

Franke Equipements pour cuisines professionnelles.

Manuel de cuisine

Combi-Steamer Easy



Franke Combi-Steamer « Easy »

Estimés clients,

Nous vous félicitons de travailler avec le nouveau combi-steamer Franke FC 2005 multifonctionnel à maniement simple.

Cet appareil créé et produit en Suisse est né de nos longues années d'expériences dans le secteur des grandes cuisines, avec la collaboration des professionnels du Profis.

Nous vous souhaitons, avec cet appareil, beaucoup de plaisir et de réussite.

Sachant que la cuisson est une affaire très personnelle, nous vous recommandons d'utiliser pleinement la technique éprouvée dans la pratique. VOS AVANTAGES :

- DELEGATION DU TRAVAIL LA PLUS SIMPLE
- ALLEGEMENT DE TRAVAUX DE SURVEILLANCE
- SECURITE DE QUALITE ET MEILLEURE UTILISATION DU TEMPS ET DE L'ENERGIE!

Si nécessaire, prenez le temps d'élaborer vos propres programmes ou prenez des programmes existants en les adaptant selon vos propres perceptions.

Malgré la technique, nous avons besoin de professionnels modifiant leurs recettes, par exemple, qui adaptent les temps de cuisson selon la taille du morceau ou qui définissent la croûte et le point final de la mesure de température à coeur.

Le temps investi pour cela se paie à court terme de manière multiple - ça, nous vous le garantissons !

Les chef's de Franke

CONTENU DU REGISTRE

	<i>page</i>
• Eléments de commande	3
– explication des touches de service / affichage	3
• Registre des programmes	
 – préchauffage de l'appareil, remise en température des mets, légumes, pommes-de-terre	4
– pommes-de-terre, accompagnements, poisson et fruits de mer, boeuf	5
– veau, porc, agneau, gibier, volaille, viande / divers	6
– fruits et desserts, pâtisseries, sous-vide, nettoyage de l'appareil	7
• Sonde de température à coeur / Affichage de commande et de pannes	8
– Fiche de programmation vide	
• Remarques pour la programmation et exemples	9
• Informations générales / Eléments de commandes / Fonctions	10
• Elaboration des programmes personnels et correction	
– Programmation du temps pour le départ des programmes en differe	11
• Exemples de programmes	12
• Choix des récipients GN	13
• Manuel de cuisine, valeurs de référence pour temps et température de cuisson	14 - 17
• Conseils pour la cuisson	18 - 20
• Remise en température des mets (finition des mets)	21
• Conseils pour la maintenance et economie d'energie	22

ELEMENTS DE COMMANDE DU COMBI-STEAMER FC "Easy"

Touches de commandes et affichage



Emploi de l'appareil

Presser la touche = enclencher l'appareil

TRAVAILLER AVEC PROGRAMMES

(exemple: programme 91 / Roastbeef)

Presser la touche - diode clignote

Presser les touches + - 91 apparaît à l'affichage

Presser la touche , l'appareil démarre

toutes les valeurs apparaissent dans les champs d'affichage

Pour l'entrée ou la correction d'un programme ou pour d'autres manières d'utilisation, voir pages 8 - 12!

EMPLOI MANUEL

(exemple: air chaud)

Presser la touche - diode clignote

Presser la touche - l'appareil démarre

(à la fin, les valeurs entrées apparaissent

dans les champs d'affichage)

Franke Combi-Steamer FC Easy / Registre de programmes

Progr. No.	Fonction/Produit	Sonde ↙	Quantité	Grandeur	Addition	Durée de cuiss.min
	Préchauffage appareil					
1	Préchauffage cuisson/rôtissage					5-6
2	Préchauffage vapeur					5-6
3	Préchauffage régénération					5-6
4	Program Hold					
	Cuisson des plats (régénération)					
5	Assiette légumes/accompagnement		Portion			5-6
6	Assiette pâtes/riz		Portion			5-6
7	Assiette tranches de viande		Portion			5-6
8	Assiette pommes de terre rôties/rösti		Portion			5-6
9						
10	Bac GN légumes/accompagnement		● 65/plat			14-16
11	Bac GN riz/pâtes		● 65/plat			14-16
12	Bac GN tranches de viande		● 65/plat			12-15
13	Bac GN pommes de terre rôties/rösti		● 65/plat			16-18
14						
15						
16	Entrée de poisson poché		20-80 assiettes	Portion	Filets Æ 3-4 cm	8-10
17	<i>Plaque légumes/accompagnement</i>		20-80 assiettes	Portion		10-12
18	<i>Plaque riz/pâtes</i>		20-80 assiettes	Portion		10-12
19	<i>Plaque pommes de terre rôties/rösti</i>		20-80 assiettes	Portion		10-12
	Légumes					
20	Chou-fleur-rosette frais		○ 65			17-20
21	Haricots moyens frais		○ 65			25-30
22	Brocoli rosette frais		●/○ 65			16-20
23	Petits-pois congelé		○ 65			6-8
24	Fenouils coupés frais		●/○ 65			40-45
25	Carottes en baguettes frais		○ 65			17-18
26	Chou-rave en baguettes frais		○ 65			16-20
27	Pois mange-tout congelé		○ 65			7-9
28	Zucchetti frais		○ 65			6-8
29						
30						
31						
32	Poivrons farcis/gratiné		● 65			40-45
33	Tomates étuvées		◆/● 65			6-8
34	Roulades de chou farcis		● 65			50-60
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
	Pommes de terre					
45	Pommes vapeur		○ 65		Æ 2,5-3 cm	20-25
46						
47	Pommes en robe des champs		○ 65/100		Æ 4,5-6 cm	35-45
48						
49						

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm
○ = Bac GN perforé 65 mm

◆ = Plaque pour cuire ou rôtir
D = Plaque pour cuire perforée

¾ = Plaque GN
⊙ = Grille

Franke Combi-Steamer FC Easy / Registre de programmes

Progr. No.	Fonction/produit	Sonde ↙	Quantité	Grandeur	Addition	Durée de cuiss.min.
	Pommes de terre					
50	Pommes de terre rôties		◆	Æ 2-2,5 cm	Signal = tourner	20-25
51	Pommes savoyarde		● 65/ ◆	Æ 3-3,5 cm		35-40
52						
53	Gratin dauphinois		● 65	Æ 4,5-6 cm		45-55
54	Pommes de terre en feuilles (alu)		◆			40-45
55						
56						
57						
58	Gnocchi de pommes-de-terre		● 65/ —	160 gr.		35-40
59						
	Garnitures/plats complets					
60	Riz pilaf		● 65/ 100		Signal = agiter	30-35
61	Boulettes à la tyrolienne		● 65/ —	Æ 3,5-5 cm		35-45
62	Polenta semoule		● 65/ 100		Signal = agiter	50-60
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73	Oeufs pour le petit déjeuner		○ 65			5-7
74	Oeufs durs		○ 65			10-13
	Poissons/fruits de mer					
75	Filets de poisson à l'étouffe		● 65/ 100	Portion		5-6
76	Tranches de poisson à l'étouffe		● 65/ 100	Portion		8-10
77	Saumon entier à l'étouffe	↙	● 65/ 100	entier		25-40
78						
79						
80	Filets de poisson rôti		◆	Portion	Rôtir d'abord	6-7
81	Tranche de poisson rôti		◆	Portion	Rôtir d'abord	9-11
82						
83						
84						
85						
86						
87	Moules à l'étouffe		○ / ● 65			8-10
88						
89						
	Boeuf					
90	Roastbeef saignant	↙	◆	Æ 7-12 cm		30-40
91	Roastbeef à point	↙	◆ + ⊙	Æ 7-12 cm	Rôtir d'abord	45-55
92	Roastbeef "Low temp."	↙	◆ + ⊙	Æ 7-14 cm	Rôtir d'abord	160-300
93	Filet Wellington	↙	◆ / D	entier		40-50
94						
95						
96						
97	Boeuf braisé	↙	● 150-200		préparer externe	180-200
98						
99						

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm
○ = Bac GN perforé 65 mm

◆ = Plaque pour cuire ou rôtir
D = Plaque pour cuire perforée

¾ = Plaque GN
⊙ = Grille

Franke Combi-Steamer FC Easy / Registre de programmes

Progr. No.	Fonction/produit	Sonde	Quantité	Grandeur	Addition	Durée de cuiss. min
	Veau					
100	Rôti/carré entier	↙	◆ + ⊙	∅ 5-8 cm	Rôtir externe	40-60
101	Rôti cou/épaule	↙	◆ + ⊙	∅ 5-8 cm	Rôtir externe	120-180
102	Poitrine farcie	↙	◆	∅ 7-12 cm		75-90
103	Poitrine de veau farcie	↙	◆	∅ 10-12 cm		80-90
104						
105						
106	Steak (Banquette)	↙	◆ + ⊙	∅ 1,5-2,5 cm	Rôtir d'abord	8-12
107						
108						
109	Jarret entier rôti	↙	◆ + ⊙	entier		100-120
	Porc					
110	Rôti/carré	↙	◆ + ⊙	∅ 5-8 cm	Rôtir d'abord	40-50
111	Rôti cou/épaule	↙	◆	∅ 7-12 cm		70-85
112	Filet en pâte	↙	◆ / Δ	entier		20-25
113	Jarret entier, rôti	↙	◆	entier		100-120
114	Kasseler rôti (sans cou)	↙	◆	∅ 6-8 cm		50-70
115	Côtelette/steak (Banquette)	↙	◆ + ⊙	∅ 1,5-2,5 cm	Rôtir d'abord	8-13
116	Carré fumé cuit (sans cou)	↙	● 65	entier		50-70
117	Lard cuit (ou cou)	↙	● 65			60-80
118						
119	Jambon à l'os, cuit DELTA-T	↙	● 65	entier		260-300
	Agneau					
120	Gigot rôti, à point	↙	◆	entier		40-60
121	Noisette rôti	↙	◆		Rôtir d'abord	15-20
122	Selle, entière rôti	↙	◆			35-45
123						
124	Gigot cuit	↙	● 65			60-80
	Gibier					
125	Cuisse de chevreuil entier, rôti	↙	◆	entier		40-60
126	Selle de chevreuil entière, rôti	↙	◆		Rôtir d'abord	20-30
127						
128	Râble de lièvre, rôti	↙	◆		Rôtir d'abord	12-18
129						
	Volaille					
130	Poulet entier, rôti		◆	1-1,5 kg		30-35
131	Cuisse de poulet rôtie		◆	Portion		18-25
132	Poitrine de poulet rôti	↙	◆	Portion	Rôtir d'abord	13-14
133	1/2 poulet rôti		◆	Portion		21-28
134						
135	Poitrine de poulet, cuit	↙	● 65 / ¾	Portion		13-15
136	Poitrine de canard, rôti	↙	◆	Portion	Rôtir d'abord	15-18
137	Dindon (roulade) rôti	↙	◆	∅ 7-9 cm		55-65
138	Dinde entière, rôtie		◆ / ◆ + ⊙	∅ 3,5-4 cm		90-100
139	Canard entier, rôti		◆ / ◆ + ⊙	1,5-2 kg		55-60
	Diverses sortes de viande					
140	Rôti ficelé (viande hachée)	↙	◆	∅ 7-9 cm		55-70
141	Fromage d'Italie (fromage de foie)	↙	⊙	∅ 9-11 cm		65-80
142	Lasagnes au four		● 65	∅ 6-7 cm		45-55
143	Boulettes de viande, cuit		● 65 / ¾	∅ 3-4 cm		10-14
144	Pâte de viande	↙	⊙	∅ 7-9 cm		50-60
145	Terrine de viande pochée	↙	⊙	∅ 8-12 cm		50-70
146	Gnocchi au foie		● 65 / ¾	100 gr.		20-22
147						
148	Cuissot de lapin rôti	↙	◆ + ⊙	Portion	Rôtir d'abord	18-25
149						

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm

○ = Bac GN perforé 65 mm

◆ = Plaque pour cuire ou rôtir

⊙ = Plaque pour cuire perforée

¾ = Plaque GN

⊙ = Grille

Franke Combi-Steamer FC Easy / Registre de programmes

Progr. No.	Fonction/Produit	Sonde ↙	Quantité	Grandeur	Addition	Durée de cuiss. min
Fruits/desserts						
150	Crème Caramel		○ 65 / ¾	Portion	Rôtir externe	20-25
151	Pomme Mirza		● 65 / ¾	Portion		9-11
152	Pouding saxon		◆	Portion		20-30
153						
154						
155						
156						
157						
158						
159						
Cuisson au four						
160	Petits pains faire gonfler		D / ◆			35-40
161						
162	Petits pains frais		D / ◆		D'abord gonfler/P160	20-25
163	Réchauffage de petits pains congelés		D / ◆			6-8
164	Pain paysan frais, long		D / ◆	1-1,5 kg	D'abord gonfler/P160	45-50
165	Réchauffage de pain congelé		D / ◆	1-1,5 kg		12-15
166	Baguettes frais		D / ◆		D'abord gonfler/P160	22-25
167	Réchauffage de baguette congelé		D / ◆			8-10
168						
169						
170	Croissants au beurre frais		D / ◆		Laisser lever / P160	15-18
171	Réchauffe. de croissants au beurre congelé		D / ◆			3-5
172	Croissants aux amandes/noisettes		D / ◆			20-23
173	Croissants au jambon/Pain à la chair		D / ◆			23-25
174	Quiche au fromage congelé		D / ◆			20-25
175						
176	Tresse au beurre		D / ◆	1-1,5 kg	D'abord gonfler/P160	40-50
177						
178	Gougelhopf		⊙			38-42
179	Cakes		⊙			40-45
180	Biscuit (roulade)		◆			7-10
181	Biscuit/Génoise		⊙ / ◆			25-30
182	Gâteaux aux fruits avec royale		⊙	Æ 28-32 cm	Signal/ajouter Royal	40-48
183	Gâteaux aux fruits sans royale		⊙	Æ 28-32 cm		38-40
184						
185						
186	Soufflé		⊙	Æ 12-15cm	D'abord gonfler	25-35
187						
188						
189						
Sous-vide						
190						
191						
192						
193						
194						
195						
196						
197						
198	Varies					
199						
200	Programme de nettoyage			Nettoyant spécial		10-15

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm

○ = Bac GN perforé 65 mm

◆ = Plaque pour cuire ou rôtir

D = Plaque pour cuire perforée

¾ = Plaque GN

⊙ = Grille

Sonde de température à coeur (sigle)



La sonde  surveille automatiquement le temps de cuisson (point de cuisson). Elle contrôle le rôtissage au degré près. Cependant, elle ne contrôle pas la température de la cavité. Celle-ci doit être réglée séparément .



RECOMMANDATION :

- la pointe de la sonde doit être placée au centre de la pièce à rôtir
- dans le registre des programmes  la sonde est déjà programmée sous le sigle . La sonde doit être de suite mise dans la marchandise lors qu'on la met au four
- si la sonde est trop chaude avant de la piquer dans la marchandise (petit morceau), d'abord refroidir la sonde

Affichage d'erreurs de manipulation

Ceux-ci apparaissent en 2 décimal dans le champ d'affichage  avec retentissement simultané de la sonnerie.

- 12 : la sonde de température à coeur n'est pas introduite, ou la température à coeur est déjà plus élevée que celle programmée dans la phase.
- 13 : Dans une des phase de cuisson, ni le temps , ni la température à coeur  ne sont programmés.

POUR Y REMEDIER :

éteindre la sonnerie, presser sur la touche . Annuler l'erreur de manipulation et redémarrer .

Affichage des pannes

Celles-ci apparaissent en 2 décimal dans le champs d'affichage  avec retentissement simultané de la sonnerie.

- 30 Interruption du thermostat de la cavité
- 31 Court-circuit du thermostat de la cavité
- 40 Interruption de la sonde de température à coeur *
- 41 Court-circuit de la sonde de température à coeur *
- 99 Relais de sécurité pas fermé

* Avec ces pannes, on peut continuer à travailler sans la sonde de température à coeur 

Il se peut que d'autres numéros de panne apparaissent. Dans tous les cas éteindre l'appareil  prévenir après-vente et indiquer le numéro de panne.

Votre service après-vente FRANKE:

Feuilles de programmation auxiliaires

Dans cette fourre il y a des fiches de programmation vides - copiez-en toujours un stock.

EXEMPLES DE CHANGEMENT DE PROGRAMMES

Important :Référez-vous aux indications du manuel de cuisine, pages 14-17, ainsi qu'au mode d'emploi.

Recommandation : Les programmes personnels ainsi que les corrections de programmes existants doivent absolument être inscrits dans les fiches auxiliaires. Ensuite, ils peuvent être introduits dans l'appareil et mémorisés. Ces feuilles de programmes doivent être conservées dans un classeur.

Problème:	Autre proposition:
P 1 Préchauffage de la température : rôti, cuire : trop basse, trop haute ou trop longue	Choisir le programme P 1 et la phase 1-3 1. Choisir une température plus basse, plus haute ! ou une temps plus courte ⌚ . Mémoriser M 1 et confirmer ↵ .
P 5 Remise en température, assiettes, garnitures de légumes : trop d'humidité	Choisir le programme P 5 et la phase 1-3 1 Réduire l'injection d'eau automatique de 4 à 3. Mémoriser M 5 et confirmer ↵ .
P 20 Chou-fleur rosette : pas assez cuits	Choisir le programme P 20 et la phase 1-3 1. Prolonger le temps de cuisson ⌚ . Mémoriser M 20 et confirmer ↵ .
P 53 Gratin de pommes-de-terre : pas assez gratiné	Choisir le programme P 53 et la dernière phase 1-3 4 Augmenter la température ! . Mémoriser M 53 et confirmer ↵ .
P 102 Veau rôti / pas assez rôti = trop basse température à coeur finale	Choisir le programme P 102 et la phase 1-3 3. Augmenter température à coeur finale ↕ . Mémoriser M 102 et confirmer ↵ .
P 106 Steak de veau : pas au-dessus de la température à coeur, mais au-dessus du temps réglé	Choisir le programme P 106 et les phases 1-3 2 et 3. Donner aux 2 phases un temps de cuisson ⌚ . Mémoriser M 106 et confirmer ↵ .
P 170 Cuisson de croissants au beurre : trop d'humidité	Choisir le programme P 170 et la phase 1-3 1. Réduire la quantité d'eau ☰ . Mémoriser P 170 et confirmer ↵ .
P 179 Cakes : trop clair, pas assez cuit	Choisir le programme P 179 et les phases 1-3 4 et 5. Augmenter la température ! ou le temps de cuisson ⌚ aux 2 phases. Mémoriser P 179 et confirmer ↵ .

Autres exemples de programmation:

- Lors du rôtiage de pièces de viande entières, il est possible de travailler d'abord avec des températures plus basses .
Pour l'obtention d'une plus belle croûte, il est possible d'augmenter la température lors de la phase finale. Cependant, cela engendre une plus grande perte de poids.
- Lors de la cuisson de la viande, il est avantageux de travailler avec plusieurs phases , avec augmentation de la température à coeur  et baisse de la température de la cavité .
- Ne pas raccourcir les temps de cuisson de la viande et de la volaille par la température du four trop élevée. Cela diminue la qualité, provoque plus de nettoyage et plus de consommation d'énergie.
- Ne pas maintenir la vitesse du ventilateur  trop élevée, car cela peut causer à la viande une plus grande perte de poids.
- Lorsque les mets, dans la phase de remise en température, présentent des dessèchements, il est préférable d'abord de contrôler ou de réduire la température , avant de donner plus d'humidité .
- Dans les phases  1 et 2, toujours choisir la pleine puissance . Sauf pendant la cuisson en basse température.
Diode allumée = puissance réduite.
- La cheminée , en cas normal, est fermée. Excepté si on désire moins d'humidité dans la cavité .
- Utiliser le plus possible les avantages de ces commandes modernes pour votre décharge de travail et pour assurer la qualité.
- Adaptez les programmes existants selon votre idée - de cette manière, vous pouvez déléguer le travail de surveillance de votre production.
- Utiliser, pour les cuissons de longue durée, des périodes en dehors des temps forts. - 9 -

Informations générales Eléments de commandes / fonctions

Travailler avec programmes

Utilisez les avantages du maniement simple de la technique FRANKE et travaillez, si possible, seulement avec les programmes.

VOS AVANTAGES :

- délégation du travail la plus simple
- allègement de travaux de surveillance
- sécurité de qualité et meilleure utilisation du temps et d'énergie

Adaptez les programmes existants, selon VOS IDEES.

Le travail avec les phases de cuisson  est uniquement possible dans les programmes.

Emploi manuel

Après enclenchement de l'interrupteur principal  et choix d'un des 3 climats de base , apparaissent les dernières données des valeurs introduites dans les champs d'affichage. Par pression de la touche , l'appareil démarre.

Dans l'utilisation manuelle, on ne peut pas travailler avec les phases de cuisson .

Les fonctions  peuvent être modifiées selon les besoins.

Fonctions

Touche on/off  presser. L'énergie est enclenchée ou déclenchée.

Touche Start/stop . Le processus se met en route ou s'arrête. Un processus interrompu recommence depuis le début lors du réenclenchement - dans un programme en marche, à la phase 1.

Interruption d'un processus de cuisson. A l'ouverture de la porte, le processus est interrompu. Le temps en cours est stoppé. Après fermeture de la porte, le processus du programme de cuisson continue.

Entrée de valeurs / changement. Presser sur la touche correspondante, par exemple , et dans les champs d'affichage un 0 apparaît. Entrer une nouvelle valeur avec le clavier décimal  . Les diodes lumineuses clignotent jusqu'à ce que la valeur désirée soit confirmée. Confirmer par la touche ENTER  ou démarrer les nouvelles valeurs par la touche .

Certaines valeurs peuvent aussi être changées PENDANT LE DECOULEMENT DU PROCESSUS DE TRAVAIL.

Affichage des phases de cuisson 1 4

1 = phase actuelle, 4 = total des phases (apparaissent automatiquement).

Refroidissement de la chambre de cuisson.

Ouvrir la porte, tenir enfoncée la touche  et presser simultanément la touche . Le ventilateur tourne sans chauffage. Passer par exemple du climat air chaud  à vapeur , l'appareil ne doit pas forcément être refroidi.

Affichage des valeurs désirées / effectives.

Tant que la touche  est pressée, les temps effectifs et temps totaux apparaissent dans les champs d'affichage correspondants, uniquement pendant le processus en cours.

Adaptation de la quantité automatique de la marchandise à cuire - une spécialité FRANKE.

Après le départ, l'écoulement du temps indiqué dans le champ d'affichage  commence à se dérouler seulement lorsque la température de la chambre de cuisson atteint 12°C en-dessous de la valeur désirée. De ce fait, les mêmes programmes peuvent être utilisés pour des petites et grandes quantités.

Si pendant la durée de cuisson, la porte est trop longtemps ouverte ou si la température s'abaisse pendant qu'on recharge le four, le temps de cuisson s'adapte également automatiquement.

Affichage du chauffage. L'enclenchement et déclenchement du chauffage est visible dans les champs d'affichage.  point allumé = chauffage enclenché.

Vitesse de ventilation: presser . Introduire vitesse désirée   ou  et acquitter avec  ou .

Fonction de la cheminée: presser .

Commande pas à pas:  = ouvert,  = fermé.

Touche de réduction de puissance: presser , commande pas à pas. Diode allumée = puissance réduite.

Introduction de l'heure journalière: Exemple 08.15. Presser la touche , entrer les valeurs  /  /  /  et confirmer avec .

Elaboration de vos propres programmes

RECOMMANDATION: Les programmes personnels ainsi que les corrections de programmes existants doivent absolument être inscrits dans les fiches auxiliaires. Ensuite, ils peuvent être introduits dans l'appareil et mémorisés. Ces feuilles de programmes doivent être conservées dans un classeur.

Exemple: Programmation avec phases de cuisson 1-6

Inscrire le programme personnel sur la feuille auxiliaire

EXEMPLE :
programme n° 91
roastsbeef médium

Désignation des phases de cuisson	Choix du climat			Temp. de cuisson °C	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Injection d'eau	Vitesse de ventilateur	Cheminée	Cloche	Puissance réduite
	Air chaud 20-250°C	Combi 20-250°C	Vapeur 20-100°C								
1. rôtir	/	-	-	160°	5	-	-	3	- / -	-	-
2. rôtir	/	-	-	140°	-	38°	-	2	- / -	-	/
3. rôtir	/	-	-	130°	-	44°	-	2	/ - -	-	/
4. rôtir	/	-	-	97°	-	50°	-	1	/ - -	-	/
5.											
6.											

Procédé:

- ENCLENCHER INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- CHOIX DU NUMERO DE PROGRAMME: presser la touche **P** et ensuite rentrer **9**, **1**.
- CHOIX DES PHASES: presser la touche **1-6** et chercher la phase désirée **1**.
- CHOIX DU CLIMAT (air chaud): presser la touche
- CHOIX DE LA TEMPERATURE: presser la touche et entrer la valeur de la température **1** **6** **0**.
- CHOIX DU TEMPS: presser la touche et entrer la valeur du temps **5**.
- FONCTION CHEMINÉE: commande pas à pas; = fermé, = ouvert.
- VITESSE DE VENTILATION: si le chiffre correspondant s'allume, ne rien faire. Sinon, presser la touche et entrer la valeur **3**.
- TOUCHE DE REDUCTION DE PUISSANCE: commande pas à pas / par pression du doigt. Diode allumée = puissance réduite.

Les valeurs de la phase 1 sont maintenant entrées, il s'ensuit le changement dans la phase 2: presser la touche **1-6**, appeler la phase **2** / suivre le procédé de la phase 1. Aussitôt que les entrées des 3 phases sont exécutées, contrôler que dans les phases 4, 5 ou 6, il n'y a pas de données entrées. Si c'est le cas, annuler la valeurs de ces phases, en choisissant la touche des phases 4, 5 ou 6 et appuyer sur la touche **C**.

Mémorisation de programmes: Mémoriser le programme avec les touches **M** **9** **1** seulement après l'entrée de toutes les phases, comme c'est inscrit dans la feuille auxiliaire de programmation. Ces feuilles de programmes doivent être conservées dans un classeur.

Correction de programmes existants:

Appeler le programme correspondant, par exemple **P** / **9** **1**, procédé analogue à celui de l'entrée d'un nouveau programme. Il n'est pas nécessaire de donner de nouvelles valeurs dans toutes les phases, mais seulement corriger les valeurs dans les phases désirées. Ensuite, mémoriser le programme modifié avec **M** / **9** **1** / . Nous vous recommandons également d'établir une feuille auxiliaire pour les changements de programme et de les classer dans votre ordinateur.

Réglage de la présélection du choix de l'heure de départ (24 heures):

EXEMPLE: départ automatique du programme 101 à 16 h 15.

TOUCHE ON/OFF presser.

TOUCHE DE CHOIX DU PROGRAMME **P** presser et ensuite entrer programme numéro **1** **0** **1**.

ENTREE HEURE DE DEPART: presser la touche présélection , puis presser la touche heure du jour / entrer heure de départ **1** **6** **.** **1** **5**.

DEPART DU PROGRAMME: presser la touche . Sur la panel d'affichage, seul le numéro de programme est visible. La chambre de cuisson est éteinte. A 16 h 15, l'appareil et le programme démarrent automatiquement.

Après le départ automatique, les valeurs en cours apparaissent, en pressant sur la touche .

Manuel de cuisine Franke Combi-Steamer FC Easy

Explication des sigles:

- Position commutée/sélection du climat
- ▲ Chaleur croissante lors de la cuisson
- ▼ Chaleur décroissante lors de la cuisson
- F Marchandise fraîche
- ⊕ Produit congelé
- * Décongeler au préalable les produits congelés
- X Veuillez prendre connaissance des conseils particuliers sur les pages 18 - 21 de ce manuel
- ◆ Plaque pour cuire ou rôtir
- D Plaque pour cuire perforée
- Bac GN 65 ou 100 mm
- Bac GN perforé 65 mm
- Bac GN
- ⊙ Grilles GN
- Eliminer la vapeur de la chambre de cuisson selon besoin 

Valeurs de référence pour les températures et les temps de cuisson

Aliment	Bac GN or Plaque GN	Sélection du climat				! Préchauff.	1-6 Phase de cuisson	Con seils	Temp. à coeur 	Temps en ' 
										
Pommes de terre										
P.d.t. en robe des champs	○			■		100	100°		83°-86°	30-40
Pommes d.t. en feuille (alu)	◆	■			4-5	200	180°		83°-86°	40-50
Pommes vapeur	○ 65			■		100	100°	x		20-30
Gratin de pommes de terre	● 65	■			2-3	180	160° - 180°			40-50
Gratin dauphinois	◆	■				200	190°	x □		25-50
P. de t. à la savoyarde	● 65	■				100	100° ▲ 180°			30-40
Pommes de t. au bouillon	● 65			■		100	100°			25-40
Rösti	◆	■				230	200°			15-25
Pommes duchesse	◆	■				200	180° - 190°			6-10
Légumes										
Chou-fleur	○ 65			■		100°	100°			⊕ F 20 25
Haricots	○ 65			■		100°	100°			20 30
Broccoli	○/ ● 65			■		100°	100°	x *		20 25
Endives	● 65			■		100°	100°	x		--- 35
Champign./champ.d. Paris	● 65			■		100°	100°	x		--- 15
Petits pois	○ 65			■		100°	100°			10 15
Fenouil	○/ ● 65			■		100°	100°	x		--- 50
Flageolets	○ 65			■		100°	100°	x		20 40
Carottes coupées	○ 65			■		100°	100°			20 25
Pois mange-tout	○ 65			■		100°	100°			10 15
Chou-rave coupé	○ 65			■		100°	100°			20 25
Chou/chou de Milan	○ 65			■		100°	100°			--- 35
Côtes de bettes	○ 65			■		100°	100°	x		--- 35
Laitues	○/ ● 65			■		100°	100°	x		40 50
Poireaux	○ 65			■		100°	100°			--- 35
Lentilles	○/ ● 65			■		100°	100°	x		--- 60
Poivrons farci	● 65	■			4-5	100°	100° ▲ 150°	x		10+30
Choux de Bruxelles	○ 65			■		100°	100°			20 35
Asperges	● 65			■		100°	100°	x		15 25
Tomates farcies	◆ / ● 65	■				160°	140° - 160°			--- 10
Zuchetti farcis	● 65	■			4-5	150°	130° ▲ 160°	x		--- 25
Zuchetti	○ 65			■		100°	100°			--- 15
Gratin aux légumes	● 65	■			2-3	170°	140° ▲ 190°			50 40
Stérilisation	○/ ⊙ 65			■		100°	100° ▼ 90°	x		40-60
Divers										
Crème caramel	¾/ ○ 65	■			4-6	100°	115° ▼ 85°			5+15
Boules de neige	●/ ¾			■		100°	85°	x		5-8
Omelette soufflée	⊙	■				200°	180° ▲ 190°			8-12
Christmas pudding	⊙	■			2-6	120°	90° - 110°			300-400

Manuel de cuisine Franke Combi-Steamer FC Easy

Valeurs de référence pour les températures et les temps de cuisson

Aliment	Bac GN or Plaque GN	Sélection du climat				! Préch.	1-6 Phase de cuisson	Con seils	Temp. à cœur	Temps en '
Armoire de cuisson:							1. + d'autres			1.+autres
Faire gonfler les pâtisseries en pâte levée		■	■		1-2	40	25° - 30°	x		
Cuisson au four										
Baguette	D / ▲	■			2-3	200°	180° - 190°	x □		25-30
Baguette précuite	D / ▲	■				200°	180° - 190°	x		4-7
Pain 1 kg miche	D / ▲	■			2-3	200°	180° ▲ 190°	x □		50-60
Réchauffage du pain	D / ▲	■				200°	160° - 180°	x		10-12
Petits pains	D / ▲	■			1-2	200°	170° ▲ 190°	x □		20-23
Réchauffage petits pains	D / ▲	■				200°	180° - 190°			4-6
Croissants au beurre	D / ▲	■			1-3	180°	170° ▲ 190°	x □		12-16
Croissants au beurre précuits	D / ▲	■				190°	180° - 190°	x		3-4
Tresse au beurre	D / ▲	■			1-3	180°	160° ▲ 180°	x □		35-40
Pet. pâtiss. en pâte levée	D / ▲	■				190°	170° - 180°	x		10-15
Idem grande pâtisserie	⊙	■			1-2	180°	170° - 180°	x		40-50
Gougelhopf	⊙	■			1-2	170°	160° - 180°	x □		35-45
Cakes	▲ / ⊙	■			1-2	170°	160° - 180°	x □		40-50
Tourte aux noisettes	▲	■				180°	160° - 180°			40-50
Chaussons aux pommes	D / ▲	■				190°	170° - 180°			15-25
Croiss. aux nois. ou aux am.	D / ▲	■			1-3	190°	170° - 180°	T		18-22
Petit pain à la chair à sauc.	D / ▲	■			1-3	190°	170° - 180°	T		18-22
Bouchées à la reine	D / ▲	■				190°	170° - 180°	T		18-22
Gâteau aux fruits	D / ▲	■				200°	200° ▲ 170°	x □		40-50
Quiche	D / ▲	■				190°	180° - 190°	□		40-50
Quiche aux pommes	▲ / ⊙	■				190°	175° - 180°			30-40
Brioche	▲	■			1-2	190°	170° - 180°			18-20
Apfelstrudel	▲	■				200°	180° - 190°	□		40-60
Biscuit/génoise	▲ / ⊙	■				190°	170° - 180°	□		18-20
Pâte feuilletée/pet.fours	▲	■				190°	170° - 190°	T		8-12
Soufflées	⊙	■			1-2	160°	150° ▲ 180°	x		25-40
Soufflé	● 65 / ⊙	■			1-3	180°	150° - 160°			30-40
Pains à l'ail	▲	■				250°	210° - 230°			4-6
ATTENTION: Pour les produits finis observez les instructions du fabricant !										
Production sous vide										
Viande blanche	⊙		■			70°	75° - 80°	x		
Volaille blanche										
Viande en sauce										
Abats										
Meat terrines										
Royal etc.										
Viande rouge/rosée	⊙		■			65°	60° - 70°	x	Recommandation: Elaborez des valeurs de référence person- nelles. Les temps de cuisson sont, suivant le produit, Ø 1 à 3 fois plus longs	
Volaille rouge/rosée										
Gibier rosé										
Foie gras										
Poissons	⊙		■			70°	60° - 70°	x		
Fruits de mer										
Crustacés/Terrines poisson										
Légumes	⊙		■			90°	90° - 96°	x		
Fruits										
Accompagnements										

Manuel de cuisine Franke Combi-Steamer Easy

Explication des sigles:

- Position commutée/sélection du climat
- ▲ Chaleur croissante lors de la cuisson
- ▼ Chaleur décroissante lors de la cuisson
- F Marchandise fraîche
- ⊕ Produit congelé
- * Décongeler au préalable les produits congelés
- X Veuillez prendre connaissance des conseils particuliers sur les pages 18 - 21 de ce manuel
- ◆ Plaque pour cuire ou rôti
- D Plaque pour cuire perforée
- Bac GN 65 ou 100 mm
- Bac GN perforé 65 mm
- Bac GN
- ⊙ Grilles GN
- Eliminer la vapeur de la chambre de cuisson selon besoin 

Valeurs de référence pour les températures et les temps de cuisson

Aliment	Bac GN ou Plaque GN	Sélection du climat				Préchauff.	Phase 1-6 de cuisson	Conseils	Temp. à coeur 	Temps en ' 
										
Régénération										
Pâtes grosses quantités	○ 65			■		100°	1. + d'autres 100°			1.+autre 14-16
Riz créole en grandes quant.	○ 65			■		100°	100°			14-16
idem en petites quantités	⊙	■	■		3-5	130°	120° - 130°			4-6
Assiettes de légumes et acc.	⊙	■	■		3-4	140°	130° - 140°			5-7
idem sur plats	⊙	■	■		3-4	140°	130° - 140°			6-12
Légumes dans bac GN	● 65	■	■		3-4	140°	130° - 140°	x		12-15
Viande en sauce bac GN	● 65/100	■	■		3-5	140°	130° - 140°	x		15-25
Viande cuite en tranches	● 65			■	3-5	90°	80° - 90°			5-10
Boeuf								*		
Roastbeef saignant	◆	■				200°	200° ▼ 120°	□	42°-46°	8+30
Filet Wellington	◆	■				180°	180° ▼ 160°		46°-50°	20+15
Boeuf à l'étouffée	●	■			1-2	180°	170° ▼ 120°			20+100
Entrecôte, filets, port.	⊙ + ◆	■				150°	120° - 150°	x	42°-46°	5-7
Viande en sauce	●	■			1-2	170°	170° ▼ 120°	x		20+60
Pot-au-feu	●			■		100°	100° ▼ 86°	x		20+120
Langue	○/ ●			■		100°	100° ▼ 86°	x		20+120
Veau								*		
Rôti, jarret entier	◆	■			1-2	200°	180° ▼ 120°		75°-80°	10+90
Selle, carré	◆	■				200°	180° ▼ 120°		63°-68°	10+50
Filet entier	⊙ + ◆	■				150°	160° ▼ 120°	x	60°-65°	15-20
Filet en pâte	◆	■			1-2	170°	170° ▲ 180°		63°-68°	15+10
Poitrine farcie	◆	■			1-3	180°	180° ▼ 110°		66°-73°	15+80
Portion côtelettes, steaks	⊙ + ◆	■				150°	120° - 140°	x	63°-65°	7-10
Cordon-bleu	◆	■				150°	120° - 150°	x		8-10
Viande en sauce	●	■			2-3	170°	170° ▼ 120°	x		15+40
Langue, tête, blanquette	○/ ●			■		100°	100° ▼ 86°	x		20+80
Agneau								*		
Gigot moyen	◆	■				200°	200° ▼ 120°	□	58°-64°	10+60
Selle entière	◆	■				200°	200° ▼ 120°	x	52°-58°	10+25
Gigot cuit	○/ ●			■	1-2	100°	100° ▼ 86°	x	60°-65°	20-80
Gibier								*		
Cuisse de chevreuil	◆	■				200°	200° ▼ 120°	□	55°-60°	10+60
Selle de chevreuil	◆	■				200°	180° ▼ 120°	x	46°-52°	10+25
Râble de lièvre	⊙ + ◆	■				150°	120° - 150°	x	46°-50°	8-12
Viande en sauce	●	■			2-3	170°	170° ▼ 120°	x		15+40
Cailles/pigeons	◆	■				150°	150° ▲ 200°	x		10+5
Faisans/bécasses	◆	■				150°	150° ▲ 200°	x		15+7

Manuel de cuisine Franke Combi-Steamer FC Easy

Valeurs de référence pour les températures et les temps de cuisson

Aliment	Bac GN ou Plaque GN	Sélection du climat				! Préchauff. de cuisson	1-6 Phase de	Con seils	Temp. à coeur	Temps en '
Porc						1. + suivant	*		1.+autre	
Rôti: collet, épaule	◆	■			1-2	200° 180° ▽ 140°	□	75°-82°	10+90	
Rôti: carré	◆	■				200° 180° ▽ 140°		62°-68°	10+50	
Poitrine farcie	◆	■			1-3	180° 180° ▽ 120°		66°-73°	10+80	
Filet en pâte	◆	■			1-2	200° 170° ▽ 180°		65°-68°	10+10	
Port. côtl., steaks, filets	⊙ + ◆	■				170° 140° - 150°	x		6-10	
Jambon en pâte à pain	◆	■			1-2	180° 160° - 170°		68°-70°	40-60	
Jarrets entièrement rôtis	◆	■			1-3	180° 160° ▽ 180°			70+30	
Viande en sauce	●	■			2-3	170° 170° ▽ 120°	x		15+50	
Côtelette salée et fumée	◆	■			2-4	170° 170° ▽ 120°		68°-72°	15+70	
Petite côtelette, lard	○/ ●		■			100° 100° ▽ 85°	x	68°-78°	20+100	
Jambonneaux	●		■			100° 100°	x		100-130	
Jambon cuite	○/ ●		■			100° 100° ▽ 80°	x	65°-78°	60-100	
Volaille							*			
Poulet rôti	◆	■				200° 150° ▽ 230°	x □	63°-68°	25+10	
Cuisse de poulet rôtie	◆	■				200° 140° ▽ 230°	x □		15+7	
Poitrine de poulet rôtie	◆	■				150° 130° - 150°	x		6-8	
Canard entier	◆	■			1-3	170° 160° ▽ 190°	x	60°-65°	40+10	
Viande en sauce	●	■			2-3	170° 170° ▽ 120°	x		15+25	
Poularde à l'étouffée	○/ ●		■			100° 100° ▽ 85°	x		15+40	
Poitrine de poul. à l'étouff.	○/ ● 65		■			100° 100° ▽ 80°	x		4+6	
Dindon (roulade) rôti	◆	■				200° 170° ▽ 110°	x	63°-68°	10+50	
Div. sortes de viande										
Rôti ficelé	◆	■			1-2	170° 160° ▽ 120°		65°-70°	20+50	
Fromage d'Italie	○	■			1-2	120° 120° ▽ 180°		65°-70°	70+10	
Fricadelles	◆	■			1-3	180° 130° - 140°	x		8-10	
Pâtés	⊙	■			1-2	200° 170° - 180°		65°-70°	50-60	
Terrines	⊙ / ○		■			95° 95° ▽ 80°	x	60°-70°	40-60	
Charcuterie portion	○		■			95° 95° ▽ 85°	x		5-12	
Charcuterie grande portion	○		■			95° 95° ▽ 85°	x		20-40	
Poissons/fruits de mer							*			
Port. poiss. entier grillé	◆	■				210° 190° - 160°	x		10-15	
Port. poiss. en tranch. grillé	◆	■				210° 190° - 160°	x		8-10	
Grands poiss. entier grillés	◆	■				210° 160° - 180°	x	55°-60°	20-35	
Port. poiss. entier à l'étouff.	● 65		■			95° 95° ▽ 80°	x		10-15	
Grands poiss. ent. à l'étouff.	● 65		■			95° 95° ▽ 80°	x		5-8	
Homard	● 65		■			95° 95° ▽ 70°	x	55°-60°	20-35	
Moules/huîtres	○/ ● 65		■			95° 98° ▽ 80°	x		4-6	
Accompagnements/oeufs										
Riz pilaf	● 65	■			3-8	180° 150° - 160°	x		25-35	
Polenta, semoule	● 65	■			3-8	180° 150° - 160°	x		30-60	
Boulettes	● 65		■			100° 100°	x		15-20	
Oeufs durs	○ 65		■			100° 100°			8-12	
Oeufs 3 minutes	○ 65		■			100° 100°			5-6	

Bacs Gastro-Norme

Illustration	Sigle	Récipient	Recommandations
	◆	Plaque de cuisson et rôtissage émaillée 20-30 mm - rôtir, cuire, gratiner - cuisson de longue durée	- bon conducteur de chaleur - pas de grille tant que l'émail n'est pas abîmée - ne pas laisser tomber
	◆	Plaque de cuisson et rôtissage émaillée 40-50 mm - rôtir, cuire - viande en sauce / soufflé	- bon conducteur de chaleur - pas de grille tant que l'émail n'est pas abîmée - ne pas laisser tomber
	D	Plaque en alu perforée - pâtisserie fine - petits pains - bretzel/divers	- si possible sans rebords - répartition de chaleur optimale - éventuellement recouvrir avec des feuilles pour four - ne convient pas pour rôtir
	●	Bac Gastronorme GN - riz / pâtes - gratins - viande en sauce / fonds	- profondeur idéale 65-100 mm - protéger des hautes températures - ne convient pas pour rôtir
	○	Bacs Gastronormes perforées - légumes / pommes-de-terre cuites - pommes-de-terre en robe des champs - oeufs	- profondeur idéale 55-100 mm - laisser égoutter les aliments - protéger des hautes températures
	3/4	Plaques Gastronorme - filets de poisson / quenelles - crème caramel - Gnocchi	- pas recommander pour rôtir - protéger des hautes températures
	◎	Grilles - remise en température des aliments/ass. - cuisson de longue durée - cuisson sous-vide	

**Un travail rationnel oblige suffisamment de bacs gastro-norme.
Utilisé pour: la production, le stockage hygiénique ainsi que pour la remise en température des mets.**

Feuilles auxiliaires de programmation et exemples

Prenez soin de toujours avoir quelques feuilles de programme vierges en réserve (à copier soi-même).

Fiche de programmation FC2005

Mets: **Carré d'agneau / noisette** Temps de cuisson:

Quantité: _____ Préchauffer l'appareil avec programme no. **1** Température: _____ °C

Grandeur: **entier** Remarques: **F air revenir "extern"**

Portions: _____

No. **121** entrer

Désignation des phases de cuisson	Choix du climat			Temp. de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Injection d'eau	Vitesse de ventilateur	Cheminée	Cloche	Puissance réduite
	Air chaud	Combi	Vapeur								
1. rôtir	/	-	-	150°	5	-	-	3	-	/	-
2. rôtir	/	-	-	135°	-	45	-	2	-	/	-
3. rôtir	/	-	-	120°	-	52	-	2	-	/	-
4. rôtir	/	-	-	110°	-	55	-	1	/	-	-
5.											
6.											

Mémorisation du programme: En pressant sur Sélection de la mémorisation du programme
 En pressant sur Entrer le no. de programme voulu (1-200) sur le clavier décimal (sans touche P)
 En pressant sur Mémorisation du programme
 Responsable du programme: **W. Wangler** Date: **15.11.96**

Fiche de programmation FC2005

Mets: **Saumon entier** Temps de cuisson:

Quantité: _____ Préchauffer l'appareil avec programme no. **2** Température: _____ °C

Grandeur: **entier** Remarques: _____

Portions: _____

No. **77** entrer

Désignation des phases de cuisson	Choix du climat			Temp. de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Injection d'eau	Vitesse de ventilateur	Cheminée	Cloche	Puissance réduite
	Air chaud	Combi	Vapeur								
1. étuver	-	-	/	95°	5	-	-	3	-	/	-
2. étuver	-	-	/	90°	5	-	-	2	-	/	-
3. étuver	-	-	/	78°	-	62	-	1	-	/	-
4.											
5.											
6.											

Mémorisation du programme: En pressant sur Sélection de la mémorisation du programme
 En pressant sur Entrer le no. de programme voulu (1-200) sur le clavier décimal (sans touche P)
 En pressant sur Mémorisation du programme
 Responsable du programme: **W. Wangler** Date: **15.11.96**

Fiche de programmation FC2005

Mets: **Petits pains frais** Temps de cuisson:

Quantité: _____ Préchauffer l'appareil avec programme no. **1** Température: _____ °C

Grandeur: _____ Remarques: **Laisser lever les petits pains avec progr. 160**

Portions: _____

No. **162** entrer

Désignation des phases de cuisson	Choix du climat			Temp. de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Injection d'eau	Vitesse de ventilateur	Cheminée	Cloche	Puissance réduite
	Air chaud	Combi	Vapeur								
1. cuire	/	-	-	180°	5	-	-	6	3	-	/
2. cuire	/	-	-	180°	3	-	-	2	1	-	/
3. cuire	/	-	-	180°	6	-	-	-	3	-	/
4. cuire	/	-	-	185°	3	-	-	-	2	/	-
4. cuire	/	-	-	190°	5	-	-	-	3	/	-
6.											

Mémorisation du programme: En pressant sur Sélection de la mémorisation du programme
 En pressant sur Entrer le no. de programme voulu (1-200) sur le clavier décimal (sans touche P)
 En pressant sur Mémorisation du programme
 Responsable du programme: **W. Wangler** Date: **15.11.96**

Préchauffage

Préchauffer le combi-steamer au climat souhaité vapeur , air chaud  ou remise en température  ou préchauffer par les programmes  1-3. Les températures de référence, voir pages 14-17.

Dans la plupart des cas, un préchauffage de 5 à 10 minutes suffit. Il est important qu'après l'enfournement de l'appareil, la porte ne soit ouverte qu'un court laps de temps.

Lors de l'enfournement de grandes quantités, il est recommandé d'augmenter la température de préchauffage 20° C. Après l'enfournement, celle-ci doit être abaissée à la valeur de température indiquée, afin de garantir - et ceci spécialement pour les pâtisseries - une couleur régulière. De plus, les protéines et les particules grasses seraient inutilement brûlées, ce qui donnerait un sucroût de nettoyage.

Enfournement de l'appareil

Ne pas trop remplir l'appareil. La distance entre les différents récipients (de la partie supérieure de l'aliment à la prochaine charge) est de 5 à 7 cm. Sinon, une répartition égale de la chaleur ne sera pas garantie.

Recommandation

La cuisson est une affaire très personnelle, c'est pourquoi nous vous recommandons de prendre le temps d'élaborer et de modifier les programmes selon vos recettes personnelles.

Cela vous apporte chaque jour, un soulagement, plus de sécurité et une plus haute précision.

Conseils sur la cuisson à la

vapeur

A ce niveau, la température est normalement programmée à ~ 100°C .

Il est possible de programmer la température de 20 à 100°C, selon la production.

- valeurs de référence des temps de cuisson et températures, voir pages 16-17.
- utiliser de préférence des récipients GN perforés. Profondeur idéale de 55 mm. Les récipients non perforés prolongent le temps de cuisson.
- plus les aliments sont coupés fins, plus les temps de cuisson seront raccourcis.
- cuire les légumes verts, tant qu'ils sont frais du jardin.
- pré-décongeler les légumes surgelés auparavant dans la chambre frigorifique (économie d'énergie et temps).
- laisser d'abord tremper les légumes séchés et légumineux, comme d'habitude.

Cela ne sert pas à grand chose de saler les légumes, les pommes-de-terre, etc. avant de les enfourner (à l'état cru) ou de les assaisonner, en particulier si ces aliments sont cuits dans des bacs GN perforés. Une grande partie du sel et des condiments sera rincée dès le début par la formation d'une grande quantité d'eau de condensation. Voici pourquoi, nous vous recommandons de n'assaisonner qu'après la cuisson. Ceci, en particulier lorsque vous utilisez des herbes fraîches. Autres propositions d'assaisonnement: ajouter, en même temps, des oignons, de l'ail, des lardons, etc. sués dans une matière grasse aux légumes et mélanger dans des bacs GN non perforés.

- au cas où il aurait été prévu de blanchir les légumes pour la mise en place du jour : procéder comme ci-dessous: remplir aussitôt les bacs GN (65 mm), recouvrir immédiatement d'une feuille ou d'un couvercle (empêche l'oxydation et le dessèchement). Laisser refroidir dans le bac. Ne blanchir **que la quantité nécessaire pour un jour**.
- blanchir d'abord le bouilli, la blanquette, les volailles, etc. avant de les faire cuire dans un bac GN fermé contenant un peu d'eau, des condiments, un bouquet garni, etc.
- dégorger les langues salées, jambonneaux, etc. avant l'emploi.
- cuire de préférence la viande, selon la qualité, à des températures situées en-dessous de 98°C . Utiliser la sonde de température à coeur.
- J il est conseillé de décongeler viande, poisson, volaille dans la chambre frigorifique T..
- cuire le poisson dans un bac GN plat et non perforé avec un peu de vin blanc et les condiments habituels. La température, en particulier pour les gros morceaux, devra se situer si possible en-dessous de 98°C.
- couvrir, à volonté, les terrines est galantines. Température si possible en-dessous de 98°C.
- pour stériliser les fruits, les légumes, etc. remplir comme d'habitude les verres et les placer ensuite dans la vapeur.
- pour les pommes-de-terre au bouillon, cuire dans des bacs GN 100 à 150 mm.
- boulette et gnocchi : dresser sur des plaques GN beurrées et pocher à la vapeur.
- cuisson traditionnelle pour pâtes et riz. Pour la remise en température, la vapeur est bien appropriée.

Conseil dans le domaine de la cuisson à air chaud / rôtir

Valeurs de référence pour les temps et températures de cuisson

Il est avantageux de travailler avec des programmes fixes  1-200. Cela garantit une haute qualité régulière avec un minimum de manutention, moins de perte au poids et moins de perte d'énergie ! Choix des températures jusqu'à 250°C. Selon besoin, possibilité d'humidifier. L'injection à court terme et intensive, par exemple pour les petits pains, croissants, etc. se fait par humidification manuelle  aussi longtemps qu'on presse sur la touche. Pour une injection continue ou programmée, il faut ajouter la fonction automatique d'humidification , et choisir en complément la quantité d'eau  - .

- valeurs de référence, voir pages 16-17.
- pièces de viande si possible calibrées.
- badigeonner avec un pinceau huile ou marinade / utilisez un minimum de matières grasses.
- assaisonner la viande après l'avoir saisie. Le sel est hygroscopique - perte de jus de viande. Ceci peut être évité si les pores restent bien fermés.
- enfourner toujours la viande, les poulets, etc. placés sur des plaques. Laissez un peu d'espace entre les différents morceaux.
- maintenir la phase de rôtitage intensive à haute température, très courte avec une faible vaporisation. Ne pas attendre que la viande soit colorée - petite quantité pré-rôtir à la poêle, etc.
- utiliser une température plus basse pour le reste de la cuisson. La viande sera de meilleure qualité et perdra moins de poids.
- surveiller la température à coeur.
- J la viande, poulets, poisson congelés, toujours décongelés avant l'emploi S.
- pas besoin de tourner et d'arroser les morceaux de viande.
- marquer la volaille et les morceaux de volaille, d'abord avec des températures plus basses. Former la croûte dans la phase finale avec une autre température.
- petits morceaux à rôtir (filets de veau, rables de lièvre, poisson, etc.) ainsi que des morceaux unitaires coupés épais (steack, côtelettes, cordons-bleus, etc.), nous vous proposons de les rôtir d'abord sur une plaque à rôtir ou sur un grill. Ensuite, les poser sur une plaque GN ou sur un grill. Avant de servir, assaisonner et finir au four, idéal pour banquets et collectivités.
- rôtir des escalopes et des pièces de ragoût dans le combi-steamer n'est pas recommandé = perte de qualité et surcroît de nettoyage.
- viandes en sauce: ragoût, civet, braisé, etc., nous vous recommandons de les marquer traditionnellement et finir au combi-steamer avec adjonction d'un peu d'humidité.
- riz pilaw ou légumineux, maïs, semoule, etc. peuvent être cuits à l'air chaud avec adjonction de vapeur continue ou dans le climat vapeur. Bac GN idéal 65 à 100 mm, quantité d'eau habituelle.

- pommes-de-terre rissolées : blanchir avant, rôtir sur plaques à rôtir. Couche mince.
- pommes fondantes, pommes savoyardes,  cuire comme d'habitude avec adjonction de vapeur.
- röstli: ne pas trop remplir les bacs à frire, sélectionner une température élevée et faire revenir au préalable des portions de röstis dans une poêle à frire (seulement production journalière). Finition au four, selon besoin.
- gratiner : choisir une température élevée - vitesse de ventilation 3.

Variantes de rôtitage

Rôtitage conventionnel:

- fourchette de température de 140°C ou plus.
- à choix rôtir au four ou externe.
- durée de cuisson jusqu'à 2,5 heures.

Cuisson à basse température:

- fourchette de température de 80 à 130°C
- viande rassie normalement.
- rôtir la viande (sauteuse, grill ou plaque à snacker), les pores se ferment plus rapidement et l'effet de est supérieur, saler après avoir saisi.
- enfiler la sonde de température à coeur.
- démarrer l'appareil avec le numéro de programme correspondant.
- le temps de cuisson est plus long par rapport au rôtitage conventionnel
- régler la température à coeur 5°C plus élevé que lors d'une cuisson conventionnelle.
- vitesse de ventilation élevée  seulement au départ, ensuite position 1-2.
- durée de cuisson de 2 à 4 heures.

Cuisson de longue durée:

- fourchette de température de 65 à 120°C.
- viande fraîche pendant 48 heures après abattage.
- ne pas saler.
- l'épaule et cou moins recommandés.
- ôtir la viande externe (sauteuse, grill ou plaque à snacker).
- nfiler la sonde de température à coeur.
- démarrer l'appareil avec le numéro de programme correspondant.
- commutation de la température plus bas de 12°C avant température à coeur finale.
- maintenance d'environ 5°C en-dessus de la température à coeur finale.
- durée de cuisson de 8 à 12 heures possible avec le combi-steamer FRANKE. Elle exige une connaissance spécifique concernant la qualité de la viande, la durée de stockage, procédé, hygiène, température de cuisson, vitesse de ventilation, etc.  - FRANKE offre à ce sujet, des cours spéciaux.

Cuisson dans le domaine de l'air

chaud / cuire

- valeurs de temps et de référence, voir page 17.
- pâtisseries à pâte levée, laisser gonfler préalablement, comme d'habitude. Dans l'appareil, c'est possible avec **P** 160.
- faire lever avec position 1-2 .
- divers programmes de cuisson sont mémorisés dans l'appareil.
- ne pas former de trop grandes miches de pain maison.
- choisir des températures de cuisson inférieures de 25°C en moyenne que celles utilisées dans un four traditionnel.
- après l'enfournement du pain frais, des petits pains, etc., ajouter tout de suite une forte humidification moyennant le bouton manuel d'injection  ou  automatique, selon besoin de la quantité d'eau **1** - **4**.
- divers programmes sont mémorisés, voir registre des programmes **P** 162-189 (page 7).
- spécifiquement pour les pâtisseries, vous obtenez, par l'utilisation des programmes mémorisés **P**, une qualité égale. Il est éventuellement nécessaire d'adapter les programmes aux différents produits.
- pâtes congelées : croissants, croissants au jambon, croissants fourrés, etc. légèrement décongelés.
- si la marchandise produit elle-même trop d'humidité dans la chambre de cuisson, par exemple gâteaux aux fruits, il faut l'évacuer par la cheminée **1** ouverte **+**.
- laisser gonfler les soufflés comme d'habitude, les faire cuire en augmentant progressivement la température.
- ne pas vaporiser les bretzel, laisser échapper la vapeur de l'aliment par la cheminée **1** ouverte **+**.
- cuisson au four de produits précuits, petits pains, croissants, etc. : pré-vaporisation uniquement. La marchandise ne doit pas être chauffée jusqu'au centre. Laisser la chaleur se répandre lentement, sinon la marchandise sera desséchée trop rapidement.
- utiliser des grilles pour les moules, les formes, etc.
- ne pas poser les produits sur des plaques.
- utiliser de préférence pour les produits à cuire, des plaques sans rebords et perforées.
- pour les produits préfabriqués, se référer au mode d'emploi du producteur.

Conseils culinaires pour le procédé de refroidissement rapide (Cook and Chill)

Pour la déconcentration de la production et du service, ce procédé est de plus en plus utilisé pour les garnitures et les légumes. Pour assurer la qualité, il faut relever les critères suivants :

- cuire à la vapeur les produits et composants. De suite assaisonner et recouvrir.
- les mets qui ne seront pas remis en température **Page 20** dans un laps de temps de 2 heures, doivent être refroidis à cœur à 2-3°C en 50-60 minutes.
- pour cela, utiliser des meubles à réfrigération rapide (choc-freezer), pas de congélateur.
- les mets refroidis doivent être stockés sans interruption, à une température de 2-3°C.
- temps recommandé de 12-24 heures (certains produits 3 jours).
- Conseils pour le procédé sous-vide (cuisson sous-vide)
- donne la possibilité de produire en différé plusieurs composants/mets avec une durée de stockage intermédiaire à une température de 2-3°C, pendant 5-20 jours selon le produit. La qualité correspond à un produit frais.
- dans le combi-steamer, ces produits ou composants sont pré-produits et ensuite remis de nouveau en température. L'appareil n'est qu'une partie de ce système.
- les produits sous-vide sont à traiter comme des produits semi-conserves - cela oblige **la plus haute hygiène ainsi que le respect des prescriptions correspondantes**.
- ce procédé apporte des avantages dans la flexibilité : le travail et la planification.
- pour celui qui voudrait introduire ce système dans son établissement, nous lui proposons un cours spécifique **sous-vide**. De cours séminaires ne rapportent pas la réussite souhaitée.

Conseils pour la remise en température (finitions)

Ce climat air chaud combiné vapeur se prête particulièrement pour la remise en température à court terme des produits préparés, servis sur assiettes, plats ou bacs GN.

La température idéale est, selon le produit, entre 120 et 135°C. L'injection automatique d'eau  est enclenchée, en continu. Valeurs de référence **3** à **6**. Si les mets dessèchent, il ne faut pas uniquement corriger avec l'humidité - mais dans la plupart des cas, la température est trop élevée.

Programmes de remise en température

Ces programmes sont mémorisés dans l'appareil : (Page 4).

- P** 5-8 remise en température des mets pré-cuits dressés en portion, sur assiettes.
- 10-13 remise en température des mets précuits dans les bacs GN-65 mm.
- 16-19 remise en température des mets pré-cuits et dressés sur assiettes dans le système de banquet FRANKE HG2000.

Ces programmes devraient éventuellement être corrigés, selon les portions et les composants. L'appareil propose un grand soutien pour le soulagement pendant le service de pointe.

Marchandise fraîche et travail propre sont les plus hauts commandements. Les micro-organismes et toxines sont les plus grands ennemis de la cuisine !

- les mets qui ne sont pas consommés et remis en température dans un temps maximum de 2 heures, doivent être recouverts et refroidis après la production.
- la production des mets ne devrait pas être exécutée plus de 24 heures à l'avance. La méthode de cuisson "sous-vide" donne la possibilité d'une production de plusieurs composants pour les banquets, allant de 6 à 20 jour.
- des mets remis en température dans la règle de l'art sont qualitativement supérieurs, que s'ils sont maintenus pendant longtemps au chaud.
- dresser les mets finis sur assiettes, plats ou bacs GN et remettre en température. Selon la composition des menus, ce n'est pas dans tous les cas recommandé de remettre en température les mets en même temps.
Très souvent, les garnitures sont dressées sur assiettes, la viande et la sauce sont ajoutées ensuite.
- si les mets sèchent, c'est la plupart du temps à cause d'une température trop élevée dans la chambre de cuisson.
- viande, volaille, éventuellement poisson, remettre en température si possible avec des températures plus basses.
- des viandes coupées, saignantes telles que roastsbeef, agneaux, etc. ne sont pas recommandées.
- dans ce climat, on peut également pocher les poissons.
- ne jamais laisser la porte trop longtemps ouverte, le climat pourrait se dégrader trop rapidement.
- pour raccourcir le temps de remise en température, ne pas augmenter la température, mais augmenter la vitesse du ventilateur 3.

Une qualité constante, la marchandise fraîche, une belle présentation, un service rapide sont des critères importants pour une cuisine réussie.

Système de banquet FRANKE HG2000

Le complément pratique pour le combi-steamer FRANKE 2005 - la solution idéale pour un service de banquet sans accrocs ou ravitaillement d'autres groupes.

Ici se confirment les avantages du système d'évaporation FRANKE ainsi que les commandes de programmes.

Pour la remise en température (régénération) des châssis de régénération chargés de 40 assiettes, vous

choisissez

P n°16-19.

Il est possible que vous deviez ajuster les programmes pour vos assiettes et portions.

Critères importants :

- dans la première phase , seulement peu d'injection d'eau , quantité .
- dans les phases suivantes, augmentation de la quantité d'injection d'eau.
- dans les phases, ne pas choisir de trop hautes températures à cause du manque de temps, 120 - 135°C.
- pour les produits délicats tels que riz, pâtes, brocolis, choux-fleurs, température maximale de 125°C.
- dans la première phase, choisir la vitesse de ventilation  3. Pour des produits délicats, choisir position 2 pour une phase intermédiaire.

Vous trouverez des détails complémentaires dans le mode d'emploi du système de banquet.

Conseils pour économiser l'énergie et diminuer les dépenses

- ne pas préchauffer trop longtemps et trop fortement le combi-steamer.
- pour le climat à air chaud ou de régénération, ne positionner la vaporisation automatique que sur le régime minimal ou éviter de commuter.
- répartition rationnelle du travail - cuire différents produits en même temps, bonne mise en place.
- ne pas laisser inutilement les portes de la chambre de cuisson trop longtemps ouvertes = réduction de la perte de poids et du temps de nettoyage.
- toujours poser la viande, la volaille, etc. sur des plaques lors du rôtissage = moins de saleté. Ne pas utiliser trop de matières grasses.
- bien informer les collaborateurs - contrôler le degré de cuisson par des tests.

Nettoyage

Dans la commande de l'appareil, sous **P** 200, est mémorisé un programme de nettoyage. Après 5 minutes de trempage, l'appareil appelle pour l'injection d'un produit de nettoyage. Fermer la porte, le programme de nettoyage se déroule automatiquement. Ensuite, rincer l'appareil avec assez d'eau fraîche.

Un nettoyage régulier prolonge la durée de vie et diminue les frais d'entretien

- les nettoyages peuvent être entrepris seulement après l'arrêt de l'appareil (séparé du réseau).
- selon le degré d'impureté, faire marcher brièvement l'appareil sur la position "étuvage" (ramollir).
- le cas échéant, vaporiser l'appareil avec un produit de nettoyage recommandé pour fours. Veillez à la classe de toxicité ainsi qu'à la description du produit donnée par le fabricant.
- en cas d'un degré d'impureté normal, bien nettoyer la chambre de cuisson, les portes, etc. avec un produit de nettoyage alcalin.
- dissoudre les résidus calcaires avec de l'eau vinaigrée.
- rincer l'appareil avec suffisamment d'eau fraîche (résidus de produit de nettoyage).
- après ces opérations, ne pas verrouiller les portes de l'appareil afin que la chambre de cuisson puisse sécher.
- le ventilateur et les barres de chauffage ne nécessitent aucun nettoyage spécial - il suffit de les rincer.
- procéder au nettoyage externe avec de l'eau et un produit de nettoyage universel habituel.
- ne pas rincer l'appareil avec un jet d'eau.
- ne pas utiliser un nettoyeur à haute pression.
- veiller à ce qu'il n'y ait pas de résidus salins dans l'appareil (corrosion).
- ne jamais refroidir la chambre de cuisson avec de l'eau froide.

L'entretien payant

- il est recommandé d'utiliser de l'eau adoucie à 0,2 fH. Ajouter adoucisseur d'eau. (Installation adoucisseur collectif ou individuel Osmose). Dureté maximum 2° fH.
- joints de porte défectueux, verres de la lumière de cavité et autres dérangements, faire réparer de suite par le spécialiste compétent.
- tuyau d'injection d'eau, en fonction du dépôt de calcaire, démonter et laisser reposer pendant la nuit dans du vinaigre dilué.
- remettre toujours tout de suite la sonde de température à coeur dans son support, ne pas plier le câble.
- ne pas claquer la porte.
- annoncer de suite les dérangements au service après-vente FRANKE.
- faire en sorte que l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente soient visibles.

Nous vous recommandons un contrat de maintenance FRANKE.