

Miele

Miele

Mode d'emploi pour cuisinières combinées et fours combinés

H 814 E, B

H 818 E, B

H 854 E, B

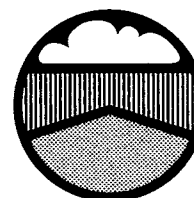
H 858 E, B

H 868

Miele AG, Limmatstr. 4, 8957 Spreitenbach,
Telefon (056) 7021 11
Fax (056) 7164 95

Miele S.A., Chemin de Mornex 34, 1000 Lausanne,
Tél. (021) 3 20 94 20
Fax (021) 3 20 86 70

Miele & Cie. GmbH & Co., D-33325 Gütersloh
Telefon (052 41) 89-0 – Telex 933545-0 mi d
Telefax (052 41) 89-2090, Btx* 63800#



ECONOMIE - ECOLOGIE

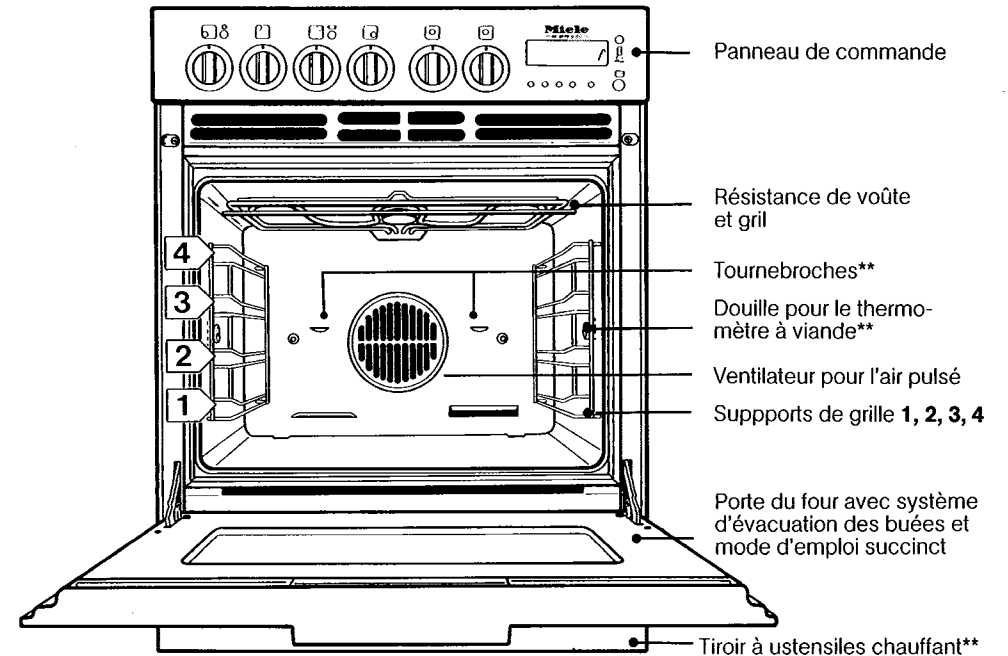
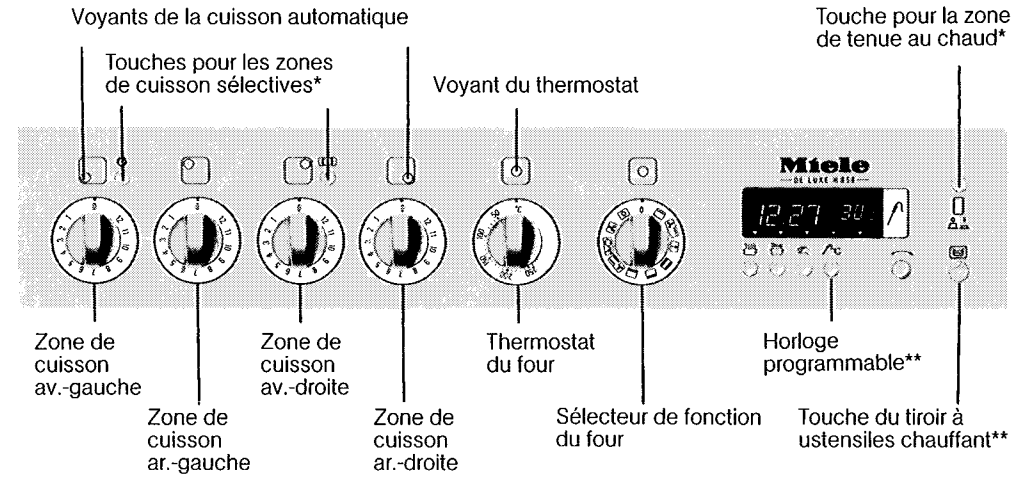
Ce papier est fabriqué à partir de pâte de paille.
La paille est un produit
de récupération de la culture céréalière.
Elle réduit ainsi la consommation de bois destiné à la production
de papier tout en respectant l'environnement.



Table des matières

	Page
Description de l'appareil	3
Votre contribution à la protection de l'environnement	5
Prescriptions de sécurité et précautions	5
Avant la première utilisation	10
Tiroir à ustensiles.....	10
Zones de cuisson	
– Boutons de réglage.....	11
– Description: table de cuisson vitrocéramique/ table de cuisson à plaque en fonte	13
– Utilisation.....	15
– Cuisson avec l'horloge programmable.....	17
Four	
– Systèmes de chauffage	18
– Commandes.....	20
– Pâtisserie	23
– Rôtissage	26
– Décongélation	31
– Cuisson à l'étouffée	32
– Stérilisation	33
– Tableau d'utilisation.....	34
– Gril/Grillage.....	36
Nettoyage et entretien	
– Table de cuisson vitrocéramique	39
– Table de cuisson à plaques en fonte	40
– Commandes et tableau de commande	40
– Filtre à graisse	40
– Thermomètre à viande	40
– Tôle à pâtisserie, tôle universelle, pare-projections, grille	41
– Enceinte du four	41
– Retirer la porte du four.....	43
– Retirer les supports de grille et la paroi du fond.....	43
– Abaisser la résistance de voûte	44
Que faire, si	46
Service après-vente.....	49
Installation de la cuisinière libre	50

Description de l'appareil



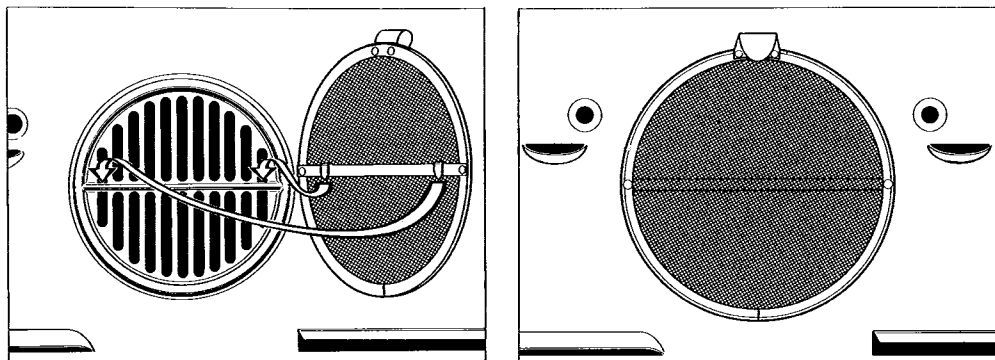
* en fonction de la table des zones de cuisson, pour les zones de cuisson sélectives.

** selon les modèles

Description de l'appareil

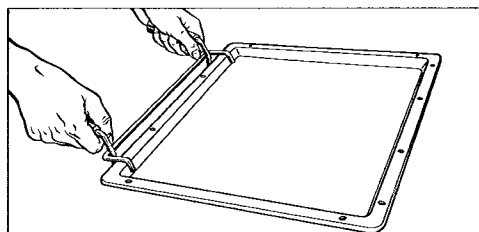
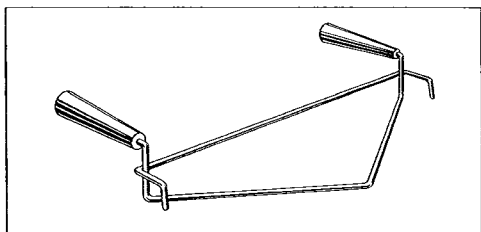
Accessoires

- 3 tôles à pâtisserie
- Tôle universelle
- Grille à pâtisserie, rôtissage et pour griller avec sécurité l'empêchant de glisser en avant
- Pare projections à placer sur la tôle universelle quand on utilise le gril.
- Filtre à graisse
 - à accrocher pour le rôtissage à air chaud sur la grille
 - à accrocher pour le grillage à chaleur tournante



Les particules de graisse arrachées par l'air pulsé sont arrêtées par le filtre, ce qui évite l'encrassement de l'enceinte du four et de l'espace compris derrière la paroi du fond.

- Thermomètre à viande – pour le contrôle du rôtissage par l'intérieur de la viande**
- Dispositif tournant double pour le grillage à la broche**
- Poignée pour sortir ou enfourner la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille



Pour l'utilisation de **l'horloge programmable**, veuillez consulter les instructions séparées.

Élimination de l'emballage

L'emballage servant au transport et à la protection de votre appareil est fabriqué dans une large mesure à partir de matériaux recyclables:

- Carton ondulé/carton
- Polystyrène (pièces moulées) sans CFC
- Feuille de polyéthylène (transparente)
- Bois non traité

Ne vous contentez pas de jeter ces matériaux à la poubelle. Renseignez-vous auprès de la mairie de votre municipalité sur la localisation du container le plus proche acceptant ces déchets.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils comportent encore des matériaux recyclables. Ne vous contentez pas de le déposer à la décharge la plus proche, mais renseignez-vous sur les possibilités de recyclage auprès de vos autorités municipales, ou auprès de la plus proche décharge pour automobiles ou pour vieux fers.

Observez les indications figurant à la page 9.

Prescriptions de sécurité et précautions

Avant la première utilisation de la cuisinière/table de cuisson en fonte, lisez attentivement le mode d'emploi. Il vous donne des indications importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Votre sécurité sera assurée et vous éviterez des dommages à votre appareil.

- N'utilisez la cuisinière encastrable et la table de cuisson en fonte que lorsqu'elles sont encastrées. Vous éviterez ainsi tout contact dangereux avec des éléments électriques.
- Avant de brancher la cuisinière ou les plaques de cuisson, comparez sans faute les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre.

- La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée seulement si celui-ci est raccordé correctement au système de la maison. En cas de doute, le faire contrôler par un spécialiste.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une mise à terre manquante ou défectueuse.

- Les réparations à des appareils électriques ne peuvent être assurées que par des électriciens spécialisés.

Des réparations non professionnelles peuvent être source de graves dangers pour l'utilisateur.

- Le four et la table de cuisson sont prévus pour une utilisation domestique.

Lors de l'emploi dans le domaine professionnel observer les designations y correspondant.

- L'appareil n'est électriquement isolé du secteur que lorsque les conditions suivantes sont remplies:
 - le câble de raccordement est séparé du secteur,
 - le fusible du secteur de la maison est enlevé ou déclenché,
 - le fusible vissé est entièrement sorti de son logement.

- Ne placer aucune charge sur la porte ouverte du four, au risque d'endommager l'appareil.

- La porte du four supporte une charge maximale de 10 kg.

- Empêchez les petits enfants de toucher la cuisinière/four quand ils fonctionnent.

Sur la cuisinière non seulement les plaques de cuisson sont chaudes, mais aussi le hublot de la porte, le système d'évacuation des buées et le panneau de commande.

De même, les enfants risquent de se brûler en cherchant à tirer sur le manche des casseroles/poêles.

- Mettez des gants de cuisine quand vous manipulez les mets à cuire, rôtir ou griller dans l'enceinte du four ou quand vous voulez manipuler les accessoires de l'enceinte.

La résistance de voûte est brûlante quand le four est utilisé avec chauffage de voûte et de sole ou avec le gril.

- Pour nettoyer la voûte du four, n'abaissez la résistance de voûte que lorsqu'elle est refroidie.
- Inutile d'exercer un effort brutal pour abaisser la résistance de voûte, au risque de l'arracher.

- Ne rebouchez la douille du thermomètre à viande que lorsque le four est refroidi, pour éviter de vous brûler.

Refermez toujours la douille du thermomètre à viande après l'avoir utilisé afin d'éviter que de l'humidité ne pénètre par cet orifice.

- Ne laissez pas la cuisinière/four sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, à cause du risque d'incendie.

- Assurez-vous que les aliments sont toujours suffisamment réchauffés.

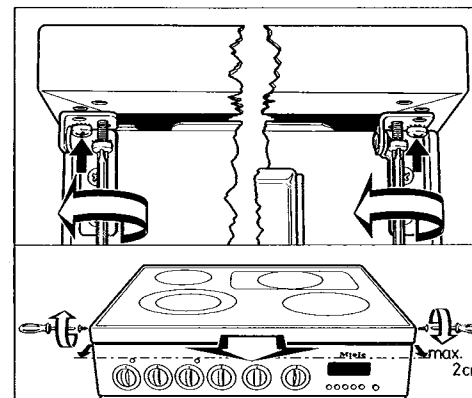
Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs: température de départ, quantité d'aliments, nature et propriétés des aliments, modifications de recettes.

Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont tués que par une température suffisamment élevée et un temps de réchauffage suffisamment long. En cas de doute prolongez le temps de réchauffage.

Déplacement de la table de cuisson vitrocéramique.

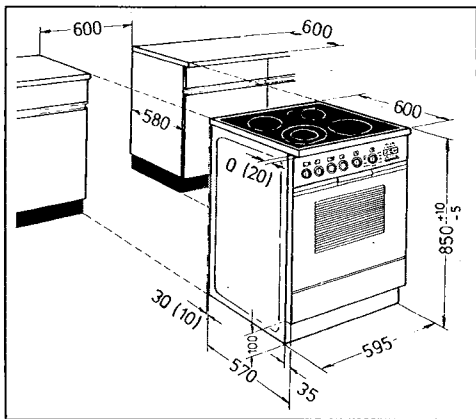
Il est possible de déplacer de 2 cm vers l'avant la table de cuisson vitrocéramique.

- Dévisser et retirer les vis de la table qui se trouvent en arrière et sur les côtés.



- Glisser vers l'avant la table de cuisson sans la soulever.
- Revisser les vis dans leur nouvel emplacement pré-perforé.

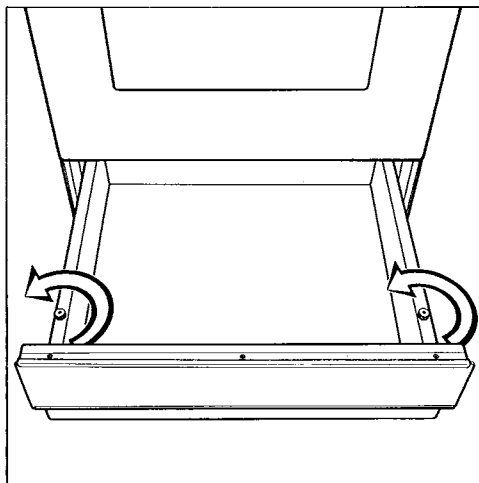
Installation de la cuisinière libre



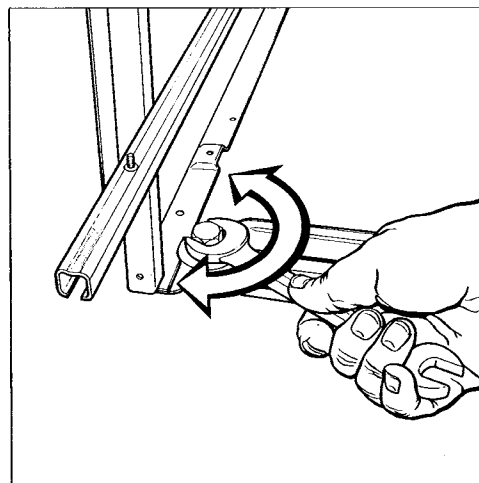
Cette cuisinière appartient à la classe de protection contre la chaleur "Y"; c.-à-d. que la face arrière et un côté peuvent être posés contre une armoire haute ou une paroi, par contre, l'autre côté ne doit pas s'appuyer contre un meuble ou appareil plus haut que la cuisinière.

Vous pouvez effectuer des petits ajustements de la hauteur jusqu'à 15 mm en tournant le quatre pieds à vis, lorsque le sol présente des inégalités ou pour une mise à niveau avec les meubles adjacents.

- Tirer le tiroir à ustensiles.
- Desserrer les écrous moletés.



- Sortir le tiroir à ustensiles de ses rails.
- A l'aide d'une clé plate (SW 19) raccourcir ou allonger les pieds.



- Remettre le tiroir à ustensiles en place et resserrer les écrous moletés.

Prescriptions de sécurité et précautions

- Il est important que la température soit répartie uniformément dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Vous l'obtiendrez en remuant ou en retournant les aliments et en respectant les temps de repos indiqués en cas de réchauffage, décongélation, cuisson.
- Les plaques de cuisinière deviennent chaudes dès leur enclenchement.
Sur la table vitrocéramique, un voyant indique s'il existe une chaleur résiduelle ou si une zone de cuisson est enclenchée.
- Si dans la table vitrocéramique apparaissent des fêlures, fissures ou fentes, déclenchez aussitôt les zones de cuisson et retirez la fiche de la prise ou enlevez le fusible de sécurité. Avisez aussitôt le Service après-vente Miele.
- Des aliments qui débordent risquent, par ces fentes, d'atteindre les éléments sous tension de la table de cuisson.
- En cas d'utilisation d'une prise électrique à proximité de la cuisinière/four, veillez à ce que le cordon des appareils électroménagers ne touche pas les parties chaudes ou ne soit pas coincé par la porte du four.
- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer la pièce.
Les objets facilement inflammables à proximité des plaques de cuisson ou du four risquent de prendre feu sous l'incidence de la température élevée qui s'en dégage.
- N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme desserte, si vous enclenchez une zone de cuisson par mégarde, les objets que vous y avez déposés pourraient s'enflammer.
- Evitez de regarder de manière prolongée une zone de cuisson halogène enclenchée lorsqu'aucun récipient n'y est placé, au risque de provoquer des lésions oculaires.
- N'utilisez ni vaisselle en plastique ni en aluminium.
Elles fondent aux températures élevées; en outre, vous risquez d'endommager votre table vitrocéramique.
- Evitez que du sucre ne coule ou ne tombe sur la table vitrocéramique chaude; ceci vaut aussi pour les plastiques.
Le sucre et le plastique, en refroidissant, risquent de provoquer des fissures ou fêlures dans la table. Si cela arrivait, ne pas déclencher la zone correspondante, mais immédiatement gratter ces matières avec une lame de rasoir. Protégez votre main des brûlures.
- Sur la table vitrocéramique, n'utilisez pas de casseroles/poêles dont le fond présente des bords ou une arête, au risque de faire des rayures durables à la surface de la table.

Prescriptions de sécurité et précautions

- Evitez de laisser tomber des objets sur la plaque vitrocéramique. Même des objets apparemment légers, comme une salière, peuvent en tombant d'une certaine façon provoquer fissures ou fêlures dans la plaque.

Si on n'a pu l'éviter, enlever immédiatement et soigneusement les mets ou liquides salés, afin d'éviter la formation de rouille.
- Evitez de faire tomber des mets ou des liquides salés sur les surfaces en acier chromé.

L'enclenchement d'une plaque munie de son couvre-plaque risque de provoquer un gauchissement de la plaque. Egalement, de la rouille risque de se former sur la plaque, quand elle est encore humide sous le couvre-plaque ou que de l'humidité ou de la vapeur y pénètrent.
- Evitez d'utiliser des couvre-plaques pour les plaques de cuisson en fonte.

L'eau condensée peut...
... endommager l'armoire/le plan de travail.
... provoquer une corrosion dans l'appareil.
- Lors du fonctionnement "Voûte et sole ☐", "Sole ☐" ou "Chaleur intense ☐", ne pas recouvrir d'aluminium la sole du four.

Ne pas poser de poêles, casseroles, tôles à pâtisserie ni lèche-frites sur la sole du four.

Veillez n'utiliser si possible que des tôles universelles Miele. En cas d'utilisation de tôles d'autres fabricants, il faut veiller à respecter un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le bas de la tôle universelle.
- Dans ce cas le mode de cuisson "sole ☐" ne doit fonctionner au max. qu'une demi-heure.

La chaleur risque de ne pouvoir s'en échapper et de faire sauter ou craquer l'émail.
- Toujours couvrir les plats entreposés au four après cuisson.

L'humidité qui s'échappe des mets en train de refroidir peut conduire à une formation de rouille dans l'appareil. De cette manière, on évite aussi le dessèchement des mets.
- Si vous voulez utiliser la chaleur résiduelle du four, ne le coupez pas totalement, mais laissez le sélecteur de fonction sur "Eclairage ☐".

Sur la position 0, il ne se produit aucune ventilation. L'humidité augmente et provoque l'embuement du tableau de commande, de la condensation sous la table de travail et l'embuement du panneau frontal du meuble de cuisine.
- Pendant le grillage, ne laissez pas le thermomètre à viande dans le four, au risque de le faire fondre sous l'action de la très forte chaleur.
- Ne cuisez rien dans le four, qui soit dans une boîte et endommage le four.

Il y a risque de surpression pouvant faire éclater les boîtes et endommager le four.

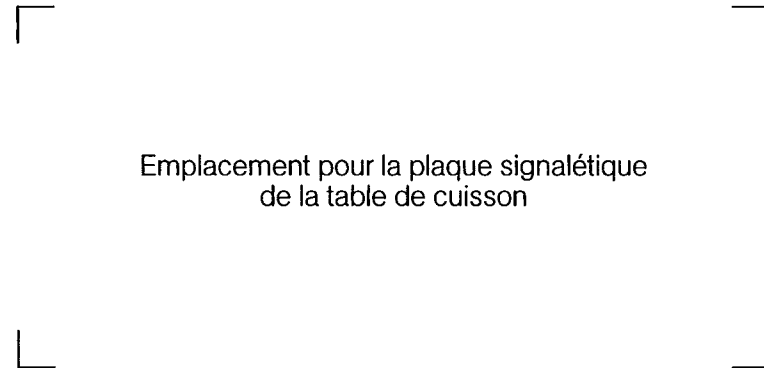
Service après-vente

En cas de panne sur cet appareil, veuillez avertir la centrale du Service après-vente Miele.

Votre centre de service après-vente

- Spreitenbach Tel. 0 56 / 70 22 90
Fax. 0 56 / 71 22 28
- Neuchâtel Tel. 0 38 / 35 21 11
Fax. 0 38 / 33 21 47
- Ticino Tel. 0 56 / 70 23 81
Fax. 0 56 / 71 22 28

Le Service après-vente doit connaître le type et le numéro de série de l'appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique placée en bas à droite, à l'intérieur de la porte du four.



Emplacement pour la plaque signalétique de la table de cuisson

. . . après une cuisson, un rôtissage, un grillage un bruit de fonctionnement anormal est audible?

Si le sélecteur se trouve sur une position de fonction et le régulateur de température sur "°C", ou bien après une utilisation en mode automatique, le ventilateur fonctionne encore pour un moment. Lorsque la température baisse, le ventilateur se déclenche automatiquement.

. . . si des taches couleur rouille apparaissent sur l'émail catalytique?

Lors du rôtissage sur la grille, la convection de l'air transporte des particules d'épices qui se déposent sur les parois intérieures. La catalyse ne parvient pas à éliminer ces taches; il faut donc les enlever à l'aide d'une solution de détergent doux et d'une brosse douce.

- Ne glissez pas d'objets, comme p.e. de poêles ou de casseroles sur le fond du four.
Cela endommage le revêtement du fond.
- Ne placez pas de produits surgelés, tels que pizzas, sur la tôle à pâtisserie.
Elle peut se déformer fortement et être difficile à sortir à chaud. Chaque nouvelle utilisation accentue la déformation de la tôle.
Utilisez la lèchefrite ou la grille.
- N'utilisez en aucun cas un appareil à vapeur pour le nettoyage du four.
La vapeur peut atteindre des pièces électriques et provoquer un court-circuit.

Conservez ces recommandations d'utilisation et veuillez les donner à un éventuel successeur!

Elimination de l'ancien appareil

- En cas d'appareils usagés, séparer le câble de raccordement du réseau électrique, afin de rendre le tout inutilisable.
On évite ainsi tout emploi abusif des appareils.

- Mettez l'horloge programmable à l'heure.
Important: Vous ne pouvez utiliser les zones de cuisson avant et le four sans l'horloge, que si celle-ci est réglée sur "Fonctionnement manuel".
- Lavez l'enceinte du four à l'eau chaude additionnée de détergent doux.
Nettoyer à sec avec un chiffon propre.
Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit sec.
- Rincez les accessoires.
- Au début, les appareils neufs laissent émaner des odeurs. On peut faire disparaître ces odeurs plus rapidement grâce à une température élevée. A cet effet, faites fonctionner votre four durant 1 heure à la température la plus élevée en plaçant le sélecteur de fonction sur "Chaleur tournante ". Durant cette opération, il faut être attentif à la bonne aération de la pièce.
- Commencez par nettoyer à fond la table de cuisson vitrocéramique, puis nettoyez-la régulièrement quand elle est tiède ou refroidie. Lors de la première utilisation, il est possible qu'une certaine odeur passagère s'en dégage: il s'agit simplement de l'évaporation de l'eau contenue dans l'isolation de la table.
- Des odeurs se dégagent lors du premier emploi de l'appareil. La couverture protectrice durcit sous l'effet de la fumée; elle empêche la formation de rouille.


Tiroir à ustensiles non chauffant


Il permet de ranger des ustensiles tels que accessoires, casseroles, poêles, etc.

Tiroir à ustensiles chauffant

Il permet de préchauffer les plats de service et les assiettes. Placer la vaisselle dans le tiroir.

Toutefois, si elle ne doit pas trop chauffer ou s'il n'y en a qu'une petite quantité, poser la vaisselle dans le tiroir sur la grille retournée.

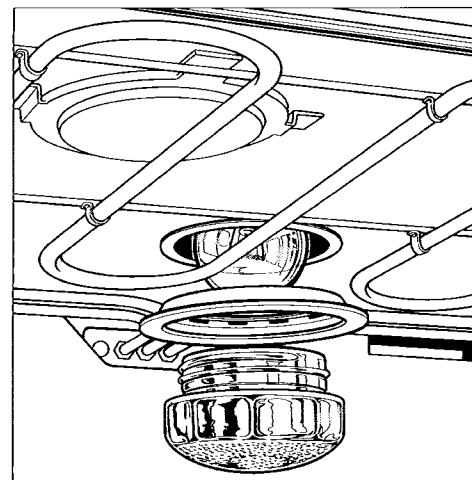
Environ 30 minutes avant de l'utiliser, appuyez sur la touche ; le témoin s'allume. Attention en retirant la vaisselle: elle peut être très chaude!

Pour arrêter le chauffage du tiroir, appuyez encore une fois sur la touche ; le témoin s'éteindra.

. . . le chauffage fonctionne dans le four, mais pas l'éclairage?

L'ampoule est défectueuse. La changer comme suit:

- enlever la fiche de l'appareil de la prise secteur,
- dévisser le globe de protection de l'ampoule et le retirer,



- remplacer l'ampoule par le modèle suivant: 220-240 V, 40 W, E 14, résistance thermique jusqu'à 300°C, forme de goutte,
- revisser en place le globe de protection.

. . . le gâteau/les biscuits ne sont pas cuits après l'écoulement de la durée indiquée dans le tableau des pages 30/31?

- Contrôlez si la température réglée est correcte
- Si vous cuisez avec la chaleur tournante, le filtre est-il devant le ventilateur? Si oui, la durée de cuisson sera rallongée de 10-15 minutes.


- Avez-vous modifié la recette? L'adjonction de liquide ou d'oeufs supplémentaires, en rendant la pâte plus humide, exige une durée de cuisson plus longue.

. . . le gâteau/les biscuits ne sont pas uniformément dorés?

Il se produit toujours certaines différences de brunissement.

C'est pourquoi, les informations sur les cuisinières et les fours électriques données par tous les fabricants indiquent des différences de brunissage en pourcent. La valeur, correspondant à l'usage d'une tôle à pâtisserie, est établie d'après une norme.

S'il se produit une importante différence de brunissage, vérifiez:

- a) si vous cuisez à la chaleur tournante
- la température est-elle réglée trop haut?
 - Le sélecteur de fonction est-il placé sur "Chaleur tournante + Rôtissage automatique "? Cette fonction fait intervenir une température plus élevée que nécessaire pour la pâtisserie.
- b) si vous cuisez avec voûte et sole
- en quel matériau et de quelle couleur est votre tôle à pâtisserie? Les tôles claires et brillantes, à parois minces ne conviennent pas si bien.

Que faire si . . .

Des réparations à des appareils électriques ne peuvent être assurées que par des électriciens spécialisés. Des réparations non professionnelles peuvent être source de graves dangers pour l'utilisateur.

Cependant, vous pouvez remédier vous-même aux dérangements suivants:

Que faire si . . .

. . . un bourdonnement est audible quand les zones de cuisson vitrocéramique sont enclenchées?

Ceci n'est pas un défaut et disparaît avec l'échauffement des zones.

. . . les deux zones de cuisson avant ne deviennent pas chaudes?

Les anneaux lumineux sont-ils allumés?

- Si oui, l'horloge programmable est-elle réglée selon les instructions?
- Si non, les fusibles au tableau ont-ils sauté? Appelez de toute façon l'électricien ou le Service après-vente Miele.

. . . un fort déclic se fait entendre quand les boutons de réglage des zones arrière viennent sur la position 5?

Il indique le passage à une température supérieure.

. . . le voyant du démarrage automatique de la cuisson ne s'allume pas?

Le bouton de réglage est-il sur une position entre 1 et 11? Là seulement, peut être enclenché l'automatisme de démarrage, en tirant sur le bouton. Après le passage du démarrage automatique sur la position poursuite de la cuisson, le voyant s'éteint.

. . . le contenu du récipient sur la zone de cuisson où s'effectue le démarrage automatique ne commence pas à cuire, ou mal?

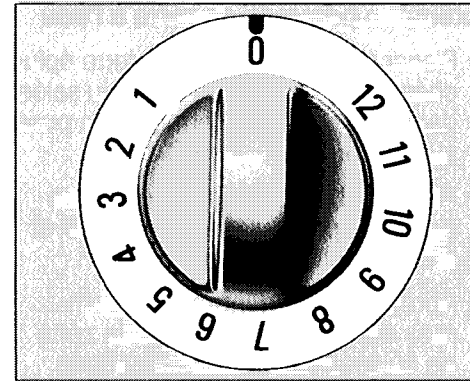
- Cet utensile a-t-il un fond clair? Celui-ci réfracte la chaleur.
- Utilisez-vous un utensile dont le fond accumule la chaleur? Celle-ci n'est pas bien transmise vers les aliments.
- Utilisez-vous un récipient trop grand?

Dans ces différents cas, sélectionnez une valeur de début de cuisson plus élevée ou débutez la cuisson sur la valeur 12 pour revenir ensuite à une valeur inférieure.

. . . le four ne chauffe pas?

- Le sélecteur de fonction est-il bien sur une fonction **et** le thermostat est-il bien en regard d'une température?
- Les anneaux autour des boutons de réglage sont-ils illuminés? Si oui, l'horloge programmable est-elle réglée selon les instructions?
- Si non, les fusibles au tableau ont-ils sauté? Appelez de toute façon l'électricien ou le Service après-vente Miele.

Boutons de réglage des zones de cuisson



Veillez déplier le premier volet de ce mode d'emploi.

Les zones de cuisson sont commandées par des régulateurs d'énergie qui permettent de régler leur puissance de chauffe en continu.

Les boutons se tournent indifféremment vers la gauche ou vers la droite. En tournant un bouton, l'anneau qui l'entoure s'éclaire en prenant une coloration rouge de plus en plus foncée quand la valeur des repères augmente.

Les commandes des zones de cuisson avant sont dotées d'un dispositif automatique de démarrage de la cuisson. La cuisson peut ainsi s'effectuer de façon automatique, sans que vous ayez à tourner le bouton de la position "démarrage" de la cuisson sur la position de poursuite de la cuisson.

La durée du temps de démarrage de cuisson dépend du réglage. Un cran d'arrêt est aménagé entre les positions 7 et 8, il sépare la zone cuisson de la zone rôtissage. Des temps de démarrage de cuisson différents sont attribués à la zone cuisson et à la zone rôtissage. Après le début de cuisson le bouton passe automatiquement sur

mijotage. Le temps de démarrage de cuisson est terminé lorsque le voyant s'éteint.

Si vous modifiez le réglage du bouton pendant le temps de démarrage de cuisson, celui-ci se prolonge ou se raccourcit en fonction de la position sélectionnée. Si le nouveau temps programmé est plus court que celui déjà écoulé, le bouton passe automatiquement sur mijotage.

Le démarrage de cuisson automatique se commande en tirant le bouton de la zone de cuisson pour les chiffres 1 à 11. Le voyant placé au-dessus du bouton s'allume. Le temps de démarrage de cuisson s'annule en tournant le bouton sur le chiffre 12 ou en revenant sur 0.

Cuisson sans démarrage automatique sur toutes les zones de cuisson.

- Pour commencer la cuisson/faire revenir une viande, choisir un chiffre élevé.
 - Quand un halo de buée devient visible sur le pourtour du couvercle, revenir à une valeur inférieure (pour la poursuite de la cuisson (voir le tableau)).
- En commutant à temps . . .
- . . . vous évitez un débordement d'aliments,
 - . . . vous évitez que les aliments n'attachent,
 - . . . vous économisez de l'énergie.

Lorsque l'on cuisine sans automatisme de lancement de la cuisson, les témoins se trouvant au-dessus des boutons de réglage des zones de cuisson antérieures ne s'allument pas.

Voici comment utiliser l'**automatisme de lancement** de la cuisson sur les zones de cuisson antérieures:

Boutons de réglage des zones de cuisson

- placer tous les ingrédients dans un grand récipient fermé,
- placer le bouton de réglage sur le degré nécessaire à la poursuite de la cuisson entre 1 et 11 et tirer le bouton de réglage.
La lampe témoin s'allume au-dessus du bouton. Après le passage automatique du lancement de la cuisson à la poursuite de la cuisson, la lampe s'éteint.
- Déclencher la zone de cuisson lorsque les aliments sont cuits.

Vous pouvez aussi déclencher la zone de cuisson de manière autonome, ou la faire s'enclencher plus tard.

Tableau de réglage des boutons

	Chiffre repère pour la poursuite de la cuisson
Faire fondre du beurre, du chocolat	
Dissoudre de la gélatine	1-2
Préparation de yogourt	
Tenir des mets au chaud	
Réchauffer de petites quantités d'aliments ou de liquide	
Confection de sauces ou de crèmes	1-3
Cuisson de bouillie au lait	
Préparation d'omelette	
Décongélation d'aliments surgelés	
Préparation de pâtes, riz, flocons d'avoine	3-5
Cuisson à la vapeur de fruits, légumes, viandes	
Préparation de bouillon, de soupe aux légumes secs	
Cuisson de viande, poisson, légumes, boulettes	
Cuisson de pommes de terre, pot-au-feu, soupes	4-6
Préparation de gelée, marmelade, mousse	
Cuisson d'émincé, foie, saucisse à rôtir	7-10
Poisson, oeuf au plat	
Cuisson de galettes pommes de terre, de crêpes	
Cuisson de steaks	9-12
Friture	

Ces indications ne sont que des valeurs indicatives. Elles concernent des portions normales pour 4 personnes. Il faut sélectionner une valeur supérieure lorsque les récipients sont plus hauts, lors de la cuisson sans couvercle et pour des quantités plus importantes. Choisir une valeur plus basse pour de plus petites quantités.

Exemple: pommes de terre à l'eau

- Placer 1 kg de pommes de terre épluchées dans 0,25 l environ d'eau salée, dans une casserole fermée et la poser sur la zone de cuisson Ø 18 cm.
- Placer le bouton de réglage sur le degré de poursuite de cuisson 5 et tirer le bouton de réglage.
- Après 25 à 30 minutes, les pommes de terre sont cuites et la zone de cuisson peut être déclenchée.

La durée de cuisson peut varier en fonction du type de récipient et des caractéristiques des pommes de terre.

Note:

Si le revêtement catalytique de la paroi dorsale devait avoir été rendu inefficace (manipulation non appropriée ou salissure importante), les agents Miele ou le service après-vente Miele peuvent fournir une nouvelle paroi.

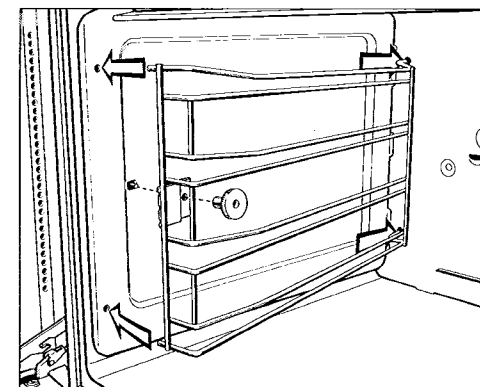
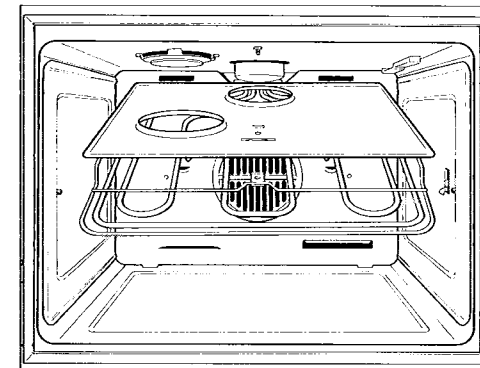
Plusieurs modes de préparation, par exemple la cuisson sur la grille ou en récipient ouvert, provoquent des salissures difficiles à éliminer dans l'enceinte de cuisson, du fait des projections de graisse et d'huile.

La paroi dorsale en émail catalytique éliminera ces résidus à haute température. Il n'est donc pas nécessaire de la nettoyer.

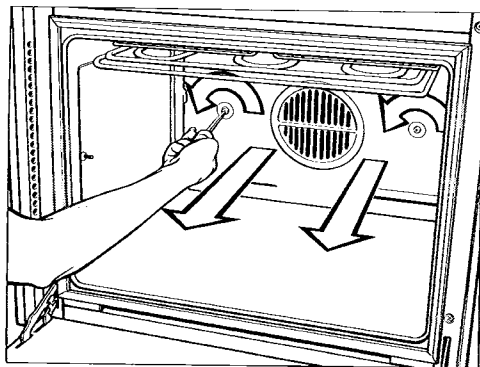
Si l'on cuisine souvent selon ces modes de préparation, les agents Miele ou le service après-vente Miele peuvent fournir, comme accessoires spéciaux, des parois latérales catalytiques et un plafond catalytique pour le four.

Les projections d'huile et de graisse peuvent ainsi s'éliminer spontanément aussi des parois latérales et du plafond du four.

Nettoyage et entretien



- desserrer les vis dans la paroi dorsale et enlever la paroi dorsale.



- Vérifier que la soufflerie se trouvant dans la paroi dorsale n'est pas salie, la nettoyer éventuellement, sans en plier les pales, pour éviter tout bruit désagréable.

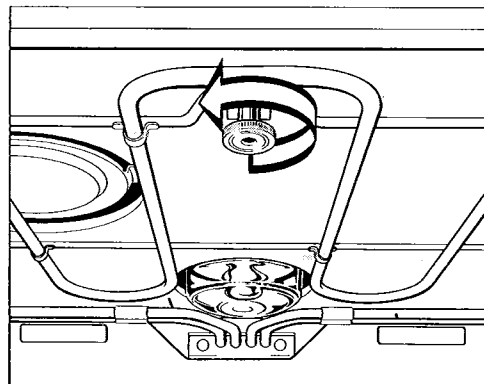
Attention:

- Ne pas utiliser le four sans paroi arrière, sinon vous pouvez vous blesser.
- Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse, en prenant soin de bien replacer les éléments en place.

Abaisser la résistance de voûte

Déclencher complètement le four et s'assurer qu'il ne subsiste aucun danger de brûlure avant de toucher à la résistance de voûte.

- Enlever les supports de grille.
- Desserrer l'écrou moleté.



- Abaisser la résistance, mais sans forcer.

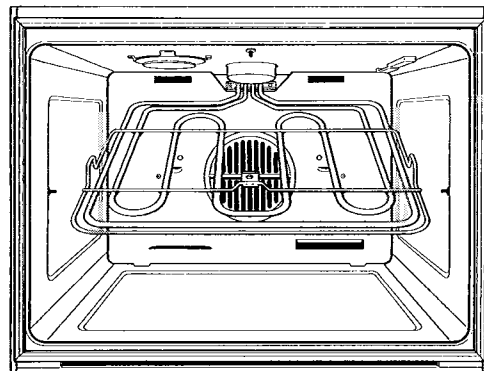


Table de cuisson en vitrocéramique

● Zones de cuisson sélectives

Placer le bouton de réglage sur la valeur désirée et enfoncer la touche correspondante. On déclenche la zone de cuisson en pressant une nouvelle fois sur la touche.

- ▬ enclenché
- ▬ déclenché

● Diamètre des zones de cuisson

Les zones de cuisson sont clairement indiquées sur la table de cuisson.

Seule la zone marquée chauffe; le reste de la surface demeure relativement froid.

● Indication de la chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson dispose d'un témoin affichant la chaleur résiduelle. Le témoin s'allume après l'enclenchement de la zone correspondante. Il ne s'éteint que lorsque la zone de cuisson s'est suffisamment refroidie après avoir été déclenchée, pour pouvoir être touchée sans danger.

Si un processus de cuisson est présélectionné sur l'une des zones de cuisson antérieures, le témoin de chaleur résiduelle s'allume. Il le fait pour vous rappeler que la zone correspondante va bientôt chauffer.

● Zone de maintien au chaud

La zone de maintien au chaud des tables de cuisson en vitrocéramique s'enclenche et se déclenche au moyen de la touche située à droite du tableau de commande. Le témoin de la zone de maintien au chaud indique si celle-ci est enclenchée ou non.









● Il existe des ustensiles spécialement conçus et testés pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Cuisinières à plaques en fontes

Toutes ces cuisinières sont équipées de 4 zones de cuisson de tailles et performances différentes.

Description des zones de cuisson

Tableau des zones de cuisson

Type								
	K	K + D	K	K	K	K + D	D	
KM 122	1700 W Ø 18	-	1000 W Ø 14,5	1200 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	-	-	
KM 122-B	1700 W Ø 18	-	1000 W Ø 14,5	1200 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	-	-	
KM 123	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1500 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29x17	-	
KM 124	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1500 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29 x 17	-	
KM 127	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1800 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29 x 17	-	
KM 130	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1500 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29 x 17	Zone pour tenir au chaud 120 W	
KM 132	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1500 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29 x 17	Zone pour tenir au chaud 120 W	
KM 144	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1500 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29 x 17	-	
KM 110	2000 W Ø 18	-	1500 W Ø 14,5	1500 W Ø 14,5	2000 W Ø 18	-	-	
H 868	1000 W Ø 14,5	2000 W Ø 21	1500 W Ø 18	1000 W Ø 14,5	1250 W Ø 17	2500 W 29 x 17	-	

KM = Table de cuisson/support-plaques

K = Bouton de réglage des zones de cuisson

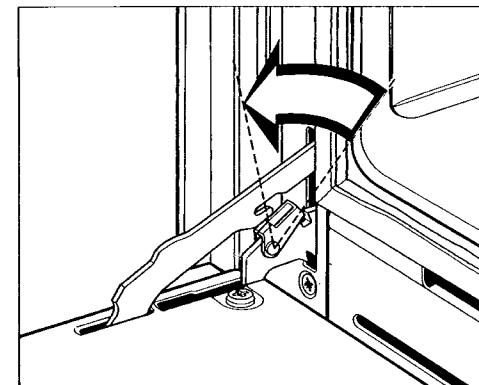
D = Touche

Ø = Diamètre des plaques de cuisson en cm

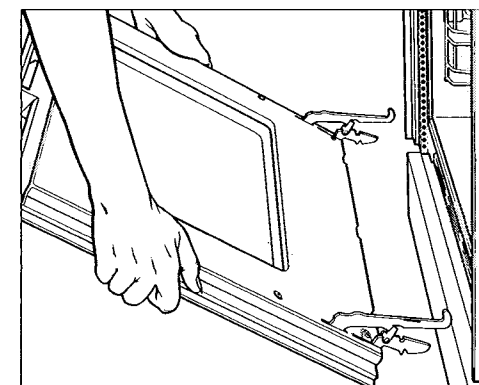
Nettoyage et entretien

Retirer la porte du four

- Ouvrir complètement la porte.
- Relever les arceaux de blocage sur chaque charnière et les enfoncer dans l'encoche sur les bras des charnières pour les bloquer.



- Refermer à demi la porte et la retirer en la tirant vers le haut.



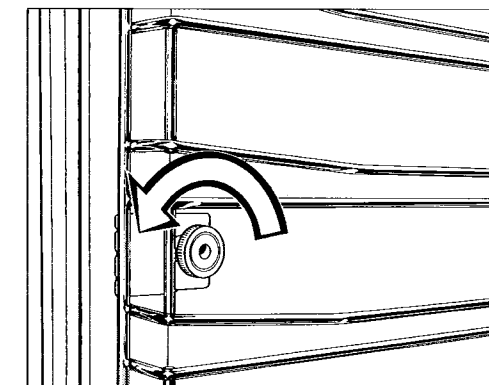
- Pour remettre la porte en place, remplacer les bras de charnières bloqués dans les fentes de guidage, puis ouvrir complètement la porte.
- Faire sortir l'arceau de blocage hors de l'encoche et le faire basculer vers le bas.

Important!

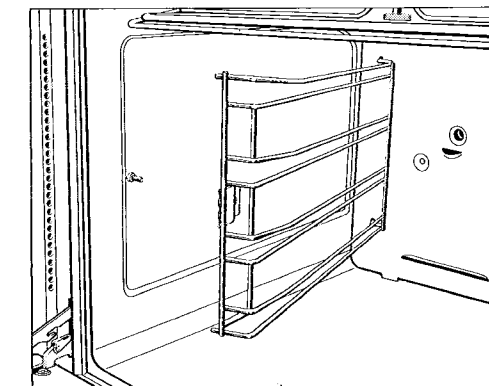
Prendre soin de remettre les traverses de blocage dans les encoches pour éviter, lors de la fermeture de la porte, que les charnières ne se dégagent des trous de guidage.

Comment enlever la grille-support

- déclencher complètement le four et le gril,
- desserrer l'écrou molleté.



- desserrer les écrous molletés et sortir les supports de grille.



② Email catalytique

Etant donné que la **paroi dorsale** est souvent salie par l'huile et les projections de graisse (du fait de la circulation de l'air), elle est revêtue de série d'email catalytique.

Ne pas attendre trop longtemps pour ce nettoyage, car les projections de graisses deviennent plus dures en se carbonisant.

L'email catalytique peut être nettoyé, dans les cas normaux, sans recours à l'auxiliaire de nettoyage et, dans les cas extrêmes, en recourant à celui-ci.

Nettoyage de l'email catalytique sans opération spéciale


Laissez d'abord refroidir le four, puis nettoyez la paroi arrière avec un chiffon humide (eau chaude et détergent doux), une éponge douce ou une brosse douce. Proscrivez tout abrasif.

Nettoyer la voûte, les parois et la sole du four.

Nettoyage de l'email catalytique avec opération spéciale

Enlever du four les salissures les plus importantes, avant d'utiliser des moyens auxiliaires de nettoyage.

Manière d'enclencher l'opération de nettoyage catalytique:

- placez le sélecteur de fonction sur "Chaleur tournante "
- réglez le thermostat à son maximum,
- laissez fonctionner le four env. 1 heure à ce régime. La durée s'estime en fonction du degré de salissure.

Le mieux est de laisser l'horloge commander la fin de l'opération; ainsi, vous ne risquez pas d'oublier de déclencher le four.

Nettoyer la voûte, les parois et la sole du four.

Chaque utilisation successive du four fait aussi disparaître peu à peu les salissures restantes.

Le nettoyage sera facilité en retirant la porte du four, puis en enlevant les supports de grille et la paroi du fond; enfin en abaissant la résistance de voûte.

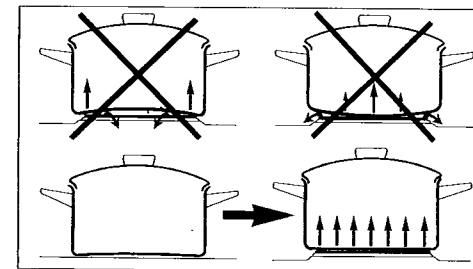
Spécifications pour les ustensiles

En respectant les indications suivantes, vous:

- réaliserez une consommation d'énergie optimale, quel que soit le mode de cuisson,
- éviterez les débordements et leur carbonisation sur les zones/plaques de cuisson.

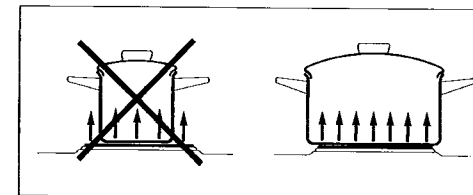
● Fond des casseroles

Les casseroles/poêles doivent posséder un fond rigide, légèrement incurvé, de façon qu'il appuie bien à plat sur la zone/plaque lors de la cuisson. Spécifiez bien, quand vous achetez ces ustensiles, qu'ils soient de la qualité "cuisson électrique".



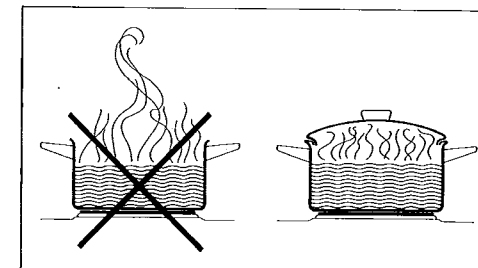
● Dimension des casseroles

Le diamètre du fond des casseroles/poêles doit être légèrement plus grand que celui de la zone/plaque que vous utilisez.



● Couvertres

L'utilisation d'un couvercle évite la déperdition de chaleur.



Recommandations lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson

● Tables de cuisson vitrocéramique et plaques en fonte

Avant d'enclencher une zone/plaque, il vaut mieux y poser d'abord une casserole avec son contenu, ceci évite une consommation d'énergie inutile. De plus, la plaque ne risque pas de se déformer ou d'être portée au rouge.

La zone/plaque de cuisson et le fond de l'ustensile doivent être propres et secs, ce qui évite des nettoyages supplémentaires après la cuisson. Sur la table vitrocéramique, veillez à ce qu'il n'y ait pas de grains de sable entre le fond des ustensiles et la zone de cuisson, pour éviter les rayures.

Utilisation des zones de cuisson

- Ce qu'il faut aussi savoir sur les tables de cuisson en vitrocéramique

Ne pas faire glisser sur la table de cuisson des tôles émaillées ou tôles universelles, au risque de provoquer des rayures!

Le fond des ustensiles ne doit présenter ni rebord, ni aspérités qui pourraient endommager la plaque de vitrocéramique en glissant.

Les ustensiles en aluminium ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces nacrées sur la surface vitrocéramique. Il est recommandé d'enlever ces traces dès qu'elles se sont produites.

Ne jamais laisser de sucre solide ou liquide, d'ustensiles en matière synthétique ou de feuille d'aluminium sur une zone de cuisson chaude. Si ceci devait toutefois arriver, surtout ne pas déclencher la zone de cuisson concernée! Enlever immédiatement et complètement le sucre, la matière synthétique ou l'aluminium avec un racloir à lame de rasoir.

Si la surface se refroidit avant d'avoir été ainsi nettoyée, il se produit des altérations de la surface vitrocéramique allant, en fonction de l'extension de la salissure, de la taille d'une tête d'épingle à celle d'un cratère.

- Ce qu'il faut aussi savoir sur les plaques de cuisson en fonte.

Ne poser aucun objet mouillé ou humide sur les plaques en fonte! Si ceci devait toutefois se produire, essuyer la plaque et la sécher en l'enclenchant brièvement; sinon les plaques en fonte peuvent commencer à rouiller.

Nettoyage et entretien

Tôle à pâtisserie, tôle universelle, dispositif pareprojections, grille

sont à nettoyer et à sécher après chaque usage.

Les salissures collées s'enlèvent,

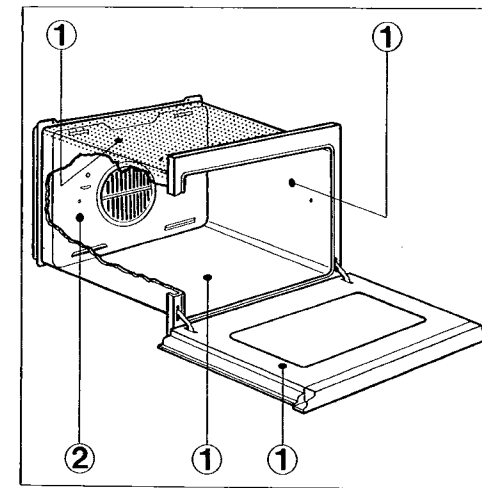
- sur l'acier inox, avec un produit adapté

- sur l'émail, après les avoir ramollies à l'eau et en les brossant à l'aide d'une brosse.

Enceinte du four

L'enceinte est recouverte de

- Clean émail ①
- d'émail catalytique ②



Il convient de nettoyer le four après chaque usage. Attendre trop longtemps, rend le nettoyage plus difficile voire, dans certains cas, impossible.

Important: Enlever d'abord les salissures sur le Clean émail avant d'utiliser le moyen auxiliaire de nettoyage pour l'émail catalytique.

Ne jamais frotter la couche d'émail standard et catalytique avec une brosse dure, un tampon à récurer métallique, un couteau ou autre moyen abrasif, au risque d'endommager l'émail.

① Clean émail

Il s'agit ici d'un émail particulièrement dur dont la surface est extrêmement lisse. On peut ainsi enlever, simplement avec une éponge, du produit de nettoyage et de l'eau chaude, la plupart des résidus de cuisson. Si un résidu devait rester, l'enlever avec un racloir lame de rasoir. Puis nettoyer avec une éponge à vaisselle. Ne pas utiliser de récurant ni de tampon en laine d'acier.

Le jus de fruits ou la pâte à gâteau ayant coulé de moules non étanches, s'enlève le mieux quand le four est encore chaud. Les coulures de jus provoquent des décolorations de l'émail.

La lèche-frite peut également présenter, après un rôtissage, des plages mates.

Respecter strictement les indications du fabricant lors de l'utilisation de spray pour l'entretien du four. **Important:** Les produits nettoyants en bombe ne doivent pas entrer en contact avec l'émail catalytique, au risque de le dégrader.

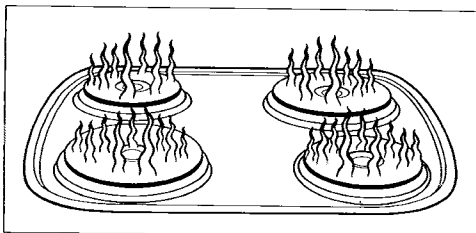
Plaques de cuisson en fonte

● Plaques en fonte

Essuyez les plaques de cuisson sales avec un chiffon humide bien essoré, en grattant les aliments ayant débordé. Veillez à ce que ni saleté ni humidité ne pénètrent dans la plaque de cuisson. Les produits de récurage n'abiment pas les plaques, mais ils ne doivent pas être passés sur son rebord chromé.

Après chaque nettoyage des plaques, enlevez les résidus de produits de nettoyage et séchez les plaques en les enclenchant un court instant.

Toujours sécher les plaques de cuisson humides en les enclenchant un court instant, sinon elles risquent de rouiller.



Après le nettoyage, soignez les plaques en y appliquant un produit d'entretien spécial, genre Herdex ou une fine couche d'huile.

● Rebord des plaques en fonte

On peut les entretenir avec un produit pour l'acier inox. Ne jamais utiliser de produit à récurer qui contient des sables abrasifs.

● Support des plaques

Lavez la surface de support avec une solution d'eau additionnée de produit pour la vaisselle.

Les restes séchés d'aliments s'enlèvent facilement en les amollissant avec de l'eau chaude. N'employez pas de moyen mécanique abrasif, p. ex., poudre à récurer, lame de couteau, brosse dure, au risque de provoquer des rayures.

Commandes et panneau de commande

Nettoyez le panneau et ses boutons de commande au moyen d'un détergent doux ou avec un produit de rinçage à vaporiser dilués dans l'eau; ensuite, essuyez avec un chiffon doux. Évitez tout abrasif qui rayerait les surfaces.

Pour les appareils avec **panneau de façade blanc**, nous recommandons, après chaque usage du four, de nettoyer au moyen d'un dégraissant doux (p. ex. produit pour la vaisselle)

- la poignée de la porte du four
- les pare-vapeur latéraux
- le panneau de commande

Ceci évitera que des résidus de graisse ou autres soient brûlés et s'y attachent définitivement.

Filtre à graisse

Le nettoyer à l'eau chaude avec un détergent ou dans le lave-vaisselle.

Thermomètre à viande

L'essuyer avec un chiffon humide, en évitant de la tremper dans l'eau; ne supporte pas le lave-vaisselle.

Vous pouvez programmer ou terminer automatiquement la cuisson sur les deux zones de cuisson antérieures.

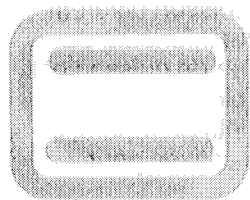
Dans le cas de l'emploi en mode automatique des deux zones de cuisson antérieures simultanément, les durées de cuisson doivent être les mêmes pour les deux zones. Si vous voulez

procéder à la préparation d'aliments dont les durées de cuisson diffèrent, choisissez une valeur inférieure pour l'aliment dont la durée de cuisson est la plus courte. Le tableau suivant donne quelques points de repère; il s'agit de valeurs indicatives pour 4 portions normales.

Plat	Zone de cuisson antérieure gauche	Chiffre repère	Zone de cuisson antérieure droite	Chiffre repère	Durée de cuisson en minutes
Rouleaux de poisson aux herbes Pommes de terre bouillies	Rouleaux de poisson aux herbes	4-5	Pommes de terre bouillies	5½-6½	30 env.
Boulettes de viande sauce Béchamel Pommes de terre bouillies	Boulettes de viande sauce Béchamel	4-5	Pommes de terre bouillies	5½-6½	30 env.
Côte de porc salée et choucroute Pommes de terre bouillies	Côte de porc salée et choucroute	5-6	Pommes de terre bouillies	4½-5½	60 env.
Poivrons farcis, riz	Poivrons farcis	5-6	Riz	4-5	30 env.
Soupe aux légumes à la viande de boeuf Riz au lait	Soupe aux légumes à la viande de boeuf	5-6	Riz au lait	3-4	60 env.
Fricassée de veau Pommes de terre bouillies	Fricassée de veau	5-6	Pommes de terre bouillies	4½-5½	60 env.
Côtelettes de porc aux choux Pommes de terre bouillies	Côtelettes de porc aux choux	4½-5½	Pommes de terre bouillies	3½-4½	90 env.
Navets sauce hollandaise et boulettes de viande Pommes de terre bouillies	Navets sauce holl. Boulettes de viande	4-5	Pommes de terre bouillies	4½-5½	60 env.

Systèmes de chauffage du four

Voûte et sole

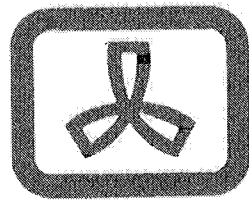


Ce mode de chauffage conventionnel du four applique la chaleur aux aliments d'en haut et d'en bas.

Le préchauffage du four n'est nécessaire que dans les cas suivants:

- cuisson de gâteaux ou de pâtisseries à brève durée de cuisson,
- pour les pâtes délicates,
- pour le rôtissage du roastbeef, du filet.

Chaleur tournante



Ce mode de chauffage fonctionne au moyen d'un courant d'air très chaud.

La soufflerie se trouvant dans la paroi dorsale aspire l'air de l'enceinte de cuisson, le fait passer sur des corps de chauffe annulaires et ramène l'air chaud dans l'enceinte de cuisson par les orifices se trouvant dans la paroi dorsale.

Etant donné que la chaleur atteint ainsi immédiatement les aliments à cuire, le préchauffage du four n'est pas nécessaire. Exception: préchauffer le four pour la cuisson de roastbeef ou de filet.

La chaleur tournante permet de cuire des aliments simultanément sur plusieurs niveaux, ce qui économise du temps et de l'énergie.

Du fait de la circulation de l'air, on sélectionne des températures inférieures avec la chaleur tournante qu'avec la chaleur sole/voûte.

Table de cuisson vitrocéramique

Les critères de nettoyage sont, en principe, les mêmes que pour les vitrages. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage caustiques ou abrasifs tels que les sprays pour grils et fours, les produits contre la rouille et les taches, le sable à frotter ou les éponges munies d'une surface abrasive.

● Nettoyage après chaque utilisation

Enlevez les **salissures non brûlées** avec un chiffon humide sans détergent. Si vous utilisez du détergent pour le nettoyage, il risque d'apparaître des taches. Ces taches rebelles ne s'en vont pas toujours dès le premier nettoyage, même avec un détergent spécial.

Les salissures qui attachent doivent s'enlever à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Nettoyez ensuite la table avec un chiffon humide.

● Elimination des taches

Les taches claires, nacrées (traces d'aluminium) sur la surface des zones de cuisson peuvent s'enlever au moyen d'un produit de nettoyage spécial, une fois la zone de cuisson refroidie.

Les résidus de calcaire (débordement d'eau bouillante) s'éliminent au vinaigre ou avec un produit spécial.

● Elimination du sucre, d'aliments sucrés, du plastique, de la feuille d'aluminium

N'arrêtez en aucun cas la zone de cuisson concernée! Enlevez soigneusement aussitôt les restes de ces produits à l'aide du grattoir à lame de rasoir.

Nettoyage et entretien

Une fois nettoyée, coupez la zone de chauffe correspondante et terminez ce nettoyage, une fois refroidie, à l'aide d'un produit de nettoyage spécial.

● Tableau de correspondance type de salissure/produit de nettoyage

Type de salissure	Produit de nettoyage
Salissure légère	Chiffon humide avec détergent de ménage
Taches grasses (sauces, potages)	POLYPLUS Sigolin chrome Inox crème Vif super nettoyant Supernettoyant Sida Wiener Kalk PUDOL système
Taches de calcaire, d'eau	POLYPLUS Sigolin chrome Inox crème Vif super nettoyant Supernettoyant
Colorations métalliques attachant en surface	POLYPLUS Sigolin chrome
Accessoires pour nettoyage mécanique	Grattoir à lame de rasoir Eponge non abrasive Tampons de laine d'acier non abrasive

Ne pas étaler le produit de nettoyage sur les zones de cuisson chaudes. Le plus efficace est de laisser sécher le produit, puis de l'essuyer avec du papier de cuisine.

S'il demeure des résidus de produit de nettoyage, les enlever avec un chiffon humide, car ils risquent de devenir corrosifs lors du réchauffage des zones de cuisson.

Gril/Grillage

Pinceau pour grillades

Les Agents Miele ou le Service après-vente Miele vous fournissent un pinceau à manche coudé à angle droit qui facilite le badigeonnage des pièces à griller.

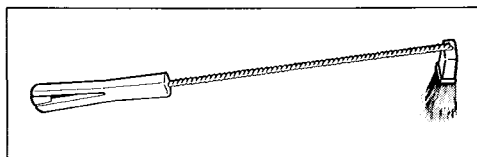


Tableau d'utilisation du gril

Avant de griller, préchauffer la résistance chauffante du gril pendant env. 5 min.

Plats	Hauteur de cuisson pour le dispositif de grillage	Température °C		Durée en min.
				

Grillades plates

Steaks de boeuf (4 pièces)	3/4	max.	220	10-12
Escalopes (4 pièces)	3/4	max.	220	10-12
Foie (4 tranches)	3/4	max.	220	8-10
Fricandeaux (4 pièces)	3/4	max.	220	14-18
Saucisse à rôti	3/4	max.	220	8-10
Filets de poisson	3	max.	220	10-15
Truite (4 pièces)	3	max.	220	14-20
Toast	4	max.	220	3-5
Toast Hawaii (4 pièces)	3	max.	220	4-5
Tomates (8 petites)	3	max.	220	6-8
Pêches (8 demis)	3	max.	220	6-8

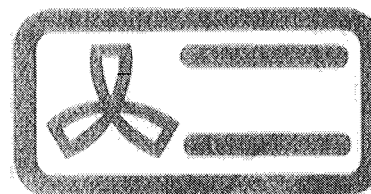
Grillades de grand diamètre

Chachlik au gril	1	240	-	35-40
Chachlik sur la grille	3	240	200	35-40
Poulet à la broche	1	240	-	50-60
Poulet sur la grille	1	240	200	50-60
Rôti de porc à la broche	1	240	-	70-80
Ø 7 cm, env. 1 kg				
Rôti de porc sur la grille	1	240	200	70-80
Ø 7 cm, env. 1 kg				
Jambonneau env. 1 kg	1	240	200	100-200

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives.

Systèmes de chauffage du four

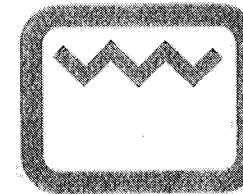
Cuisson intensive



Ce mode de cuisson combine la chaleur tournante avec la chaleur sole/voûte.

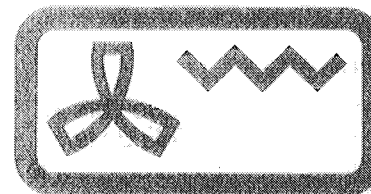
On l'utilise, par exemple, pour les gâteaux contenant une garniture très humide.

Gril

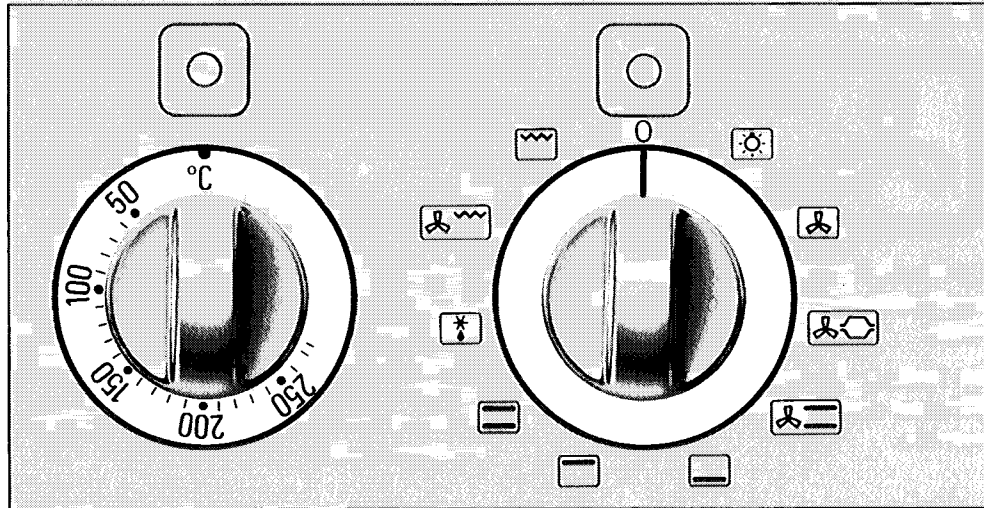


La partie intérieure du corps de chauffe de la voûte sert à griller. Sa haute puissance thermique le porte au rouge en quelques minutes après son enclenchement, ce qui provoque l'émission du rayonnement infrarouge indispensable.

Gril et chaleur tournante



La soufflerie se trouvant dans la paroi dorsale répartit la chaleur du gril sur toute la surface de l'aliment. Ceci permet un réglage à une température inférieure à celle des grils conventionnels.



Thermostat

Sélecteur de fonction

Veuillez déplier le premier volet de ce mode d'emploi.

Anneaux lumineux

Le thermostat et le sélecteur de fonction sont entourés d'un anneau lumineux, qui s'éclaire lors de l'enclenchement.

L'anneau du thermostat ne s'éclaire que si vous avez placé le sélecteur de fonction sur une position déterminant une température. Plus vous montez en température, plus la coloration de l'anneau devient rouge.

Le choix d'une température sans choix d'un mode de chauffage ne fait pas s'éclairer les anneaux.

Thermostat

Ne tourner le thermostat que vers la droite, sans le forcer au delà de la butée; il revient en sens inverse sur la position 0.

Vous pouvez choisir toute température en continu.

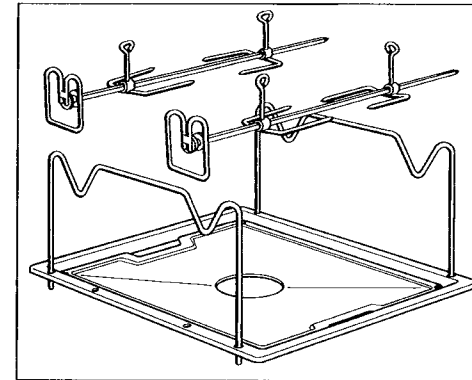
La voyant ne s'allume que lorsque le chauffage est enclenché. Dès que la température voulue est atteinte, le chauffage se déclenche et il s'enclenche de nouveau dès que la température descend en dessous du seuil fixé.

Griller à la broche

(pour appareils à tournebroche)

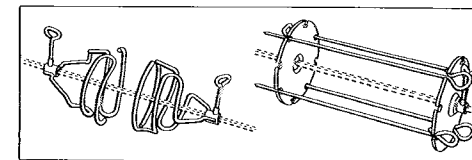
- Sélecteur de fonction sur "Gril ☐"
- Température de grillage: 240°C

Façon d'installer le dispositif du gril:



L'anneau à l'extrémité de la poignée doit être posé sur le support de broche.

Pour griller la volaille et les brochettes, les Agents Miele ou le Service après-vente Miele fournissent des dispositifs à monter sur la broche.



● Niveau

Glissez le dispositif du gril au niveau 1 et introduisez l'extrémité de la broche dans l'orifice du tournebroche, sur la paroi du fond.

Réglage de la température du gril

La résistance du gril peut être réglée en continu par le thermostat.

Ceci permet d'abaisser la température en cours de grillage pour des pièces de viande importantes quand leur surface est déjà très brunie et l'intérieur pas encore assez cuit.

Durée du grillage

- Pour poissons plats et en tranches: env. 5-6 min. par côté.
- Pour des pièces plus épaisses, augmenter un peu.
- Pour les roulades: env. 6-8 min. par cm de diamètre.

Le meilleur grillage pour plusieurs pièces à la fois est de les choisir de la même épaisseur, pour éviter des différences de cuisson.

Pour le grillage sur la grille avec la fonction "Gril ☐", retourner la pièce après la moitié de la durée de grillage; ce n'est pas nécessaire avec la fonction "Gril à chaleur tournante ☐".

Contrôle de la cuisson

Pour vérifier le degré de cuisson, appuyez sur la viande avec une cuillère:

- si elle est encore très molle, l'intérieur est saignant - si elle est moins élastique, l'intérieur est "à point"
- si la viande est ferme, elle est grillée jusqu'au centre.

Pour griller, il y a 2 possibilités de fonctions:

"Gril ☐"

- pour griller les pièces plates comme les côtelettes
- pour griller à la broche, pour les modèles avec tournebroches.

"Gril à chaleur tournante ☐"

- pour griller les pièces plates comme les hamburgers
- pour griller des pièces plus grosses comme la volaille

Recommandations

Pendant le grillage, le thermomètre ne doit pas être dans le four.

Pendant le grillage à la chaleur tournante, laissez le filtre à graisse en permanence devant l'ouverture du ventilateur.

Avant de griller, préchauffez la résistance chauffante du gril pendant env. 5 min, porte du four fermée.

Pour griller, fermez la porte du four afin d'économiser l'énergie et réduire la formation de fumée.

Préparation des pièces à griller

Viande: brièvement la rincer à l'eau froide et bien la sécher.

Ne pas saler les tranches de viande pour en retenir le jus.

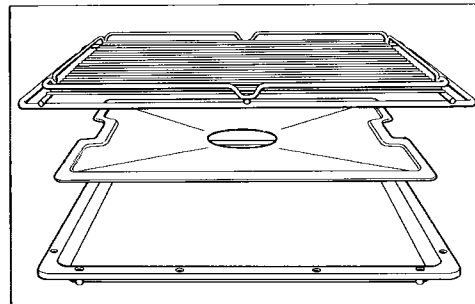
Badigeonnez d'huile au pinceau la viande maigre. Les autres corps gras brunissent trop vite ou dégagent de la fumée. Les poulets peuvent être badigeonnés de beurre au pinceau.

Poissons: les poissons plats et en tranches seront nettoyés comme à l'accoutumée, salés et arrosés de gouttes de citron.

Griller sur la grille

Pièces à griller	Sélecteur	Température
Plates comme côtelettes, steaks	☐	maxi
comme hamburgers	☐	220°C
Plus grosses comme, volailles, brochettes	☐	200°C

Façon d'installer le dispositif de la grille:



Huilez la grille au pinceau et déposez-y la pièce à griller.

Le pare projections rassemble le jus de cuisson qui s'égoutte dans la tôle universelle et lui évite de brûler. Il peut ainsi être employé encore après la fin de l'utilisation du grill.

● Niveau

Pièces plates – niveau 3
Pièces épaisses – niveau 1 ou 2

Sélecteur de fonction

Le bouton de réglage peut tourner à gauche et à droite.

Il vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four ainsi que son mode de chauffage.

● Eclairage ☐

Pour l'enclenchement séparé de l'éclairage du four.

● Chaleur tournante ☐

La circulation d'air chaud vous permet

- de cuire des aliments sur plusieurs niveaux simultanément,
- de travailler à des températures inférieures à celle du mode de chauffage sole/voûte.

● Chaleur tournante + cuisson automatique ☐

Pour le rôtissage, le four travaille d'abord à haute température. Les pores de la viande se ferment rapidement et le rôti conserve tous ses sucs et toute sa saveur. L'automatisme règle ensuite automatiquement la température sur la valeur inférieure prédéterminée.

Ne convient pas à la cuisson au four.

Exception: cuisson de pains complets, de seigle ou de son à pâte aigre (pas de mélange de cuisson tout préparé).

● Cuisson intense ☐

Elle sert à la cuisson de:

- gâteaux à garniture humide (quark, tartes aux fruits, quiche lorraine, biscuit roulé),
- tartes garnies dont la pâte n'a pas été précuite.

Ne convient pas à la cuisson des pâtisseries plates, ni au rôtissage (le fond serait trop cuit).

● Sole ☐

A sélectionner à la fin de la cuisson, pour dorer le fond des pâtisseries.

● Voûte ☐

Pour cuire par en dessus les soufflés, pour gratiner les légumes, pour dorer.

● Voûte et sole ☐

Ne préchauffer le four que

- pour les pâtisseries à courte durée de cuisson,
- pour les pâtes délicates,
- pour le rôtissage du roastbeef, du filet.

● Décongélation ☐

Les aliments congelés sont rapidement décongelés, et avec ménagement, par un courant d'air à la température ambiante.

● Gril et chaleur tournante ☐

Pour griller des pièces de grande taille (rôti roulé, chachlik, volaille)

Pour griller, la porte du four doit être fermée.

Commandes du four

● Grillage

Pour les pièces plates comme côtelettes, steaks.

Pour les brochettes, selon les types.

Le grillage s'effectue avec la porte du four fermée.

Recommandations:

Pour les fonctions dépendant de la température utilisez le sélecteur de fonction **et** le thermostat; pour l'éclairage, la décongélation uniquement le sélecteur de fonction.

Préchauffage du four

Le four ne doit être préchauffé que dans certains cas; voir le tableau pages 32/33.

Pour le préchauffage, placer le sélecteur sur le mode de chauffage choisi, et le bouton de réglage de la température sur la température nécessaire.


Enfournez les aliments à cuire dès que le voyant au-dessus du thermostat s'éteint pour la première fois.

Important –

Voûte et sole , **Sole** , **Cuisson intense** 




Avec ces modes de chauffage

- ne pas recouvrir le four de feuille d'aluminium.
- ne poser aucun récipient, casseroles, tôles à pâtisserie ou lèchefrite directement sur le fond du four.


Veillez n'utiliser si possible que des tôles universelles Miele. En cas d'utilisation de tôles d'autres fabricants, il faut veiller à respecter un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le bas de la tôle universelle. Dans ce cas le mode de cuisson "sole"  ne doit fonctionner au max. qu'une demi-heure.


Ceci pourrait empêcher le dégagement de la chaleur de la sole et l'émail du fond du four pourrait se craqueler ou se détacher.

d'utilisation du four



Voûte et sole 			Chaleur intense 		
Température °C	Niveau de cuisson	Durée en min	Température °C	Niveau de cuisson	Durée en min
80	1	selon besoin	-	-	-
160-180	1	50-60	-	-	-
160-180	1	70-80	-	-	-
180-200	3	15-20	-	-	-
160-180	1	60-70	-	-	-
180-200	2/3	35-45	-	-	-
180-200	3	12-15	-	-	-
180-200	1	20-25	-	-	-
180-200	2	15-20	-	-	-
190-210	2/3	12-15	-	-	-
180-200	2	15-20	-	-	-
180-200	1	70-80	150-170	1	55-65
180-200	2	40-50	150-170	1	40-45
180-200	2	40-50	-	-	-
180-200	1	40-60	150-170	1	45-50
180-200	3	10-15	-	-	-
230-250	1/2	25-35	190-210	1	25-30
180-200	2/3	35-45	-	-	-
180-200	2/3	40-50	-	-	-
170-190	2	45-65	-	-	-
190-210	2	40-50	-	-	-
210-230	2	60-70	-	-	-
190-210	2	20-25	170-190	1	20-25
170-190	2/3	20-25	-	-	-
190-210	3	20-25	-	-	-
200-220	2/3	15-20	-	-	-
130-150	3	30-50	-	-	-
en cocotte  4)			-	-	-
220-240	1	100-120	-	-	-
240-260	2	35-45	-	-	-
220-240	1	90-120	-	-	-
210-230	1	100-120	-	-	-
210-230	1	100-120	-	-	-
210-230	1	90-120	-	-	-
200-220	2	50-60	-	-	-
200-220	1	120-150	-	-	-
190-210	1	150-180	-	-	-
200-220	2	35-55	-	-	-

Ce tableau fournit des valeurs indicatives

4) En cas de cuisson d'un rôti sur le grill , réduire la température de 20°C.

5) Avec le mode "chaleur tournante" , il est possible de cuire les tartes sur deux niveaux.

Tableau


		Chaleur tournante 		
		Température °C	Niveau de cuisson	Durée en min
Maintenir chaud		80		selon besoin
Pâtisserie				
Pâte sablée				
Gâteau sablé, selle de chevreuil		150-170	1	50-60
Kouglof		150-170	1	70-80
Gâteau aux noix (tôle)		150-170	1	20-25
Gâteau aux noix (moule)		150-170	1	35-45
Tarte aux fruits (tôle)		150-170	1	45-55
Petites pâtisseries ¹⁾		150-170	1, 2, 4	20-25
Pâte génoise				
Tourte ¹⁾		160-180	1	25-35
Fonde de tourte ¹⁾		160-180	1	20-25
Rouleau ¹⁾		160-180	1	15-20
Pâte pétrie				
Fond de tarte ¹⁾		150-170	1	20-25
Tarte au séré		150-170	1	70-80
Tarte aux pommes couverte ¹⁾		150-170	1	45-55
Couronne aux noix		150-170	1	40-50
Tarte aux abricots au jus ¹⁾		150-170	1	40-60
Petites pâtisseries ¹⁾		150-170	1, 2, 4	15-25
Biscuit roulé ^{2) 3)}		190-210	1	25-35
Pâte levée, au séré et à l'huile				
Gâteaux sur tôle		150-170	1	35-45
Gâteaux aux fruits sur tôle		150-170	1	40-50
Gâteau de Noël		150-170	1	45-65
Pain blanc		160-180	1	40-50
Pain complet ^{2) 3)}		190-210	1	60-70
Pizza ¹⁾		170-190	1	30-35
Charlotte aux pommes ¹⁾		150-170	1, 3	25-30
Pâte à chou ¹⁾		160-180	1, 3	25-30
Pâte feuilletée ¹⁾		170-190	1, 3	20-25
Pâtisserie meringuée ¹⁾		120-140	1, 2, 4	30-50
Rôtissage		en cocotte  ⁴⁾		
Rôti de boeuf	1 kg env.	180-200	1	100-120
Filet, roastbeef	1 kg env.	190-210	1	35-45
Gibier	1 kg env.	180-200	1	90-120
Rôti de porc	1 kg env.	170-190	1	100-120
Rôti de veau	1 kg env.	170-190	1	100-120
Agneau	1,5 kg env.	170-190	1	90-120
Volaille	0,8-1 kg	170-190	1	50-60
Volaille	2 kg env.	170-190	1	120-150
Volaille	4 kg env.	160-180	1	150-180
Poisson entier	1,5 kg env.	160-180	1	35-55

Ce tableau fournit des valeurs indicatives

La cuisson des pâtisseries/viandes à rôti commence à four froid.

1) Exceptions demandant le préchauffage du four.

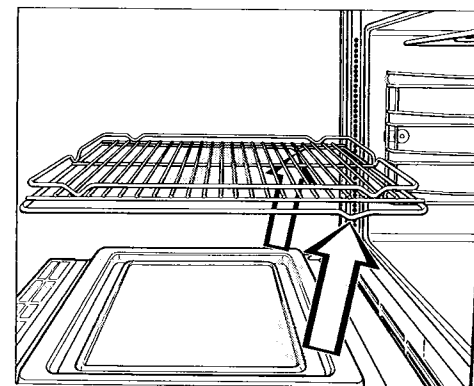
2) Préchauffer le four à chaleur intense.

3) Choisir la fonction "Chal. tour. + Rôt. auto.  intense.

Commandes du four

Grille avec dispositif de sécurité

Glissez la grille dans le four, de telle sorte que la sécurité soit à l'arrière.



La butée de sécurité empêche, que la grille ne sorte complètement lorsqu'elle n'est tirée que partiellement.

Pour la retirer, il faudra la soulever de l'arrière.

Tôle à pâtisserie

Glisser la tôle à pâtisserie dans le four de telle sorte que la partie inclinée soit dirigée vers l'avant.

Horloge programmable

Avec l'horloge vous pouvez enclencher ou déclencher automatiquement le four.

La sélection préalable d'un mode de cuisson fait s'éclairer l'anneau lumineux du thermostat et du sélecteur de fonction. Une fois le temps prévu est écoulé, le voyant au-dessus du thermostat s'allume et l'éclairage du four s'enclenche.

La pâtisserie au four

Matériau des moules

● Voûte et sole

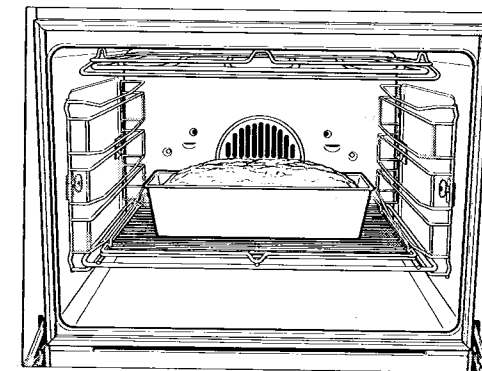
Des moules mats et foncés, de même que les formes en plastique et en verre réfractaire résistant à la chaleur conviennent bien.

Sont moins bien adaptées les formes claires, brillantes et à parois minces, comme la tôle blanche.

● Chaleur tournante / Chaleur intense

Le matériau du moule à gâteau ne joue là aucun rôle.

Disposition des moules



Vous pouvez aussi cuire 2 gâteaux côté à côté, ce qui rallonge légèrement le temps de cuisson.

Mode de chauffage et niveaux

● Voûte et sole ☐

Ne préchauffez le four que pour:

- les pâtisseries / biscuits à courte durée de cuisson
- les pâtes à gâteaux délicates, par exemple biscuit.

La grille se place en fonction de la hauteur des pâtisseries:

pâtisseries hautes –
niveaux 1 ou 2

pâtisseries plates / biscuits –
niveaux 2 ou 3

● Chaleur tournante ☐

Vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux; nous préconisons:

1 tôle = niveau 1

2 tôles = niveaux 1 + 3

3 tôles = niveaux 1, 2 + 4

Ne faites pas cuire de gâteau ou pain à pâte liquide sur plus de 2 tôles.

Pour la cuisson du pain (mais pas pour les préparations de pâtes), sélectionner le mode de chauffage "air chaud et cuisson automatique ☐".

● Chaleur intense ☐

Ce mode convient bien pour cuire:

- les gâteaux avec garniture humide,
- les gâteaux avec adjonction de crème aux oeufs ou à fond précuit.

Glisser les gâteaux au niveau 1. Si la cuisson est trop intense pour le dessous du gâteau, choisissez un niveau supérieur.

Température de cuisson

Il arrive souvent que l'on choisisse des températures de cuisson plus élevées que celles qui sont indiquées dans le tableau. Certes, la durée de cuisson en est réduite, mais il s'ensuit souvent un brunissement irrégulier. Il est recommandé de régler une température un peu plus basse et une durée de cuisson un peu plus longue pour assurer un brunissement régulier de la pâtisserie.

Le tableau de cuisson indique des plages de températures tenant compte de diverses formes de moules, quantités de pâte et habitudes. En règle générale, sélectionner la température médiane.

Durée de cuisson

La durée de cuisson se détermine en fonction de la forme, de la quantité de pâte et des habitudes de cuisson. C'est pourquoi le tableau contient des plages de durées. Après l'écoulement de la durée la plus brève, vérifiez si la cuisson est terminée. Pour ce faire, piquez un cure-dent ou une baguette en bois dans la pâte.

Bocaux

Conviennent les:

- bocaux (préparer de manière habituelle)
- bocaux avec couvercle à vis.

N'utiliser que les bocaux prévus pour la stérilisation que l'on trouve dans les commerces spécialisés.

Les boîtes de conserve sont inadaptées.

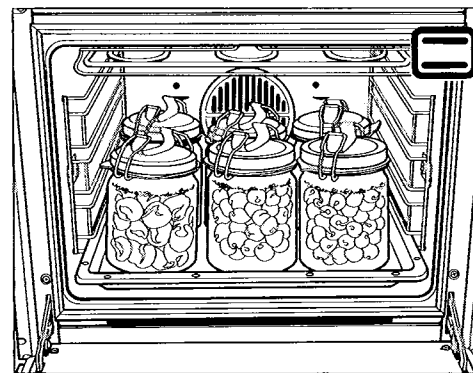
Hauteur du support

Glissez la tôle universelle dans les rainures du niveau 1 et versez-y environ 1 litre d'eau.

Disposition des bocaux

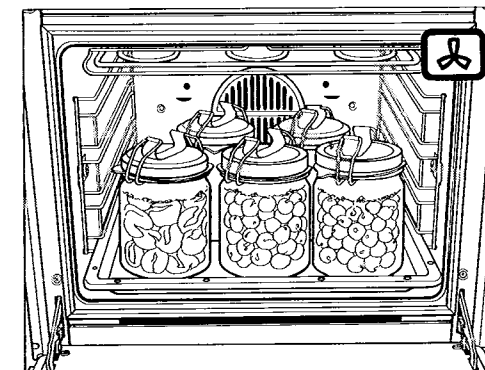
● Voûte et sole ☐

Vous pouvez stériliser 6 bocaux au maximum, sans disposition particulière.



● Chaleur tournante ☐

Vous pouvez y stériliser 5 bocaux au maximum, en les tenant éloignés des sorties de l'air pulsé.



Mode de chauffage, température et durée de stérilisation

● Voûte et sole ☐ à 160-180°C

● Chaleur tournante ☐ à 150-170°C

Quand dans tous les bocaux des bulles d'air apparaissent:

- pour les fruits et cornichons, coupez le chauffage et laissez les bocaux encore 25-30 minutes dans le four, à cet effet tourner le sélecteur de fonction sur "Eclairage ☐".

- pour les légumes, réduisez la température à 125°C avec voûte et sole et à 100°C avec la chaleur tournante.

Pour les légumes suivants, laissez stériliser:

- asperges, carottes, 60-90 minutes
- petits pois, haricots, 90-120 minutes puis laissez encore 25-30 minutes dans le four, à cet effet tourner le sélecteur de fonction sur "Eclairage ☐".

Recommandations:

Après les avoir sortis, déposez les bocaux pendant 24 heures dans un endroit sans courants d'air, en les recouvrant d'un linge.

Retirez alors les crochets, en vérifiant que les bocaux sont hermétiquement fermés.

Ustensiles

Utilisez des plats en verre réfractaire, en porcelaine à feu, un Römertopf, un faitout.

Ces récipients doivent avoir des poignées supportant les hautes températures.

Laissez le plat couvert pour éviter le dessèchement des aliments. Faute de couvercle, on peut utiliser une feuille d'aluminium.

Hauteur de la grille

Placez la grille au niveau 1 pour y poser le récipient.

Mode de chauffage et température

- Voûte et sole ☐ à 190-210°C
- Chaleur tournante ☒ à 170-190°C

Temps

- Menu: 70-90 min.
- Gratin: 40-60 min.

Recommandations:

Pour le fonctionnement sur "Voûte et sole ☐", sur "Sole ☐" et sur "Chaleur intense ☒", **ne jamais recouvrir la sole d'une feuille d'aluminium!**

Ne placez aucune casserole, poêle, tôle universelle ou tôle à pâtisserie directement sur le fond du four.

Veillez n'utiliser si possible que des tôles universelles Miele. En cas d'utilisation de tôles d'autres fabricants, il faut veiller à respecter un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le bas de la tôle universelle. Dans ce cas le mode de cuisson "sole ☐" ne doit fonctionner au max. qu'une demi-heure.

Il est préférable de cuire des produits surgelés comme p.e. pizzas, dans la tôle universelle ou sur la grille.

Faites cuire les tartes aux fruits et les gâteaux épais sur la tôle universelle, votre four restera propre.

Rôtissage au four

Mode de chauffage

● Voûte et sole ☒

Préchauffez le four pour la cuisson du roastbeef et du filet; par contre, les autres types de viandes se mettent à four froid.

● Chaleur tournante + Rôtissage automatique ☒☒

Préchauffez le four pour le roastbeef et le filet.

Hauteur de la grille

● Voûte et sole ☒

Selon la grosseur de la pièce à rôtir:

grosses pièces – niveau 1

petites pièces – niveau 1 ou 2

● Chaleur tournante + Rôtissage automatique ☒☒

Pour petites et grosses pièces, niveau 1.

Température de rôtissage

Plus la pièce à rôtir est grosse, plus la température doit être basse.

Pour un poids supérieur à 3 kg, choisissez une température de 10°C inférieure à celle indiquée sur le tableau de la page 30. La durée de cuisson est un peu plus longue, mais la viande sera uniformément cuite et sa croûte ne deviendra pas trop épaisse.

Durée de rôtissage

La durée de rôtissage dépend du type de viande, de la grosseur et de l'épaisseur de la pièce à rôtir.

Voici comment calculer la durée de rôtissage:
hauteur de la pièce de viande x durée par cm pour ce genre de viande.

Type de viande	Durée par cm d'épaisseur
Boeuf/Gibier	15-18 min.
Porc/Veau/Agneau	12-15 min.
Roastbeef/Filet	8-10 min.

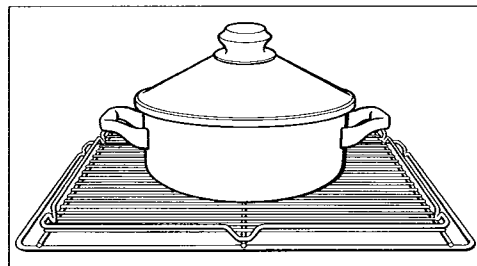
Exemple:

rôti de boeuf de 8 cm
 $8 \times 15 \text{ min./cm} = 120 \text{ min. de rôtissage}$

La viande ne se dore qu'en fin de cuisson.

Il est indiqué de laisser le rôti encore env. 10 minutes dans le four. Déclencher en tournant le sélecteur sur "Eclairage ☒". Le rôti perdra ainsi moins de jus au découpage.

Cuisson dans un récipient couvert ☒



Décongélation au four

Aliment congelé

Sortez-le de son emballage et posez-le dans un plat creux.

Niveau dans le four

Glissez la grille au niveau 1 et posez-y le plat creux.

Sélecteur de fonction

Placez-le sur "Décongélation ☒".

Durée de décongelation des aliments

1000 g de poisson	60-90 min.
1000 g de volaille	90-120 min.
500 g de viande	60-90 min.
1000 g de viande	90-120 min.
500 g de saucisse à rôtir	40-50 min.
300 g de fruits (fraises) ..	30-45 min.
500 g de tarte/ gâteau mince	20-30 min.
500 g de pain	30-40 min.

● Modes de chauffage

- Voûte et sole ☒
 - Chaleur tournante + Rôtissage automatique ☒☒
- Préchauffer le four pour la cuisson de roastbeef ou de filet.

● Température de cuisson

Ce sont les mêmes températures de cuisson qui s'appliquent à la cuisson commandées par la température et à la cuisson commandée par l'écoulement du temps.

● Température intérieure des aliments

Il est possible d'indiquer des températures allant de 30°C à 99°C sur la minuterie.

Rôti de boeuf	80-85°C
Filet de boeuf, roastbeef	
- saignant.....	40-45°C
- moyen	50-55°C
- à point.....	60-65°C
Rôti de porc, jambon, cou de porc	80-85°C
Filet de porc, côtes de porc.....	70-75°C
Côte de porc salée et fumée	75-80°C
Rôti de viande hachée	70-75°C
Rôti de veau	70-75°C
Rôti de rognon de veau	75-80°C
Agneau	80-85°C
Volaille	80-85°C
Gibier	75-80°C
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65-70°C
Poisson	75-80°C

● Durée de cuisson

Lorsque la température intérieure pré-sélectionnée est atteinte

- le chauffage du four s'arrête,
- l'éclairage du four s'éteint
- la température indiquée sur l'affichage de la minuterie clignote,
- un bref signal acoustique retentit.

Il est possible de l'éviter en pressant n'importe quelle touche au préalable.

Si le thermomètre à viande reste dans la viande, la minuterie indique d'abord la montée, puis la baisse de la température intérieure.

Si la viande n'est pas assez cuite après l'arrêt du chauffage du four, introduire le thermomètre à viande à un autre endroit, et répéter le processus.

La durée de cuisson en fonction de la température est comparable à la durée de cuisson en fonction du temps.

● Veuillez respecter les recommandations suivantes:

Ne presser sur les arrêts sur la douille de raccordement que lorsque le four est refroidi (danger de brûlure).

Refermez toujours la douille du thermomètre à viande après l'avoir utilisé afin d'éviter que de l'humidité ne pénètre par cet orifice.

Recouvrir la viande de feuille d'aluminium pendant 10 minutes environ après la fin de la cuisson: la température intérieure monte encore de 5 à 10°C pendant cette période.

La cuisson dans un récipient couvert présente des avantages:

- la viande reste moelleuse,
- il reste un fond suffisant pour préparer une sauce délicieuse,
- l'enceinte du four reste propre, au contraire du rôtissage sur la grille.

● Ustensiles de cuisson

Convient ici le plat à braiser, à rôtir, les plats en verre réfractaire, la feuille à rôtir, le Römertopf en terre cuite. Ces ustensiles doivent avoir des poignées supportant les températures élevées.

● Températures

Pour la cuisson en récipient couvert, choisir une température de 20°C supérieure à celle indiquée pour le rôtissage sur la grille.

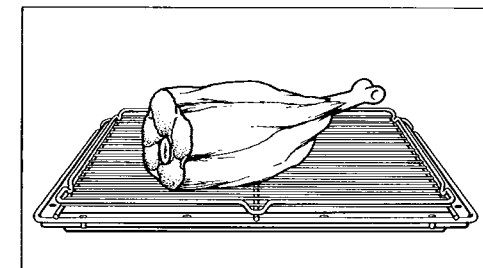
● Conseils pour la préparation

Epicez la viande et la poser dans le récipient rincé à l'eau froide. Pour les viandes maigres, par ex. filet de boeuf, roastbeef, roulades, garnissez le fond de minces tranches de lard. Pour les grosses pièces maigres (2-3 kg), ajouter env. 1/8 de litre d'eau et pour une oie, env. 1/4 de litre.

La viande prendra une belle couleur dorée si, 15 à 20 minutes avant la fin de la cuisson, vous enlevez le couvercle du récipient.

Rôtissage sur la grille ☒☒

Si vous ne disposez pas d'un plat assez grand, vous pouvez rôtir la viande sur la grille. Evidemment, vous devrez renoncer aux avantages de la cuisson dans un récipient fermé (fond suffisant pour une sauce, salissure moindre de l'enceinte du four).



● Conseils pour la préparation

Versez un peu d'eau dans le fond de la tôle universelle. Vous pouvez enduire de graisse la viande maigre, la garnir de bardes de lard ou la larder.

Pendant le rôtissage, évitez de verser trop d'eau: la viande ne serait pas bien dorée.

● Autres précautions

Ne faites jamais griller de la viande ou du poisson avec du sel sur la surface avec "Chaleur tournante ☒", mais uniquement avec "Voûte et sole ☒", car les grains de sel seraient emportés par l'air pulsé et se déposeraient sur les parois du four où ils endommageraient le revêtement catalytique.

Rôtissage au four

Rôtissage de la volaille

- Voûte et sole ☒

La peau de la volaille deviendra croustillante, si vous la badigeonnez d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du rôtissage, tout en portant la température à 250°C.

- Chaleur tournante + Rôtissage automatique ☒☒

Les grosses volailles comme l'oie, la dinde seront retournées de 180° après la moitié de la durée de cuisson, pour que l'autre côté soit également doré.

Les volailles d'un poids jusqu'à 1 kg deviendront totalement dorées, sans l'épîçage usuel de paprika, huile, lait condensé, graisses végétales, quand vous les rôtissez à la température de 210°C pendant 60-70 min. Pour que la peau devienne croustillante, badigeonnez la volaille d'une solution d'eau salée, 10 minutes avant la fin du rôtissage.

Rôtissage de la viande congelée

La viande congelée pesant jusqu'à 1,5 kg peut être rôtie sans décongélation préalable. La durée de rôtissage doit être augmentée d'env. 30 minutes.

Rôtissage au four

Rôtissage avec le thermomètre à viande

(suivant le type d'appareil)

Le rôtissage à température contrôlée permet une surveillance optimale et spécifique de tout rôtissage.

En enfonçant la pointe du thermomètre dans la pièce de viande, vous y mesurez en permanence la température "à coeur". Lorsque la température à coeur atteint la valeur fixée, le chauffage du four se déclenche automatiquement.

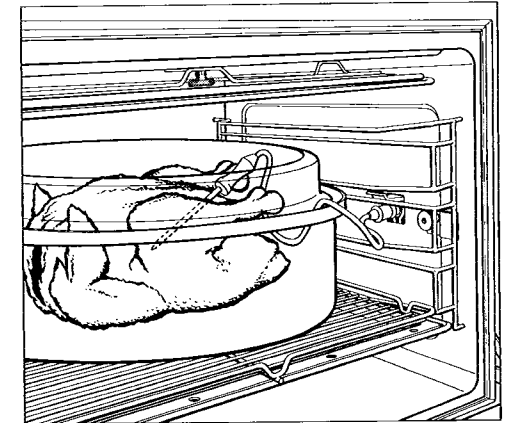
Manière correcte d'utiliser le thermomètre à viande:

- Préparer la viande, puis la poser dans un plat ou sur la grille. Vous pouvez aussi utiliser de la pellicule à rôtir, mais celle où il ne faut pas fermer les extrémités.
- Enfoncer la pointe du thermomètre dans la pièce de viande

La pointe doit atteindre approximativement le centre de la pièce de viande.

Des parties grasses ou des os peuvent faire déclencher le chauffage trop tôt, donc évitez ces endroits pour le thermomètre.

Pour la volaille, choisissez la partie épaisse entre la cuisse et le ventre.



- Enficher le thermomètre à viande dans la douille

Ouvrez la douille de connexion du thermomètre à viande comme indiqué sur l'illustration et introduire la fiche du thermomètre à viande jusqu'à encliquetage perceptible, sans quoi vous ne pouvez sélectionner aucune température de l'intérieur de la pièce à cuire.

