

De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit " fait main " qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Cet ouvrage a été réalisé avec le concours de notre conseiller culinaire " maison ". Chef confirmé, Philippe Rogé fait partie intégrante de l'équipe Recherche & Développement.

Vous trouverez au fil de votre lecture, maints conseils que nous vous invitons à suivre, afin de profiter pleinement de son expérience et obtenir une cuisson toujours parfaite pour une cuisine toujours réussie.

Les deux brochures - Notice d'utilisation et Guide technique - sont complémentaires:

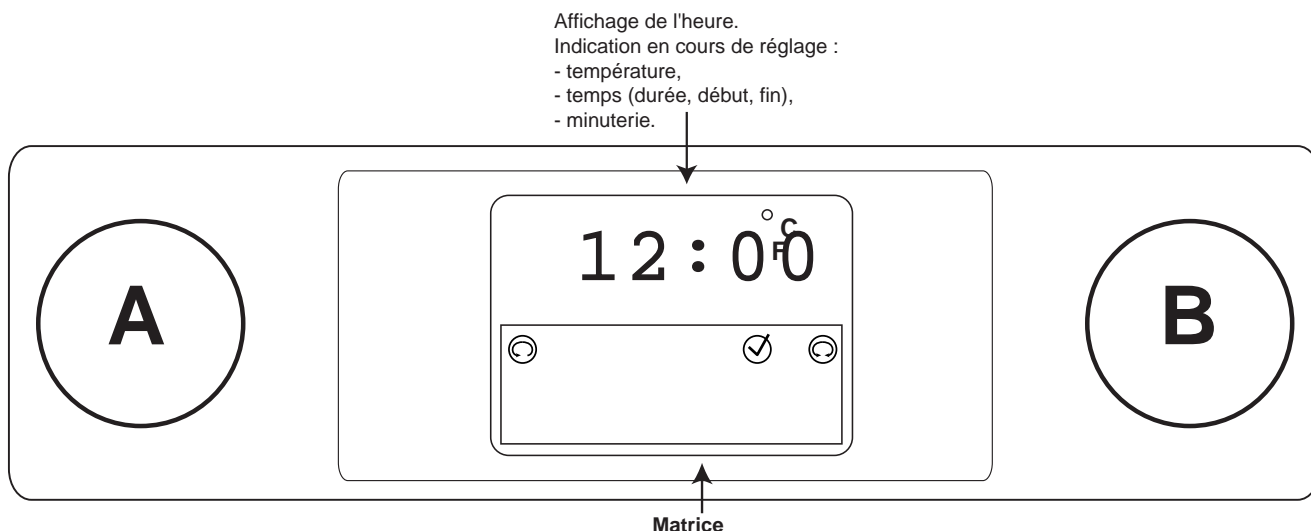
- la Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.
- le Guide technique vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Le tableau de bord	4
La mise en service	4
Règlages personnalisés	5
Réglages : langue, horloge, contraste	5
Conseil pyrolyse (pour les fours pyrolyse)	5
Règlages personnalisés	6
Le minuteur	6
La sécurité enfant	6
Les accessoires	7
Ripristino dopo black-out elettrico	8
Les cuissons Création	9-11
Présentation	9
Les fonctions Création	9
Lancer une cuisson Création	10
Modifier la température	10
Arrêt du four	10
Programmation des cuissons Création	11
Les cuissons Succès	12
Présentation	12
Les fonctions Succès	12
Lancer une cuisson Succès	13
Arrêt du four	13
Programmation des cuissons Succès	13
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson	14-15
Pyrolyse	16
Précautions avant la pyrolyse	16
Lancer une pyrolyse	16
Arrêt du four	16
Remarques importantes:	16
QUE FAIRE SI	17

Le tableau de bord



Votre four est doté d'une **matrice** moderne et claire (voir dessin) qui rend votre four très simple d'utilisation. Elle communique en permanence avec vous pour vous seconder dans la cuisson de toutes vos préparations, des plus simples aux plus élaborées (affichage du gradin recommandé, de la fonction utilisée, du temps de cuisson, ..., indication du préchauffage, du verrouillage, ...).

La manette **A** permet d'accéder aux menus de gauche : choix du mode de cuisson, réglage du minuteur, personnalisation des outils, pyrolyse (pour les fours pyrolyse), réglage de la température, programmation des temps, arrêt du four, ...

La manette **B** vous permet de "naviguer" dans ces menus et de valider vos choix.

Les symboles , et vous guident en cours de manipulation.

- pour annuler une manipulation en cours ou arrêter votre four,
- pour choisir la fonction de cuisson, le temps, ...,
- pour valider la manipulation en cours.

La mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites-le chauffer à vide pendant une heure à une température de 270°C. Aérez bien votre pièce.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction "Multiniveaux" .

Si, après allumage du four, le cadran des heures affiche 8:45 sans clignoter ou si après lancement d'une cuisson il y a affichage du message "MODE DEMONSTRATION", suivez les indications suivantes pour le quitter :

						NOTE
Per disattivare il modo dimostrativo	<i>Disinserire elettricamente l'apparecchio, quindi collegarlo nuovamente dopo aver atteso circa 1 minuto.</i>					
	Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE (entro 2 minuti dall'accensione dell'apparecchio)	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per accedere alla regolazione	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per confermare	Dimostrazione disattivata. Il forno funziona normalmente

Vous trouverez à la page suivante plus d'informations concernant le mode démonstration.

Règlages personnalisés

A la mise sous tension de votre four, le menu **OUTILS** apparaît pour vous permettre d'effectuer les réglages successifs suivants:

- langue,
- horloge.
- contraste,
- conseil pyrolyse (validé par défaut).

Après le réglage de la langue et de l'heure, tournez la manette **B** pour accéder aux autres réglages.

OUTILS ▶ LANGUE ◀ HORLOGE CONTRASTE	OUTILS ▶ LANGUE ◀ HORLOGE CONTRASTE	OUTILS ▶ HORLOGE ◀ CONTRASTE	OUTILS ▶ HORLOGE ◀ CONTRASTE CONSEIL PYRO ◀
---	---	---	---





Note

Par la suite, si vous désirez modifier ces réglages, tournez la manette **A** pour faire apparaître le menu **OUTILS**.

1. Réglages : langue, horloge, contraste

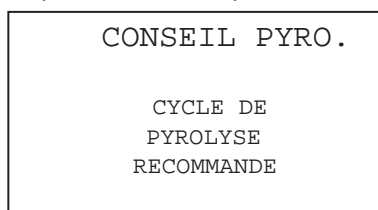
Votre four est préprogrammé en français.







Vous pouvez choisir la langue de communication entre le français, l'italien, le hollandais, l'allemand et l'anglais.

							Note
Langue	Tournez pour chercher LANGUE	Appuyez pour valider	Recherchez la langue souhaitée	Appuyez pour valider			Réglage mémorisé
Horloge	Tournez jusqu'à afficher HORLOGE	Appuyez pour régler	Tournez pour régler les heures	Appuyez pour valider les heures	Tournez pour régler les minutes	Appuyez pour valider les minutes	Même procédure pour réglage hiver/été et après une coupure de courant
Contraste	Tournez pour afficher CONTRASTE	Appuyez pour modifier	Tournez pour ajuster le contraste	Appuyez pour valider le réglage			Réglage mémorisé

2. Conseil pyrolyse (pour les fours pyrolyse)

Cette fonction est validée par défaut et propose automatiquement un cycle de pyrolyse adapté au degré de salissure. Ce conseil apparaît sur l'écran durant quelques secondes après une cuisson.








							Note
Cas 1 vous décidez de suivre ce conseil	Tournez pour rechercher le menu PYROLYSE	Appuyez pour valider RECOMMANDEE					Le cycle de pyrolyse démarre
Cas 2 vous décidez de choisir vous-même le cycle de pyrolyse	Tournez pour rechercher le menu PYROLYSE		Tournez pour choisir un autre cycle	Appuyez pour valider votre choix			Le cycle de pyrolyse choisi démarre
Cas 3 vous décidez d'ignorer ce conseil	Le message réapparaîtra à la fin de la prochaine cuisson						
Cas 4 vous pouvez supprimer ce conseil automatique et gérer par vous-même le nettoyage de votre four	Tournez pour afficher OUTILS		Tournez pour accéder à CONSEIL PYRO.	Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour afficher GONSEIL PYRO.	Appuyez pour valider votre choix	A tout moment, vous pouvez réactiver cette fonction en procédant de la même façon

Règlages personnalisés

3 Démonstration

Le mode démonstration permet aux **vendeurs** de faire fonctionner le four, sans que celui-ci chauffe. L'outil **DEMONSTRATION** est désactivé par défaut.

Pour accéder au mode démonstration, il faut sortir du menu "OUTILS" et y revenir dans la première minute après la mise sous tension.

						NOTE
Pour activer le mode démonstration	Tournez pour afficher le menu OUTILS	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour valider	Démonstration activée. Le four ne chauffe pas.
Pour désactiver le mode démonstration	Tournez pour afficher le menu OUTILS (dans la première minute après la mise sous tension)	Débranchez votre appareil et rebranchez-le au bout d'une minute.			Appuyez pour valider	Démonstration désactivée. Le four fonctionne normalement.






NOTE



En cas de coupure de courant, le réglage est mémorisé.

Pour modifier le réglage (activation ou désactivation), vous devez impérativement débrancher votre appareil.

Le minuteur

Le minuteur  est indépendant du fonctionnement du four.

					Note
Tournez pour accéder au minuteur L'affichage 0.00 clignote dans le cadran des heures	Tournez pour régler les heures (de 0 à 9 heures)	Appuyez pour valider	Tournez pour régler les minutes (de 0 à 9 minutes)	Appuyez pour valider	L'affichage de l'heure réapparaît et la matrice affiche le temps déterminé.

Pour ramener rapidement l'affichage de l'heure à zéro, tournez  pour accéder au minuteur puis appuyez 2 secondes sur .

Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé. Appuyez sur la manette **A** ou la manette **B** pour arrêter la sonnerie.

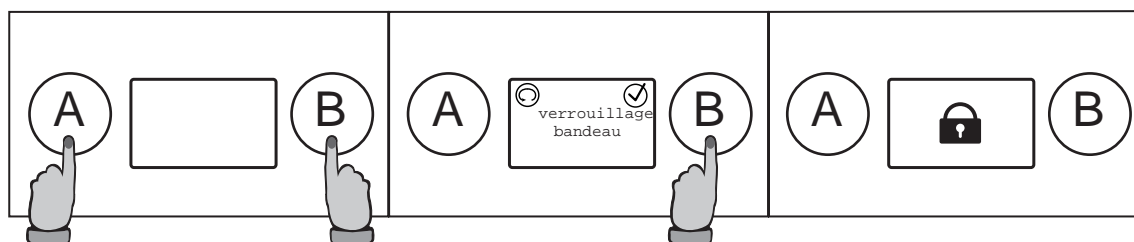
La sécurité enfant

Afin d'éviter la manipulation des commandes par un enfant, le bandeau de commande se verrouille immédiatement d'une simple pression simultanée de quelques secondes sur les manettes **A** et **B** puis validez en appuyant sur la manette **B**.

Vous pouvez activer cette sécurité à tout moment, même four éteint.

NOTE :

Le verrouillage de porte n'est prévu que sur les fours pyrolyse

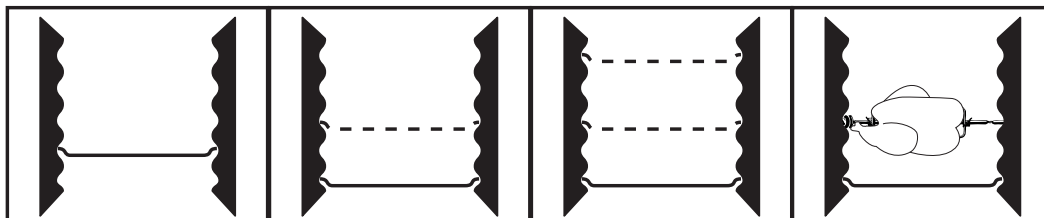
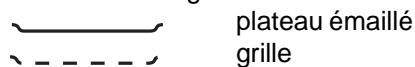


Pour désactiver la sécurité, appuyez simultanément sur les manettes **A** et **B** durant quelques secondes.

Les accessoires

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, la matrice affiche, pour chaque mode de cuisson, l'accessoire à utiliser et le niveau de gradin recommandé.



Le plateau émaillé

Il est utilisé :

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **recupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

Les grilles

Elles sont utilisées :

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

NOTE

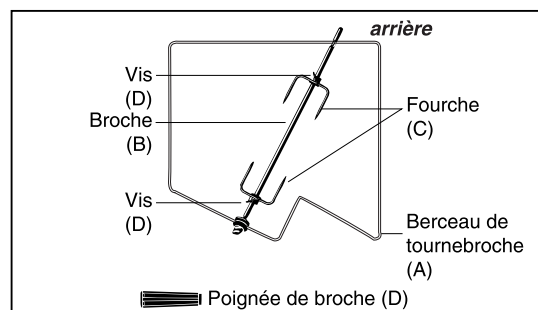
Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé. Si cependant vous devez utiliser la grille, retournez-la (↔).

Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :


- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

Remise en service après une coupure de courant

Si la température à l'intérieur du four n'est pas descendue trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson / pyrolyse (en cas de four pyrolyse) du moment où elle a été interrompue. Le symbole  se met alors à clignoter sur l'écran et ne disparaît qu'à l'arrêt du four. Procédez au réglage de l'heure si vous le désirez.

NOTE

N'oubliez pas que, pour des raisons de sécurité, les programmations de cuisson en attente de démarrage ne sont pas rétablies lors du rétablissement du courant.

Les cuissons Création

1. Présentation

La famille **Création** regroupe toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'entre elles, le four gère seul les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus sophistiquées : température, source de chaleur, taux d'humidité et brassage de l'air sont maîtrisés automatiquement.



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.

Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour chaque fonction **Création**, nous vous précisons dans le tableau suivant s'il convient d'enfourner votre préparation à **froid** ou à **chaud**. Respectez ces indications, elles vous garantissent un résultat culinaire optimal.

Si vous souhaitez enfourner à chaud, attendez la fin du préchauffage signalée par une série de bips sonores.

La température est déterminée automatiquement en fonction du type de cuisson choisi; vous pouvez cependant la modifier pour l'adapter à votre recette (voir page suivante).

Vous pouvez également notifier un **temps de cuisson** avec un **démarrage immédiat ou différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions Création

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Décongélation*		1	2			La méthode de décongélation à préconiser reste la décongélation lente au réfrigérateur. Gain de temps de 50% avec le four. Convient à tous les aliments crus ou cuits.
	Etuve	Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,...)	2			froid	Température (40°C) non modifiable.
	Brioches	Viennoiseries (préparations à base de levure de boulanger)	2			chaud	Si vous souhaitez cuire une pizza, nous vous recommandons d'augmenter la température à 220°C.
	Tartes	Tartes sucrées ou salées (pâte brisée ou feuilletée)	2			chaud	Saisie parfaite du dessous et coloration appropriée de la garniture.
	Multiniveaux	Plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur Gâteaux autres que Tartes et Brioches (choux, quatre-quart, génoise,...)	1	3	5 (si 3 niveaux)	chaud	Si vous utilisez cette fonction pour une cuisson simple, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Tradition	Plats mijotés (beackeoffe, bourguignon, braisés,...) ou cuisson au bain-marie (terrine, crèmes,...)	2			chaud	Pour le bain marie, vous pouvez mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.
	Rôtisserie	Rôtis (viandes blanche ou rouge) et gratins	1	2		froid	La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si votre viande est dans un plat, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Tournebroche*	Cuisson de pièces de viande rouge ou blanche	1	3 (tournebroche)		froid	
	Barbecue	Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),...	1	Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller		chaud	

Temporisation du tournebroche

Les fours Scholtès sont dotés d'un **dispositif de temporisation du tournebroche**.

Si vous avez programmé un temps de cuisson, et que vous ne retirez pas votre viande dès la fin de la cuisson, le moteur continue à entraîner la broche pour écarter tout risque de carbonisation. Le tournebroche s'arrête de tourner lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

Notes sur la décongélation

- Un produit décongelé doit être consommé rapidement.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.
- Retirez l'aliment du four une fois la décongélation terminée et placez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'une consommation ou d'une cuisson proche.

Les cuissons Création




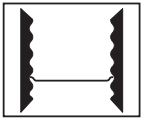
3. Lancer une cuisson Création

■ Pour un enfournement à froid, enfournez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à afficher CUISSONS,
- Tournez la manette **B** jusqu'à afficher la fonction correspondant à la cuisson choisie,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la fonction.

Pour un enfournement à **chaud**, attendez la fin du préchauffage signalée par une série de bips sonores pour enfourner votre préparation.

Exemple

CUISSONS  UNE FONCTION POUR CHACUNE DE VOS CREATIONS	BRIOCHES  160 C 	BRIOCHES 160 C 
--	--	--

4. Modifier la température

■ La température est prédéterminée pour chaque cuisson. Vous pouvez la modifier à tout moment en cours de cuisson:

- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à afficher TEMPERATURE,
- Tournez la manette **B** jusqu'à afficher la température souhaitée,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la modification.

NOTE

Durant le préchauffage, la matrice affiche PRECHAUFFAGE EN COURS et durant la cuisson, CUISSON EN COURS.

5. Arrêt du four

■ A la fin de la cuisson, tournez la manette **A** pour afficher STOP ARRÊT DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.

NOTE

Si vous souhaitez utiliser les fonctions "Etuve", "Décongélation" alors que le four est chaud, une série de bips sonores et l'affichage FOUR TROP CHAUD signalent que vous ne pouvez pas enfourner.







Arrêtez votre four et réessayez plus tard.

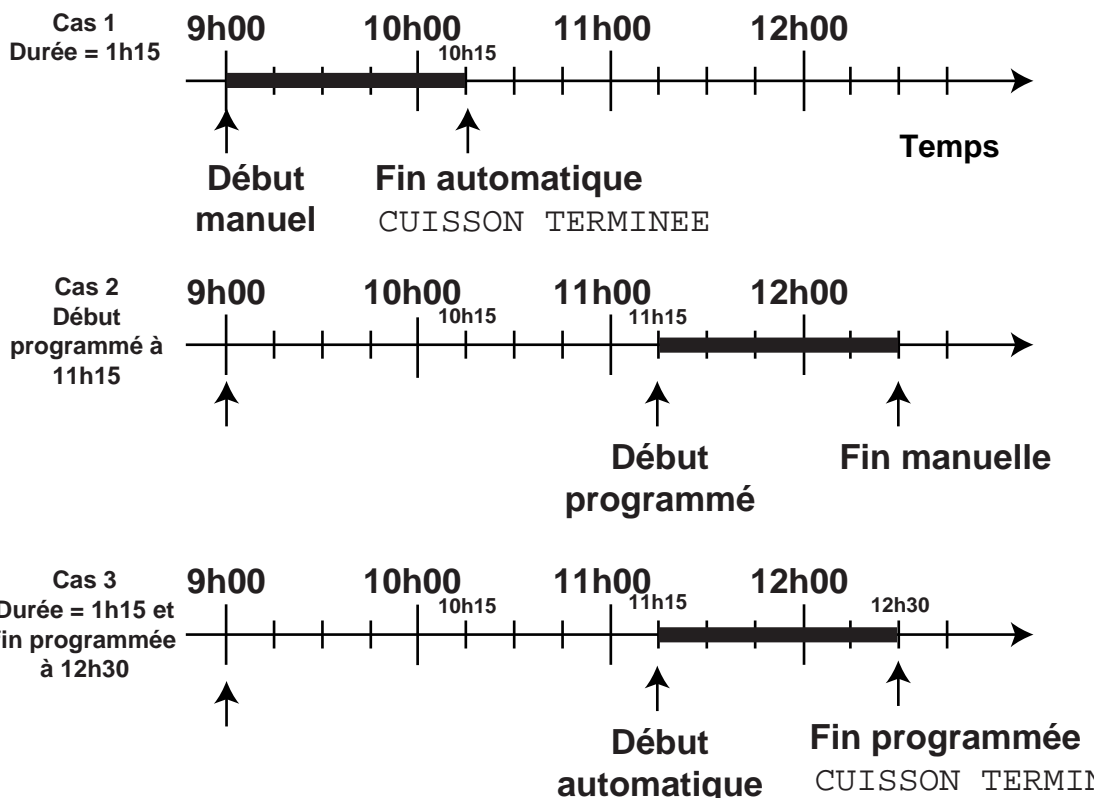
Les cuissons Création

6 Programmation des cuissons Création

Vous pouvez déterminer

- une durée de cuisson en départ immédiat (cas 1) ou différé (cas 3),
- un début de cuisson différé (cas 2).

						Note
Sélectionnez une fonction. Tournez A jusqu'à afficher le menu TEMPS, la matrice affiche : <DUREE> <DEBUT>						
Cas 1 : vous souhaitez déterminer une durée de cuisson (exemple : 1h15)						
Tournez pour sélectionner DUREE	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour régler les heures 1.00	Appuyez pour valider les heures	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 1.15	Appuyez pour valider	Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé et la cuisson s'arrête. La matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four. Si vous souhaitez que la cuisson soit prête à 12h30 par exemple, suivez le cas 3.
Cas 2 : vous souhaitez différer le début de la cuisson sans définir la durée de la cuisson (par exemple, s'il est 9h00 et que vous souhaitez que la cuisson démarre à 11h15),						
Tournez pour sélectionner DEBUT	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour afficher 11.00	Appuyez pour valider	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 11.15	Appuyez pour valider	La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE jusqu'au démarrage à 11h15. Eteignez votre four à la fin de la cuisson.
Cas 3 : vous souhaitez programmer votre cuisson pour qu'elle démarre automatiquement et s'arrête au moment voulu (par exemple, il est 9h00, vous désirez que votre plat soit prêt à 12h30, sachant que le temps de cuisson est égal à 1h15). Programmez une heure de cuisson (cas 1) puis						
Tournez pour sélectionner FIN	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour afficher 12.00	Appuyez pour valider	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 12.30	Appuyez pour valider la programmation	La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE jusqu'au démarrage à 11h15. A la fin de la cuisson, la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four.



Les cuissons Succès

1 Présentation

- La famille **Succès** regroupe toutes les cuissons automatiques. Celles-ci sont créées et paramétrées par notre Chef.

Les fonctions **Succès** sont toutes entièrement automatiques : la **température** et le **temps de cuisson** sont **préétablis** et non modifiables grâce au système **C.O.P.®** : la **Cuisson Optimale Programmée** garantit automatiquement un résultat parfait.. La cuisson s'arrête automatiquement et votre four vous prévient quand votre plat est cuit (seule la fonction "Pizzeria" vous demandera une appréciation finale).



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.

Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Vous pouvez enfourner à **froid** ou à **chaud**. Notre conseiller culinaire recommande, dans la mesure du possible, un enfournement à froid.

De manière générale, **votre four vous indique le moment d'enfourner** grâce à une série de bips sonores et à l'affichage **CONFIRMER ENFOURNEMENT**.

- enfournement à froid** : placez votre préparation dans le four et faites les réglages de cuisson. Confirmer l'enfournement en appuyant sur la manette **B**.
- enfournement à chaud** : procédez aux réglages de cuisson et attendez la fin du préchauffage, signalée par une série de bips sonores, pour enfourner votre préparation. Appuyez sur la manette **B** pour confirmer l'enfournement.

Vous pouvez programmer un démarrage de la cuisson **différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions Succès

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Rôti de bœuf*	Rôti de boeuf	1	2		froid	Si la viande est dans un plat, placez-le dans le plateau émaillé au gradin 2. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Rôti de veau	Rôti de veau	1	2			
	Rôti de porc	Rôti de porc	1	2			
	Poulet rôti	Poulet rôti	1	2			
	Gigot d'agneau*	Gigot d'agneau	1	2			
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)	2			froid	Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Brioches	Préparations à base de levure de boulanger (brioches, kouglofs,...)	2				
	Cakes	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés,...)	2				
	Gâteaux	Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés,...)	2				

Les viandes

- Sortez votre viande du réfrigérateur pour qu'elle soit à **température ambiante**.
- Dans le cas de viande congelée, n'enfournez qu'après **complète décongélation**.
- La phase de repos, habituellement respectée après une cuisson de viande, est dans ce cas intégrée dans le temps de cuisson. Votre viande est prête à être consommée dès sa sortie du four.

NOTE

Pour les rôtis de boeuf et gigots d'agneau, vous avez la possibilité d'affiner la cuisson (plus ou moins cuit) avec la fonction **+**. Vous obtiendrez ainsi une cuisson à votre goût.

Nous vous recommandons de faire ce réglage en début de cuisson.

Après avoir confirmé l'enfournement, tournez la manette **A** jusqu'à afficher le menu **PREFERENCES DE CUISSON**, tournez la manette **B** pour augmenter ou diminuer le degré de cuisson. Appuyez sur la manette **B** pour valider.

Votre choix sera mémorisé pour toutes les cuissons du même type.







Les cuissons Succès

3. Lancer une cuisson Succès

Les paramètres Temps et Température sont préétablis (non modifiables).

- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à afficher la famille de cuissons choisie (ROTISSERIE ou PATISSERIE),
- Appuyez sur la manette **B** pour accéder au réglage,
- Tournez la manette **B** jusqu'à éclairer le symbole correspondant à la cuisson choisie (BRIOCHES),
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la fonction,
- Confirmez l'enfournement en appuyant sur la manette **B**, **quand votre four le signale : CONFIRMER ENFOURNEMENT.**

Exemple

CUISSONS  UNE FONCTION POUR CHACUNE DE VOS CREATIONS	PATISSERIE  	PATISSERIE  TARTES BRIOCHES CAKES GATEAUX	BRIOCHES 160 C  	BRIOCHES 160 C 
---	--	---	---	--

4. Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la cuisson** et la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four: tournez la manette **A** pour afficher STOP ARRÊT DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.







NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul quand la température sera suffisamment basse.

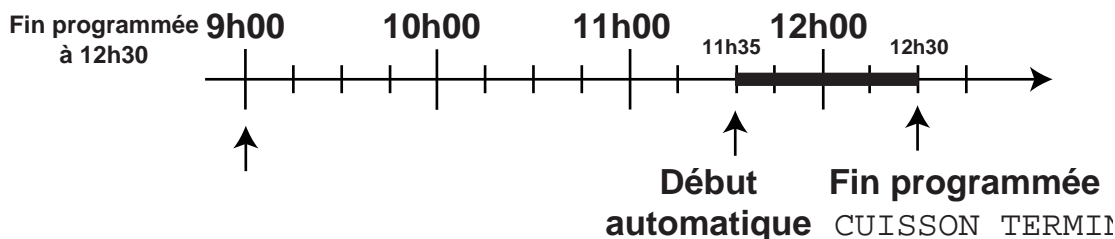
5. Programmation des cuissons Succès

Les paramètres Temps et Température sont prédéterminés et non modifiables.

Vous pouvez encore programmer une fin de cuisson dans les 5 minutes suivant son démarrage.

						Note
Sélectionnez une fonction. Tournez A jusqu'à afficher le menu TEMPS.						
Vous souhaitez programmer votre four pour qu'il s'allume automatiquement et s'éteigne au moment voulu (par exemple, il est 9h00, vous désirez que votre plat soit prêt à 12h30).						
Tournez pour sélectionner FIN	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour afficher 12.00	Appuyez pour valider	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 12.30	Appuyez pour valider la programmation	La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE pendant un certain temps puis s'éteint jusqu'au démarrage (déterminé automatiquement en fonction de la fonction choisie). A 12h30, la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four.

Exemple cuisson Succès "Rôti de boeuf" durée prédéterminée de 55 minutes



Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

Les tableaux suivants vous aideront dans le choix de la fonction de cuisson (**Création**) adaptée à votre préparation. Les temps de cuisson doivent être adaptés en fonction de votre recette car ils dépendent de la quantité et du volume de la préparation.

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brioches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,...	gâteau (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,...	gâteau (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,...	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,...	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huitres farcies, croque-monsieurs,...	barbecue	300°C	sur grille ou plat sur grille
LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,...	gratin (ou rôtisserie)	210°C	plat sur plateau
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux,...	multiniveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
	Légumes braisés en cocotte	laitues, carottes au safran, salsifis,...	tradition	200°C	cocotte sur plateau
	Flans	flan de champignons, subric de légumes,...	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Terrines	terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés d'asperges, à la tomate,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations en croûte	pithivier de légumes,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Papillotes	truffes,...	multiniveaux	200°C	papillotes sur plateau
	Riz	pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	270°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... baeckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	barbecue	300°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	barbecue	300°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	210°C 300°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau	

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génévoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,...	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte Brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioches	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises,...)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou Brisée)	tourtes aux poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,...	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches individuelles, petits savarins,...	brioches	180°C	sur plateau
Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, crâque,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau	
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,...	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioches, mini-croissants,...	brioches	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110°C	sur plateau
ENTRETIETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,...	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condensé, riz impératrice,...	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,...	multiniveaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	300°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,...	multiniveaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,...	pasteurisation (ou multiniveaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagères ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multiniveaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multiniveaux	260°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau





Pyrolyse

POUR TOUS LES FOURS, REPORTEZ-VOUS AU CHAPÎTRE "ENTRETIEN DE VOTRE FOUR" DU GUIDE TECHNIQUE.

1. Précautions avant la pyrolyse

- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse. Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.


2. Lancer une pyrolyse

				
Tournez pour afficher le menu PYROLYSE	Tournez pour afficher >ECONOMIQUE<, >NORMALE<, >INTENSE<	Tournez pour choisir le cycle	Appuyez pour valider votre choix	Quand la température à l'intérieur du four dépasse 250°C, la porte se verrouille et la matrice affiche une clé. La porte se déverrouille automatiquement lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue : le voyant clé s'éteint. Eteignez votre four une fois la pyrolyse terminée.

3. Arrêt du four

Une série de bips sonores signale la fin de la pyrolyse.

Eteignez votre four: tournez la manette **A** pour afficher STOP ARRÊT DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.

La matrice affiche  tant que la température est élevée.

Durant ce laps de temps, vous n'avez pas accès aux cuissons (la matrice affiche ATTENTE DEVERROUILLAGE).

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul après un laps de temps.

4. Remarques importantes:

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires avec une éponge humide.

Nettoyez manuellement les joints qui entourent la porte car l'autonettoyage n'agit pas sur cette zone.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons:

- de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson,
- de démarrer une cuisson immédiatement après une pyrolyse (les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires sont inoffensifs).

Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances. Il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène très normal et sans danger.

NOTE

Pour différer le départ d'une pyrolyse, procédez de la même façon que pour une cuisson **Succès**.

QUE FAIRE SI ...

... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

... le four ne chauffe pas:

- vérifiez que le four n'est pas en mode démonstration: reportez-vous au paragraphe spécifique,
- vérifiez l'ouverture de la porte: si celle-ci est ouverte, la matrice affiche PORTE OUVERTE,
- vérifiez que les fusibles ne soient pas hors fonctionnement,
- vérifiez qu'il n'y ait pas de coupure de l'alimentation électrique due au distributeur du réseau.

Autotest

Votre four est équipé d'un autotest: s'il détecte une anomalie de fonctionnement, la matrice affiche un code à deux chiffres sous la forme **ERDD**.

Contactez votre distributeur ou son prestataire de Service Après-Vente ou une station technique agréée (voir Guide Technique) et indiquez-lui:

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (ces informations figurent sur le bon de garantie),
- le code erreur affiché et la fonction utilisée.

Dalla cucina a carbone dei tempi che furono alla cottura digitale dei nostri giorni, Scholtès ha saputo conservare in 80 anni di storia quello spirito di cose "fatte a mano" che rimane il suo tratto caratterizzante e il suo punto di forza.

Ogni prodotto Scholtès è la riuscita combinazione di una estetica improntata alla massima eleganza e di un contenuto tecnologico indiscutibile, fatto di prestazioni e innovazione.

Questo documento è stato realizzato con la preziosa collaborazione di un esperto culinario "della casa" di assoluto prestigio, Philippe Rogé, che opera a pieno titolo all'interno del team Ricerca e sviluppo della nostra azienda.

Nelle pagine di questo manuale troverà numerosi consigli che La invitiamo a seguire e che Le permetteranno di sfruttare appieno l'esperienza del nostro chef e ottenere una cottura sempre perfetta con risultati sempre ottimi.

I due documenti, il Libretto di istruzioni e la Guida tecnica, sono complementari:

- il Libretto di istruzioni descrive semplicemente in modo dettagliato le funzioni di cui è dotato l'apparecchio. Vi potrà trovare inoltre utili consigli culinari che Le permetteranno di sfruttare al meglio le capacità di questo forno.
- la Guida tecnica contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, il collegamento, la manutenzione dell'apparecchio ... e le raccomandazioni.

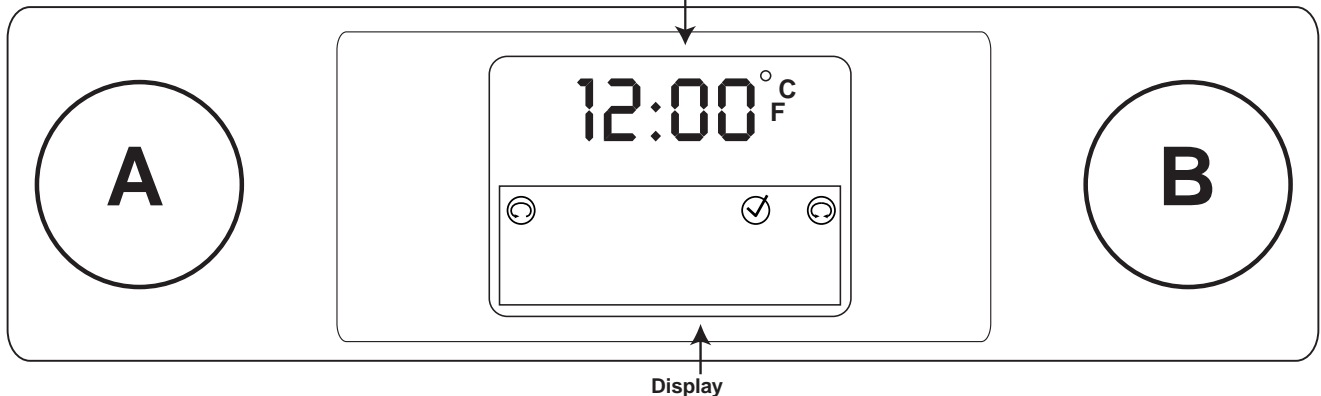
Buon appetito con SCHOLTES

Indice

Il cruscotto	20
Attivazione dell'apparecchio	20
Regolazioni personalizzate	21
lingua, orologio, contrasto	21
Pirolisi consigliata (per i forni dotati di questa funzione)	21
Modalità dimostrazione	22
Il contaminuti	22
Sicurezza bambini	22
Gli accessori	23
Ripristino dopo black-out elettrico	24
Le cotture Création	25
Presentazione	25
Le funzioni Création	25-27
Avvio di una cottura Création	26
Modifica della temperatura	26
Spegnimento del forno	26
Programmazione delle cotture Création	27
Le cotture Succès	28-29
Presentazione	28
Le funzioni Succès	28
Avvio di una cottura Succès	29
Spegnimento del forno	29
Programmazione delle cotture Succès	29
Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura	30-31
Pirolisi	32
Utili accorgimenti prima di una pirolisi	32
Avvio di una pirolisi	32
Spegnimento del forno	32
Importanti avvertenze:	32
COSA FARE SE	33

Il cruscotto

Visualizzazione dell'ora.
Indicazione durante la regolazione:
- temperatura,
- tempo (durata, inizio, fine),
- contaminuti.









Il forno è dotato di un **display** moderno e di facile lettura (vedere lo schema) che ne semplifica ulteriormente l'utilizzo.

Questo pannello comunica costantemente con l'utente per aiutarlo durante la cottura di tutti i piatti, dai più semplici ai più elaborati, visualizzando il ripiano consigliato, la funzione utilizzata, la durata di cottura, ma anche indicando il preriscaldamento, il blocco porta, ecc.

La manopola **A** permette di accedere ai menu di sinistra: scelta della modalità di cottura, regolazione del contaminuti, personalizzazione delle impostazioni, pirolisi (per i forni dotati di questa funzione), regolazione della temperatura, programmazione delle durate, spegnimento del forno, ecc.


La manopola **B** permette di "navigare" in questi menu e di confermare le scelte effettuate.

I simboli ,  e  guidano l'utente durante le varie operazioni.






-  per annullare una operazione in corso o spegnere il forno,
-  per scegliere la funzione di cottura, la durata, ecc.,
-  per confermare l'operazione in corso.

Attivazione dell'apparecchio

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, farlo scaldare a vuoto per un'ora alla temperatura di 270 °C, aerando bene il locale.

Si consiglia di utilizzare la funzione "Multilivello" .

Se, dopo aver acceso il forno, sul display compare l'ora 8:45 non lampeggiante o se dopo aver avviato una cottura appare il messaggio "MODO DIMOSTRAZIONE", seguite le indicazioni sotto riportate per uscire da questa modalità:

						NOTE
	<i>Disinserire elettricamente l'apparecchio, quindi collegarlo nuovamente dopo aver atteso circa 1 minuto.</i>					
Per disattivare il modo dimostrativo	Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE (entro 2 minuti dall'accensione dell'apparecchio)	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per accedere alla regolazione	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per confermare	Dimostrazione disattivata. Il forno funziona normalmente

La pagina seguente contiene ulteriori indicazioni a proposito della modalità dimostrativa.

Regolazioni personalizzate

All'accensione del forno, viene visualizzato il menu **IMPOSTAZIONI** per consentire l'esecuzione delle seguenti regolazioni:

- lingua,
- orologio,
- contrasto,
- pirolisi consigliata (attiva per impostazione predefinita).

Per accedere alle varie regolazioni, ruotare la manopola **B**.

IMPOSTAZIONI ▶ LINGUA ◀ ORA CONTRASTO	IMPOSTAZIONI ▶ LINGUA ◀ ORA CONTRASTO	IMPOSTAZIONI ▶ LINGUA ◀ ORA ▶ CONTRASTO ◀	IMPOSTAZIONI ▶ ORA ◀ CONTRASTO ▶ PIROLISI CONSIGLIATA ◀
--	--	--	--

1. Regolazioni: lingua, orologio, contrasto

Il forno è preimpostato in francese.

Tuttavia, è possibile scegliere la lingua per il testo visualizzato fra le seguenti opzioni: francese, italiano, olandese, tedesco e inglese.

							Nota
Lingua	Ruotare per visualizzare LINGUA	Premere per confermare	Cercare la lingua desiderata	Premere per confermare			Regolazione memorizzata
Orologio	Ruotare fino a visualizzare OROLOGIO	Premere per impostare	Ruotare per impostare le ore	Premere per confermare le ore	Ruotare per impostare i minuti	Premere per confermare i minuti	Stessa procedura per regolare inverno/estate o dopo una interruzione di corrente
Contrasto	Ruotare per visualizzare CONTRASTO	Premere per modificare	Ruotare per regolare il contrasto	Premere per confermare la regolazione			Regolazione memorizzata

2. Pirolisi consigliata (per i forni dotati di questa funzione)

Questa funzione è attivata per impostazione predefinita e suggerisce automaticamente un ciclo di pirolisi adatto al grado di sporcizia. Questo consiglio viene visualizzato sul display per alcuni secondi al termine di una cottura.

**PIROLISI
CONSIGLIATA**

**CICLO DI
PIROLISI
RACCOMANDATA**






							Nota
1° caso l'utente decide di seguire il consiglio	Ruotare per visualizzare il menu PIROLISI	Premere per confermare RACCOMANDATA					Il ciclo di pirolisi viene avviato
2° caso l'utente decide di scegliere personalmente il ciclo di pirolisi	Ruotare per visualizzare il menu PIROLISI		Ruotare per scegliere un altro ciclo	Premere per confermare la scelta			Il ciclo di pirolisi viene avviato
3° caso l'utente decide di ignorare il consiglio	Il messaggio verrà visualizzato nuovamente al termine della cottura successiva						
4° caso è possibile annullare il consiglio automatico e gestire manualmente la pulizia del forno	Ruotare per visualizzare IMPOSTAZIONI		Ruotare per accedere a PIRO CONSIGL.	Premere per accedere alla regolazione	Ruotare per visualizzare PIRO-CONSIGL.	Premere per confermare la scelta	Questa funzione può essere riattivata in qualunque momento effettuando la stessa procedura

Regolazioni personalizzate

3 Modalità dimostrazione

La modalità dimostrativa consente ai **venditori** di mettere in funzione il forno, senza che questo si scaldi. La funzione **DIMOSTRAZIONE** è disattivata per impostazione predefinita.

Per accedere alla modalità dimostrativa, è necessario uscire dal menu "IMPOSTAZIONI" e riaccedervi entro 60 secondi dopo l'accensione dell'apparecchio.

						NOTE
Per attivare il modo dimostrativo	Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per accedere alla regolazione	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per confermare	Dimostrazione attivata. Il forno non scalda
Per disattivare il modo dimostrativo	<i>Disinserire elettricamente l'apparecchio, quindi collegarlo nuovamente dopo aver atteso circa 1 minuto.</i>					
	Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE (entro 2 minuti dall'accensione dell'apparecchio)	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per accedere alla regolazione	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per confermare	Dimostrazione disattivata. Il forno funziona normalmente






NOTA



In caso di mancanza di corrente, la regolazione viene memorizzata.

Per modificare la regolazione (attivazione o disattivazione), è assolutamente necessario disinserire elettricamente l'apparecchio..

Il contaminuti

L'attivazione del contaminuti  è indipendente dal funzionamento del forno.

					Nota
Ruotare per accedere ai contaminuti La visualizzazione 0.00 lampeggia nel quadrante delle ore	Ruotare per impostare le ore (da 0 a 9 ore)	Premere per confermare	Ruotare per impostare i minuti (da 0 a 59 minuti)	Premere per confermare	La visualizzazione dell'ora ricompare e il display visualizza la durata stabilita.

Per azzerare il tempo in maniera rapida, ruotare  per accedere ai contaminuti e quindi premere  per 2 secondi.

Una sequenza di segnali acustici indica che la durata di cottura è trascorsa. Toccare la manopola **A** o la manopola **B** per far cessare la suoneria.

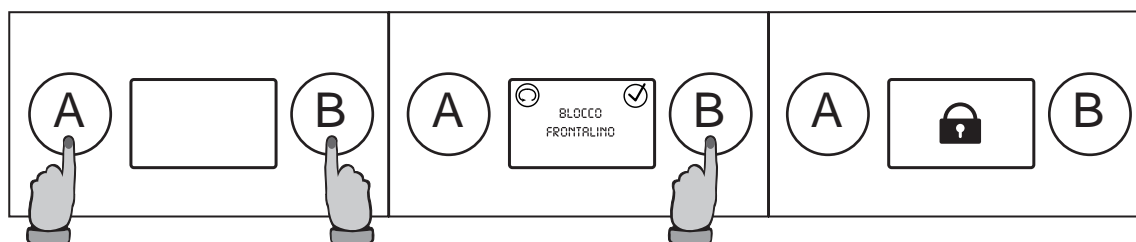
Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini aprano accidentalmente la porta del forno o tocchino i comandi, la porta e il cruscotto possono essere bloccati in modo immediato premendo contemporaneamente per alcuni secondi le manopole **A** e **B** e confermando l'operazione premendo la manopola **B**.

La funzione Sicurezza bambini può essere inserita in qualunque momento, anche a forno spento.

NOTA

Il blocco della porta è previsto solo per i modelli dotati della funzione pirolisi

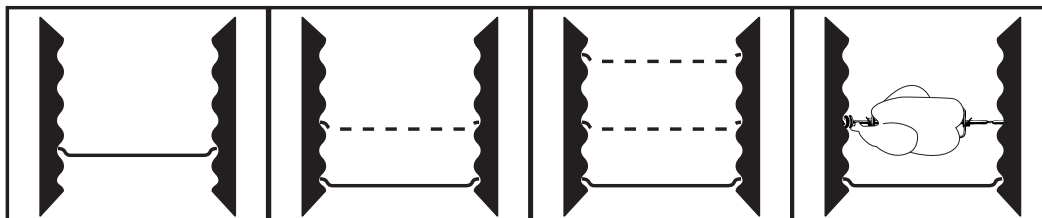
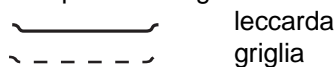


Per disattivare il dispositivo di sicurezza, premere di nuovo contemporaneamente le manopole A e B per alcuni secondi.

Gli accessori

Il forno dispone di 5 livelli di posizionamento delle pietanze (ripiani da 1 a 5, numerati dal basso verso l'alto) in funzione della cottura da realizzare.

Per ottenere risultati di cottura ottimali, il display visualizza, per ciascuna modalità di cottura, l'accessorio da utilizzare e il ripiano consigliato.



La leccarda

Viene utilizzata::

- come **piano di appoggio per qualsiasi recipiente** di cottura su un solo livello e a bagno-maria sul 2° ripiano,
- come **piano di appoggio per gli alimenti** (torte, crostate, bigné, ecc.), sul 2° ripiano,
- come **contenitore di raccolta dei sughi e grassi** di cottura abbinata a una griglia (carni, pesci, ecc.); in questo caso, verrà sempre posizionata sul 1° ripiano.
- come **piano di appoggio di recipienti o alimenti** per una cottura su più livelli; in questo caso, viene posizionata sul 1° ripiano.

Si sconsiglia di utilizzare la leccarda sui ripiani 4 e 5.

Le griglie

Vengono utilizzate:

- come piano di appoggio di recipienti per una cottura multipla (3° ripiano per una cottura su 2 livelli e 3° e 5° ripiano per una cottura su 3 livelli),
- come piano di appoggio della carne o del pesce abbinata alla leccarda per il recupero dei sughi di cottura; in questo caso, la griglia verrà posizionata sul 2° ripiano,
- come piano di appoggio di cibi da scongelare abbinata alla leccarda per il recupero dei liquidi; in questo caso, verrà posizionata sul 2° ripiano.

NOTA

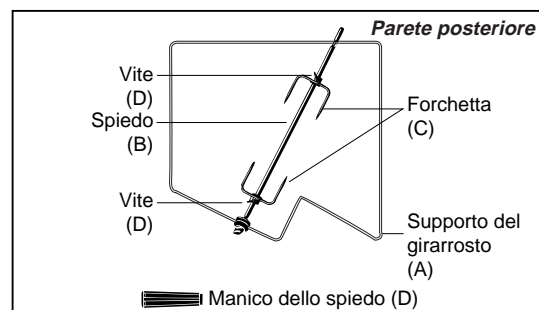
Per la cottura di cibi di notevole peso (superiore a 8 kg), si raccomanda l'uso della leccarda. Tuttavia, se l'uso della griglia risultasse indispensabile, inserirla capovolta (↕).

Il girarrosto

Il girarrosto è composto da un supporto, uno spiedo e un manico.

Procedere nel modo seguente:


- Posizionare il supporto del girarrosto (A) sul 3° ripiano;
- infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne da arrostiti e posizionare quest'ultimo in un punto equidistante dalle estremità dello spiedo (B);
- fissare la carne tramite le forchette (C);
- fissare le forchette nella carne con le viti (D);
- posizionare lo spiedo sul supporto, incastrando a fondo l'estremità posteriore dello spiedo nel foro situato sul retro del vano.



Il manico estraibile in materiale isolante consente di evitare ustioni quando si estrae la pietanza al termine della cottura. Durante la cottura il manico deve essere svitato.

Inserire una leccarda sul 1° ripiano per il recupero dei sughi di cottura e posizionare il supporto del girarrosto sul 3° ripiano.

Ripristino dopo black-out elettrico

Nel caso in cui la temperatura all'interno del forno non sia scesa sotto un valore troppo basso, l'apparecchio è dotato di un sistema che consente di riprendere una cottura/pirolisi (ove presente) dal punto in cui si era interrotta al momento del black-out elettrico. Il display vi segnalerà tale evento mediante il simbolo  lampeggiante che scomparirà allo spegnimento del forno. Ricordatevi di aggiornare l'ora qualora lo vogliate.

NOTA

Tenete presente che, per motivi di sicurezza, le programmazioni relative a cotture in attesa di avvio non vengono ripristinate al ritorno della corrente elettrica.

Le cotture Création

1. Presentazione

- Il programma **Création** comprende tutte le cotture manuali.

Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.



Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del **nostro esperto culinario**. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere sempre una cottura perfetta.

Le **funzioni di cottura**, le **temperature** e i **ripiani di posizionamento delle pietanze** da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Per ciascuna funzione **Création**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.

Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.

La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare (vedere pagina seguente).

È possibile anche impostare una **durata di cottura** con **inizio immediato o ritardato** (vedere pagina seguente).

2. Le funzioni Création

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	Livello leccarda	Livello griglia 1	Livello griglia 2	Infornatura	Nota
	Scongelamento*		1	2			Il metodo consigliato rimane lo scongelamento lento in frigorifero. Utilizzando il forno si ha un risparmio di tempo del 50%. Funzione idonea per tutti gli alimenti crudi o cotti.
	Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)	2			Freddo	Temperatura (40°C) non modificabile.
	Brioche	Dolci di pasticceria (a base di lievito naturale)	2			Caldo	Se si desidera cuocere una pizza, si consiglia di portare la temperatura a 220°C.
	Crostate	Torte dolci o salate (pasta frolla o pasta sfoglia)	2			Caldo	Perfetta cottura a fuoco vivo della base e adeguata doratura della decorazione.
	Multilivello	Cottura contemporanea di più pietanze su 2 o 3 livelli senza trasmissione di odori o sapori Dolci non inclusi in Crostate e Brioche (bigné, quattro quarti, pan di spagna, ecc.)	1	3	5 (se cottura su 3 livelli)	Caldo	Se si utilizza questa funzione per una cottura singola, inserire la leccarda sul 2° ripiano.
	Tradizione	Cotture lente (backenhof, manzo bourguignon, spezzatini, ecc.) o cotture a bagno-maria (terrines, creme, ecc.)	2			Caldo	Per la cottura a bagno-maria, è possibile mettere l'acqua direttamente nella leccarda.
	Rosticceria	Arrosti (carni bianche o rosse) e gratin	1	2		Freddo	La temperatura consigliata garantisce una cottura perfetta ed evita la produzione di fumo. Se la carne è stata posizionata su un vassoio, inserire la leccarda sul 2° ripiano.
	Girarrosto*	Cottura di carni bianche o rosse	1	3 (girarrosto)		Freddo	
	Grill	Bistecche di manzo, pesci, grigliate, gratin al piatto, ecc.	1	Il livello dipende dallo spessore degli alimenti da grigliare		Caldo	

Timer del girarrosto

I forni Scholtès sono provvisti di un **dispositivo di temporizzazione del girarrosto**.

Se è stata programmata una durata di cottura e al termine non è stata sforata la carne, il motore continua a far girare lo spiedo evitando così ogni rischio di bruciatura della carne. Il girarrosto si arresta quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa.

Note sullo scongelamento

- Un prodotto scongelato deve essere consumato rapidamente.
- Non ricongelare mai un alimento scongelato.
- Una volta terminato lo scongelamento, estrarre l'alimento dal forno e metterlo in frigorifero in attesa di essere cucinato o consumato entro breve tempo.

Le cotture Création



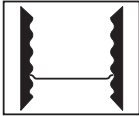
3. Avvio di una cottura Création

Per eseguire una cottura a freddo, infornare la pietanza ed effettuare le seguenti regolazioni:

- Ruotare la manopola **A** verso destra fino a visualizzare COTTURE,
- ruotare la manopola **B** fino a visualizzare la funzione corrispondente alla cottura scelta;
- premere la manopola **B** per confermare la funzione.

Per eseguire una cottura a **caldo**, attendere la fine del preriscaldamento segnalata da una sequenza di segnali acustici, quindi infornare la pietanza.

Esempio

COTTURE  UNA FUNZIONE PER CIASCUNA CREAZIONE	BRIOCHE  160 C	BRIOCHE 160 C 
---	---	---

4. Modifica della temperatura

A ciascuna cottura corrisponde una temperatura predefinita che è tuttavia possibile modificare in qualunque momento durante la cottura:

- Ruotare la manopola **A** verso destra fino a visualizzare TEMPERATURA,
- ruotare la manopola **B** fino a visualizzare la temperatura desiderata;
- premere la manopola **B** per confermare la modifica.

NOTA

Durante il preriscaldamento, sul display compare il messaggio PRERISCALDAMENTO IN CORSO, mentre durante la cottura compare, COTTURA IN CORSO.

5. Spegnimento del forno

Al termine della cottura, ruotare la manopola **A** verso sinistra per visualizzare SPEGNIMENTO, quindi premere la manopola **A** o la manopola **B**.

È inoltre possibile ruotare la manopola **A** verso destra fino a visualizzare SPEGNIMENTO e premere la manopola **A** o la manopola **B**.

NOTA

Se si desidera utilizzare le funzioni "Lievitazione", "Scongellamento" ma il forno è caldo, una sequenza di segnali acustici e la visualizzazione del messaggio FORNO TROPPO CALDO indicano che non è possibile infornare. Spegner il forno e ritentare successivamente.

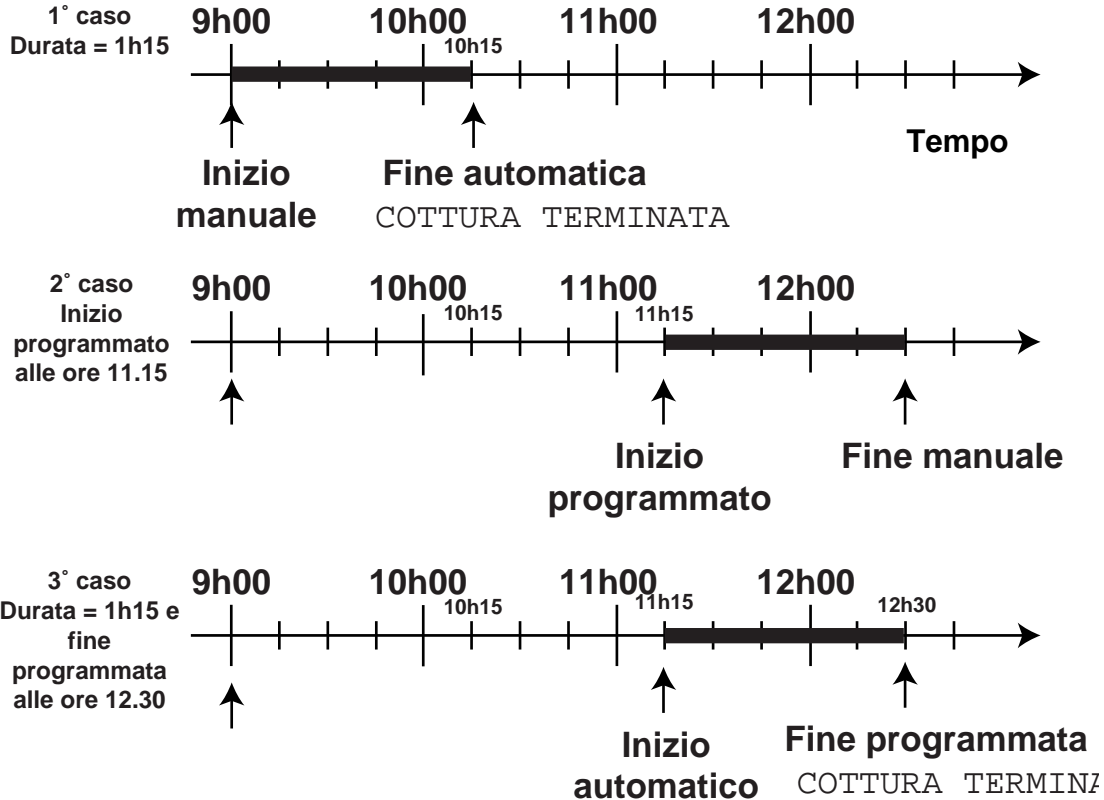
Le cotture Création

6 Programmazione delle cotture Création

È possibile stabilire:

- una durata di cottura con inizio immediato (1° caso) o ritardato (3° caso),
- un inizio di cottura ritardato (2° caso).

						Nota
Selezionare una funzione. Ruotare A fino a visualizzare il menu DURATA, il display visualizza: <DURATA> <INIZIO>						
1° caso : si desidera stabilire una durata di cottura (esempio: 1h15)						
Ruotare per selezionare DURATA	Premere per accedere alla regolazione	Le ore lampeggiano: Ruotare per impostare le ore 1.00	Premere per confermare le ore	I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 1.15	Premere per confermare	Il display visualizza FINE: se si desidera che la cottura abbia inizio immediatamente, premere A. Una sequenza di segnali acustici indica che la durata è trascorsa e la cottura si interrompe. Il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnerne il forno. Se si desidera che la cottura sia ultimata alle ore 12.30, ad esempio, fare riferimento al 3° caso.
2° caso : si desidera ritardare l'inizio di cottura senza stabilirne la durata (ad esempio, sono le ore 9.00 e si desidera avviare la cottura alle ore 11.15),						
Ruotare per selezionare INIZIO	Premere per accedere alla regolazione	Le ore lampeggiano: Ruotare per visualizzare 11.00	Premere per confermare	I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 11.15	Premere per confermare	Il display visualizza FINE: se non si desidera stabilire una fine di cottura, premere A. Il display visualizza il messaggio COTTURA IN ATTESA fino all'avvio alle ore 11.15. Spegnerne il forno al termine della cottura.
3° caso : si desidera programmare il forno in modo che la cottura venga avviata automaticamente e interrotta in un momento stabilito (ad esempio, sono le ore 9.00 e si desidera che la pietanza sia pronta alle ore 12.30, sapendo che la durata di cottura è di 1h15). Programmare un'ora di cottura (1° caso), quindi						
Ruotare per selezionare FINE	Premere per accedere alla regolazione	Le ore lampeggiano: Ruotare per visualizzare 12.00	Premere per confermare	I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 12.30	Premere per confermare la programmazione	Il display visualizza il messaggio COTTURA IN ATTESA fino all'avvio alle ore 11.15. Al termine della cottura, il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnerne il forno.



Le cotture Succès

1 Presentazione

- Il programma **Succès** comprende tutte le cotture automatiche realizzate e impostate dal nostro chef.

Tutte le funzioni **Succès** sono completamente automatiche: la **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** e non possono essere modificate tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta (solamente la funzione "Pizzeria" richiede una valutazione finale da parte dell'utente).



Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del **nostro esperto culinario**. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta. **Le funzioni di cottura**, le **temperature** e i **ripiani di posizionamento delle pietanze** da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**. Il nostro esperto culinario consiglia, quando possibile, di infornare a freddo.

In genere, **il forno indica il momento di infornare** tramite una sequenza di segnali acustici e la visualizzazione del messaggio **CONFERMARE INFORNATURA**.

- infornatura a freddo** : riporre l'alimento nel forno ed eseguire le regolazioni di cottura. Confermare l'infornatura premendo la manopola **B**.
- infornatura a caldo** : procedere alle regolazioni di cottura e attendere il termine del preriscaldamento, segnalato da una sequenza di segnali acustici; quindi infornare la pietanza. Premere la manopola **B** per confermare l'infornatura.

È possibile programmare un inizio di cottura **ritardato** (vedere pagina seguente).

2. Le funzioni Succès

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	Livello leccarda	Livello griglia 1	Livello griglia 2	Infornatura	Nota
	Arrosto di manzo*	Arrosto di manzo	1	2		freddo	Se la carne è stata posizionata su un vassoio, appoggiare quest'ultimo nella leccarda sul 2° ripiano. In caso di forno già caldo, è possibile infornare a caldo.
	Arrosto di vitello	Arrosto di vitello	1	2			
	Arrosto di maiale	Arrosto di maiale	1	2			
	Pollo arrosto	Pollo arrosto	1	2			
	Coscia d'agnello*	Coscia d'agnello	1	2			
	Crostate	Torte salate o dolci (pasta sablée, pasta frolla o pasta sfoglia)	2			freddo	Per una cottura multipla, posizionare la leccarda sul 1° ripiano e le griglie sul 3° e 5° ripiano. Se il forno è già caldo, è possibile infornare a caldo.
	Brioche	Dolci a base di lievito naturale (brioche, dolce alle mandorle, ecc.)	2				
	Plum-cake	Dolci a base di lievito chimico (quattro quarti, biscotti marezziati, ecc.)	2				
	Dolci	Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)	2				

Le carni

- Estrarre la carne dal frigorifero e lasciare che raggiunga la **temperatura ambiente**.
- In caso di carne surgelata, infornare unicamente dopo lo **scongelo completo**.
- La fase di riposo, che viene generalmente rispettata dopo una cottura di carne, in questo caso è compresa nella durata di cottura. La carne è dunque pronta da consumare appena estratta dal forno.

NOTA

Per gli arrostiti di manzo e le cosce di agnello, è possibile rifinire la cottura (carne più o meno cotta) tramite la funzione **+**. In questo modo si otterrà una cottura più vicina ai propri gusti.

Si consiglia di effettuare questa regolazione all'inizio di cottura.

Ruotare la manopola **A** fino a visualizzare il menu **PREFERENZE DI COTTURA**, ruotare la manopola **B** per aumentare o diminuire il grado di cottura. Premere la manopola **B** per confermare.

La scelta effettuata verrà memorizzata per tutte le cotture dello stesso tipo.

Le cotture Succès

3. Avvio di una cottura Succès

- I parametri Durata e Temperatura sono predefiniti (non modificabili).
- Ruotare la manopola **A** verso destra fino a visualizzare il programma di cottura scelta (ROSTICCERIA o PASTICCERIA),
 - premere la manopola **B** per accedere alla regolazione;
 - ruotare la manopola **B** finché non si illumina il simbolo corrispondente alla cottura scelta (BRIOCHE),
 - premere la manopola **B** per confermare la funzione;
 - confermare l'infornatura premendo la manopola **B** **quando il forno indica** : CONFIRMARE INFORNATURA.

Esempio

COTTURE UNA FUNZIONE PER CIASCUNA CREAZIONE	PASTICCERIA 	PASTICCERIA CROSTATE BRIOCHE PLUM-CAKE DOLCI	BRIOCHE 160 C 	BRIOCHE 160 C 
--	--	--	---	---

4. Spegnimento del forno







- Una sequenza di segnali acustici indica la **fine cottura** e il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnere il forno: ruotare la manopola **A** verso sinistra per visualizzare SPEGNIMENTO, quindi premere la manopola **A** o la manopola **B**.
È inoltre possibile ruotare la manopola **A** verso destra fino a visualizzare SPEGNIMENTO e premere la manopola **A** o la manopola **B**.

NOTA

Se non si interviene manualmente per lo spegnimento, il forno si spegnerà unicamente quando la temperatura sarà sufficientemente bassa.

5. Programmazione delle cotture Succès

I parametri Durata e Temperatura sono predefiniti e non modificabili.
È possibile programmare una fine cottura entro 5 minuti dall'avvio della stessa.

						Nota
Selezionare una funzione. Ruotare A fino a visualizzare il menu DURATA, il display visualizza: <FINE>						
Si desidera programmare il forno in modo che si accenda automaticamente e si spenga in un momento stabilito (ad esempio, sono le ore 9.00 e si desidera che la pietanza sia pronta alle ore 12.30).						
Ruotare per selezionare FINE	Premere per accedere alla regolazione	Le ore lampeggiano: Ruotare per visualizzare 12.00	Premere per confermare	I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 12.30	Premere per confermare l'impostazione	Il display visualizza il messaggio COTTURA IN ATTESA per un certo intervallo di tempo; dopodiché si spegne per riaccendersi all'inizio della cottura (stabilito automaticamente in base alla funzione scelta). Alle ore 12.30, il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnere il forno.

Esempio della cottura Succès "Arrosto di manzo" durata predefinita di 55 minuti

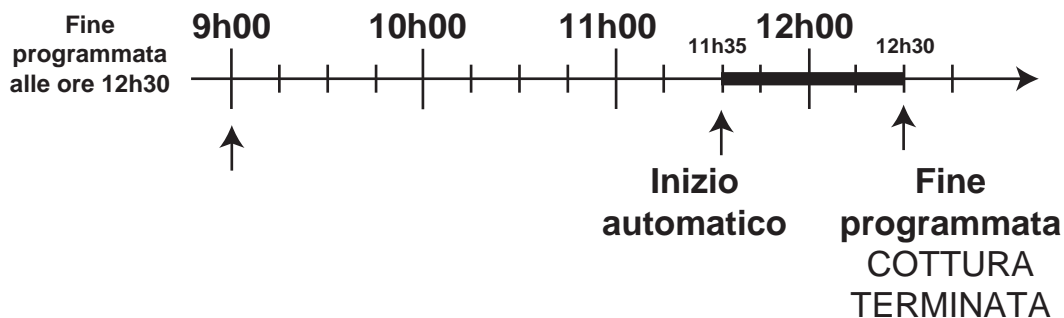


Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura

Le seguenti tabelle forniscono utili informazioni per la scelta della funzione di cottura (**Création**) adatta alla pietanza da infornare. La durata di cottura deve essere stabilita in base alla ricetta da eseguire in quanto dipende dalla quantità e dal volume della pietanza.

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
PRIME PORTATE	Torte salate e pasticcini (pasta frolla o pasta sfoglia)	quiche lorraine, torta ai porri, ecc.	Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	Pizze alte con impasto di pane (o surgelate)	pizze, focacce	Brioche	220 °C	su leccarda
	Pizze (altro impasto)		Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	dolci (o multilivello)	160 °C	tortiera su leccarda
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,...	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrines di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticci di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze da gratinare	ostriche farcite, toast, ecc.	Grill	270 °C	su griglia o vassoio su griglia
I LEGUMI	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	cocotte su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Terrine	terrines di verdure	Tradizione	160 °C	tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su piastra

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
LE CARNI	Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappone, ..	Rosticceria	210 °C	volatile su griglia
	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	Arrosti	arrosto di maiale, di vitello, di tacchino, roast-beef, coscia d'agnello, coscia di capriolo, petto farcito di vitello, ecc.	Rosticceria	210 °C	carne su griglia
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C (a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccarda/bagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocotte pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatora, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc. backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, bracirole, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Grill	300 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
	Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda
	I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombro, sardina, triglia, tonno, ecc.	Grill	270 °C
Pesci interi (farciti)		orata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)		salmone, scorfano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
Cartoccio		sogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)		salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
Pesce al gratin		merluzzo alla provenzale gratinato, ecc.	gratin (o rosticceria) (grill per rosolatura)	210 °C 270 °C	vassoio su leccarda (o griglia per rosolatura al grill)
Soufflé		conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
Pesci in pastella di sale		spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda

Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiradi, biscotti arrotolati, Brownie,	dolci (o multilivello)	200 °C	tortiera su leccarda
	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	dolci (o multilivello)	160 °C	tortiera su leccarda
	Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco		Crostate	200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane briosciato alla frutta	Brioche	180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)	Crostate	180 °C	tortiera su leccarda(fagiolo secchi in pasta)
	Pasticci (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticci alle pere, ecc.	Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.	dolci (o multilivello)	190 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savarin, ecc.	Brioche	180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...	Brioche	160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoietti di carta, biscotti al cucchiaino, ecc.	dolci (o multilivello)	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla	dolci (o multilivello)	180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.	Brioche	180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche		meringhe bianche(o multilivello)	70 °C	su leccarda
Meringhe ambrate		meringhe ambrate(o multilivello)	110 °C	su leccarda	
ENTRE METS	Pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso	dolci (o multilivello)	190 °C	tortiera su leccarda
	Creme e flan	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.	dolci (o multilivello)	160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.	dolci (o multilivello)	180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda
	Gratin di frutta (con zabaione)	gratin di frutta fresca	Grill	270 °C	vassoio su griglia

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Tradizione	50 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Multilivello	60 °C	su griglia
	Sterilizzazione	vasetto di frutta sciroppata, ecc.	sterilizzazione (o multilivello)	130 °C	vasetti su leccarda
	Riscaldamento delle pietanze	piatti precotti (in casa o di produzione industriale)	Riscaldamento delle pietanze (o multilivello)	140 °C	vassoio su leccarda
	Pane casalingo		Multilivello	260 °C per 10 minuti 210 °C fino a fine cottura	su leccarda





Pirolisi

PER TUTTI I FORNI, FARE RIFERIMENTO AL CAPITOLO "MANUTENZIONE DEL FORNO" DELLA GUIDA TECNICA.

1. Utili accorgimenti prima di una pirolisi

- Eliminare lo sporco accumulato in eccesso e soprattutto gli scolamenti più consistenti, per evitare che si producano fiamme o che si sprigionino fumo.
- Estrarre tutti gli accessori dal forno prima di eseguire un'operazione di pirolisi. Sotto l'effetto di una temperatura particolarmente elevata, essi possono subire una deformazione e un cambiamento del colore.
- Non lasciare strofinacci sulla maniglia del forno.

2. Avvio di una pirolisi

				
Ruotare per visualizzare il menu PIROLISI	Ruotare per visualizzare >ECONOMICA<, >NORMALE<, >FORTE<	Ruotare per scegliere il ciclo	Premere per confermare la scelta	Una volta raggiunta una temperatura superiore a 250° C all'interno del forno, la porta si blocca e il display visualizza il simbolo di una chiave. La porta si sblocca automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa: la spia con il simbolo della chiave si spegne. Una volta terminata la pirolisi, spegnere il forno.

3. Spegnimento del forno

Una sequenza di segnali acustici indica la fine della pirolisi.

Spegnere il forno: ruotare la manopola **A** verso sinistra per visualizzare SPEGNIMENTO, quindi premere la manopola **A** o la manopola **B**. È inoltre possibile ruotare la manopola **A** verso destra fino a visualizzare SPEGNIMENTO e premere la manopola **A** o la manopola **B**.

Il display visualizza  finché la temperatura all'interno del forno è elevata

Durante questo intervallo di tempo, le funzioni di cottura non sono abilitate (il display visualizza il messaggio IN ATTESA DI SBLOCCO).

NOTA

Se non si interviene manualmente per lo spegnimento, il forno si spegnerà unicamente dopo un certo intervallo di tempo.

4. Importanti avvertenze:

- Le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.
- Evitare di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (ad esempio, un coltello).
- Non utilizzare detergenti o prodotti abrasivi.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.

Dopo la pirolisi, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di rimuovere i depositi di polvere dovuti all'incenerimento dei residui alimentari.

Pulire manualmente le guarnizioni poste attorno alla porta in quanto la pulizia automatica non agisce su questa zona.

Per velocizzare i tempi di preriscaldamento ed ottenere un sensibile risparmio di energia, si raccomanda di:

- avviare una pirolisi immediatamente dopo una cottura;
- avviare una cottura immediatamente dopo una pirolisi (i depositi di polvere dovuti all'incenerimento dei residui alimentari non sono dannosi).

Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze: si tratta di una combustione istantanea, fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

NOTA

Per ritardare l'inizio di una pirolisi, effettuare la stessa procedura relativa alla cottura **Succès**.

COSA FARE SE ...

... dal forno si sprigiona molto fumo:

- verificare che sia stata selezionata la funzione idonea rispetto al tipo di cottura desiderata;
- verificare che la temperatura visualizzata (se modificata dall'utente) non sia troppo elevata;
- ispezionare lo stato di sporcizia del forno e valutare l'eventualità di una pulizia: i residui alimentari, carbonizzando, possono sprigionare fumo e odori acri.

... la ventola del forno resta in funzione quando la cottura è terminata:

- la ventola si arresta automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa.

... il forno non scalda:

- verificare che il forno non sia impostato in modo dimostrativo: fare riferimento al paragrafo specifico;
- verificare l'apertura della porta: se questa è aperta, il display visualizza PORTA APERTA,
- verificare che i fusibili non siano saltati;
- verificare che non vi sia stata una interruzione dell'alimentazione elettrica al livello della rete di distribuzione.

Autotest

Il forno è dotato di un sistema di autotest: in presenza di un'anomalia di funzionamento, il display visualizza un codice a due cifre di questo tipo **ER00**.

Rivolgersi al proprio rivenditore o a un centro di assistenza tecnica autorizzato (vedere Guida tecnica) comunicando:

- il codice commerciale e il numero di matricola dell'apparecchio (riportati sul documento di garanzia);
- il codice di errore visualizzato e la funzione utilizzata.

