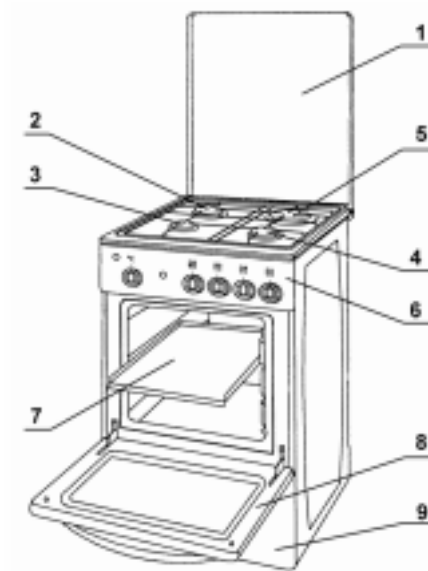


## ACM 501/01

FR

## FICHE PRODUIT



## TABLE DE CUISSON

1. Couvercle
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleur semi-rapide
5. Brûleur rapide
6. Bandeau de commandes

## DIMENSIONS (mm) :

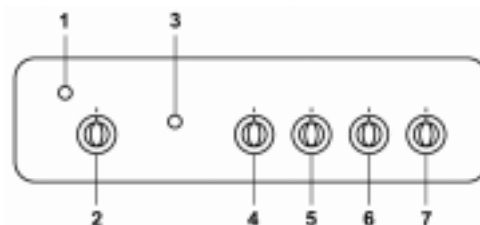
Hauteur jusqu'à la table de cuisson	850
Hauteur totale (couvercle fermé)	867
Hauteur réglable	+15
Largeur	500
Profondeur	605

## FOUR

7. ACCESSOIRES :
  - plaque à pâtisserie
  - grille
  - pieds réglables
8. Porte du four\*
9. Panneau rabattable pour le rangement des accessoires

\* **Remarque importante** : Un kit contenant un troisième verre pour porte de four et ses composants de montage ad hoc est disponible auprès du Service Après-vente. L'utilisation de ce kit permet de réduire la température de la surface extérieure de la porte du four. Il est vivement conseillé en cas de présence d'enfants dans la maison. Code N° 4812 310 48112.

## BANDEAU DE COMMANDES



1. Voyant de fonctionnement du grill électrique
2. Bouton thermostat + grill
3. Touche de l'éclairage du four
4. Bouton de commande du brûleur avant gauche
5. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
6. Bouton de commande du brûleur arrière droit
7. Bouton de commande du brûleur avant droit

5019 310 66050

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

## COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Le bandeau de commandes présente les symboles suivants :

- Position robinet fermé
- 🔥 Grande flamme Ouverture/admission maximum
- 🔥 Petite flamme Ouverture minimum ou puissance réduite

- Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme.
- Approchez une flamme du brûleur et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
- Si la flamme s'éteint, tournez le bouton jusqu'à la position ■ et attendez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.
- Pour économiser l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisson qui soient adaptés à la dimension des brûleurs :

Type de brûleur	Diamètre de la casserole
Rapide	220 - 280 mm
Semi-rapide	160 - 220 mm
Auxiliaire	130 - 160 mm

Dans la mesure du possible, recouvrez vos ustensiles de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson. Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas parfaitement plat. N'utilisez jamais de casseroles à fond arrondi, telles que WOK.



## COMMENT UTILISER LE FOUR/GRIL

### Fonctionnement du four à gaz

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez légèrement sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'à la température de cuisson souhaitée.
3. Allumez le brûleur à l'aide d'une allumette en plaçant celle-ci dans l'orifice situé sur la sole du four.
4. Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ. Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, répétez l'opération.
5. Refermez la porte du four.
6. Préchauffez le four pendant 15 minutes environ.
7. Ouvrez la porte du four.
8. Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
9. Refermez la porte du four.

**Remarque importante :** Si le brûleur ne s'allume pas dans les 10 secondes, ouvrez la porte du four et attendez 5 minutes avant de retenter l'opération.

### Fonctionnement du gril (la porte doit être fermée)

1. Tournez le bouton de commande du four/gril dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ☐.
2. Préchauffez le gril pendant 5 minutes environ (voir le tableau du gril dans le mode d'emploi séparé).
3. Placez les aliments au centre de la grille.
4. Retournez les aliments à mi-cuisson.

**Attention :** Lorsque le gril fonctionne, la porte du four est chaude : veuillez éloigner les enfants de l'appareil !

### Caractéristiques techniques

Catégorie	II 2E+3+
Réglage du gaz	G20/G25
Pression du gaz	20/25 mbar
Puissance max. du gaz	10,5 kW, 756 g/h
Puissance électrique max.	1,856 kW
Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz

