

DESCRIPTION DE L'APPAREIL	Page 28
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	Page 30
INFORMATIONS D'ORDRE GENERAL	Page 30
CONSEILS POUR FAIRE DES ECONOMIES D'ENERGIE	Page 30
<i>BANDEAU DE COMMANDES</i>	Page 31
UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES	Page 32
COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE FOUR	Page 33
COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE GRIL ELECTRIQUE	Page 35
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON	Page 35
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	Page 36
INSTALLATION	Page 37
DONNEES TECHNIQUES	Page 37
SERVICE D'ASSISTANCE	Page 38
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	Page 38

DESCRIPTION DE L'APPAREIL ACM 252

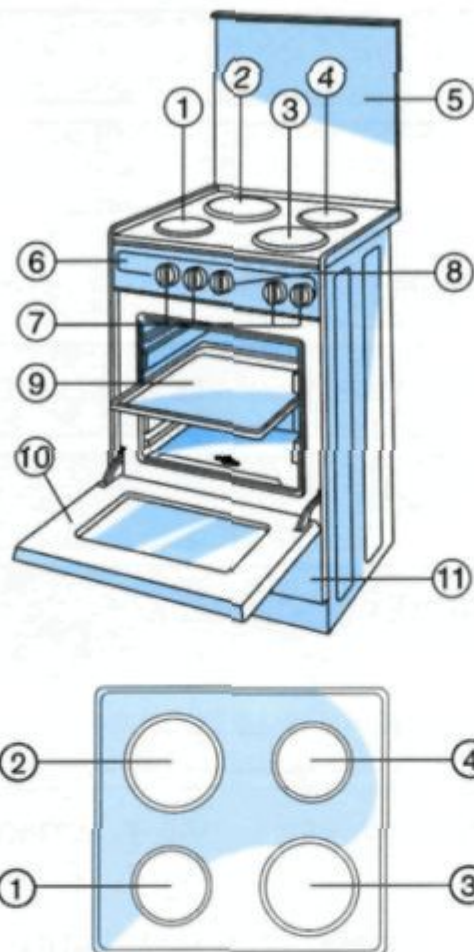


Table de cuisson

1. Plaque électrique normale \varnothing 145 mm, 1000 W
2. Plaque électrique normale \varnothing 180 mm, 1500 W
3. Plaque électrique rapide \varnothing 180 mm, 2000 W
4. Plaque électrique normale \varnothing 145 mm, 1000 W
5. Couvercle émaillé

Commandes

6. Bandeau de commandes
7. Bouton de réglage plaques électriques
8. Bouton de réglage four/gril

Four

9. Accessoires: grille pour four, lèchefrite
10. Porte du four
11. Réchaud

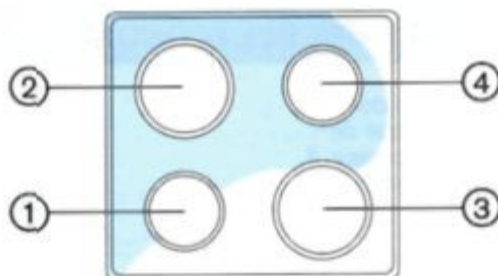


Table de cuisson

1. Plaque électrique normale ø 145 mm, 1000 W
2. Plaque électrique normale ø 180 mm, 1500 W
3. Plaque électrique rapide ø 180 mm, 2000 W
4. Plaque électrique normale ø 145 mm, 1000 W
5. Couvercle émaillé

Commandes

6. Bandeau de commandes
7. Bouton de réglage plaques électriques
8. Bouton de réglage four/gril
9. Bouton de réglage thermostat
10. Bouton programmeur fin de cuisson

Four

11. Accessoires: grille pour four, lèchefrite
12. Porte du four
13. Réchaud

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

Avertissements pour l'environnement

Emballage à éliminer ♻

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, en tant qu'appareil de cuisson...

INFORMATIONS D'ORDRE GENERAL

Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec:

- les objectifs de sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
- les qualités de protection requises par la Directive "CEM" 89/336/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.

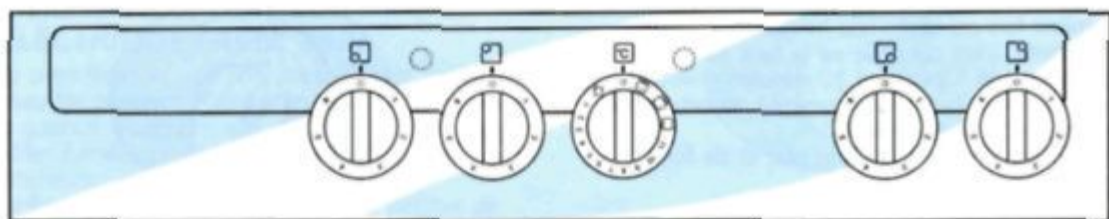
En outre, cet appareil est destiné à entrer en contact avec des produits alimentaires et est conforme au D.L. 108 du 25.01.92 (Directive Européenne 89/109/CEE).

CONSEILS POUR FAIRE DES ECONOMIES D'ENERGIE

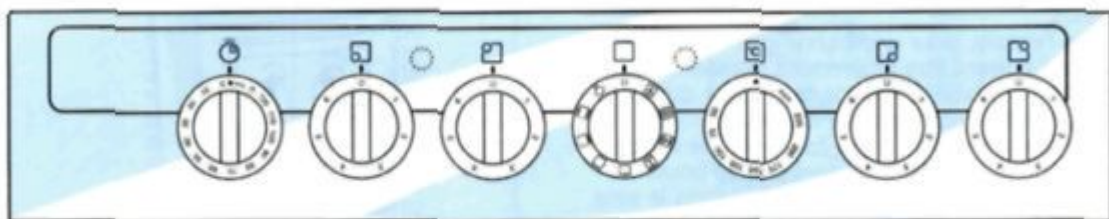
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser des casseroles à fond plat.
- Cuire si possible avec couvercle. Ceci permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, les pommes de terre etc... dans très peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.
- Si l'on utilise un autocuiseur, on peut économiser encore plus d'énergie électrique et diminuer les temps de cuisson.



BANDEAU DE COMMANDES



ACM 252



ACM 253

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Lorsque l'on utilise une plaque électrique pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de la faire fonctionner sur la position 1 pendant 20 minutes environ pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant intérieur.

Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur.

Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre inférieur à celui de la plaque.

Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.

Allumer la plaque après avoir posé la casserole dessus.

Après l'emploi, pour une bonne conservation, les plaques doivent être légèrement graissées avec un chiffon imbibé d'huile de façon à ce que la surface soit toujours propre et brillante.

Cette opération évite toute formation de rouille. Les plaques sont commandées par un bouton à 7 positions (de "0" à "6") qui, tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée, permet d'obtenir les différentes fonctions.

ATTENTION:

en utilisant le four ou le grill certaines parties risquent de devenir très chaudes.

ELOIGNER LES ENFANTS.

Avvertissement: éviter de cuire les aliments sur la sole du four.

A titre d'exemple, nous présentons ci-dessous un tableau de réglage.

Position	Intensité de chaleur	Eteinte
0	Faible	
1	Modérée	Convient pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc... Pour faire chauffer de petites quantités de liquide.
2	Lente	Pour faire chauffer des quantités de liquide plus importantes. Pour préparer des crèmes et des sauces longues à cuire.
3	Moyenne	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire aux températures d'ébullition, pour les rôtis de viandes délicates et pour le poisson.
4	Forte	Pour cuire des aliments qui doivent bouillir, pour les rôtis de viandes délicates et pour le poisson.
5	Vive	Pour faire cuire des côtelettes, des biftecks, du pot-au-feu.
6	sehr stark	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, pour frire.



UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE (ACM 252)

La première fois que l'on utilise le four, le laisser chauffer pendant 30 minutes environ à la puissance maximum afin d'éliminer les odeurs et les fumées produites par les composants intérieurs.

Le bouton du thermostat électrique permet de choisir la température désirée dans le four ou les fonctions sélectionnables (voir tableau ci-dessous).

Position bouton	Température °C
1	70
2	90
3	110
4	130
5	150
6	170
7	190
8	210
9	230
10	250
11	270



N.B.:

L'enclenchement de l'une des fonctions s'effectue toujours après avoir positionné le bouton du thermostat en face d'une température désirée.

L'allumage des résistances est signalé par le signal lumineux placé sur le bandeau de commandes.

FONCTIONS SELECTIONNABLES

- Insertion de la sole résistance inférieure
- Insertion de la sole résistance supérieure
- Insertion du gril (ACM 252).

A titre d'exemple, nous présentons le tableau de cuisson ci-dessous.

Aliments	Température °C	Aliments	Température °C
Viande		Pâtisserie	
Rôti de porc	225	Tarte aux fruits	225
Rôti de bœuf	225	Gâteau	175-200
Pot-au-feu	250	Brioches	175-200
Rôti de veau	225	Génoise	220-250
Rôti d'agneau	225	Savarin	180-200
Rosbif	230	Pâte feuilletée sucrée	200-220
Lièvre rôti	250	Gâteau au raisin	250
Lapin rôti	250	Gâteau aux pommes	180
Dinde rôtie	250	Biscuits de Savoie	180-200
Oie rôtie	225	Beignets aux pommes	200-220
Canard rôti	250	Gâteau de savoyards	200-220
Poulet rôti	250	Croque-monsieur	250
Poisson	200-225	Pain	220

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS (ACM 258)

La première fois que l'on utilise le four, le laisser chauffer pendant 30 minutes environ à la puissance maximum afin d'éliminer les odeurs et les fumées produites par les composants intérieurs.

Le bouton du thermostat électrique ventilé assorti au four-gril permet de choisir la température désirée dans le four ou les fonctions sélectionnables.

N.B.:

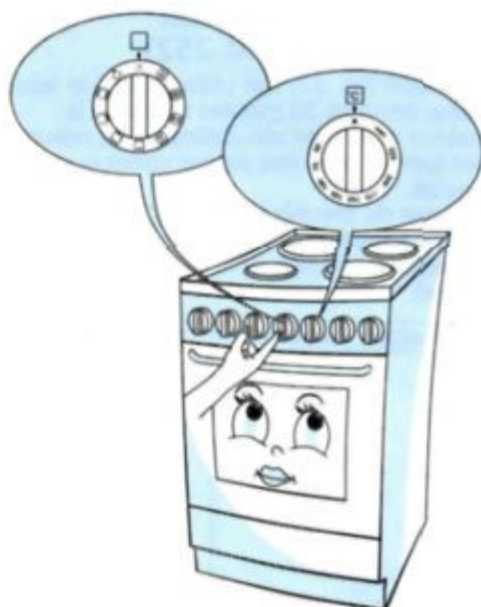
L'endechement de l'une des fonctions s'effectue toujours après avoir positionné le bouton thermostat en face d'une température désirée.

L'allumage des résistances est confirmé par le signal lumineux placé sur le bandeau de commandes. Ce type de four est équipé d'une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est placé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcé horizontalement. Grâce à ce fonctionnement, le four ventilé permet de réaliser simultanément des cuissons différentes en permettant à chaque aliment de conserver tout son goût.

ATTENTION:

en utilisant le four ou le gril certaines parties risquent de devenir très chaudes.

ELOIGNER LES ENFANTS.



FONCTIONS SELECTIONNABLES


- Insertion résistances supérieure et inférieure
- Insertion de la sole résistance inférieure
- Insertion de la sole résistance supérieure
- Insertion du gril

- Fonction turbo-gril (résistance gril + ventilateur)
- Fonction pâtisserie (résistances + ventilateur)
- Fonction four ventilé (résistance circulaire + ventilateur)
- Fonction décongélation

A titre d'exemple, nous présentons le tableau de cuisson ci-dessous.

Aliments	Température °C	Aliments	Température °C
Viande		Pâtisserie	
Rôti de porc	160-180	Tarte aux fruits	180-200
Rôti de boeuf	170-180	Gâteau	200-220
Pot-au-feu	170-190	Brioches	170-180
Rôti de veau	160-180	Génoise	200-230
Rôti d'agneau	140-160	Savarin	160-180
Rosbif	180-190	Pâte feuilletée sucrée	180-200
Lièvre rôti	170-180	Gâteau au raisin	130-250
Lapin rôti	160-170	Gâteau aux pommes	160
Dinde rôtie	160-170	Biscuits de Savoie	150-180
Oie rôtie	160-180	Beignets aux pommes	180-200
Canard rôti	170-180	Gâteau de savoyards	170-180
Poulet rôti	180	Croque-monsieur	230-250
Poisson	160-180	Pain	220-250

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE GRIL ELECTRIQUE

Placer le bouton de réglage du thermostat sur la position  désirée insertion résistance grill. Après l'allumage, introduire les aliments en laissant la porte du four à demi ouverte comme indiqué sur la figure.




Pour éviter la surchauffe des boutons il est obligatoire d'introduire la protection spéciale en l'enfilant dans les deux griffes „N” comme indiqué sur la figure.

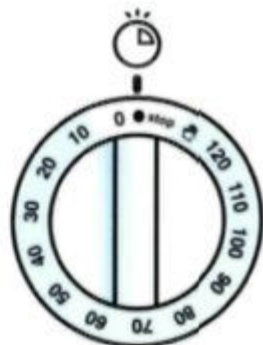


UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON (ACM 253)

Programmeur de fin cuisson

Pour opérer de façon manuelle, il est nécessaire de tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et de le placer à la hauteur de l'indice . Pour programmer la durée de la cuisson, tourner au contraire dans le sens horaire et indiquer un temps de cuisson avec le bouton (120 min. maxi.).

Une fois la cuisson terminée, le four s'éteindra automatiquement.



Avant de procéder au nettoyage de la cuisinière, enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Le plan de cuisson est fixé avec des vis. S'il doit être démonté, il est indispensable de désinsérer l'appareil.

Surfaces émaillées

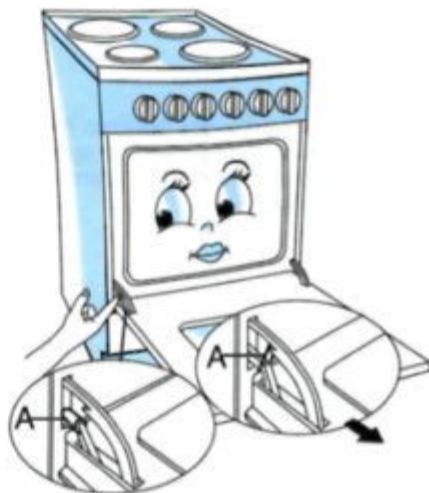
Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon.

Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Éviter de nettoyer les surfaces lorsqu'elles sont encore chaudes. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...).

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Ouvrir complètement la porte du four, prendre le crochet "A" et l'insérer dans la saillie spéciale se trouvant au-dessus du crochet. Refermer la porte à demi et tirer délicatement dans le sens de la flèche.

Pour remonter la porte, réaliser les mêmes opérations dans le sens inverse.

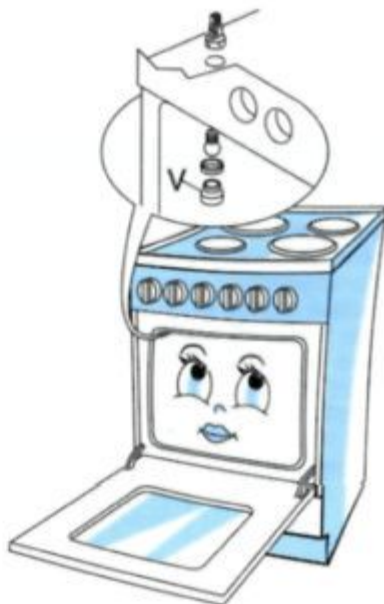


REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Dévisser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la protection en verre "V".

Remplacer la lampe du four avec une équivalente résistant à la chaleur jusqu'à 350°C type E 14, 15 W - 230 V ~.

Remonter la protection en verre et la visser dans le sens des aiguilles d'une montre.



Four

Nettoyer les parois du four avec de l'eau chaude et du savon.

S'il reste des résidus de cuisson, les dissoudre avec un produit spécifique se trouvant dans le commerce. Après cette opération, rincer et essuyer soigneusement.

Toujours à four froid, nettoyer avec un chiffon humide les parties extérieures en verre en ayant soin de ne pas utiliser de substances abrasives.

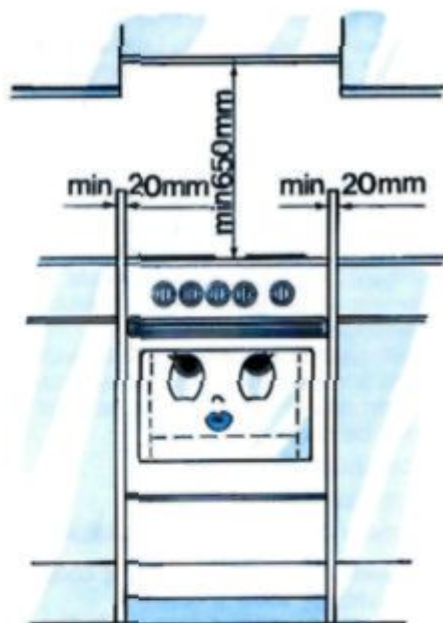
INSTALLATION

Les cuisinières sont de classe X. Cela signifie que l'appareil doit être placé à une distance minimum de 20 mm de toutes les parois adjacentes.

Au cas où la cuisinière se trouverait entre d'autres meubles, les parois contre lesquelles elle doit être positionnée doivent résister à la chaleur (100°C) ou être revêtues de matière isolante.

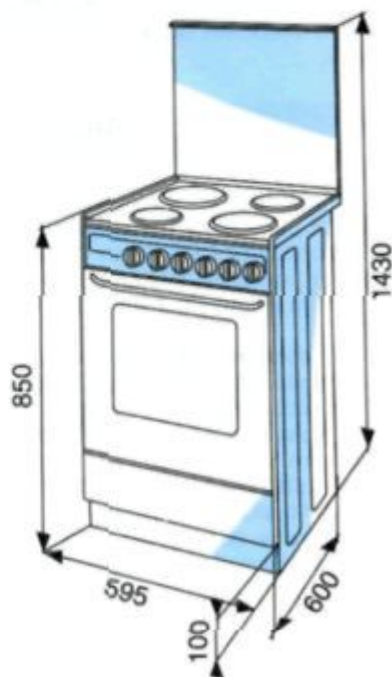
En cas d'installation près de colonnes dépassant en hauteur le plan de cuisson, il est indispensable de laisser un espace d'au moins 20 mm entre la cuisinière et le meuble.

L'espace libre au-dessus de l'appareil doit être d'au moins 650 mm.



DONNEES TECHNIQUES

Dimensions d'encombrement





L'excellente qualité et les techniques de pointe utilisées pour la réalisation de l'appareil en garantissent un fonctionnement parfait.

Toutefois, en cas de mauvais fonctionnement, contrôler tout d'abord si les indications et les conseils contenus dans ces instructions ont été suivis. Il est possible que la cause du problème soit bien simple à résoudre. Si, après avoir consulté le manuel d'instructions et après avoir vérifié si le branchement du gaz et le branchement électrique ont été réalisés correctement, vous ne réussissez toujours pas à individualiser la cause du mauvais fonctionnement, notre Service d'Assistance Clients est à votre entière disposition pour toute intervention qualifiée. En cas d'appel, il est nécessaire de communiquer:

- Le code exact de service
- L'adresse complète
- Le numéro de téléphone avec indicatif

Vous trouverez l'étiquette portant le code du service au dos de votre appareil.

En indiquant votre code de service, le Service Assistance Clients pourra préparer à temps les pièces de rechange nécessaires de façon à ce que le technicien soit en mesure de réparer l'appareil dès la première intervention.

Vous pourrez ainsi éviter les frais d'éventuels déplacements successifs du technicien préposé à l'assistance.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur. En particulier, il faudra respecter les normes de l'Organisme local de l'énergie électrique.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant du non-respect des normes indiquées ci-dessus.

Tension d'alimentation: 230 V ~.