

Sommaire



Consignes de sécurité

Description fonctionnelle, utilisation conforme, risque d'accident, prévention des dangers



Informations sur le produit

11

Vue d'ensemble de l'appareil, données techniques, accessoires



CONVOTHERM

14

Structure de l'appareil, éléments de commande et leurs fonctions respectives



Réglages de base

17

Signal sonore, volume, heure, date, sommaire du livre de cuisson, valeurs par défaut, valeurs mémorisées, affichage de la température, adresse de réseau, langue



La cuisson avec le four CONVOTHERM

21

Vapeur, air mixte, air pulsé, remise en température, mesure de la température à cœur, cuisson Delta-T, Cook&Hold



Conseils de cuisson pratiques

31

Réglages des programmes de cuisson Légumes, poisson, viande gibier, volaille, pâtisserie, plats asiatiques, « fingerfood » (petits fours), etc.

Fonctions de cuisson supplémentaires

39

Présélection du début de la cuisson, Crisp&Tasty, Tray Timer, préchauffer, réducteur de vapeurs, blocage des touches, vaporisation manuelle



Livre de cuisine CONVOTHERM

44

Travailler à l'aide d'idées de cuisson, travailler à l'aide du livre de cuisine, réalisation de recettes de cuisson figurant dans le livre de cuisine, travailler à l'aide de la fonction Press&Go (symboles)



Entretien et nettoyage quotidien

51

Nettoyage semi-automatique



Que faire en cas de ...

53

Dépannage, mode de secours



Index alphabétique

57

Mode d'emploi, recettes de cuisson des aliments



Un entretien ou un nettoyage n'étant pas effectué correctement ainsi que des modifications de l'appareil peuvent provoquer des dommages corporels graves, voire mortels, et endommager l'appareil.

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

Les normes et dispositions en vigueur dans chaque pays doivent être respectées.

Votre CONVOTHERM Mini fonctionne ainsi

Le four CONVOTHERM vous permet de préparer différents produits alimentaires. L'appareil utilise à cet effet de la vapeur, de l'air pulsé ou de l'air mixte.

Votre four CONVOTHERM couvre ainsi pratiquement tous les types de cuisson possibles. Vous pouvez cuire à la vapeur, blanchir, pocher, cuire à l'étuvée, cuire à la vapeur, bouillir, rôtir, braiser, frire, rissoler, griller, gratiner, cuire sous vide, cuire à basse température en présence d'une faible quantité d'oxygène, remettre en température et décongeler des aliments. Il vous suffit d'enfourner les aliments dans les accessoires préconisés par CONVOTHERM, de choisir le programme de cuisson, le temps de cuisson ou la température à cœur et de le démarrer.

Utilisation conforme

- Le four CONVOTHERM doit être uniquement utilisé pour les modes de cuisson susmentionnés !
- Le four CONVOTHERM est destiné à un usage professionnel uniquement.
- La température ambiante ne doit pas être inférieure à 4°C.
- Afin d'éviter des accidents et de détériorer le four, le personnel de l'exploitant doit être régulièrement initié. L'appareil ne peut être utilisé que par des **personnes formées** à cet effet.

Le personnel doit être régulièrement initié aux **consignes de sécurité**.

A ne pas faire

- Ne travaillez jamais dans un environnement toxique ou explosif
- Ne travaillez jamais à une température < +4°C
- N'utilisez pas l'appareil en plein air, sans protection contre la pluie
- Ne faites jamais cuire des aliments dans récipients fermés (tels que, par exemple, boîtes et conserves).
- Ne faites pas chauffer des objets inflammables comme, par exemple, des huiles, des graisses, des torchons, etc.
- Ne chauffez pas de substances non alimentaires (sauf les accessoires de l'appareil admis).



Danger de mort

• Décharge électrique

Avant d'ouvrir la paroi de protection du four et de procéder à des travaux de réparation ou d'entretien (**opérations réservées à un électricien agréé CONVOTHERM**), mettez le four CONVOTHERM hors tension !
Danger d'**électrocution** !





Danger de lésions corporelles

- **Lieu d'exploitation**

Évitez les appareils de cuisson avec des bains d'huile tels que friteuses, appareils de cuisson avec de la graisse, etc., à proximité du four CONVOTHERM. 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 maintenir une distance de sécurité suffisante (rayon de la douchette optionnelle).

- N'installez pas le four CONVOTHERM au-dessus d'appareils dégageant une grande quantité de chaleur et/ou de vapeur, ce qui est susceptible de nuire au bon fonctionnement du four.
Danger d'électrocution.

- **Mode cuisson**

- **Attention - vapeur !**
Pour ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson, procédez comme suit : tournez la poignée et ouvrez la porte lentement. Sinon, 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 visibles. 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 est susceptible d'être dangereux pour l'utilisateur et l'appareil.

- **Défauts de l'appareil**

- En cas de rayures, d'entailles ou d'éclats sur la vitre intérieure de la porte de l'appareil, remplacez-la immédiatement. Si la vitre n'est pas remplacée, elle risque d'éclater et de provoquer des **coupures**.
- Le four CONVOTHERM doit être utilisé uniquement avec l'interrupteur magnétique de porte fonctionnel. En cas de défaillance, prenez immédiatement contact avec le SAV CONVOTHERM compétent.



- **Nettoyage**

Portez toujours des **équipements de protection** adéquats (gants, lunettes) lors des opérations de nettoyage..



- Laissez la porte entrouverte pendant les périodes d'inactivité prolongée (par exemple, pendant la nuit).

- L'utilisation de produits nettoyants différents du produit CONVOTHERM original peut provoquer des lésions corporelles telles que **brûlure** des poumons ou de la peau et des dommages irréparables sur la surface en acier inoxydable de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur les étiquettes ou les fiches techniques de sécurité des produits nettoyants !

Eventuels dommages au niveau du bâtiment ou de l'appareil

- **Avant la mise en service**

- Installez en amont et à proximité de l'appareil un sectionneur omnipolaire accessible ayant une ouverture de contact de 3 mm minimum. Lors de travaux de nettoyage, de réparation ou d'installation, l'appareil doit être hors tension.





- La conduite d'échappement et son revêtement (en haut à gauche) peuvent dégager une température très élevée
 - Veuillez consulter les consignes d'installation dans les instructions d'installation. Pour la valeur de raccordement, la tension et la protection par fusibles, voir les spécifications techniques ou le schéma électrique dans le compartiment électrique du four CONVOTHERM.
 - **Tous modèles**
 - Afin de garantir un parfait état technique au four COINVOTHERM, faites-le réviser **au moins une fois par an** par un service après-vente agréé CONVOTHERM.
 - Pendant les pauses, fermez le robinet d'eau et coupez l'alimentation (électricité) du four CONVOTHERM.
 - **Nettoyage**
 - Pour le nettoyage, utilisez la douchette optionnelle uniquement pour l'enceinte de cuisson, pas pour la carrosserie ! N'aspergez pas les ouvertures d'amenée ou d'évacuation de l'air du four CONVOTHERM.
 - Effectuez les opérations de nettoyage et d'entretien uniquement lorsque le four CONVOTHERM est froid ! Ne vaporisez jamais d'eau dans l'enceinte de cuisson chaude ! Laissez refroidir l'enceinte du four CONVOTHERM à une température inférieure à 60°C.
 - Le nettoyage quotidien du four après l'usage, à l'intérieur et à l'extérieur, ainsi que du conduit d'égouttement de la porte garantit au four CONVOTHERM une longue durée de vie utile !
 - Utilisez uniquement les produits nettoyants préconisés par CONVOTHERM. Respectez les consignes données au chapitre « Entretien quotidien ». N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, très alcalins, ni de tampons à récurer. La **garantie** s'annule automatiquement en cas de dommage dû à un nettoyage incorrect !
 - N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de jet d'eau pour nettoyer le four CONVOTHERM !
 - N'exposez pas le four à des acides ni à des vapeurs acides car l'acier inox peut se corroder.
 - **Détartrage de l'enceinte de cuisson**
 - **Eliminez les dépôts de calcaire fins en vaporisant du CONVOCare, en le laissant agir et en essuyant soigneusement avec un chiffon humide.**
 - **Les dépôts de calcaire coriaces doivent être uniquement éliminés par le service après-vente agréé CONVOTHERM.**
- ### Opérations quotidiennes
- **Avant la mise sous tension**
 - Bloquez correctement les glissières.
 - Si une température ambiante inférieure à +4°C règne sur le lieu d'installation, chauffez le four CONVOTHERM à la température de la pièce avant sa mise en service.
 - Après avoir transporté le four CONVOTHERM à une température extérieure inférieure à 4°C, le limiteur de température de sécurité peut s'être déclenché. Le rétablissement doit être effectué par un électricien spécialisé agréé CONVOTHERM.
 - En présence de messages d'erreur E..., voir le chapitre „Que faire en cas de ...“



- **Alimentation/prélèvement**

- **Danger de brûlures !**

- Selon la température de cuisson choisie, les récipients de cuisson, les grilles et la paroi interne de la porte peuvent atteindre des températures élevées. Il est vivement conseillé de porter des **gants de protection**.
- La température de la vitre de la porte et de la carrosserie du four peuvent devenir très chauds par endroits pendant le fonctionnement.

- **Danger de brûlures !**

Pour le transport, couvrez les récipients remplis d'aliments chauds liquides pour éviter le **débordement** de liquide.

- Charge maximum admise : 20 kg (par enfournement 10 kg maximum)
- Ne touchez jamais la tôle d'aspiration et ne ralentissez jamais les ventilateurs manuellement en cours d'utilisation

- **Fixation des glissières**

- Décrochage : Poussez les glissières vers le haut et décrochez-les.
- Veillez à ne pas déformer les rails, car les grilles, les plaques et les récipients risqueraient de ne plus être maintenus correctement.

- **Fonctionnement avec la sonde de température à cœur de série**

- La sonde de la température à cœur peut être chaude ! Utilisez des **gants de protection**.
- Veillez à ne pas vous piquer et à ne piquer personne avec la pointe de la sonde.
- Ne laissez pas pendre la sonde en dehors 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 de sortir les récipients du four, retirez la sonde de l'aliment.

- **Avertissements généraux**

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de la fourniture CONVOTHERM.
 - Conservez toujours ce manuel à proximité de l'appareil pour toute consultation future !
 - Remettez-le à tout nouvel acquéreur.
 - Tenez également compte du manuel d'installation pour le service après vente ou l'installateur agréé CONVOTHERM ainsi que de la notice d'utilisation (A3) pour l'usage quotidien.



Bandeau de commande et fonctions respectives

CONVOTHERM



MARCHE/ARRET du four (1)

- Mise en marche du four CONVOTHERM :
 - Un autodiagnostic est exécuté
 - L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume



Programme de cuisson « Vapeur » (2)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement de 30°C à 120°C



Programme de cuisson « Air mixte » (3)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement de 100°C à 250°C



Programme de cuisson « Air pulsé » (4)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement de 30°C à 250°C



Programme de cuisson « Remise en température » (5)

- La température de l'enceinte de cuisson est réglable progressivement de 120°C à 160°C



Affichage (6)

- Affichage en mode normal :
Date, heure, température de l'enceinte de cuisson, temps de cuisson, température à cœur
- Affichage en mode de programmation :
texte en clair, N° des emplacements dans la mémoire, symboles :

Témoins des fonctions et des modes de cuisson

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



Chauffage électrique allumé :



Mode cuisson



blocage des touches



Crisp & Tasty (déshumidification)



réducteur de vapeurs



Température de l'enceinte de cuisson (7)

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



Temps de cuisson (8)

- Réglage du temps de cuisson de 1 minute à 9h59 minutes ou mode permanent (à 9:59 ou 0:01, relâchez le sélecteur et tournez-le ensuite de nouveau à droite ou à gauche) Lecture de la température réelle ou de consigne
- Rappel de la présélection du début de la cuisson
- Lecture du temps de cuisson déjà écoulé lors de la mesure de la température à cœur



Température à cœur en option (9)

- Réglage de la température à cœur de consigne
- Lecture de la température à cœur réelle ou de consigne
- Lecture de la température à cœur réelle pendant le mode temps de cuisson



Défilement à gauche ou à droite (11)

Une étape en avant ou en arrière (défilement) en mode de programmation

CONVOTHERM Mini



Marche / Arrêt (10)

- Démarrage des programmes de cuisson, des idées de cuisson et des recettes de cuisson du livre de cuisine
- Stop :
 - Arrêt du mode de cuisson actif
 - La fin du mode de cuisson est confirmée par un signal sonore
 - Quitter la fonction Mr.C (fonction Esc)

Bandeau de commande et fonctions respectives

CONVOTHERM



Livre de cuisine (12)

- Rappeler, quitter le livre de cuisine
- Une liste de recettes de cuisson enregistrées s'affiche



Mr.C (13)

- Réglage des fonctions supplémentaires
- Réglages de base du four CONVOTHERM



Edition (14)

- Créer, modifier, copier et effacer des recettes



Sélecteur multifonctions (15)

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



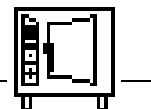
Touches Press&Go (16)

Démarrer directement les recettes de cuisson déposées

- Allumage de la LED sous la touche, lors du démarrage de la recette de cuisson correspondante

Remarque :


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









Valeur par défaut ou valeur mémorisée

Vous avez la possibilité de sélectionner ici si les valeurs par défaut ou les valeurs mémorisées (à savoir les dernières valeurs utilisées) doivent s'afficher pour le temps de cuisson et la température de l'enceinte de cuisson.

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

La sélection des valeurs par défaut ou des valeurs mémorisées s'effectue à partir du menu « Réglages de base » .

1. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez « Valeur par défaut »  et confirmez en appuyant sur la touche .
2. **Confirmez « Oui » avec la touche .**
→ **Un choix de valeurs par défaut réglées s'affiche. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la valeur par défaut à modifier.**
3. Faites défiler les valeurs à l'aide de la touche  et réglez la valeur par défaut souhaitée à l'aide du sélecteur multifonctions.
4. Faites défiler en arrière à l'aide de 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 « non » dans le menu de sélection « Valeurs par défaut ». Le four CONVOTHERM utilisera désormais les valeurs mémorisées.

Conseils de Mr.C :




- Si vous travaillez principalement avec du personnel spécialisé, l'utilisation des valeurs par défaut limitera les fausses manœuvres. 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 les unes après les autres. 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 cœur	Temps de cuisson
	100°C	70°C	25 min
	150°C	70°C	70 min
	170°C	70°C	30 min
	135°C	70°C	5 min



F Affichage de la température

La sélection de l'affichage de la température en °C ou F s'effectue à partir du menu « Réglages de base » .

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











Remarque :


Pour travailler avec l'affichage de la température F, sélectionnez « non » dans le menu de sélection « Température en °C ». L'affichage de la température F est appliqué à présent.



Vapeur de 30°C à 120°C

Le programme de cuisson « Vapeur » vous permet de « cuire nature », de faire cuire à basse température, de faire bouillir, d'étuver, de blanchir, de pocher, de plonger dans un liquide très chaud et de mettre en conserve des aliments.

1. Allumez le four à l'aide de la touche .
2. Appuyez sur la touche  → 100°C et la valeur par défaut ou le dernier temps de cuisson sélectionné pour la vapeur 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. Réglez la température souhaitée pour l'enceinte de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur multifonctions.
4. Mode temps de cuisson ou température à cœur :
 - 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 de nouveau à droite ou à gauche).
 - Température à cœur :
Appuyez sur la touche . Réglez la température à cœur 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 cœur 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 cœur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.

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

Conseils de Mr.C :

- Les fonctions supplémentaires et les programmes suivants sont compatibles avec le programme de cuisson « Vapeur » (voir ci-dessous).



Tray Timer



Préchauffage



Réducteur de vapeurs



Attention :

- **Vapeur chaude !**
→ **Danger de brûlures**
- Récipients, grilles et enceinte chauds !
→ **Danger de brûlures**



Vapeur à 100°C

- La vapeur préserve particulièrement bien les vitamines, les minéraux et les substances végétales secondaires telles que les colorants et les fibres.
- Les arômes ne migrent pas lorsque vous cuisez à la vapeur plusieurs aliments ensemble, comme des légumes et de la viande.
- Vous travaillez rapidement, car de la vapeur est disponible en permanence.

Vapeur à 100°C pour, par exemple :

des légumes, du riz, des pâtes de blé dur, des knödels, des boulettes, des quenelles, des pommes de terre.



Vapeur de 30°C à 99°C

- Vous cuirez les aliments en préservant parfaitement toutes leurs qualités.
- Vous éviterez de faire éclater les peaux et boyaux en faisant bouillir ou réchauffer la charcuterie.
- Vous obtiendrez des qualités alimentaires optimales pour des aliments délicats, comme les aliments diététiques.
- Une cuisson au degré près préserve parfaitement les protéines, puisqu'elles ne peuvent pas s'échapper des aliments.

Vapeur de 30°C à 99°C pour, par exemple :

des filets de poisson, des terrines, des galantines, des flans, des farces, des boulettes, des flans au caramel.








Vapeur de 101°C à 120°C

- La cuisson vapeur à des températures supérieures à 100°C est principalement utilisée pour des aliments délicats, comme les pommes de terre en robe des champs, les betteraves rouges, les rutabagas, les légumes secs et les fines herbes.






Air mixte de 100°C à 250°C


Le programme de cuisson « Air mixte » vous permet de faire rôtir de grosses pièces de viande et de cuire votre pâtisserie.


1. Allumez le four à l'aide de 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 cœur :
 - 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 et tournez-le de nouveau à droite ou à gauche).
 - Température à cœur : Appuyez sur la touche  → Réglez la température à cœur souhaitée.
5. Appuyez sur la touche  → Le programme de cuisson « Air mixte »

démontre. La température de consigne de l'enceinte de cuisson et le temps de cuisson restant ou la température à cœur 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 cœur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à cœur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez les portes.

Remarque :


Pour contrôler la température à cœur atteinte en mode temps de cuisson, appuyez sur la touche  et maintenez la pression.

Appuyez simultanément sur la touche . La température à cœur momentanée 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)

 Tray Timer

 Préchauffage

 Réducteur de vapeurs

ΔT Cuisson Delta-T

- Vous trouverez des recommandations ou des conseils pour la cuisson au chapitre « Conseils pratiques ».

Air mixte

- La température idéale est toujours garantie dans l'enceinte de cuisson grâce à l'air mixte.
- Il n'est pas nécessaire d'entrer manuellement des valeurs d'humidité.
- Les aliments ne dessèchent pas.
- Les arômes ne migrent pas lorsque vous cuisez ensemble plusieurs aliments.

Attention :

- **Vapeur et buée chaudes !**
→ **Danger de brûlures**
- **Récipients, grilles et enceinte chauds !**
→ **Danger de brûlures**







Air mixte pour, par exemple :

de gros morceaux de viande cuite, des gratins et des soufflés, de la pâtisserie telle que gâteaux feuilletés, baguettes, etc.



- La pâtisserie, comme la pâte levée, la pâte feuilletée et la pâte à pain montent parfaitement à la cuisson.
- Si besoin est, vous pouvez déshumidifier l'enceinte de cuisson (fonction Crisp & Tasty) pour obtenir un produit à la fois moelleux et croustillant, doré uniformément.
- En règle générale, diminuez la température de l'enceinte de cuisson par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles

Air pulsé de 30°C à 250°C





Le programme de cuisson « Air pulsé » convient à tous les produits rôtis et aux pâtisseries ainsi qu'à la cuisson nature pauvre en oxygène, à la cuisson à basse température et nocturne, qui n'ont pas besoin d'humidité.

1. Allumez le four à l'aide de 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  drücken → Im Display ist die Garraumtemperatur hervorgehoben. La température de l'enceinte de cuisson s'affiche en surbrillance.


Réglez la température de l'enceinte de cuisson de 30°C à 250°C.


4. Mode temps de cuisson ou température à cœur :
 - 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, tournez-le ensuite de nouveau à droite ou à gauche).
 - Température à cœur : Appuyez sur la touche  Réglez la température à cœur souhaitée.



- 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 cœur réelle s'affichent.
- Pour modifier les valeurs réglées en cours d'utilisation, appuyez sur les touches   et corrigez les valeurs.
- Relevez la température réelle de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson de consigne ou la température à cœur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.
- Une fois le temps de cuisson écoulé ou la température à cœur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine.
Appuyez sur la touche  ou ouvrez les portes.

Remarque :

· Pour contrôler la température à cœur atteinte en mode temps de cuisson, appuyez sur la touche  et maintenez la pression.

Appuyez simultanément sur la touche . La température à cœur atteinte s'affiche dans la partie supérieure.


Air pulsé

- Avant la cuisson, préchauffez le four 10-15 minutes minimum à une température supérieure de 20-30°C par rapport à celle de cuisson.
- Si nécessaire, vous pouvez déshumidifier l'enceinte de cuisson pour obtenir un produit croustillant et doré uniformément.
- Pour faire rôtir, diminuez la température de l'enceinte de cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles.
- Plus la température de l'enceinte de cuisson est élevée, plus la perte de poids est élevée.

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)

 Tray Timer

 Préchauffage

 Réducteur de vapeurs

 Vaporisation manuelle

ΔT Cuisson Delta-T

Air pulsé pour, par exemple :
des morceaux de rôti, des petits fours, des gratins, la friture de produits à base de pommes de terre, etc.

Attention :

- Vapeur et buée chaudes !**
→ Danger de brûlures
- Récipients, grilles et enceinte chauds !
→ Danger de brûlures



Cuisson à basse température/nocturne

- Les grosses pièces à rôtir sont cuites tellement délicatement que le poids brut est pratiquement conservé dans son intégralité.
- La cuisson à basse température peut également être utilisée pour les cuissons nocturnes.
- La viande reste très tendre et juteuse.
- Aucune croûte ne se forme avec cette méthode de cuisson.

Attention :










Introduisez les récipients uniquement dans les guides. En les déposant sur les guides, les récipients peuvent se renverser à l'oblique en sortant des glissières !






Remise en température

Le programme « Remise en température » permet de remettre en température des plats dressés sur des assiettes ou des plats et ce, en très peu de temps.

1. Allumez le four à l'aide de 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 de 120°C à 160°C.
4. Mode temps de remise en température ou température à cœur :
 - 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, tournez-le ensuite de nouveau à droite ou à gauche).
 - Température à cœur :
Appuyez sur la touche  → Réglez la température à cœur 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 cœur 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 ou la température à cœur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.

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

Conseils de Mr.C :

- Pour la remise en température, le **préchauffage est particulièrement important**. Vous obtiendrez ainsi des plats parfaitement remis en température.
- Pour obtenir une bonne qualité, 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).



Tray Timer



Préchauffage



Réducteur de vapeurs

Attention :

- **Vapeur chaude !**
→ **Danger de brûlures**
- Assiettes, supports et enceinte chauds !
→ **Danger de brûlures**



Remise en température

- **Préchauffez toujours le four CONVOTHERM**
- La température idéale est toujours garantie lors de la remise en température.
- Les plats dressés ne dessèchent pas lors de la remise en température.
- Aucune goutte de condensation ni trace de dessèchement ne se forme sur les assiettes
- Versez les sauces dans les assiettes après la remise en température.
- Présentez les plats de façon uniforme et basse.



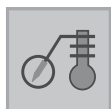
Remise en température

- Vous pouvez préparer tranquillement les aliments, sans stress, et les dresser sur des assiettes ou des plats.
- Vous pouvez remettre en température le nombre d'assiettes souhaité selon les besoins.
- 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 coupées.
- Répartissez les aliments de manière homogène et en petits morceaux sur les assiettes. Evitez de trop faire chevaucher les aliments et de dresser les aliments à des hauteurs différentes.
- Posez le poisson et la viande sur un support afin de les remettre en température de manière homogène, sans coller à l'assiette.
- Lorsqu'une viande doit être présentée « à point » après la remise en température, cuisez-la « saignante » au préalable.
- Après la remise en température, beurrez les légumes, le riz et les pâtes.

Valeurs indicatives des températures de préchauffage, des temps et des 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 OES	Contenance de l'assiette Ø jusqu'à 32 cm	Température de préchauffage à air pulsé	Temps de préchauffage	Température de remise en température	Temps de remise en température
6.06	4	180°C	10 min	120 – 130°C	4 – 8 min
Réchauffage	Après la troisième série de remise en température, procédez de nouveau au préchauffage.				







Mesure de la température à cœur Il convient particulièrement de mesurer la température à cœur lors de la cuisson de rôtis lents ou pour remettre en température des aliments dans des récipients GN.

1. Allumez le four à l'aide de la touche .
2. Piquez la sonde multipoints à travers le centre de la pièce à cuire.
3. Sélectionnez le programme de cuisson désiré .
4. 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.
5. Appuyez sur la touche Réglez la température à cœur 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 cœur 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 et la température à cœur de consigne en appuyant une ou deux fois sur la touche correspondante.
9. Une fois la température à cœur réglée atteinte, le signal retentit et le programme de cuisson se termine.
Appuyez sur la touche  ou ouvrez les portes.

Remarques

- Pour contrôler le temps de cuisson écoulé, appuyez sur la touche  et maintenez la pression. Appuyez simultanément sur la touche . Le temps écoulé s'affiche.
- Pour contrôler la température à cœur atteinte en mode temps de cuisson, appuyez sur la touche  et maintenez la pression. Appuyez simultanément sur la touche . La température à cœur momentanée s'affiche.

Les avantages pour vous :

- La cuisson est à point, indépendamment de la taille du rôti et de son poids
- Vous ne gaspillerez ni temps ni énergie pour surveiller et contrôler le degré de cuisson des rôtis.
- Vous réduisez les pertes de poids jusqu'à 50 % par rapport aux procédés de cuisson traditionnels.
- La sonde multipoints mesure toujours la température à cœur idéale, empêche tout enfoncement erroné et facilite le maniement.

Gros rôtis	ΔT	Température à cœur
Rosbif	50 – 55°C	48 – 58°C
Filet de bœuf	50 – 60°C	48 – 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

Conseils de Mr.C :

- La sonde de température à cœur est une sonde multipoints. Vous obtiendrez des résultats de cuisson parfaits même si vous n'atteignez pas le centre avec précision.
- Utilisez la sonde uniquement pour mesurer la température à cœur et non à la place d'une fourchette à piquer la viande ; ne la pliez pas et ne la tirez pas par 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 pratiques ».



Attention :

La sonde de température à cœur

- peut être chaude
- Mettez-la dans son support lorsque vous ne l'utilisez pas
- Ne la laissez pas pendre en dehors du four mixte
- Avant de prélever la charge, retirez la sonde de la pièce cuite
- Faites attention à ne pas vous piquer ou ne pas piquer quelqu'un d'autre.



Points à prendre en compte :

- La sonde multipoints ne peut pas être utilisée pour retirer le plat de l'enceinte de cuisson.
- 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 four. Vous éviterez ainsi une cuisson excessive.
- Lors du choix de la température à cœur finale, n'oubliez pas que les rôtis à cuisson lente ont une température à cœur inférieure d'environ 3°C lors du prélèvement en dehors du four.



Valeurs indicatives pour le dispositif de mesure de la température à cœur : Viande de bœuf/Viande de veau/Poisson








Aliment	Cuisson	Température à cœur
Filet de bœuf Rosbif	Medium (à point)	52 - 58 °C
Daube de boeuf Roulades Pièce de bœuf	Well done (bien cuit)	85 - 90°C 90 - 95°C
Epaule d'agneau	Medium (à point)	55 - 62°C
Poitrine de veau Epaule de veau	Well done (bien cuit)	75 - 80°C
Cuisseau de veau	Well done (bien cuit)	76 - 78°C
Tranches de saumon	Medium (à point)	63 - 65°C

Viande de porc/Viande d'agneau/Volaille

Aliment	Cuisson	Température à cœur
Echine de porc Jarret de porc	Medium (à point)	65 - 68°C 74 - 77°C
Lard de poitrine Jarret de porc	Well done (bien cuit)	82 - 85°
Porc fumé	Medium (à point)	65 - 68°C
Gigot d'agneau Epaule d'agneau	Medium (à point)	58 - 62°C 52 - 56°C
Poulet entier Blanc de poulet Cuisse de poulet	Well done (bien cuit)	88 - 92°C 75 - 77°C 85 - 89°C

Cuisson Delta-T

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

1. Allumez le four à l'aide de la touche .
2. Appuyez sur la touche  → Plusieurs possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la cuisson Delta-T ΔT . Confirmez en appuyant 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 cœur finale souhaitée.
6. La cuisson Delta-T démarre. La température Delta-T et la température à cœur réelle s'affichent.
7. Une fois la température à cœur réglée atteinte, le signal retentit et la cuisson Delta-T se termine. Appuyez sur la touche  ou ouvrez les portes.

Les avantages pour vous :

Vous cuirez les grosses pièces à rôtir en les préservant parfaitement. Elles resteront tendres et savoureuses. La perte sera également minimale.

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.

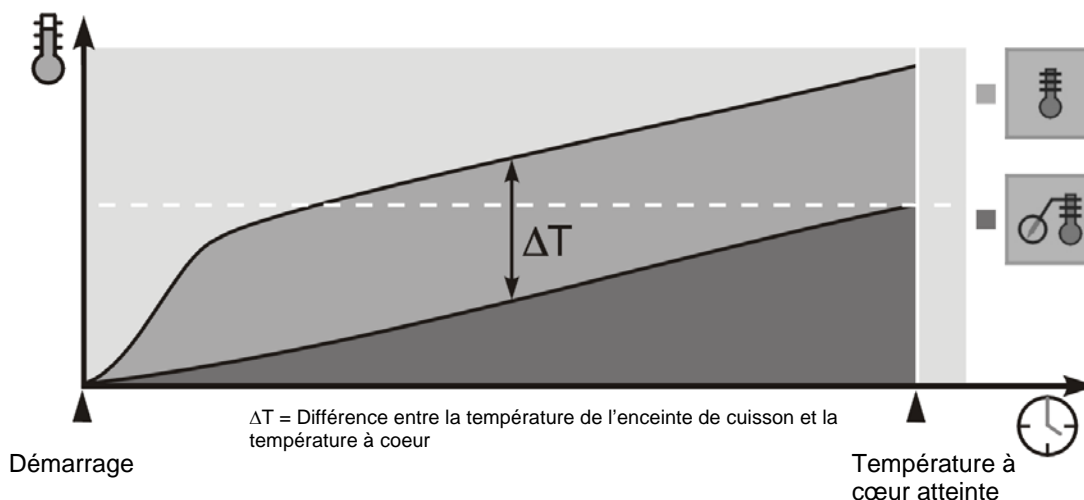


Remarque :

La cuisson Delta-T n'est possible qu'avec une sonde de température à cœur.



ΔT Cuisson Delta-T



cook & hold Cook&Hold

La fonction Cook&Hold prévoit une phase Cook et une phase Hold, pendant lesquelles 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 ci-dessous).

1. Allumez le four à l'aide de la touche .
2. Appuyez sur la touche → Les possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez la recette de cuisson souhaitée et confirmez en appuyant sur 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 des programmes de cuisson clignotent, appuyez sur la touche cuisson → Les différentes possibilités de choix s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez . Confirmez en appuyant sur la touche .
5. Confirmez « Oui » avec la touche .
6. Appuyez sur la touche → Réglez la température Hold désirée. Rappelez cette valeur en appuyant sur la touche .

Les avantages pour vous :

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 un soin extrême.

Points à prendre en compte :

Dans la phase Cook, une plage de température de 120°C à 150°C est plausible 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.



Conseils de Mr.C :

Vous pouvez préparer des aliments pendant les heures creuses selon 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.

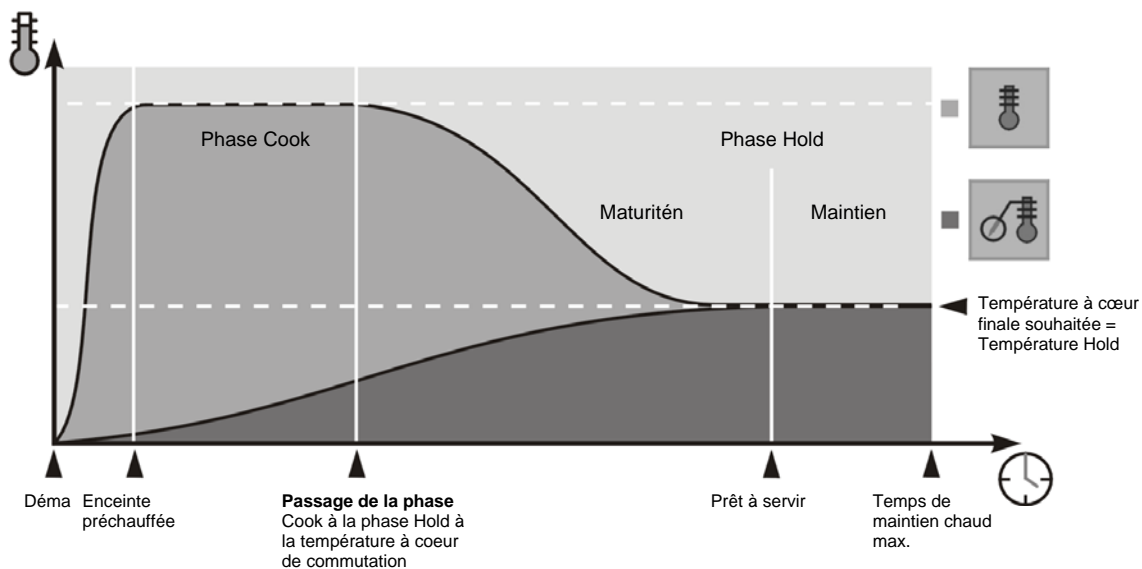
Remarque :

Le programme Cook&Hold n'est possible qu'avec la sonde de température à cœur.

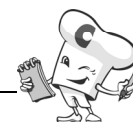
Exemples pour le programme Cook&Hold

















Gros rôtis	Programme de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson	Température à cœur de commutation	Infos
Rosbif (taille 2 kg environ)	Air pulsé Cook&Hold	110 – 140°C C 50°C	20°C	Programme de cuisson à 2 étapes
Jambon (taille 3 kg environ)	Air pulsé Cook&Hold	130°C Cook & Hold 75°C	55 – 60°C	Programme de cuisson à 2 étapes

Principe de fonctionnement de Cook&Hold



Conseils pratiques de cuisson



	 Légumes, garnitures, plats à base d'œufs	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à cœur	 Infos
Cuire	Pâtes (de blé dur)		100°C	10 – 14 min	-	utiliser des récipients non perforés, inutile de remuer, 1 portion de pâtes, 5 portions d'eau froide minimum
	Riz long grain Riz grain rond Riz basmati		100°C	30 min 35-40 min 25 min	-	utiliser des récipients non perforés, 1 portion de riz, de 1,5 à 2 portions d'eau froide ou de jus de cuisson
	Légumes frais Chou-fleur, carottes, asperges		100°C	8 – 15 min	-	coupé en petits morceaux
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 leur cuisson, mettre dans de l'eau salée 15 minutes ou saupoudrer de sel fin
	Quenelles/Boulettes		100°C	20 – 25 min	-	poser sur des plaques graissées, couvrir après la cuisson
	Oeufs		100°C	8 – 15 min	-	inutile de piquer tendre après env. 10 min, dur après env. 15 min
	Fines herbes/Chou/Légumes secs Pommes de terre en robe des champs Betteraves		110 – 115°C	20-45 min 25-40 min 20-40 min	-	
Pocher	Oeuf mollé Œufs brouillés 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 lors de l'ouverture du four. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.



Conseils de Mr.C :

• Condiments

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

• Légumes n'étant pas liés

Faites cuire les légumes à la vapeur dans des récipients perforés et recueillez le jus de cuisson dans un récipient non perforé.

• Asperges



















Faites cuire les asperges très amères dans des récipients perforés, dans leur eau de cuisson.

• Gratiner

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.

Conseils pratiques de cuisson



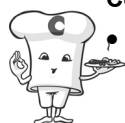
	 Poisson, crustacés, cuisson sous vide	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à cœur	 Infos
Rôtir	Truite Carrelet Sole entière		200 – 220°C	12 – 15 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Steak de saumon		200 – 220°C	6 – 12 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Filet de poisson pané TK		200 – 220°C	12 – 16 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux Utiliser une plaque antiadhésive
	Crevettes		180 – 210°C	4 – 8 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
Cuire à la vapeur	Homard Langoustes		100°C	env. 12 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
Pocher	Moules		96°C	10 – 12 min	-	
	Truite		72°C	12 – 15 min	-	Poser la truite entourée de tranches de lard maigre sur la plaque
	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	
	Quenelles de poisson/ Boulettes de poisson Farce enrobée de légumes		72°C	8 – 12 min	-	
	Truite en sachet sous vide		65°C	18 – 24 min	-	
	Terrines, galantines en sachet sous vide		70°C	env. 1 - 2 h	60 – 65°C	



Attention

Soyez toujours très prudent lors de l'ouverture du four. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

Conseils de Mr.C :



- **Température de l'enceinte de cuisson**



















Pour l'enceinte de cuisson, choisissez une température inférieure de 10 – 20°C par rapport aux méthodes traditionnelles.

- **Truite au bleu**

Arrosez la truite de vinaigre ou de vin.

Conseils pratiques de cuisson



	 Viande, charcuterie, gros morceaux de rôti	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à cœur	 Infos
Rôtir	Jarret de porc Rôti de porc Echine de porc		130 – 160°C	80 – 90 min	env. 75°C	
	Jarret de porc Jarret de veau		130 – 160°C	70 – 90 min	env. 78°C	Couper la couenne
	« Leberkäse » (saucisse allemande) fraîchement rôtie 4 kg		1. 110 – 120°C	60 – 90 min	env. 68 – 72°C	
	Gigot d'agneau Rôti d'agneau		130 – 160°C	60 – 70 min	env. 62°C	
	Rôti de viande hachée		140 – 160°C	70 – 80 min	env. 80 – 85°C	Mouler en forme de pavé ou verser dans un moule à cake.
	Poitrine de veau roulée Rôti de veau		130 – 145°C	80 – 100 min	env. 80°C	
	Filet de bœuf en pâte feuilletée		140 – 180°C	20 – 25 min 35 – 40 min	50 – 55°C	Enduire légèrement la pâte feuilletée d'œuf. Faire d'abord revenir le filet.
	Rosbif / filet de bœuf / filet de veau		110 – 160°C	25 – 30 min	48 – 55°C	
Jambon cuit	1.  2. 	1 env. 78°C 2. 180°C	-	1.60°C 2.65°C	Couper la couenne. Recette de cuisson en 2 étapes	
Cuire à petit feu	Roulades de chou Poivrons farcis		120 – 150°C	60 – 70 min	-	
	Roulades Bœuf en daube		130 – 145°C	40 – 60 min 70 – 90 min	-	
Pocher	Jambon cuit		env. 78°C	1 - 4 h	65°C	Temps de cuisson en fonction du poids

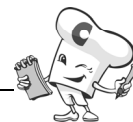
Conseils de Mr.C :

Condiments

Bien frotter les gros morceaux de rôtis avec les condiments de façon à ce que ces derniers ne se dispersent pas.



- Mesure de la température à cœur**
 En règle générale, la sonde multipoints permet d'obtenir les meilleurs résultats. A chaque degré au-dessus de la température à cœur nécessaire, la perte de poids augmente considérablement.
- Pertes de poids**
 Le programme de cuisson « air mixte » réduit fortement les pertes de poids.
- Faire rôtir sur des plaques émaillées ou sur des plaques à revêtement spécial**
 Lors du rôtissage, ces plaques vous permettent de bien faire dorer aussi l'autre côté des produits. 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.



Conseils de Mr.C :

- **Rôtissage**

Posez les pièces à rôtir sur une grille pour obtenir une cuisson homogène.

- **Bœuf braisé**

Posez comme d'habitude le bœuf braisé dans des récipients profonds et arrosez avec le jus de cuisson.

- **Faire revenir**

Les difficultés que présentent les méthodes conventionnelles pour faire revenir ne sont plus qu'un mauvais souvenir. La vapeur ferme immédiatement les pores.

- **Faire cuire dans de la pâte**

Préchauffez le four ; vous obtiendrez ainsi une excellente qualité pour les morceaux de rôti en croûte.

- **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 sauce mirepoix et des épices et arrosez peu à peu avec de l'eau ou du jus de cuisson.

- **Pocher des légumes**

Tenez compte du fait que les temps de cuisson sont plus longs lorsque les légumes sont pochés par rapport à une cuisson à la vapeur.

- **Pocher dans des sachets sous vide**

Tenez compte du fait que les temps de cuisson sont plus longs lorsque les aliments sont pochés dans des sachets sous vide par rapport à une cuisson à la vapeur.

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

Déposez les aliments refroidis dans des assiettes et



Utilisez le jus de cuisson pour affiner les sauces.

- **Graisses et huiles**

Pour faire cuire et griller au four, utilisez toujours des graisses et des huiles ayant un point de formation de fumée élevé.

- **Graisser**

Enduisez toujours correctement les rôtis rapides de matière grasse. Ceci permet d'obtenir une meilleure transmission de la chaleur.

- **Transmission de chaleur**

Utilisez des plaques émaillées ou ayant un revêtement spécial (superpan). La chaleur se transmettra mieux et s'accumulera.

- **Motif de grill**

Si vous souhaitez un motif de grill, préchauffez la grille

les remettre en température à l'aide du programme « Remise en température » à partir de 120°C pendant 4 -8 minutes.

- **Céréales**

Il est possible de faire gonfler les céréales pour des préparations complètes en mode vapeur bio (99-30°C).

- **Aliments refroidis**

Pour remettre rapidement en température des aliments refroidis, cuisez-les à la vapeur à 120°C.

- **Gratiner**

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.

Conseils pratiques de cuisson



	Morceaux de rôti à cuisson rapide	Programme de cuisson	Température de l'enceinte de cuisson	Temps de cuisson	Température à cœur	Infos
Griller	Steak dans le filet, bœuf 180 g		190 – 230° C	6 – 15 min	44 -48°C 49 – 55°C 56 – 62° C	
	Rumsteck 180 – 200 g		190 – 230 ° C	6 – 12 min	44 -48°C 49 – 55°C 56 – 62° C	
	Steak de veau 160 g		190 – 230°C	8 – 10 min	56 – 62°C	
	Filet de porc 80 g		190 – 230°C	5 – 8 min	56 – 62°C	
	Tranches de foie		200 – 220°C	4 – 6 min	-	ne pas mélanger
	Boulettes de viande 150 g Côtelette de porc fumé 160 g		180 – 200°C 200 – 220°C	12 – 15 min	-	Graisser éventuellement les plaques (selon la quantité)
	Carré d'agneau		150 – 180°C	10 – 15 min	-	
	Brochette de viande		180 – 210°C	15 – 20 min	-	
	Côtelette panée Cordon bleu		180 – 220°C	10 – 15 min	-	
	Escalope de dinde 200 g		180 – 215°C	12 – 16 min	-	
	Saucisses à griller		180 – 210°C	10 – 15 min	-	
Cuire à la vapeur Pocher	Saucisses en bocal (230 g) « Leberkäse » en bocal Saucisse bouillie		100°C 75°C 75°C	90 min 30 min/70 min	72°C	
	Pâté en boîte 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	-	



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.

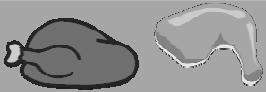
















Conseils de Mr.C :

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



Conseils pratiques de cuisson



	 Gibier et volaille	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à cœur	 Infos
Rôtir	Cuissot de sanglier env. 2 – 2,5 kg		130 – 160°C	100 – 120 min	env. 65°C	
	Cuissot de chevreuil désossé		130 – 160°C	70 – 80 min	60 – 68°C	Eventuellement farcir ou faire mariner
	Canard		130 – 180°C	50 – 65 min	-	Farcir éventuellement de pommes et d'oignons
	Oie env. 4,5 kg		130 - 180°C	env. 3 – 3,5 h	-	Eteindre entre-temps
	Dinde env. 3 – 4 kg		120 – 180°C	110 – 120 min	env. 80°C	Remplir éventuellement de farce et d'épices
	Poitrine de dinde		120 – 180°C	40 – 50 min	env. 60°C	Remplir éventuellement de farce et d'épices
	Râble de lièvre		120 – 160°C	15 – 20 min	60 – 65°C	Eventuellement farcir ou faire mariner
Rôtir/ cuire à petit feu	Cuisse de lièvre		120 – 160°C	45 – 50 min	env. 68°C	Eventuellement farcir ou cuire à petit feu dans le jus de cuisson
Cuire à petit feu	Rôti de cerf		130 – 160°C	70 – 90 min	55 – 60°C	Mettre les rôtis dans des récipients profonds et ajouter peu à peu du jus de cuisson.
Cuire	Pâté de chevreuil		1.160°C 2.120°C	1 env. 15 min 2 env. 60 min	-	Poser impérativement une cheminée Recette de cuisson en 2 étapes
Griller	Poulet		160 – 200°C	35 – 40 min	-	Grille spéciale pour poulet, avec lèchefrite Bien frotter les épices
	Cuisses de poulet		160 – 210°C	25 min	-	



Attention

Soyez toujours très prudent lors de l'ouverture du four. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.





















Conseils de Mr. C :

- **Température de l'enceinte de cuisson**
Pour les gros morceaux de rôti, choisissez une température d'enceinte de cuisson inférieure de 10 – 20°C par rapport aux méthodes traditionnelles.
- **Transmission de chaleur** Pour les rôtis rapides, utilisez des plaques émaillées ou ayant un revêtement spécial.

- **Mesure de la température à cœur**
En règle générale, la sonde multipoints permet d'obtenir les meilleurs résultats pour les grosses pièces à rôtir. A chaque degré au-dessus de la température à cœur nécessaire, la perte de poids augmente considérablement.
- **Pertes de poids**
Le programme de cuisson « air mixte » réduit fortement les pertes de poids
- **Rôtir**
Posez les pièces à rôtir sur une grille pour obtenir une cuisson homogène. Il n'est pas nécessaire de les tourner.

Conseils pratiques de cuisson



	 Pâtisserie et desserts	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à cœur	 Infos
Cuire	Gâteaux cuits sur plaque		160 – 170°C	40 – 50 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Fond de biscuit		140 – 160°C	15 – 30 min	-	
	Gâteau au fromage		I.)105°C II.)160°C III.)80°C	I.)20 min II.)35 min III.)5 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux Recette de cuisson en 3 étapes
	Gâteaux sablés Gâteaux aux fruits		140 – 160°C	50 – 60 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Gâteau nappé Portions de pâte brisée Bretzels		140 – 160°C	12 – 18 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Strudel aux pommes		140 – 170°C	40 – 50 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux, nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Pain bis		150 – 170°C	30 – 40 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux, nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Petits pains Portions de pâte feuilletée Gâteau feuilleté		150 – 180°C	15 – 25 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Croissants		140 – 165°C	12 – 15 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Brioche au levain		140 – 160°C	25 – 35 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux, nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Petits pains TK		150 – 180°C	6 – 12 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
	Baguettes TK		150 – 180°C	6 – 12 min	-	Nombre par plaque selon la taille, ne pas surcharger les plaques
Pocher	Flan au caramel Crème royale		80°C	35 – 50 min	-	Utiliser un niveau d'enfournement sur deux



Attention

Soyez toujours très prudent lors de l'ouverture du four. 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 supérieure de 20 – 30°C à la température de cuisson. Attendez avant d'enfourner


















• Pâtes au levain

Faites lever ou cuire les pâtes au levain, à pain ou feuilletées à une température de 35°C .

les aliments que le ventilateur s'immobilise. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur. Pour les produits TK, préchauffez toujours au moins 15 minutes à 250°C

Conseils pratiques de cuisson



	 Produits à base de pommes de terre, plats asiatiques, petits fours	Programme de cuisson	 Température de l'enceinte de cuisson	 Temps de cuisson	 Température à cœur	 Infos
Cuire sans graisse avec la fonction Crisp&Tasty (déshumidifi- cation)	Pommes		210°C	8 – 12 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; Utiliser un niveau d'enfournement sur deux, 2 kg de produit
	Potato Wedges / Cubes		210°C	10 – 12 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Gaufrettes		210°C	8 – 10 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Mini rouleaux de printemps		210°C	8 – 10 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; traiter éventuellement avec Combiphase
	Shrimp Roll		210°C	8 – 10 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM ; Traiter éventuellement avec Combiphase ; Utiliser un niveau d'enfournement sur deux
	Cheese nuggets		210°C	8 - 10 min		Utiliser la plaque noire CONVOTHERM
	Vegetable Tempura		200°C	8 – 10 min		Utiliser la plaque noire CONVOTHERM
	Samoussas		210°C	8 – 12 min		Utiliser le panier à friture CONVOTHERM Traiter éventuellement avec Combiphase
Cuire à la vapeur	Dim Sum		100°C	8 – 12 min		Utiliser la plaque noire CONVOTHERM
	Riz pour sushi		100°C	30 – 35 min		Utiliser un récipient GN de 65 mm
Cuire avec la fonction Crisp&Tasty	Chicken fingers Chicken fingers Chicken fingers		210°C	10 – 14 min		Utiliser la plaque noire ou la grille CONVOTHERM
	BBQ ribs		180°C		75 – 78°C	Poser sur les grilles



Attention :

Soyez toujours très prudent lors de l'ouverture du four. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.



Conseils de Mr.C :

- **Sauces**
Servez les petits fours avec une sauce bien fruitée.
- **Préchauffage**
Utilisez simplement le programme de préchauffage automatique sous Mister C.

- **Crisp&Tasty (déshumidification)**
Les produits panés seront encore plus croustillants.
- **Petits fours**
directement du congélateur dans le four préchauffé.
- **Riz**
Laissez gonfler le riz, permettant de réduire le temps de cuisson.




Fonctions supplémentaires

Grâce à ses fonctions supplémentaires, le four CONVOTHERM vous offre la possibilité d'optimiser votre travail quotidien et 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 four doit démarrer automatiquement le programme de cuisson, l'idée de cuisson ou la recette de cuisson souhaitée.

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




Explication de l'exemple

- En haut : Temps de cuisson total 1:00 (cette valeur s'affiche uniquement en mode temps de cuisson)
 - en bas à gauche : Début de cuisson dans 48 minutes (affichage en mode temps de cuisson et température à cœur)
 - en bas au milieu : Début de la cuisson 10:23 (affichage en mode temps de cuisson et température à cœur)
 - en bas à droite : Fin du temps de cuisson 11:23 (affichage uniquement en mode temps de cuisson)
2. En maintenant la pression sur la touche  et en tournant simultanément le sélecteur multifonctions, sélectionnez le début de la cuisson ou la fin de la cuisson (uniquement en mode temps de cuisson).

3. Le four passe automatiquement à la présélection du début de la cuisson lorsque vous relâchez la touche .
4. Pour modifier la présélection réglée du début de cuisson, appuyez de façon continue sur la touche . A l'aide du sélecteur multifonctions, corrigez la valeur.
5. Une fois l'heure de début de la cuisson 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 cette fonction supplémentaire pour éviter les goulots d'étranglement lors de la production et de la préparation.
- Vous pouvez préparer les aliments comme d'habitude, charger le four, sélectionner le programme ainsi que le temps de cuisson ou la température à cœur souhaités, bien avant de lancer le processus de cuisson.




Attention :

Veillez à ce que la conservation d'aliments pendant une période prolongée dans l'enceinte de cuisson pas refroidie ni chauffée n'interrompe pas la chaîne du froid, au mépris des pratiques de conservation en bonne et due forme !






Fonctions supplémentaires activables par :

 Crisp&Tasty (déshumidification)



 Tray Timer

 Préchauffage

 Réducteur de vapeurs











 Blocage des touches

 Vaporisation manuelle

- 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 (à l'exception de la vaporisation manuelle, du réducteur de vapeurs) sont programmables, à savoir que vous pouvez les exploiter pour des recettes de cuisson.
- A la fin du programme de cuisson, le four rétablit automatiquement la valeur standard de la fonction supplémentaire réglée (sauf le blocage des touches).
- Vous pouvez quitter le menu de sélection Mr.C à tout moment en appuyant sur la touche .

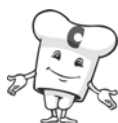
Fonction Crisp&Tasty (déshumidification)

Utilisez la fonction Crisp&Tasty pour les aliments à forte teneur en humidité. L'humidité superflue sera éliminée 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'  confirmez en appuyant sur la touche .
2. Confirmez « Oui » avec la touche .
3. A l'aide du sélecteur multifonctions sélectionnez le niveau Crisp&Tasty.
 -  faible degré de déshumidification
 -  degré moyen de déshumidification
 -  degré élevé de déshumidification
4. Confirmez « Oui » à l'aide de la touche . → Le symbole  s'allume et les valeurs de consigne de programme de cuisson réglé, de l'idée de cuisson ou de la recette de cuisson s'affichent.
5. Appuyez sur la touche  → Le four 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.
- La fonction Crisp&Tasty est programmable, ce qui signifie que vous pouvez la rappeler dans les recettes de cuisson.
- A la fin du programme de cuisson, le four rétablit automatiquement la valeur standard Crisp&Tasty.



Conseils de Mr.C :

La fonction Crisp&Tasty permet de déshumidifier l'enceinte de cuisson. Avec le niveau maximum de la fonction Crisp&Tasty, vous éliminez une grande quantité d'humidité, mais beaucoup moins avec le niveau minimum .








A utiliser pour :

-  les gâteaux aux fruits, la moussaka, gratiner des rôtis en croûte et les gratins.
-  les rôtis rapides, les escalopes, les gâteaux feuilletés
-  les omelettes.



Tray Timer

La fonction Tray Timer met à votre disposition plusieurs minuteurs.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. Avec le sélecteur multifonctions, sélectionnez Tray Timer  et confirmez en appuyant sur la touche .
2. L'affichage indique
 Timer 1 : 00:00 00:00
 Timer 2 : 00:00 00:00
 Timer 3 : 00:00 00:00
 La durée de consigne et le temps restant s'affichent.
3. Passez à la durée de consigne à l'aide de la touche  et faites monter le minuteur avec le sélecteur multifonctions. → Les minuteurs sélectionnés démarrent dès qu'une durée > 0:00 est entrée.
4. Quittez à l'aide de la touche  ou de la fonction Timer .
5. Un signal sonore retentit lorsque la durée du minuteur s'est écoulée. → Touche  ou ouvrez les portes.
6. Lorsque vous réinitialisez un minuteur sur 0:00, la fonction de minuteur s'arrête.









Conseils de Mr.C :

- Utilisez jusqu'à 20 Tray Timers pour les charges mixtes pour vous rappeler individuellement le moment où chaque aliment atteint sa cuisson optimale.
- N'oubliez pas que le programme de cuisson poursuit son cours même lorsque le signal retentit.



Préchauffage

Le programme de préchauffage permet de préchauffer le four pour la réalisation de plats. 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 Préchauffage  et confirmez en appuyant sur la touche .
2. Confirmez « Oui » avec la touche .
3. Appuyez sur la touche  → Réglez la température de préchauffage.
4. Appuyez sur la touche  → Réglez le temps de préchauffage.
5. Appuyez sur la touche  → Le four démarre le programme de préchauffage. Le symbole suivant 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 en plus par rapport à la température de cuisson de consigne qui sera réglée ensuite). Pour les charges pleines, il est recommandé de régler la température maximum admise pendant 15 minutes.





Réducteur de vapeurs :

Le réducteur de vapeurs réduit au maximum le dégagement des vapeurs en dehors de l'enceinte de cuisson.

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez le réducteur de vapeurs  et confirmez en appuyant sur 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 four démarre avec le réducteur de vapeurs d'évent.



Conseils de Mr.C :

Utilisez le réducteur de vapeurs en présence d'une grande quantité de vapeurs.

 Vapeur et  Air mixte




Remarque :

Le réducteur de vapeurs manuel est également programmable, à savoir que vous pouvez exploiter cette fonction supplémentaire dans une recette de cuisson.










Blocage des touches

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

Les éléments de commande suivants ne peuvent pas être bloqués :    sélecteur multifonctions et les touches Press&Go si présentes.

Blocage :

1. Appuyez sur la touche  → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez Blocage des touches  et confirmez en appuyant sur 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 en appuyant sur la touche .
(La valeur « PIN 001 » a été réglée en usine. Pour modifier le code PIN, adressez-vous à un 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.



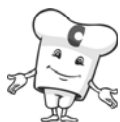
Déblocage :

1. Appuyez sur la touche → Des possibilités de sélection s'affichent. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez Blocage des touches et confirmez en appuyant sur la touche .
2. Confirmez « Oui » avec la touche . „PIN 000“ s'affiche“.
3. A l'aide du sélecteur multifonctions, sélectionnez le code PIN (réglage en usine « 001 ») et confirmez avec la touche . → toutes les touches sont débloquées.

Débloquer même si est bloqué :

1. Eteindre le four à l'aide de la touche → L'heure et la date s'affichent
2. Appuyez sur la touche → « PIN 000 » s'affiche.
3. Pour le reste de la procédure, voir le chapitre « Déblocage ».

Conseils de Mr.C :



- Cette fonction de blocage vous permet d'empêcher aux personnes non autorisées de modifier des réglages de votre four. Vous aurez ainsi la garantie de réussir toujours vos plats de manière optimale et de satisfaire vos hôtes.
- Sélectionnez un code PIN avec un 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 en appuyant sur la touche .
2. Confirmez « Oui » avec la touche . → Le four produit un jet de vapeur.

Remarque :


La vaporisation manuelle n'est pas programmable, à savoir que vous ne pouvez pas exploiter cette fonction supplémentaire dans une recette de cuisson.



Travailler avec le clavier Press&Go

Le four CONVOTHERM vous donne la possibilité d'attribuer des recettes de cuisson mémorisées dans le livre de cuisine et le nettoyage aux touches Press&Go (voir ci-dessus) ; la recette de cuisson ou le nettoyage peuvent être lancés à tout moment en appuyant seulement sur une touche, la touche Press&Go.

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


1. Appuyez sur la touche  → Les recettes de cuisson mémorisées 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(e) à la touche Press&Go sélectionnée.

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 sélectionnée.

Exécution d'une recette de cuisson avec Press&Go

1. Appuyez sur la touche Press&Go → Le four CONVOTHERM exécute la recette de cuisson souhaitée. 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.
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 , étant donné qu'aucun nécessaire.
- Les touches Press&Go conviennent parfaitement pour des plats que vous préparez régulièrement, par exemple, pour des bretzels, des petits pains et des croissants. Cette procédure vous permettra de les faire produire par du personnel compétent, avec une qualité exceptionnelle.
- En bloquant le bandeau de commande, une grande sécurité de production est garantie en travaillant avec les touches Press&Go car le personnel ne peut pas effectuer de modifications.
- Attribuez le programme de préchauffage à une touche Press&Go afin de pouvoir préchauffer facilement et rapidement le four pour la réalisation de plats.



Nettoyage de l'enceinte de cuisson

Attention :

Pour préserver le haut niveau de qualité de l'acier inox dans l'enceinte de cuisson, garantir des conditions d'hygiène pour le travail quotidien et éviter des dysfonctionnements, nettoyez quotidiennement l'enceinte de cuisson en fin de journée de travail.



Remarque :

- Tout appareil neuf est livré avec une fiche d'information complète et un bon de commande pour le produit nettoyant du four 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 vapeur.
- Il convient de nettoyer le compartiment ventilateur derrière la tôle d'aspiration, en fonction du degré d'encrassement. Pour ce faire, desserrez les raccords de la tôle d'aspiration et déposez cette dernière. Après le nettoyage, remettez la tôle d'aspiration en place et fixez-la à l'aide des raccords.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur de la porte à double vitre pour avoir une vue dégagée dans l'appareil. Pour ce faire, ouvrez le raccord rapide. **Veillez** à ce que le verre ne soit pas rayé, sinon **il peut se 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 augmente sa longévité. Si le joint est fortement encrassé ou gras, vous pouvez le déposer sans outil (en commençant par les bords) et le nettoyer. A cet effet, laissez refroidir le



joint. Utilisez uniquement un produit nettoyant doux, neutre (pas d'abrasif ou procédé de nettoyage susceptible d'attaquer la surface). Vous pouvez remettre le joint sec en place sans outil (en commençant par les bords).

- Nettoyez l'écoulement : Libérez l'enceinte de cuisson d'éventuels résidus alimentaires. Vaporisez du produit nettoyant pour l'enceinte de cuisson original CONVOTHERM et laissez agir. Rincez soigneusement avec la douchette ou essuyez avec un chiffon humide.
- Rincez régulièrement le bac de collecte 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 un dépôt blanc se forme avec le temps dans l'enceinte de cuisson, cela signifie que l'adoucisseur d'eau n'est pas réglé correctement. Réglez l'adoucisseur (voir page 12, § 3.)



Dépannage

Les fours mixtes CONVOTHERM disposent d'un système de diagnostic des pannes entièrement automatique qui affiche un code en cas d'éventuel dysfonctionnement et décrit également la nature du dysfonctionnement. 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 pendant le fonctionnement du four. Les causes possibles et leur élimination y sont expliqués.

Anomalie	Message affiché	Cause possible	Dépannage
E01	Absence d'eau	Robinet fermé	Ouvrir le robinet
		Filtre de l'électrovanne souillé	Démonter le filtre et le nettoyer
		Electrovanne défectueuse	Contacteur le Service Après-vente
E02	Température du ventilateur électrique trop élevée	Ventilation du compartiment électrique défectueuse, amenée d'air bloquée	Laisser refroidir l'appareil ou poursuivre la cuisson à une température d'enceinte de cuisson plus basse, contacter le service Après-vente
E04	Panne du ventilateur électrique	Ventilateur auxiliaire défectueux	Contacteur le Service Après-vente
E11/E32	Température excessive. Défaillance de l'enceinte de cuisson/ 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
E15/E36	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 souillé	Démonter le filtre et le nettoyer
		Electrovanne défectueuse	Contacteur le Service Après-vente
		Sonde du condensateur défectueuse	Contacteur le Service Après-vente
E33	Sonde de température à cœur défectueuse	Sonde de température à cœur défectueuse	Régler les programmes de cuisson avec l'heure, contacter le Service Après-vente
E29	Prise de mesure d'une sonde	Sonde de température défectueuse	Contacteur le Service Après-vente
E80/E95/E96	Anomalie ID/Anomalie logiciel/Connexion défectueuse	Commande défectueuse	Redémarrer, contacter le Service Après-vente
E82	Anomalie WP	Problème au réglage °C / F	Vérifier les valeurs dans le livre de cuisine ; le cas échéant, vérifier °C/F dans les réglages de l'appareil.
		Problème de connexion entre le module d'utilisation et celui de commande	Contacteur le Service Après-vente

Que faire en cas de...



Le tableau suivant indique d'autres dysfonctionnements n'étant pas signalés par un code d'erreur.

Anomalie	Cause possible	Dépannage
Brunissage irrégulier	Tôle d'aspiration mal montée	Monter correctement la tôle d'aspiration
	Température de consigne de l'enceinte de cuisson trop élevée	Sélectionner une température inférieure et prolonger le temps de cuisson
	Ventilateur défectueux	Contactez le Service Après-vente
	Four non préchauffé	Toujours préchauffer l'appareil, voir « Conseils pratiques »
	Accessoires, récipients incorrects	Utiliser des accessoires adaptés
La commande est grisée et ne réagit pas lorsqu'on l'active	Absence de raccordement au réseau, déclenchement de la sécurité extérieure, La sécurité intérieure F1 s'est déclenchée	Contactez 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. Arrêt	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	Contactez le Service Après-vente
Projection d'eau sortant de la tubulure d'évacuation d'air lors de la fermeture des portes	Écoulement de l'appareil bouché	Nettoyer l'écoulement
Présence d'eau dans l'enceinte de cuisson	Évacuation bouchée	Rincer le condensateur et l'évacuation de l'appareil, nettoyer/contrôler le système d'évacuation
De la vapeur/eau sort de la partie inférieure de l'appareil (condensateur)	Tubulure d'évacuation bouchée ou couverte	Enlever l'objet qui fait obstacle
	L'installation d'écoulement est défectueuse	Modifier l'installation
	Évacuation/condensateur bouché	Rincer le condensateur et l'évacuation de l'appareil, nettoyer/contrôler le système d'évacuation
Taches blanches ou noires dans l'enceinte de cuisson	Produit nettoyant incorrect	Utiliser le produit nettoyant CONVOClean forte ou new original
	Dureté de l'eau trop élevée	Régler la dureté de l'eau sur 5° dH – 7° dH



Attention :

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



Mode de secours

Afin de pouvoir continuer à utiliser votre four 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 même en présence d'une anomalie. Informez-vous auprès du Service Après-vente !




Tenez compte de ce qui suit :

- Les temps de cuisson peuvent se prolonger quelque peu 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 :

- Un signal sonore retentit
- Le code d'erreur s'affiche, par exemple, E 01

1. Appuyez sur la touche  (confirmation de l'erreur).
Les programmes de cuisson pouvant être sélectionnés s'affichent en clignotant. Pour la suite, 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 respective).
3. Réglez les données d'utilisation (comme décrit pour chaque programme). Selon le type de défaillance, seul un fonctionnement limité est possible (par exemple, sélection de la température).
4. Pour démarrer, appuyez sur la touche .
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, appuyez sur la touche .
6. Après l'élimination de l'anomalie, l'appareil passe automatiquement en mode normal :
 - plus aucun code d'erreur n'est affiché,
 - L'affichage rétroéclairé des fonctions des touches de programme ne clignote pas,
 - Les touches réagissent comme d'habitude.



Le fonctionnement est possible en présence des anomalies suivantes

Anomalie	Message affiché	OES	Vapeur	Air mixte	Air pulsé	Remise en température	Cook & Hold	Delta-T
E01	Absence d'eau	X	-	-	jusqu'à 180°C	-	X	X
E02	Température du ventilateur électrique trop élevée	X	X	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C
E04	Panne du ventilateur électrique	X	X	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C	jusqu'à 140°C
E11	Température excessive de l'enceinte de cuisson	-	-	-	-	-	-	-
E15	Température excessive du condensateur	X	-	-	jusqu'à 180°C	-	X	X
E33	Sonde de température à coeur défectueuse	X	X	X	X	X	X	X
E36	Défaillance de la sonde du condensateur	X	X ²⁾	jusqu'à 180°C ²⁾	jusqu'à 180°C ²⁾	jusqu'à 180°C ²⁾	X ²⁾	X ²⁾
E 29	Prise de mesure de la sonde	-	-	-	-	-	-	-
E80	Anomalie ID	-	-	-	-	-	-	-
E81	Anomalie de mémoire programme	X	X	X	X	X	X	X
E82	Anomalie WP	X	X	X	X	X	X	X
E83	Anomalie algorithme	X	X	X	X	X	X	X
E89	Anomalie I2C	X	X	X	X	X	X	X

X Fonctionnement possible
 - Fonctionnement impossible

1) La vaporisation d'eau est activée en permanence dans le condensateur (consommation d'eau plus élevée)