
**TABLE DE CUISSON**

- a. Brûleur rapide (avant gauche)
- b. Brûleur semi-rapide (arrière gauche)
- c. Brûleur semi-rapide (arrière droit)
- d. Brûleur auxiliaire (avant droit)
- e. Brûleur de triple couronne (centre)

**FOUR**

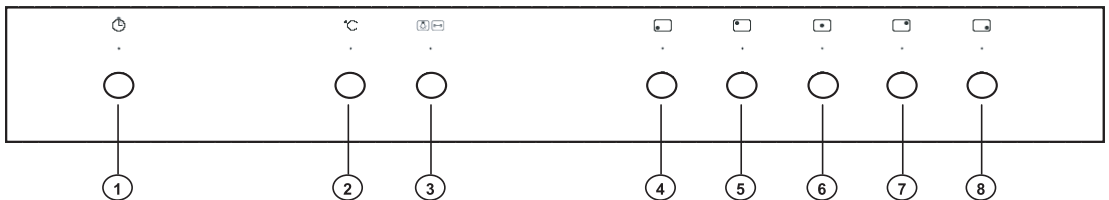
- 1. Bandeau de commande
- 2. Éclairage du four
- 3. Brûleur du gril
- 4. Brûleur du four
- 5. Porte du four

**ACCESSOIRES**

**Grille :**

**Plaque à pâtisserie :**

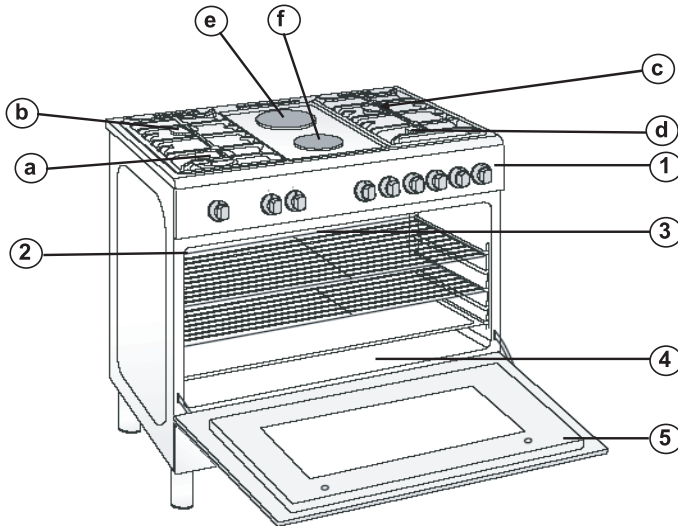
**Tournebroche :**

**Déflecteur :**
**BANDEAU DE COMMANDE**


ACM 930/I 933/I 934/I

- 1. Bouton de minuterie
- 2. Sélecteur de fonction du four et bouton du thermostat
- 3. Lampe et sélecteur de tournebroche
- 4. Bouton de commande du brûleur avant gauche
- 5. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- 6. Bouton de commande du brûleur central
- 7. Bouton de commande du brûleur arrière droit
- 8. Bouton de commande du brûleur avant droit

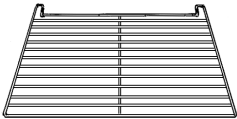
\* Les boutons de commande de la table de cuisson ne sont pas interchangeables. Veuillez à les remettre dans leur position d'origine après avoir procédé à leur nettoyage ou à leur entretien.


**TABLE DE CUISSON**

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| a. Brûleur rapide (avant gauche)        | <input type="checkbox"/> |
| b. Brûleur semi-rapide (arrière gauche) | <input type="checkbox"/> |
| c. Brûleur semi-rapide (arrière droit)  | <input type="checkbox"/> |
| d. Brûleur auxiliaire (avant droit)     | <input type="checkbox"/> |
| e. Plaque chauffante centrale arrière   | <input type="checkbox"/> |
| f. Plaque chauffante centrale avant     | <input type="checkbox"/> |

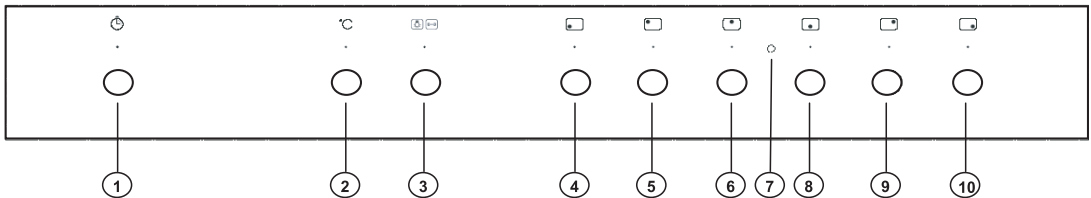
**FOUR**

1. Bandeau de commande
2. Éclairage du four
3. Brûleur du gril
4. Brûleur du four
5. Porte du four

**ACCESSOIRES**

**Grille :**

**Plaque à pâtisserie :**

**Tournebroche :**

**Déflecteur :**
**BANDEAU DE COMMANDE**


ACM 931/I

- |  |  |
|--|--|
| 1. Bouton de minuterie                                   | 9. Bouton de commande du brûleur arrière droit |
| 2. Sélecteur de fonction du four et bouton de thermostat | 10. Bouton de commande du brûleur avant droit  |
| 3. Lampe et sélecteur de tournebroche                    |  |
| 4. Bouton de commande du brûleur avant gauche            |  |
| 5. Bouton de commande du brûleur arrière gauche          |  |
| 6. Bouton de la plaque chauffante centrale arrière       |  |
| 7. Commande de la plaque chauffante                      |  |
| 8. Bouton de la plaque chauffante centrale avant         |  |

\* Les boutons de commande de la table de cuisson ne sont pas interchangeables. Veillez à les remettre dans leur position d'origine après avoir procédé à leur nettoyage ou à leur entretien.

## UTILISATION DU FOUR

### Bouton de thermostat (fig. 1)

Pour obtenir une température entre 140°C et 250°C, tournez le bouton vers la droite. Il est possible de sélectionner l'une des fonctions de gril suivantes (gril ou brûleur du four).

### Lampe et sélecteur de tournebroche (fig. 2)

Vous pouvez sélectionner l'une des fonctions suivantes en tournant le bouton commutateur.

### Remarque :

Toutes les fonctions mentionnées ci-dessus allument l'éclairage à l'intérieur du four.

Un voyant sur le bandeau de commande reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Par la suite, le voyant s'allume par intermittence.

### Bouton de minuterie (fig. 3)

Tournez le bouton vers la droite pour régler le temps de cuisson.

La minuterie peut être réglée entre 5 et 60 minutes.

A la fin du temps fixé, un signal sonore signale la fin de la cuisson.

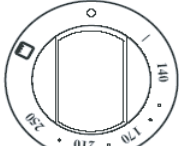


Fig. 1

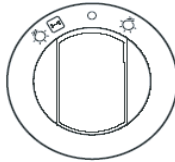


Fig. 2

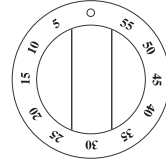


Fig. 3

### ATTENTION:

La température indiquée sur le bandeau de commande correspond à la température au centre du four uniquement lorsque la fonction est sélectionnée.

### REMARQUE : La porte du four doit rester fermée pendant l'utilisation du four

Le gril doit être utilisé en laissant la porte à moitié ouverte (voir fig. 8A).

Installez le déflecteur S sur les axes de centrage N en haut de l'ouverture du four (fig. 8B).

Refermez doucement la porte contre le déflecteur.

POSITION DU BOUTON DU FOUR	TEMPÉRATURE
-	140°C
140	140°C
-	150°C
-	160°C
170	170°C
-	190°C
210	210°C
-	230°C
250	250°C

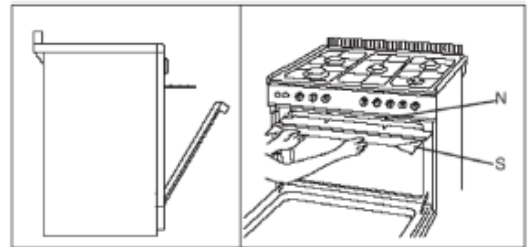


fig. 8A

fig. 8B

### TABLEAUX DE CUISSON

BRULEUR DU FOUR				
Recette	Préchauffage (Durée en min.)	Niveau du four (en partant du bas)	Position du bouton du four Température (°C)	Durée (min)
Gâteau	10	3	170 - 180	50 - 70
Biscuit/petits gâteaux *	10	3	170 - 180	15 - 40
Veau/Boeuf/Agneau (1-1,5 kg)	10	3	190 - 200	90 - 100
Poulet, lapin, canard (1-1,5 kg)	10	3	190 - 200	65 - 85
Poisson (1-1,5 kg)	10	3	180 - 200	50 - 60
Ragoût	10	3	190 - 200	45 - 55
Pain	10	3	190 - 230	15 - 50
Pizzas	10	3	220 - 250	20 - 30
Pâtisserie (cheesecake, cake)	10	3	180 - 200	50 - 60
Tourte	10	3	180 - 200	50 - 60
Légumes farcis	10	3	180 - 200	40 - 60
GRIL				
Kebabs/Hamburger	5 - 10	5	max	20 - 30
Poulet tournebroche	10	3	max	90 - 100

\* Pour les pâtisseries, il est recommandé d'utiliser un plateau en aluminium.

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

# MODALITÉS D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Les symboles suivant apparaissent sur le bandeau de commande à côté de chaque bouton :

Disque plein	●	Robinet fermé
Grande flamme	🔥	Ouverture maxi
Petite flamme	🔥	Ouverture mini.

Pour régler la flamme à son niveau minimum, le bouton doit être complètement tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Toutes les positions doivent être sélectionnées entre les positions max. et min., jamais entre max. et off.

## ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

Pour allumer l'un des brûleurs, enfoncez le bouton correspondant et tournez-le vers la gauche sur Max. Maintenez le bouton enfoncé pour allumer automatiquement le brûleur. En cas de coupure de courant, le brûleur peut être également allumé avec une allumette.

## APPAREILS MUNIS D'UNE VANNE DE SÉCURITÉ

Répétez les opérations ci-dessus pour allumer les brûleurs. Cependant, dans ce cas, une fois que le bouton a été tourné en position d'ouverture, il doit être maintenu enfoncé pendant 10 secondes environ.

Si pour une raison quelconque, la flamme du brûleur s'éteint, la vanne de sécurité se déclenche et coupe l'arrivée du gaz au brûleur correspondant.

## TABLEAU DES INJECTEURS

## CATÉGORIE II2H3B/P

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Capacité calorifique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar				
						min.	nominale	maxi.		
GAZ NATUREL (Méthane)	G20	triple brûleur	130	3,60	343 l/h	1,30	17	20	25	
		rapide	115	3,00	286 l/h					0,75
		semirapide	97	1,75	167 l/h					0,48
		auxiliaire	72	1,00	95 l/h					0,33
		four	150	4,30	410 l/h					1,40
gril	145	3,80	363 l/h	-						
G.P.L GAZ BUTANE	G30	triple brûleur	96	3,60	262 g/h	1,30	25	28-30	37	
		rapide	85	3,00	219 g/h					0,75
		semirapide	65	1,75	128 g/h					0,48
		auxiliaire	50	1,00	73 g/h					0,33
		four	1,00	4,30	313 g/h					1,40
gril	0,95	3,80	277 g/h	-						
GAZ PROPANE (bouteille)	G31									

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Capacité calorifique nominale totale kW	Consommation totale nominale	Air requis pour brûler m <sup>3</sup> /h
G20 20 mbar	I TC - IR - 2SR - I AUX + four	19,20	1831 l/h	21,6
G30/31 28-30 mbar	I TC - IR - 2SR - I AUX + four	19,20	1400 g/h	21,6

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz

### Tournebroche


Pour utiliser le tournebroche, suivez les consignes données ci-dessous.

Placez les aliments sur le tournebroche **L** (voir la fig. 4), en prenant soin de le bloquer avec les deux fourches **F** et de l'équilibrer afin d'éviter tout effort superflu du moteur **R**.

Placez le tournebroche sur son support **G**, après avoir placé son extrémité dans l'orifice **P** du moteur **R**.

Placez le lèche-frite avec un peu d'eau sous le tournebroche.

Pour retirer le tournebroche, procédez de la façon inverse en utilisant une manique en laine isolante.

Le tournebroche s'utilise en faisant tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre .

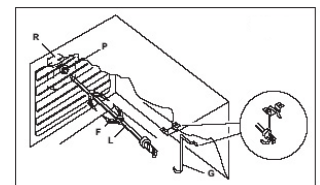


Fig. 4

Nombre de gradins

