

E2-U2 : EPREUVE DE TECHNOLOGIE

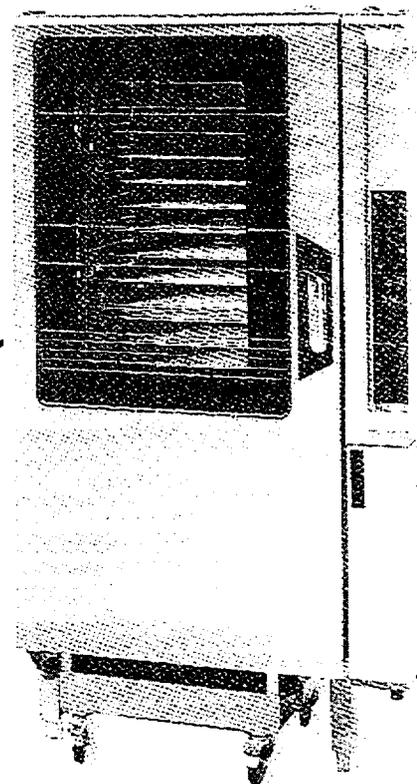
E1 : ETUDE THEORIQUE DES FONCTIONS

**DOCUMENTATION
TECHNIQUE : DT**

FOUR EQUATOR

La cuisson polyvalente

**Four électrique
ECE 20-20GN2/1**



ATTENTION :

Ces dossiers techniques seront distribués au début
et ramassés à la fin de chaque épreuve E1 et E2.
Le candidat ne portera aucune annotation sur le dossier.

EPREUVE : E1 + E2A

SESSION 2002

Durée : 4 heures + 4 heures

Coefficient : 4 + 2

Repère : _____

Sommaire

-Page de garde	Page 01
-Sommaire	Page 02

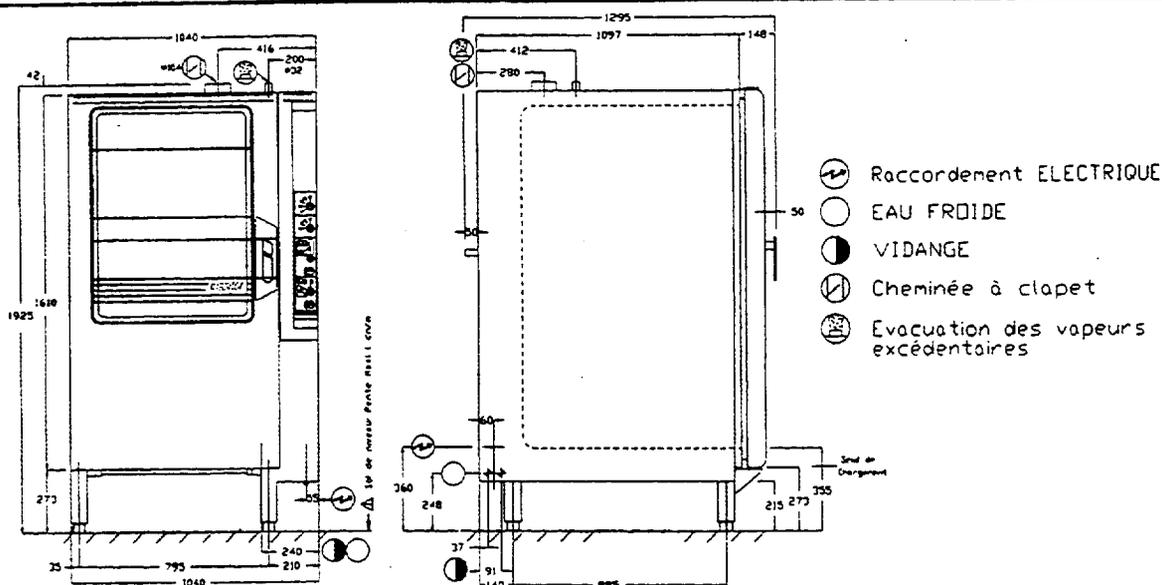
Spécifications constructeur :

-Caractéristiques techniques	Page 03
-Installation	Page 04
-Installation raccordement	Page 05
-Raccordement eau	Page 06 et 07
-Recommandations	Page 08
-Mise en route	Page 09, 10, 11, 12, 13
-Visualisation des défauts	Page 14
-Utilisation pratique du tableau de commande	Page 15, 16
-Les outils d'optimisation de cuisson	Page 17
-Capacité et temps de cuissons	Page 18, 19, 20, 21
-Entretien	Page 22
-Entretien four	Page 23, 24, 25
-Schémas électriques	Page 26, 27, 28, 29, 30, 31
-Schémas hydrauliques	Page 32, 33, 34, 35
-Pièces de première urgence	Page 36

Documentation annexe :

-Sonde de température	Page 37, 38
-Les câbles	Page 39
-Protections : fusibles, disjoncteurs, différentiels	Page 40

P130E13: Four électronique chaudière électrique ECE 20 2/1



DIMENSIONS (mm)

Extérieures Hauteur 1925; largeur 1040, Avancée 1295
 Moufle Hauteur 1465; largeur 630; Avancée 890
 Hublot Hauteur 800; largeur 555

CAPACITES

Volume utile Moufle (dm³) 821
 Plaques GN 1/1 (325 x 530) 40
 Plaques GN 2/1 (650 x 530) 20
 Profondeur maxi des bacs (mm) 55
 Espacement entre étages (mm) 64
 Capacité maximum (kg) 160 kg

COLISSAGE (mm)

Hauteur 2100; Largeur 1150; Avancée 1400

POIDS (kg)

350

DISTANCES / PAROIS

Gauche: 4 cm; Droite: 50 cm; Arrière: 50 cm

PLAGE TEMPERATURE

0 - 250°C en mode sec

MINUTERIE

99 heures

ELECTRICITE

Tension	I. Max (A)	Puissance (kW) (Sec / Vapeur)
230 V 3 a.c. TRI 230V+T	137	54 / 46
400 V 3 N a.c. TRI 400V+T+N	79	54 / 46
Moteur	-	0.75

EAU FROIDE

Adoucie Max. 7°TH
 Pression (Mini / Maxi) 250/600 kPa (2.5 bars / 6 bars)
 Température Maxi 20°C
 Raccordement Filetage 15/21

VIDANGE

Raccordement: Coude cuivre diamètre 32 mm
 Température condensats Approx. 98°C

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 275 mm du sol
 Contacteur intégré à l'appareil

Document non contractuel Edition 07/1999 - 123b



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
 Siège social:
 Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
 77292 MITRY MORY Cedex

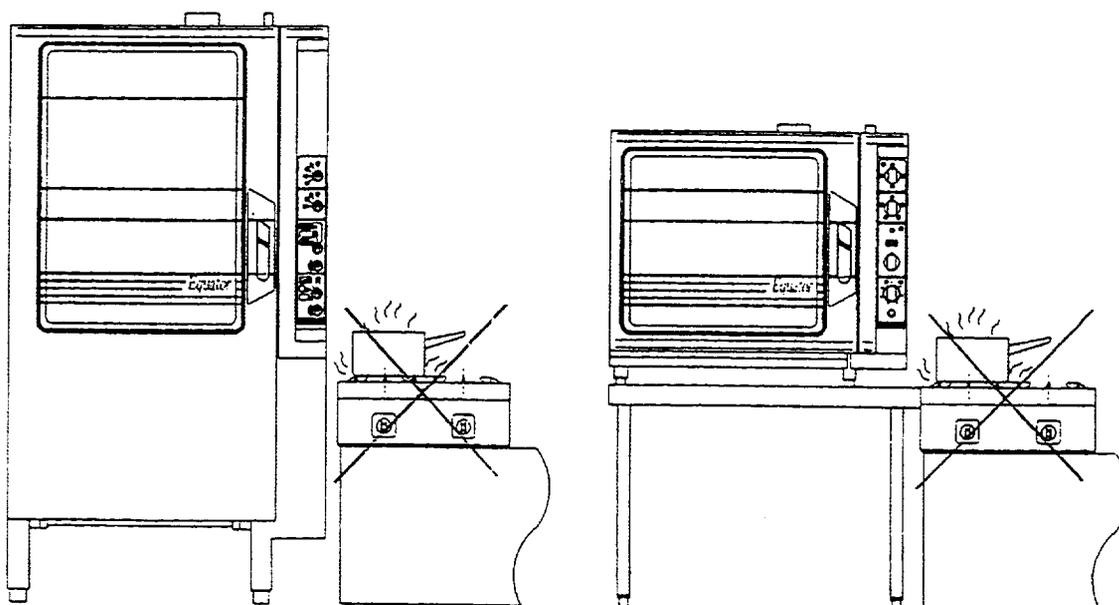
2. INSTALLATION

NATURE ET POSITION DES RACCORDEMENTS

Voir "Caractéristiques techniques" en début de notice.

2.1 EXIGENCES GENERALES

- L'installation, la modification ou la réparation de l'appareil doit être effectuée selon les règles de l'art par un installateur qualifié.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, dans un local suffisamment aéré.
- Ces appareils ne peuvent être installés qu'en position adossée contre une cloison ou un mur. Ceux-ci devront être réalisés en matériaux non combustibles ou, si ce n'est pas le cas, devront être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant, non combustible.
- Ne pas placer de source de chaleur contre le côté droit de l'appareil (voir ci-dessous).



2.2 MANUTENTION

La manutention ne doit être effectuée qu'avec des engins de lavage adaptés.

Si l'appareil doit être transporté, il doit être sur sa palette d'origine et ne doit en aucun cas être superposé à d'autres appareils.

Lors d'un déplacement et en l'absence de sa palette, l'appareil doit être porté et non tiré.

2.3 DEBALLAGE

Avant l'installation, enlever le cerclage de l'appareil. Les différentes parties ne sont pas immobilisées par des verrouillages.

Retirer le plastique de protection des tôles inox avant toute mise en chauffe.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

3. INSTALLATION: RACCORDEMENTS

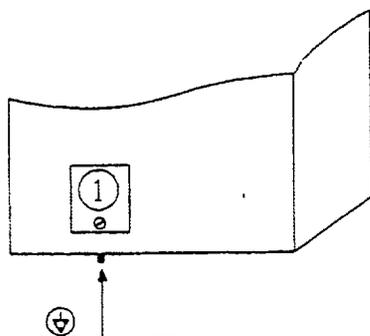
REGLES GENERALES

Le coté gauche de l'appareil doit se trouver à plus de 40 mm d'une paroi.

Le coté droit du four ne doit pas se trouver à proximité d'une source de chaleur.

Un passage d'au moins 400 mm est nécessaire à l'installation et l'entretien du matériel (coté droit du four).

3.1 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



Emplacement de la borne d'équipotentialité

- Démontez la trappe ① de la boîte à bornes située derrière l'appareil.
- Passer le câble par le presse étoupe.
- Serrer le presse étoupe.
- Brancher la liaison équipotentielle sur la borne prévue à cet effet.
- Brancher les fils.
- Remonter la trappe ①.

IMPORTANT: N'utiliser que des câbles d'alimentation de type HO 7 RNF de la section indiquée ci-après:

Tensions	Fours				Fours à 2 enceintes
	6 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1
380 / 415	5 x 2.5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 25 mm ²	5 x 6 mm ²
220 / 240	4 x 4 mm ²	4 x 6 mm ²	4 x 16 mm ²	4 x 35 mm ²	4 x 10 mm ²

Prévoir un dispositif de séparation omnipolaire homologué par la sécurité des personnes, (ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm).

L'installation doit être conforme aux textes réglementaires nationaux en vigueur (France: NFC 15.100).

L'appareil doit être raccordé à la terre. Les différents appareils électriques doivent également être raccordés par une liaison équipotentielle (toutes les structures métalliques à la même tension) par une borne prévue à cet effet, située à coté du presse étoupe de raccordement.

Le constructeur dégage toute responsabilité dans le cas où les instructions ci dessus ne seraient pas respectées.

3.2 OPTION ECONOMISEUR D'ENERGIE

N'utiliser que des câbles d'alimentation de type HO 7 RNF de section 5 x 1.5 mm².

Prévoir à proximité de l'appareil, un dispositif de séparation de tous les conducteurs de l'économiseur d'énergie homologué par la sécurité des personnes (ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm). Des tensions dangereuses peuvent être présentes dans l'appareil en cas de défauts d'isolement.



BONNET CIDECEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

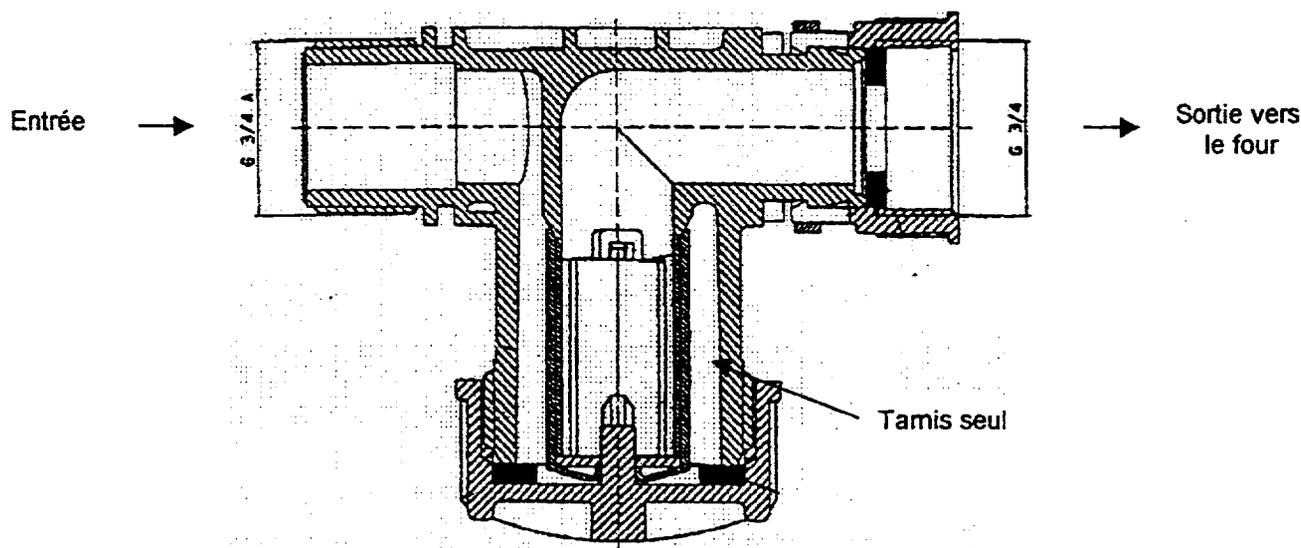
3.3 RACCORDEMENT EAU

Généralités

- Il est obligatoire d'utiliser une Eau adoucie 7° TH MAXIMAL.
- Eau froide exclusivement, filtrée à 100 microns (prévoir un filtre).
- Prévoir une vanne d'arrêt à proximité.
- Toute détérioration par les dépôts de calcaire (parois de l'enceinte, résistances, turbine, conduits hydrauliques...) ne pourra être supportée par la garantie constructeur.
- Entrée à l'arrière de l'appareil, filetage mâle $\varnothing 20/27$ pour les fours 6 et 10 niveaux. Entrée à l'arrière de l'appareil, filetage mâle $\varnothing 15/21$ pour les fours 20 niveaux

Filtre

Il est possible d'utiliser un filtre (1 par four). Ce filtre est disponible aux pièces S.A.V. (filtre complet code: 314 318, tamis seul code: 314 320).

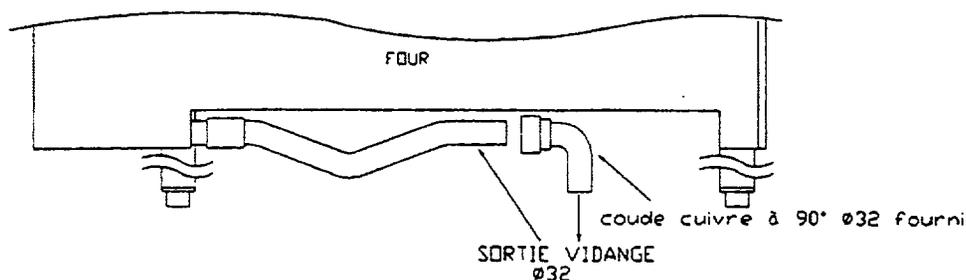


Le raccordement de ce filtre doit être visible et accessible. La position de montage s'effectue filtre vers le bas

Fours 6 et 10 niveaux livrés avec un piétement avec douchette: Dans ce cas il est nécessaire de prévoir deux alimentations en eau. Une alimentation pour le four (filetage mâle $\varnothing 20/27$) et une alimentation pour la douchette (filetage femelle $\varnothing 20/27$).

3.4 RACCORDEMENT VIDANGE

Raccordement vidange four

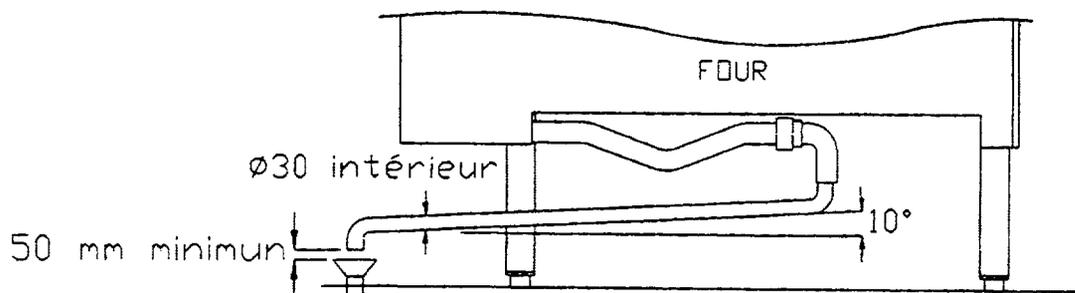


BONNET CIDECEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

IMPORTANT: Dans le cadre de la protection contre la pollution des réseaux d'eau, IL EST INTERDIT DE RACCORDER L'APPAREIL DIRECTEMENT SUR LA VIDANGE EXTERNE (de façon étanche). Afin d'éviter toute remontée d'eaux usées dans l'enceinte de cuisson, une mise à l'air libre doit être effectuée entre la vidange de l'appareil et la vidange externe.

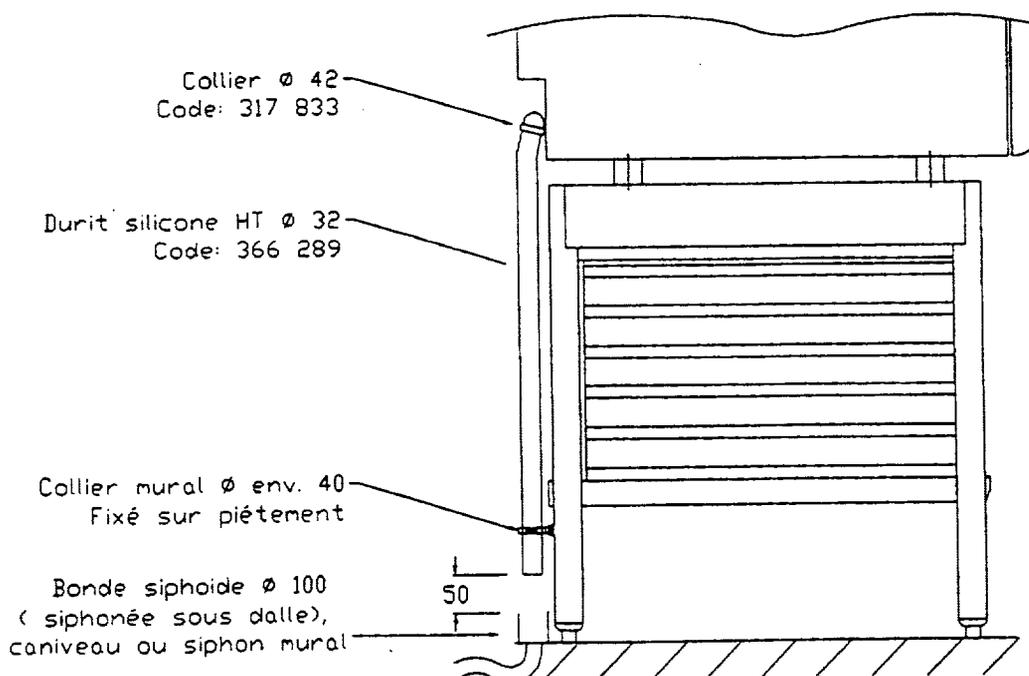
3.4.2 FOURS 20 NIVEAUX ET FOURS A 2 ENCEINTES

Δ La mise à l'air libre doit être réalisée à une hauteur inférieure à la hauteur de la vidange du four.



Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures (98°C). Exclure de ce fait, les matériaux type PVC.

Solution conseillée:



4. RECOMMANDATIONS

- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
- ◆ Les appareils peuvent atteindre 250°C. ATTENTION aux RISQUES DE BRULURES lors des manipulations DES ACCESSOIRES INTERIEURS (plaques, modules, filtre, gaine...).
- ◆ L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur, dans un local suffisamment aéré.
- ◆ Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorifique.
- ◆ La température de la surface de la porte dépasse les 60°C. ATTENTION AUX RISQUES DE BRULURES.
- ◆ Enfouissement / défouissement des bacs et plaques de cuisson : La hauteur de niveau de l'étage supérieur des appareils posés sur table ou piétements peut atteindre 1.75 m. En cas de déchargement manuel, manipuler les plaques avec précaution. ATTENTION AUX RISQUES DE DEBORDEMENT POUVANT ENTRAINER DES BRULURES.
- ◆ Ne jamais essayer de boucher la cheminée d'évacuation des buées car l'appareil monterait en pression avec risque d'explosion.
- ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
- ◆ Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer, par un personnel qualifié, un entretien 2 fois par an de l'appareil (nettoyage des injecteurs et des venturis, vérification des fuites de gaz...).
- ◆ NE JAMAIS METTRE LE FOUR EN MARCHÉ SANS AVOIR REMIS EN PLACE ET VERROUILLE LA GAINÉ DE VENTILATION.
- ◆ Dans la minute suivant la mise en route des fours gaz, il est conseillé d'éviter la présence d'appareils électroniques à proximité de ceux-ci.
- ◆ Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour la mise en place de l'appareil et le cas échéant pour l'adapter à l'usage d'un autre gaz.
- ◆ IMPORTANT: Nous mettons en garde les utilisateurs dans les cas particuliers de cuisson de plats cuisinés agrémentés d'additifs alcoolisés (coq au vin, poires au vin, etc....). Les vapeurs saturées d'alcool peuvent, à un certain moment, sous l'effet de la chaleur, provoquer une véritable explosion dans le moufle et créer, du fait de l'étanchéité de la porte, une surpression momentanée engendrant une déformation irréversible de l'appareil. Ce risque est encore accru lorsqu'en fin de cuisson, l'utilisateur ajoute de l'alcool sur les produits et referme la porte pour terminer la cuisson.
- ◆ Le four doit être entretenu méticuleusement et JOURNELLEMENT (voir chapitre entretien). En particulier, les ventilateurs, résistances et parois devront être maintenus propres, sans accumulation de dépôts de graisses et minéraux (calcaire ou autre).
- ◆ Préchauffage (fours 20 niveaux): Quel que soit le mode, ces fours sont prévus pour un préchauffage "Avec le chariot en Place".
- ◆ La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.



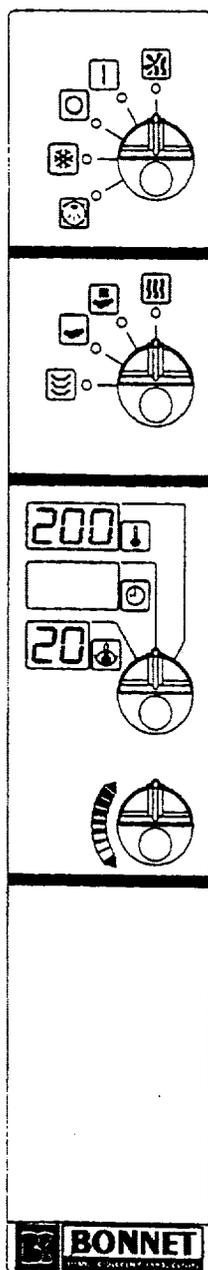
BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

5. MISE EN ROUTE

Ce four peut réaliser:

- Des cuissons sèches à haute température jusqu'à 250°C (Viennoiserie, braisage...).
- Des cuissons mixtes en vapeur + chauffe jusqu'à 210°C (Rôtisserie, pâtisserie, crustacés...).
- Des cuissons en ambiance vapeur jusqu'à 98°C (Légumes et pochage, cuisson sous vide, décongélation...).

5.1. PRESENTATION DU TABLEAU DE COMMANDE ELECTRONIQUE



Bouton 1: Mise en marche, départ cuisson, refroidissement de l'enceinte et nettoyage automatique.

Bouton 2: Choix du mode de cuisson:

- Cuisson sèche (air pulsé de 0 à 250°C).
- Cuisson mixte (air pulsé et vapeur de 30 à 210°C).
- Cuisson vapeur (de 30 à 98°C).
- Remise en température.

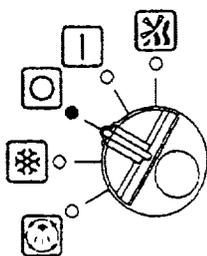
Bouton 3: Sélection de la température de consigne, du temps de cuisson ou de la température à cœur.

Bouton 4: Réglage d'une température ou d'un temps suivant la sélection du bouton 3

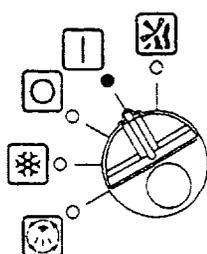
5.2 DETAIL DU TABLEAU DE COMMANDE

BOUTON 1 : FONCTIONNEMENT GENERAL

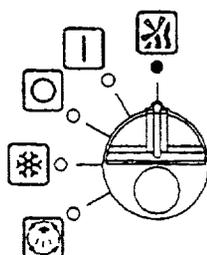
Les voyants en vis-à-vis rappellent la position sélectionnée.



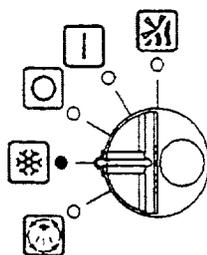
Position 0: Arrêt de l'appareil. Le voyant en vis à vis indique que le four est sous tension (position de repos normale du four).



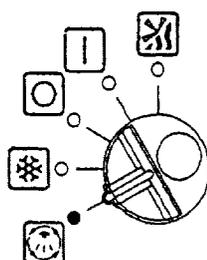
Position mise en marche: A ce stade, le tableau de commande est alimenté mais la chauffe ainsi que la ventilation ne sont pas encore démarrées. Il est possible d'effectuer le réglage des paramètres de cuisson.



Position départ cuisson: La chauffe et la ventilation démarrent, si la porte est fermée, selon les paramètres choisis. Le temps de cuisson (si choisi) commence son décompte (clignotement du point dans l'afficheur temps).



Position refroidissement du moufle: Elle permet un refroidissement rapide du moufle. Démarrage et arrêt par action sur le bouton.
NOTA: Au-dessus de 210°C, seule la ventilation fonctionne. L'injection d'eau n'est autorisée qu'en dessous de 210°C.



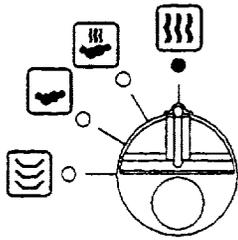
Position cycle de nettoyage: A utiliser journellement, une fois les cuissons terminées. Le cycle automatique permet un nettoyage optimal, en toute sécurité et en temps masqué.
Voir le chapitre **Entretien du four**.



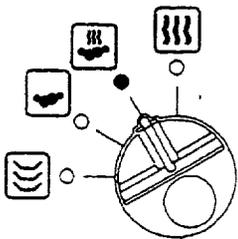
BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

BOUTON 2: MODE DE CUISSON

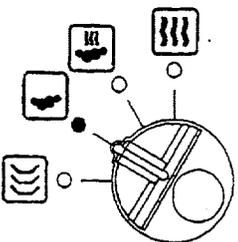
Les voyants en vis-à-vis rappellent la position sélectionnée.



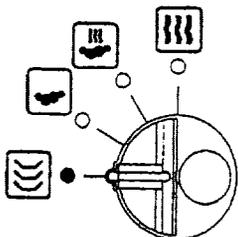
Position Cuisson sèche (0 à 250°C): Seul l'échangeur de température de four fonctionne. Utiliser ce type de cuisson pour la Viennoiserie / pâtisserie qu'il est nécessaire de sécher (pâte à choux...). La ventilation est alternée pour parfaire la cuisson.



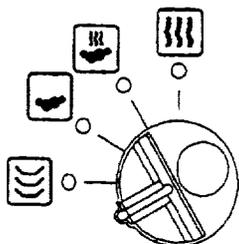
Position Cuisson mixte (30 à 210°C): Vapeur + chauffe sèche. Utilisée pour les cuissons de rôtisserie, les pâtisseries qu'il est nécessaire d'humidifier, les crustacés, poissons.... La ventilation est alternée pour parfaire la cuisson.



Position Cuisson vapeur (30 à 98°C): Utilisée pour la décongélation, la cuisson de légumes et poissons, les cuissons basse température et le sous vide....



Position régénération d'assiettes: Permet de réchauffer sans dessécher les assiettes dressées et les barquettes. Dans cette position, la consigne de température est pré réglée à 120°C, mais peut-être modifiée de 110 à 140°C. Le programme intègre un cycle de mise en température des assiettes limitant la condensation sur celle-ci.

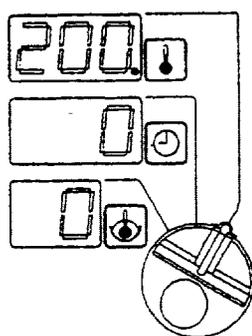


Position attente: Permet d'arrêter le four pendant un temps à indiquer. Utilisée en programmation afin de réaliser un départ différé ou d'insérer une pause entre deux cycles pour faire reposer le produit.



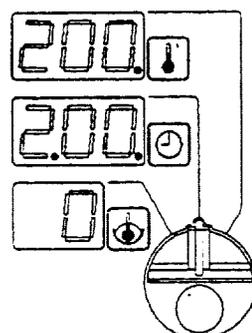
BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

BOUTON 3: SELECTION D'UNE DES TROIS CONSIGNES



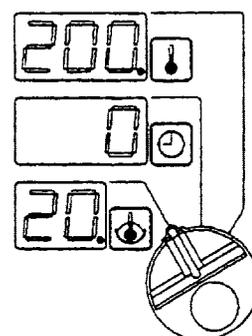
Mode manuel: La cuisson ne s'arrête pas automatiquement. Une intervention manuelle sera nécessaire pour arrêter la chauffe. Ce mode évite d'entrer inutilement un temps pour, par exemple, les opérations de préchauffage.

Le point lumineux, dans le coin inférieur droit, indique l'état de la chauffe: Il s'éteint lorsque la consigne réglée est atteinte.



Mode minuterie: La cuisson s'arrêtera lorsque le temps de cuisson (réglé avec le bouton 4) sera écoulé. Un signal sonore indique la coupure de la chauffe en fin de cuisson.

Le point lumineux, dans le coin inférieur droit, indique l'état du temps: Il s'éteint lorsque la consigne réglée est atteinte.

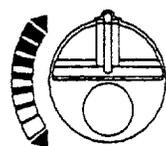


Mode sonde à cœur: La cuisson s'arrêtera lorsque la température à cœur (réglé avec le bouton 4) sera atteinte. Un signal sonore indique la coupure de la chauffe en fin de cuisson.

Nota: Ce signal ne dure que 10 secondes.

Le point lumineux, dans le coin inférieur droit, indique l'état de la chauffe lorsque la consigne réglée est atteinte.

BOUTON 4: REGLAGE DES CONSIGNES DE CUISSON



Permet le réglage des consignes sélectionnées par le bouton 3

Afficheur de température ambiante

Sans action sur ce bouton, l'afficheur indique la température ambiante du four.
Une action sur ce bouton fait afficher la température de consigne pendant 3 secondes.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

Afficheur minuterie

Sans action sur ce bouton, l'afficheur indique le **temps programmé** au départ de la cuisson ou le **temps restant** avant la fin de la cuisson.

Une action sur ce bouton fait afficher la **consigne de temps** (0 à 99 heures) pendant 3 secondes.

Une **consigne de temps de 0** est automatiquement associée au mode manuel (et n'est donc pas considérée comme une erreur). Après le départ cycle, l'afficheur indiquera alors le **temps écoulé**.

Une **consigne entrée différente de 0** a pour effet de mettre la consigne de température à cœur à 0. Après le départ cycle, l'afficheur indiquera alors le **temps restant**.

ATTENTION:

En dessous de 10 heures, l'afficheur est au format : h.mm (Par exemple: 3.05 (3 heures et 15 minutes))

Au-dessus de 10 heures, l'afficheur est au format : hh.D (Par exemple: 10.5 (10 heures et 50 minutes)
(D: dizaine de minutes))

Afficheur de température à cœur

Sans action sur ce bouton, l'afficheur indique la température à cœur programmée. Avant le départ cycle, une sonde à cœur devra obligatoirement être connectée.

Une action sur ce bouton fait afficher la **consigne de température à cœur** (0° à 99°C).

Une **consigne de température à cœur de 0** est automatiquement associée au mode manuel (et n'est donc pas considérée comme une erreur). Après le départ cycle, l'afficheur indiquera "—" si aucune sonde est connectée et affichera la **température à cœur lue** si une sonde est connectée.

Une **consigne entrée différente de 0** a pour effet de mettre la consigne de temps à 0. Après le départ cycle, l'afficheur indiquera alors la **température à cœur lue**.

Des qu'une sonde à cœur est connectée, l'afficheur indique la température à cœur lue quel que soit le mode paramétré.

ATTENTION:

En °F, la consigne peut être portée à 199 (la centaine est affichée durant la modif de consigne par la présence du point digital). Après la validation (à l'issue des 5 secondes), et à chaque fois que la température dépasse les 99°F, l'afficheur indique "1" en alternance avec "xx" à la fréquence d'une seconde.

Modification d'une consigne

Lorsque la consigne est affichée, une rotation dans le sens horaire (sens des aiguilles d'une montre) permet d'augmenter la valeur de la consigne. Une rotation dans le sens anti-horaire (sens inverse) la diminue. La variation de la valeur de temps se fait:

En mode manuel

- Degré par degré: de 0 à 105°C
- Par 5 degrés: Au-delà de 105°C

En mode minuterie

- Minute par minute: de 0 à 1 heure
- Par 5 minutes: de 1 à 4 heures
- Par 15 minutes: de 4 à 20 heures
- Par 30 minutes de 20 à 99 heures

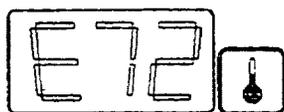
En mode sonde à cœur

- Degré par degré: de 0 à 99°C



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

5.3 VISUALISATION DES DEFAUTS



Chaque défaut est annoncé sur l'afficheur indiquant la température de consigne et par un bip. Tous les défauts entraînent l'arrêt de la cuisson ou interdisent le départ de la cuisson.

DEFAUTS DE PROGRAMMATION

- E01: Consigne de cuisson laissée à 0.

DEFAUTS DE THERMOCOUPLE

- E62: Défaut thermocouple d'ambiance.
- E63: Défaut thermocouple sonde à cœur.

AUTRES DEFAUTS

- E70: Dépassement de la température maximum à l'intérieur de la façade électronique.
- E71: Défaut de dialogue entre carte relais et carte de façade.
- E72: Manque de flamme (seulement sur les appareils gaz).
- E73: Température ambiante supérieure à 290°C.
- E74: Entrée saturation de vapeur activée plus de 30 secondes en mode vapeur.
(Buse de condenseur encrassée, condenseur alimenté en eau chaude ou débit insuffisant).

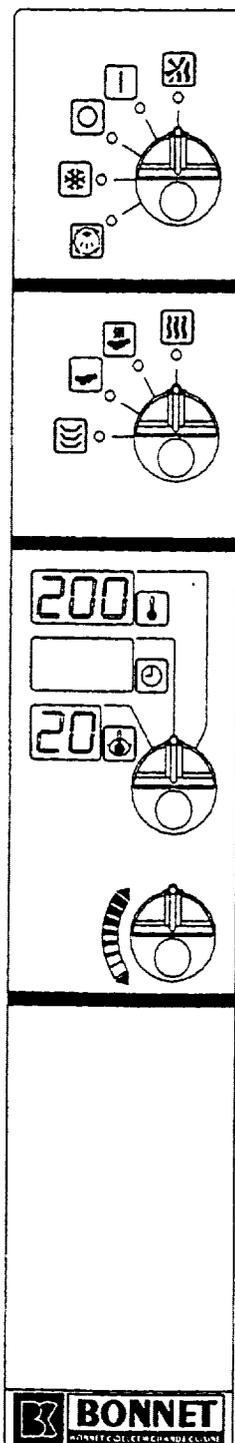


BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

5.6 UTILISATION PRATIQUE DU TABLEAU DE COMMANDE

5.6.1 TABLEAU STANDARD

Pour effectuer une cuisson:



Mettre le four en marche (bouton 1).

PRECHAUFFAGE

Choisir le mode de cuisson (bouton 2).

Sélection du mode température de consigne (Préchauffage ou cuisson).

Régler la température de l'ambiance du moufle (bouton 4)

Démarrer la chauffe (bouton 1).

CUISSON

Ouvrir la porte, charger le four, fermer la porte.

Choisir le mode de cuisson (bouton 2).

Choisir la température de cuisson (bouton 3).

Régler la température de consigne (bouton 4)

Choisir le mode minuterie ou sonde à cœur (bouton 2)

Entrer un temps de cuisson ou de température à cœur (bouton 4).

Démarrer la chauffe (bouton 1).



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

6.5 POULET ROTI SURGELE 1.2 kg

PRECHAUFFAGE

- Choisir la consigne de temps et régler un temps de 0 min. 3 et 4^{ème} boutons - position 
- Choisir le mode sec 2^{ème} bouton - position 
- Choisir la consigne de température et régler une température de préchauffage 220°C 3 et 4^{ème} boutons - position 

CUISSON

- Ouvrir la porte
- Enfoumer et fermer la porte
(la cuisson reprend automatiquement)

1^{er} Cycle: Décongélation / cuisson

- Choisir le mode mixte 2^{ème} bouton - position 
- Choisir la consigne de température et régler une température de 140°C 3 et 4^{ème} boutons - position 
- Choisir la consigne de temps et régler un temps de 30 min. 3 et 4^{ème} boutons - position 

2^{ème} Cycle: Coloration

A l'issue du temps ci dessus (la sonnerie le prévient)

- Choisir le mode sec 2^{ème} bouton - position 
- Choisir la consigne de température et régler une température de 220°C 3 et 4^{ème} boutons 
- Choisir la consigne de temps et régler un temps de 35 min. 3 et 4^{ème} boutons 

CONSEILS

Utiliser les programmes préenregistrés, si vous disposez du tableau pack "Banqueting + recettes".
A l'issue du temps de cuisson réglé, vérifier le degré de cuisson et adapter le temps pour les cuissons suivantes.

La qualité de ces produits étant variable, il est important de bien respecter les charges indiquées dans les tableaux.

6.6 BANQUETING (EXEMPLE DE RECHAUFFAGE D'ASSIETTES)

- ◆ Cuire à l'avance les légumes, accompagnement (choux-fleurs, riz, pâtes...) avec les programmes de cuisson classiques (voir chapitre 7), en bac.
- ◆ En fin de cuisson, dresser les assiettes et les placer sur grilles, dans les modules support platerie (accessoires indispensables).
- ◆ Filmer le module (enrobage film plastique). Il est possible de recourir à la gamme d'accessoires spécialement prévus pour le banqueting: Table mobile support module, avec housse isotherme et chariot d'enfouissement / défouissement).
- ◆ Placer l'ensemble en chambre froide positive.
- ◆ Avant le service sortir l'ensemble, retirer le module de la table / housse (ou retirer son film plastique) et enfoumer dans le four préchauffé. Recourir aux modes opératoires 90 à 95 (voir chapitre 7) durant moins de 10 minutes.
- ◆ Compléter éventuellement les assiettes (viandes rouges...).
- ◆ Servir ou remettre aussitôt sous housse isotherme.



BONNET CIDECEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

8. LES OUTILS D'OPTIMISATION DE CUISSON

8.1 SONDE A CŒUR

La sonde à cœur permet de maîtriser parfaitement le degré de vos cuissons et de le reproduire jour après jour quelle que soit la taille des produits.

Les températures à cœur à atteindre vont bien entendu varier avec le produit et le degré de cuisson désiré.

ATTENTION:

La cuisson d'un produit ne se termine pas à l'instant où celui-ci est retiré du four.

En effet, après repos, la température à cœur continue à évoluer, pour atteindre une température d'autant plus élevée, que le produit aura été cuit à une température élevée.

Exemple:

Un rôti de bœuf cuit en mixte à 200°C et sorti du four au moment où sa température à cœur atteint 40°C, verra celle-ci évoluer jusqu'aux environs de 57°C.

Le même rôti, cuit en **basse température** vapeur à 60°C (en dernière phase) et sorti du four au moment où sa température à cœur atteint 52°C, ne verra celle-ci évoluer que très peu, pour atteindre 56°C.

PRODUITS	TEMPERATURE A CŒUR A ATTEINDRE	TEMPERATURE A Cœur A LA SORTIE DU FOUR	
		Cuisson classique selon tableau joint	Cuisson basse température
Viandes rouges			
Bleu	54	37	50
Saignant	56	40	52
Rosé	60	45	56
A point	62	48	59
Viandes blanches			
Veau	72	58	69
Volailles	77	63	75
Poissons			
Saumon - Thon	75	75	75
Poisson à chair blanche	80	80	80
Charcuterie - terrines	67	65	65

NOTA: Pour bien maîtriser la température à cœur (degré de cuisson):

Pour bien maîtriser le degré de cuisson, l'aspect et les pertes en poids, tout particulièrement dans le cas des viandes rouges, nous conseillons de terminer la cuisson par une phase vapeur basse température. Régler la température 8°C au-dessus de la température à cœur souhaitée.

Exemple: Cuisson de rôtis de bœufs :

1 ^{ère} phase: Coloration	Air sec	210°C	Pendant 15 minutes
2 ^{ème} phase: Cuisson à cœur	Vapeur	60°C	Jusqu'à T° à cœur = 52°C

Le temps de cuisson passe à environ 1 heure 25 minutes.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mityr Compans
77292 MITRY MORY Cedex