

Mode d'emploi

KM 403

Lisez ce mode d'emploi
avant d'installer ou d'utiliser
cet appareil pour prévenir les
accidents et éviter de l'endommager.



Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Description de la friteuse	8
Avant la première utilisation	9
Nettoyage avant la première utilisation	9
Utilisation de la friteuse	10
Mise en marche et arrêt	10
Avant la friture	10
Friture	11
Conseils de friture	13
Après la friture	14
Dispositif de sécurité	15
Nettoyage et entretien	16
Panier de friture	16
Bac	17
Cadre en acier inoxydable	18
Tableau de commande en céramique	18
Couvercle	18
Guide de dépannage	19
Branchement électrique	20
Service après-vente	21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installation

Lorsque vous utilisez votre appareil, prenez des précautions élémentaires, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
- Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié pour vous assurer que tout a été fait correctement.
- Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette mesure de sécurité élémentaire. Dans le doute, faites vérifier l'installation électrique de la maison par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou une installation déficiente.
- N'utilisez pas de rallonge pour raccorder l'appareil au réseau électrique, car elle ne permet pas de garantir les conditions de sécurité.
- Avant de nettoyer l'appareil, coupez l'alimentation électrique en retirant le fusible, en fermant le circuit principal ou en "déclenchant" manuellement le disjoncteur.

Utilisation appropriée

- N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'est pas installé correctement dans le comptoir.
- Cet appareil est destiné à un usage résidentiel seulement.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- N'utilisez que des huiles ou des corps gras recommandés pour la friture. Ne mélangez jamais différentes sortes d'huiles ou de corps gras.
- Avant d'allumer la friteuse, enlevez le couvercle, puis remplissez le bac d'huile ou d'eau.
- N'allumez pas l'appareil quand l'élément chauffant est relevé en vue du nettoyage.
- Baissez toujours l'élément chauffant à la position de fonctionnement quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil ne doit pas être installé ou utilisé à l'extérieur.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé sur un bateau ou dans des engins mobiles comme un avion ou un véhicule récréatif, mais c'est toutefois possible dans certaines circonstances. Communiquez vos exigences particulières au dépositaire Miele le plus près de chez vous ou aux Services techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Protection contre les brûlures

■ Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant l'utilisation. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Évitez toute flamme nue à proximité de la friteuse.

■ Ne laissez pas l'huile de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur l'appareil. Lorsque vous versez de l'huile dans la friteuse, assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme nue à proximité.

■ N'arrosez pas d'eau un feu de friture. Éteufez le feu ou les flammes, ou encore utilisez un agent chimique en poudre ou un extincteur à mousse.

■ Pour éviter de vous blesser, faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous sortez le panier du bac ou filtrez l'huile chaude.

■ Mise en garde : Ne mettez jamais d'eau ou de glaçons dans l'huile chaude; vous pourriez provoquer une explosion de vapeur et vous blesser.

■ Après utilisation, filtrez l'huile dans un filtre en papier. Les impuretés contenues dans l'huile peuvent s'enflammer. Remplacez l'huile régulièrement.

■ N'autorisez pas les enfants à utiliser la friteuse ni à jouer avec l'appareil ou à proximité.

■ Ne rangez pas de jouets ou d'autres objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus ou derrière la friteuse. En grimpant pour les prendre, les enfants risquent de se blesser grièvement.

■ Utilisez uniquement des poignées sèches et résistantes à la chaleur. L'utilisation de poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut causer des brûlures de vapeur. Évitez que les poignées entrent en contact avec les éléments chauffants, l'huile ou l'eau. Gardez les torchons et autres linges loin de la friteuse.

■ Portez des vêtements appropriés : évitez les vêtements amples ou évasés lorsque vous utilisez l'appareil.

■ Ne rangez pas les produits en aérosol, combustibles ou facilement inflammables sous l'appareil ou à proximité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Protection contre les dommages

■ N'échappez rien sur la surface de céramique. Même un objet léger risque de l'endommager.

■ Une ébréchure ou une fissure dans la surface de céramique est un défaut qui ne doit pas être négligé. Faites réparer l'appareil avant de l'utiliser de nouveau.

■ Si l'appareil est endommagé, fermez-le immédiatement et coupez l'alimentation en électricité en retirant le fusible, en débranchant l'appareil ou en "déclenchant" manuellement le disjoncteur. Communiquez avec les Services techniques. Attendez que l'appareil ait été réparé avant de l'utiliser de nouveau. Assurez-vous que l'électricité est coupée pendant les réparations.

■ Pour garantir la sécurité, confiez les réparations à un technicien qualifié seulement. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. N'ouvrez le boîtier de l'appareil en aucune circonstance.

■ Seul un technicien qualifié devrait réparer l'appareil lorsqu'il est sous garantie. Autrement la garantie est nulle.

■ Dans les secteurs où il existe un risque d'infestation par des blattes ou autre vermine, gardez l'appareil et les alentours propres en tout temps. Tout dommage causé par la vermine est exclu de la garantie.

■ Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les éléments électriques et provoquer un court-circuit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Autres consignes de sécurité

■ Assurez-vous que le cordon d'alimentation des petits électroménagers n'entre pas en contact avec la porte du four et n'est pas coincé dans la porte du four.

■ Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les manger.

■ Cuisez le porc parfaitement pour qu'il ne présente aucun danger pour la santé.

■ Ne rangez pas et ne transportez pas l'huile chaude dans des contenants de plastique. Le plastique fond!

■ Cessez d'utiliser l'huile de friture et remplacez-la quand elle devient foncée et épaisse, quand elle sent mauvais ou encore quand elle fait de l'écume ou dégage de la fumée à une température de 340 °F (170 °C) ou moins.

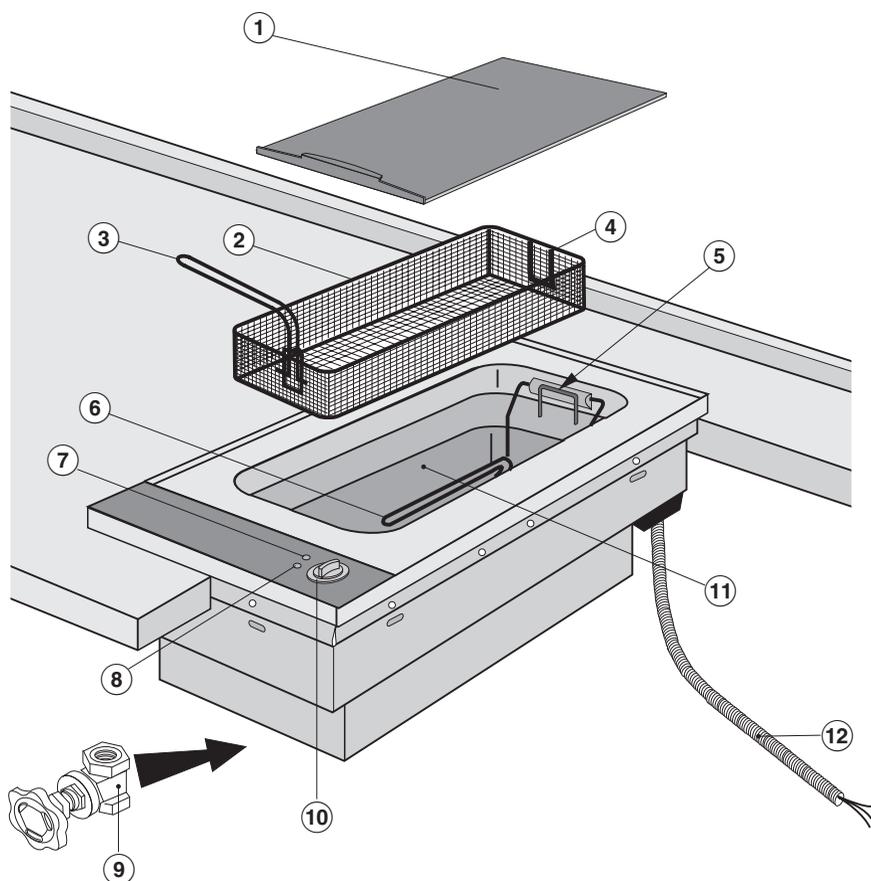
■ Ne jetez pas l'huile ou la graisse dans l'évier pour éviter de boucher les tuyaux ou de causer des problèmes de refoulement. Consultez le service des égouts ou de cueillette des ordures ménagères de votre localité pour savoir comment vous en débarrasser.

■ Faites refroidir l'huile chaude avant de vidanger la friteuse.

■ Avant de vous débarrasser d'un appareil, retirez le cordon d'alimentation et les portes, s'il y a lieu, pour prévenir les accidents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES PÉRIODIQUEMENT.

Description de la friteuse



- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| ① Couverture | ⑧ Voyant de mise sous tension |
| ② Panier de friture | ⑨ Robinet de vidange |
| ③ Poignée (amovible) | ⑩ Bouton de commande |
| ④ Crochet de suspension | ⑪ Bac |
| ⑤ Support du panier | ⑫ Cordon d'alimentation |
| ⑥ Élément chauffant (relevable) | |
| ⑦ Voyant de température | |

Nettoyage avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse pour enlever les corps étrangers et la poussière.

- Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé.
- Remplissez le bac avec environ 4 l d'eau et ajoutez un peu de savon à vaisselle. Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur la paroi arrière du bac.
- Tournez le bouton de commande vers la droite à 130 °C et amenez l'eau à ébullition.
- Quand l'eau commence à bouillir, fermez la friteuse en ramenant le bouton de commande vers la gauche à la position "0". Laissez refroidir l'eau à une température sécuritaire avant de vidanger la friteuse. Videz l'eau dans un contenant résistant à la chaleur en ouvrant le robinet de vidange (voir "Après la friture").

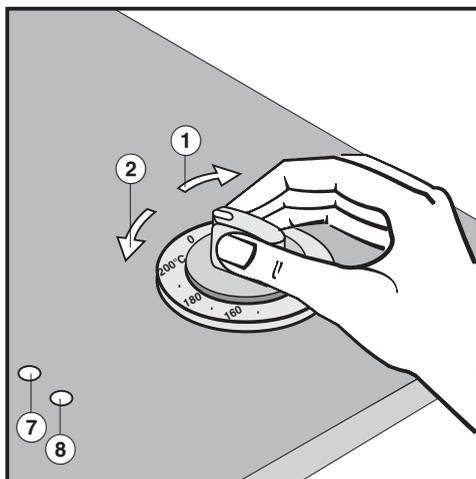
- Rincez le bac à fond avec de l'eau chaude propre.
- Fermez le robinet de vidange, relevez l'élément chauffant et essuyez le bac avec un linge propre.

Utilisation de la friteuse

Mise en marche et arrêt

Tournez le bouton de commande vers la droite, ①, pour allumer la friteuse et vers la gauche, ②, jusqu'à la position "0" pour la fermer.

Vous ne pouvez pas tourner le bouton de commande à la position "0" en continuant de le tourner vers la droite après 200 °C.



Les voyants de température, ⑦, et de mise sous tension, ⑧, s'allumeront dès que le bouton de commande n'est plus à la position "0".

Le voyant de température s'allume quand l'appareil est mis en marche et s'éteint aussitôt que la température sélectionnée est atteinte.

N'utilisez jamais la friteuse avec le couvercle.

N'allumez jamais la friteuse quand elle est vide ou quand l'élément chauffant est relevé.

Avant la friture

Avant la friture, assurez-vous de remplir le bac avec suffisamment d'huile de friture (min. : 3 l - max. : 4 l).

N'utilisez que de l'huile ou de la graisse à friture et ne mélangez jamais différentes sortes d'huile ou de corps gras.

Mode d'emploi

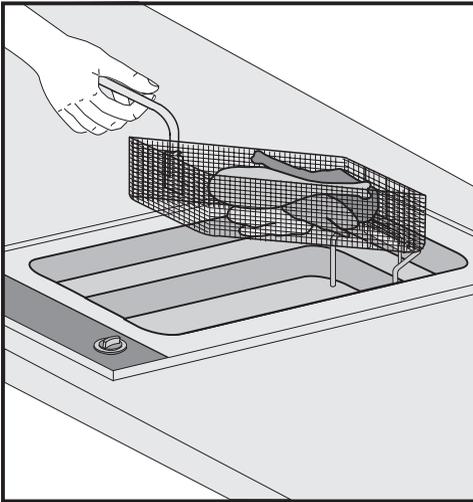
- Remplissez le bac. Coupez le corps gras solide en petits morceaux.
- Quand vous faites fondre un corps gras qui s'est solidifié dans le bac, faites un trou avec un ustensile non coupant jusqu'à ce que vous touchiez l'élément chauffant. Ainsi, l'eau emprisonnée pourra s'évaporer.
- Tournez le bouton de commande à 212 °F (100 °C) et attendez que la graisse soit complètement fondue.

Vérifiez ensuite le niveau d'huile qui doit être entre le minimum et le maximum indiqués sur la paroi arrière du bac.

Friture

- Sélectionnez la température de friture désirée (voir le tableau à la page suivante). Le voyant de température s'éteint quand l'huile a atteint la température désirée.
- Plongez le panier de friture contenant les aliments dans la friteuse. Si l'huile fait des gros bouillons, retirez le panier du bac quelques instants, puis immergez-le de nouveau.
- Sortez le panier quand les aliments ont fini de cuire et secouez-le légèrement pour enlever l'excès d'huile. Accrochez le panier sur le support.

Ne touchez pas à l'huile chaude. Protégez vos mains en portant des gants isolants et manipulez les aliments chauds avec les ustensiles appropriés.



- Quand l'huile a fini de s'égoutter, déposez les aliments sur du papier absorbant.

Utilisation de la friteuse

Aliments frais	Quantité	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Pommes de terre assaisonnées	500 g	180	4-6
Frites	500 g	180	3-5
Bâtonnets de poulet	4 morceaux de 60 g chacun	180	8-10
Escalopes de dindon non panées	2 morceaux de 250 g chacun	180	3-5
Escalopes de veau	200 g	180	5-7
Bâtonnets de fromage	290 g	180	2-3
Champignons	500 g	180	2-3
Beignets	4 unités	180	6-8
Beignets à la gelée	5 unités	180	6-8
Beignets aux pommes	4 unités	180	6-8
Bananes frites	2 unités	180	3-4
Légumes crus enrobés de pâte à frire	500 g	180	8-10

Aliments congelés	Quantité	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Pommes de terre assaisonnées	500 g 1 kg	180 180	4-6 8-10
Frites	500 g	180	3-4
Bâtonnets de poisson	290 g	180	4-6
Filets de poisson non panés	290 g	180	3-5
Calmars	250 g	180	2-3

Remarque : La durée de cuisson est donnée à titre indicatif seulement. Elle peut varier selon la grosseur des aliments et la quantité.

Conseils de friture

- L'huile doit être assez chaude pour sceller les saveurs et cuire rapidement les aliments. Si la température est trop basse, les aliments absorberont l'huile. Attendez que le voyant de température s'éteigne (signalant que la température sélectionnée a été atteinte) avant de plonger les aliments dans la friture.
- Ne cuisez pas une trop grande quantité d'aliments à la fois. Autrement, la température de cuisson ne pourra pas revenir rapidement au réglage initial et les aliments absorberont l'huile.
- Les aliments doivent être le plus sec possible, car l'humidité fait bouillonner l'huile. Épongez les aliments mouillés ou humides avec des essuie-tout jusqu'à ce qu'ils soient secs et enlevez tout résidu de glace sur les aliments congelés.
- Baissez le panier de friture dans le bac tout doucement pour éviter les éclaboussures et les bouillons.

N'ajoutez pas de sel, de poudres ou de sauces aux aliments pendant qu'ils cuisent. L'huile pourrait éclabousser ou faire des bouillons et causer des brûlures.

Utilisation de la friteuse

Après la friture

Fermez la friteuse et laissez refroidir l'huile. Filtré-la pour en retirer les particules qui pourraient s'enflammer et aussi pour prolonger sa durée de vie.

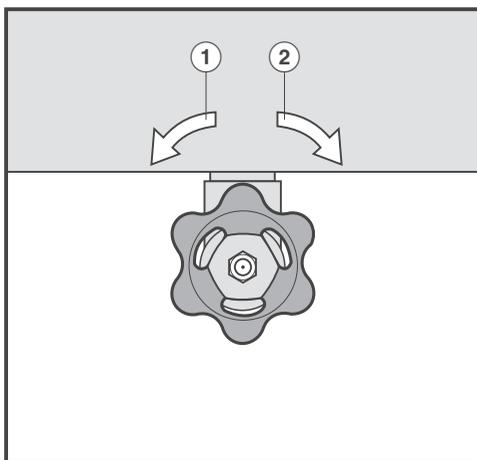
Filtrage de l'huile

- Assurez-vous d'avoir accès au dessous de la friteuse pour pouvoir la vider.
- Pour éviter les brûlures, faites refroidir l'huile à une température sécuritaire avant de vidanger le bac. Si l'huile s'est solidifiée, faites-la fondre rapidement en réglant la température de la friteuse à 100 °C, puis fermez l'appareil.
- Placez un contenant résistant à la chaleur et de format approprié, comme une marmite en métal, sous le robinet de vidange. N'utilisez que des contenants résistants à la chaleur pour recueillir l'huile.
- Ouvrez doucement le robinet en le tournant vers la droite ①.

- Après que toute l'huile a été vidée, fermez le robinet en le tournant vers la gauche, ②, (ne le vissez pas trop fort). Assurez-vous qu'il est bien fermé.
- Filtré l'huile dans une passoire doublée d'un filtre en papier.
- Essayez les résidus dans le bac. Relevez l'élément chauffant pour vous faciliter la tâche.
- Quand vous avez fini, rabaissez l'élément chauffant et versez doucement l'huile filtrée dans le bac. Vérifiez le niveau et ajoutez d'autre huile au besoin. Posez le couvercle sur la friteuse pour protéger l'huile.

Changez l'huile quand :

- elle est très foncée et épaisse;
- elle sent mauvais ou fait de l'écume;
- elle commence à fumer à 170 °C ou moins.



Dispositif de sécurité

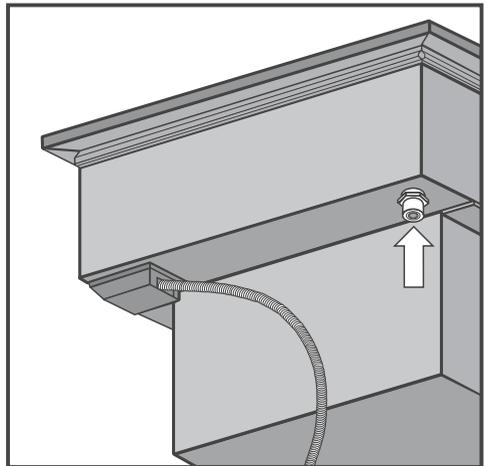
La friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité qui l'arrête automatiquement quand :

- le bac n'est pas rempli au niveau approprié;
- elle est allumée et vide;
- elle est allumée et que l'élément chauffant est relevé.

Le dispositif de sécurité se déclenche quand les voyants de température et de mise sous tension ne s'allument pas.

Réarmement du dispositif de sécurité

- Tournez le bouton de commande à la position "0" et attendez que l'élément chauffant ait refroidi.
- Déterminez la raison pour laquelle le dispositif automatique s'est déclenché et corrigez le problème.
- Appuyez sur le bouton situé sous la friteuse dans le coin gauche arrière, puis allumez l'appareil. Si les voyants s'allument, vous pouvez continuer la cuisson



Si la friteuse ne fonctionne toujours pas, assurez-vous qu'un disjoncteur ne s'est pas "déclenché" ou qu'un fusible n'a pas grillé.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur sous pression peut causer des dommages permanents à la surface et aux éléments et le fabricant ne peut en être tenu responsable.

N'utilisez pas d'objets coupants ou pointus qui risquent d'endommager le joint entre le cadre et le comptoir.

N'utilisez jamais de produits ou de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou de produits puissants, comme des produits en aérosol pour nettoyer le four, des détachants ou des décapants à rouille, car ils endommageront la surface de l'appareil.

Essuyez bien la friteuse après le nettoyage pour prévenir les taches d'eau.

Panier de friture

Ne mettez pas le panier de friture dans le lave-vaisselle!

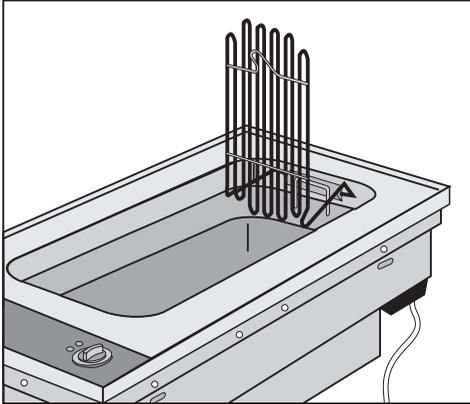
Après chaque utilisation, lavez-le à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-le bien.

Il est préférable de faire tremper le panier pour déloger facilement les aliments brûlés.

La poignée est amovible pour faciliter le nettoyage.

Bac

- Assurez-vous que la friteuse est fermée et que l'huile a refroidi avant de vider le bac pour le nettoyer (voir "Après la friture").



N'utilisez pas de nettoyants ou de conditionneurs pour l'acier inoxydable dans le bac.

- Relevez l'élément chauffant.
- Enlevez les grosses particules et les dépôts avec de l'essuie-tout.
- Remplissez le bac avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle. Lavez-le avec une éponge ou une brosse à poils doux qui ne raye pas.
- Videz l'eau savonneuse du bac et rincez-le bien à l'eau chaude. Essuyez-le avec un torchon propre.

Nettoyage et entretien

Cadre en acier inoxydable

Nettoyez le cadre en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Essuyez-le avec un linge doux.

Il est possible d'utiliser un nettoyant non-abrasif pour l'acier inoxydable.

Pour aider à prévenir les taches, un conditionneur pour l'acier inoxydable peut également être utilisé. Appliquez-en une petite quantité en exerçant une pression uniforme.

Tableau de commande en céramique

Nettoyez la surface en céramique et le bouton de commande avec un linge humide seulement, puis essuyez-les.

N'utilisez pas de savon à vaisselle. Le savon peut laisser un lustre bleuté permanent sur les surfaces en céramique.

Couvercle

Nettoyez délicatement le couvercle dans une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle avec une éponge. Essuyez-le avec un torchon.

Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux codes régionaux et nationaux. Toute réparation ou tout entretien effectué par un technicien non qualifié pourrait être dangereux.

Vous pouvez corriger quelques petits problèmes en observant ce qui suit

Que faire si...

... les voyants ne s'allument pas et la friteuse ne chauffe pas.

Vérifier si :

- la friteuse a été mise en marche;
- la fonction d'arrêt sécuritaire a été actionnée. Tourner le bouton de commande jusqu'à la position d'arrêt (off) et passer le doigt pour voir si le bouton d'arrêt sécuritaire est "remonté". Si le bouton est "remonté", consulter la section "Fonction d'arrêt sécuritaire".
- le circuit électrique de la friteuse a brûlé un fusible ou a "fait sauter" le disjoncteur.

Si vous ne pouvez pas rétablir l'alimentation électrique, il pourrait être nécessaire de téléphoner au Service technique de Miele

... l'huile a une odeur désagréable

Vérifier si l'huile :

- est rance et doit être changée.
- est recommandée pour la grande friture.

... les aliments ne sont pas croustillants et dorés et ils ont un goût d'huile

Déterminer si l'huile est assez chaude et si le panier de friture n'est pas rempli outre mesure. Corriger au besoin.

Branchement électrique

MISE EN GARDE :

Débranchez l'appareil avant d'effectuer des travaux d'entretien. Après l'installation, assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre pour réduire les risques de chocs électriques.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Pour de plus amples renseignements, consultez le croquis de raccordement fourni avec l'appareil.

Alimentation électrique : calibre du fusible

– 240 V, 60 Hz, 15 A

ou

– 208 V, 60 Hz, 15 A

Remarque à l'intention de l'installateur :

Laissez ces instructions au client.

La friteuse est équipée d'un cordon d'alimentation à trois fils de sortie. Il faut les raccorder à un circuit dédié au moyen d'une boîte de jonction approuvée.

Noir : raccordé à L1
(ligne sous tension)

Rouge : raccordé à L2
(ligne sous tension)

Vert : raccordé à GND
(mise à la terre)

Si vous ne pouvez réparer certaines pannes, veuillez communiquer avec :

– votre dépositaire Miele

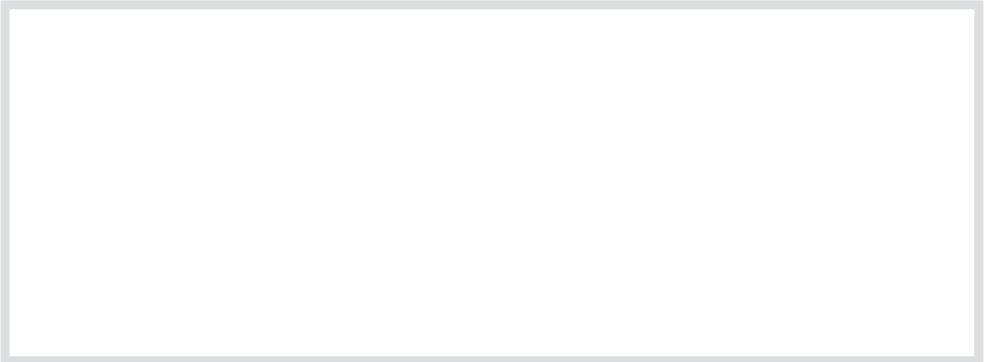
ou les Services techniques Miele

États-Unis 1 800 999-1360
techserv@mieleusa.com

CANADA 1 800 565-6435
service@miele.ca

Lorsque vous communiquez avec les Services techniques, précisez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces renseignements sont inscrits sur la plaque signalétique.

Appelez l'autocollant de la plaque signalétique ci-dessous.





Miele Limitée

Siège social Canadien

55G East Beaver Creek Road

Richmond Hill, ON L4B 1E5

Téléphone : 800-565-6435

905-707-1171

Télécopieur : 905-707-0177

www.miele.ca

info@miele.ca (Renseignements généraux)

service@miele.ca (Service technique)

Bureau régional des ventes de Colombie-Britannique

3731 North Fraser Way

Unit 200

Burnaby, BC V5J 5J2

Téléphone : 604-434-1300

Télécopieur : 604-434-1309

Bureau régional des ventes du Québec

400, avenue Laurier Ouest

Bureau 600

Montréal, QC H2V 2K7

Téléphone : 877-636-4353

514-277-1818

Télécopieur : 514-277-1838