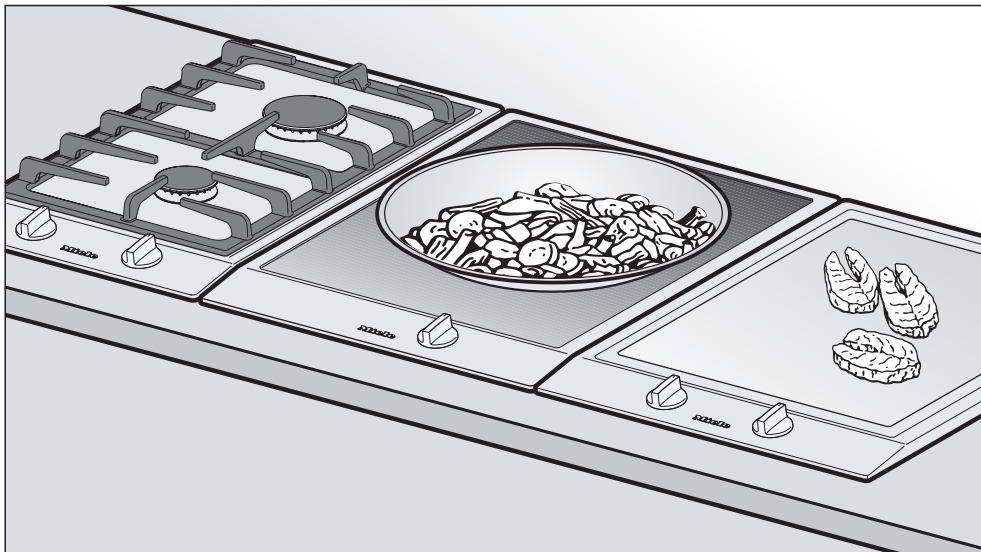


## Istruzioni d'uso e di montaggio



## Friggitrice elettrica CS 1411

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare la friggitrice per evitare di infortunarsi e di danneggiarla.

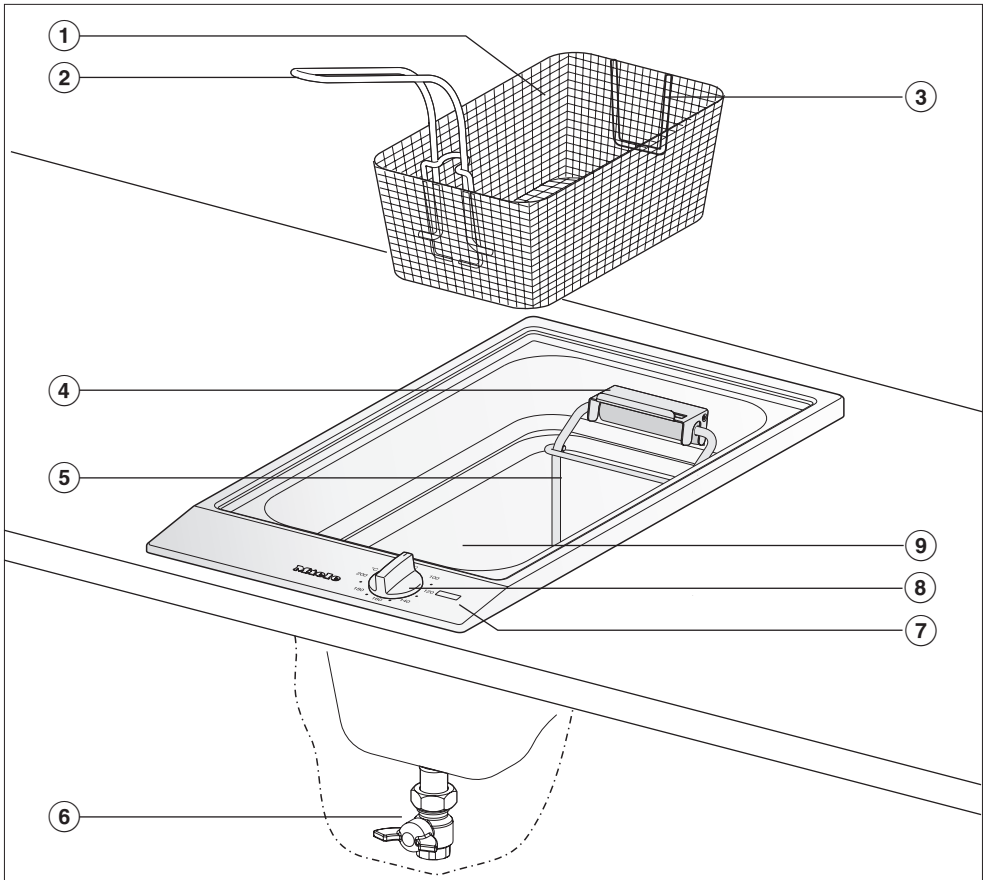
it - CH

# Indice

---

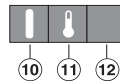
|  |    |
|--|----|
| <b>Descrizione apparecchio</b> .....                               | 3  |
| Accessori in dotazione .....                                       | 4  |
| <b>Consigli e avvertenze</b> .....                                 | 5  |
| <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                                  | 15 |
| <b>Operazioni preliminari</b> .....                                | 16 |
| <b>Istruzioni per l'uso</b> .....                                  | 17 |
| Coperchio friggitrice .....  | 17 |
| Accendere e spegnere l'apparecchio .....                           | 17 |
| Indicazione calore residuo .....                                   | 17 |
| Prima dell'uso .....   | 18 |
| Friggere .....   | 18 |
| Consigli per friggere .....  | 20 |
| Dopo l'uso .....   | 21 |
| <b>Disinserzione di sicurezza</b> .....                            | 22 |
| <b>Manutenzione e pulizia</b> .....                                | 23 |
| <b>In caso di anomalie</b> .....                                   | 25 |
| <b>Accessori acquistabili</b> .....                                | 26 |
| Prodotti per le pulizie e la manutenzione .....                    | 26 |
| <b>Avvertenze per l'installazione</b> .....                        | 28 |
| <b>Dimensioni apparecchi e vano incasso</b> .....                  | 32 |
| <b>Operazioni al piano di lavoro</b> .....                         | 33 |
| <b>Incasso di più apparecchi</b> .....                             | 34 |
| <b>Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori</b> ..... | 37 |
| <b>Incassare l'apparecchio/gli apparecchi</b> .....                | 39 |
| <b>Istruzioni generali per l'incasso</b> .....                     | 40 |
| <b>Collegamento elettrico</b> .....                                | 41 |
| <b>Servizio assistenza / targhetta matricola / garanzia</b> .....  | 43 |

# Descrizione apparecchio



- ① cestello per friggere
- ② impugnatura ribaltabile e asportabile
- ③ dispositivo di aggancio
- ④ dispositivo per agganciare il cestello
- ⑤ corpo termico (ribaltabile in alto)
- ⑥ rubinetto di scarico
- ⑦ visualizzatore
- ⑧ manopola di comando
- ⑨ conca per friggere, contenuto  
min. 3,0 litri; max. 4,0 litri

## Visualizzatore



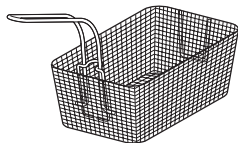
- ⑩ indicatore on/off
- ⑪ spia di controllo temperatura
- ⑫ indicazione calore residuo

# Descrizione apparecchio

---

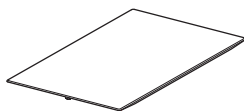
## Accessori in dotazione

### Cestello per friggere



### Coperchio friggitrice

per coprire e proteggere dopo l'uso la conca della friggitrice



Questa friggitrice è fabbricata in conformità alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare la friggitrice per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio. Il libretto contiene pure le istruzioni per il montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio! Potrebbe rendersi necessario consultarlo o servire a un altro utente!

## Consigli e avvertenze

---

### Uso specifico

- ▶ La friggitrice è destinata esclusivamente ad uso domestico o ad altri usi simili, come ad esempio:
  - in negozi, uffici o altri locali di lavoro,
  - in tenute agricole, agriturismi,
  - in alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre case di soggiorno per uso da parte dei clienti.
- ▶ Usare esclusivamente la friggitrice come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere gli alimenti.

Altri usi non sono consentiti. Miele declina ogni responsabilità per danni derivanti da usi non conformi a quelli previsti e da errate manipolazioni dei comandi.
- ▶ La friggitrice non è stata realizzata per essere usata all'aperto.
- ▶ Le persone che a causa delle loro condizioni fisiche, sensoriali, mentali e anche per inesperienza non sono in grado di far funzionare la friggitrice da sole possono usarla solo se sorvegliate e istruite da una persona competente.

### **Sorvegliare i bambini**

- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini alla friggitrice quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dalla friggitrice a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare la friggitrice senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi.
- ▶ Quando è in funzione, la friggitrice diventa molto calda e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stata spenta. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.
- ▶ Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o accanto alla friggitrice. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio. Pericolo di ustionarsi!
- ▶ Fare attenzione che i bambini non si avvicinino al rubinetto di scarico per evitare che lo aprano e facciano uscire il contenuto ancora bollente.

## Consigli e avvertenze

---

► Le parti dell'imballaggio (ad es. fogli di plastica, polistirolo) possono essere fonte di pericolo per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservare quindi le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirle correttamente il più presto possibile.

### Sicurezza tecnica

► Al momento della consegna controllare se la friggitrice ha riportato danni visibili. In caso affermativo, evitare assolutamente di usarla. Se l'apparecchio è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita!

► La sicurezza elettrica della friggitrice è garantita solo se è collegata a un conduttore di protezione di messa a terra, installato conformemente alle norme. È assolutamente indispensabile che tale dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.

In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato. Miele declina ogni responsabilità per eventuali infortuni (scosse elettriche!) e guasti derivanti dalla mancanza di un conduttore di protezione di messa a terra o se tale dispositivo è interrotto.



► Prima di collegare la friggitrice alla rete elettrica, accertarsi che i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati nella targhetta di matricola, corrispondano a quelli dell'impianto elettrico di casa.

I dati devono assolutamente corrispondere. Diversamente l'apparecchio può rimanere danneggiato. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista.

► Per il corretto funzionamento, usare la friggitrice solo a montaggio ultimato.

► Evitare assolutamente di aprire l'involucro della friggitrice per evitare di toccare componenti elettriche. Eventuali modifiche apportate ai dispositivi elettrici e meccanici possono costituire una fonte di pericolo e compromettere il funzionamento.

► I lavori per l'installazione ed eventuali interventi vanno fatti esclusivamente da persone qualificate, autorizzate da Miele.

Se l'installazione e le riparazioni non sono fatte correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente e verificarsi danni per i quali Miele declina ogni responsabilità.

## Consigli e avvertenze

---

► Per i lavori di installazione e nel caso di interventi, si dovrà staccare la friggitrice dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica se viene soddisfatta una delle seguenti premesse:

- le sicurezze elettriche dell'impianto di casa sono disinserite, oppure
- i fusibili a vite dell'impianto elettrico sono rimossi di sede, oppure
- il cavo di collegamento è staccato dalla rete elettrica. Per staccare il cavo dalla presa afferrare sempre la spina e non il cavo.

► Gli interventi durante il periodo di garanzia della friggitrice devono essere fatti solo dal servizio assistenza autorizzato da Miele. Diversamente, per eventuali guasti successivi, la garanzia non è più valida.

► La friggitrice non è indicata per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.

► Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele. Solo se si usano pezzi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio.

- ▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito da un elettricista qualificato con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza Miele.
- ▶ Il collegamento della friggitrice alla rete elettrica non deve essere effettuato con prese multiple e prolunghe non adatte. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita. Pericolo di surriscaldamento.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di allacciamento, la friggitrice dovrà venire incassata e collegata alla rete elettrica da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica. Miele declina ogni responsabilità per eventuali infortuni e danni derivanti da errori di incasso o di collegamento.

## Consigli e avvertenze

---

### Uso corretto

▶ Quando è in funzione, la friggitrice diventa molto calda e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stata spenta. Solo quando l'indicazione del calore residuo si è spenta non si corre il pericolo di scottarsi.

▶ Sorvegliare la friggitrice quando è in funzione!  
L'olio o il grasso di cottura potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.

Evitare assolutamente di avvicinare al grasso di cottura bollente oggetti accesi, ad esempio un accendino. Pericolo di incendio!

▶ Se dovesse succedere che l'olio di cottura prenda fuoco, non spegnerlo con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta o chiudere il coperchio della friggitrice.

▶ Non usare la friggitrice per riscaldare i locali e non accenderla mai se il corpo termico è alzato. A causa delle alte temperature, gli oggetti vicini facilmente infiammabili potrebbero prendere fuoco. La durata di esercizio dell'apparecchio, inoltre, verrebbe compromessa.

▶ Non travasare il grasso di cottura caldo in recipienti di plastica. Si fonderebbero a temperature elevate. Usare quindi recipienti resistenti al calore.

► Se la friggitrice è calda, per le diverse operazioni usare gli speciali guanti isolanti o presine. Osservare che le presine non siano bagnate o umide. I guanti e le presine, se umidi, condurrebbero il calore e provocherebbero scottature.

Solo l'impugnatura del cesto per friggere e del cestello per la pasta si possono toccare senza rischio di scottarsi.

► Se diversi apparecchi sono incassati uno vicino all'altro:

evitare di collocare pentole o altri recipienti caldi in prossimità dei listelli divisorii tra gli apparecchi. La guarnizione dei listelli potrebbe rimanere danneggiata.

► Evitare assolutamente di coprire la friggitrice con un canovaccio o un foglio di protezione. Se l'apparecchio viene acceso inavvertitamente o è ancora caldo, il materiale potrebbe prendere fuoco, fendersi o fondersi.

► Usare la friggitrice senza coperchio e col grasso di cottura nella conca.

► Filtrare o sostituire in tempo l'olio e il grasso per friggere. Se contiene molti residui può facilmente infiammarsi.

► Osservare che i cibi vengano riscaldati correttamente. Eventuali germi presenti nel cibo vengono eliminati a temperature sufficientemente alte e con una durata di cottura adatta.

## Consigli e avvertenze

---

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità della friggitrice, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con la friggitrice calda. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato. Pericolo di scosse elettriche!

▶ Evitare assolutamente di versare l'olio di cottura negli scarichi dell'acqua. I tubi di scarico potrebbero intasarsi e rimanere danneggiati.

Smaltire l'olio usato negli appositi contenitori o informarsi presso il competente ufficio comunale sulle possibilità di smaltirlo correttamente.

▶ Cuocere delicatamente gli alimenti giova alla salute. A tale proposito consultare il capitolo "Consigli per friggere".

▶ Se la friggitrice è installata dietro lo sportello di un mobile, si potrà usarla solo lasciando lo sportello aperto. Chiudere lo sportello solo dopo aver spento la friggitrice e il simbolo del calore residuo non è più visualizzato.

Miele declina ogni responsabilità per infortuni e danni derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza, delle avvertenze o da usi non appropriati dell'apparecchio.

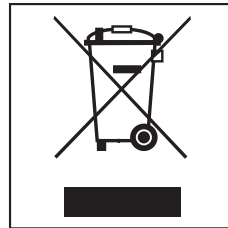
### Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

### Smaltimento apparecchi fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se non smaltite correttamente, queste sostanze possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

## Operazioni preliminari

---

Si raccomanda di incollare la targhetta dati dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Targhetta dati".

### Pulizie preliminari

- Togliere eventualmente i fogli protettivi.
- Versare nella conca per friggere 4 litri circa di acqua, al massimo fino al contrassegno, con l'aggiunta di un po' di detersivo per lavare i piatti.
- Ruotare la manopola di comando su 130 °C e far bollire brevemente l'acqua.
- Spegnerne la friggitrice e scaricare l'acqua dal rubinetto in un contenitore termoresistente (v. voce "Dopo l'uso").
- Lasciar raffreddare la friggitrice e alzare il corpo termico.
- Pulire la conca per friggere e le altre superfici con uno straccio umido e asciugare.
- Chiudere il rubinetto di scarico.

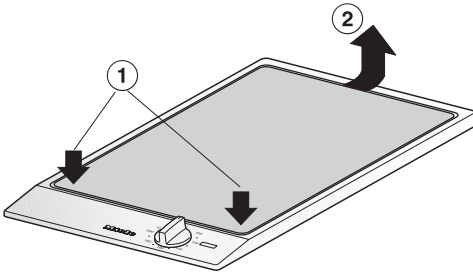
Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. Alla prima messa in funzione si sviluppa quindi per poco tempo un po' di odore. L'odore, accompagnato eventualmente da un po' di fumo, cessa dopo poco tempo e non dipende da anomalie di collegamento o da guasti dell'apparecchio.




## Coperchio friggitrice

Per togliere il coperchio della friggitrice, premere il coperchio con un dito a destra o a sinistra ①.

Con l'altra mano è poi possibile togliere il coperchio dalla parte opposta ②.

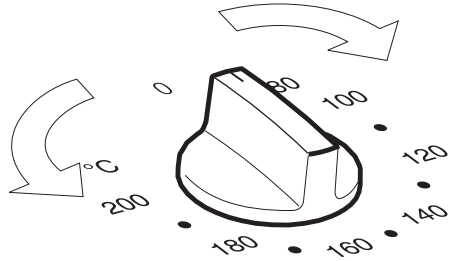


 Sistemare nuovamente il coperchio in sede quando la friggitrice è fredda.  
Pericolo di ustionarsi!

## Accendere e spegnere l'apparecchio

Evitare assolutamente di accendere la friggitrice se è vuota o con il corpo termico alzato.

Per **accendere** la friggitrice, girare la manopola di comando verso **destra** e per **spegnerla**, girare la manopola verso **sinistra**.



La manopola non si può girare sullo "0", oltre la posizione 200 °C.

Dopo aver acceso la friggitrice si accende l'indicazione ■ unitamente alla spia di controllo della temperatura ⚡. La spia di controllo temperatura si accende e si spegne unitamente al corpo termico. Si accende solo quando il corpo termico della friggitrice si attiva.

## Indicazione calore residuo

L'indicazione del calore residuo scompare appena la friggitrice si può toccare senza pericolo di scottarsi.

Fino a quando la spia del calore residuo è accesa, evitare di toccare la friggitrice.

# Istruzioni per l'uso

---

## Prima dell'uso

Quando si frigge, non coprire la friggitrice col coperchio in dotazione.

Usare esclusivamente oli e grassi, liquidi o solidi, indicati per le temperature alte.

Evitare di mescolare tra loro diversi oli e grassi.

La conca per friggere deve contenere sufficiente olio (almeno 3 litri o 3 kg, massimo 4 litri o 4 kg).

- Controllare se il rubinetto di scarico è chiuso.
- Versare l'olio nella conca per friggere. Tagliare a pezzetti il grasso solido.  
Se la conca contiene grasso rappreso già usato, praticare nel grasso un foro fino al corpo termico. In tal modo l'acqua o l'umidità raccoltasi sotto il grasso evapora facilmente.
- Girare la manopola su 100 °C e aspettare finché il grasso si è sciolto.
- Controllare il livello del grasso nella conca. Il livello del grasso deve trovarsi tra i due appositi contrassegni sulla parte posteriore stretta della conca per friggere.

## Friggere

- Impostare la corretta temperatura per friggere (v. tabella) e aspettare fino a quando la spia di controllo della temperatura si spegne per la prima volta. Il grasso o l'olio hanno raggiunto la temperatura selezionata.
- Mettere gli alimenti per friggere nel cestello e immergerlo nel grasso caldo. Se il grasso o l'olio dovessero formare troppe bolle, alzare brevemente il cestello e immergerlo poi lentamente nell'olio o grasso caldi.
- Quando gli alimenti sono fritti, togliere il cestello dalla conca. Scuotere un po' il cestello per far gocciolare il grasso eccedente e agganciarlo poi nell'apposito supporto.

Non lasciar gocciolare a lungo gli alimenti sopra la conca. Non risulterebbero croccanti a puntino a causa del vapore caldo sviluppato dal grasso di cottura. Per eliminare il grasso eccedente, stendere gli alimenti su carta da cucina.

Quando si frigge, fare attenzione a non giungere a contatto col grasso o olio bollente! Proteggere soprattutto le mani con gli appositi guanti termoisolanti.

## Istruzioni per l'uso

| <b>Alimenti, freschi</b>         | <b>Quantità</b>  | <b>Temperatura in °C</b> | <b>Durata in minuti</b>         |
|----------------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------|
| krapfen                          | 4 pezzi          | 170                      | 6-8                             |
| Camembert                        | 4 x 1/2 p.       | 170                      | 2-3                             |
| verdura cruda in crosta di pasta | 400 g            | 170                      | 7-9                             |
| pollo in 4 parti, impanato       | 2 pezzi da 250 g | 170                      | 8-10                            |
| crocchette di patate             | 400 g            | 170                      | prefriggere 2-4<br>friggere 3-5 |
| krapfen con ciliegie             | 5 pezzi          | 170                      | 6-8                             |
| prezzemolo                       |                  | 180                      | 1-2                             |
| patate fritte                    | 400 g            | 170                      | prefriggere 4-6<br>friggere 2-4 |
| tacchino, fettine non impanate   | 2 pezzi da 250 g | 180                      | 3-5                             |
| carne, fettine                   | 200 g            | 180                      | 5-7                             |
| frollini                         | 4 pezzi          | 170                      | 6-8                             |
| banane in camicia                | 2 pezzi          | 170                      | 3-4                             |

| <b>Alimenti, surgelati</b>     | <b>Quantità</b> | <b>Temperatura in °C</b> | <b>Durata in minuti</b>         |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------|---------------------------------|
| bastoncini di pesce            | 300 g           | 170                      | 4-6                             |
| crocchette di patate           | 400 g           | 170                      | prefriggere 1-2<br>friggere 3-4 |
| patate fritte                  | 250 g<br>400 g  | 170                      | 2-3<br>3-4                      |
| scorpena, fettine non impanate | 300 g           | 170                      | 3-5                             |
| seppia, anelli non impanati    | 250 g           | 180                      | 2-3                             |

I dati sono indicativi.

# Istruzioni per l'uso

---

## Consigli per friggere

Cuocere delicatamente gli alimenti giova alla salute. Gli alimenti fritti dovrebbero quindi risultare solo dorati e non di colore troppo scuro.

Evitare di salare gli alimenti quando stanno friggendo. Il grasso caldo di cottura formerebbe troppe bollicine.

- Il grasso di cottura dovrebbe essere sufficientemente caldo affinché i pori degli alimenti si chiudano in fretta. Se la temperatura è bassa, gli alimenti assorbono troppo grasso e sono quindi pesanti da digerire. Aspettare quindi che la spia di controllo della temperatura si spenga (il grasso ha raggiunto la gradazione selezionata) prima di aggiungere altri alimenti nella friggitrice.
- Per una cottura delicata si consiglia di attenersi alle gradazioni riportate nella tabella. Selezionare temperature superiori a 170 °C solo se espressamente indicato, ad es. per friggere pesce e carne senza panatura o non avvolti con pasta.
- Per friggere alimenti surgelati, selezionare la gradazione più bassa indicata sulla confezione.
- Mantenere tempi di cottura possibilmente brevi.
- Attenersi a un rapporto corretto tra alimenti e grasso o olio. Il rapporto corretto varia da 1:10 a 1:15. Per 100 g di patatine fritte usare quindi da 1 a 1,5 litri di olio. Se il quantitativo d'olio è eccessivo gli alimenti si riscaldano troppo; se gli alimenti sono troppi, l'olio si raffredda in fretta.
- Non riscaldare inutilmente a lungo l'olio per evitare che si guasti in fretta.
- Gli alimenti da friggere dovrebbero essere possibilmente asciutti, in quanto l'umidità fa spumeggiare eccessivamente l'olio. Asciugare quindi gli alimenti umidi con carta da cucina. Eliminare residui di ghiaccio dai prodotti surgelati.
- Abbassare lentamente il cestello per evitare che il grasso di cottura spumeggi eccessivamente.
- Le patate tagliate a fettine non si incollano tra loro se prima di friggerle si sciacquano con acqua fredda e si asciugano con carta da cucina.
- Evitare di insaporire gli alimenti prima di friggerli! Salarli, prepararli o spolverizzarli di zucchero a velo dopo averli sgocciolati.

## Dopo l'uso

Spegnere la friggitrice e filtrare il grasso di cottura. In tal modo si eliminano residui che possono compromettere il sapore di altri alimenti e la durata d'uso del grasso di cottura.

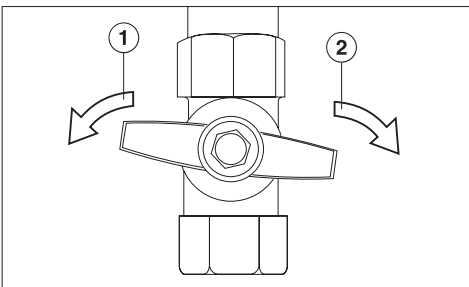
- Lasciar raffreddare sufficientemente il grasso che deve comunque rimanere liquido. Nel caso si rapprendesse, scioglierlo nuovamente nella friggitrice a una temperatura di 100 °C.
- Per raccogliere il grasso di cottura, collocare sotto il rubinetto di scarico un recipiente sufficientemente grande e **resistente al calore**, ad es. una pentola in metallo.
- Aprire il rubinetto di scarico sulla parte inferiore della friggitrice, girando la manetta verso **sinistra** ① fino all'arresto.

- Dopo aver vuotato la conca della friggitrice, chiudere il rubinetto di scarico, girando la manetta verso **destra** ② fino all'arresto.
- Filtrare il grasso di cottura con un colino rivestito con carta da cucina o un filtro da caffè e conservarlo in un recipiente termoresistente chiuso.

Per vuotare la conca, osservare che la parte inferiore della friggitrice sia accessibile.

Prima di recuperare l'olio o il grasso, osservare che non siano troppo caldi. Pericolo di ustionarsi!  
Per recuperare il grasso di cottura usare **esclusivamente** un recipiente **resistente al calore**.

Chiudere il recipiente solo dopo che l'olio si è raffreddato!



Sostituire il grasso di cottura se:

- è diventato troppo scuro e denso,
- ha un cattivo odore e spumeggia,
- comincia a fumare a una temperatura di 170 °C o inferiore.

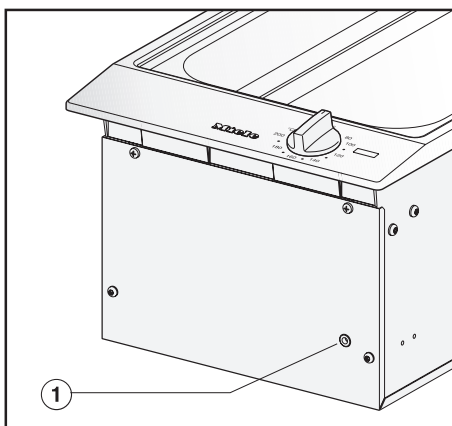
## Disinserzione di sicurezza


La friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza per spegnerla automaticamente. La friggitrice si spegne nel caso in cui:

- la conca per friggere non è riempita almeno fino al contrassegno in basso,
- viene accesa e la conca non è stata riempita,
- viene accesa con il corpo termico alzato (ad es. per pulirla).

È facile riconoscere che il dispositivo di sicurezza è scattato per il fatto che il grasso di cottura non si riscalda anche se la spia di controllo delle temperature e quella on/off sono accese.

- Girare la manopola delle funzioni su "0" e aspettare fino a che il corpo termico si raffredda.
- Con un oggetto allungato, ad es. una biro, premere il perno ①, sulla parte anteriore a destra. Successivamente si potrà usare la friggitrice come di consueto.



 Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettriche e provocare un corto circuito.

Pulire l'apparecchio regolarmente, meglio dopo averlo usato. Lasciar prima raffreddare l'apparecchio. Asciugare sempre l'apparecchio dopo averlo pulito con acqua. Si eviterà così che si formino residui di calcare.

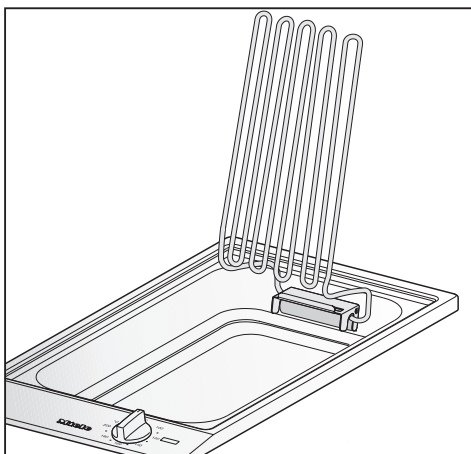
Usare prodotti abrasivi e spugnette ruvide solo per pulire il corpo termico.

## **Per non danneggiare le superfici in acciaio, evitare di usare per le pulizie:**

- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente abrasivo, clean stones,
- prodotti contenenti diluenti,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per pulire il grill o il forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotti abrasivi,
- oggetti appuntiti per non danneggiare le guarnizioni tra il telaio e il piano di lavoro.

# Manutenzione e pulizia

## Conca per friggere



- Prima di pulire la conca per friggere, scaricare l'olio di cottura o l'acqua per cuocere la pasta (v. voce "Dopo l'uso"). Alzare il corpo termico.
- Eliminare i residui grossolani con carta da cucina.
- Riempire la conca con acqua calda fino al contrassegno superiore e poco detersivo per lavare i piatti.
- Scaricare l'acqua sporca e pulire lo scarico con una spazzola per bottiglie. Sciacquare con acqua calda e asciugare infine la conca per friggere e lo scarico.

Non usare prodotti specifici per l'acciaio per pulire la conca per friggere!

## Superfici in acciaio e coperchio friggitrice

Usare un prodotto specifico non abrasivo per acciaio. (v. voce "Accessori acquistabili").

Per evitare che le superfici si sporchino in fretta, usare un prodotto specifico per la manutenzione dell'acciaio (non usarlo per la conca per friggere).

V. voce "Accessori acquistabili".

Stendere il prodotto in modo uniforme e con parsimonia, usando uno straccio morbido.

## Cestello per friggere

Dopo l'uso, pulire il cestello con acqua calda e poco detersivo per lavare i piatti a mano.

Evitare assolutamente di lavare il cestello per friggere con la lavastoviglie!



Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente e danneggiare altresì l'apparecchio.

### **Cosa fare se ...**

#### **... l'apparecchio non si riscalda dopo averlo acceso.**

Verificare se:

- il dispositivo protezione surriscaldamento è scattato (v. voce "Disinserzione di sicurezza").
- Il fusibile dell'installazione di casa è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza Miele.

#### **... dal grasso di cottura si sviluppa un odore sgradevole.**

Controllare se il grasso o l'olio

- sono indicati per friggere,
- si devono cambiare.

#### **... gli alimenti fritti non risultano croccanti.**

Il grasso per friggere deve essere sufficientemente caldo e il cestello non troppo pieno. Friggere gli alimenti sufficientemente a lungo.

## Accessori acquistabili

---

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

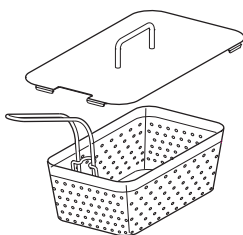
Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:



È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

### Cestello con coperchio per la pasta

Per cuocere la pasta.



### Prodotti per le pulizie e la manutenzione

#### Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

Per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie leggere.

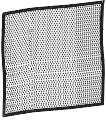


### Prodotto manutenzione acciaio 250 ml



Per eliminare facilmente striature lasciate dall'acqua, macchie e impronte digitali; per evitare che le superfici si sporchino in fretta.

### Straccio in microfibre



Per eliminare impronte digitali e residui poco tenaci di sporco.

### Pastiglie decalcificanti 6 pezzi



Per decalcificare la conca per friggere.

## Avvertenze per l'installazione

---

Per evitare danni all'apparecchio, si dovrà installarlo solo dopo aver sistemato in sede i pensili e la cappa aspirante.

► Non è consentito installare la friggitrice direttamente accanto a un piano di cottura a gas. La fiamma del gas potrebbe propagarsi e provocare un incendio. Tra i due apparecchi si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 288 mm, pari alla larghezza di un apparecchio.

► L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

► La friggitrice non deve venire installata e usata in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

► A incasso ultimato verificare assolutamente che il cavo elettrico dell'apparecchio non sia sottoposto a usure meccaniche, ad es. quando si scarica l'olio dalla conca per friggere.

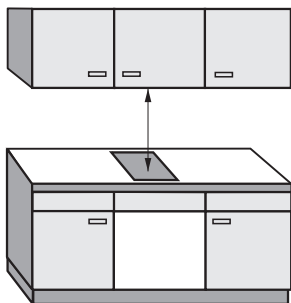
► Al momento di incassare l'apparecchio, osservare che il cavo di collegamento non tocchi parti che si riscaldano. Il cavo potrebbe rimanere danneggiato dal calore.

► Non usare mastici isolanti, se non indicato espressamente. Il nastro isolante dell'apparecchio garantisce una sufficiente isolamento col piano di lavoro.

► Mantenere assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine successive.

Tutte le misure sono indicate in mm.

### Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio



Se sotto la cappa aspirante si trovano diverse apparecchiature, ad es. wok e cucina elettrica, per le quali nelle istruzioni d'uso e di montaggio sono indicate differenti distanze di sicurezza, si dovrà mantenere sempre la distanza maggiore.

Tra l'apparecchio e la cappa aspirante soprastante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.

Se mancano le indicazioni o se sopra l'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili, ad es. un pensile, si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 760 mm.

# Avvertenze per l'installazione

## Distanza laterale di sicurezza

Sulla parte posteriore o da un lato dell'apparecchio possono trovarsi mobili alti o pareti, mentre sul lato opposto i mobili o gli elettrodomestici non devono essere più alti dell'apparecchio (v. illustrazioni).

A causa dell'alta temperatura irradiata dall'apparecchio, mantenere almeno una distanza di sicurezza di **50 mm** tra l'apertura d'incasso e la parete posteriore.

Tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e i mobili attigui a destra o sinistra, ad es. un armadio a colonna, mantenere la distanza di sicurezza ①:

**40 mm** per CS 1212 / CS 1212-1  
CS 1221 / CS 1221-1  
CS 1234 / CS 1234-1  
CS 1223  
CS 1222

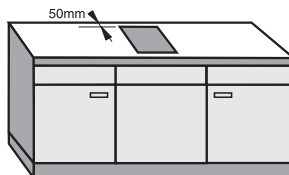
**50 mm** per CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1327  
CS 1411

**100 mm** per CS 1012 / CS 1012-1

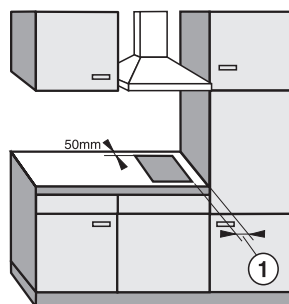
**150 mm** per CS 1421  
CS 1312  
CS 1322

**200 mm** per CS 1034 / CS 1034-1

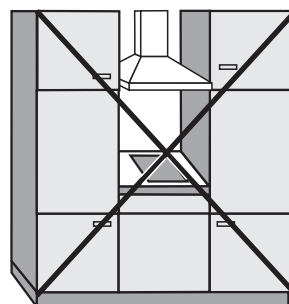
**250 mm** per CS 1011  
CS 1021.



consigliabile senza riserve!



non consigliabile!



non consentito!

## Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

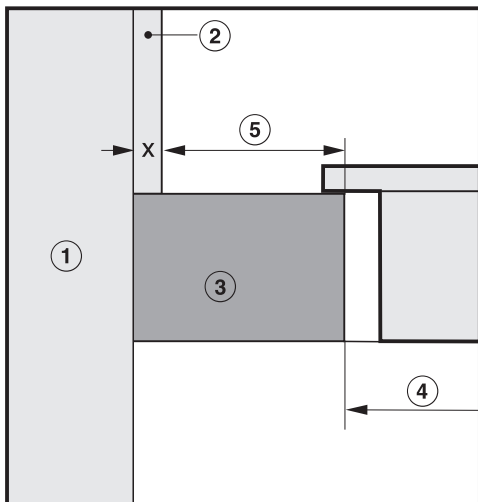
Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

Se il rivestimento è fatto di **materiali infiammabili** (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di **materiali non infiammabili** (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$



① muro

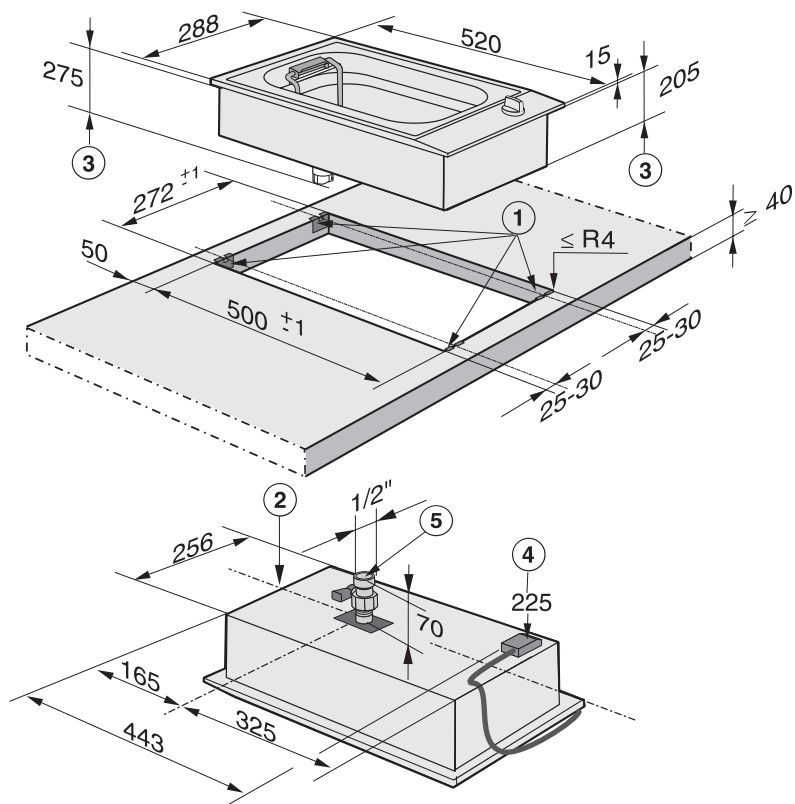
② rivestimento nicchia  
misura x = spessore rivestimento nicchia

③ piano di lavoro

④ apertura nel piano di lavoro

⑤ distanza minima  
in caso di materiali **infiammabili** 50 mm;  
in caso di materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x.

## Dimensioni apparecchi e vano incasso



① ganci di fissaggio

② anteriore

③ altezza incasso

④ cassetta collegamento con cavo connessione, L = 2000 mm

⑤ rubinetto di scarico



- Effettuare nel piano di lavoro un'apertura per uno o più apparecchi secondo il disegno in scala. Mantenere la **distanza minima di sicurezza dalla parete posteriore** e anche dalla **parete laterale** di destra o sinistra. V. capitolo "Avvertenze per l'installazione".
- Trattare le superfici di taglio nel piano di lavoro in legno con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbino umidità e si gonfino. Usare esclusivamente materiali termoresistenti.

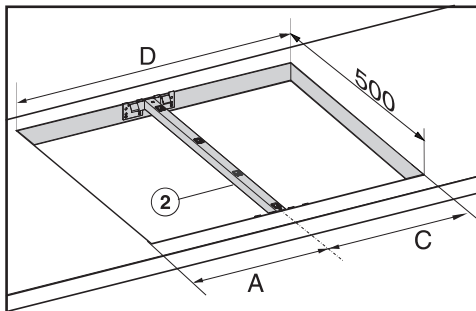
Se, al momento di incassare l'apparecchio, la guarnizione del telaio non aderisce perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare,  $\leq R4$ , con un gattuccio.

## Incasso di più apparecchi

Se si installano più apparecchi uno vicino all'altro, tra i singoli apparecchi si dovrà montare un listello divisorio ②.

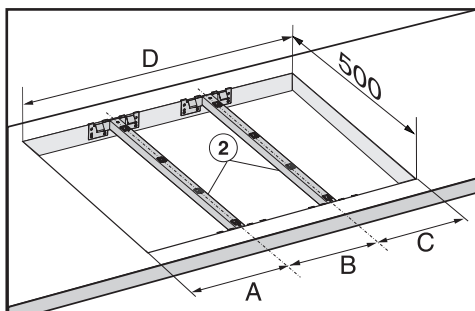
V. capitolo "Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisorii".

### Vano d'incasso - due apparecchi



Se si incassano **due apparecchi**, la larghezza D del vano d'incasso nel piano di lavoro corrisponde alle dimensioni A e C.

### Vano d'incasso - tre apparecchi



Se si incassano **tre apparecchi**, la larghezza D del vano d'incasso nel piano di lavoro corrisponde alle dimensioni A, B e C.

A = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm) **meno 8 mm**

B = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm)

C = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm) **meno 8 mm**

D = larghezza vano incasso nel piano di lavoro

Se si installano **più di tre apparecchi** per ogni ulteriore apparecchio si dovrà aggiungere alle dimensioni A, B e C la larghezza B dell'apparecchio in questione (288 mm o 380 mm o 576 mm).

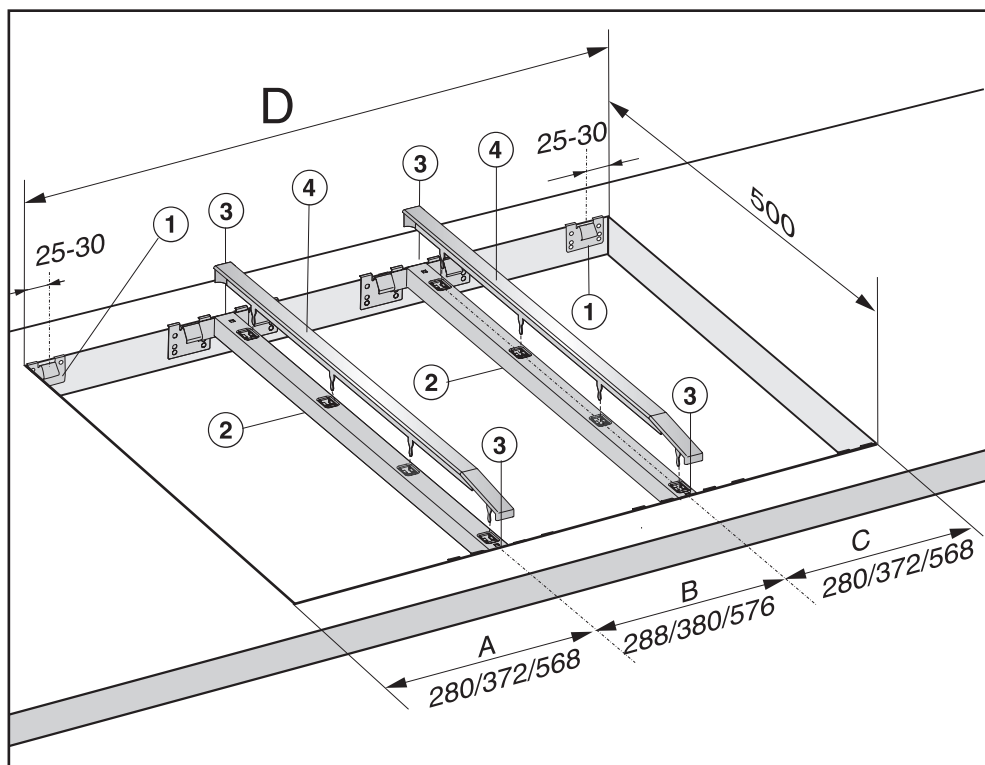
## Incasso di più apparecchi

Esempio per calcolare la larghezza del vano d'incasso se si installano tre apparecchi

| <b>A</b><br>larghezza<br>apparecchio meno 8 | <b>B</b><br>larghezza<br>apparecchio | <b>C</b><br>larghezza<br>apparecchio meno 8 | <b>D</b><br><b>apertura</b><br><b>vano incasso</b> |
|---|--------------------------------------|---|--|
| 280   | 288                                  | 280   | 848  |
| 280   | 380                                  | 372   | 1032   |
| 280   | 576                                  | 568   | 1424   |
|   |                                      |   |  |
| 372   | 288                                  | 280   | 940  |
| 372   | 380                                  | 372   | 1124   |
| 372   | 576                                  | 568   | 1516   |
|   |                                      |   |  |
| 568   | 288                                  | 280   | 1136   |
| 568   | 380                                  | 372   | 1320   |
| 568   | -                                    | 568   | 1136   |

Tutte le misure sono in mm.

## Incasso di più apparecchi



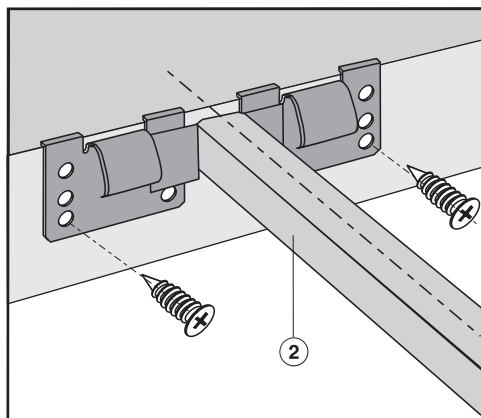
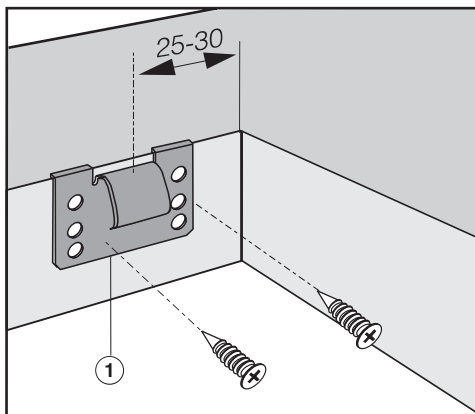
- ① ganci di fissaggio
- ② listelli divisorii
- ③ spazio intermedio tra listello divisorio e piano di lavoro
- ④ listello di copertura

Le modalità di installazione dei ganci di fissaggio ① e dei listelli divisorii ② sono illustrate nella figura per 3 apparecchi.

Per ogni ulteriore apparecchio si dovrà installare un listello divisorio. La posizione per fissare il listello divisorio supplementare dipende dalla larghezza dell'apparecchio **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

# Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori

## Piano di lavoro in legno

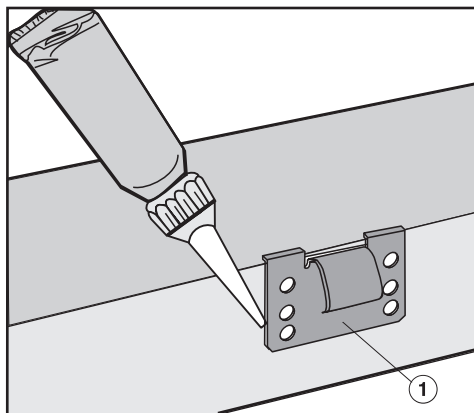
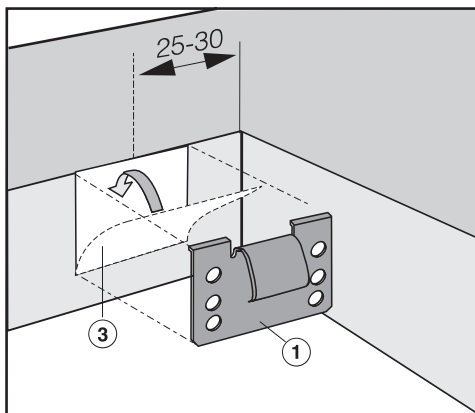


- Sistemare i ganci di fissaggio allegati ① e i listelli divisori ② nei punti contrassegnati sul bordo superiore del vano d'incasso.
- Fissare i ganci e i listelli con le viti in dotazione 3,5 x 25 mm.

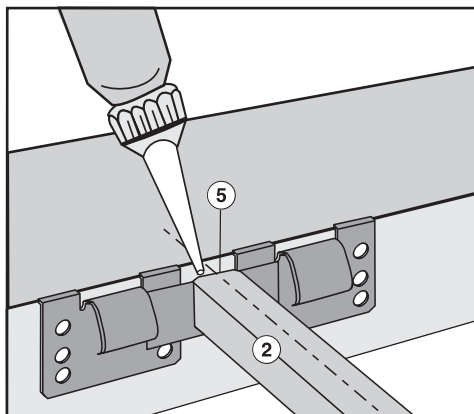
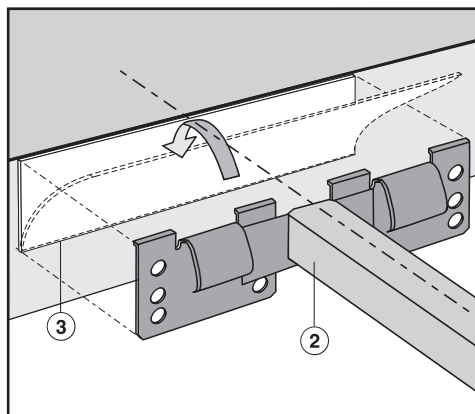
# Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori

## Piano di lavoro in pietra

Ovviamente per i piani in pietra naturale non si potranno usare le viti.



- Isolare con silicone i bordi laterali e quello inferiore dei ganci di fissaggio ① e dei listelli divisori ②.



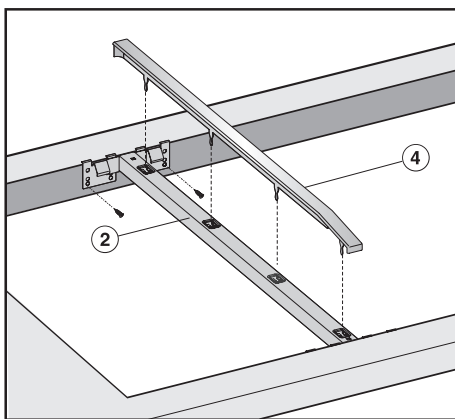
- Posizionare e fissare i ganci ① e i listelli ② con nastro resistente bicolore ③.

- Riempire con silicone lo spazio intermedio ⑤ tra i listelli e il piano di lavoro.

## Incassare l'apparecchio/gli apparecchi

- Far passare il cavo di collegamento elettrico sotto il piano nell'apertura di incasso nel piano di lavoro.
- Sistemare l'apparecchio nell'apertura d'incasso iniziando dalla parte anteriore.
- Facendo forza col palmo delle mani sull'apparecchio, premere uniformemente verso il basso finché l'apparecchio si incastra correttamente. Osservare che la guarnizione di tenuta dell'apparecchio aderisca al piano di lavoro per garantire un'isolazione perfetta sui quattro lati. **Per la fuga, non usare mastice isolante!**
- Spostare l'apparecchio incassato da una parte fino a vedere i fori del listello divisorio.
- Sistemare il successivo apparecchio nell'apertura d'incasso iniziando dalla parte anteriore.
- Collegare l'apparecchio / gli apparecchi alla rete elettrica (v. capitolo "Collegamento elettrico").
- Verificare se l'apparecchio / gli apparecchi funzionano.

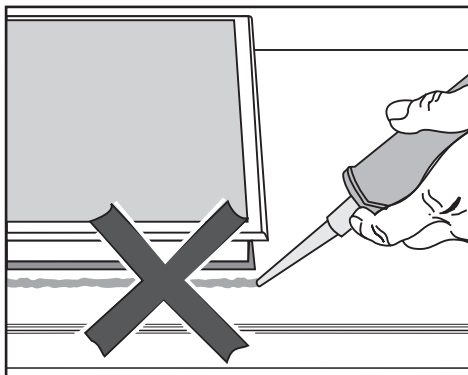
Gli apparecchi si possono togliere dal vano d'incasso con uno speciale strumento oppure spingendoli dal basso verso l'alto. Spingere dapprima verso l'alto la parte posteriore dell'apparecchio.



- Inserire il listello di copertura ④ nei fori del listello divisorio ②.

# Istruzioni generali per l'incasso

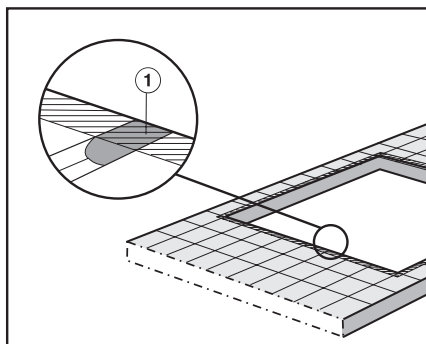
## Guarnizione tra apparecchio e piano di lavoro



Il nastro isolante sotto il bordo superiore dell'apparecchio garantisce una sufficiente isolamento col piano di lavoro.

In nessun caso isolare ulteriormente l'apparecchio con prodotto isolante per fughe (ad. es. silicone). L'apparecchio e il piano di lavoro potrebbero rimanere danneggiati se si deve togliere l'apparecchio dal vano d'incasso.

## Piano di lavoro in piastrelle



Le fughe ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'apparecchio devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza in modo che il nastro di isolamento sotto il bordo superiore dell'apparecchio isoli adeguatamente l'apparecchio dal piano di lavoro.



Si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica con presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza. Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.

Se il collegamento non viene fatto con presa, l'allacciamento dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad esempio: interruttori automatici, fusibile e protezione.

I **dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella **targhetta di matricola** e devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

La casa produttrice declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o collegamenti elettrici errati.

La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

La protezione contro eventuali contatti con parti isolate deve essere garantita a installazione ultimata!

## Assorbimento complessivo

v. targhetta dati

## Collegamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz,  
interruttore di massima corrente 10 A,  
caratteristica di stacco tipo B o C.

## Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si raccomanda di installare tra l'apparecchio e la presa un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

# Collegamento elettrico

---

## Staccare l'apparecchio dalla rete

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

- **fusibili**

svitare completamente e togliere dalla sede il fusibile,

oppure:

- **sicurezze automatiche**

premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,

oppure:

- **sicurezze automatiche incorporate:**

(interruttore automatico di linea, tipo B oppure C!):

spostare la levetta da 1 (inserito) su 0 (disinserito),

oppure:

- **interruttore di sicurezza FI**

(interruttore automatico corrente di guasto),

spostare l'interruttore principale da 1 (inserito) su 0 (disinserito),

oppure:

azionare il pulsante di controllo.

## Sostituzione cavo di collegamento

Se il cavo di collegamento deve venire sostituito usare solo il cavo speciale tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il servizio assistenza.

Il cavo dovrà venire sostituito solo dalla casa produttrice, dal servizio assistenza autorizzato o da una ditta elettrica qualificata. I dati per l'allacciamento sono riportati nella targhetta di matricola.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

## Servizio assistenza / targhetta matricola / garanzia

---

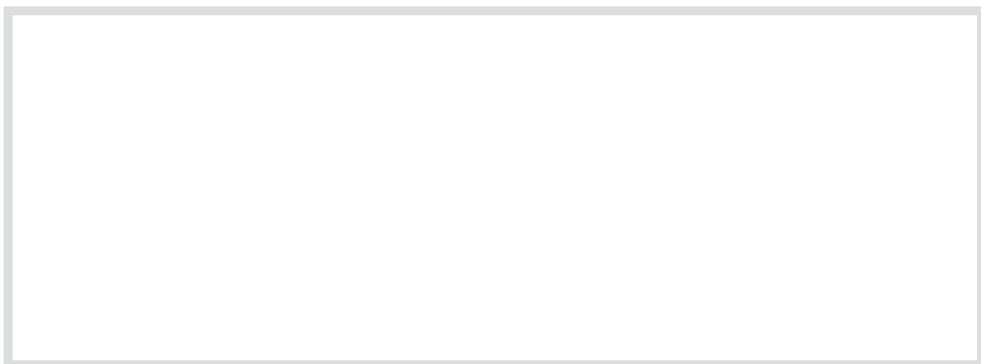
Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

– la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

|          |                 |
|----------|-----------------|
| Telefono | 0 800 800 222   |
| Fax      | 056 / 417 29 04 |

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.  
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.





### **Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355  
Internet: <http://www.miele.ch>

### **Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 Crissier  
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727  
Internet: <http://www.miele.ch>

### **Germania**

#### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090  
Internet: <http://www.miele.de>