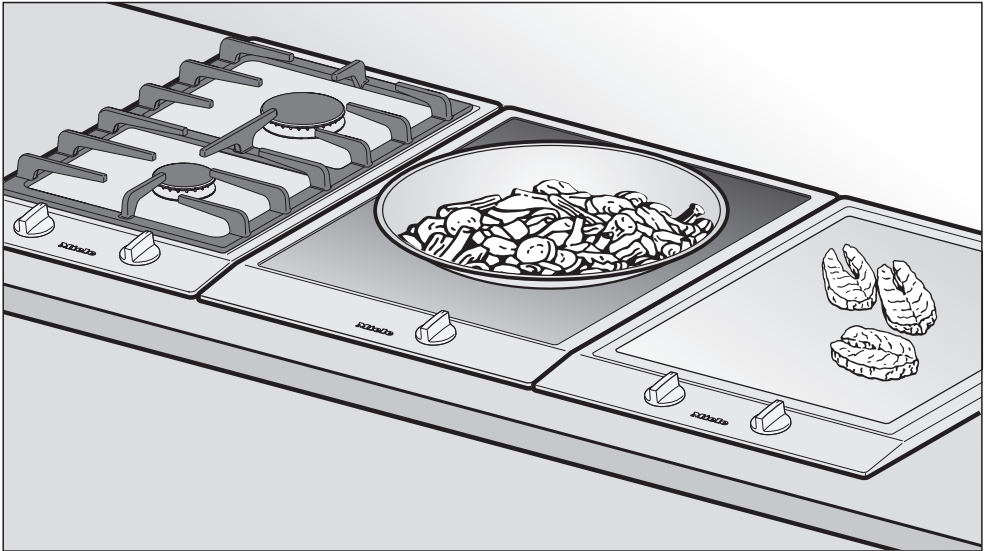


Mode d'emploi et notice de montage



Friteuse électrique CS 1411

Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi et la notice de montage avant l'installation et/ou la mise en service. Vous éviterez ainsi de vous blesser ou d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 141 350

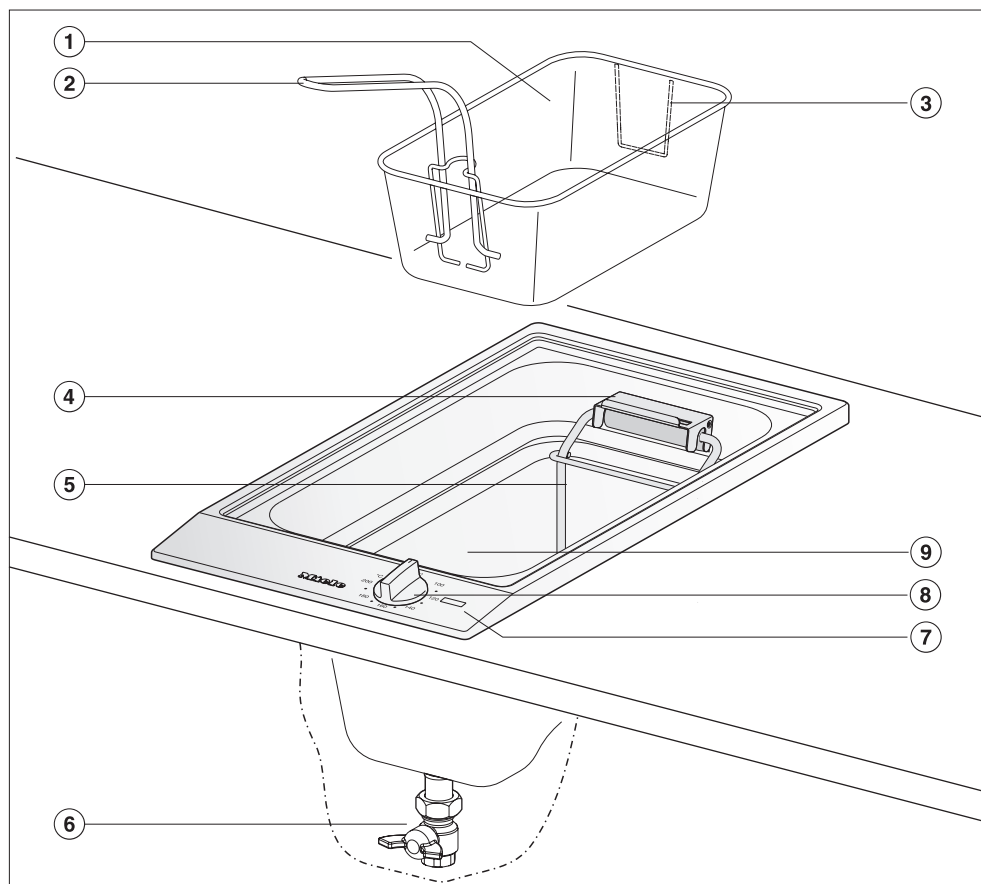
Table des matières

Description de l'appareil	4
Accessoires fournis	5
Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	11
Enlèvement de l'ancien appareil	11
Avant la première utilisation	12
Commande	13
Mise en marche et arrêt	13
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Avant la réalisation d'une friture	14
Réalisation d'une friture	15
Conseils pour réaliser une friture	17
Après la réalisation d'une friture	18
Autres utilisations possibles	19
Cuisson des pâtes	19
Après la cuisson des pâtes	19
Arrêt de sécurité	20
Nettoyage et entretien	21
Détartrage	23
Problèmes et remèdes	24
Accessoires en option	25
Produit de nettoyage et d'entretien	25
Consignes de sécurité pour l'encastrement	27
Cotes de l'appareil et encastrement	31
Préparation du plan de travail	32

Table des matières

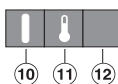
Encastrement de plusieurs appareils	33
Fixation des attaches et des listels intermédiaires	36
Encastrer l'appareil	38
Instructions générales pour l'encastrement	39
Raccordement électrique	40
Service après-vente / Plaque signalétique	42

Description de l'appareil



- ① Panier à friture
- ② Poignée (rabattable, démontable)
- ③ Dispositif d'accrochage
- ④ Étrier d'accrochage du panier
- ⑤ Résistance (relevable)
- ⑥ Robinet de vidange
- ⑦ Afficheur
- ⑧ Le bouton de réglage
- ⑨ Cuve de friture, capacité min. 3,0 l, max. 4,0 l

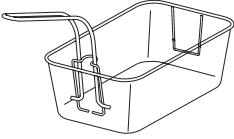
Afficheur



- ⑩ Indicateur de fonctionnement
- ⑪ Témoin de température
- ⑫ Indicateur de chaleur résiduelle

Accessoires fournis

Panier de friture



Couvercle de friteuse

Couvercle permettant de protéger la cuve de friture après utilisation

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette friteuse répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Utilisation conforme

► N'utilisez la friteuse que pour les usages indiqués dans le présent mode d'emploi.

Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou l'activation d'une commande erronée de l'appareil.

► Cette friteuse n'est pas destinée à être utilisée par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Consignes de sécurité et mises en garde

Si vous avez des enfants

► Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la friteuse. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser la friteuse seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils savent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

► Lorsqu'elle fonctionne, la friteuse est chaude et le reste encore quelque temps après qu'elle a été arrêtée. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

► Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

► Veillez à ce que les enfants non surveillés ne puissent pas atteindre le robinet de vidange de l'appareil et en laisser s'écouler le contenu qui pourrait encore être brûlant.

► Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant déclina toute responsabilité.

► Vérifiez que la friteuse ne présente pas de dommages apparents avant de l'installer. Ne mettez jamais en service une friteuse endommagée. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

► La sécurité électrique de la friteuse n'est garantie que lorsqu'elle est raccordée à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

► Avant de brancher la friteuse, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

► Le raccordement de la friteuse au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

► N'utilisez la friteuse que lorsqu'elle est encastrée afin de garantir son bon fonctionnement.

► Si la fiche est enlevée du câble de raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez confier ces tâches à un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité du fabricant.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

► N'ouvrez en aucun cas le bâti de la friteuse. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de la friteuse.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La réparation de la friteuse pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► En cas de travaux d'installation et de réparation, il faut déconnecter la friteuse du réseau électrique. Elle n'est déconnectée du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
- la fiche de raccordement est débranchée.
Pour déconnecter la friteuse du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction des exigences de sécurité.

Utilisation conforme

► Évitez de toucher l'appareil lorsqu'il est chaud, la graisse de friture chaude ou l'eau chaude de la friteuse. Une fois arrêtée, la friteuse et son contenu restent chauds encore pendant un certain temps. Seule la poignée du panier à friture et à pâtes peut être touchée sans risque.

Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint.

► Utilisez des gants isolants, des maniques ou équivalent pour vous protéger si vous travaillez sur un appareil chaud. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

► L'appareil n'est pas conçu pour être installé et employé en plein air.

► S'il y a une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec l'appareil. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

► Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance. En cas de surchauffe, l'huile de friture peut s'enflammer et mettre le feu à la hotte. N'approchez jamais une flamme, par exemple un briquet allumé, de l'huile de friture chaude. Risque d'incendie !

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si l'huile devait toutefois prendre feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Éteuffez le feu au moyen d'une couverture par exemple ou en remettant le couvercle en place.

► Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.

► N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce et ne l'allumez jamais si la résistance est relevée. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

► Nettoyez l'appareil ou changez la graisse régulièrement. La graisse sale s'enflamme facilement.

► Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé. Respectez impérativement les instructions données au chapitre " Conseils pour réaliser une friture ".

► Utilisez l'appareil uniquement sans couvercle et non vide.

► Ne versez pas l'huile de friture chaude dans un récipient en plastique. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. Utilisez uniquement des récipients résistant à la chaleur.

► Ne versez pas l'huile sale dans le système d'évacuation d'eau. Vous risquez de boucher les canalisations et d'endommager les parois du tuyau d'évacuation.

Pour savoir comment éliminer la graisse de friture, adressez-vous à votre administration communale.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

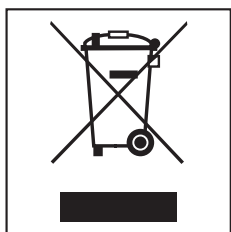
Enlèvement de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu
ou

– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Avant la première utilisation

Veillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.

- Placez dans la cuve de friture environ

4 litres d'eau et ajoutez un peu de produit vaisselle. Veillez à ce que l'eau ne dépasse pas le repère de remplissage supérieur (situé à l'arrière de la cuve de friture).

- Tournez le bouton de réglage de commande vers la droite, sur 130 °C, et laissez l'eau bouillir un peu.

- Éteignez la friteuse et utilisez le robinet de vidange pour vidanger l'eau dans un récipient résistant à la chaleur (cf. chapitre "Après la réalisation d'une friture").

- Nettoyez la cuve de friture et rincez à l'eau chaude.

- Suite au nettoyage, refermez le robinet de vidange. Relevez la résistance et séchez bien la cuve de friture.

- Essuyez aussi les autres surfaces de l'appareil avec un chiffon humide, et frottez-les bien pour les sécher.

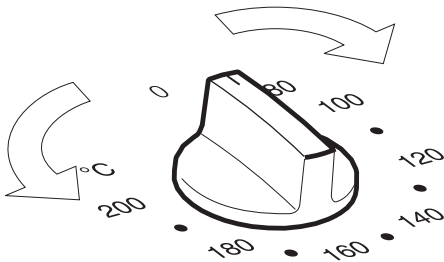
Les parties métalliques sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lors de la première utilisation.

Cette odeur et la vapeur éventuelle disparaissent rapidement et ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.

Mise en marche et arrêt

Ne mettez jamais en marche une friteuse vide ou avec la résistance relevée.

Pour **mettre en marche** la friteuse, tournez le bouton de réglage de commande vers la **droite**. Pour **l'arrêter**, tournez le bouton de réglage de commande vers la **gauche**.



Vous ne pouvez pas mettre le bouton de réglage en position " 0 " en la tournant vers la droite après qu'elle a atteint " 200 " .

Après la mise en marche, l'indicateur de fonctionnement **I** et le témoin de température **⬇** s'allument. Le fonctionnement du témoin de température dépend du chauffage de la friteuse : il s'allume uniquement lorsque le chauffage fonctionne.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint uniquement quand la friteuse peut être touchée sans risque.

Ne touchez pas la friteuse tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Commande

Avant la réalisation d'une friture

Pour frire, n'utilisez pas le couvercle de la friteuse.

Utilisez uniquement de la graisse spéciale, qui peut chauffer à très haute température. Elle est proposée sous forme liquide ou solide.

Ne mélangez jamais différentes graisses.

La cuve de friture doit comporter suffisamment de graisse (au moins 3 litres ou 3 kg, au maximum 4 litres ou 4 kg).

- Vérifiez que le robinet de vidange soit bien fermé.
- Placez la graisse dans la cuve de friture. Fractionnez au préalable la graisse solide.
Si la cuve de friture contient encore de la graisse figée de la friture précédente, pratiquez un trou dans cette masse jusqu'à la résistance. Ainsi, l'eau qui s'est accumulée sous la graisse pourra s'évaporer.
- Tournez le bouton de réglage de commande sur 100 °C et attendez que la graisse soit fondue.
- Vérifiez le niveau de remplissage de la cuve de friture. Le niveau de graisse doit se trouver entre les deux repères de remplissage situés sur l'arrière de la cuve de friture.

Réalisation d'une friture

- Réglez la température de friture souhaitée (voir tableau) et attendez que le témoin de température s'éteigne pour la première fois. La graisse a alors atteint la température réglée.
- Plongez le panier rempli des aliments à frire dans la graisse chaude. Si la graisse mousse beaucoup, retirez brièvement le panier de la cuve de friture, puis replongez-le lentement dans la graisse chaude.
- Quand les aliments sont cuits, retirez le panier de la graisse chaude. Agitez le panier pendant quelques instants pour laisser la graisse s'égoutter des aliments, puis placez-le sur l'étrier d'accrochage du panier.

Ne laissez pas les aliments s'égoutter trop longtemps au-dessus de la cuve de friture, car les vapeurs de graisse leur feraient perdre leur caractère croustillant. Utilisez du papier crêpé pour finir d'égoutter la graisse.

Attention : lors de la friture, ne touchez pas la graisse chaude ! Protégez vos mains, en utilisant des gants isolants par exemple.

Commande

Aliments à frire, frais	Quantité	Température en °C	Temps de friture (minutes)
Beignets de Berlin	4 pièces	170	6-8
Camembert	4 x 1/2 P.	170	2-3
Beignets de légumes (crus)	400 g	170	7-9
Quart de poulet, pané	2 pièces de 250 g	170	8-10
Croquettes de pommes de terre	400 g	170	Première friture 2-4 seconde friture 3-5
Beignets de cerises ("Kirschkrappen")	5 pièces	170	6-8
Persil		180	1-2
Pommes de terre frites	400 g	170	Première friture 4-6 seconde friture 2-4
Dinde, non panée	2 pièces de 250 g	180	3-5
Escalope	200 g	180	5-7
Échaudé	4 pièces	170	6-8
Banane enrobée	2 pièces	170	3-4

Aliment à frire, surgelés	Quantité	Température en °C	Temps de friture (minutes)
Bâtonnets de poisson	300 g	170	4-6
Croquettes de pommes de terre	400 g	170	Première friture 1-2 seconde friture 3-4
Pommes de terre frites	250 g 400 g	170	2-3 3-4
Filet de plie, non panée	300 g	170	3-5
Anneaux de seiche, non panés	250 g	180	2-3

Ces temps de friture sont donnés à titre indicatif.

Conseils pour réaliser une friture

Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé. Ils doivent prendre une coloration jaune or et ne pas être frits jusqu'à être bruns foncé.

Ne salez jamais les aliments frits au-dessus de la graisse chaude. Cela provoquerait un moussage excessif de la graisse.

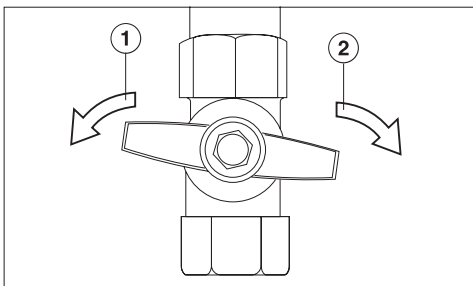
- La graisse doit être suffisamment chaude pour saisir les aliments (les pores doivent se refermer rapidement). Si la température est trop basse, l'aliment absorbe trop de graisse et est moins digeste. Aussi, attendez systématiquement que le témoin de température soit éteint (ce qui signifie que la graisse a atteint la température réglée) avant de plonger les aliments suivants dans la friteuse.
- Respectez les indications de température mentionnées dans le tableau pour obtenir de bons résultats de cuisson. Ne sélectionnez des températures supérieures à 170 °C que si elles sont explicitement exigées (pour un poisson ou une viande non panée ou sans pâte par exemple).
- Pour frire des produits surgelés, utilisez toujours la température la plus faible préconisée par le fabricant.
- Utilisez le temps de friture le plus court possible.
- Optez pour le bon rapport entre aliment frit et graisse. Celui-ci doit être compris entre 1:10 et 1:15. Pour 100 g de pommes de terre frites par exemple, vous avez besoin de 1 à 1,5 l d'huile. Une quantité supérieure d'huile chaufferait trop les aliments, et l'huile refroidirait trop vite si la quantité d'aliments était trop importante.
- Ne chauffez pas la graisse de friture inutilement, car cela accélère son altération.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible, car l'humidité favorise le moussage. Essayez les aliments humide à l'aide d'un papier crêpé. Retirez les éventuels morceaux de glace restés sur les aliments surgelés.
- Descendez doucement le panier de friture pour éviter que la graisse mousse.
- Les morceaux de pomme de terre fraîchement coupés ne colleront pas si vous les passez d'abord sous l'eau froide et si vous les séchez ensuite à l'aide de papier crêpé.
- N'épicez jamais les aliments avant qu'ils soient frits ! Attendez la fin de la cuisson pour les parsemer de sel, poivre et autres épices.

Commande

Après la réalisation d'une friture

Après la friture, éteignez la friteuse et filtrez la graisse. Vous retirez ainsi les salissures qui entravent le goût des aliments et accélèrent l'altération de la graisse.

- Laissez refroidir la graisse mais en la maintenant à l'état liquide. Si elle s'est déjà figée, allumez la friteuse à 100 °C pour qu'elle redevienne liquide.
- Placez sous le robinet de vidange un récipient suffisamment grand et **résistant à la chaleur**, par exemple une marmite métallique.
- Ouvrez le robinet de vidange qui se trouve au bas de l'appareil en tournant le bouton de réglage du robinet vers la **gauche** ①.



- Refermez le robinet de vidange après écoulement de la graisse, en tournant le bouton de réglage vers la **droite** ② jusqu'à la butée.
- Filtrez l'huile de friture à l'aide d'un tamis métallique couvert de papier crêpé ou de papier-filtre, et conservez-la dans un récipient fermé résistant à la chaleur jusqu'à la prochaine utilisation.

Veillez à ce que la face inférieure de l'appareil soit toujours accessible pour évacuer la graisse.

Assurez-vous que la graisse ait refroidi suffisamment avant de l'évacuer. Sinon, vous risquez de vous brûler !

Pour vidanger la graisse restante, utilisez **uniquement** un récipient **résistant à la chaleur**.

Ne remplacez le couvercle qu'une fois l'appareil froid !

Vous devez remplacer la graisse de friture lorsque

- elle est très sombre et visqueuse ;
- elle mousse et a une odeur désagréable ;
- elle commence à fumer à une température inférieure ou égale à 170 °C.

Cuisson des pâtes

Pour la préparation des pâtes, utilisez uniquement le panier à pâtes et le couvercle à pâtes (cf. chapitre " Accessoires en option ").

Avant de préparer des pâtes, vous devez vider entièrement la graisse de la friteuse et nettoyer scrupuleusement la cuve de friture (cf. chapitre " Après la réalisation d'une friture ").

- Vérifiez si le robinet est bien fermé.
- Mettez de l'eau dans la cuve de friture :
 - pour 500 g de pâtes, jusqu'au repère maximum (4 l),
 - pour 250 g jusqu'au repère minimum (3 l).

Ne cuisez jamais plus de 500 g de pâtes sèches à la fois.

- Tournez le bouton de réglage de commande sur 200 °C et attendez jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir.
- Placez le panier à pâtes rempli dans l'eau bouillante. Recouvrez du couvercle et ramenez l'eau à ébullition en conservant cette température.
- Ramenez ensuite le bouton de réglage de commande à 130 °C et ne touchez plus au réglage jusqu'à la fin de la cuisson.

Conseils

- N'agitez pas les pâtes.
- Les temps de cuisson sont identiques à une cuisson sur le plan de cuisson.
- Mettez uniquement le sel dans l'eau chaude.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse par exemple pour blanchir des légumes et préparer des viandes ou du poisson.
Pour ce faire, procédez comme pour la cuisson des pâtes.
- Les céréales (riz, millet, etc.) ne sont pas appropriées, car elles traverseraient la grille du panier à pâtes pour parvenir dans la cuve de friture.

Après la cuisson des pâtes

Après chaque cuisson, enlevez de la cuve de friture les impuretés et restes d'aliments.

Éteignez la friteuse et utilisez le robinet de vidange pour verser l'eau dans un récipient **résistant à la chaleur** (cf. chapitre " Après la réalisation d'une friture ").

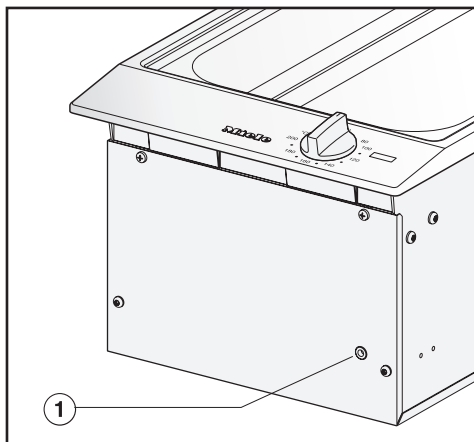
Arrêt de sécurité


Votre friteuse est équipée d'un arrêt de sécurité. Il arrête automatiquement la friteuse si

- la cuve de friture n'est pas remplie au moins jusqu'au repère inférieur ;
- la friteuse est mise en marche alors qu'elle est vide ;
- la friteuse est mise en marche alors que la résistance est relevée (pour le nettoyage par exemple).

L'arrêt automatique se reconnaît en ce que le témoin de température et l'indicateur de fonctionnement sont activés alors que la graisse de friture n'est plus très chaude.

- Tournez le bouton de réglage de commande sur " 0 " et attendez le refroidissement de la résistance.
- Poussez la tige ① située à droite sur la face avant de l'appareil, en utilisant un stylo par exemple. Vous pouvez ensuite à nouveau utiliser la friteuse normalement.



 N'utilisez aucun système de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez l'appareil refroidir. Essuyez l'appareil après chaque nettoyage pour éviter les dépôts de calcaire.

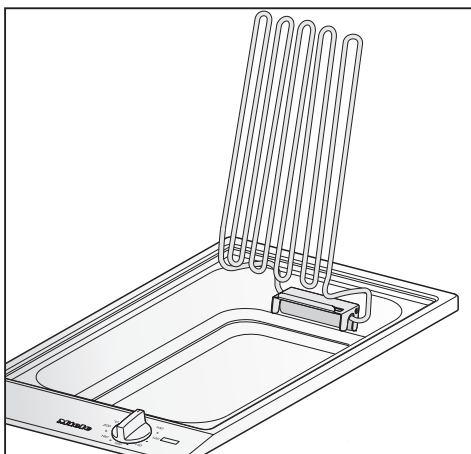
Les détergents abrasifs (comme la poudre à récurer) et les éponges à surface abrasive ne peuvent être utilisés que pour nettoyer la résistance.

Pour éviter d'endommager les surfaces en inox lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détachant ou d'antirouille ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour gril ou pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus (pour ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail).

Nettoyage et entretien

Cuve de friture



- Avant de nettoyer la cuve de friture, vidangez l'huile ou l'eau de cuisson (voir chapitre "Après la réalisation d'une friture" ou "Après la cuisson des pâtes"). Relevez la résistance vers le haut.
- Enlevez les salissures les plus importantes à l'aide de papier crêpé.
- Remplissez d'eau additionnée d'un peu de produit vaisselle la cuve de friture, jusqu'au repère de remplissage supérieur.
- Videz l'eau de nettoyage et nettoyez le système d'évacuation avec une brosse spéciale pour bouteille. Rincez à l'eau chaude et essuyez le bac à friture et le système d'évacuation.

N'utilisez en aucun cas un détergent spécial pour acier inoxydable pour nettoyer la cuve de friture !

Surface en acier inoxydable, couvercle de friteuse et couvercle pour pâtes

Pour nettoyer les surfaces en inox, utilisez un détergent non abrasif pour inox (cf. "Accessoires en option").

Pour éviter que les surfaces ne se resassent rapidement, il est conseillé de les entretenir avec un produit spécial pour acier inoxydable (sauf pour la cuve de friture) (voir chapitre "Accessoires en option").

Appliquez uniformément une fine couche de produit avec un chiffon doux.

Panier à friture et à pâtes

Après chaque utilisation, nettoyez le panier à friture ou à pâtes avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Détartrage

La cuisson à l'eau forme des résidus de tartre. Aussi, détartrez régulièrement l'appareil.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons l'utilisation de comprimés Miele spéciaux pour le détartage (voir chapitre " Accessoires en option "). Vous pouvez également utiliser un produit de détartage à l'acide citrique que vous pourrez aisément trouver dans le commerce. Respectez les consignes de sécurité mentionnées sur l'emballage du détartant.

Veillez à ce que le produit détartant ne touche pas le panneau de commande ou le cadre. Sinon, des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, enlevez immédiatement le détartant.

Avant le détartage, videz et nettoyez la cuve de friture (voir chapitre " Après la réalisation d'une friture ").

- Dans la cuve de friture, préparez 2 litres de solution de détartage. Respectez les indications apposées sur l'emballage du produit détartant.
- Tournez le bouton de réglage de commande sur 200 °C et laissez la solution de détartage bouillir brièvement.
- Tournez le bouton de réglage de commande sur " 0 ".
- Laissez agir la solution de détartage environ 15 minutes.
- Videz la solution de détartage à la fin du temps d'action (15 minutes).

- Rincez scrupuleusement la cuve de friture à l'eau chaude, puis essuyez la cuve de friture et le système d'évacuation.

Problèmes et remèdes

Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Que faire si...

... l'appareil ne chauffe pas après avoir été mis en marche ?

Vérifiez si :

- l'arrêt de sécurité s'est déclenché (voir chapitre " Arrêt de sécurité ") ;
- le disjoncteur de l'installation électrique a sauté. Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente.

... la graisse de friture a une odeur désagréable ?

Vérifiez si la graisse

- convient à la friture ;
- doit être changée.

... les aliments frits ne dorent pas correctement ?

Assurez-vous que la graisse est suffisamment chaude et que le panier à friture n'est pas trop chargé. Faites frire les aliments suffisamment longtemps.

Accessoires en option

La gamme de produits Miele comprend de nombreux accessoires utiles et adaptés à votre appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Panier à pâtes avec Couvercle

Produit de nettoyage et d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable (250 ml)



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les légères décolorations.

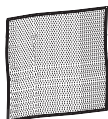
Accessoires en option

Détergent spécial pour acier inoxydable (250 ml)



Élimine facilement les traces d'eau et de doigts, ainsi que les taches.
Évite que les surfaces ne se resalissent rapidement.

Chiffon en microfibre multi-usage



Élimine les traces de doigts et les salissures normales.

Comprimés de détartrage 6 pièces



Pour détartrer la cuve de friture.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté l'armoire supérieure et la hotte.

► En raison du risque d'inflammation, une friteuse électrique ne doit pas être installée directement à côté d'une cuisinière au gaz. Vous devez respecter une distance minimale de 288 mm entre les appareils cités.

► Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► L'installation et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, en respect des conditions garantissant un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité.

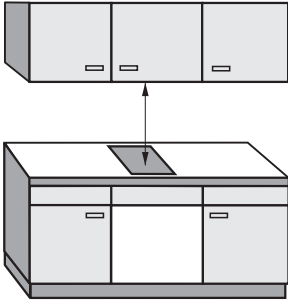
► Après avoir encastré l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation électrique n'est pas exposé à des contraintes mécaniques (par exemple à cause de l'évacuation de la graisse de friture).

► N'utilisez aucun produit pour boucher les interstices, à moins que cela ne soit demandé expressément. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail (voir chapitre " Étanchéité ").

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distance de sécurité verticale



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.

En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (p.ex. une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple un brûleur wok et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi indiquent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distances latérales de sécurité

Lors de l'encastrement de l'appareil, au moins un des deux côtés latéraux ne doit pas être accolé à un meuble ou un mur plus élevé que l'appareil ; par contre, l'autre côté et la face arrière peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

En raison de la température de rayonnement, vous devez respecter une distance de sécurité d'au moins **50 mm** entre le côté du plan de travail et le mur de fond.

Entre la limite du plan de travail et un meuble situé à proximité (par exemple, une armoire à droite ou à gauche), la distance de sécurité à respecter est de:

40 mm pour les appareils CS 1212
CS 1221
CS 1234
CS 1223

50 mm pour les appareils CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1411

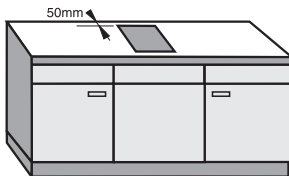
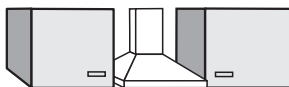
100 mm pour les appareils CS 1012

150 mm pour les appareils CS 1421
CS 1312
CS 1322

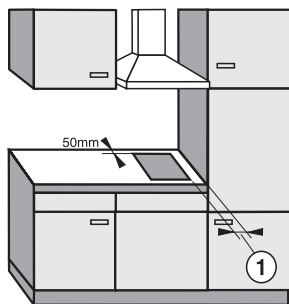
200 mm pour les appareils CS 1034

250 mm pour les appareils CS 1011
CS 1021

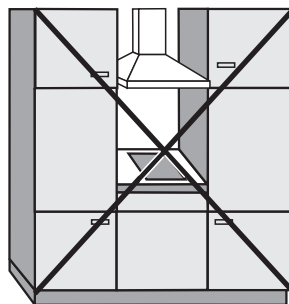
Veillez à respecter ces distances !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



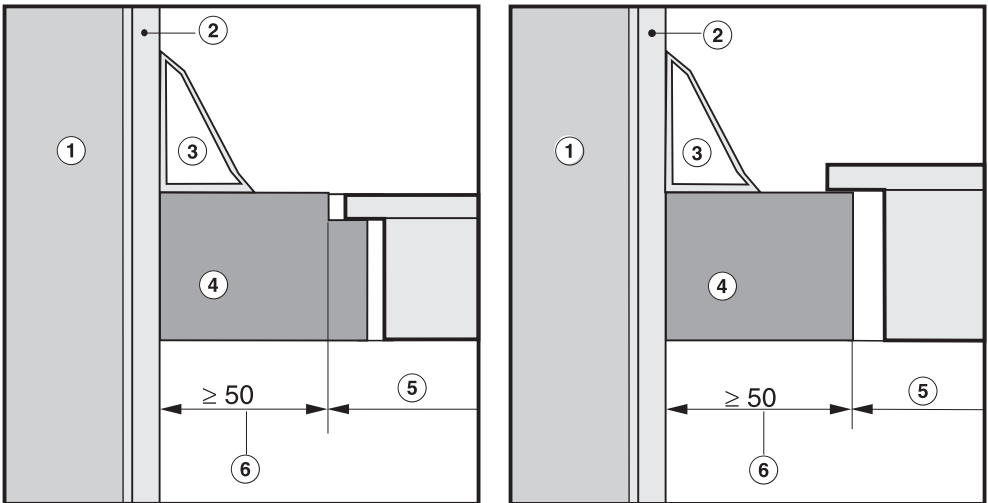
Interdit !

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distance de sécurité pour le revêtement mural

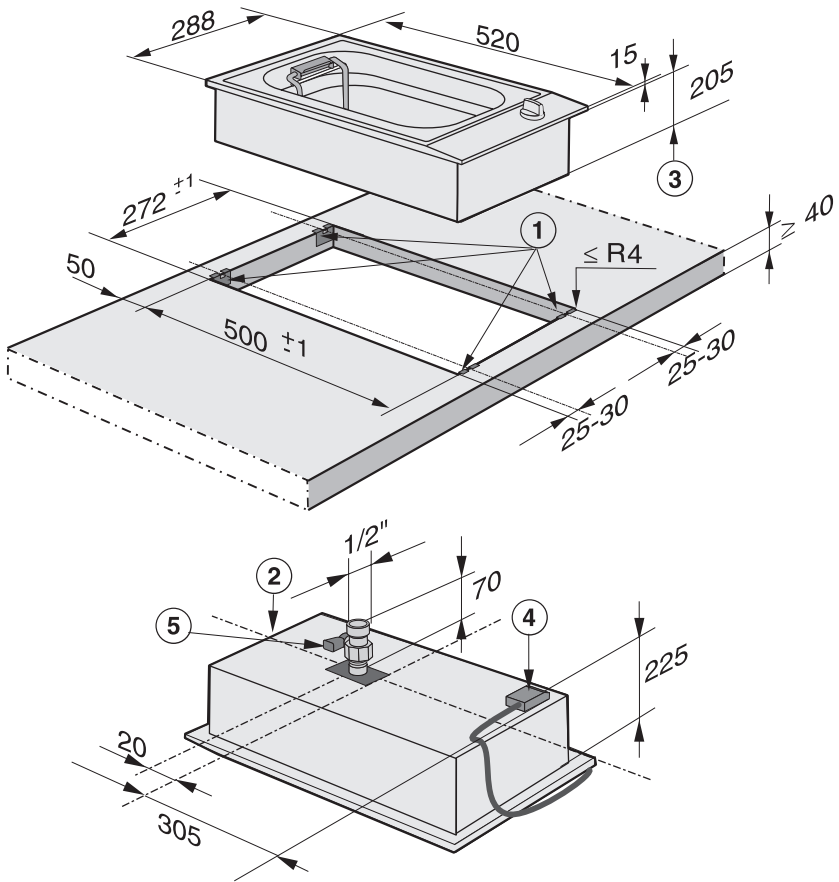
Il faut respecter une distance minimale de 50 mm entre le revêtement mural et l'espace découpé dans le plan de travail.

Cette distance est uniquement requise si les murs sont revêtus de bois ou d'un autre matériau inflammable. Si le matériau du revêtement n'est pas inflammable (métal, carrelage en céramique ou matériau similaire), cette distance peut être réduite en fonction de l'épaisseur du lambris. Des températures élevées peuvent endommager ou modifier les matériaux.



- ① Mur
- ② Revêtement mural
- ③ Plinthe
- ④ Plan de travail
- ⑤ Découpe dans le plan de travail
- ⑥ Distance minimale de 50 mm

Cotes de l'appareil et encastrement



- ① Attaches
- ② Avant
- ③ Hauteur d'encastrement
- ④ Boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 2 000 mm
- ⑤ Robinet de vidange

Préparation du plan de travail

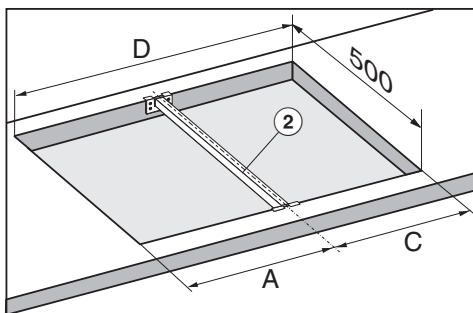
- Pratiquez la découpe du plan de travail (pour un ou plusieurs appareils) en suivant l'exemple de l'illustration. Veillez à laisser une **distance minimale** entre l'appareil et la **paroi du fond**, ainsi que **de part et d'autre** de l'appareil.
Voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ".
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celle-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. Tous les matériaux employés doivent pouvoir résister à des températures élevées.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles $\leq R4$ avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

Encastrement de plusieurs appareils

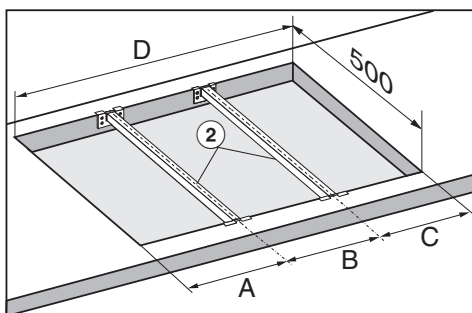
En cas d'encastrement de plusieurs appareils, vous devez placer un listel intermédiaire ② entre les différents appareils.
Voir chapitre "Fixations et listels intermédiaires".

Découpe du plan de travail - deux appareils



Pour l'encastrement de **deux appareils**, la largeur de la découpe du plan de travail D est donnée par les valeurs A et C.

Découpe du plan de travail - trois appareils



Pour l'encastrement de **trois appareils**, la largeur de la découpe du plan de travail D est donnée par les valeurs A, B et C.

A = Largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm) **moins 8 mm**

B = Largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm)

C = Largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm) **moins 8 mm**

D = Largeur de la découpe du plan de travail

Pour l'encastrement de **plus de trois appareils**, la largeur de la découpe du plan de travail D est donnée par les valeurs A, B et C, plus la largeur B (288 mm ou 380 mm ou 576 mm).

Encastrement de plusieurs appareils

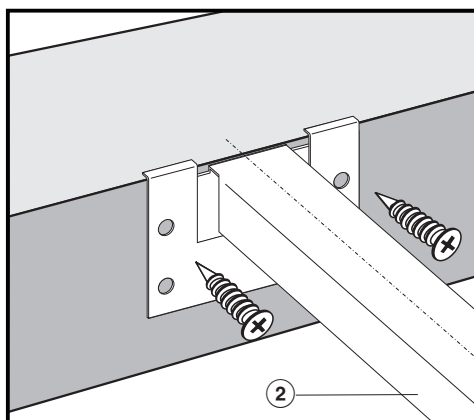
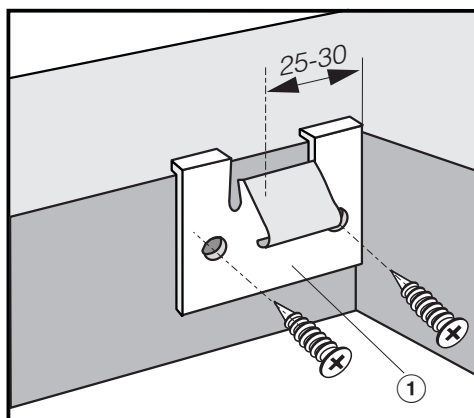
Exemples de calculs de la largeur du plan de travail en cas d'encastrement de trois appareils :

A Largeur de l'appareil moins 8	B Largeur de l'appareil	C Largeur de l'appareil moins 8	C Découpe du plan de travail
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

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

Fixation des attaches et des listels intermédiaires

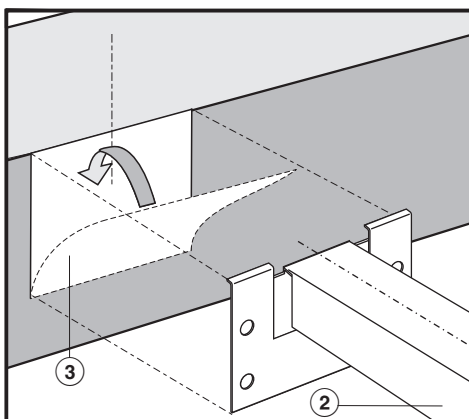
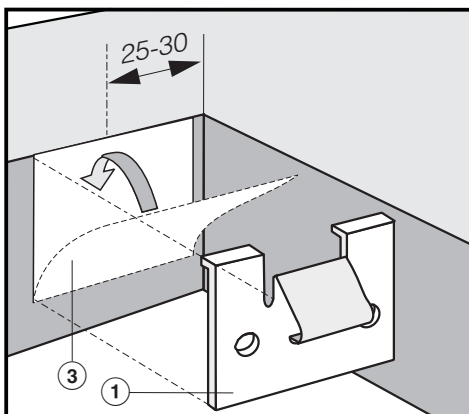
Plan de travail en bois



- Placez les attaches ① et les listels intermédiaires ② (fournis avec l'appareil) aux emplacements indiqués sur le bord supérieur de la découpe du plan de travail.
- Fixez les attaches et les listels intermédiaires au moyen des vis fournies (3,5 x 25 mm).

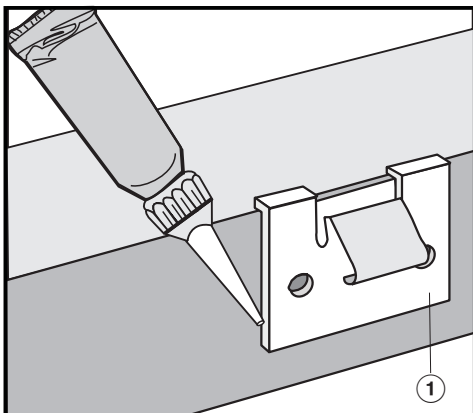
Plan de travail en pierre naturelle

Pour les plans de travail en pierre naturelle, il ne faut pas de vis.

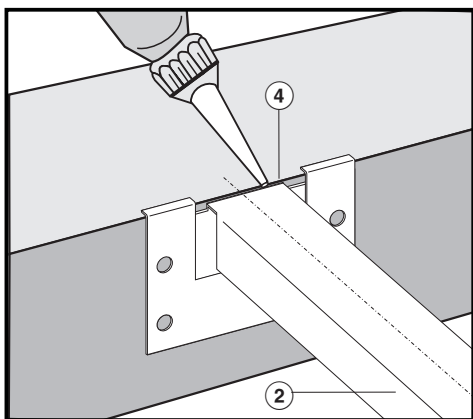


- Placez et fixez les attaches ① et les listels intermédiaires ② avec un solide ruban adhésif à double face ③.

Fixation des attaches et des listels intermédiaires



- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des attaches avec du silicone.



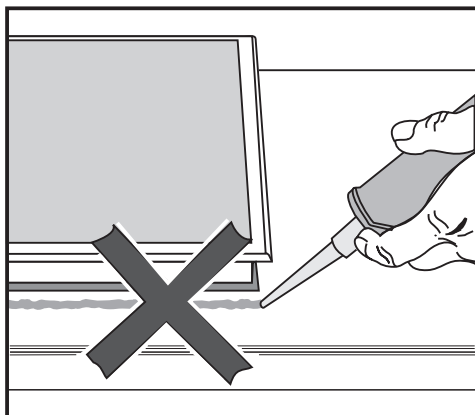
- Remplissez l'espace intercalaire ④ entre les listels et le plan de travail avec du silicone (tube fourni).

Encastrer l'appareil

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Tout d'abord, placez la face avant de l'appareil dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez à deux mains pour pousser l'appareil vers le bas, dans un mouvement régulier, jusqu'à ce que vous entendiez clairement un déclic. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit bien sur le plan de travail après l'enclenchement. C'est indispensable pour garantir l'étanchéité de tous les côtés. N'utilisez pas de silicone.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Raccordement électrique").
- Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil.

Vous pouvez soulever l'appareil à l'aide d'un outil spécial.
Il est également possible d'extraire l'appareil en poussant par le bas.
Attention : veillez dans ce cas à extraire d'abord la partie inférieure.

Instructions générales pour l'encastrement



Vous ne pouvez en aucun cas mettre de la silicone entre le cadre de la partie supérieure de l'appareil et le plan de travail.

L'appareil serait plus difficile à démonter en cas d'entretien ; le plan de travail et le cadre pourraient être endommagés.

Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Raccordement électrique

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.

Veillez à ce que la prise soit accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm : par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

c.a. 230 V, 50 Hz

Fusibles 16 A

Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA (norme DIN VDE 0664).

Pour une valeur \leq de 100 mA, la protection différentielle risque de se déclencher si l'appareil reste hors service pendant une longue période.

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– Fusibles

Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Ou :

– Fusibles avec réarmement

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Ou :

– Fusibles à réarmement automatique

(Disjoncteur de protection, min. type B ou C !) :

Basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt)

Ou :

– Disjoncteur de protection FI.

(disjoncteur de protection courant de défaut).

Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel. Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Service après-vente / Plaque signalétique

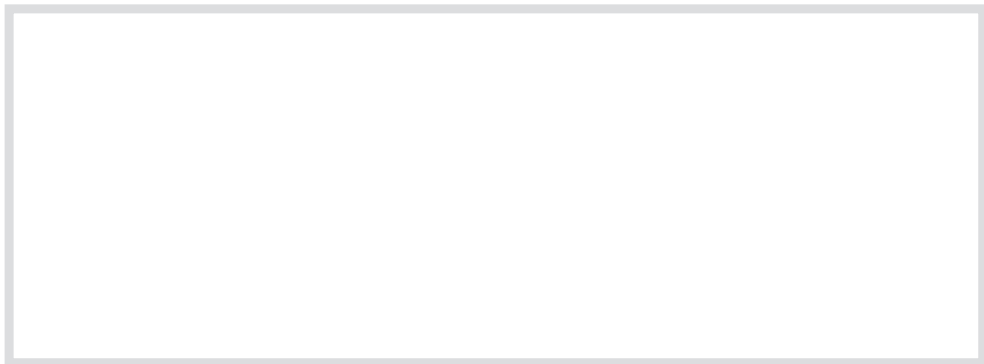
Pour les défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele ;
- au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement ci-dessous. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.



S.A. Miele Belgique

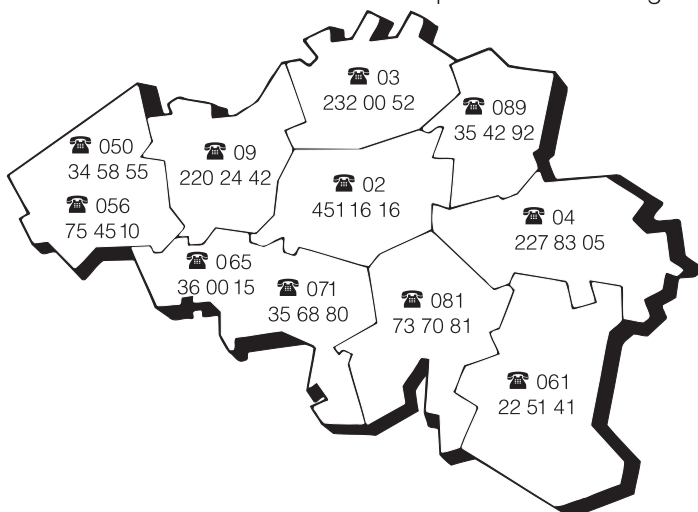
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29