

Instructions pour l'utilisation



KM 400
KM 412

Pour éviter les accidents
et d'endommager l'appareil,
lire le manuel d'utilisation
avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

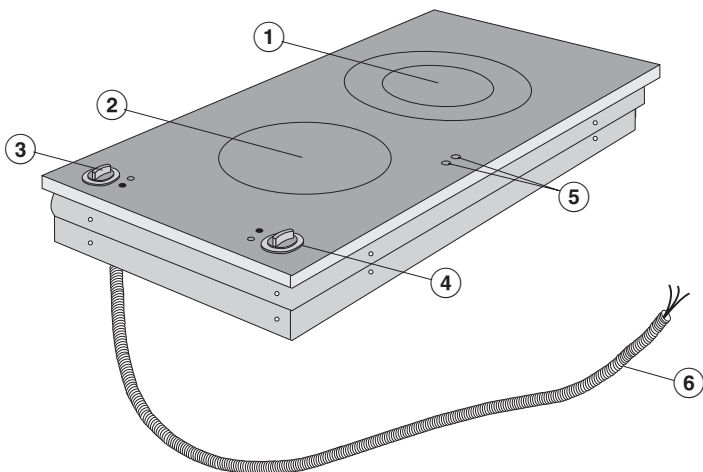


Table des matières

Description de l'appareil	4
Avertissement et mesures de sécurité	6
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois	10
Remarques générales	10
Enlèvement du matériel d'emballage	11
Enlèvement aux déchets de votre vieil appareil	11
Nettoyage et chauffage de l'appareil pour la première fois.	12
Utilisation du dessus de cuisinière	13
Mise en marche et arrêt, voyant de chaleur résiduelle	13
Description des réglages	14
Mise en marche de la zone externe	15
Protection contre le surchauffage	16
Conseils d'économie d'énergie	17
Nettoyage et entretien	18
Questions les plus fréquentes	20
Branchement électrique	21
Service après-vente	22

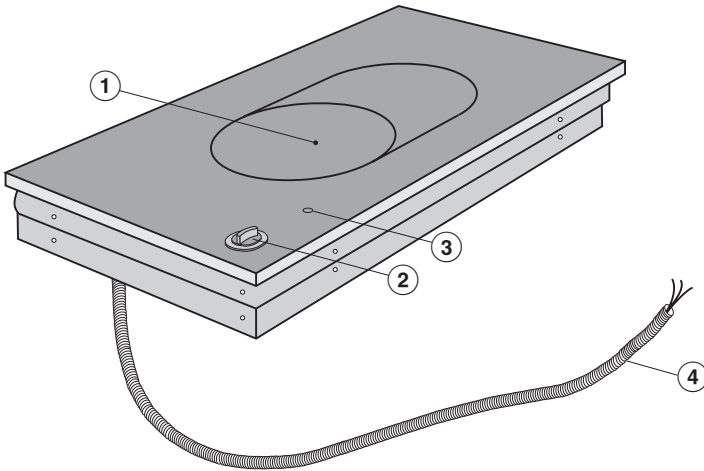
Description de l'appareil

KM 400



- ① Brûleur variable : 4" ou 7 ⁵/₁₆" (12 ou 18,5 cm) - 700 W ou 1700 W
- ② Brûleur principal : 5" (14,5 cm) - 1100 W
- ③ Bouton de commande pour le brûleur principal et le voyant d'utilisation
- ④ Bouton de commande pour le brûleur variable et le voyant d'utilisation
- ⑤ Voyants de chaleur résiduelle
- ⑥ Cordon d'alimentation électrique

KM 412



- ① Brûleur variable : $6 \frac{11}{16}$ " ou $10 \frac{7}{16}$ " (17 cm ou 26,5 cm) - 1400 W / 2200 W)
- ② Bouton de commande
- ③ Voyant de chaleur résiduelle
- ④ Cordon d'alimentation électrique

Avertissement et mesures de sécurité

Installation et raccordement

Au moment d'utiliser votre dessus de cuisinière au gaz, vous devez observer des mesures de sécurité de base, y compris :

■ Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

■ Vous assurer de faire installer et mettre votre appareil à la terre par un technicien qualifié.

■ Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il doit y avoir une continuité entre l'appareil et un système de mise à la terre efficace. Il est primordial que vous observiez cette exigence de sécurité de base. En cas de doute, faire vérifier le système électrique de votre domicile par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par le manque ou l'inefficacité d'un système de mise à la terre.

■ Ne pas brancher l'appareil sur la prise d'alimentation électrique à l'aide d'une rallonge. Les rallonges ne répondent pas aux exigences de sécurité de cet appareil.

■ Avant d'en faire l'entretien, fermer l'alimentation électrique en enlevant le fusible, en débranchant l'appareil ou en faisant "sauter" manuellement le disjoncteur.

Utilisation adéquate

■ Ne pas utiliser le dessus de cuisinière avant qu'il soit installé adéquatement dans le dessus de comptoir.

■ Cet appareil est destiné à la cuisson domestique seulement.

■ Utiliser uniquement cet appareil aux fins auxquelles il est destiné. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inadéquate du dessus de cuisinière.

■ Ne jamais utiliser le dessus de cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

■ Ne pas installer ou utiliser cet appareil électroménager à l'extérieur.

Protection contre l'endommagement

■ Ne pas laisser tomber quoi que ce soit sur la surface en céramique du dessus de cuisinière. Bien que la vitro-céramique résiste aux chocs et aux égratignures, elle n'est pas complètement à l'épreuve des chocs ou des égratignures.

■ Ne pas utiliser des poêlons ou des casseroles dont le fond a des rebords ou des rainures prononcés car ils pourraient égratigner ou tacher le dessus de cuisinière de façon permanente. Les grains de sel et de sable peuvent aussi égratigner.

■ Ne pas laisser du sucre solide ou liquide, des morceaux de plastique ou de papier d'aluminium sur des zones de cuisson lorsqu'elles sont chaudes. Les résidus qui refroidissent sur la surface en céramique pourraient la fissurer ou la marquer. Si du sucre, du plastique ou du papier d'aluminium tombe sur le dessus de cuisinière, mettre d'abord l'appareil au point d'arrêt, puis immédiatement, pendant que la zone de cuisson est encore chaude, gratter tous les résidus sur le dessus de cuisinière à l'aide d'un grattoir à lame isolée en prenant soin de ne pas vous brûler sur la surface chaude. Nettoyer le dessus de cuisinière une fois qu'il aura refroidi..

■ Ne pas utiliser un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer le dessus de cuisinière. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et causer un court-circuit.

■ Dans les régions faisant l'objet d'infestations de coquerelles ou de toute autre vermine, garder l'appareil et l'aire adjacente, propres en tout temps. Tout dommage causé par les coquerelles ne sera pas couvert en vertu de la garantie.

Avertissement et mesures de sécurité

Protection contre les brûlures

■ Les brûleurs deviennent très chauds lors de leur utilisation. Vous assurer que personne ne touche aux brûleurs.

■ Ne pas ranger des jouets ou des objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus du ou derrière le dessus de cuisinière. Les enfants grim pant sur le dessus de cuisinière pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.

■ Ne pas permettre aux enfants d'utiliser ou de jouer avec le dessus de cuisinière. Garder toutes les casseroles hors de la portée des enfants.

■ Utiliser uniquement des dessous de casserole secs, résistant à la chaleur. Les dessous de casserole humides ou mouillés utilisés sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser le dessous de casserole toucher à un élément chauffant chaud. Ne pas utiliser de serviette ni aucun autre article de ce genre près de l'appareil.

■ Porter des vêtements adéquats. Ne jamais porter de vêtements lâches ou pendants au moment d'utiliser l'appareil.

■ Ne pas réchauffer des contenants de nourriture non ouverts. La pression accumulée peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

■ Ne pas ranger des objets sur le dessus de cuisinière lorsqu'il n'est pas utilisé.

■ Ne pas laisser la graisse de cuisson ou toute autre matière inflammable s'accumuler sur l'appareil.

■ Ne pas laisser le dessus de cuisinière sans surveillance lors de son utilisation. Les aliments surchauffés peuvent s'enflammer.

■ Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur chimique sec ou un extincteur genre mousse.

■ Ne pas faire une cuisson flambée sous une hotte d'évacuation. Les flammes pourraient être aspirées dans la hotte par la puissance d'aspiration ou les filtres de graisse pourraient s'enflammer.

■ S'il y a un tiroir directement sous l'appareil sans aucune base en bois entre les deux, vous assurer de n'y ranger aucun produit en aérosol, aucun liquide inflammable ni aucune autre matière facilement inflammable. Si vous rangez des plateaux à couverts dans le tiroir, vous assurer qu'ils sont fabriqués d'un matériel résistant à la chaleur.

Avertissement et mesures de sécurité

Dommmages causés à l'appareil

■ Pour tout dommage causé à l'appareil, vous devez le mettre en arrêt immédiatement et le débrancher de la source d'alimentation en enlevant le fusible, le débranchant ou le "faisant sauter" du disjoncteur à la main.

Contactez le Département du service technique Miele.

Ne pas utiliser l'appareil avant de l'avoir fait réparer.

Vous assurer que le courant est débranché pendant que l'appareil est réparé.

■ Tout bris ou fissure de la surface en céramique de l'appareil sont des défauts et doivent être traités en conséquence. Ne pas se servir de l'appareil avant qu'il n'ait été réparé.

■ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié pour en garantir la sécurité. Les réparations et autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient s'avérer dangereux. Ne jamais ouvrir, sous aucune circonstance, le boîtier extérieur de l'appareil.

■ Pendant que l'appareil est sous garantie, les réparations doivent être faites uniquement par un technicien de service Miele. Autrement, la garantie sera annulée.

Remarques de sécurité supplémentaires

■ Lorsque vous utilisez un appareil portable, vous assurer que son cordon électrique n'entre pas en contact avec la surface de cuisson.

■ Toujours s'assurer que les aliments soient suffisamment cuits ou réchauffés. En cas de doute, choisir une durée de cuisson ou de réchauffage plus longue.

■ Toujours très bien faire cuire le porc pour garantir que la viande pourra être consommée sans danger.

■ Avant de mettre un ancien appareil aux déchets, enlever le cordon électrique et toutes les portes pour éviter les accidents.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS ET LES RELIRE PÉRIODIQUEMENT

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Remarques générales

Un autocollant de la plaque signalétique pour votre appareil est compris avec ce manuel. Vous devriez l'apposer sur l'espace pourvu à cette fin, à la dernière page de ce livret.

Vous trouverez, à la page arrière, l'adresse du Service technique de Miele le plus proche de votre domicile. Si vous devez communiquer avec le Service technique de Miele, prière d'avoir à portée de la main, les numéros de série et de modèle de l'appareil. Ils sont indiqués sur la plaque signalétique.

Conserver ces instructions dans un endroit sûr pour les consulter et les donner à tout utilisateur futur de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Enlèvement du matériel d'emballage

La boîte en carton et le matériel d'emballage protègent l'appareil durant l'expédition. Ils ont été conçus pour être biodégradables et recyclables. Prière de jeter ces matériaux comme vous le feriez pour tout autre produit recyclable.

Enlèvement aux déchets de votre vieil appareil

Les vieux appareils contiennent des matériaux pouvant être recyclés. Prière de communiquer avec votre centre de recyclage régional pour vous renseigner sur le recyclage de ces matériaux.

Avant d'enlever aux déchets un vieil appareil, enlever le cordon électrique et enlever toutes les portes pour l'empêcher de présenter un risque de danger.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Nettoyage et chauffage de l'appareil pour la première fois.

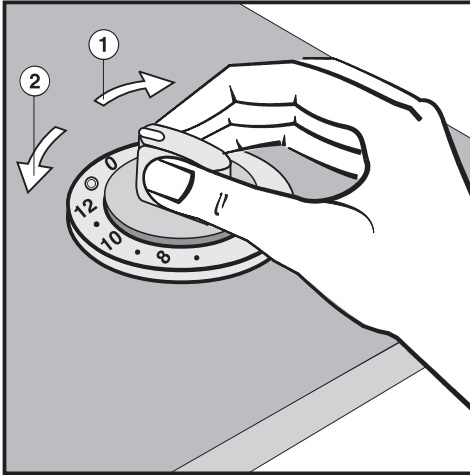
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le nettoyer comme suit à l'aide d'un linge humide et l'assécher ensuite à l'aide d'un linge sec.

Ne pas utiliser du savon liquide pour la vaisselle car il pourrait laisser une tache bleuâtre permanente sur la surface en céramique.

Les pièces en métal sont revêtues d'un enduit protecteur qui peut dégager une odeur légère la première fois que vous ferez chauffer votre appareil. L'odeur et les vapeurs se dissiperont peu après et n'indiquent pas un raccordement fautif ou un défaut de l'appareil.

Mise en marche et arrêt, voyant de chaleur résiduelle

Mise en marche du brûleur variable



Lorsque le brûleur est mis en marche, le voyant de chaleur résiduelle s'allumera. Le voyant de chaleur résiduelle s'éteindra une fois que la température du dessus de cuisinière aura atteint son niveau de sécurité.

Ne pas toucher le dessus de cuisinière et ne pas y mettre des objets sensibles à la chaleur pendant que le voyant de chaleur résiduelle est encore allumé car vous pourriez vous brûler ou provoquer un incendie!

Un **brûleur ayant le symbole** ☉ est **actionné** en tournant son bouton de commande respectif dans le sens des aiguilles d'une montre ① jusqu'au réglage désiré, et il est **mis au point d'arrêt** en tournant le bouton dans le **sens contraire des aiguilles d'une montre** ② jusqu'à "0".

Ne pas tourner le bouton au-delà de ☉ jusqu'à "0".

Mise en marche du brûleur simple

(pour le KM 400 seulement)

Un **brûleur sans le symbole** ☉ est mis en marche ou au point d'arrêt en le tournant dans le sens ou le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Utilisation du dessus de cuisinière

Description des réglages

Genre de cuisson	Réglage
Faire fondre le beurre ou le chocolat Dissoudre la gélatine Confectionner du yogourt	1 - 2
Épaissir les sauces contenant un jaune d'oeuf et du beurre Réchauffer des petites quantités d'aliments ou de liquides Garder les aliments solides chauds Faire cuire le riz	1 - 3
Réchauffer les liquides et les ragoûts Épaissir les sauces Faire cuire du pouding au riz Confectionner des omelettes, faire frire des oeufs	3 - 5
Faire décongeler des aliments congelés Faire cuire des légumes et du poisson à l'étuvée Faire cuire des boulettes de pâte, pommes de terre	4 - 6
Amener des grandes quantités d'aliments à ébullition Faire la cuisson continue de grandes quantités d'aliments	7
Faire griller la viande le poisson ou les légumes	8 - 9
Faire cuire des crêpes	9 - 11
Faire bouillir de l'eau ou des soupes	11 - 12
Le symbole pour mettre en marche la zone de cuisson prolongée est	☉

Ces réglages servent de guide seulement. La durée de cuisson dépendra de la quantité, de la recette et du genre d'aliments que vous désirez faire cuire.

Mise en marche de la zone externe

Au moment d'utiliser des grandes casseroles ou des grands poêlons, vous pouvez mettre en marche la zone prolongée/externe.

Pour mettre la zone prolongée/externe au point d'arrêt, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

Procéder comme suit :

- Tourner le bouton dans le **sens des aiguilles d'une montre** au-delà de "12" jusqu'à la position ☉.
- Tourner le bouton dans le **sens contraire des aiguilles d'une montre** jusqu'au réglage désiré.

Utilisation du dessus de cuisinière

Protection contre le surchauffage

Chaque zone de cuisson est munie d'un dispositif de protection anti-surchauffage (contrôleur de la température interne). Ce dispositif arrête les éléments chauffants de la zone de cuisson si la surface en céramique devient trop chaude. Une fois que la surface en céramique a refroidi à un niveau sûr, les éléments chauffants se remettront automatiquement en marche.

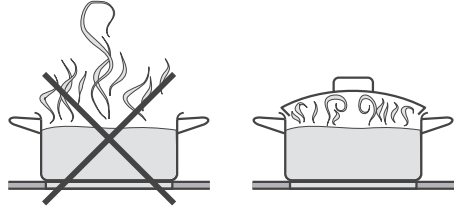
Les éléments chauffants ont un cycle de marche/arrêt afin de maintenir une température constante.

Utilisation du dessus de cuisinière

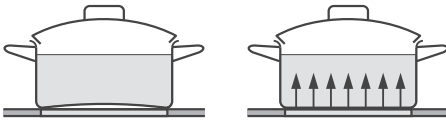
Conseils d'économie d'énergie

- Utiliser des casseroles et des poêlons munis d'un fond plat ou légèrement concave pour obtenir une cuisson des plus efficaces. Le fond de la casserole devrait reposer uniformément sur la surface en céramique lorsqu'elle est chaude. Les fonds inégaux peuvent prolonger les durées de cuisson et faire cuire les aliments de façon inégale. Au moment d'acheter des nouveaux poêlons et casseroles, vérifier s'ils sont convectifs.

- En mettant un couvercle sur les poêlons et casseroles, vous empêcherez les pertes de chaleur.



sans couvercle avec couvercle

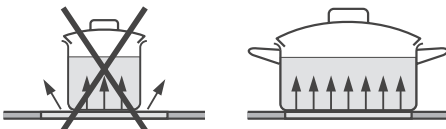


froid

chaud

Vous pouvez terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle dégagée des brûleurs en mettant le dessus de cuisinière au point d'arrêt de 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson des aliments.

- Pour réduire toute perte de chaleur, vous assurer que la grandeur du poêlon et celle du brûleur correspondent.



trop petit

adéquat

Nettoyage et entretien

Ne jamais utiliser un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur sous pression pourrait causer des dommages permanents à la surface et aux pièces de l'appareil pour lesquels le fabricant ne pourra pas être tenu responsable.

Ne pas utiliser d'objet pointu et tranchant pouvant endommager le joint étanche entre la surface en céramique et la carrosserie adjacente et entre la carrosserie et le dessus de comptoir.

Ne jamais utiliser des agents de récurage, des tampons récurveurs, des nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs forts, par ex., des vaporisateurs pour le four, des détachants ou des produits antirouille, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

Ne pas utiliser de savon liquide sur la surface en céramique car elle pourrait laisser une tache bleuâtre sur la surface, difficile à enlever.

Vous pouvez nettoyer la surface en céramique à l'aide d'un nettoyeur pour surface en céramique. Observer le mode d'emploi du fabricant, sur l'emballage.

Vous assurer qu'il ne reste aucun résidu de nettoyeur sur la surface en céramique en essuyant soigneusement le dessus de cuisinière à l'aide d'un linge humide. Les résidus de nettoyeur pourraient endommager le dessus de cuisinière lorsqu'il est chauffé.

Après le nettoyage, bien assécher la surface en céramique à l'aide d'un linge doux pour empêcher l'accumulation de dépôts calcaires.

Vous devriez nettoyer régulièrement la surface en céramique, de préférence après chaque utilisation.

Laisser refroidir le dessus de cuisinière avant de le nettoyer. Essuyer les aliments et liquides renversés à l'aide d'un linge humide. Le meilleur moyen d'enlever les aliments et liquides tenaces est d'utiliser une lame de grattoir isolée.


Appliquer ensuite un nettoyeur pour surface en céramique à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie-tout. Vous pourrez ainsi enlever les dépôts calcaires causés par le bouillonnement, le renversement et les marques métalliques (dépôts d'aluminium).

Vous pouvez aussi utiliser un nettoyeur contenant un additif spécial pour empêcher les marques et les taches d'eau sur la surface en céramique.

Enfin, essuyer la surface en céramique à l'aide d'un linge humide et l'assécher ensuite à l'aide d'un linge sec propre.

Si du **sucre, du plastique ou du papier d'aluminium** tombe ou est renversé sur le dessus de cuisinière pendant son utilisation, arrêter d'abord le dessus de cuisinière. Puis, immédiatement après, pendant que la surface est encore chaude, utiliser une lame de grattoir isolée pour enlever le sucre, le plastique ou le papier d'aluminium en prenant soin de ne pas vous brûler. Laisser le dessus de cuisinière refroidir, puis le nettoyer à l'aide d'un nettoyeur convenable pour dessus de cuisinière en céramique.

Questions les plus fréquentes

 Seul un professionnel qualifié doit réparer cet appareil, conformément aux règlements de sécurité locaux et nationaux. Les réparations non autorisées pourraient causer des blessures ou des dommages à l'appareil.

Que faire si les voyants ne s'allument pas et que la friteuse ne chauffe pas?

Cause possible	Solution
La friteuse n'est pas allumée.	Tournez le bouton de commande vers la droite à la température désirée.
Le dispositif de sécurité s'est déclenché.	Tournez le bouton de commande vers la gauche à la position «0» et vérifiez que le bouton d'arrêt de sécurité n'est pas «relevé». Le cas échéant, consultez la section «Dispositif de sécurité».
La friteuse a déclenché le disjoncteur.	Vérifiez le tableau électrique et enclenchez le disjoncteur. Si l'alimentation électrique ne peut être rétablie, communiquez avec les Services techniques.

Que faire si l'huile dégage une odeur désagréable ou de la fumée lorsqu'elle est chauffée?

Cause possible	Solution
L'huile n'est plus bonne ou elle est rance.	Remplacez l'huile.
L'huile n'est pas recommandée pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse dont l'étiquette précise qu'elle est spécialement recommandée pour la friture.

Que faire si les aliments ne sont pas croustillants ou ont un goût de gras?

Cause possible	Solution
L'huile n'était pas suffisamment chaude.	Augmentez la température de friture.
Le panier est trop plein.	Ne surchargez pas le panier. Les aliments doivent pouvoir se séparer lorsqu'ils sont plongés dans la friture.



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

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)

Remarque à l'intention de l'installateur :

Laissez ces instructions au client.

Service après-vente

Si vous ne pouvez réparer certaines pannes, veuillez communiquer avec les Services techniques Miele

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 au Canada

55G, East Beaver Creek Road
Richmond Hill (Ontario) L4B 1E5

Téléphone : (800) 643-5381
(905) 707-1171

Télécopieur : (905) 707-0177

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435
(905) 850-7456

Télécopieur : (905) 850-6651

service@miele.ca (Service technique)