

*Candy*

FOURS ENCASTRABLES

SERIE F26

05-10U-1992 17:27

DINES CANDY

39 39 2086311

P.12

## INSTALLATION

Le constructeur ne s'engage pas à l'installation de l'appareil.

Éventuelles interventions du S.A.V. à la suite d'une mauvaise installation de l'appareil, ne sont pas couvertes par la garantie.

Pour que l'aération du meuble soit excellente, observer les dimensions et les distances indiquées (fig. 2) lors de l'encastrement du four.

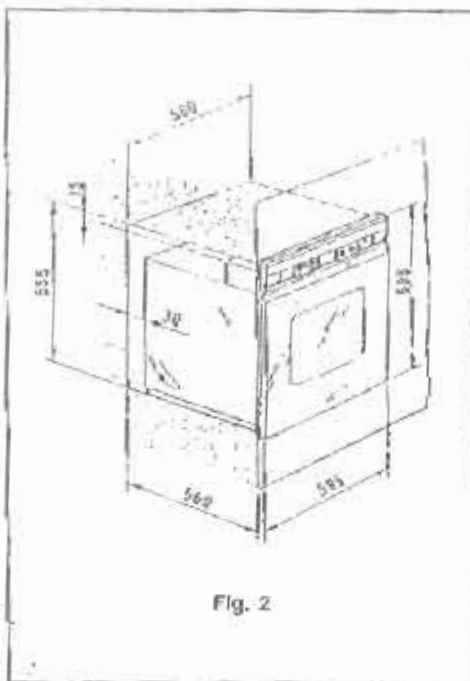


Fig. 2

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Contrôler les données techniques sur la plaquette située à l'arrière du four près de la borne électrique et après vérifier que la tension nominale du réseau de courant et la puissance électrique installée soient propres.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à terre.

Brancher la fiche à une prise de courant pourvue d'un troisième contact correspondant à la mise à terre.

On est obligé par la loi d'effectuer la mise à terre de l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tous dommages aux personnes et aux objets par suite à la non observation de cette prescription.

Pour les modèles dépourvus de fiche, monter une fiche normalisée sur le câble d'alimentation; celle-ci doit être en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette placée sur l'appareil.

Le conducteur de terre du câble est de couleur jaune-vert.

Au cas où l'on désire réaliser une liaison fixe au réseau électrique, on devra interposer entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire dont la distance des contacts soit de 3 mm au minimum.

## ATTENTION

Nos appareils sont préparés pour fonctionner à courant alternatif monophasé 220 V - 50 Hz.

Appareil conforme aux normes CEE 02/449 concernant la limitation des perturbations radio.

## CARACTERISTIQUES

Puissances absorbées:

Résistance de la sole du four: 1300 Watt

Résistance de la paroi du fond: 2200 Watt

Résistance du ciel du four: 800 Watt

Résistance du grill: 1500 Watt

Consommation d'énergie du four à convection naturelle		
	Fours mod. FL 100 / FL 320	Fours mod. F 96
• pour atteindre 200°C	0,5 kWh	0,4 kWh
• pour maintenir 200°C par une heure	0,7 kWh	0,7 kWh
TOTALE	1,2 kWh	1,1 kWh

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### FOUR F 96 - CONVECTION NATURELLE

<p>Bouton sélecteur thermostat</p>	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure</li> <li>• deux résistances de voûte dont une a le but d'aider le chauffage et l'autre de griller.</li> </ul>
	<p>Allumage: une fois tourné le bouton sur la position  , la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.</p>
<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.</p>
	<p>Branchement de la résistance inférieure: elle sert en particulier à cuire les aliments dans leur partie inférieure.</p>
	<p>Branchement de la résistance du grill: elle sert à rôtir au grill ou à gratter.</p>
	<p>Branchement de la résistance du grill et du moteur du tournebroche: elle sert à cuire à la broche.</p>

NOTA PER FORNI F96: sulla manopola di questi forni sono stampigliati i numeri da 1 a 9 il cui significato è indicato nella tabella al centro del cruscotto comando. (Es. 1 = luce forno; 2 = 50 °C ecc.)

## TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR STATIQUE

Q.tés	Plats à cuisiner	Température du four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps en min.
<b>PÂTISSERIE:</b>				
	Pâtes molles:			
	Fougace	180	1 Niveau	45
	Généoise	170	1 Niveau	30
	Pâte brisée:	180-190	1 Niveau	35
	Pâte à levure:			
	Gâteau mousseline	160	1 Niveau	40-45
	Gâteau de Savoie	160	1 Niveau	40-45
	Gâteau au chocolat	160	1 Niveau	25-35
	Gâteau au blanc d'œufs:			
	Meringues	100	1 Niveau	90
	Pâte feuilletée:			
	«Vol au vent»	200	1 Niveau	20
	Bouchées	200	1 Niveau	20
<b>VIANDES:</b>				
1,5 kg.	Roast-beef	190	1 Niveau	80
1 kg.	Fôie de veau	160	1 Niveau	120
2 kg.	Ragoût de veau	170-190	1 Niveau	80
1,5 kg.	Rôti d'agneau	150-160	1 Niveau	60-75
1,5 kg.	Rôti de cheveau	150-160	1 Niveau	50-60
1,5 kg.	Gigot de cheveau	200	1 Niveau	90
1,5 kg.	Gigot de sanglier	190	1 Niveau	120
<b>VOLAILLE:</b>				
	Pigeons rôtis	150-160	1 Niveau	45
1 kg.	Dinde	180	1 Niveau	120
1 kg.	Oie	160	1 Niveau	240-270
2,5 kg.	Canard	175	1 Niveau	90-150
1,5 kg.	Poulet	189	1 Niveau	75
2,5 kg.	Chapon	170	1 Niveau	120-150
<b>POISSON:</b>				
	Traite	200	1 Niveau	15
1 kg.	Morue	190	1 Niveau	40
<b>DIVERS:</b>				
	Lasagne	200	1 Niveau	30
	Soufflés	180-200	1 Niveau	20
	Choux	200	1 Niveau	20
	Pizza	200	1 Niveau	25

## TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR VENTILÉ

Q.tés	Plats à cuisiner	Température du four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps en min.	
<b>PÂTISSERIE:</b>					
	Pâtes molles:				
	Fougace	175	2 Niveau	45	
	Généoise	170	2 Niveau	35	
	Gâteau	170	2 Niveau	40	
	Pâte brisée:				
	Tarte aux pommes	200	2 Niveau	35	
	Tarte	200	3 Niveau	30	
	Pâte à levure:				
	Fougace	170	2 Niveau	35	
	Savarin et natie	170	2 Niveau	40	
	Biscuits	180	2 Niveau	25	
	Gâteaux au Blanc d'œuf:				
	Meringues	110	1 et 2 Niveau	35	
	Pâte feuilletée:				
	petits vol au vent	200	2 Niveau	20	
<b>VIANDES:</b>					
1 kg.	Viande de porc:	Rôti	220	2 Niveau	90
1 kg.		Côtelet, à l'écoriade	200	1 Niveau	60
1 kg.		Filet	200	1 Niveau	60
1,5 kg.		Gigot	200	1 Niveau	90
1 kg.		Arrosoir de viande hachée	180	2 Niveau	65
1,5 kg.		Saucisse	170	1 Niveau	45
1 kg.	Viande de bœuf:	Pieds	220	1 Niveau	95
1 kg.		Filet	220	1 Niveau	75
1 kg.		Roast-beef	240	2 Niveau	45
1 kg.		Pommes de terre rôties	230	1 Niveau	45
1 kg.	Viande de veau:	Gigot	200	1 Niveau	95
1 kg.		Rôti	180	2 Niveau	90
2 kg.		Jarret	180	1 Niveau	100
1 kg.		Poitrine	180	1 Niveau	60
1 kg.	Viande d'agneau:	Gigot	200	2 Niveau	95
1 kg.		Palette	175	1 Niveau	70
1 kg.	Viande de mouton:	Palette	180	1 Niveau	85
1,5 kg.		Gigot	200	1 Niveau	90
1,5 kg.		Poitrine	180	1 Niveau	70
1 kg.	Gibier:	Faisan rôti	200	1 Niveau	70
2 kg.		Lievre rôti	175	1 Niveau	75
		Lapin	175	1 Niveau	75
1,5 kg.	Volaille:	Blanc de dinde	180	2 Niveau	70
1 kg.		Pintade	190	2 Niveau	65
2 kg.		Canard	180	1 Niveau	90
1 kg.		Poulet	175	2 Niveau	75
1 kg.		Poulet grillé	200	1 Niveau	75
<b>POISSON:</b>					
1,5 kg.	Dorées:		180	1 Niveau	45
1 kg.		Sole gratinée	200	1 Niveau	25
<b>DIVERSES:</b>					
	Lasagne		200	2 Niveau	30
		Canelloni	200	2 Niveau	30
	Pizza	200	1 et 2 Niveau	45	
	Fran au marasquin	175	1 Niveau	40	
	Choux	175	2 Niveau	20	
	Soufflés	175	1 Niveau	35	
	Pommes au four	180	1 Niveau	40	

POSTE APPELER : 25 1 40 41 552 1992-1-05 09:08 55-96 5 BIEN RECU # 15

## NOTES ET CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

Le tableau suivant offre quelques conseils pour améliorer la cuisson la cuisson de la pâtisserie.

INCONVENIENTS	CAUSES	SOLUTIONS
Partie supérieure sombre et partie inférieure trop claire	Faible chaleur venant du bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Utiliser la position convention naturelle</li> <li>— Utiliser des moules profonds</li> <li>— Abaisser la température</li> <li>— Placer le gâteau sur un rayon plus bas</li> </ul>
Partie inférieure sombre et partie supérieure trop claire	Trop de chaleur venant du bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Utiliser la position convention naturelle</li> <li>— Utiliser des moules bas</li> <li>— Abaisser la température</li> <li>— Placer le gâteau sur un rayon plus haut</li> </ul>
Partie externe trop cuite et partie interne insuffisamment cuite	Température trop élevée	— Abaisser la température et augmenter le temps de cuisson.
Partie externe trop sèche quoiqu'ayant la coloration juste	Température trop basse	— Augmenter la température et abaisser le temps de cuisson

### CUISSON SANS VENTILATEUR

- **Convention naturelle**  
Faire chauffer le four pendant 10 à 15 minutes, huiler la viande avec un peu d'huile et la mettre rapidement au four. A la moitié de la cuisson, tourner la viande en évitant si possible d'ouvrir à nouveau la porte.
- **Gril**  
Faire chauffer le gril pendant 5 minutes (jusqu'à ce que la résistance prenne une couleur rouge vil), préparer la viande, nature ou huilée et arrosée, sur la grille puis la placer sur le rayon le plus près du gril; enfiler immédiatement en dessous de la grille le tèche-frite pour récupérer les jus de cuisson. Le gril peut aussi servir à griller et à dorer les aliments après une cuisson normale.

### CUISSON AVEC VENTILATEUR

- **Décongélation**  
Les aliments à décongeler posés sur une assiette et encore enveloppés dans leur protection (feuille de polythène, d'aluminium, etc.) sont placés sur la grille au centre du four. La porte du four doit être fermée.
- **Four ventilé**  
Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four, sauf pour les cuissons très brèves et pour les aliments humides (ex. tomates aux fruits) pour éviter la condensation.  
On peut effectuer des cuissons multiples en plaçant les aliments de même nature ou de différentes natures sur 2 rayons ou plus, sans mélanger les saveurs et les odeurs.  
Il est important de combiner des aliments qui cuisent à la même température, même si les temps diffèrent; en effet, on peut enlever et retirer les aliments en des temps différents, et ce sans inconvénient puisque la porte de chaleur provoquée par l'ouverture des portes se récupère rapidement grâce au ventilateur.  
Les températures de cuisson sont inférieures à celles du four à convention naturelle (de 20 à 30 °C pour la pâtisserie et de 30 à 40 °C pour la viande), tandis que les temps sont un peu plus longs (50 °C - 10 mn).
- **Gril ventilé**  
Le chauffage préalable est superflu. La cuisson peut se faire à porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on désire obtenir:  
 — plus près pour les aliments assés en surface et saignants  
 — plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.  
 Le tèche-frite pour la récupération des jus doit être placé sur le premier rayon en partant du bas.

### DIVERS

La viande hachée et sans os cuit plus rapidement; le degré de cuisson peut être contrôlé en appuyant sur la viande avec une fourchette: si elle ne cède pas, elle est cuite à point. Avant d'enlever la viande, attendre au moins 15 minutes pour donner au jus le temps de se stabiliser. Si la viande doit être lardée ou enveloppée dans du bacon ou du jambon, ne pas la cuire à une température trop élevée pour éviter de trop salir le four.  
La pâte brisée doit cuire dans le moule pendant les 2/3 du temps avant d'être garnie. La période d'achèvement de la cuisson dépend du type de garniture (fruit, confiture).  
La pâte bûche ne doit pas être excessivement fluide, ce qui pourrait prolonger inutilement le temps de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse, puis débrancher la prise de courant ou actionner l'interrupteur général de l'installation.  
Laver les parties émaillées, peignées ou chromées avec de l'eau tiède et du savon ou du détergent liquide non corrodant. Pour les parties en inox, utiliser de l'alcool ou les solutions prévues pour cela disponibles dans le commerce.  
Pour les panneaux ou les grilles en aluminium, utiliser du savon ou des chiffons imbibés d'huile de vaseline ou d'huile végétale. Nettoyer puis faire un passage avec de l'alcool. Pendant le nettoyage, ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, de détergents corrosifs, d'eau de javel ou d'acides.  
Ne pas laisser de substances acides ou corrosives (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les parties émaillées, peintes ou en inox.

**Ampeule du four**  
L'ampoule utilisée dans le four est d'un type spécial résistant aux hautes températures. Pour la remplacer, opérer de la façon suivante: débrancher le four ou couper l'électricité avec l'interrupteur général de l'installation électrique, démonter le verre de protection et remplacer l'ampoule brûlée avec une autre du même type, puis remonter le verre de protection.

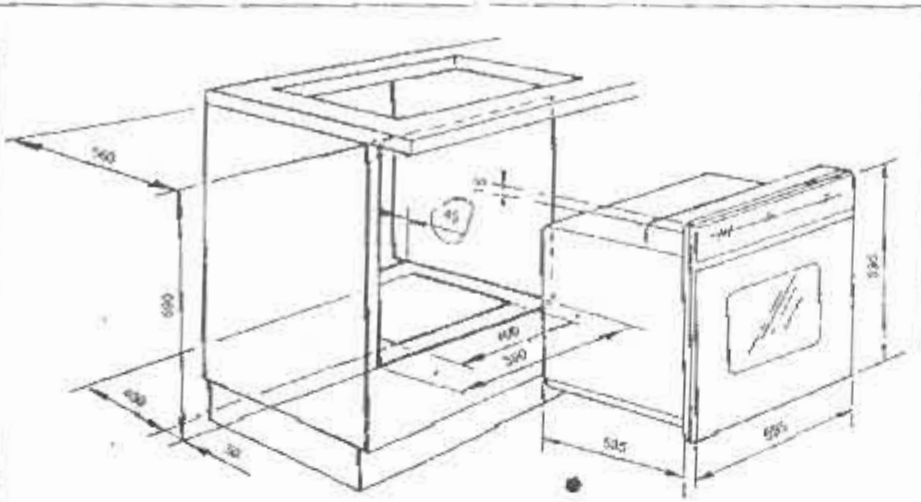
Important: si l'on devait décider de ne plus utiliser le four, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le fil d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant. Il est recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil pouvant constituer un danger, spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil électrique hors d'usage pour jouer.

### AVANT D'APPELER LE SERVICE D'ASSISTANCE

- Aurcas où le four ne marcherait pas, nous vous conseillons de:
- vérifier s'il y a du courant (le disjoncteur automatique de l'habitation doit être sur la position rouge);
  - vérifier le branchement de la prise.
- Après ces vérifications, adressez-vous à votre revendeur ou informez directement notre service d'assistance qui interviendra le plus vite possible selon les modalités indiquées sur le formulaire de garantie qui accompagne l'appareil.

## MINUTERIE - FOUR F 36

Pour obtenir le meilleur fonctionnement du mécanisme, tourner la poignée jusqu'à fin course avant de positionner l'indice sur le temps désiré (max. 60').  
A l'expiration du temps choisi, une sonnerie entrera en fonction pour quelques seconds.



QUOTE PER L'INSTALLAZIONE  
 DIMENSIONS POUR ENCASTREMENT  
 FITTING DIMENSIONS  
 ABMESSUNGEN FÜR EINBAUGERÄTE  
 INBOUW MATEN  
 INSTRUCCIONES DE MONTAJO  
 DIAGRAMA DAS DIMENSOËS

