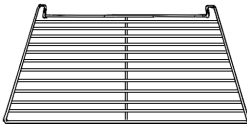



TABLE DE CUISSON

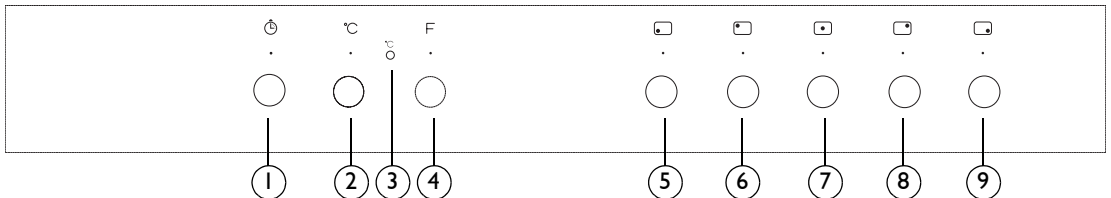
- a. Brûleur rapide (avant gauche)
- b. Brûleur semi-rapide (arrière gauche)
- c. Brûleur semi-rapide (arrière droite)
- d. Brûleur auxiliaire (avant droite)
- e. Brûleur triple couronne (centre)

FOUR

- 1. Bandeau de commande
- 2. Éclairage du four
- 3. Gril et résistance supérieure
- 4. Résistance inférieure
- 5. Porte du four

ACCESSOIRES

Grille :

Plaque à pâtisserie :

Tournebroche :
BANDEAU DE COMMANDE

ACM 936/I IX

- 1. Bouton Minuterie
- 2. Bouton de thermostat
- 3. Voyant de thermostat
- 4. Sélecteur de fonction du four
- 5. Bouton de contrôle de zone de cuisson/plaque chauffante avant gauche
- 6. Bouton de contrôle de zone de cuisson/plaque chauffante arrière gauche
- 7. Bouton de contrôle de zone de cuisson/plaque chauffante centrale
- 8. Bouton de contrôle de zone de cuisson/plaque chauffante arrière droite
- 9. Bouton de contrôle de zone de cuisson / plaque chauffante avant droite

* 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

Un bouton de thermostat pour le four (fig. 1)

pour obtenir une température du four entre 60° et MAX°C, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Un bouton de fonctions du four (fig. 2)

Il est possible de sélectionner l'une des fonctions suivantes en tournant le bouton commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre.

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 Minuterie (fig. 3)

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour déterminer le temps de cuisson.

La minuterie peut être réglée entre 5 et 60 minutes.

A la fin du temps de cuisson choisi, un signal sonore retentit.

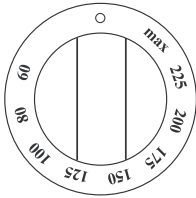


fig. 1

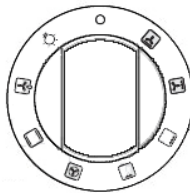


fig. 2

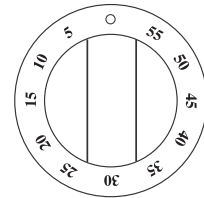









fig. 3

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 pour toutes les fonctions.

Tableau de description des fonctions	
Fonction	Description de la fonction
 CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Enfourez les aliments dès que le voyant du thermostat s'éteint.
 MEDIUM GRILL	Pour faire griller de petites quantités d'aliments, sous le gril inférieur. Il est suggéré de poser le plat sur le 4e gradin à la température maximale. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
 GRIL	Pour faire griller des entrecôtes, des brochettes, des saucisses sur toute la surface du gril ; faire gratiner des légumes ou griller du pain. Il est suggéré de mettre le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
 TURBOGRIL	Pour rôtir de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 1er/2e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
 CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Il est conseillé d'utiliser le 2e gradin pour des cuissons sur un seul niveau. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez le 2e et le 4e gradin en préchauffant le four avant la cuisson.
 CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR	Pour terminer la cuisson d'aliments d'une consistance très liquide et obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile également pour faire épaissir des sauces et des jus. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e gradin de cuisson. Préchauffez le four.
 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer les aliments sur le gradin central. Il est suggéré de laisser les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Les pictogrammes ci-dessous sont présents à côté de chaque bouton du bandeau de commandes :

Disque plein	●	Robinet fermé
Grande flamme	🔥	Ouverture max.
Petite flamme	🔥	Ouverture min.

Pour obtenir la position minimum, le bouton doit être complètement tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre les valeurs minimales et maximales, jamais entre la valeur maximale et la position d'arrêt.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

Pour allumer un des brûleurs, appuyez sur le bouton correspondant au brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à l'allumage automatique du brûleur. En cas de coupure ou d'absence de courant, le brûleur peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

APPAREILS MUNIS DE VANNE DE SÛRETÉ

Pour allumer les brûleurs, procédez comme indiqué ci-dessus. Dans ce cas cependant, dès que le bouton a été tourné sur la 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 sûreté 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	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar		
						min.	nominale	max.
Gaz naturel (Méthane) G20	Triple couronne rapide	130	3,60	343 l/h	1,30	17	20	25
	semi-rapide	115	3,00	286 l/h	0,75			
	auxiliaire	97	1,75	167 l/h	0,48			
		72	1,00	95 l/h	0,33			
G.P.L GAZ BUTANE G30 GAZ PROPANE G31 (bouteille)	Triple couronne rapide	96	3,60	262 g/h	1,30	25	28-30	37
	semi-rapide	85	3,00	219 g/h	0,75			
	auxiliaire	65	1,75	128 g/h	0,48			
		50	1,00	73 g/h	0,33			

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire à la combustion m ³ /h
G20 20 mbar	5 brûleurs	11,10	1058 l/h	21,6
G30/31 28-30 mbar	5 brûleurs	11,10	810 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 .

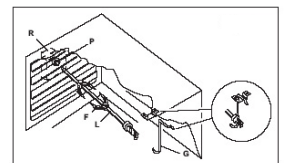




































fig. 4



Nombre de grilles —————

TABLEAUX DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteaux levés		Oui	2	160 - 180	30 - 90
		Oui	2 - 4	160 - 180	30 - 90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2 - 4	160 - 200	35 - 90
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	170 - 180	15 - 45
		Oui	2 - 4	160 - 170	20 - 45
Choux ronds		Oui	2	180 - 200	30 - 40
		Oui	2 - 4	180 - 190	35 - 45
Meringues		Oui	2	100	110 - 150
		Oui	2 - 4	100	130 - 150
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190 - 250	15 - 50
		Oui	2 - 4	190 - 250	25 - 50
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10 - 15
		Oui	2 - 4	250	10 - 20
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180 - 190	35 - 45
		Oui	2 - 4	180 - 190	45 - 60
Vol-au-vent/amuse-gueules en pâte feuilletée		Oui	2	190 - 200	20 - 30
		Oui	2 - 4	180 - 190	20 - 40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	2	190 - 200	45 - 55
Agneau / Veau / Boeuf / Porc 1 kg		Oui	2	190 - 200	70 - 100
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	200 - 230	50 - 100
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1 / 2	190 - 200	80 - 130
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180 - 200	50 - 60
Pain grillé		Oui	4	max	3 - 5
Filets / darnes de poisson		Oui	4	200	20 - 35
Saucisses / Brochettes / Côtelettes de porc / Hamburgers		Oui	4	200-220	15 - 40
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2	200-220	50 - 65
Rosbif saignant 1 kg		-	2	230	35 - 45
Gigot d'agneau / Jarret		-	2	180-200	60 - 90
Pommes de terre sautées		-	2	200	45 - 55
Légumes gratinés		-	2	200	10 - 15
Lasagnes & Viande		Oui	1 - 3	200	50 - 100
Viande & Pommes de terre		Oui	1 - 3	200	45 - 100
Poissons & Légumes		Oui	1 - 3	180	30 - 50

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

Conseils pour l'utilisation et suggestions

Comment lire le tableau de cuisson :

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les durées de cuisson sont données à titre indicatif et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou des plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et des accessoires en pyrex ou en porcelaine ; les temps de cuisson augmenteront légèrement.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction "CHALEUR PULSÉE" permet de cuire simultanément plusieurs aliments de types différents (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Faites cuire la pâtisserie sur un seul gradin avec la convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se "dégonfle" durant la cuisson, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou aux fruits) requiert la fonction "CONVECTION FORCÉE". Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure, de la semoule ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Faites attention à la vapeur qui se dégage pendant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler sur la surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Tournez la viande après deux tiers de la cuisson en faisant attention à la vapeur qui se dégage à l'ouverture de la porte.
- Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez posé la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à rôtir de gros morceaux de viande et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin. Enfilez la viande sur le tournebroche, liez-la avec de la ficelle de cuisine s'il s'agit de volaille, fixez les deux fourches aux extrémités du morceau de viande et vérifiez que la viande est bien bloquée sur la broche. Introduisez la broche dans l'orifice sur la paroi frontale du four et posez-la sur le support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau (500 ml minimum). La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qui peut être utilisée en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'une heure environ.
