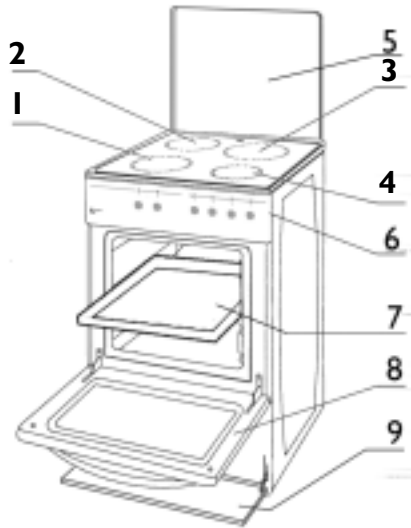


**ACM 852****FR BE****FICHE PRODUIT****TABLE DE CUISSON**

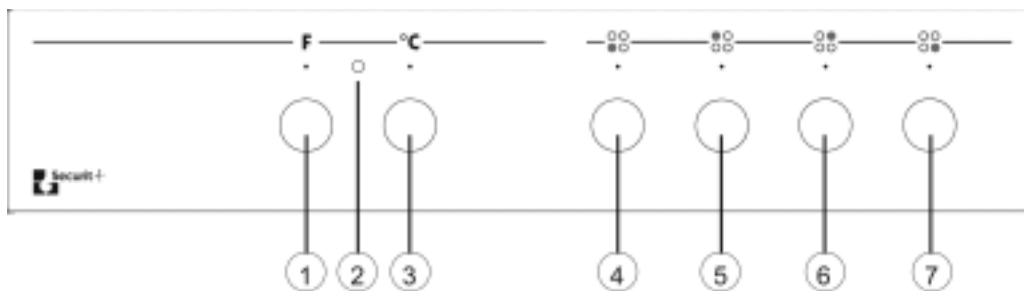
1. Plaque chauffante électrique normale
Ø 145
2. Plaque chauffante électrique normale
Ø 180
3. Plaque chauffante électrique normale
Ø 145
4. Plaque chauffante électrique normale
Ø 180

FOUR

5. Couvercle
6. Bandeau de commandes
7. Accessoires
 - Lècheferite
 - Grille
 - Plaque à pâtisserie
8. Porte de four
9. Tiroir à accessoires

ATTENTION : Ne stockez jamais des choses comme des chiffons, du papier ou du plastique dans le compartiment de rangement, celui-ci étant strictement destiné aux accessoires métalliques de l'appareil.






N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé ou encore chaud. L'intérieur de ce compartiment peut atteindre des températures extrêmes.

ACCESSOIRES**BANDEAU DE COMMANDES**

1. Sélecteur de fonction du four
2. Voyant 'Four allumé'
3. Bouton du thermostat
4. Bouton de commande de la plaque avant gauche
5. Bouton de commande de la plaque arrière gauche
6. Bouton de commande de la plaque arrière droite
7. Bouton de commande de la plaque avant droite

5019 310 66089

Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
0 FOUR ETEINT	-
 LAMPE	Lorsque le bouton se trouve sur cette position, la lampe restera allumée pendant toutes les opérations qui suivent.
 CUISSON TRADITIONNELLE	Les résistances de la voûte et de la sole du four sont allumées. Cuisine traditionnelle, fonction excellente pour rôtir les tranches de viande, du gibier, idéale pour les biscuits, les pommes cuites au four et pour rendre les aliments croustillants. De bons résultats sont obtenus en faisant cuire les aliments sur un seul gradin avec la température réglée de 50° C au maximum.
 RÉSISTANCE INFÉRIEURE	Cette fonction est particulièrement recommandée pour la cuisson à partir du bas, pour réchauffer les aliments et stériliser les bocaux. Elle est également recommandée pour les aliments dont la cuisson est longue et lente, c.-à-d. les plats en cocotte. Cette fonction peut être utilisée entre 50 °C et la température maximum.
 RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	Recommandée pour réchauffer les aliments déjà cuisinés, avec la grille sur le second gradin à partir du haut du four, ou encore pour décongeler une pâte à tarte, en plaçant la grille sur le premier gradin à partir du bas. Cette fonction peut être utilisée entre 50 °C et la température maximum.
 GRIL COMPLET	Dans cette position, la grande résistance du gril est allumée. Pour faire griller des plats traditionnels ou préparer des gratins. La porte du four doit être fermée et le thermostat réglé sur 180 et 200°C. Disposez les aliments sur la grille. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Retournez les aliments pendant la cuisson.

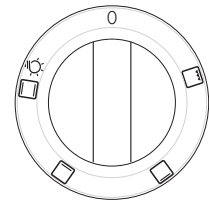
Le réglage maximum du thermostat est de 250° C.

Remarque : Les fonctions ne sont activées qu'une fois le bouton du thermostat tourné sur la température requise. Un voyant reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, après quoi il s'allume par intermittence.

UTILISATION DU FOUR

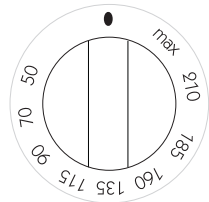
Bouton de fonction du four

Sélectionnez la fonction désirée en faisant tourner le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre.



Bouton de thermostat

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée.



TABLEAUX DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Cuisson temps min.
VIANDE Bœuf, porc, rôti (1 kg)		X	2	180 - 210	70 - 90
Poulet, Lapin, canard (~1 kg)		X	2	180 - 210	55 - 75
Agneau, chevreau, mouton (~1 kg)		X	2	180 - 210	70 - 90
Oie (~2 Kg)		X	1	190 - 210	100 - 120
POISSON entier (0,8-1 kg) Dorade royale, truite, saumon		X	2	170 - 180	45 - 55
Filets de POISSON (0,5-0,7 kg) Espadon, thon, cabillaud		X	2	170 - 180	35 - 45
LÉGUMES Poivrons farcis		X	2	160 - 170	40 - 50
Tomates farcies		X	2	160 - 170	55 - 65
Pommes de terre au four		X	2	200 - 210	55 - 65
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux avec levure (Gâteau des anges)		X	2	150 - 170	35 - 45
Gâteaux fourrés (fromage)		-	2	165 - 175	60 - 70
Grosses tartes à la confiture		X	2	170 - 180	35 - 45
Strudel aux pommes		-	2	150 - 170	35 - 45
Biscuit		X	2	150 - 160	15 - 25
Beignets		X	2	160 - 170	30 - 40
Tourtes (Quiche Lorraine)		X	2	160 - 170	40 - 50

TABLEAUX DE CUISSON

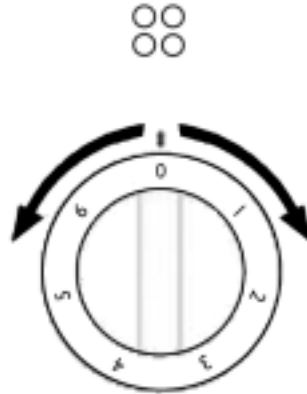
ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Cuisson temps min.
Lasagnes		X	2	170 - 180	40 - 50
Pizzas		X	2	220 - 250	15 - 20
Gâteaux fourrés (ananas, pêche)		X	2	160 - 170	40 - 50
Meringues		X	2	80 - 100	160 - 170
Soufflés		X	2	150 - 170	55 - 65

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Niveau (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de la cuisson min.
Cuisses de poulet		X	3	max	20 - 30
Chiches-kebabs		X	3	max	20 - 30
Échine de porc		X	4	max	30 - 40
Moitié de poulet		X	3	max	40 - 50

Remarque : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif.

CONSEILS D'UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES



Pour allumer une plaque chauffante, tournez le bouton correspondant sur la puissance désirée (1 à 6).
Le tableau de réglage ci-dessous est donné à titre purement indicatif.

Pos.	Options de cuisson disponibles
0	
1	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour chauffer de petites quantités de liquide.
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces à cuisson lente.
3	Pour décongeler des aliments et préparer des ragoûts, pour faire mijoter, pour faire rôtir des mets délicats (viande et poisson).
4	Pour faire cuire des aliments qui doivent atteindre le point d'ébullition, pour faire rôtir des mets délicats (viande et poisson).
5	Pour les rôtis, les steaks et les grandes carcasses bouillies.
6	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, pour faire frire.

Tension d'alimentation : 230 V - 50 Hz