre être initié régulièrement aux consignes de sécurité.

A ne pas faire

- Ne travaillez jamais dans un environnement toxique ou explosif.
- Ne mettez pas l'appareil en marche pour la première fois et ne l'utilisez pas à une température de <+4°C, même après un transport ou à l'air libre.
- N'utilisez pas l'appareil à l'air libre sans protection contre la pluie.
- Ne cuisez pas les aliments dans des récipients fermés (comme des boîtes ou des conserves) s'ils ne conviennent pas pour ce type de cuisson.
- Ne chauffez pas des éléments inflammables, comme des huiles, des graisses, des chiffons.
- Ne chauffez pas autre chose que des aliments (à l'exception de certains accessoires de l'appareil).

Danger de mort

- **Danger d'explosion en présence d'odeur de gaz**
 - Coupez immédiatement l'arrivée de gaz.
 - Aérez correctement la pièce.
 - Evitez la formation d'étincelles (en utilisant, par exemple, un interrupteur, un téléphone ou en touchant aux commutateurs électriques) ou de flammes.
 - Informez la compagnie de distribution de gaz, ainsi que les sapeurs-pompiers (téléphone extérieur).



Choc électrique

Avant d'ouvrir la paroi latérale et de procéder à des réparations ou à un entretien (opérations réservées à un électricien qualifié), mettez le four mixte hors tension !



Danger de dommages corporels

- **Installation**
Evitez d'utiliser des appareils de cuisson comme des friteuses, des appareils de cuisson à graisse, etc. à côté du four mixte. Ces appareils constituent un



danger de brûlures graves pour l'utilisateur en cas de projection d'eau dans la graisse chaude.

Pour les bains d'huile ou friteuses à proximité de l'appareil, veillez à assurer une distance de sécurité suffisante (rayon de la douchette).



- **Mode cuisson**

- **Attention - vapeur !**

Pour ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson, procédez comme suit : tournez d'abord la poignée en position horizontale (position ventilation). Le programme de cuisson est interrompu et le moteur freine. Ouvrez délicatement la porte après quelques secondes. Si vous ne respectez pas ces consignes, la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures, par exemple au visage et aux mains.

- **Danger de brûlures !**

Si des récipients sont remplis de liquide ou d'un aliment se liquéfiant en cours de cuisson, n'utilisez pas des gradins supérieurs à ceux prévus à cet effet. Veuillez également respecter les consignes/autocollants figurant sur l'appareil.



- **Logistique de la cuisine**

Ne stockez pas et n'utilisez pas de gaz ou liquides inflammables à proximité de l'appareil. Ceux-ci risqueraient de prendre feu suite au dégagement de chaleur de l'appareil, ce qui s'avérerait dangereux pour l'homme et le produit.

- **Défauts de l'appareil**

- Si vous constatez des griffes, entailles ou éclats sur la vitre intérieure de la porte de l'appareil, remplacez immédiatement celle-ci. Si la vitre n'est pas remplacée, elle risque d'éclater et de provoquer des coupures.
- Le four mixte doit être utilisé exclusivement avec un interrupteur magnétique de porte opérationnel. En cas de défaut, contactez immédiatement le Service Après-

Vente. En cas de nettoyage automatique en présence d'un défaut, les produits chimiques pourraient être projetés dans les yeux ou sur la peau de l'utilisateur, au risque de provoquer des irritations.

- **Nettoyage**

L'utilisation d'autres détergents qu'un détergent CONVOTHERM original peut entraîner un risque pour la santé, suite à la brûlure par acide des poumons ou de la peau.

Veillez respecter les consignes de sécurité figurant sur les étiquettes ou les fiches techniques de sécurité des détergents !

Endommagements possibles des produits et du bâtiment en cas de non-respect des consignes

- **Installation**

- A proximité de l'appareil, branchez un dispositif de coupure omnipolaire facilement accessible, avec un intervalle de coupure de 3 mm minimum, permettant de débrancher totalement l'appareil lors des travaux de nettoyage, réparation ou installation.
- Pour la notice d'installation exacte, consultez le manuel d'installation. Pour les valeurs de raccordement, la tension et la protection par fusibles, voir les caractéristiques techniques ou le schéma électrique dans le compartiment électrique du four mixte.

- **Tous les types d'appareils**

- Afin de garantir l'état technique parfait de votre four mixte CONVOTHERM, confiez-le au moins une fois par an pour entretien à un partenaire Après-Vente agréé.



- Veuillez nettoyer les rails de guidage de la porte escamotable une fois par mois avec un chiffon humide, afin de garantir une longue durée de vie.
- Vérifiez régulièrement (au moins une fois par an) le serrage des vis et des charnières de la porte escamotable.
- Pendant les pauses, fermez le robinet d'eau et coupez l'alimentation (électricité et gaz) du four mixte.
- **Appareils au gaz**
 - Les conduites d'échappement et leur cache (arrière gauche) des appareils à gaz peuvent présenter une température très élevée.
 - Ne posez pas des matériaux inflammables sur les appareils. Cela risquerait de provoquer un incendie.
 - Ne bloquez pas ou n'encombrez pas la zone sous l'appareil au gaz avec des objets.
 - Ne faites fonctionner le four mixte que dans un environnement non venteux.
- **Nettoyage**
 - Pour le nettoyage, utilisez la douchette uniquement pour l'enceinte de cuisson et non pour la carrosserie! N'aspergez pas les ouvertures d'amenée ou d'évacuation de l'air.
 - Ne procédez au nettoyage ou à l'entretien que lorsque le four mixte est froid !
N'utilisez pas la douchette dans l'enceinte de cuisson chaude !
Laissez refroidir le four mixte à une température d'enceinte de cuisson inférieure à 60°C.
 - Le nettoyage régulier, intérieur et extérieur du four mixte après une utilisation quotidienne vous garantira de longues années de satisfaction de votre CONVOTHERM !
 - Utilisez uniquement le détergent CONVOTHERM original, CONVOClean new ou CONVOClean forte, ainsi que des produits de rinçage CONVOCare (pour le nettoyage automatique).
- N'utilisez pas de détergent ou produit à récurer corrosif ou hautement alcalin. Tout demande en garantie sera nulle et non avenue en cas de dommages causés par l'utilisation d'un détergent non approprié !
- Pour nettoyer votre CONVOTHERM, n'utilisez pas de nettoyeur ou de jet d'eau haute pression !
- Ne traitez pas le four mixte avec des acides et ne l'exposez pas à des vapeurs acides, car cela pourrait entraîner la rouille de l'inox.
- **Détartrage**
(Opération réservée au personnel du Service Après-Vente formé à cet effet.)
 - Ne mettez jamais le four mixte en marche avec un anticalcaire. Le détartrage ne peut s'effectuer qu'à froid.
 - Supprimez immédiatement tout excès d'anticalcaire en rinçant abondamment à l'eau.
- **Opérations quotidiennes**
 - **Appareils au gaz**
 - Si le four mixte est installé sous une hotte, mettez-le en marche pendant la cuisson.
 - En cas de raccordement à une cheminée avec protection contre l'écoulement, le tuyau d'aspiration doit être nettoyé régulièrement (en respectant les dispositions propres à chaque pays).
 - Les conduites d'échappement et leur cache (arrière gauche) des appareils au gaz peuvent présenter une température très élevée. Les gaz d'échappement et les pièces en tôle peuvent provoquer des brûlures.



- **Avant la mise en marche**
 - Verrouillez la tôle d'aspiration, au-dessus et au-dessous. Ne touchez jamais à la tôle d'aspiration et ne ralentissez jamais les ventilateurs manuellement en cours d'utilisation.
 - Veillez à arrêter les glissières ou le chariot à glissières conformément aux consignes fournies.
 - A une température ambiante inférieure à +4°C sur les lieux, chauffez jusqu'à température ambiante avant de mettre le four mixte en marche.
 - Après avoir transporté le four mixte à des températures extérieures inférieures à -5°C, le limiteur de température de sécurité peut se déclencher. Seul un électricien qualifié peut y remédier.
 - Pour les codes d'erreur E... voir le chapitre "Que faire en cas de ...".
- **Chargement/Déchargement**
 - **Danger de brûlures !**
 - En fonction de la température de cuisson sélectionnée, les récipients, les grilles, les chariots et l'intérieur de la porte peuvent atteindre des températures très élevées. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
 - La température du verre de la porte et de la carrosserie peuvent atteindre plus de 60°C par endroits.
 - **Risque de brûlures !**
Pour le transport, ne couvrez les récipients (individuels ou en chariots) remplis d'aliments chauds liquides que pour éviter le **débordement** de liquide.
- Poids de charge maximum autorisé :

6.10	30 kg (par enfouissement max. 15 kg)
6.20	60 kg (par enfouissement max. 15 kg)
10.10	50 kg (par enfouissement max. 15 kg)
10.20	100 kg (par enfouissement max. 15 kg)
12.20	120 kg (par enfouissement max. 15 kg)
20.10	100 kg (par enfouissement max. 15 kg)
20.20	180 kg (par enfouissement max. 15 kg)
- **Fixation et articulation des glissières (appareils de table)**
 - Articulation : Desserrez le ressort au-dessus et au-dessous.
 - Dépose : Poussez les glissières articulées vers le haut et les déposer.
 - Veillez à ne pas déformer les rails, car les grilles, les tôles et les récipients risqueraient de ne plus être maintenus correctement.
- **Utilisation de chariots à glissières et de chariots**
 - Ne chargez pas le chariot à glissières par l'avant. → **Danger de basculement.**
 - Vérifiez toujours que les récipients sont verrouillés.
 - Fixez le chariot à glissières pour le chargement/déchargement du four mixte et actionnez le frein.
 - Ralentissez et arrêtez le chariot à glissières jusqu'à la butée.
 - Pour retirer le chariot, utilisez la poignée fournie. Pendant la cuisson, retirez la poignée et suspendez-la à la paroi latérale gauche.
 - Videz régulièrement le bac de récupération des condensats afin de ne pas entraîner de **risque de glisser** sur l'eau qui déborde.
 - Pour le transport de l'échelle à glissières à l'aide du chariot à glissières, veillez à bloquer l'échelle à glissières en position de sécurité de transport.



- Lors du transport sur un sol en pente ou irrégulier, le chariot, le chariot assiettes ou le chariot à glissières risque de basculer. Cela vaut également pour un four mixte monté sur roulettes.
- **Utilisation du chariot assiettes (en option sur les appareils de table)**
 - Retirez les glissières.
 - Introduisez les rails de guidage sur le fond de l'appareil.
 - Positionnez l'échelle à glissières.
- **Utilisation de la sonde de température à coeur**
 - La sonde de la température à coeur peut être chaude ! Utilisez des maniques.
 - Veillez à ne pas vous piquer et à ne piquer personne d'autre avec la pointe de la sonde.
 - Ne laissez pas pendre la sonde de l'enceinte de cuisson. Accrochez-la toujours correctement à l'endroit prévu à cet effet, car il s'agit d'un instrument de mesure sensible.
 - Avant le déchargement, retirez la sonde de l'aliment.
- **Nettoyage**
 - Portez toujours des équipements de sécurité adéquats pour le nettoyage (maniques, lunettes).
 - Après le nettoyage, placez la poignée de la porte en position ventilation (horizontale) pour les durées d'arrêt prolongées (par exemple, pendant la nuit).
- **Détartrage (Opération réservée au personnel du Service Après-Vente formé à cet effet.)**

Portez toujours des équipements de sécurité adéquats (maniques, lunettes). Respectez les consignes de sécurité figurant sur les étiquettes ou les fiches techniques de sécurité des anticalcaires !

Avertissements généraux

- Ce manuel d'utilisation est une composante du four mixte :
 - Conservez toujours ce manuel à proximité de l'appareil pour toute utilisation ultérieure !
 - Remettez-le à tout nouvel acquéreur.



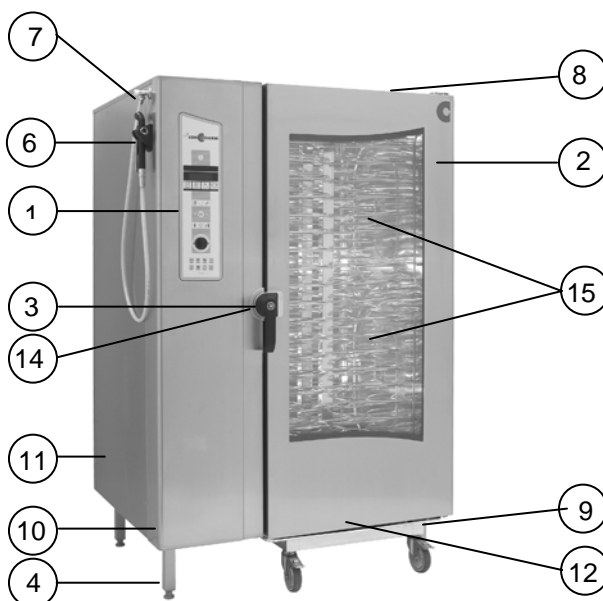
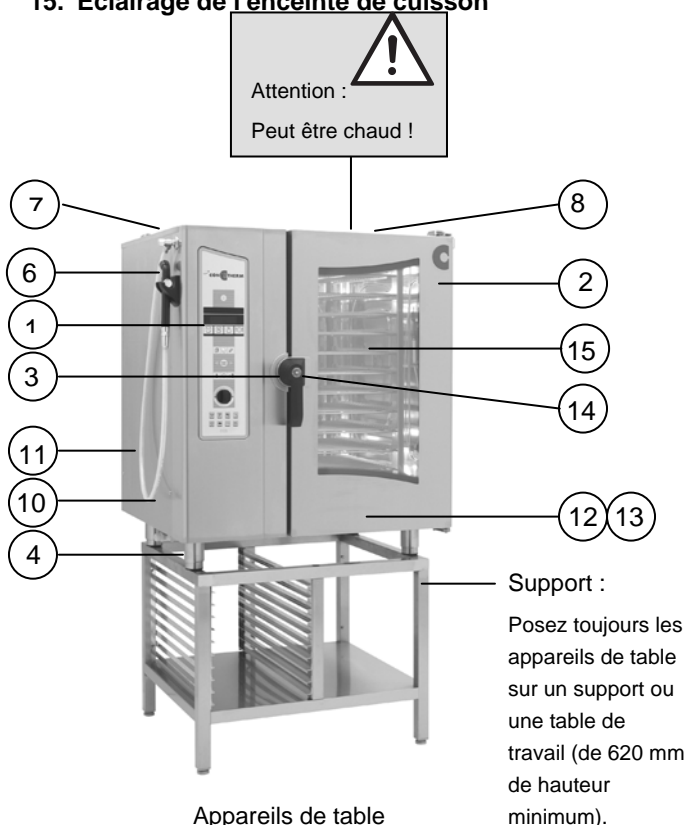
Eléments fonctionnels



1. **Bandeau de commandes**
 - Démontables pour les interventions (opérations réservées à un **électricien qualifié**)
 - Eléments de commande et leur fonction : voir ci-dessous
2. **Porte escamotable à double vitrage** (lorsque vous 'escamotez' la porte, tenez compte du **danger d'écrasement**)
3. **Poignée de la porte**
 - Poignée verticale : Appareil fermé
 - Poignée horizontale : Appareil ouvert ou en position de ventilation
 - Ouverture de la porte : Tournez la poignée en position horizontale
 - Fonction de fermeture jusqu'à la position de ventilation
 - Ouverture d'urgence possible depuis le côté de l'enceinte de cuisson en position de ventilation
4. **Pieds de l'appareil**
Réglables en hauteur
5. **Cheminée avec protection contre l'écoulement**
En option sur les appareils CONVOTHERM OGB & OGS (ne pas montré)
6. **Douchette**
Réglage progressif Accrochez-la toujours au support prévu à cet effet
7. **Robinet d'arrêt**
A fermer pendant les pauses
8. **Tuyaux d'évacuation de l'air et limiteur de dépression**
9. **Aide au guidage (appareils sur pieds)**
10. **Plaque signalétique**
Comporte les données suivantes : consommation, type de gaz, tension, nombre de phases, fréquence, type et numéro de l'appareil
11. **Paroi latérale**
A ouvrir pour les interventions (opération réservée à un **électricien qualifié**, à couper au préalable)
12. **Egouttoir de la porte**
Intégré, à vidage automatique



13. **Egouttoir de l'appareil (appareils de table)**
14. **Interrupteur de porte sans contact**
15. **Eclairage de l'enceinte de cuisson**





Éléments de commande et leurs fonctions

CONVOTHERM OEB, OES, OGB, OGS



Mise en marche/arrêt du CONVOTHERM (1)

- Mise en marche du CONVOTHERM :
 - Un autodiagnostic est effectué.
 - L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume.
 - Le générateur de vapeur se remplit et chauffe automatiquement (OEB et OGB).
 - Le système automatique de rinçage du générateur de vapeur se met en marche à la demande (OEB et OGB).



Programme de cuisson, 'Vapeur' (2)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement entre 30°C et 120°C.
- Le taux d'humidité optimum de l'enceinte de cuisson se règle automatiquement en fonction du produit et de la quantité.



Programme de cuisson, 'Air mixte' (3)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement entre 100°C et 250°C.
- Le taux d'humidité optimum de l'enceinte de cuisson se règle automatiquement en fonction du produit et de la quantité.



Programme de cuisson, 'Air pulsé' (4)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement entre 30°C et 250°C.



Programme de cuisson, 'Remise en température' (5)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement entre 120°C et 160°C.
- Le taux d'humidité optimum de l'enceinte de cuisson se règle automatiquement en fonction du produit et de la quantité.



Démarrage/Stop (6)

- Démarrage des programmes de cuisson, des idées de cuisson et des recettes de cuisson du livre de cuisine
- Arrêt :
 - Arrêt du mode de cuisson actif
 - La fin du mode de cuisson est confirmée par un signal sonore.
 - Pour quitter les fonctions Mr.C (escape)



Livre de cuisine (7)

- Pour appeler, quitter le livre de cuisine.
- Une liste de recettes de cuisson enregistrées s'affiche.



Mr.C (8)

- Réglage des fonctions supplémentaires
- Réglages de base du CONVOTHERM



Edition (9)

- Permet d'élaborer, modifier, copier et effacer des recettes.



Témoins des fonctions et des modes de cuisson

- S'allument lorsque la fonction ou le mode de cuisson correspondant est actif :



Puissance réduite (10) (en option sur les modèles CONVOTHERM OES)



Bec à gaz ou plaque électrique en marche



Vitesse de ventilateur réduite (12) (en option sur les modèles CONVOTHERM OES et OGS)



Cuisson (13)



Blocage des touches (14)



Crisp&Tasty (déshumidification) (15)



Protection des programmes (16) (pour CONVOTHERM OEB & OES)

Affichage (17)

- Affichages en mode normal :
Date, Heure, Température de l'enceinte de cuisson, Temps de cuisson, Température à coeur
- Affichages en mode de programmation :
Texte en clair, Numéros d'emplacement mémoire, Symboles



Température de l'enceinte de cuisson (18)

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



Temps de cuisson (19)

- Réglage du temps de cuisson de 1 min à 9 h 59 min ou mode permanent (à 9:59 ou 0:01, relâchez le sélecteur et tournez-le encore une fois vers la droite ou la gauche)
- Affichage du temps de cuisson réel ou de consigne
- Appel de la présélection du début de la cuisson
- Affichage du temps de cuisson déjà écoulé lors de la mesure de la température à coeur



Température à coeur (en option sur les modèles OES et OGS) (20)

- Réglage de la température à coeur de consigne
- Affichage de la température à coeur réelle ou de consigne
- Affichage de la température à coeur pendant le mode temps de cuisson



Défilement vers la gauche ou vers la droite (21/22)

- Pour avancer ou reculer dans le mode programmation (défilement)



Sélecteur multifonctions (23)

- Température de l'enceinte de cuisson
- Temps de cuisson
- Température à coeur
- Nom du programme
- Numéro du programme
- Sélection des fonctions Mr.C et des fonctions d'édition, ainsi que des recettes de cuisson dans le livre de cuisine

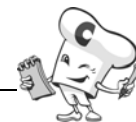
Press.Go (symboles) (24) (en option sur les modèles OES & OGS)

- Démarrage direct des recettes de cuisson enregistrées
- Allumage de la LED sous la touche, lors du démarrage de la recette de cuisson correspondante

Remarque :

- **Interrupteur magnétique de porte**
Si vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson pendant le déroulement du programme, l'interrupteur magnétique de porte interrompt automatiquement le programme de cuisson. Le compte à rebours du temps de cuisson ne se poursuit pas. Après avoir fermé la porte de l'enceinte de cuisson, le CONVOTHERM redémarre automatiquement le programme de cuisson. Lorsque vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson à la fin du programme de cuisson, lorsque le signal retentit, ce dernier s'arrête automatiquement.
- Ne vous servez jamais d'objets pointus (un couteau, par exemple) sur le bandeau de commandes.





Vapeur

Le programme de cuisson « vapeur » vous permet de faire cuire, étuver, blanchir, pocher et mettre en conserve des aliments.

Vapeur à 100°C

Vos avantages :

- Vous obtiendrez des aliments à la fois d'une couleur très naturelle, d'une consistance ferme et d'un goût intense.
- La vapeur préserve particulièrement bien les vitamines, les minéraux et les substances végétales secondaires, comme les colorants et les matières de lest.
- Les arômes artificiels ne se transmettent pas lorsque vous cuisez à la vapeur divers aliments, comme des légumes et de la viande, en une seule charge.
- Vous n'avez besoin que de peu d'épices, matière grasse et sel.
- Vous travaillez rapidement, puisque vous disposez en permanence de la vapeur.

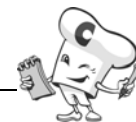
Tenez compte des points suivants :

- Les récipients GN perforés d'une profondeur de jusqu'à 65 mm conviennent particulièrement bien pour la cuisson vapeur. Ces récipients limitent les temps de cuisson et empêchent que les aliments se trouvant dans le fond des récipients GN ne soient écrasés.
- Il convient de réduire les grumeaux de gel des aliments congelés, afin d'assurer une cuisson homogène.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur divers aliments en une seule charge, vous devez tenir compte des temps de cuisson de chaque aliment.
- Pour la mise en conserve, la durée de cuisson dépend du type de produit, de la dimension de l'emballage et de la qualité. Le CONVOTHERM convient pour la préparation de demi-conserves. Veuillez observer les procédures de mise en conserve habituelles.

Conseils de Mr.C :

- **Après avoir** cuit les légumes à la vapeur, rincez-les avec la douchette, épicez-les et beurrez-les.
- Pour préparer des **légumes liés**, utilisez le fond. Cuisez les légumes à la vapeur dans des récipients perforés et récupérez simplement le fond dans des récipients non perforés.
- **Riz long grain** Cuisez-le à la vapeur dans des récipients fermés. Pour cuire une portion de riz, utilisez 1 ½ son volume d'eau froide ou de fond froid. Préparez le riz environ 20 – 30 minutes avant la charge.
- **Nouilles de blé dur** Cuisez-les à la vapeur dans des récipients fermés. Pour cuire une portion de nouilles, utilisez minimum 5 fois son volume d'eau froide.
- **Quenelles, boulettes ou nockerls** Cuisez-les à la vapeur sur des tôles tapissées de matière grasse. Couvrez-les dès qu'elles sont cuites. S'il faut les conserver plus longtemps, maintenez-les à température dans de l'eau additionnée de fécule.
- **Pommes de terre** Juste avant de les cuire à la vapeur, saupoudrez-les de sel fin et mélangez-les ou laissez-les macérer 15 minutes dans le sel.





Vapeur de 30°C à 99°C

Vos avantages :

- Vous préparerez vos aliments en les préservant parfaitement.
- Vous réduisez la perte de poids de la viande et des saucisses/saucissons, tout en conservant un goût, un arôme et une couleur optimum.
- Vous éviterez de faire éclater les peaux et boyaux en faisant bouillir ou réchauffer les saucisses/saucissons.
- Vous obtiendrez des qualités alimentaires optimales pour des aliments sensibles, comme les terrines, les galantines, les flans, les boulettes farcies, la crème caramel et les aliments diététiques.
- Programme particulièrement adapté pour la cuisson sous vide.
- Si la température de l'enceinte de cuisson est inférieure à 100°C, la turbine du ventilateur se met en marche.
- Une cuisson au degré près préserve les protides de manière optimale, puisqu'ils ne peuvent pas s'échapper des aliments.

Points à prendre en compte :

N'oubliez pas que le temps de cuisson en mode Vapeur de 30°C à 99°C est allongé en comparaison avec le mode Vapeur à 100°C.



Conseils de Mr.C :

- Faites lever ou cuire les pâtes au levain, à pain ou à la levure à une température de 35°C.
- Vous pourrez faire gonfler les céréales pour les préparations diététiques, comme le muesli, en les préservant parfaitement.
- Vous obtiendrez des truites au bleu en arrosant la truite de vinaigre ou de vin.
- Vous pouvez faire bouillir du jambon et des saucisses/saucissons.

Vapeur de 101°C à 120°C

Vos avantages :

- La cuisson vapeur à des températures supérieures à 100°C est principalement utilisée pour des aliments sensibles, comme les pommes de terre en robe, les betteraves rouges, les rutabagas, les légumes secs et les fines herbes.
- A 100°C, les temps de cuisson sont réduits d'environ 10% par rapport à la vapeur.

Points à prendre en compte :

- Pour les petites charges, sélectionnez une température d'enceinte de cuisson entre 105°C et 110°C et entre 110°C et 120°C pour les pleines charges.

Conseils de Mr.C :

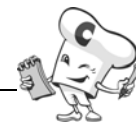
Pour une remise en température délicate d'aliments préportionnés dans les récipients GN, utilisez des récipients GN à couvercle.



Prudence :

Introduisez les récipients uniquement dans les rails en U. Si vous les posez sur les rails, le récipient risque de basculer de la glissière ou du chariot !





Air mixte

Le programme de cuisson 'air mixte' vous permet de faire rôtir de grosses pièces de viande et de cuire votre pâtisserie.

Vos avantages :

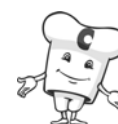
- Avec l'air mixte, vous obtenez toujours le taux d'humidité optimum, puisque ce taux d'humidité est réglé automatiquement par le CLOSED SYSTEM en fonction du produit et de la quantité.
- Il n'est pas nécessaire d'introduire manuellement les valeurs d'humidité.
- Les aliments ne se dessèchent pas.
- Le goût et l'arôme des aliments sont préservés.
- Vous cuisez les aliments très rapidement, avec un minimum de perte de poids.
- Les arômes artificiels ne se transmettent pas lorsque vous cuisez divers aliments en une seule charge.
- La pâtisserie, comme la pâte à la levure, feuilletée et à pain montent de façon optimale à la cuisson.
- Les pores des gros rôtis se ferment immédiatement sous l'effet de la vapeur injectée, si bien qu'il n'est pas nécessaire de les faire revenir.
- Il n'est pas nécessaire de cuire les aliments à la vapeur, puisque le CONVOTHERM injecte automatiquement de la vapeur au début du processus de cuisson.
- Vous pouvez au besoin déshumidifier l'enceinte de cuisson (fonction Crisp & Tasty) pour obtenir un produit à la fois moelleux et croustillant, doré uniformément.

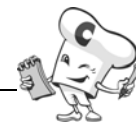
Points à prendre en compte :

- Avant la cuisson, préchauffez le CONVOTHERM au minimum 10–15 minutes à 20-30°C de plus que la température de cuisson.
- Préchauffez toujours les appareils sur pieds.
- Préchauffez toujours les produits TK au moins 15 minutes à 250°C.
- Plus la température de l'enceinte de cuisson est élevée, plus l'aliment dore de manière intensive et plus la perte de poids est élevée.
- A partir d'un réglage de température d'environ 120°C, les aliments commencent à dorer.
- En règle générale, réduisez la température de l'enceinte de cuisson de 10-20 % par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles.

Conseils de Mr.C :

- Posez les rôtis sur les grilles. De ce fait, les pores des rôtis se ferment de tous les côtés. Vous obtenez un résultat de cuisson homogène, sans devoir tourner les rôtis.
- Posez toujours les moules à pâtisserie ou soufflé sur les grilles. L'aliment cuit alors plus vite et plus uniformément.
- Pour obtenir des sauces ou des émulsions, placez une lèchefrite en dessous des rôtis posés sur les grilles. Posez-y des os, une mirepoix et des épices et arrosez progressivement avec de l'eau ou un fond.





Air pulsé

Le programme de cuisson 'air pulsé' convient pour tous les rôtis, gâteaux et grillades, ainsi que pour les gratins qui n'ont pas besoin d'humidité.

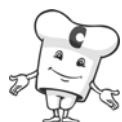
Rôtissage ou cuisson

Vos avantages :

- Vous réduirez la matière grasse nécessaire de jusqu'à 95% en comparaison avec les méthodes de cuisson traditionnelles.
- Vous pouvez au besoin déshumidifier l'enceinte de cuisson pour obtenir un produit à la fois rosé et croustillant, doré uniformément.
- Pour la pâtisserie, vous obtiendrez une fine croûte grâce à la déshumidification (fonction Crisp&Tasty).

Points à prendre en compte :

- Avant la cuisson, préchauffez le CONVOTHERM minimum 10-15 minutes à 20-30°C de plus que la température de cuisson.
- Préchauffez toujours les appareils sur pieds.
- Plus la température de l'enceinte de cuisson est élevée, plus l'aliment dore de manière intensive et plus la perte de poids est élevée.
- Pour les rôtis, réduisez la température de l'enceinte de cuisson de 10–20 % par rapport aux méthodes traditionnelles.



Conseils de Mr.C :

Pour préparer des aliments panés, utilisez de préférence des produits et matières grasses Convenience convenant aux fours mixtes.

Cuisson à basses températures (cuisson NT)

(à partir de températures de l'enceinte de cuisson de 30°C à 100°C)

Les viandes rouges conviennent particulièrement bien pour la cuisson à basses températures.

Vos avantages :

- Les grosses pièces à rôtir sont cuites tellement délicatement, que le poids brut est pratiquement conservé dans son intégralité.
- Pour que les aliments ne se dessèchent pas en surface, la turbine du ventilateur se met en marche à des températures de l'enceinte de cuisson inférieure à 100°C.
- La cuisson à basses températures peut également être utilisée pour les cuissons nocturnes.
- La viande reste très tendre et juteuse.

Points à prendre en compte :

- La température de l'enceinte de cuisson ne doit dépasser la température à coeur finale que de quelques degrés seulement.
- Plus la température de l'enceinte de cuisson est élevée et plus la perte de poids est également élevée.
- Aucune croûte ne se forme avec ce procédé de cuisson.

Conseils de Mr.C :

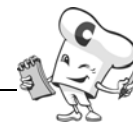
Vous pouvez maintenir à température des aliments préparés pendant deux heures, à une température d'enceinte de cuisson de 80°C, avec la turbine du ventilateur en marche, sans que la surface ne se dessèche.



Prudence :

Introduisez les récipients uniquement dans les rails en U. Si vous les posez sur les rails, le récipient risque de basculer de la glissière ou du chariot !





Remise en température

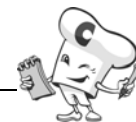
Ce programme de cuisson permet de remettre en température des plats dressés sur des assiettes ou des plats, en deux fois moins de temps que d'habitude.

Vos avantages :

- Avec la remise en température, vous obtenez toujours le taux d'humidité optimum, puisque ce taux d'humidité est réglé automatiquement par le CLOSED SYSTEM en fonction du produit et de la quantité.
- Vous pouvez préparer tranquillement les aliments, sans stress, et les dresser sur des assiettes ou des plats.
- Il n'est pas nécessaire de maintenir les plats à température. Aucune perte de qualité n'est par conséquent à déplorer.
- Les plats dressés ne se dessèchent pas lors de la remise en température.
- Aucune goutte de condensation, ni trace de dessèchement ne se forme sur les assiettes.
- Lors des banquets, vous pouvez remettre en température le nombre d'assiettes souhaité.
- Vous chargez le chariot assiettes, sans effort, de n'importe quel côté.
- La remise en température de grosses pièces compactes, comme les quenelles/boulettes, les roulades, les soufflés, prend plus de temps que, par exemple, les tranches de rôtis, les accompagnements de légume, le riz, les pommes de terre découpées.
- Répartissez les aliments de manière homogène et par petits morceaux sur les assiettes. Eviter de trop faire chevaucher les aliments et de dresser les composants à des hauteurs différentes.
- Pour obtenir une bonne qualité, n'interrompez pas la remise en température.
- Répartissez la sauce sur les assiettes avec un saucier après la remise en température.

Points à prendre en compte :

- **Préchauffez toujours le CONVOTHERM.**
- Préchauffez toujours les appareils sur pieds.
- Pour les températures de préchauffage, les temps et températures de remise en température, voir le tableau (page suivante).
- Après la troisième remise en température à pleine charge, relancez brièvement le préchauffage, c'est-à-dire jusqu'à deux minutes (voir tableau à la page suivante).
- Après le préchauffage, n'ouvrez la porte CONVOTHERM que lorsque la turbine du ventilateur est au repos, puis chargez rapidement les assiettes ou plats dressés. Grâce à cette procédure, l'air chaud reste dans le CONVOTHERM.



Conseils de Mr.C :

- Posez le poisson et la viande sur un support, de manière à les remettre en température de manière homogène, sans coller à l'assiette.
- Lorsqu'une viande doit être présentée "medium" après la remise en température, cuisez-la au préalable "rare".
- Après la remise en température, beurrez les légumes, le riz et les pâtes.
- Découpez les composants compacts, comme les quenelles ou les filets entiers.
- Utilisez une housse isothermique si vous devez effectuer de longs trajets. Avant de l'utiliser, posez la housse isothermique sur le CONVOTHERM pour la préchauffer.
- Pour l'organisation de grands banquets, travaillez avec plusieurs chariots assiettes. Les housses isothermiques permettent de maintenir les assiettes à température pendant 20 minutes. Pendant ce temps, vous pouvez remettre en température d'autres charges. Ce qui vous permettra de servir des plats chauds à tous les hôtes en même temps.
- Liez les sauces à napper de manière un peu plus épaisse, pour qu'elles absorbent les résidus d'humidité de la viande et des légumes.
- Enregistrez les idées de cuisson optimisées d'assiettes standard sous forme de recette de cuisson. Ce qui vous garantira un déroulement parfait des banquets ou de la restauration à la carte.

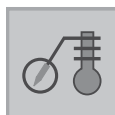


Attention : Veillez à ne pas boucher les conduites de ventilation.

Valeurs indicatives des températures de préchauffage, temps et températures de remise en température à pleine charge

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

CONVOTHERM OEB, OGB, OES, OGB	Grilles de remise en température Ø 26 cm	Capacité- d'assiettes jusque Ø 32 cm	Température de préchauffage avec air mixte	Temps de préchauffage	Température de remise en température	Temps de remise en température
6.10	-	20	180°C	10 min	125 – 135°C	4 – 8 min
6.20	30	42	180°C	10 min	125 – 135°C	4 – 8 min
10.10	-	32	180°C	10 min	125 – 135°C	4 – 8 min
10.20	50	63	250°C	20 min	135 – 140°C	6 – 10 min
12.20	60	74	250°C	20 min	135 – 140°C	6 – 10 min
20.10	-	61	250°C	20 min	135 – 140°C	6 – 10 min
20.20	100	122	250°C	20 min	135 – 140°C	6 – 10 min
Réchauffage	Après la troisième série de remise en température, procédez à nouveau au préchauffage. Une fois la température de préchauffage atteinte, vous pouvez passer immédiatement à la remise en température.					



Mesure de la température à coeur

Il est recommandé de mesurer la température à coeur lors de la cuisson de rôtis lents à cuire ou lors de la remise en température d'aliments placés dans des récipients GN.

Vos avantages :

- Quelle que soit la taille et le poids du rôti, vous obtiendrez une cuisson précise. Vous aurez ainsi toujours la garantie d'une qualité supérieure.
- Vous ne gaspillerez ni temps ni énergie pour surveiller et contrôler le degré de cuisson des rôtis lents à cuire.
- Vous réduisez les pertes de poids de jusqu'à 50% par rapport aux procédés de cuisson traditionnels.
- La sonde multipoints mesure à plusieurs endroits, le long de la pointe de la sonde et détecte automatiquement la température à coeur la plus froide comme étant le centre de la pièce de viande. La sonde multipoints empêche les mauvaises coupes et simplifie la manipulation.
- Le logiciel CONVOTHERM PC-HACCP utilise la mesure de la température à coeur pour saisir et archiver automatiquement les données HACCP utiles. Il est donc recommandé d'utiliser ce logiciel.
- Utilisez la sonde multipoints comme référence (plage de températures possibles de -5°C à 150°C).

Points à prendre en compte :

- La sonde multipoints ne peut pas être utilisée pour retirer le plat de l'enceinte de cuisson.
- Avant de l'utiliser, refroidissez la sonde multipoints de température à coeur à l'aide de la douchette.
- Piquez la sonde multipoints à travers le centre de la pièce de viande.
- Lorsque le signal indiquant la fin de cuisson retentit, retirez immédiatement le rôti à cuisson lente du CONVOTHERM. Vous éviterez ainsi une cuisson excessive.
- Lors du choix de la température à coeur finale, n'oubliez pas que les rôtis à cuisson lente ont une température à coeur d'environ 3°C de moins lorsqu'on les retire du CONVOTHERM.
- Le choix de la température à coeur dépend fortement des habitudes alimentaires de vos hôtes et de leurs exigences culinaires.

Valeurs indicatives pour le dispositif de mesure de la température à coeur :

Viande de boeuf / Viande de veau / Poisson

Aliment	Cuisson	KT
Filet de boeuf Rosbif	Medium	55 - 58 °C
Daube de boeuf Roulades Pièce de boeuf	A point	85 – 90°C 90 – 95°C
Epaule d'agneau	Medium	57 – 62°C
Poitrine de veau Epaule de veau	A point	75 – 80°C
Cuisse de veau	A point	76 – 78°C
Tranches de saumon	Medium	63 – 65°C

Conseils de Mr.C :

Pour les valeurs indicatives de la température à coeur, voir le tableau suivant.



















Viande de porc / Viande d'agneau / Volaille

Aliment	Cuisson	KT
Echine de porc Carré de porc	Medium	65 – 68°C 74 – 77°C
Poitrine de porc Jarret de porc	A point	82 – 85°
Porc fumé	Medium	65 – 68°C
Gigot d'agneau Epaule d'agneau	Medium	58 – 62°C 52 – 56°C
Poulet entier Poitrine de poulet Cuisse de poulet	A point	88 – 92°C 75 – 77°C 85 – 89°C

Conseils de cuisson pratiques



	 Légumes, accompagnements Plats à base d'oeufs	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à coeur	 Infos
cuire	Nouilles (de blé dur)		100°C	10 – 14 min	-	Utiliser des récipients non perforés. Ne pas mélanger, 1 portion de nouilles, minimum 5 fois le volume d'eau froide
	Riz long grain Riz grain rond Riz Basmati		100°C	20 – 25 min	-	Utiliser des récipients non perforés. 1 portion de riz, 1,5 à 2 fois le volume d'eau froide ou fond
	Légumes frais Chou-fleur, carottes, asperges		100°C	8 – 15 min	-	coupés
cuire à la vapeur/ blanchir	Légumes TK (en petits morceaux)		100°C	10 - 15 min	-	
	Légumes TK (en gros morceaux)		100°C	15 – 20 min	-	
	Pommes de terre (en quartiers)		100°C	35 – 45 min	-	Avant la cuisson, les laisser macérer 15 minutes dans l'eau salée ou les saupoudrer de sel fin
	Quenelles/Boulettes		100°C	20 – 25 min	-	Poser sur des tôles tapissées de matière grasse. Couvrir directement après la cuisson
	Oeufs		100°C	8 – 15 min	-	Pas besoin de piquer Mollet env. 10 min Dur après env. 15 min
	Fines herbes/Chou/Légumes secs, Pommes de terre en robe, Betteraves		110 – 115°C	25 – 30 min	-	
pocher	Royale Brouillade TK Omelette TK		85°C	20 – 25 min	-	
cuire	Soufflé de légumes		130 – 150°C	40 – 60 min	-	Cuire les légumes à la vapeur avant de les préparer



Attention :

Soyez toujours très prudent en ouvrant le CONVOTHERM. La vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.



Conseils de Mr. C :

Assaisonnement

Après avoir cuit les légumes à la vapeur, rincez-les, épicez-les et beurrez-les.

Légumes liés

Cuisez les légumes à la vapeur dans

des récipients perforés et récoltez le fond dans un récipient non perforé.

Asperges

Cuisez les asperges à haute teneur en substances amères dans des récipients perforés, dans l'émulsion d'asperges.

Gratins

Vous pouvez faire gratiner les légumes et les accompagnements en 2 – 5 minutes, avec le programme de cuisson 'air pulsé', à 230°C – 250°C.



	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	48 kg	40 kg	80 kg
	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	48 kg	40 kg	80 kg
	24 - 30 kg	48 - 60 kg	45 - 50 kg	90 - 100 kg	100 - 120 kg	90 - 100 kg	≤ 180 kg
	25 - 30 kg	50 - 60 kg	45 - 50 kg	90 - 100 kg	100 - 120 kg	90 - 100 kg	≤ 180 kg
	25 - 30 kg	50 - 60 kg	45 - 50 kg	90 - 100 kg	100 - 120 kg	90 - 100 kg	≤ 180 kg
	24 - 30 kg	48 - 60 kg	45 - 50 kg	90 - 100 kg	100 - 120 kg	90 - 100 kg	≤ 180 kg
	90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
	360 pièces	720 pièces	600 pièces	1200 pièces	1440 pièces	1200 pièces	2.400 pièces
	25 - 30 kg	50 - 60 kg	45 - 50 kg	90 - 100 kg	100 - 120 kg	90 - 100 kg	≤ 180 kg
	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	96 kg	80 kg	160 kg
	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	96 kg	80 kg	160 kg

- Légumes pochés**
 N'oubliez pas que les temps de cuisson des légumes sont plus longs lorsqu'on les poche que lorsqu'on les cuit à la vapeur.
- Pochage dans un sachet sous vide.**
 N'oubliez pas que les temps de cuisson sont plus longs lorsqu'on poche les aliments sous vide que lorsqu'on les cuit à la vapeur.
- Remise en température de légumes et d'accompagnements**
 Dressez les aliments refroidis sur des assiettes ou des plats et remettez-les en température à l'aide du programme de cuisson 'remise en température', pendant 5 minutes à 135°C.
- Pour remettre rapidement en température des aliments refroidis, cuisez-les à la vapeur à 120°C dans des récipients GN fermés.
- Pâtes**
 Faites lever ou cuire les pâtes au levain, à pain ou à la levure à une température de 35°C.
- Céréales**
 Faites gonfler les céréales pour les préparations diététiques, en les préservant parfaitement.

Conseils de cuisson pratiques



	Poisson, Crustacés, Procédé sous vide	Programme de cuisson	Température	Temps de	Température	Infos
			de l'enceinte de cuisson	cuisson	à coeur	
cuire	Truite Plie Sole entière		220 – 240°C	12 – 15 min	-	Utiliser un enfournement sur deux
	Steak de saumon		210 – 230°C	6 – 12 min	-	Utiliser un enfournement sur deux
	Filet de poisson pané TK		210 – 230°C	12 – 16 min	-	Utiliser un enfournement sur deux Utiliser un tôle antiadhésive
	Crevettes		180 – 200°C	4 – 8 min	-	Utiliser un enfournement sur deux
cuire à la vapeur	Homard Langoustes		100°C	env. 12 min	-	Utiliser un enfournement sur deux
pocher	Moules		96°C	10 – 12 min	-	
	Truite		72°C	12 – 15 min	-	Poser la truite enrobée de tranches de lard maigre sur la tôle
	Crevettes		72 - 80°C	4 – 8 min	-	
	Tranches de saumon		65 – 72°C	4 – 8 min	-	
	Terrine de poisson		65 - 72°C	60 - 70 min	60 – 65°C	Utiliser un enfournement sur deux
	Nockerls de poisson/ Boulettes de poisson Farce pour chou de Milan		72°C	8 – 12 min	-	
	Truite en sachet sous vide		65°C	18 – 24 min	-	
	Terrines, galantines en sachet sous vide		70°C	env. 2 heures	60 – 65°C	Utiliser un enfournement sur deux



Attention :

Soyez toujours très prudent en ouvrant le CONVOTHERM. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

- **Rôtissez sur des tôles émaillées ou sur des tôles revêtues ou Superpan.**
Grâce à ces tôles, les rôtis seront parfaitement dorés sur la face inférieure.



Conseils de Mr.C :

- **Graisses et huiles**
Pour rôtir dans le CONVOTHERM, vous obtiendrez d'excellents résultats en utilisant des huiles et graisses à haut point de fumée.

Conseils de cuisson pratiques





















Appareils de table				Appareils sur pieds			
6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	
12 – 15 pièces	24 – 30 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces	
30 – 36 pièces	60 – 70 pièces	50 – 60 pièces	100 – 120 pièces	120 – 144 pièces	100 – 120 pièces	200 – 240 pièces	
18 – 24 pièces	36 – 48 pièces	30 – 40 pièces	60 – 80 pièces	72 – 96 pièces	60 – 80 pièces	120 – 160 pièces	
Selon la taille des crevettes							
Selon la taille des homards ou des langoustes							
Selon la taille des moules							
12 – 18 pièces	24 – 36 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces	
Selon la taille des crevettes							
60 – 72 pièces	120 – 144 pièces	100 – 120 pièces	200 – 240 pièces	240 – 288 pièces	200 – 240 pièces	400 – 480 pièces	
12 – 15 pièces	24 – 30 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces	
env. 240 pièces	env. 480 pièces	env. 400 pièces	env. 800 pièces	env. 960 pièces	env. 800 pièces	env. 1600 pièces	
12 – 18 pièces	24 – 36 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces	
12 – 15 pièces	24 – 30 pièces	20 – 30 pièces	40 – 60 pièces	48 – 72 pièces	40 – 60 pièces	80 – 120 pièces	

- Rôtissage**
 Déposez les pièces à rôtir sur les grilles. Les pores des rôtis se ferment de tous les côtés et vous obtenez un résultat de cuisson homogène, sans devoir tourner les rôtis.
- Sauces**
 Utilisez le fond pour affiner les sauces.
- Placez une lèchefrite sous les rôtis posés sur les grilles. Posez-y des os, une mirepoix et des épices et arrosez progressivement avec de l'eau ou un fond.
- Truite au bleu**
 Arrosez la truite de vinaigre ou de vin.
- Banquet**
 Pour les aliments qui doivent être utilisés dans un banquet, refroidissez-les à l'aide d'un refroidisseur de choc. Dressez ensuite les assiettes.

Conseils de cuisson pratiques



	 Viande, Charcuterie Grosses pièces à rôtir	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à coeur	 Infos
cuire	Carré de porc Rôti de porc Echine de porc		135 – 160°C	80 – 90 min	env. 75°C	
	Jarret de porc Jarret de veau		135 – 160°C	70 – 90 min	env. 78°C	Couper la couenne
	Terrine à la campagne 4 kg	Air mixte 1.Vapeur 2.Air pulsé	130°C ou 1. 68°C 2. 180°C	70 – 90 min	65 – 68°C 1.env.58°C 2.68°C	Introduire le rôti dans le moule, de manière à éviter les trous. Recette à 1 étape ou 130°C ou à 2 étapes.
	Gigot d'agneau Rôti d'agneau		135 – 160°C	60 – 70 min	env. 62°C	
	Rôti de viande hachée		140 – 160°C	70 – 80 min	env. 80 – 85°C	Les mouler en forme de pavé ou verser dans un moule à cake. Cuire sur la tôle.
	Poitrine de veau roulée Rôti de veau		135 – 145°C	80 – 100 min	env. 80°C	
	Filet de boeuf Filet de boeuf en pâte feuilletée	 	160 – 180°C	20 – 25 min 35 – 40 min	50 – 55°C	Enduire légèrement la pâte feuilletée d'oeuf. Faire d'abord revenir le filet. Préchauffer.
	Rosbif		135 – 160°C	25 – 30 min	48 – 55°C	Enduire légèrement de moutarde Inciser le couvercle
	Jambon cuit	1.  2. 	1.env. 78°C 2.180°C	-	1.60°C 2.65°C	Couper les couennes après la cuisson vapeur. Recette de cuisson à 2 étapes
étuver	Roulades de chou Poivrons farcis		130 – 150°C	60 – 70 min	-	Préchauffer Récipients non perforés, avec ou sans fond
	Roulade Daube de boeuf		130 – 145°C	40 – 60 min 70 – 90 min	-	Remplir des récipients non perforés de sauce après env. ½ heure
pocher	Jambon cuit		env. 78°C	Par kg 70 min	65°C	Temps de réchauffement en fonction de la quantité

Conseils de Mr.C :

- **Température de l'enceinte de cuisson**
Choisissez une température de l'enceinte de cuisson de 10 -20 C de moins que les méthodes traditionnelles.
- **Assaisonnement**
Frottez les grosses pièces à rôtir d'épices, de manière à ce que ces dernières ne se détachent pas.
- **Mesure de la température à coeur**
En règle générale, la sonde multipoints permet d'obtenir des résultats optimum. A chaque degré au-dessus de la température à coeur

nécessaire, la perte de poids augmente considérablement.

- **Perte de poids**
Le programme de cuisson 'air mixte' réduit fortement les pertes de poids.
- **Rôtis**
Posez les pièces à rôtir sur une grille, pour obtenir une cuisson homogène.
- **Daube de boeuf**
Posez comme d'habitude la daube de boeuf dans des récipients profonds et arrosez de fond.

Conseils de cuisson pratiques



	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	18 pièces 12 pièces	36 pièces 24 pièces	30 pièces 20 pièces	60 pièces 40 pièces	72 pièces 48 pièces	60 pièces 40 pièces	120 pièces 80 pièces
	8 x 4 kg Moules	16 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	12 pièces 44 – 50 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
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
	90 pièces 22 – 25 kg	180 pièces 44 – 50 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
	Selon la taille						



















- **faire revenir à feu vif**
Il n'est plus nécessaire de faire revenir à feu vif, comme dans les méthodes traditionnelles. La vapeur ferme immédiatement les pores.
- **Cuisson en pâte**
Préchauffez le CONVOTHERM, de manière à obtenir une très grande qualité pour les rôtis enrobés d'une pâte.
- **Couenne**
Il est très facile d'inciser la couenne lorsque vous commencez par cuire

les rôtis une dizaine de minutes à la vapeur, coupez et épicez ensuite.

- **Sauces**
Vous ne devez pas renoncer aux sauces et aux émulsions. Posez les pièces à rôtir sur les grilles et posez une lèchefrite en dessous. Posez-y des os, une mirepoix et des épices et arrosez progressivement avec de l'eau ou un fond.

Conseils de cuisson pratiques



	 Viande, Charcuterie Rôtis rapides	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à coeur	 Infos
griller	Steak de filet, boeuf 180 g		210 – 230°C	6 – 15 min	-	saignant 6 – 8 min medium 8 – 10 min well done 10 – 15 min
	Rumpsteak 180 – 200 g		230 – 250°C	6 – 12 min	-	saignant 6 – 8 min medium 8 – 10 min well done 10 – 12 min
	Steak de veau 160 g		210 – 230°C	8 – 10 min	-	
	Filet de porc 80 g		210 – 230°C	5 – 8 min	-	
	Tranches de foie		200 – 220°C	4 – 6 min	-	Ne pas saupoudrer de farine
	Fricadelles 150 g Côtelette de porc fumé 160 g		180 – 200°C 200 – 220°C	12 – 15 min	-	Graisser éventuellement les tôles (selon la quantité)
	Carré d'agneau		180 – 210°C	10 – 15 min	-	
	Brochette de viande		180 – 210°C	15 – 20 min	-	
	Côtelette panée Cordon bleu		180 – 210°C	10 – 15 min	-	
	Escalope de dinde 200 g		180 – 210°C	12 – 16 min	-	
cuire à la vapeur/ pocher	Saucisses en bocal (230 g) Terrine en bocal Saucisson		100°C 50°C/100°C 80°C	90 min 20 min/70 min	72°C	Poser les bocaux sur la grille de remise en température, puis laisser refroidir
	Saucisson en conserve 200 g 400 g		100°C	65 min 90 min	-	Remplir avec poids de remplissage + 15 g, fermer le couvercle, puis laisser refroidir
	Boudin blanc Escalope de porc		Selon le boyau env. 78°C	12 – 20 min 12 – 20 min	-	Temps de réchauffement selon la quantité



Attention :

Les résidus de graisse qui s'égouttent peuvent provoquer des brûlures. Après avoir rôti un aliment à forte teneur en graisse, nettoyez soigneusement l'enceinte de cuisson. Si vous ne le faites pas, des fumées pourraient se former lors des cuissons suivantes.

Conseils de Mr. C :

- **Préchauffage**
Pour les rôtis rapides, préchauffez toujours correctement.
- **Rôtis rapides**
Posez les rôtis rapides sur les grilles ou les tôles. Si possible, n'utilisez pas de récipients profonds non perforés. Cela pourrait donner des résultats irréguliers.



Conseils de cuisson pratiques




















	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
	48 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	48 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	96 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces	384 pièces	320 pièces	640 pièces
	48 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces
	48 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces
	48 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces	192 pièces	160 pièces	320 pièces
	36 pièces	72 pièces	60 pièces	120 pièces	144 pièces	120 pièces	240 pièces
	Selon la taille						
	150 pièces	300 pièces	250 pièces	500 pièces	600 pièces	500 pièces	1000 pièces
	45 pièces	90 pièces	75 pièces	150 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces
	300 pièces	600 pièces	500 pièces	1000 pièces	1200 pièces	1000 pièces	2000 pièces

- Matière grasse**
 Enduisez toujours correctement les rôtis rapides de matière grasse. La chaleur se transmettra mieux. Utilisez des graisses à point de fumée élevé.
- Transfert de chaleur**
 Utilisez des tôles émaillées ou revêtues
- (superpan). La chaleur se transmettra mieux et s'accumulera.
- Motif de grill**
 Si vous souhaitez un motif de grill, préchauffez la grille.

Conseils de cuisson pratiques



	 Gibier et volaille	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à coeur	 Infos
cuire	Cuissot de sanglier env. 2 – 2,5 kg		135 – 160°C	100 – 120 min	env. 65°C	
	Cuissot de chevreuil désossé		140 – 160°C	70 – 80 min	60 – 68°C	Eventuellement farcir ou faire mariner
	Canard		170 – 180°C	50 – 65 min	-	Farcir éventuellement de pommes et d'oignons
	Oie env. 4,5 kg		120°C	env. 3 – 3,5 heures	-	Eteindre entre-temps
	Dinde env. 3 – 4 kg		130 – 140°C	110 – 120 min	env. 80°C	Remplir éventuellement de farce et épices
	Poitrine de dinde		135 – 150°C	40 – 50 min	env. 60°C	Remplir éventuellement de farce et épices
	Râble de lièvre		160 – 180°C	15 – 20 min	60 – 65°C	Eventuellement farcir ou faire mariner
rôtir/ étuver	Cuisse de lièvre		140 – 160°C	45 – 50 min	env. 68°C	Eventuellement farcir ou étuver dans le fond
étuver	Rôti de cerf		130 – 150°C	70 – 90 min	55 – 60°C	Poser le rôti dans un récipient profond et remplir progressivement de fond
cuire	Pâté de chevreuil		1.180°C 2.150°C	1.env. 15 min 2.env. 60 min	-	Poser impérativement une cheminée, Recette de cuisson à 2 étapes
griller	Poulet		180 – 200°C	35 – 40 min	-	Grille spéciale pour poulet, avec égouttoir à graisse Bien frotter les épices
	Cuisses de poulet		180 – 210°C	25 min	-	



Attention :

Soyez toujours très prudent en ouvrant le CONVOTHERM. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.



Conseils de Mr. C :

- **Température de l'enceinte de cuisson**
Pour les grosses pièces à rôtir, sélectionnez une température d'enceinte de 10 – 20 C de moins que les méthodes de cuisson traditionnelles.
- **Transfert de chaleur**
Pour les rôtis rapides, utilisez des

tôles émaillées ou revêtues (superpan).

- **Mesure de la température à coeur**
En règle générale, la sonde multipoints permet d'obtenir des résultats optimum pour les grosses pièces à rôtir. A chaque degré au-dessus de la température à coeur nécessaire, la perte de poids augmente considérablement.
- **Pertes de poids**
Le programme de cuisson 'air mixte' réduit fortement les pertes de poids.

Conseils de cuisson pratiques





















	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	22 - 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces
	2 pièces	4 pièces	4 pièces	6 pièces	9 pièces	8 pièces	15 pièces
	4 pièces	8 pièces	6 pièces	12 pièces	16 pièces	12 pièces	24 pièces
	12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces
	12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces
	24 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces	96 pièces	80 pièces	160 pièces
	22 – 25 kg	44 – 50 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	18 – 24 kg	36 – 48 pièces	35 – 40 kg	70 – 80 kg	72 – 100 kg	70 – 80 kg	140 – 150 kg
	18 pièces	40 pièces	27 pièces	60 pièces	80 pièces	54 pièces	120 pièces
	60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces

- **Préchauffage**
Préchauffez toujours correctement pour les rôtis rapides.
- **Assaisonnement**
Épicez les rôtis rapides avant de les enduire de matière grasse. Frottez les grosses pièces à rôtir d'épices, de manière à ce que ces dernières ne se détachent pas.
- **Rôtis**
Posez les pièces à rôtir sur une grille, pour obtenir une cuisson homogène. Il n'est pas nécessaire de les tourner.

- **Daube de boeuf**
Posez comme d'habitude la daube de boeuf dans des récipients profonds et arrosez de fond.
- **Sauces**
Vous ne devez pas renoncer aux sauces et aux émulsions. Posez les pièces à rôtir sur les grilles et placez une lèche-frite en dessous. Posez-y des os, une mirepoix et des épices et arrosez progressivement avec de l'eau ou un fond.

Conseils de cuisson pratiques



	 Pâtisserie et desserts	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à coeur	 Infos
cuire	Gâteaux cuits sur plaque		160 – 170°C	40 – 50 min	-	Utiliser un enfournement sur deux
	Fond de biscuit		1.105°C 2.150°C	1.10 min 2.15 min	-	Recette de cuisson à 2 étapes
	Gâteau au fromage		1.105°C 2.160°C 3.80°C	1.20 min 2.35 min 3.5 min	-	Utiliser un enfournement sur deux, Recette de cuisson à 3 étapes
	Gâteaux sablés Gâteaux aux fruits		160 – 180°C	50 – 60 min	-	Utiliser un enfournement sur deux
	Gâteau glacé Portions de pâte brisée Bretzels		170 – 190°C	12 – 18 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Strudel aux pommes		170 – 190°C	40 – 50 min	-	Utiliser un enfournement sur deux. Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Pain bis		170 – 190°C	30 – 40 min	-	Utiliser un enfournement sur deux. Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Petits pains Portions de pâte feuilletée Pâtisserie de pâte à levure		160 – 185°C	15 – 25 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Croissants		140 – 165°C	12 – 15 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Brioche au levain		150 – 160°C	25 – 35 min	-	Utiliser un enfournement sur deux. Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Petits pains TK		160 – 180°C	6 – 12 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
	Baguettes TK		160 – 180°C	6 – 12 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les tôles
pocher	Crème caramel Crème royale		58°C	35 – 40 min	-	Utiliser un enfournement sur deux, utiliser la grille de remise en température



Attention :

Soyez toujours très prudent en ouvrant le CONVOTHERM. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

Conseils de Mr.C :

- **Préchauffage**
Préchauffez l'appareil avant la cuisson au moins 10 à 15 minutes à une température de 20 – 30°C supérieure à la température de cuisson. Avant de charger les aliments, attendez que la turbine du ventilateur soit au repos. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur. Pour les produits TK, préchauffez au moins 15 minutes à 250°C.



Conseils de cuisson pratiques




















	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	3 tôles	6 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
	6 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
	3 moules	6 moules	5 moules	10 moules	12 moules	10 moules	20 moules
	3 tôles	6 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
	6 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
	3 tôles	6 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
	3 tôles	6 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
	6 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
	6 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
	3 tôles	6 tôles	5 tôles	10 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles
	6 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
	6 tôles	12 tôles	10 tôles	20 tôles	24 tôles	20 tôles	40 tôles
	90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces

- Cuisson**
 Utilisez le programme de cuisson 'vapeur' avec une température de 32°C pour cuire la pâte au levain, à pain et à la levure.
- Cuisson au four**
 En utilisant le programme de cuisson 'air mixte' pour la cuisson au four, vous obtiendrez des produits avec une surface brillante.

Conseils de cuisson pratiques



	 Produits à base de pommes de terre, Asia food, Fingerfood	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à coeur	 Infos
Cuire sans graisse avec la fonction Crisp&Tasty (déshumidi- fication)	Pommes Frites		210°C	8 – 12 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; utiliser un enfouement sur deux, max. 2kg
	Potato Wedges / Cubes		210°C	10 – 12 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; utiliser un enfouement sur deux
	Pomme Gaufrettes		210°C	8 – 10 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; utiliser un enfouement sur deux
	Mini rouleaux de printemps		210°C	8 – 10 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; traiter éventuellement avec le Combiphase
	Shrimp Roll		210°C	8 – 10 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; traiter éventuellement avec le Combiphase ; utiliser un enfouement sur deux
	Cheese Nuggets		210°C	8 -10 min		Utiliser la tôle noire CONVOTHERM
	Vegetable Tempura		200°C	8 – 10 min		Utiliser la tôle noire CONVOTHERM
	Samossas		210°C	8 – 12 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM Traiter éventuellement avec le Combiphase
cuire à la vapeur	Dim Sum		100°C	8 – 12 min		Utiliser la tôle noire CONVOTHERM
	Riz pour sushi		100°C	30 – 35 min		Utiliser le Gastro-norm 65 mm
cuire avec la fonction Crisp&Tasty	Chicken fingers Chicken wings Chicken sticks		210°C	10 – 14 min		Utiliser la tôle noire CONVOTHERM ou la grille
	Ribs BBQ		180°C		75 – 78°C	Poser sur les grilles



Attention :

Soyez toujours très prudent en ouvrant le CONVOTHERM. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.



Conseils de Mr.C :

- **Sauce**
Servez la fingerfood avec une bonne sauce dip fruitée.
- **Préchauffage**
Utilisez simplement le programme de préchauffage automatique sous Mister C.

• Crisp&Tasty (déshumidification)

Les produits panés seront encore plus croustillants.

Conseils de cuisson pratiques













	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10 6 x GN 1/1	6.20 6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	10.10 10 x GN 1/1	10.20 10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	12.20 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20.10 20 x GN 1/1	20.20 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	44 kg	40 kg	80 kg
	4,5 kg	9 kg	7 kg	15 kg	18 kg	15 kg	30 kg
	4,5 kg	9 kg	7 kg	15 kg	18 kg	15 kg	30 kg
	3 kg	6 kg	5 kg	10 kg	12 kg	10 kg	20 kg
	4,5 kg	9 kg	7 kg	15 kg	18 kg	15 kg	30 kg
	240 pièces	480 pièces	400 pièces	800 pièces	960 pièces	800 pièces	1600 pièces
	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	24 kg	20 kg	40 kg
	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	24 kg	20 kg	40 kg
	3 kg	6 kg	5 kg	10 kg	12 kg	10 kg	20 kg
	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	48 kg	40 kg	80 kg
	4,5 kg	9 kg	7 kg	15 kg	18 kg	15 kg	30 kg
	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	48 kg	40 kg	80 kg

- Dim Sum**
 Faites cuire les Dim Sum à la vapeur dans un panier en bambou tapissé de feuilles de chou de Milan.
- Grille CONVOTHERM**
 La grille CONVOTHERM vous permet d'imprimer un joli motif de grill sur vos brochettes de viande.
- Tôle noire CONVOTHERM**
 Les aliments riches en amidon et en protéides ne brûlent et ne collent pratiquement pas sur les tôles. Transfert optimum de la chaleur, même par le dessous.
- Panier à friture CONVOTHERM**
 Permet de frire de tous les côtés **SANS** ajouter de graisse.
- Fingerfood**
 Directement du congélateur dans le CONVOTHERM préchauffé.
- Riz**
 Laissez gonfler le riz, permettant de réduire le temps de cuisson.








Vapeur

Le programme de cuisson "vapeur" vous permet de faire cuire, étuver, blanchir, pocher et mettre en conserve des aliments.

1. Allumez le CONVOTHERM à l'aide de la touche .
2. Appuyez sur la touche  → 100°C, la valeur par défaut ou le dernier temps de cuisson sélectionné pour la vapeur s'affichent.
Pour démarrer directement, appuyez sur la touche  ou :
3. Appuyez sur la touche  → La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance. A l'aide du sélecteur multifonctions, réglez la température d'enceinte de cuisson souhaitée.
4. Mode temps de cuisson ou température à coeur :
 - Temps de cuisson : Appuyez sur la touche  → Réglez le temps de cuisson souhaité ou le mode permanent (à 9:59 ou 0:01, relâchez le sélecteur, puis tournez-le à nouveau vers la droite ou la gauche).
 - Température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS) : Appuyez sur la touche . Réglez la température à coeur souhaitée.
5. Appuyez sur la touche  → Le programme de cuisson démarre. La température de consigne de l'enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant ou la température à coeur réelle s'affichent.
6. Pour modifier les valeurs réglées en cours d'utilisation appuyez sur les touches   et corrigez les valeurs.
7. Relevez la température réelle de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne ou la température à coeur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à coeur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.

Conseils de Mr.C :

- Les fonctions supplémentaires et les programmes suivants sont compatibles avec le programme de cuisson "vapeur" (voir ci-dessous).
 -  Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)
 -  Préchauffer
 -  Vitesse de ventilateur réduite
 -  Puissance réduite
 -  Protection des programmes
 - ΔT Cuisson Delta-T
- Vous trouverez des recommandations ou des conseils pour la cuisson dans le chapitre "Conseils de cuisson pratiques".



Prudence :










- **Vapeur chaude ! → Risque de brûlures**
- **Récipients, grilles et enceinte de cuisson chauds ! → Risque de brûlures**
- **Veillez à arrêter le chariot à glissières conformément aux consignes fournies !**






Air mixte


Le programme de cuisson "air mixte" vous permet de faire rôtir de grosses pièces de viande et de cuire votre pâtisserie.


1. Allumez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  → Les dernières valeurs de consigne réglées ou les valeurs par défaut pour l'air mixte s'affichent. Pour démarrer immédiatement avec les valeurs affichées, appuyez sur la touche . ou :
3. Appuyez sur la touche  → La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance. A l'aide du sélecteur multifonctions, réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée entre 100°C et 250°C.
4. Mode temps de cuisson ou température à coeur :
 - Temps de cuisson : Appuyez sur la touche  → Réglez le temps de cuisson souhaité ou le mode permanent (à 9:59 ou 0:01, relâchez le sélecteur, puis tournez-le à nouveau vers la droite ou la gauche).
 - Température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS) : Appuyez sur la touche  → Réglez la température à coeur souhaitée.
5. Appuyez sur la touche  → Le programme de cuisson "air mixte" démarre. La température de consigne de l'enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant ou la température à coeur réelle s'affichent.
6. Pour modifier les valeurs réglées en cours d'utilisation, appuyez sur les touches   et corrigez les valeurs.
7. Relevez la température réelle de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne ou la température à coeur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.

8. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à coeur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine.









Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.

Remarque (OEB et OGB) :

Pour contrôler la température à coeur atteinte en mode temps de cuisson,- appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée.

Appuyez en même temps sur la touche . La température à coeur actuelle s'affiche.

Conseils de Mr.C :

- Les fonctions supplémentaires et les programmes suivants sont compatibles avec le programme de cuisson "air mixte" (voir ci-dessous).
 -  Crisp & Tasty (déshumidification)
 -  Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)
 -  Préchauffer
 -  Vitesse de ventilateur réduite
 -  Puissance réduite
 -  Vaporisation manuelle
 -  Protection des programmes
 -  Cuisson Delta-T
- Vous trouverez des recommandations ou conseils pour la cuisson dans le chapitre "Conseils de cuisson pratiques".



Prudence :










- **Vapeur et buée chaudes ! → Risque de brûlures**
- **Récipients, grilles et enceinte chauds ! → Risque de brûlures**
- **Veillez à arrêter le chariot à glissières conformément aux consignes fournies !**







Air pulsé


Le programme de cuisson "air pulsé" convient pour tous les rôtis et gâteaux, qui n'ont pas besoin d'humidité.

1. Allumez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  → Les dernières valeurs de consigne réglées ou les valeurs par défaut pour l'air pulsé s'affichent. Pour démarrer immédiatement, appuyez sur la touche  ou :
 3. Appuyez sur la touche  → La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance. A l'aide du sélecteur multifonctions, réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée entre 30°C et 250°C.
 4. Mode temps de cuisson ou température à coeur :
 - Temps de cuisson : Appuyez sur la touche  → Réglez le temps de cuisson souhaité ou le mode permanent (à 9:59 ou 0:01, relâchez le sélecteur, puis tournez-le à nouveau vers la droite ou la gauche).
 - Température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS) : Appuyez sur la touche  → Réglez la température à coeur souhaitée.
5. Appuyez sur la touche  → Le programme de cuisson "air pulsé" démarre. La température de consigne de l'enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant ou la température à coeur réelle s'affichent.
6. Pour modifier les valeurs réglées en cours d'utilisation, appuyez sur les touches   et corrigez les valeurs.
7. Relevez la température réelle de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne ou la température à coeur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.









8. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à coeur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.

Remarque (CONVOTHERM OEB et OGB) :

Pour contrôler la température à coeur atteinte en mode temps de cuisson, - appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée.

Appuyez en même temps sur la touche . La température à coeur atteinte s'affiche dans la partie supérieure.

Conseils de Mr.C :

- Les fonctions supplémentaires et les programmes suivants sont compatibles avec le programme de cuisson "air pulsé" (voir ci-dessous).
 -  Crisp & Tasty (déshumidification)
 -  Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)
 -  Préchauffer
 -  Vitesse de ventilateur réduite
 -  Puissance réduite
 -  Vaporisation manuelle
 -  Protection des programmes
 -  Cuisson Delta-T
- Vous trouverez des recommandations ou des conseils pour la cuisson dans le chapitre "Conseils de cuisson pratiques".



Prudence :











- **Vapeur et buée chaudes ! → Risque de brûlures**
- **Récipients, grilles et enceinte chauds ! → Risque de brûlures**
- **Veillez à arrêter le chariot à glissières conformément aux consignes fournies !**






Remise en température





Le programme "remise en température" permet de remettre en température des plats dressés sur des assiettes ou des plats, ceci en très peu de temps.

1. Allumez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  → Les dernières valeurs de consigne réglées ou les valeurs par défaut pour la remise en température s'affichent. Pour démarrer immédiatement, appuyez sur la touche  ou :
 3. Appuyez sur la touche  → La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance. A l'aide du sélecteur multifonctions, réglez la température de l'enceinte de cuisson souhaitée entre 120°C et 160°C.
 4. Mode temps de remise en température ou température à coeur :
 - Temps de remise en température : Appuyez sur la touche  → Réglez le temps de remise en température souhaité ou le mode permanent (à 9:59 ou 0:01, relâchez le sélecteur, puis tournez-le à nouveau vers la droite ou la gauche).
 - Température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS) : Appuyez sur la touche  → Réglez la température à coeur souhaitée.
5. Appuyez sur la touche  → Le programme de cuisson "remise en température" démarre. La température de consigne de l'enceinte de cuisson et le temps de remise en température restant ou la température à coeur réelle s'affichent.
6. Pour modifier les valeurs réglées en cours d'utilisation, appuyez sur les touches    et corrigez les valeurs.
7. Relevez la température réelle de l'enceinte de cuisson et le temps de remise en température de consigne en

appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.

8. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à coeur de consigne atteinte, le signal retentit et la remise en température se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.

Conseils de Mr.C :

- Pour la remise en température, le **préchauffage est particulièrement important**. Vous obtiendrez ainsi des plats remis parfaitement en température.
- Pour obtenir une qualité optimale, n'interrompez pas la remise en température.
- Les fonctions supplémentaires et les programmes suivants sont compatibles avec le programme de cuisson "remise en température" (voir ci-dessous).
 -  Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)
 -  Préchauffer
 -  Vitesse de ventilateur réduite
 -  Protection des programmes
 - ΔT Cuisson Delta-T
- Vous trouverez des recommandations ou conseils pour la cuisson dans le chapitre "Conseils de cuisson pratiques".



Prudence :









- **Vapeur chaude ! → Risque de brûlures**
- **Assiettes, plats et enceinte chauds ! → Risque de brûlures**
- **Veillez à arrêter le chariot à glissières conformément aux consignes fournies !**









Mesure de la température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES et OGS)

Il convient particulièrement de mesurer la température à coeur pour cuire des rôtis lents ou pour remettre en température des aliments dans des récipients GN.

1. Allumez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche .
2. Piquez la sonde multipoints à travers le centre de la pièce à cuire.
3. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité .
4. Appuyez sur la touche  → La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance. A l'aide du sélecteur multifonctions, réglez la température d'enceinte de cuisson souhaitée.
5. Appuyez sur la touche  → Réglez la température à coeur souhaitée.
6. Appuyez sur la touche  → Le programme de cuisson sélectionné démarre. La température de consigne de l'enceinte de cuisson et la température à coeur réelle s'affichent.
7. Pour modifier les valeurs réglées en cours d'utilisation, appuyez sur les touches   et corrigez les valeurs.
8. Relevez la température réelle de l'enceinte de cuisson ou la température à coeur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.
9. Une fois la température à coeur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine.
Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.

Remarques :

- Pour contrôler le temps de cuisson écoulé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. Appuyez en même temps sur la touche . Le temps écoulé s'affiche.

- Pour contrôler la température à coeur atteinte en mode temps de cuisson, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. Appuyez en même temps sur la touche . La température à coeur actuelle s'affiche.

Conseils de Mr.C :



- La sonde de température à coeur est une sonde multipoints. Vous obtiendrez des résultats de cuisson optimum, même en n'atteignant pas le centre avec précision.
- Utilisez la sonde uniquement pour mesurer la température à coeur et non à la place d'une fourchette à piquer la viande ; ne la pliez pas et ne tirez pas sur le câble. Vous éviterez ainsi toute anomalie.
- Refroidissez la sonde à l'eau froide avant de la piquer dans la viande.
- Vous trouverez des recommandations ou conseils pour la cuisson dans le chapitre "Conseils de cuisson pratiques".

Prudence : La sonde de température à coeur










- **peut être chaude !**
- **Lorsque vous ne l'utilisez pas, remettez-la dans son support.**
- **Ne la laissez pas pendre du four mixte.**
- **Avant de retirer la charge, retirez la sonde de la pièce cuite.**
- **Faites attention à ne pas vous piquer ou ne pas piquer quelqu'un d'autre.**



Cuisson Delta-T

Pour la cuisson Delta-T, vous devez travailler avec la sonde de température à coeur, étant donné que, pour ce programme de cuisson, la température de l'enceinte de cuisson augmente en fonction de la température à coeur. La température de l'enceinte de cuisson s'élève toujours à la température ΔT plus la température à coeur (voir la figure ci-dessous).

1. Allumez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Cuisson Delta-T" ΔT - Confirmez avec sur la touche .
3. Confirmez "Oui" avec la touche .
4. Appuyez sur la touche  → Réglez la température Delta-T souhaitée à l'aide du sélecteur multifonctions.
5. Appuyez sur la touche  → Réglez la température à coeur finale souhaitée.
6. La cuisson Delta-T démarre. La température Delta-T et la température à coeur réelle s'affichent.
7. Une fois la température à coeur réglée atteinte, le signal retentit et la cuisson Delta-T se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.

Points à prendre en compte :

Plus la température de cuisson Delta-T est élevée, plus la perte de poids est élevée et plus l'aliment dore de manière intensive.

Conseils de Mr.C :

La cuisson Delta-T vous permet d'exploiter à fond des périodes creuses (par exemple, la nuit). Utilisez à cet effet la présélection du début de la cuisson.



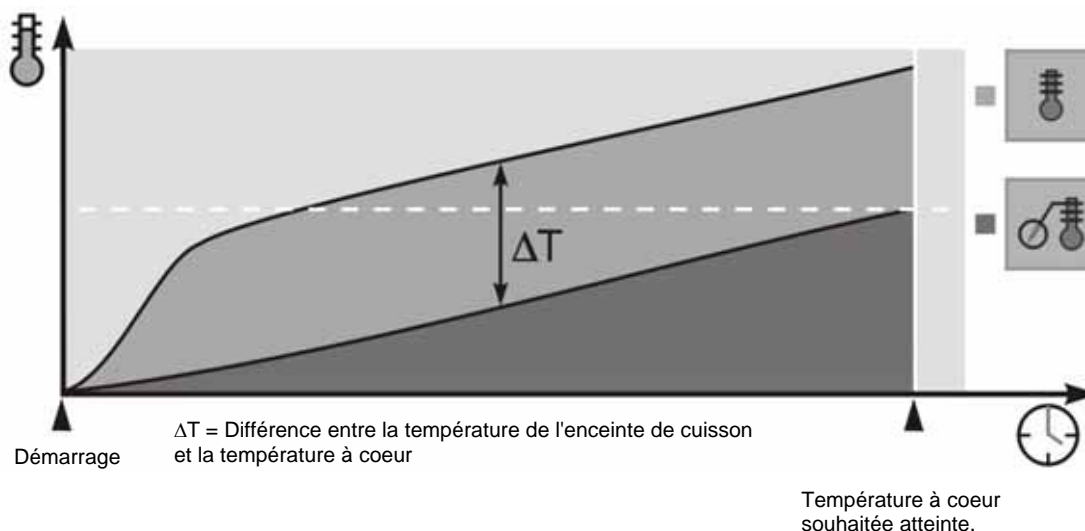
Gros rôtis	ΔT	Température à coeur
Rosbif	50 – 55°C	48 – 58°C
Filet de boeuf	50 – 60°C	50 – 60°C
Rôti de veau	50 – 70°C	78°C
Jarret de porc	50 – 70°C	78°C
Jambon cuit	50 – 60°C	78°C

Vos avantages :

Vous cuirez les grosses pièces à rôtir en les préservant parfaitement. Elles resteront tendres et savoureuses. La perte de poids sera en outre minime.

Remarque:

La cuisson Delta-T n'est possible qu'avec une sonde de température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERN OES & OGS).















cook & hold

Cook&Hold

La fonction Cook&Hold comporte une phase Cook et une phase Hold, pendant laquelle l'aliment parvient lentement à maturité. Le passage de la phase Cook à la phase Hold s'effectue automatiquement, lorsque la température à coeur de commutation réglée est atteinte (voir la figure suivante).

1. Allumez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Nouvelle recette de cuisson"  et confirmez avec la touche .
3. Pour le reste de la procédure pour la phase Cook et la saisie du nom de la recette, voir le livre de cuisine CONVOTHERM.
4. Pour introduire la phase Hold lorsque les touches de programme de cuisson clignotent, appuyez sur  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez . Confirmez avec la touche .
5. Confirmez "Oui" avec la touche .
6. Appuyez sur la touche  → Réglez la température Hold souhaitée. Reprenez la température avec la touche .

Conseils de Mr.C :

Vous pouvez préparer des aliments dans des moments creux, en suivant les méthodes habituelles, charger le CONVOTHERM, démarrer le programme Cook&Hold, bien avant d'avoir besoin des plats prêts.

Le programme Cook&Hold peut également être utilisé pendant la nuit.



Remarque :

Le programme Cook&Hold n'est possible qu'avec la sonde de température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS).

Vos avantages :

Dans la phase Cook, la viande cuit de manière particulièrement délicate avec le programme "air pulsé" ou "air mixte".

Dans la phase Hold, le produit vient à maturité, avec une précaution extrême.

Points à prendre en compte :

Dans la phase Cook, une plage de températures de 120°C à 150°C convient dans le programme de cuisson "air pulsé" ou "air mixte".

Le point de passage à la phase Hold dépend de la quantité de la charge, du type de viande et de la taille de la pièce de viande.

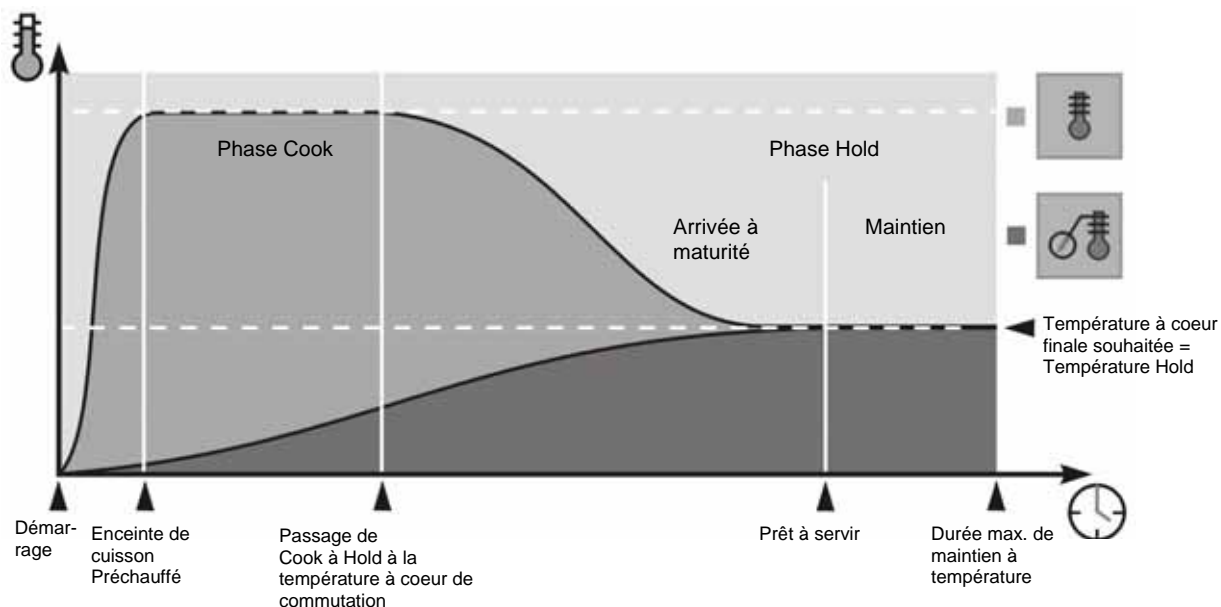
Comme température Hold, sélectionnez la température à coeur de consigne souhaitée, de manière à empêcher une cuisson excessive.



Exemples pour le programme Cook&Hold

Grosses pièces à rôtir	Programme de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson	Température à coeur de commutation	Infos
Rosbif (taille de la pièce, env. 2 kg)	Air pulsé Cook&Hold	130 – 160°C c&h 50°C	20°C	Programme de cuisson à 2 étapes
Jambon (taille de la pièce, env. 3 kg)	Air pulsé Cook&Hold	130°C c&h 75°C	55 – 60°C	Programme de cuisson à 2 étapes

Principe de fonctionnement de Cook&Hold






Fonctions supplémentaires

Le CONVOTHERM vous propose des fonctions supplémentaires qui vous permettent d'optimiser la vie quotidienne en cuisine, ainsi que le déroulement de la cuisson.


Présélection du début de la cuisson



Grâce à la présélection du début de la cuisson, vous pouvez déterminer à quel moment le CONVOTHERM doit démarrer le programme de cuisson, l'idée de cuisson ou la recette de cuisson souhaitée.

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. Tournez le sélecteur multifonctions → Les données de temps suivantes s'affichent par exemple :




Explication de l'exemple

- Haut : Temps de cuisson total 1:00 (cette valeur s'affiche uniquement en mode temps de cuisson)
 - En bas à gauche : Le CONVOTHERM démarre dans 48 minutes (s'affiche uniquement en mode temps de cuisson et température à coeur (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS))
 - En bas au centre : Heure de démarrage 10:23 heure (s'affiche uniquement en mode temps de cuisson et température à coeur)
 - En bas à droite : Fin du temps de cuisson 11:23 heures (s'affiche uniquement en mode temps de cuisson)
2. Maintenez la touche  enfoncée, tout en tournant le sélecteur multifonctions pour sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure de fin de cuisson (uniquement en mode temps de cuisson).

3. Le CONVOTHERM passe automatiquement à la présélection du début de la cuisson lorsque vous relâchez la touche .
4. Pour modifier la présélection du début de cuisson réglée, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée, corrigez les valeurs à l'aide du sélecteur multifonctions
5. Une fois l'heure de démarrage atteinte, le programme de cuisson réglé démarre automatiquement.

Remarque :

Si vous souhaitez quitter la fonction prématurément, appuyez sur la touche . La présélection du début de la cuisson sera alors effacée.

Conseils de Mr.C :

- Utilisez ces fonctions supplémentaires pour éviter les goulots d'étranglement lors de la production et de la préparation.
- Vous pouvez préparer les aliments comme d'habitude, charger le CONVOTHERM, sélectionner le programme, ainsi que le temps de cuisson ou la température à coeur souhaités, bien avant de lancer le processus de cuisson.
- Utilisez la présélection du début de la cuisson pour les cuissons de nuit, par exemple.













Attention :

N'oubliez pas que, en conservant des aliments pendant une période prolongée dans une enceinte de cuisson non réfrigérée, non chauffée, vous interrompez la chaîne du froid, ce qui n'est pas conseillé sur un plan hygiénique !















Fonctions supplémentaires disponibles via Mr.C :

-  Crisp&Tasty (déshumidification)
 -  Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)
 -  Préchauffer
 -  Vitesse de ventilateur réduite
 -  Puissance réduite
 -  Blocage des touches
 -  Vaporisation manuelle
 -  Protection des programmes
- Les fonctions supplémentaires et les symboles correspondants ne sont disponibles et visibles que lorsqu'ils sont compatibles avec le programme de cuisson sélectionné.
 - Vous pouvez sélectionner, activer et désactiver à tout moment les fonctions Mr.C en appuyant sur la touche .
 - Vous pouvez combiner les fonctions Mr.C à votre guise.
 - Les fonctions Mr.C sont programmables (sauf la vaporisation manuelle), ce que signifie que vous pouvez les reprendre dans les recettes de cuisson.
 - A la fin du programme de cuisson, le CONVOTHERM rétablit automatiquement la valeur standard de la fonction supplémentaire réglée (sauf le blocage des touches).
 - Vous pouvez quitter le menu de sélection Mr.C, lorsque vous le souhaitez, en appuyant sur la touche .



Fonction Crisp&Tasty (déshumidification)

Utilisez la fonction Crisp&Tasty pour les aliments à forte teneur en humidité. L'humidité superflue sera évacuée de l'enceinte de cuisson.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Crisp&Tasty"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche .
3. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez l'étape → Crisp&Tasty.
 -  déshumidification faible
 -  déshumidification moyenne
 -  déshumidification forte
4. Confirmez "Oui" avec la touche . → Le symbole  s'allume et les valeurs de consigne du programme de cuisson réglé, de l'idée de cuisson ou de recette de cuisson s'affichent.
5. Appuyez sur la touche  → Le CONVOTHERM démarre avec la fonction Crisp&Tasty.

Remarques :

- La fonction Crisp&Tasty est compatible avec les programmes de cuisson "air pulsé" et "air mixte".
- Vous pouvez combiner au choix la fonction Crisp&Tasty avec d'autres fonctions supplémentaires.
- Crisp&Tasty est programmable, ce qui signifie que vous pouvez reprendre cette fonction dans les recettes de cuisson.
- A la fin du programme de cuisson, le CONVOTHERM rétablit automatiquement la valeur standard de Crisp&Tasty.



Conseils de Mr.C :

La fonction Crisp&Tasty évacue l'humidité de l'enceinte de cuisson. En position puissante, Crisp&Tasty élimine une grande quantité d'humidité, mais beaucoup moins en position faible .

A utiliser pour :

- les gâteaux aux fruits, la moussaka, les rôtis à saisir et les gratins ;
- les rôtis rapides, les escalopes et la pâtisserie de pâte à la levure ;
- les omelettes.



Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)

La fonction Sélecteur auxiliaire (Tray Timer) met à votre disposition plusieurs sélecteurs.

1. Appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Sélecteur auxiliaire" - et confirmez avec la touche .
2. L'affichage indique

Sélecteur 1 :	00:00	00:00
Sélecteur 2 :	00:00	00:00
Sélecteur 3 :	00:00	00:00

 La durée de consigne et la durée résiduelle s'affichent.
3. A l'aide de la touche , passez à la durée de consigne, remontez le sélecteur avec le sélecteur multifonctions. → Les sélecteurs sélectionnés démarrent dès qu'une durée de > 0:00 est introduite.
4. Vous pouvez quitter la fonction de sélecteur avec la touche ou .
5. Une fois le temps écoulé, le signal retentit. → Appuyez sur la touche ou ouvrez la porte.
6. Lorsque vous réinitialisez un sélecteur sur 0:00, la fonction de sélecteur s'arrête.

Conseils de Mr.C :

- Utilisez jusqu'à 20 sélecteurs auxiliaires (Tray Timer) pour les charges mixtes, pour vous rappeler séparément le moment où chaque élément atteint la cuisson optimale.
- N'oubliez pas que le programme de cuisson se poursuit, même lorsque le signal retentit.



Préchauffer

Le programme de préchauffage permet de préchauffer le CONVOTHERM pour la production d'aliments. Vous obtiendrez ainsi une sécurité de production optimale.

1. Appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Préchauffer" - confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche .
3. Appuyez sur la touche → Réglez la température de préchauffage souhaitée.
4. Appuyez sur la touche → Réglez la durée de préchauffage.
5. Appuyez sur la touche → Le CONVOTHERM démarre le programme de préchauffage. Le symbole s'affiche.

Conseils de Mr.C :







Préchauffez toujours suffisamment pour la cuisson, pour la remise en température et pour les rôtis rapides (20 – 30°C de plus que la température de cuisson de consigne en cours d'utilisation). Pour les pleines charges, il est recommandé de régler une température maximale possible pendant 15 minutes (appareils de table) et 30 minutes (appareils sur pieds).





Vitesse de ventilateur réduite (option sur les modèles CONVOTHERM OES & OGS)

La vitesse de ventilateur réduite vous permet de diminuer la vitesse de diffusion dans l'enceinte de cuisson.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Vitesse de ventilateur réduite"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → Le symbole  s'allume et les valeurs de consigne du programme de cuisson réglé, de l'idée de cuisson ou de la recette de cuisson s'affichent.
3. Appuyez sur la touche  → Le CONVOTHERM démarre avec la vitesse de ventilateur réduite.








Conseils de Mr.C :

Utilisez la vitesse de ventilateur réduite pour les produits sensibles à la diffusion, comme les soufflés, les baisers, les biscuits, les choux à la crème ou la pâtisserie à pâte feuilletée.


Puissance réduite (option sur les modèles CONVOTHERM OES)

Pour réduire la consommation et supprimer les pics de puissance dans la cuisine, vous pouvez régler votre CONVOTHERM sur puissance réduite.

N'oubliez pas que la puissance réduite peut allonger le temps de cuisson.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Puissance réduite"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → Le symbole  s'allume et les valeurs de

consigne du programme de cuisson réglé, de l'idée de cuisson ou de la recette de cuisson s'affichent.

3. Appuyez sur la touche  → Le CONVOTHERM démarre à puissance réduite.




Conseils de Mr.C :

- Utilisez la puissance réduite pour les produits sensibles, comme les gros rôtis, la cuisson NT, les petites charges, le préchauffage, lorsque plusieurs appareils électriques sont en marche.









Blocage des touches


Vous pouvez bloquer pratiquement toutes les touches de votre CONVOTHERM. Le blocage et le déblocage s'effectuent par un code PIN.

Vous ne pouvez pas bloquer les éléments de commande suivants :    le sélecteur multifonctions, ainsi que les touches avec pictogrammes, le cas échéant.






Blocage :

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Blocage des touches"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . "PIN 000" s'affiche.
3. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez le code PIN et confirmez avec la touche . (La valeur "PIN 001" a été réglée en usine. Pour modifier le code PIN, adressez-vous au technicien du Service Après-Vente.)
4. Appuyez sur les touches à bloquer les unes après les autres. Vous pouvez bloquer et débloquer les touches en appuyant dessus à plusieurs reprises. → "Touche bloquée" ou "Touche débloquée" s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  → Le blocage des touches est activé et le





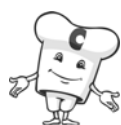
symbole correspondant s'affiche. Le symbole  s'allume dès qu'une touche au moins est bloquée.

Déblocage :

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur de fonction, sélectionnez "Blocage des touches"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . "PIN 000" s'affiche.
3. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez le code PIN (réglé en usine sur "001") et confirmez avec la touche . → Toutes les touches sont bloquées.

Pour débloquer, même lorsque est bloqué :

1. Coupez le CONVOTHERM en appuyant sur la touche  → La date et l'heure s'affichent.
2. Appuyez sur la touche  → "PIN 000" s'affiche.
3. Pour le reste de la procédure, voir "Déblocage".







Conseils de Mr.C :

- Cette fonction de blocage vous permet d'empêcher des personnes non autorisées de modifier des réglages de votre CONVOTHERM. Vous aurez ainsi la garantie de réussir toujours vos plats de manière optimale et de satisfaire vos hôtes.
- Sélectionnez un code PIN avec un plus petit chiffre pour réduire le temps de réglage.



Vaporisation manuelle

Vous pouvez activer l'injection de vapeur pour vaporiser. Un jet de vapeur est alors généré.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Vaporisation manuelle"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche  → Le CONVOTHERM génère un jet de vapeur.

Remarque :







La vaporisation manuelle n'est pas programmable, ce qui signifie que vous ne pouvez pas reprendre cette fonction supplémentaire dans une recette de cuisson.



Protection des programmes (pour CONVOTHERM OEB & OES)

(Condition préalable : système d'économie d'énergie compatible et raccordé en usine)

Lors du raccordement du CONVOTHERM à un système d'économie d'énergie, il est possible que l'alimentation électrique soit interrompue par ce système en cas de pics de puissance dans la cuisine. La protection des programmes empêche automatiquement l'interruption des programmes de cuisson en cours. Le système d'économie d'énergie n'intervient pas au niveau du four mixte, mais bien au niveau des autres appareils branchés.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Protection des programmes"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → Le symbole  s'allume et les valeurs de consigne du programme de cuisson réglé, de l'idée de cuisson ou de recette de cuisson s'affichent.
3. Appuyez sur la touche  → Le CONVOTHERM démarre avec la protection des programmes. Le système d'économie d'énergie ne peut pas intervenir dans le mode cuisson actif.

Conseils de Mr.C :



- Utilisez le blocage du système d'économie d'énergie, lorsque le respect strict des opérations de cuisson présélectionnées est déterminant pour la qualité des plats. Par exemple, pour les aliments sensibles à temps de cuisson court ou pour la remise en température.
- Dans les recettes de cuisson, vous pouvez protéger des étapes de cuisson individuelle à l'aide de la protection des programmes. Le système d'économie d'énergie n'intervient de ce fait par exemple pas pendant la phase de brunissage, mais bien lors de cuissons moins sensibles.



Les symboles suivants vous permettent de travailler avec le livre de cuisine CONVOTHERM

	Enregistrer		Copier une recette de cuisson		Insérer une étape
	Reprendre		Effacer une recette de cuisson		Ajouter une étape
	Nouvelle recette de cuisson		Modifier une recette de cuisson		Effacer une étape

Application d'idées de cuisson à plusieurs étapes

Les plats que vous souhaitez réaliser en une ou plusieurs étapes peuvent se préparer sans problème en travaillant avec des idées de cuisson.

Elaboration d'une idée de cuisson à plusieurs étapes

L'élaboration d'une idée de cuisson permet de sélectionner un ou plusieurs programmes de cuisson au choix ou un programme de cuisson avec divers réglages de consigne (max. 20), puis de les lancer automatiquement.

1. Introduction de la première étape de cuisson : Appuyez sur une des touches pendant 3 secondes → 01/01 s'affiche dans la partie supérieure pour la première étape de cuisson, tandis que le temps et la température s'affichent dans la partie inférieure.
2. Appuyez sur la touche → La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance. Réglez la température de l'enceinte de cuisson à l'aide du sélecteur multifonctions.
3. Appuyez sur la touche ou → Réglez le temps de cuisson ou la température à coeur souhaité.
4. Pour introduire d'autres étapes, procédez comme ci-dessus.
5. Appuyez sur la touche → L'idée de cuisson démarre. Si l'idée de cuisson se compose, par exemple, de trois étapes, le CONVOTHERM affiche 01/03 pour la première des trois étapes de cuisson dans la partie supérieure. Les valeurs de temps et température de l'étape de cuisson active s'affichent dans la partie inférieure.
6. Après l'exécution d'une étape de cuisson, le CONVOTHERM passe

automatiquement d'une étape de cuisson à l'autre (dans ce cas, 02/03 s'affiche).

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé et que la température à coeur est atteinte, le signal retentit et l'idée de cuisson se termine.

Appuyez sur la touche ou ouvrez la porte.

8. Appuyez sur n'importe quelle touche de programme de cuisson pour quitter l'idée de cuisson ou relancez l'idée de cuisson en appuyant sur la touche .

Remarques :

- Vous pouvez également ajouter des fonctions supplémentaires, cuisson Delta-T et cuisson Cook&Hold aux idées de cuisson. Pour le reste de la procédure, voir le chapitre "Cuisson avec le CONVOTHERM".
- Vous pouvez quitter l'idée de cuisson en appuyant brièvement à tout moment sur une touche de programme de cuisson. Les données introduites sont alors perdues.
- Vous pouvez contrôler l'idée de cuisson avant le démarrage à l'aide des touches et . Il est alors possible de modifier la température de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson et/ou la température à coeur de chaque étape. En contrôlant l'idée de cuisson à l'aide des touches et , vous ne pouvez ajouter aucune autre étape à l'idée de cuisson.



Enregistrement d'une idée de cuisson

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

1. Pour démarrer l'enregistreur, appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Enregistrer" et confirmez en appuyant sur la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → L'enregistreur enregistre jusqu'à l'arrêt (maximum 20 étapes de cuisson). Le symbole s'affiche également.
3. Pour le reste de la procédure, voir les instructions au chapitre "Cuisson avec le CONVOTHERM".
4. Pour arrêter l'enregistreur, appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Enregistrer" et confirmez avec la touche .

Remarques :

Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche , sans perdre ou écraser des étapes de cuisson.

La vaporisation manuelle et les étapes de cuisson de moins d'une minute ne sont pas enregistrées.



Reprise d'une idée de cuisson dans le livre de cuisine

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

1. Appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions,

sélectionnez "Reprendre" et confirmez avec la touche .

2. Pour introduire le nom de la recette, sélectionnez les lettres avec le sélecteur multifonctions et basculez entre les caractères génériques à l'aide des touches et . Une fois le nom de la recette inscrit, confirmez avec la touche .
3. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez un emplacement mémoire et confirmez avec la touche .
4. L'idée de cuisson est enregistrée sous forme de recette de cuisson dans le livre de cuisine.

Remarque :

Le sélecteur multifonctions permet de sélectionner un emplacement mémoire déjà occupé et de l'écraser par une nouvelle recette de cuisson avec la touche .

Conseils de Mr. C :

- Il est particulièrement intéressant d'utiliser des idées de cuisson pour cuire délicatement des aliments pendant la première étape de cuisson et les faire dorer à la deuxième étape. Cette procédure vous permettra d'obtenir, par exemple, un rôti à la fois moelleux et croquant.
- Appliquez des idées de cuisson pour les rôtis, jarrets, volaille, soufflés, pour la cuisson Dela-T, cuisson Cook&Hold, les cuissons à basses températures, et aussi la pâtisserie.
- Vous pouvez introduire des plats particulièrement réussis dans le livre de cuisine. Cela vous offre la possibilité de reproduire à chaque fois ces plats avec la même qualité.
- Utilisez les idées de cuisson pour tester des plats qui sont compliqués ou que l'on doit préparer fréquemment, jusqu'à ce que le résultat soit parfait. Vous pouvez ensuite introduire l'idée de cuisson sous forme de recette de cuisson dans le livre de cuisine CONVOTHERM.












Utilisation du livre de cuisine

Le CONVOTHERM vous offre la possibilité d'élaborer une recette de cuisson comportant jusqu'à 20 étapes de cuisson. Vous pouvez enregistrer une recette de cuisson sous le nom souhaité dans le livre de cuisine, l'appeler et la démarrer à tout moment.




Introduction d'une recette de cuisson dans le livre de cuisine









1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Nouvelle recette de cuisson"  et confirmez avec la touche .
2. Les touches de programme de cuisson clignotent → 01/01 s'affiche. Sélectionnez le programme souhaité et réglez les valeurs de temps et température. Reprenez la recette de cuisson en appuyant sur la la touche .
3. Les touches de programme de cuisson clignotent → 02/02 s'affiche. Introduisez les autres étapes de cuisson, comme décrit ci-dessus. Pour arrêter d'introduire de nouvelles étapes de cuisson lorsque les touches de programme de cuisson clignotent, appuyez sur la touche .
4. Pour introduire le nom de la recette, sélectionnez les lettres avec le sélecteur multifonctions et basculez entre les caractères génériques à l'aide des touches ◀ et ▶. Confirmez les noms des recettes à l'aide de la touche .
5. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez un emplacement mémoire et confirmez avec la touche .
6. La recette de cuisson est enregistrée dans le livre de cuisine.

Remarques :

- Vous pouvez également ajouter la cuisson Dela-T et Cook&Hold, ainsi que des fonctions supplémentaires aux recettes de cuisson. Pour le reste de la procédure, voir le chapitre «Cuisson avec le CONVOTHERM».

- Pour contrôler ou modifier des étapes de cuisson, faites-les défiler en avant et en arrière avec les touches ◀ et ▶.
- Le sélecteur multifonctions vous permet également de sélectionner un emplacement dans la mémoire déjà occupé et de l'écraser par une nouvelle recette de cuisson à l'aide de la touche .

Insertion du préchauffage dans une recette de cuisson

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Nouvelle recette de cuisson"  et confirmez avec la touche .
2. Les touches de programme de cuisson clignotent → 01/01 s'affiche. A l'aide de la touche , sélectionnez Préchauffer . Introduisez le préchauffage avec la touche .
3. Les touches de programme de cuisson clignotent → 02/02 s'affiche. Sélectionnez le programme souhaité et réglez les valeurs de temps et température. Reprenez le préchauffage en appuyant sur la touche .
4. Pour le reste de la procédure, voir, Introduction d'une recette de cuisson" .

Remarque :

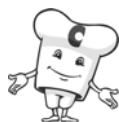
- Lorsque vous démarrez une recette de cuisson avec préchauffage intégré, le signal retentit et, «Ouvrir la porte et charger» s'affiche. La recette de cuisson se poursuit après avoir fermé la porte.
- **Attention** : Si vous n'ouvrez pas et ne fermez pas la porte, le CONVOTHERM interrompt le programme et reste bloqué à ce point de la recette de cuisson.





Introduction d'un signal sonore dans une recette de cuisson

1. Appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Nouvelle recette de cuisson" et confirmez avec la touche .
2. Les touches de programme de cuisson clignotent → 01/01 s'affiche. A l'aide de la touche , sélectionnez Signal sonore . Reprenez le signal sonore avec la touche . "Action" s'affiche, lorsque la recette de cuisson avec signal sonore intégré est démarrée.
3. Les touches de programme de cuisson clignotent → 02/02 s'affiche. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité et réglez les valeurs de temps et température. Reprenez le signal sonore avec la touche .
4. Pour le reste de la procédure, voir, "Introduction d'une recette de cuisson" .



Conseils de Mr. C :

- Utilisez la programmation des signaux sonores pour, par exemple, signaler un arrêt, un chargement à effectuer.
- Lorsque le signal retentit, veillez à ce qu'une, "Action", par exemple un chargement ou un arrêt, soit réalisée. Après avoir ouvert puis refermé la porte, le CONVOTHERM poursuit automatiquement la recette de cuisson.
- Si aucune, "Action" n'est réalisée, la recette de cuisson se poursuit par l'étape de cuisson suivante après que le signal ait retentit pendant 3 minutes.

Exécution d'une recette de cuisson du livre de cuisine

1. Appuyez sur la touche → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. A l'aide du sélecteur

multifonctions, sélectionnez la recette de cuisson souhaitée.

2. Appuyez sur la touche → Le CONVOTHERM exécute la recette de cuisson souhaitée. Les étapes de cuisson se déroulent automatiquement l'une à la suite de l'autre. Le nom de la recette, l'étape de cuisson en cours et le nombre d'étapes de cuisson apparaissent dans la partie supérieure de l'affichage. Le temps et la température apparaissent, comme d'habitude, dans la partie inférieure.
3. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à coeur atteinte, le signal retentit et la recette de cuisson se termine. Appuyez sur la touche ou ouvrez la porte.

Remarques :

- Lorsque vous avez sélectionné la recette de cuisson souhaitée, vous pouvez appuyer sur la touche pour contrôler les étapes de cuisson individuelles.
- La température de l'enceinte de cuisson et le temps de cuisson ou la température à coeur d'une recette de cuisson peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.
- Vous pouvez également enregistrer des modifications d'une recette de cuisson pendant la cuisson. Pour la procédure, voir "Reprendre une idée de cuisson dans le livre de cuisine".
- Vous pouvez démarrer chaque recette de cuisson avec la présélection du début de la cuisson. Pour le reste de la procédure, voir le chapitre "Présélection du début de la cuisson".

Conseils de Mr. C :


- Utilisez la possibilité d'enregistrer dans le livre de cuisine, des recettes de cuisson pour des plats que vous faites régulièrement préparer par votre personnel spécialisé.
- Afin de pouvoir trouver rapidement une recette de cuisson déterminée dans le livre de cuisine, vous devez trier les recettes de cuisson par ordre alphabétique.










Traitement des recettes de cuisson dans le livre de cuisine

Vous pouvez à tout moment modifier, copier, effacer ou traiter des étapes de cuisson d'une recette de cuisson enregistrée dans le livre de cuisine.

Appuyez sur la touche  pour quitter la recette de cuisson et revenir au livre de cuisine, sans intégrer les modifications.







Copie d'une recette de cuisson

1. Appuyez sur la touche  → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. Sélectionnez la recette de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. Sélectionnez "Copier une recette de cuisson"  et confirmez avec la touche .
3. Pour le reste de la procédure, voir "Introduction d'une recette de cuisson" .






Effacement d'une recette de cuisson



1. Appuyez sur la touche  → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. Sélectionnez la recette de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. Sélectionnez "Effacer une recette de cuisson"  et confirmez avec la touche .
3. La recette de cuisson est effacée. Le numéro d'enregistrement de la recette de cuisson effacée se libère.



Modification d'une étape de cuisson d'une recette de cuisson









1. Appuyez sur la touche  → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la recette de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent.

A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Modifier une recette de cuisson" .

3. A l'aide des touches ◀ et ▶, sélectionnez les étapes de cuisson à modifier, corrigez le programme de cuisson et/ou les valeurs et confirmez avec la touche .
4. Pour le reste de la procédure, voir "Introduction d'une recette de cuisson" .



Introduction d'une étape de cuisson dans une recette de cuisson

1. Appuyez sur la touche  → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. Sélectionnez la recette de cuisson souhaitée et confirmez avec la touche .
2. Sélectionnez "Modifier une recette de cuisson"  et confirmez avec la touche .
3. A l'aide des touches ◀ et ▶, sélectionnez l'étape de cuisson avant laquelle une étape de cuisson doit être insérée.
4. Appuyez sur la touche  → De nouveaux critères de sélection s'affichent, sélectionnez "Insérer une étape"  et confirmez avec la touche .
5. Le CONVOTHERM introduit une nouvelle étape de cuisson à l'endroit sélectionné. Toutes les étapes de cuisson suivantes sont renumérotées. La nouvelle étape de cuisson est sélectionnée et toutes les touches de programme de cuisson clignotent.
6. Pour le reste de la procédure, voir "Elaboration d'une recette de cuisson" .



Remarque :

Si une recette de cuisson comporte déjà vingt étapes, vous ne pouvez pas ajouter d'étapes de cuisson supplémentaires.



Ajout d'une étape de cuisson à une recette de cuisson

1. Appuyez sur la touche → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. Sélectionnez la recette de cuisson souhaitée et confirmez avec la touche .
2. Sélectionnez "Modifier une recette de cuisson" et confirmez avec la touche .
3. A l'aide des touches et , sélectionnez l'étape de cuisson avant laquelle une étape de cuisson doit être insérée.
4. Appuyez sur la touche → De nouveaux critères de sélection s'affichent, sélectionnez "Ajouter une étape" et confirmez avec la touche .
5. Le CONVOTHERM ajoute une nouvelle étape de cuisson à l'endroit sélectionné. La nouvelle étape de cuisson et toutes les touches de programme de cuisson clignotent.
6. Pour le reste de la procédure, voir "Elaboration d'une recette de cuisson" .

Remarque :

Si une recette de cuisson comporte déjà vingt étapes, vous ne pouvez pas ajouter d'étapes de cuisson supplémentaires.

Effacement d'une étape de cuisson d'une recette de cuisson

1. Appuyez sur la touche → Les recettes sélectionnées s'affichent. Sélectionnez la recette de cuisson souhaitée et confirmez avec la touche .
2. Sélectionnez "Modifier une recette de cuisson" et confirmez avec la touche .
3. A l'aide des touches et , sélectionnez l'étape de cuisson avant laquelle une étape de cuisson doit être introduite.
4. Appuyez sur la touche → De nouveaux critères de sélection s'affiche, sélectionnez "Effacer l'étape" et confirmez avec la touche .
5. Le CONVOTHERM efface l'étape de cuisson sélectionnée. Toutes les étapes de cuisson suivantes sont renumérotées.
6. Pour le reste de la procédure, voir "Elaboration d'une recette de cuisson" .

Remarque :

Après avoir effacé une recette de cuisson comportant une seule étape de cuisson ou la dernière étape restante, toutes les touches de programme de cuisson clignotent, de manière à pouvoir introduire une nouvelle étape de cuisson.

Conseils de Mr. C :

- Utilisez le traitement des recettes de cuisson lorsque vous souhaitez, par exemple, modifier les ingrédients d'une recette. Le changement d'ingrédients peut, par exemple, modifier le temps nécessaire pour cuire un plat.
- Le traitement des recettes de cuisson vous permet d'exploiter à fond votre créativité culinaire.






Utilisation de Press&Go





(Symboles) (Option sur les modèles OES & OGS)

Le CONVOTHERM vous offre la possibilité d'attribuer des recettes de cuisson enregistrées dans le livre de cuisine et le nettoyage aux touches Press&Go. La recette de cuisson ou le nettoyage attribué peut être démarré en appuyant tout simplement sur la touche Press&Go.

Attribution d'une recette de cuisson ou du nettoyage semi-automatique à la touche Press&Go

1. Appuyez sur la touche  → Les recettes de cuisson enregistrées s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la recette de cuisson souhaitée ou le nettoyage semi-automatique.
2. Appuyez sur la touche Press&Go souhaitée pendant trois secondes.
3. Lorsque le signal retentit, la recette de cuisson ou le nettoyage est attribué à la touche Press&Go sélectionnée.


Attribution du système de nettoyage automatique CONVOClean à la touche Press&Go

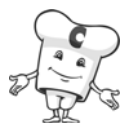
1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez, Système CONVOClean  et confirmez avec la touche .
2. Pour sélectionner l'étape de nettoyage (1 – 4), appuyez sur  et sélectionnez-la avec le sélecteur multifonctions.
3. Appuyez sur la touche Press&Go souhaitée pendant trois secondes.
4. Lorsque le signal retentit, le système CONVOClean, avec l'étape de nettoyage sélectionnée, est attribué à la touche Press&Go.
5. Pour plus d'informations sur le système CONVOClean, voir, "Entretien et nettoyage quotidiens".

Remarque :

- Si la touche Press&Go souhaitée est déjà occupée, vous pouvez l'écraser. Sélectionnez la recette de cuisson et appuyez sur la touche Press&Go pendant trois secondes.
- Lorsque le signal retentit, la recette de cuisson est attribuée à la touche Press&Go.

Exécution d'une recette de cuisson avec Press&Go

1. Appuyez sur la touche Press&Go → Le CONVOTHERM exécute la recette de cuisson souhaitée. Le nom de la recette, l'étape de cuisson actuelle et le nombre d'étapes de cuisson s'affichent dans la partie supérieure. Le temps et la température s'affichent, comme d'habitude, dans la partie inférieure.
2. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à cœur atteinte, le signal retentit et la recette de cuisson se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte.



Conseils de Mr. C :

- Les touches Press&Go vous permettent de travailler facilement et rapidement, étant donné qu'aucun réglage n'est nécessaire.
- Les touches Press&Go conviennent parfaitement pour des plats que vous préparez régulièrement, par exemple pour des bretzels, petits pains et croissants. Cette procédure vous permettra de les faire produire par le personnel compétent, dans une qualité exceptionnelle.
- En bloquant le bandeau de commandes et en travaillant avec les touches Press&Go, vous obtenez en outre un haut degré de sécurité de production, étant donné que votre personnel ne pourra effectuer aucune modification.
- Attribuez le programme de préchauffage à une touche Press&Go, afin de pouvoir préchauffer facilement et rapidement le CONVOTHERM pour la production des plats.






Au début du travail :

Vidage et rinçage automatiques du générateur de vapeur (sur les modèles CONVOTHERM OEB & OGB)

Le rinçage quotidien du générateur de vapeur de votre CONVOTHERM augmentera la longévité du chauffage à générateur de vapeur et préviendra les pannes.

Il est recommandé de lancer le système automatique de rinçage du générateur de vapeur tous les jours, directement après la mise en marche !





1. Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche .
2. Après un changement de date, "Rincer le générateur de vapeur ?" "Oui/Non" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer le système de rinçage du générateur de vapeur.
4. Si vous ne souhaitez pas rincer le générateur de vapeur, sélectionnez "Non" avec le sélecteur multifonctions et confirmez avec la touche . Vous pouvez ensuite utiliser immédiatement l'appareil pour la production. Après le changement de date suivant, lancez impérativement le rinçage du générateur de vapeur !
5. Si, dans les 10 secondes qui suivent, vous ne sélectionnez pas "Non", le système automatique de rinçage du générateur de vapeur se déclenche automatiquement.
6. Le générateur de vapeur est vidé, rincé, rempli et chauffé. Selon la dimension de l'appareil, cette procédure peut prendre jusqu'à 5 minutes. L'appareil est alors opérationnel.

Pendant l'utilisation quotidienne :



Vidage et rinçage automatique du générateur de vapeur (sur les modèles CONVOTHERM OEB & OGB)

En plus du rinçage automatique, quotidien du générateur de vapeur, ce dernier peut être au besoin rincé manuellement.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez, "Rinçage manuel du générateur de vapeur"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez, Oui avec la touche . → Le CONVOTHERM rince le générateur de vapeur.

En fin de travail :

Nettoyage de l'enceinte de cuisson

Attention :

Afin de préserver la qualité exceptionnelle de l'inox de l'enceinte de cuisson et de garantir les conditions hygiéniques requises pour l'utilisation quotidienne du CONVOTHERM, ainsi que pour prévenir les pannes, nettoyez l'enceinte de cuisson tous les jours, en fin de travail.



Remarque :

- Chaque nouvel appareil est fourni avec une fiche d'information complète et un bon de commande pour le détergent du CONVOTHERM.
- Afin d'éviter la décoloration et la corrosion de l'inox, il est essentiel de nettoyer régulièrement le four mixte,



même en cas d'utilisation exclusive de programmes de vapeur.

- Il convient de nettoyer le compartiment ventilateur derrière la tôle d'aspiration, en fonction du degré d'encrassement. A cet effet, desserrez les raccords rapides de la tôle d'aspiration et basculez la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson. Après le nettoyage, remettez la tôle d'aspiration en place et fixez-la à l'aide des raccords rapides.
- Nettoyez régulièrement la porte à double vitrage côté intérieur, pour avoir une vue dégagée dans l'appareil. A cet effet, ouvrez le raccord rapide. **Veillez à ne pas** griffer le verre, car cela risquerait de **le briser**.
- **Veillez** à ne pas rayer l'enceinte de cuisson et les glissières. Les rayures peuvent provoquer la formation de **rouille**.
- Un nettoyage régulier du joint d'étanchéité hygiénique augmente sa longévité. Si le joint est fortement encrassé ou couvert de graisse, vous pouvez le démonter sans outil (en commençant par les bords) et le nettoyer. A cet effet, laissez refroidir le joint. N'utilisez qu'un détergent doux, neutre (pas d'abrasif ou procédé de nettoyage susceptible d'attaquer la surface). Vous pouvez remettre le joint séché en place sans outil (en commençant par les bords).
- Nettoyez la prise de mesure du bypass (ouverture sur le côté gauche de l'enceinte de cuisson - voir dessin ci-après) toutes les semaines avec 20 ml de CONVOClean forte / new (détergent). Terminez en rinçant avec la douchette.
- Nettoyez la cuve de déshumidification : éliminez les résidus alimentaires dans la cuve et l'écoulement de l'enceinte de cuisson. Déposez la cuve une fois par semaine. Aspergez de détergent pour enceinte de cuisson CONVOTHERM







original et laissez agir. Rincez à fond à l'aide de la douchette.

- Rincez l'égouttoir de la porte et de l'appareil et vérifiez que l'écoulement n'est pas bouché.
- Rincez régulièrement l'écoulement de l'appareil et vérifiez que ce dernier n'est pas bouché.
- Si, au fil du temps, une couche blanche se forme dans l'enceinte de cuisson, cela signifie que l'adoucisseur d'eau n'est pas réglé correctement. Cette couche peut être supprimée à l'aide d'un détartrant approprié (CONVOCal) (à utiliser uniquement par le **personnel Après-Vente** compétent).




Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Le CONVOTHERM est équipé d'un programme semi-automatique de nettoyage de l'enceinte de cuisson "clean".

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez, Nettoyage  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez, Oui avec la touche . → Le symbole  s'allume et des valeurs de consigne du programme de nettoyage s'affichent.
3. Appuyez sur la touche  → Le CONVOTHERM démarre le nettoyage.



4. Après le **premier** signal, aspergez l'enceinte de cuisson, l'écoulement, les grilles, les tôles, etc. avec du détergent pour enceinte de cuisson CONVOTHERM original. Fermez la porte et laissez agir. Le programme de nettoyage se poursuit automatiquement. **(N'appuyez pas une deuxième fois sur la touche  !)**
5. Après le deuxième signal, rincez à fond derrière la tôle d'aspiration. **(Attention! Etape concernant uniquement les modèles à gaz CONVOTHERM OGB & OGS)**
6. Après le signal **suivant**, coupez le CONVOTHERM.
7. Rincez soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et derrière la tôle d'aspiration à l'aide de la douchette.
8. Si l'encrassement est trop important, répétez la procédure de nettoyage.
9. Ne fermez pas la porte de l'appareil après utilisation ou nettoyage, mais laissez-la entrouverte.



Consignes de sécurité générales :



- Lorsque vous manipulez des détergents et produits de rinçage, portez des vêtements de protection appropriés, des maniques et lunettes de sécurité.
- N'inhalez pas les vapeurs d'aspersion.
- Utilisez exclusivement le détergent et le produit de rinçage CONVOTHERM original (n'utilisez pas de détergent ou produit à récurer corrosif ou hautement alcalin). Toute demande en garantie sera nulle et non avenue en cas de dommages causés par l'utilisation d'un détergent non approprié ! Respectez les consignes de sécurité figurant sur les étiquettes ou les fiches techniques des détergents ! D'autres produits nettoyants pourraient mousser et ainsi mener à des dégâts aux fours.
- Veillez à utiliser et bloquer la tôle d'aspiration et les glissières selon les prescriptions.
- Ne laissez jamais trop longtemps la bombe d'aspersion sous pression lorsqu'elle n'est pas utilisée. Tournez lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression.
- Rincez la tuyère, le prolongement de la tuyère et l'ajutoir après chaque utilisation.
- Rincez le flacon de détergent une fois par semaine.



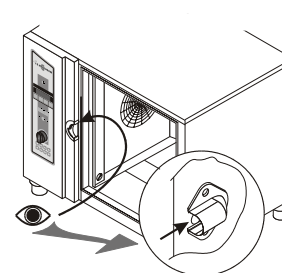
Aspersion de l'enceinte de cuisson



Rinçage de l'enceinte de cuisson









Nettoyage du bac de déshumidification



Nettoyage du bypass



Système automatique de nettoyage (option) :

1. Avant de commencer, supprimez les résidus de cuisson de l'enceinte de cuisson. Vous éviterez ainsi de boucher l'écoulement de l'enceinte de cuisson.
2. Contrôlez le niveau des récipients de détergent et de produit de rinçage pour l'enceinte de cuisson CONVOTHERM. Les récipients doivent être remplis. Le tuyau d'aspersion doit être immergé dans le liquide.
3. Appuyez sur la touche  → Diverses possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez, Système CONVOClean  et confirmez avec la touche .
4. Pour sélectionner l'étape de nettoyage
 - 1 encrassement léger
 - 2 encrassement moyen
 - 3 encrassement important
 - 4 encrassement important avec Eclat+Appuyez sur  et, à l'aide du sélecteur multifonctions, faites un choix en fonction du degré d'encrassement de l'enceinte de cuisson.
5. Appuyez sur la touche  → Deux questions de sécurité s'affichent tour à tour. A l'aide du sélecteur multifonctions, répondez aux questions et confirmez avec la touche .
6. Le CONVOTHERM démarre automatiquement le système CONVOClean.

Remarque :

- En plus de l'enceinte de cuisson, nettoyez à la main les zones encrassées, comme les composants de la porte et le joint de l'enceinte de cuisson.
- Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, un deuxième nettoyage manuel sera peut-être nécessaire à certains endroits.
- La stérilisation de l'air pulsé et Eclat+ peuvent être réglés par le Service Après-Vente. Contactez à cet effet le technicien du Service Après-Vente.
- Pour le contrôle de l'interrupteur magnétique de porte, le message, Ouvrir la porte et la refermer peut s'afficher.
- Avec les glissières de boulanger il y pourrait avoir des ombres d'arrosage.

Conseils de Mr. C :


- Vérifiez toujours que les bidons sont fermés correctement.
CONVOClean forte / new = rouge
CONVOCare = bleu
- Après un pré lavage manuel, vous pouvez sélectionner une étape de nettoyage inférieure afin d'économiser de l'eau et du détergent.
- En fonction du degré d'encrassement de l'enceinte de cuisson, les glissières et les grilles (sans accessoires boulanger fabriqués d'aluminium) peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique à l'aide du système CONVOClean.
- En fonction de la qualité de l'eau potable, une décoloration foncée peut survenir dans l'enceinte de cuisson. Éliminez-la à l'aide d'un concentré de CONVOCare (produit de rinçage à asperger). Aspergez l'enceinte de cuisson froide d'un concentré CONVOCare. Laissez agir 10 minutes et essuyez le produit avec un chiffon ou une éponge humide.
- Placez la barre de préchauffage quand le chariot se trouve p.ex. dans l'entrepôt frigorifique.

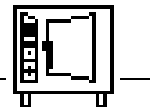




Sécurité lors du nettoyage automatique :



- Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, utilisez uniquement le détergent CONVOClean forte ou new, ainsi que le produit de rinçage CONVOCare.
- N'ouvrez en aucun cas l'appareil pendant le processus de nettoyage.
- N'interrompez pas le nettoyage automatique. En cas d'interruption du système de nettoyage automatique à l'aide de , un rinçage forcé d'une dizaine de minutes s'exécute automatiquement lorsque vous remettez le CONVOTHERM en marche.
- Lorsque "Absence d'eau" s'affiche, vérifiez l'alimentation en eau.
- Après une panne de courant, un rinçage forcé de l'enceinte de cuisson est effectué.
- Si vous ne répondez pas aux questions de sécurité dans les 5 secondes, le CONVOTHERM retourne aux questions sur les étapes de nettoyage et ne démarre pas.
- Si le message "Absence de pression de détergent" s'affiche, cela indique la présence d'une anomalie. Veuillez vérifier qu'il y a suffisamment de - détergent ou de produit de rinçage dans les récipients prévus à cet effet et remplissez-les le cas échéant (tuyau rouge pour CONVOClean forte / new, tuyau transparent pour CONVOCare).
- Respectez les consignes figurant sur les récipients CONVOClean forte / new et CONVOCare.



Les symboles suivants vous permettent d'accéder aux réglages de base

Il vous est possible de régler votre CONVOTHERM en fonction des besoins de votre cuisine.

	Signal sonore		Date		Affichage de température
	Volume		Sommaire du livre de cuisine		Adresse de réseau
	Heure		Valeur par défaut ou Valeur mémorisée		Langue

1. Appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Réglages de base" et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → Diverses possibilités de sélection s'affichent.

Remarque :

- Les diverses possibilités de réglage sont décrites ci-après.
- Vous pouvez quitter le menu de sélection Mr.C avec la touche .

Signal sonore

La sélection du signal sonore s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Signal sonore" et confirmez avec la touche . → Un choix de signaux sonores possibles s'affiche.
2. Pour sélectionner le signal sonore, passez de l'un à l'autre à l'aide du sélecteur multifonctions. → Les signaux retentissent lorsque vous vous attardez sur le signal sélectionné. Confirmez avec la touche .

Volume

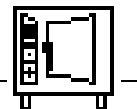
La sélection du volume s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Volume" et confirmez avec la touche . → Un choix de volumes possibles s'affiche et le signal retentit. Sélectionnez le volume souhaité à l'aide du sélecteur multifonctions et confirmez avec la touche .


Conseils de Mr. C :




Pour le choix du volume, tenez compte du niveau sonore de votre cuisine pendant la production de plats.





Heure

La sélection de l'heure s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .


1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Heure"  et confirmez avec la touche . → Un choix de formats d'heure possibles s'affiche. Sélectionnez le format souhaité à l'aide du sélecteur multifonctions.
2. Pour introduire l'heure, passez entre les heures et les minutes à l'aide des touches ◀ et ▶ et réglez l'heure avec le sélecteur multifonctions. Confirmez avec la touche .




Remarque :

Si le CONVOTHERM reste débranché pendant plus de trois jours, vous devrez à nouveau régler la date et l'heure.



Date

La sélection de la date s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .


1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Date"  et confirmez avec la touche . → Un choix de formats de date possibles s'affiche. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez le format souhaité.
2. Pour introduire la date, passez entre le jour, le mois et l'année à l'aide des touches ◀ et ▶ et sélectionnez la date correcte avec le sélecteur multifonctions. Confirmez avec la touche .




Remarque :

Si le CONVOTHERM reste débranché pendant plus de trois jours, vous devrez à nouveau régler la date et l'heure.



Sommaire du livre de cuisine

Le classement alphabétique des recettes de cuisson du livre de cuisine ou le classement par numéro d'emplacement mémoire s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Classement alphabétique du livre de cuisine"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → Les recettes de cuisson sont classées par ordre alphabétique.

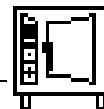
Remarque :

- Pour classer le livre de cuisine par numéro d'emplacement mémoire, sélectionnez "Classement alphabétique du livre de cuisine" "non" dans le menu de sélection. Le CONVOTHERM classe le livre de cuisine selon les numéros d'emplacement mémoire.
- Le passage du classement alphabétique au classement numérique ou vice versa peut prendre plus ou moins de temps en fonction du nombre de recettes de cuisson enregistrées.

Conseils de Mr. C :

Afin de retrouver rapidement une recette de cuisson dans votre livre de cuisine, sans devoir repérer le numéro d'emplacement mémoire, vous pouvez classer le nom des recettes de cuisson par ordre alphabétique.












Valeur par défaut ou Valeur mémorisée

Vous avez la possibilité de sélectionner, lors du choix d'un programme de cuisson, si c'est la valeur par défaut ou la valeur mémorisée (c'est-à-dire les dernières valeurs utilisées) qui doit s'afficher pour le temps de cuisson et la température de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez en outre adapter les valeurs par défaut (voir tableau) à vos besoins.

La sélection des valeurs par défaut ou des valeurs mémorisées s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Valeur par défaut"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → Une liste de sélection des valeurs par défaut réglées s'affiche. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la valeur par défaut à modifier.
3. Faites défiler les chiffres avec la touche  et réglez la valeur par défaut - souhaitée à l'aide du sélecteur multifonctions.
4. Revenez en arrière avec la touche  pour reprendre la valeur.
5. Pour modifier d'autres valeurs, procédez comme ci-dessus.
6. Appuyez sur la touche  → Les réglages effectués sont confirmés.

Remarque :

Pour travailler avec des valeurs mémorisées, sélectionnez "Valeur par défaut" "non" dans le menu de sélection. Le CONVOTHERM utilisera désormais la valeur mémorisée.







Conseils de Mr. C :

- Si vous travaillez principalement avec du personnel spécialisé, l'utilisation des valeurs par défaut limitera les fausses manoeuvres. Chaque fois que vous sélectionnez un programme de

cuisson, les valeurs définies par vos soins seront mémorisées.


- Les valeurs mémorisées conviennent particulièrement lorsque vous cuisez régulièrement plusieurs charges l'une à la suite de l'autre. Il n'est donc plus nécessaire de sélectionner le temps et la température et le programme de cuisson peut être démarré immédiatement.




Valeurs par défaut réglées en usine

Programme de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson	Température à coeur	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



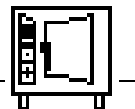
F Affichage de température

La sélection de l'affichage de température °C ou F s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base" .

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Température en °C"  et confirmez avec la touche .
2. Confirmez "Oui" avec la touche . → L'affichage de température est réglé sur °C.

Remarque :

Pour travailler avec l'affichage de température F, sélectionnez "Température en °C" "non" dans le menu de sélection. Le CONVOTHERM utilise maintenant l'affichage de température F.



Adresse de réseau

L'adresse de réseau est nécessaire en cas d'utilisation du PC-Control, PC-HACCP et CONVOTHERM Service System.

Le réglage de l'adresse de réseau s'effectue principalement à partir du menu "Réglages de base"

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Adresse de réseau" et confirmez avec la touche → L'adresse de réseau réglée temporairement s'affiche. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez l'adresse de réseau (1 – 99) souhaitée et confirmez avec la touche .

Remarque :

L'adresse de réseau 1 a été réglée en usine. Veillez à sélectionner une adresse de réseau différente pour chacun de vos appareils.



Langue

La sélection de la langue s'effectue d'abord à partir du menu "Réglages de base"

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez "Langue" et confirmez avec la touche → Un choix de langues possibles s'affiche.
2. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la langue souhaitée et confirmez avec la touche .

Conseils de Mr. C :

Sélectionnez votre langue nationale ou la langue parlée par votre personnel.





Dépannage

Les fours mixtes CONVOTHERM possèdent un système de diagnostic des anomalies entièrement automatique qui non seulement affiche des codes d'erreur, mais décrit également les anomalies. Le mode de secours (voir ci-dessous) permet de continuer à utiliser le four mixte.

Le tableau suivant vous aide en cas d'anomalies ou de pannes de votre CONVOTHERM. Les causes possibles et le dépannage y sont expliqués.

Anomalie	Message affiché	Cause possible	Dépannage
E01	Absence d'eau	Robinet fermé	Ouvrir le robinet
		Filtre de l'électrovanne encrassé	Démonter le filtre et le nettoyer
		Electrovanne défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E02	Température EI trop élevée	Ventilation du compartiment électrique défectueuse, amenée d'air bloquée	Laisser refroidir l'appareil ou, si la température de l'enceinte de cuisson est basse, poursuivre la cuisson, contacter le Service Après-Vente
E03	Panne du ventilateur	Système de contrôle de température déclenché, sécurité extérieure déclenchée	Contacteur le Service Après-Vente
		Moteur du ventilateur défectueux	Contacteur le Service Après-Vente
E04	Panne du ventilateur EI	Ventilateur auxiliaire défectueux	Contacteur le Service Après-Vente
E05	Absence de gaz	Amenée de gaz interrompue	Ouvrir le robinet de gaz
E11/E21	Température excessive de l'enceinte de cuisson/défaillance de la sonde de l'enceinte de cuisson	Température excessive de l'enceinte de cuisson	Contacteur le Service Après-Vente
		Sonde de l'enceinte de cuisson défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E13/E23	Température excessive GV/défaillance de la sonde GV	Sonde du générateur de vapeur défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E15/E25	Température excessive du condensateur/défaillance de la sonde du condensateur	Robinet fermé	Robinet fermé
		Température excessive dans le condensateur à travers le raccordement d'eau chaude	Raccorder l'appareil à l'eau froide, redémarrer
		Filtre de l'électrovanne encrassé	Démonter le filtre et le nettoyer
		Electrovanne défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
		Sonde du condensateur défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E22	Sonde de température à coeur défectueuse	Sonde de température à coeur défectueuse	Régler les programmes de cuisson avec l'heure, contacter le Service Après-Vente
E24	Défaillance de la sonde de bypass	Sonde de bypass défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E26	Défaillance de la sonde LTS GV	Sonde LTS du générateur de vapeur défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E27	Température excessive du chauffage GV	Générateur de vapeur encrassé	Rincer le générateur de vapeur
E29	Prise de mesure d'une sonde	Sonde de température défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E33	Anomalie du chauffage GV	Chauffage générateur de vapeur défectueux	Contacteur le Service Après-Vente
E34	Anomalie de la pompe GV	Pompe du générateur de vapeur défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E80/E95/E96	Anomalie ID/Anomalie logiciel/Connexion défectueuse	Commande défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente
E82	Anomalie WP	Problème au réglage °C / F	Contrôler les valeurs du livre de cuisine, le cas échéant vérifier °C/F dans les réglages de l'appareil.
-	Absence de pression de détergent	Bidon de détergent, produit de rinçage vide	Remplir le bidon
		Pompe défectueuse	Contacteur le Service Après-Vente

Que faire en cas de...



Le tableau suivant indique d'autres irrégularités de fonctionnement qui n'engendrent pas de code d'erreur.

Anomalie	Cause possible	Dépannage
Brunissage irrégulier	Tôle d'aspiration mal raccordée	Fermer correctement la tôle d'aspiration
	Température de consigne de l'enceinte de cuisson trop élevée	Sélectionner une température inférieure et allonger le temps de cuisson
	Four non préchauffé	Toujours préchauffer l'appareil, voir, Remarques pratiques"
	Conduite du bypass encrassée de graisse	Nettoyer le bypass
	Accessoires, récipients incorrects	Utiliser les accessoires adaptés
La commande est grisée et ne réagit pas lorsqu'on l'active	Absence de raccordement au réseau, déclenchement de la sécurité extérieure	Contacter le Service Après-Vente
L'appareil ne réagit pas aux données	Le logiciel s'est planté	Appuyer pendant 5 secondes sur Marche/Arrêt ou débrancher l'appareil du réseau pendant 5 secondes
Impossibilité d'allumer ou de couper l'appareil	La commande Marche/Arrêt se bloque pendant 3 secondes	Réessayer seulement après 3 secondes
Absence d'éclairage dans l'enceinte de cuisson	Eclairage de l'enceinte de cuisson défectueux	Contacter le Service Après-Vente
Projection d'eau sortant de la tubulure d'évacuation d'air lors de la fermeture de la porte	Conduite de mesure de vapeur bloquée	Nettoyer la conduite de mesure de la vapeur, voir 'Entretien et nettoyage quotidiens'
	Ecoulement de l'appareil bouché	Nettoyer l'écoulement
Pendant le fonctionnement, de l'eau sort du générateur de vapeur dans l'enceinte de cuisson	Rinçage automatique du générateur de vapeur non effectué depuis longtemps, c'est-à-dire systématiquement désélectionné	Lancer le rinçage automatique Suffisant au changement de date ou le jour suivant
Présence d'eau dans l'enceinte de cuisson	Evacuation bouchée	Rincer le condensateur et l'évacuation de l'appareil, nettoyer/contrôler le système d'évacuation
Ecoulement d'eau par la partie inférieure de l'appareil	Tubulure d'évacuation bouchée ou couverte	Eliminer le colmatage
	Evacuation bouchée	Rincer le condensateur et l'évacuation de l'appareil, nettoyer/contrôler le système d'évacuation
Taches noires dans l'enceinte de cuisson	Mauvais détergent	Utiliser le détergent CONVOClean forte ou new original
	Dureté de l'eau trop élevée	Régler la dureté de l'eau sur 5° dH – 7° dH
Mauvais résultat de nettoyage automatique (système CONVOClean)	Pression d'eau trop faible	Augmenter la pression d'eau
	Mauvais détergent	Opter pour le CONVOClean
	Degré d'encrassement mal réglé	Sélectionner une étape de nettoyage supérieure



Attention :

Si vous ne pouvez remédier à l'anomalie à l'aide de la liste de dépannage, veuillez vous adresser au Service Après-Vente compétent.



Mode de secours

Afin de pouvoir continuer à utiliser votre CONVOTHERM malgré une anomalie impossible à supprimer à court terme, la commande dispose d'un mode dit de secours.

Ce dernier vous permet une utilisation limitée de l'appareil, malgré une anomalie. Informez-vous auprès du Service Après-Vente !




Tenez compte de ce qui suit :

- Vous pouvez allonger légèrement les temps de cuisson par rapport aux valeurs habituelles.
- Faites particulièrement attention au processus de cuisson et à l'état de cuisson de votre produit.

Mode d'emploi du mode de secours

L'appareil est en mode défaillance :

- Le signal retentit
- Affichage d'un code d'erreur, par exemple B. E 01

1. Appuyez sur la touche  (pour confirmer l'anomalie).
Les programmes de cuisson qui clignotent peuvent être sélectionnés. Pour le reste de l'utilisation, procédez comme d'habitude :
2. Sélectionnez un programme de cuisson en appuyant sur la touche correspondante (les programmes bloqués ne réagissent pas lorsque vous appuyez sur la touche appropriée).
3. Réglez les données d'utilisation (comme décrit pour chaque programme). En fonction de l'anomalie, un mode limité (par exemple dans le choix de la température) est toujours possible.
4. Pour démarrer, appuyez sur la touche .
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, appuyez sur la touche .
6. Après le dépannage de l'anomalie, l'appareil passe automatiquement en mode normal :
 - plus aucun code d'erreur n'est affiché,
 - le rétroéclairage/affichage de fonctionnement des touches de programme ne clignote pas,
 - les touches réagissent comme d'habitude.



Le fonctionnement est possible si les erreurs suivantes interviennent

Anomalie	Message affiché	OEB	OGB	OES	OGS	Vapeur	Air mixte	Air pulsé	Remise en température	Cook& Hold	Delta-T
E01	Absence d'eau	X	X	X	X	-	-	jusque 180°C	-	X	X
E02	Température EI trop élevée	X	X	X	X	X	jusque 140°C	jusque 140°C	jusque 140°C	jusque 140°C	jusque 140°C
E03	Panne du ventilateur	X	X	-	-	jusque 100°C ¹⁾	-	-	-	-	-
E04	Panne du ventilateur EI	X	X	X	X	X	jusque 140°C	jusque 140°C	jusque 140°C	jusque 140°C	jusque 140°C
E05	Absence de gaz	X	-	X	-	X	X	X	X	X	X
E11	Température excessive de l'enceinte de cuisson	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E13	Température excessive du générateur de vapeur	X	X	X	X	-	-	X	-	X	X
E15	Température excessive du condensateur	X	X	X	X	-	-	jusque 180°C	-	X	X
E21	Défaillance de la sonde de l'enceinte de cuisson	X	X	-	-	seulement 100°C	-	-	-	-	-
E22	Sonde de température à coeur défectueuse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E23	Défaillance de la sonde du GV	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E24	Défaillance de la sonde du bypass	X	X	X	X	jusque 99°C	-	X	-	X	X
E25	Défaillance de la sonde du condensateur	X	X	X	X	X ²⁾	jusque 180°C ²⁾	jusque 180°C ²⁾	jusque 180°C ²⁾	X ²⁾	X ²⁾
E26	Défaillance de la sonde du LTS GV	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E23& E26 ³⁾	Défaillance de la sonde du LTS GV et GV ³⁾	X	X	X	X	X ³⁾	X ³⁾	X ³⁾	-	X ³⁾	X ³⁾
E27	Température excessive Chauffage du générateur de vapeur	X	X	X	X	-	-	X	-	X	X
E 29	Prise de mesure de la sonde	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E33	Anomalie du chauffage du GV	X ¹⁾	X ¹⁾	X ²⁾	X ²⁾	- ¹⁾ X ²⁾	- ¹⁾ X ²⁾	X	- ¹⁾ X ²⁾	X	X
E34	Anomalie de la pompe GV	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E80	Anomalie ID	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E81	Anomalie de mémoire programme	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E82	Anomalie WP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E83	Anomalie algorithme	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E89	Anomalie I2C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
E95											
E96											
-	Absence de pression de détergent	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

- X Fonctionnement possible
 - Fonctionnement impossible
- 1) Le temps de cuisson augmente considérablement, les plats se trouvant dans les gradins supérieurs sont prêts en premier lieu
 2) L'aspersion d'eau est activée en permanence dans le condensateur (consommation d'eau élevée)
 3) Anomalies E23 et E26 simultanées, le générateur de vapeur n'est pas préchauffé



Aperçu du produit

Appareils de table



CONVOTHERM OEB 6.10
CONVOTHERM OGB 6.10

CONVOTHERM OES 6.10
CONVOTHERM OGS 6.10

pour 6 x 1/1 GN



CONVOTHERM OEB 6.20
CONVOTHERM OGB 6.20

CONVOTHERM OES 6.20
CONVOTHERM OGS 6.20

pour 12 x 1/1 GN ou
6 x 2/1 GN



CONVOTHERM OEB 10.10
CONVOTHERM OGB 10.10

CONVOTHERM OES 10.10
CONVOTHERM OGS 10.10

pour 10 x 1/1 GN



CONVOTHERM OEB 10.20
CONVOTHERM OGB 10.20

CONVOTHERM OES 10.20
CONVOTHERM OGS 10.20

pour 20 x 1/1 GN ou
10 x 2/1 GN

Appareils sur pieds



CONVOTHERM OEB 12.20
CONVOTHERM OGB 12.20

CONVOTHERM OES 12.20
CONVOTHERM OGS 12.20

pour 24 x 1/1 GN ou
12 x 2/1 GN



CONVOTHERM OEB 20.10
CONVOTHERM OGB 20.10

CONVOTHERM OES 20.10
CONVOTHERM OGS 20.10

pour 20 x 1/1 GN



CONVOTHERM OEB 20.20
CONVOTHERM OGB 20.20

CONVOTHERM OES 20.20
CONVOTHERM OGS 20.20

pour 20 x 1/1 GN ou
10 x 2/1 GN

CONVOTHERM OEB
(appareil électrique avec
boiler)

CONVOTHERM OES
(appareil électrique avec
aspersion)

CONVOTHERM OGB
(appareil à gaz avec boiler)

CONVOTHERM OGS
(appareil à gaz avec
aspersion)

Remarque :
Les photos illustrent le
modèle CONVOTHERM OEB
(équipement de série, sans
grille ni glissières).
Les autres modèles se
distinguent par des
équipements différents.



Caractéristiques techniques

Modèle	CONVOTHERM OEB; OGB; OES; OGS							
Dimension de l'appareil		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Versión		Appareil de table	Appareil de table	Appareil de table	Appareil de table	Appareil sur pieds	Appareil sur pieds	Appareil sur pieds
Réceptacles Gastro-norm	GN	7x1/1 GN	7x2/1 GN ou 14x1/1 GN	11x1/1 GN	11x2/1 GN ou 22x1/1 GN	12x2/1 GN ou 24x1/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN ou 40x1/1 GN
Marque de conformité, Classe de protection		CE, IPX5, GS ¹⁾ , Gastec QA ²⁾					¹⁾ seulement appareil électrique ²⁾ seulement appareil à gaz	
Hauteur de l'appareil	mm	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Profondeur de l'appareil	mm	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Largeur de l'appareil	mm	932	1217	932	1217	1232	947	1232
CONVOTHERM OEB								
Raccordement électrique [400V _{AC}]	kW	11,8	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
CONVOTHERM OES								
Raccordement électrique [400V _{AC}]	kW	11,7	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
CONVOTHERM OGB								
Raccordement au gaz	kW	12	20	20	35	40	40	70
Raccordement électrique [230V _{AC}]	kW	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Raccordement électrique [400V _{AC}]	kW	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
CONVOTHERM OGS								
Raccordement au gaz	kW	12	20	35	40	40	40	70
Raccordement électrique [230V _{AC}]	kW	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Raccordement électrique [400V _{AC}]	kW	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,0	2,1

Attention :

- Pour la **notice d'installation** exacte, consultez le manuel d'installation. Pour les valeurs de raccordement, la tension et la protection par fusibles, voir les caractéristiques techniques ou le **schéma électrique** dans le compartiment électrique du four mixte. Attention : Avant d'ouvrir la paroi latérale (opération réservée à un électricien qualifié), débranchez le four mixte !
- A proximité de l'appareil, branchez un **dispositif de coupure omnipolaire** facilement accessible, avec un intervalle de coupure de 3 mm minimum, permettant de débrancher totalement l'appareil lors des travaux de nettoyage, réparation ou installation.





Accessoires

Tout ce que votre coeur désire : Pour votre CONVOTHERM, nous vous offrons une gamme complète d'accessoires utiles.

Supports

Pour le montage en toute sécurité de supports parfaitement adaptés. Plusieurs versions sont à votre disposition : ouvert, fermé de trois côtés, fermé de tous les côtés avec portes à deux battants, avec 10 ou 20 paires de glissières. Sur demande, nous pouvons également vous livrer des supports mobiles.



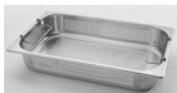
Kit de superposition

La flexibilité dans des espaces ultra réduits: Ce kit vous permettra de superposer en toute sécurité deux appareils de table 6.10 et 6.10 ou 10.10 et 6.10.



Récipients GN, grilles et tôles

Récipients, grilles et tôles robustes en acier chromé-nickelé dans toutes les dimensions GN courantes.



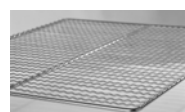
Tôles Superpan / Tôles à revêtement spécial

Tôles pour optimiser le brunissage sur la partie inférieure.



Grille de remise en température pour x.20

Les assiettes remises en température et préportionnées ne peuvent plus glisser.



Chariot assiettes pour appareils de table

Jusqu'à 32 assiettes d'un diamètre jusqu'à 32 cm peuvent être facilement transportées et remises en température dans tous les CONVOTHERM de type 10.10.



Chariot assiettes pour appareils sur pieds

Succès de vos banquets garanti grâce à la facilité de remise en température de 122 assiettes maximum (pour les CONVOTHERM de type 20.20) d'un diamètre pouvant aller jusqu'à 32 cm.



Housse isothermique

Très important pour le banquet : sous la housse isothermique, les assiettes restent à la température de service pendant 20 minutes.



PC-Control

Un programme logiciel ultra convivial : le CONVOTHERM PC-Control. Programmez, démarrez (même avec présélection du début de la cuisson), bloquez des fonctions individuelles – le tout dans l'environnement Windows traditionnel. Vous pouvez commander jusqu'à 62 fours mixtes de manière centralisée.

PC-HACCP

Une documentation scientifique pour votre cuisine : que ce soit en association avec le PC-Control ou de manière autonome, le PC-HACCP archive toutes les données importantes sous forme graphique ou manuscrite – tout à fait automatiquement selon chaque programme de cuisson. Le contrôle et la documentation centralisés de plusieurs fours mixtes s'effectuent également sans aucun problème. Et ce, bien entendu, conformément aux critères LMHV.

Pour plus d'informations à ce sujet, demandez nos brochures spéciales détaillées !



Mode d'emploi

A			M		
	Accessoires	73		Messages d'anomalie	67
	Adresse de réseau	66		Mesure de la température à coeur	21, 40
	Affichage de température	65		Mode de secours	69
	Air mixte	17, 37		Modifier une recette de cuisson	54
	Air pulsé	18, 38	N		
	Ajouter une étape	55		Nettoyage automatique	61
B				Nettoyage	58
	Blocage des touches	47		Nettoyage	59
C				Nouvelle recette de cuisson	52
	Consignes de sécurité	7	O		
	Cook&Hold	42	P		
	Copier une recette de cuisson	54		Préchauffage	54
	Cuisson Dela-T	41		Présélection du début de la cuisson	44
D				Press&Go (symbole)	56
	Date	64		Protection des programmes	49
	Dépannage	67		Puissance réduite	47
	Déshumidification	45	Q		
E			R		
	Effacer une étape	55		Recette de cuisson	54
	Effacer une recette de cuisson	54		Réglages de base	63
	Enregistrer	50		Remise en température	19, 39
	Entretien	58		Reprise d'une idée de cuisson	51
F				Rinçage du générateur de vapeur	58
	Fonction Crisp&Tasty (déshumidification)	45	S		
	Fonctions supplémentaires	44		Sélecteur auxiliaire (Tray Timer)	46
G				Signal sonore	63
H				Sommaire du livre de cuisine	64
	Heure	64		Symbole	56
I			T		
	Idée de cuisson	50	U		
	Insérer une étape	54	V		
	Insertion du préchauffage	52		Valeur mémorisée	65
	Insertion d'un signal sonore	53		Valeur par défaut	57
J				Vapeur	15, 36
K				Vaporisation manuelle	48
L				Vitesse de ventilateur réduite	47
	Langue	66		Volume	63
	Livre de cuisine	50	W		
			X		
			Y		
			Z		



Recettes de cuisson d'aliments

A			
	Accompagnements	22	
	Asperges	22	
B			
	Baguette	32	
	Betteraves	22	
	Biscuit	32	
	Blanc de dinde	30	
	Boudin blanc	28	
	Bretzels	32	
	Brioche au levain	32	
	Brochettes de viande	28	
C			
	Canard	30	
	Carottes	22	
	Carré d'agneau	28	
	Carré d'agneau	28	
	Cerf rôti	28	
	Cheese nuggets	34	
	Chicken fingers	34	
	Chicken sticks	34	
	Chicken wings	34	
	Chou	22	
	Chou-fleur	22	
	Cordon bleu	28	
	Crème caramel	32	
	Crème royale	32	
	Crevettes	24	
	Croissants	32	
	Cubes	34	
	Cuisse de lièvre	30	
	Cuissot de chevreuil	30	
	Cuissot de sanglier	30	
D			
	Daube de boeuf	26	
	Dim Sum	34	
E			
	Escalope de dinde	28	
	Escalope de veau	28	
F			
	Filet de boeuf	28	
	Filet de poisson, pané	24	
	Filet de porc	28	
	Fines herbes	22	
	Fricadelles	28	
G			
	Gâteau au fromage	32	
	Gâteau génois	32	
	Gâteaux aux fruits	32	
	Gâteaux préparés sur plaque	32	
	Gigot d'agneau	26	
H			
	Homard	24	
I			
J			
	Jambon cuit	26	
	Jambon cuit	26	
	Jarret de porc	26	
	Jarret de veau	26	
	Jarret de veau	28	
K			
L			
	Langoustes	24	
	Légumes secs	22	
	Légumes	22	
M			
	Moules	24	
N			
	Nouilles	22	
O			
	Oeufs cuits	22	
	Oie	30	



P		T	
Pain bis	32	Terrine à la campagne	26
Pain de boeuf	26	Terrine de poisson	24
Pâte Brisée	32	Terrines	24
Pâte feuilletée	32	Tranches de foie	28
Petits pains	32	Truite	24
Petits pains	32		
Plie	24	U	
Poivrons farcis	26	V	
Pommes de terre	22	Vegetable tempura	34
Pommes en robe	22		
Pommes frites	34	W	
Pommes Gaufrettes	34	X	
Porc fumé	28	Y	
Poulet en morceaux	30	Z	
Poulet entier	30		
Q			
Quenelles de poisson	24		
Quenelles	22		
R			
Râble de lièvre	30		
Ribs BBQ	34		
<u>Riz</u>			
<i>Basmati</i>	22		
<i>Grain rond</i>	22		
<i>Long grain</i>	22		
<i>Sushi</i>	34		
Rosbif	26		
Rôti de porc	26		
Roulade	26		
Roulades de chou	26		
Rouleaux de printemps	34		
Royale	22		
Rumsteak	28		
S			
Samossas	34		
Saucisse en bocal	28		
Saucisse en conserve	28		
Saucisses	28		
Saucisson	28		
Saumon	24		
Shrimp roll	34		
Sole	24		
Soufflé de légume	22		
Sous vide	24		
Strudel aux pommes	32		

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20 / 12.20 / 20.10 / 20.20

Sous reserve de modifications techniques, de nouveaux developpements et d'erreurs.

Art.-Nr. 7016816_00_fra



Enodis