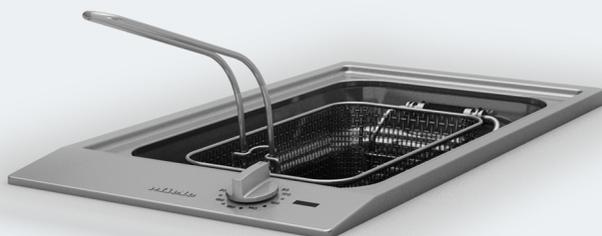


Istruzioni d'uso e di montaggio Friggitrice ProLine



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Indice

Consigli e avvertenze	3
Tutela dell'ambiente	12
Panoramica	13
Friggitrice.....	13
Spie	14
Accessori in dotazione	15
Prima messa in funzione	16
Pulire l'elemento ProLine per la prima volta	16
Mettere in funzione l'elemento ProLine per la prima volta	16
Uso	17
Togliere il coperchio friggitrice	17
Manopola	18
Accensione.....	18
Spegnimento	18
Indicazione del calore residuo.....	18
Preparare la friggitrice	19
Friggere	19
Suggerimenti per friggere.....	22
Dopo il procedimento di frittura.....	23
Dispositivi di sicurezza	24
Manutenzione e pulizia	25
Pulizia di cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile e copertura	26
Pulire le manopole.....	26
Pulizia della vasca della friggitrice.....	27
Pulizia del cestello	27
Cosa fare se ...?	28
Accessori su richiesta	29
Servizio clienti	30
Contatti in caso di anomalie.....	30
Targhetta dati.....	30
Garanzia	30
Installazione	31
Avvertenze per l'installazione	31
Distanze di sicurezza.....	32
Indicazioni relative all'incasso	35
Dimensioni incasso	36
Apertura nel piano di lavoro per più elementi ProLine	37
Incasso	39
Allacciamento elettrico	43

Questa friggitrice è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione la friggitrice. Le istruzioni contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. Si evitano così danni a sé e alla friggitrice.

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione della friggitrice, nonché le indicazioni di sicurezza.

Il produttore non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e consegnarle a un altro eventuale utente.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

- ▶ La friggitrice è destinata a uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ La friggitrice non è destinata all'uso all'aperto.
- ▶ Utilizzare la friggitrice esclusivamente come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere gli alimenti. Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza la friggitrice, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare la friggitrice senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farla funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso errato.

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dalla friggitrice, a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini a partire dagli 8 anni possono utilizzare la friggitrice senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire la friggitrice senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini alla friggitrice. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Quando è in funzione, la friggitrice diventa molto calda e tale rimane per un po' di tempo anche dopo che è stato spenta. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro la friggitrice. Gli oggetti potrebbero indurre i bambini a salire sulla friggitrice.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.
- ▶ Impedire che i bambini possano giungere al rubinetto di scarico del grill ed eventualmente scaricare il contenuto ancora bollente.

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Eventuali danni alla friggitrice possono essere un pericolo per la sicurezza. Controllare che la friggitrice non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione una friggitrice danneggiata.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica della friggitrice è garantita solo se è allacciata a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola della friggitrice devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni alla friggitrice. Prima di collegare la friggitrice, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi la friggitrice alla rete elettrica con queste prese.

- ▶ Per il corretto funzionamento, usare la friggitrice a installazione ultimata.
- ▶ Questa friggitrice non deve essere installata né usata in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano le connessioni di tensione o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti alla friggitrice.
Evitare assolutamente di aprire l'alloggiamento della friggitrice.
- ▶ Se eventuali riparazioni alla friggitrice non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ La friggitrice non è indicata per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, la friggitrice dovrà venire collegata alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).

Consigli e avvertenze

- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare completamente la friggitrice dalla rete elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Non mettere in funzione la friggitrice in caso di guasto oppure spegnerla immediatamente. Staccare la friggitrice dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

- ▶ Se la friggitrice è stata incassata dietro un frontale del mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai il frontale mentre la friggitrice è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare la friggitrice, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

Uso corretto

- ▶ Quando è in funzione, la friggitrice diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stata spenta. Solo quando le spie relative al calore residuo si sono spente non sussiste più pericolo di scottature.
 - ▶ Gli oggetti lasciati vicino alla friggitrice accesa potrebbero prendere fuoco a causa dell'alta temperatura. Non utilizzare mai la friggitrice per riscaldare i locali.
 - ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la friggitrice. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate da grasso e olio. Spegnere la friggitrice. Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.
 - ▶ Sorvegliare la friggitrice quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di frittura brevi.
 - ▶ Pericolo di incendio. Non avvicinarsi all'olio di frittura caldo con fiamme vive, ad es. con un accendino.
 - ▶ Se la friggitrice viene coperta e accesa inavvertitamente o se è ancora calda, il materiale della copertura può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire la friggitrice ad esempio con coperchi, canovacci o pellicola protettiva. Per coprire il cestello utilizzare esclusivamente la piastra di copertura in dotazione.
 - ▶ È possibile bruciarsi a causa della friggitrice molto calda. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora intorno alla friggitrice calda. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- La maniglia del cestello della friggitrice e del cestello per la pasta può essere toccata senza pericolo.

Consigli e avvertenze

- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico (ad esempio un frullatore) in prossimità della friggitrice, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con la friggitrice calda. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Accendere la friggitrice solo quando la resistenza di riscaldamento è ribaltata verso il basso.
- ▶ Non mettere l'olio caldo della friggitrice in un contenitore di plastica. Questo tipo di contenitori si sciolgono ad alte temperature. Utilizzare esclusivamente contenitori resistenti al caldo.
- ▶ Utilizzare la friggitrice esclusivamente senza coperchio e solo dopo averla riempita.
- ▶ Pulire o sostituire per tempo l'olio di frittura esausto. L'olio esausto è facilmente infiammabile.
- ▶ Non gettare l'olio usato nelle condutture di scarico dell'acqua; potrebbero intasarsi e le pareti del tubo di scarico danneggiarsi. Rivolgersi all'amministrazione comunale per conoscere le possibilità di smaltimento dell'olio usato.
- ▶ Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute. Osservare quindi le indicazioni riportate al capitolo “Uso”, voce “Suggerimenti per friggere”.
- ▶ In caso di incasso di più elementi ProLine: gli oggetti caldi possono danneggiare la guarnizione del listello intermedio. Non appoggiare pentole o padelle calde vicino al listello intermedio.

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire la friggitrice. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per dieci, dopo l'uscita di gamma degli elementi ProLine.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

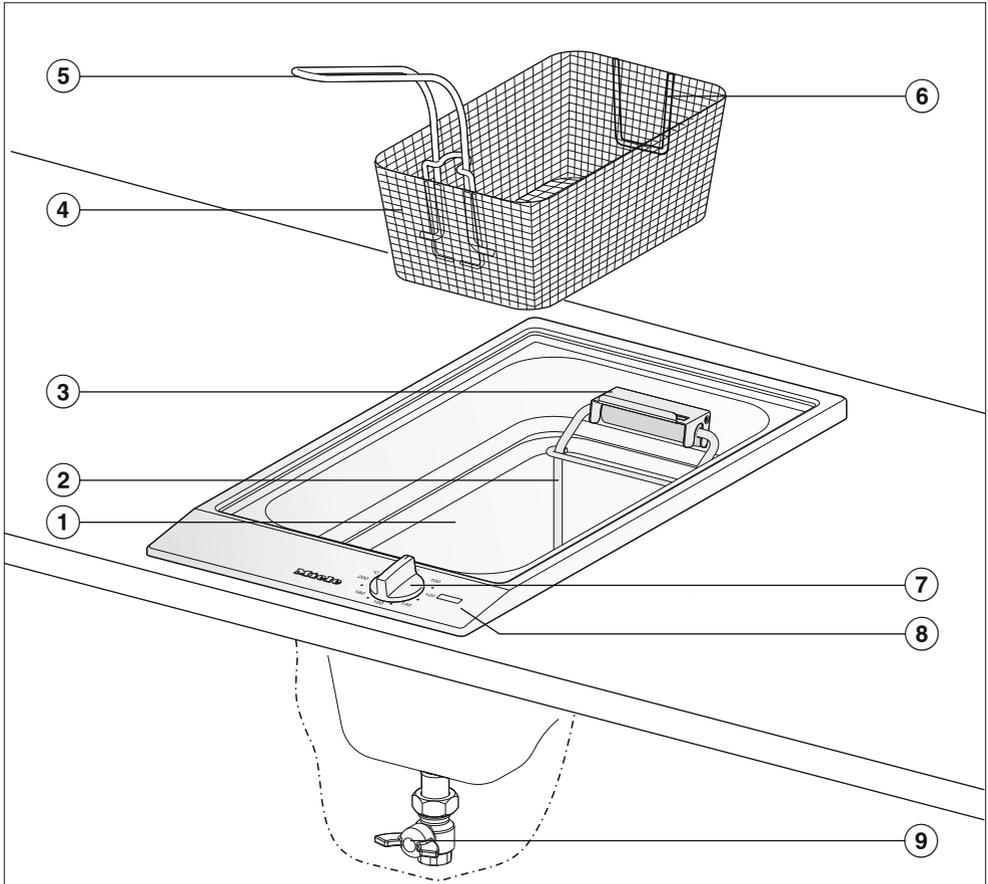
Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Friggitrice



- ① Vasca
- ② Resistenza elettrica (ribaltabile verso l'alto)
- ③ Staffa di aggancio per il cestello
- ④ Cestello
- ⑤ Maniglia (rientrabile, smontabile)
- ⑥ Dispositivo di aggancio
- ⑦ Manopola
- ⑧ Spie
- ⑨ Rubinetto di scarico

Panoramica

Spie

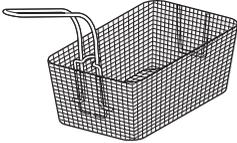


- ① Spia di controllo riscaldamento attivato
- ② Spia di controllo temperatura
Si accende solo durante il riscaldamento
- ③ Spia di controllo calore residuo

Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo “Accessori acquistabili”).

Cestello



Coperchio friggitrice



Coperchio per proteggere la vasca al termine del procedimento

Prima messa in funzione

- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

Pulire l'elemento ProLine per la prima volta

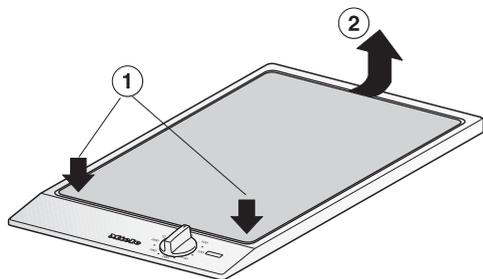
- Riempire d'acqua la vasca della friggitrice fino alla tacca che indica il massimo (ca. 4 litri) e aggiungere un po' di detersivo per piatti.
- Ruotare la manopola verso destra su 130 °C e far bollire brevemente l'acqua.
- Spegnerne la friggitrice e far defluire l'acqua attraverso il rubinetto di scarico in un recipiente termoresistente (v. capitolo "Uso", voce "Dopo il procedimento di frittura").
- Far raffreddare la friggitrice e ribaltare la resistenza elettrica verso l'alto.
- Pulire la vasca della friggitrice e le altre superfici dell'apparecchio con un panno umido e asciugare tutto.
- Chiudere il rubinetto di scarico.

Mettere in funzione l'elemento ProLine per la prima volta

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto per la cura. Quando l'elemento ProLine viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che l'apparecchio è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Togliere il coperchio friggitrice



- Per rimuovere il coperchio della friggitrice premere a sinistra o a destra ① sul coperchio.
- Con l'altra mano rimuovere il coperchio sul lato opposto ②.



Olio bollente.

Pericolo di ustionarsi con olio bollente.

Posizionare il coperchio della friggitrice solo quando la friggitrice è fredda.

Uso

 Pericolo di incendio a causa delle pietanze surriscaldate.

Le pietanze non sorvegliate possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare la friggitrice quando è in funzione.

Non accendere mai a vuoto la friggitrice o quando la resistenza elettrica è ribaltata verso l'alto.

Manopola

La manopola ha una battuta d'arresto e oltre 200 °C non deve essere ruotata su **0**.

Accensione

- Ruotare la manopola **verso destra** sulla temperatura desiderata.

La spia di funzionamento e quella della temperatura si accendono. Al raggiungimento di una determinata temperatura si accende anche l'indicazione del calore residuo.

La spia della temperatura è abbinata al riscaldamento della friggitrice, vale a dire che si accende solo se il riscaldamento è in funzione.

Spegnimento

- Ruotare la manopola **verso sinistra** su **0**.

Indicazione del calore residuo

Se la friggitrice è calda, dopo averla spenta si accende l'indicazione del calore residuo.

L'indicazione del calore residuo si spegne solo quando la friggitrice può essere toccata senza pericolo di scottarsi.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Al termine del procedimento di cottura le superfici sono molto calde.

Non toccare le superfici finché sono accese le spie del calore residuo.

Preparare la friggitrice

Usare la friggitrice solo senza il coperchio in dotazione.
 Usare soltanto olio o grasso per friggere resistente alle alte temperature, disponibili in forma liquida o solida.
 Evitare per qualsiasi motivo di mescolare diversi tipi di olio.

Prima di friggere accertarsi che la vasca contenga una sufficiente quantità di olio (almeno 3 litri o 3 kg, massimo 4 litri o 4 kg).

- Verificare se il rubinetto di scarico è chiuso.
- Versare l'olio nella vasca della friggitrice. Spezzettare il grasso solido prima dell'uso.
 Se nella vasca è rimasto olio o grasso di frittura indurito dopo l'ultimo utilizzo della friggitrice, formare un buco nella massa solida per arrivare alla resistenza di riscaldamento. In questo modo l'acqua che si è raccolta sotto il grasso evapora.
- Ruotare la manopola su 100 °C e aspettare che il grasso si scioglia.
- Verificare lo stato di riempimento della vasca della friggitrice. Il livello deve rientrare tra le due tacche di riempimento apposte sulla parte posteriore della vasca.

Friggere

- Impostare la temperatura di frittura necessaria (vedi tabella) e aspettare che la relativa spia si spenga per la prima volta. L'olio ha raggiunto la temperatura impostata.
- Immergere il cestello con gli alimenti da friggere nell'olio bollente. Se l'olio dovesse produrre molta schiuma, estrarre il cesto brevemente dalla vasca e immergerlo di nuovo lentamente.
- Quando gli alimenti da friggere sono pronti, estrarre il cesto dall'olio bollente. Far gocciolare l'olio dagli alimenti fritti, scuotendo con attenzione il cesto e agganciandolo poi all'apposita staffa.
- Non far gocciolare troppo a lungo gli alimenti fritti sopra la vasca, poiché i vapori derivanti dall'olio caldo li renderebbero meno croccanti. Infine far gocciolare gli alimenti fritti su carta da cucina.

 Olio bollente.

È possibile bruciarsi con l'olio caldo. Fare attenzione a non venire a contatto con l'olio bollente durante la frittura. Proteggere in particolar modo le mani, ad esempio utilizzando guanti da cucina termoresistenti.

Uso

Alimenti da friggere, freschi	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Bomboloni	4 pz.	170	6–8
Camembert	4 x 1/2 pz.	170	2–3
Verdura (cruda) in pastella	400 g	170	7–9
Quarto di pollo, impanato	2 pz. da 250 g	170	8–10
Crocchette di patate	400 g	170	prefrittura 2-4 frittura 3-5
Bomboloni alla ciliegia	5 pz.	170	6–8
Prezzemolo		180	1–2
Patatine fritte	400 g	170	prefrittura 4-6 frittura 2-4
Fettina di tacchino, non impanata	2 pz. da 250 g	180	3–5
Scaloppine	200 g	180	5–7
Frittelle	4 pz.	170	6–8
Banane in camicia	2 pz.	170	3–4

🌡️ Temperatura / 🕒 Tempo di frittura

* I tempi di frittura riportati nella tabella sono indicativi.

Alimenti da friggere, congelati	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Bastoncini di pesce	300 g	170	4-6
Crocchette di patate	400 g	170	prefrittura 1-2 frittura 3-4
Patatine fritte	250 g	170	2-3
	400 g		3-4
Filetto di platessa, senza impanatura	300 g	170	3-5
Anelli di totano senza impanatura	250 g	170	2-3

🌡️ Temperatura / 🕒 Tempo di frittura

* I tempi di frittura riportati nella tabella sono indicativi.

Suggerimenti per friggere

Il trattamento e la preparazione delicati degli alimenti giova alla salute. Gli alimenti fritti dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

Non salare mai gli alimenti sopra l'olio caldo, poiché si genererebbe troppa schiuma.

- L'olio per friggere deve raggiungere temperature sufficientemente alte affinché i pori degli alimenti si chiudano rapidamente. Se la temperatura è troppo bassa, gli alimenti tendono ad assorbire molto olio e diventano per questo difficilmente digeribili. Aspettare quindi ogni volta che la spia della temperatura sia spenta (vale a dire, che l'olio abbia raggiunto la temperatura impostata), prima di immergere altri alimenti nella friggitrice.
- Attenendosi alle indicazioni della temperatura riportate in tabella è possibile preparare gli alimenti in modo delicato. Selezionare temperature superiori ai 170 °C solo se espressamente richiesto (ad es. pesce e carne non impanati o non avvolti in un impasto).
- Per friggere prodotti surgelati impostare le temperature più basse indicate dalla casa produttrice.
- Mantenere la durata della frittura più breve possibile.
- Scegliere il rapporto corretto tra gli alimenti e il grasso utilizzato per la frittura. Questo rapporto deve essere compreso tra 1:10 bis 1:15. Ad esempio, per 100 g di patatine fritte è necessario da 1 a 1,5 l di olio. Una quantità superiore di olio scalderebbe troppo gli alimenti, mentre troppi alimenti raffredderebbero troppo l'olio.
- Non riscaldare l'olio troppo a lungo, altrimenti se ne accelera il processo di deperibilità.
- Gli alimenti da friggere devono essere il più possibile asciutti, poiché l'eccessiva umidità causa la formazione di schiuma. Asciugare gli alimenti umidi, tamponandoli con carta da cucina. Eliminare i residui di ghiaccio eventualmente rimasti sugli alimenti surgelati.
- Immergere il cestello lentamente nella vasca affinché l'olio non formi troppa schiuma.
- Le fettine di patate fresche tagliate per la frittura non si attaccano l'una all'altra se vengono precedentemente lavate sotto acqua fredda corrente e poi accuratamente asciugate con carta da cucina.
- Non insaporire mai gli alimenti da friggere prima della cottura. Salare, insaporire gli alimenti con spezie o cospargerli di zucchero a velo solo dopo averli fatti gocciolare.

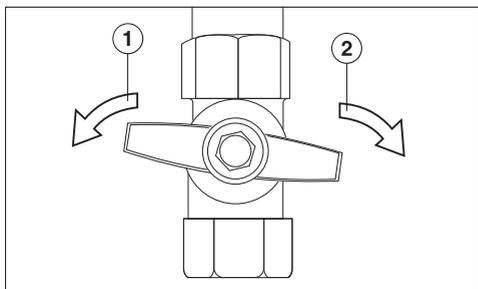
Dopo il procedimento di frittura

 **Olio bollente.**

È possibile bruciarsi con l'olio caldo. Accertarsi che l'olio si sia raffreddato a sufficienza prima di scaricarlo. Per raccogliere l'olio utilizzare solo un recipiente termoresistente.

Spegnere la friggitrice dopo l'uso e filtrare l'olio o il grasso. In questo modo si eliminano le impurità che compromettono il sapore degli alimenti e accelerano il processo di deterioramento dell'olio.

- Per far defluire l'olio dalla vasca, farlo raffreddare. Se si solidifica, farlo tornare allo stato liquido, accendendo la friggitrice a 100 °C.
- Disporre un recipiente sufficientemente grande e **termoresistente** sotto il rubinetto di scarico, ad es. una pentola di metallo.



- Aprire il rubinetto di scarico situato sul lato inferiore della friggitrice, ruotando il regolatore verso **sinistra** ① fino alla battuta d'arresto.
- Dopo aver scaricato tutto l'olio richiudere il rubinetto, ruotandolo verso **destra** ② fino alla battuta d'arresto.

- Filtrare l'olio di frittura con l'ausilio di un colino in metallo in cui è stata disposta carta da cucina o carta filtrante e conservarlo in un recipiente chiuso e termoresistente fino al successivo uso.
- Sostituire il grasso o l'olio per friggere:
 - quando è molto scuro e denso;
 - se emana cattivo odore o forma schiuma;
 - se a una temperatura pari a 170 °C o inferiore inizia a fumare.

Posizionare il coperchio solo quando la friggitrice è fredda.

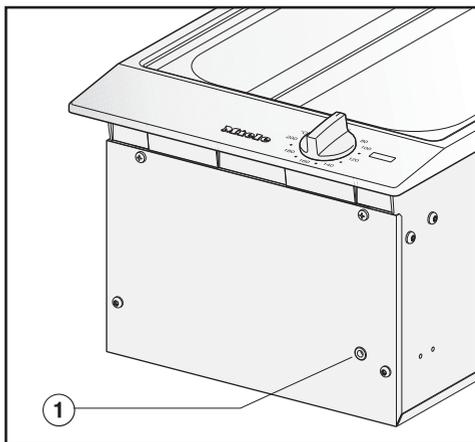
Dispositivi di sicurezza

Spegnimento di sicurezza

La friggitrice è dotata di uno spegnimento di sicurezza. Il riscaldamento si spegne automaticamente se:

- la vasca della friggitrice non è stata riempita almeno fino alla tacca inferiore;
- la friggitrice viene accesa a vuoto;
- la friggitrice viene accesa con la resistenza elettrica ribaltata verso l'alto (ad es. per la pulizia).

- Ruotare la manopola sullo **0** e aspettare che la resistenza elettrica si sia raffreddata.



- Premere sul perno ① posto sul lato anteriore destro della friggitrice usando ad es. una penna a sfera. In seguito è possibile rimettere in funzione la friggitrice normalmente.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.
Al termine del processo di cottura le superfici sono molto calde.
Spegnere la friggitrice.
Far raffreddare le superfici prima di pulire la friggitrice.

 Danni dovuti a umidità penetrata.
Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.
Per la pulizia della friggitrice non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Detersivi abrasivi come sabbie o spugne con superfici abrasive possono essere usati solo per pulire la resistenza elettrica.

Far raffreddare l'elemento ProLine prima di qualsiasi operazione di pulizia.

- Pulire l'elemento ProLine e gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Asciugare l'elemento ProLine al termine di ogni operazione di pulizia per evitare la formazione di calcare.

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro;
- prodotti anticalcare;
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine;
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detergenti;
- detersivi contenenti solventi;
- detersivo per lavastoviglie;
- spray per griglie e forni;
- detergenti per vetro;
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detergenti abrasivi;
- gomme cancella-sporco.

Manutenzione e pulizia

Pulizia di cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile e copertura

 Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra cornice e piano di lavoro può essere danneggiato.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

 Danni dovuti allo sporco.

I simboli stampati sull'apparecchio si possono danneggiare, se lo sporco agisce troppo a lungo (p.es. alimenti o liquidi contenenti sale, olio d'oliva).

Rimuovere quindi subito questo tipo di sporco.

 Danni dovuti a una pulizia non corretta.

La scritta si abrade, se si utilizza un detergente per acciaio inossidabile.

Nell'area della serigrafia non utilizzare per la pulizia un detergente per acciaio inossidabile.

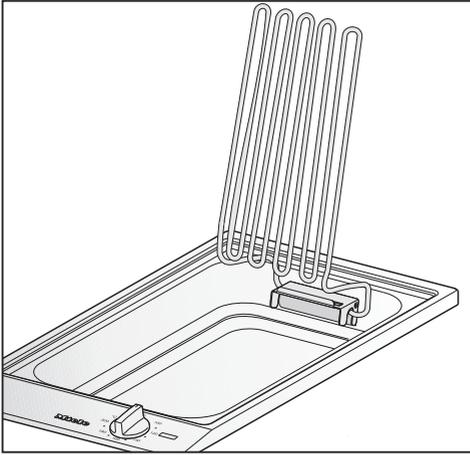
- Pulire la cornice, il pannello comandi e la copertura con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti e acqua calda. Precedentemente, ammolare eventuali residui di sporco. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per stoviglie.

Consiglio: Per la pulizia è possibile anche utilizzare un prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile. Si raccomanda l'utilizzo di un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile per evitare che il piano si sporchi in fretta. (v. capitolo "Accessori acquistabili").

Pulire le manopole

- Pulire la/le manopola/e con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Precedentemente, ammolare eventuali residui di sporco.
- Asciugare la/e manopola/e con un panno pulito.

Pulizia della vasca della friggitrice



- Scaricare l'olio o il grasso di frittura o l'acqua di cottura della pasta (v. capitolo "Uso", voce "Dopo il procedimento di frittura").
- Ribaltare la resistenza elettrica verso l'alto.
- Rimuovere lo sporco principale con carta da cucina.
- Riempire la vasca fino all'indicazione del massimo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Pulire la vasca della friggitrice.
- Scaricare l'acqua sporca e pulire lo scarico con uno scovolino. Risciacquare con acqua calda, quindi asciugare vasca e scarico della friggitrice.

Non utilizzare mai prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile nella vasca della friggitrice.

Pulizia del cestello

- Pulire il cestello della friggitrice dopo ogni uso con acqua molto calda e detersivo per i piatti.

Non lavare il cestello della friggitrice in lavastoviglie.

Cosa fare se ...?

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare, e possibilmente eliminare, le cause di alcuni guasti.

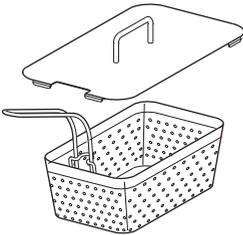
Anomalia	Causa e intervento
La friggitrice non si scalda.	La friggitrice non è collegata alla corrente elettrica. <ul style="list-style-type: none">■ È scattato lo spegnimento di sicurezza (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza").■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).
L'olio o il grasso di frittura emana un odore sgradevole.	L'olio o il grasso di frittura non sono adatti. L'olio o il grasso di frittura deve essere sostituito. <ul style="list-style-type: none">■ Sostituire l'olio o il grasso di frittura.
Gli alimenti non diventano croccanti e marroni.	L'olio o il grasso di frittura non si riscalda sufficientemente. <ul style="list-style-type: none">■ Impostare una temperatura più alta.■ Il cestello della friggitrice è stato caricato troppo. Riempirlo di meno.■ Gli alimenti devono friggere per un tempo sufficientemente lungo. <hr/> <p>Il tempo di frittura era troppo breve.</p>

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 su Internet nel webshop Miele.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Inserto pasta con coperchio



Per preparare la pasta.

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio.

Prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile 250 ml

Facile rimozione di aloni di acqua, macchie e impronte. Evita che il piano si ri-sporchi velocemente

Straccio in microfibra

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

Servizio clienti

Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare se il modello corrisponde a quello riportato sul retro del presente documento.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Avvertenze per l'installazione

 **Danni causati da montaggio errato.**
Un montaggio errato può danneggiare l'elemento ProLine.
Far montare l'elemento ProLine solo da personale qualificato.

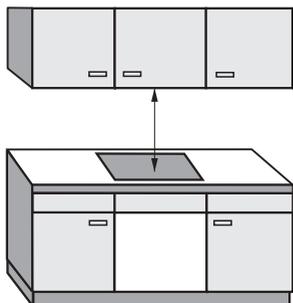
 **Danni causati da oggetti caduti.**
Montando mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare l'elemento ProLine.
Montare quindi l'elemento ProLine solo dopo il montaggio dei mobili pensile e della cappa aspirante.

- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ A causa di un possibile diffondersi di fiamme non è possibile montare direttamente l'uno accanto all'altro un piano cottura/wok a gas e una friggitrice. Tra un apparecchio a gas e una friggitrice è necessario mantenere una distanza minima di 288 mm.
- ▶ Dopo l'incasso, il cavo di allacciamento dell'elemento ProLine non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- ▶ A incasso ultimato dell'elemento ProLine, il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Installazione

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra l'elemento ProLine



Tra l'elemento ProLine e una cappa aspirante posta al di sopra è necessario mantenere la distanza di sicurezza indicata dalla casa produttrice. In assenza di indicazioni del produttore o se sopra l'elemento ProLine fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), occorre mantenere una distanza di sicurezza di almeno 760 mm.

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi elementi ProLine per i quali sono indicate diverse distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

Distancia di sicurezza posteriore/laterale

L'elemento ProLine deve essere incassato preferibilmente lasciando molto spazio a destra e a sinistra.

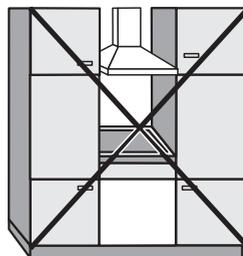
Sul retro dell'elemento ProLine deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete di un mobile o di una parete alta.

Su un lato dell'elemento ProLine (a destra o a sinistra) deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ②, ③, rispetto a una parete di un mobile o una parete alta, mentre sul lato opposto una distanza minima di 300 mm.

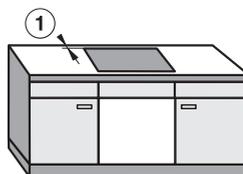
① distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

② distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
50 mm

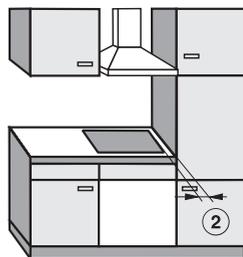
③ distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
50 mm



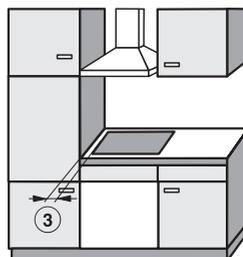
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Installazione

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

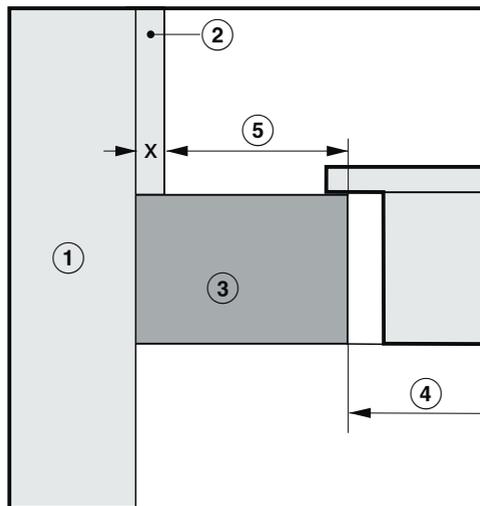
Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

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 in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra apertura del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

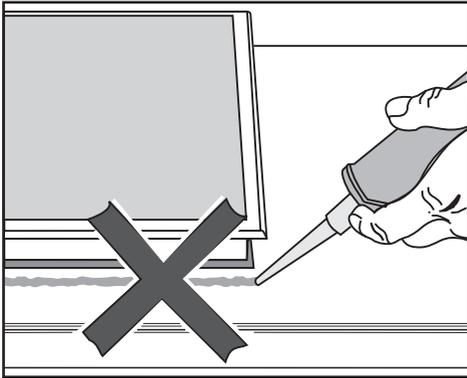
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$



- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
non infiammabili 50 mm - misura x

Indicazioni relative all'incasso

Guarnizione tra elemento ProLine e piano di lavoro



⚠ Danni causati da montaggio errato.

Elemento ProLine e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di smontaggio necessario dell'elemento ProLine, se viene applicato materiale isolante per le fessure.

Non utilizzare materiale isolante per fessure tra l'elemento ProLine e il piano di lavoro.

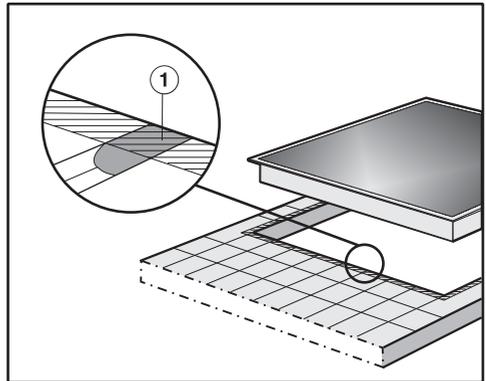
La guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Nastro di guarnizione

Se in caso di intervento dell'assistenza tecnica l'elemento ProLine viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo dell'elemento ProLine si danneggi.

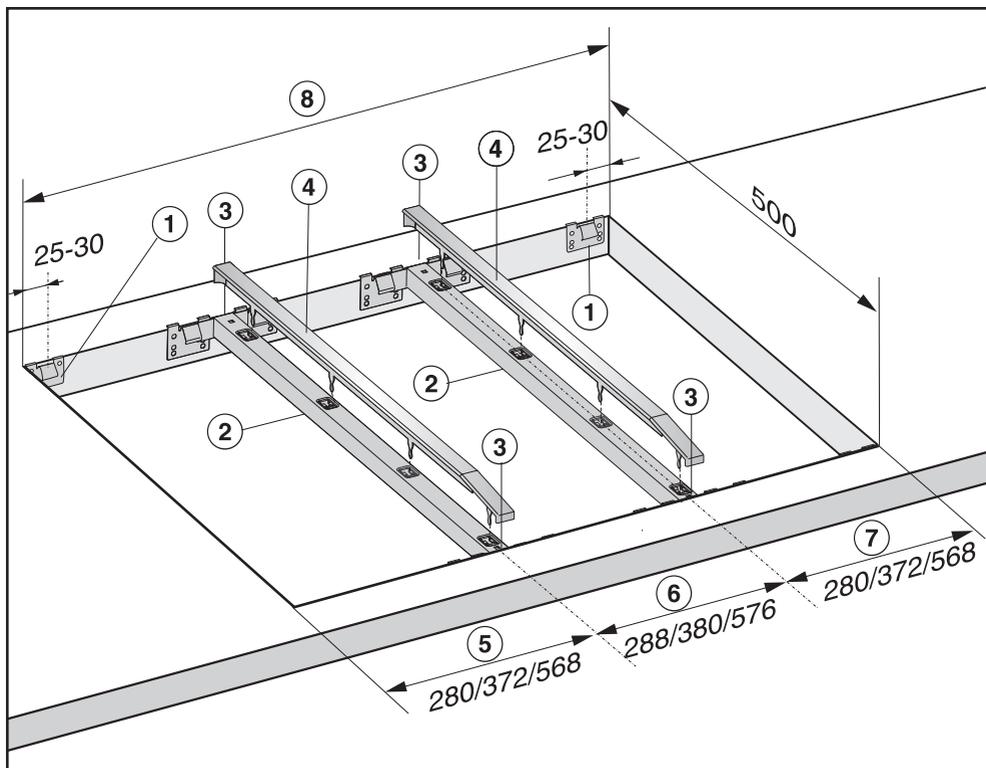
Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'elettrodomestico.

Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'elemento ProLine devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza, in modo che la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso l'elemento ProLine.

Apertura nel piano di lavoro per più elementi ProLine



Esempio: tre elementi ProLine

- ① Molle di serraggio
- ② Listelli intermedi
- ③ Spazio tra listello e piano di lavoro
- ④ Copertura
- ⑤ Larghezza elemento ProLine meno 8 mm
- ⑥ Larghezza elemento ProLine
- ⑦ Larghezza elemento ProLine meno 8 mm
- ⑧ Apertura nel piano di lavoro

Installazione

Calcolare l'apertura d'incasso

Il telaio degli elementi ProLine è distanziato a destra e a sinistra rispettivamente di 8 mm sul il piano di lavoro.

- Sommare le misure dell'elemento ProLine e sottrarre dalla somma 16 mm.

Esempio:

$$288 \text{ mm} + 288 \text{ mm} + 380 \text{ mm} = 956 \text{ mm} - 16 \text{ mm} = 940 \text{ mm}$$

A seconda del modello, gli elementi ProLine misurano 288 mm, 380 mm o 576 mm di larghezza (v. capitolo “Installazione”, voce “Dimensioni incasso”).

Listelli intermedi

In caso di incasso di più elementi ProLine, occorre applicare un listello intermedio tra i singoli elementi ProLine. La rispettiva posizione del listello intermedio dipende dalla larghezza dell'elemento ProLine.

Incasso

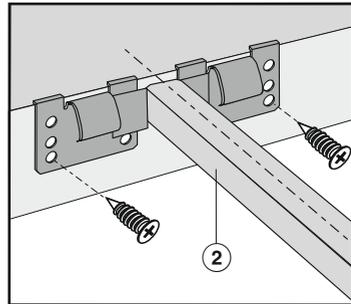
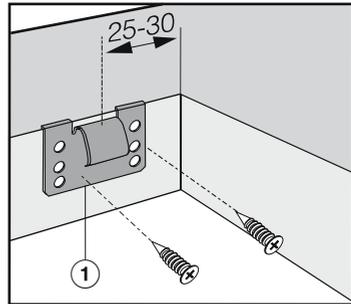
Operazioni preliminari piano di lavoro

- Ricavare l'apertura d'incasso nel piano di lavoro come indicato nell'illustrazione alla voce "Dimensioni incasso" o come calcolato (v. capitolo "Installazione", voce "Incasso di più elementi ProLine"). Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

Fare attenzione che questi materiali non entrino in contatto con la superficie del piano di lavoro.

Il nastro di guarnizione fa sì che il piano cottura sia posizionato saldamente nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

Fissare le molle di serraggio e i listelli intermedi - Piano di lavoro in legno

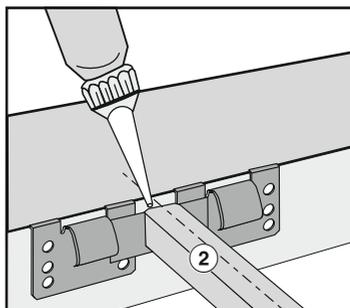
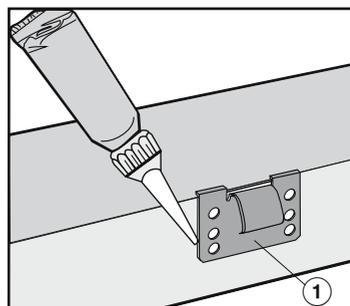
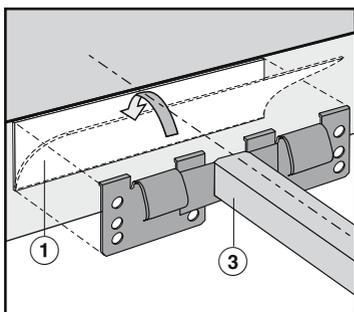
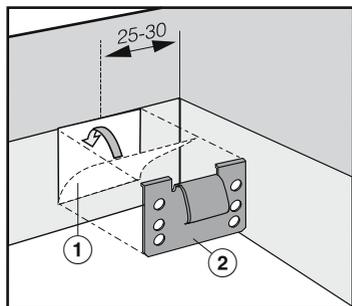


- Posizionare le molle di serraggio ① o i listelli intermedi ② come indicato nelle illustrazioni lungo il bordo superiore dell'apertura.
- Fissare le molle di serraggio ① o i listelli intermedi ② con le viti da legno in dotazione 3,5 x 25 mm.

Installazione

Fissare le molle di serraggio e i listelli intermedi – Piano di lavoro in pietra naturale

Per fissare le molle di serraggio o i listelli intermedi serve un nastro biadesivo forte (non è un accessorio in dotazione).



- Applicare il nastro adesivo ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Posizionare le molle di serraggio ② o i listelli intermedi ③ sul bordo superiore dell'apertura e premere con forza.

- Fissare con silicone i bordi laterali e il bordo inferiore della molla di serraggio ① o dei listelli intermedi ②.
- Sigillare la fessura ⑤ tra i listelli ② e il piano di lavoro con silicone.

Installare l'elemento ProLine

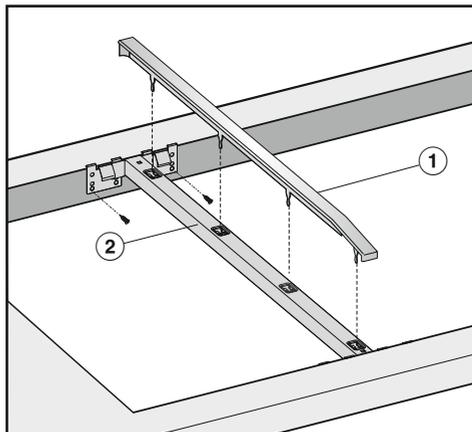
- Far passare il cavo di collegamento verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Posare l'elemento ProLine (cominciando dal lato anteriore) nell'apertura d'incasso del piano di lavoro.
- Premere l'elemento d'incasso con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percepibile l'aggancio. Accertarsi che la guarnizione dell'elettrodomestico dopo l'aggancio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Evitare di isolare l'elemento d'incasso con altri mastici per fessure (ad es. silicone).

Se 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 seghetto a gattuccio.

Installazione di più elementi ProLine

- Spingere di lato l'elemento ProLine incassato finché si vedono i buchi del listello intermedio.



- Incastrare la copertura ① nei buchi del listello intermedio ② previsti.
- Posare l'elemento ProLine successivo (cominciando dal lato anteriore) nell'apertura d'incasso del piano di lavoro.
- Continuare seguendo le istruzioni già descritte.

Installazione

Collegare l'elemento ProLine

- Collegare l'elemento/gli elementi ProLine alla corrente elettrica.
- Verificare il funzionamento di ogni elemento ProLine.

Estrarre l'elemento ProLine

Se l'elemento ProLine non è accessibile dal basso, per estrarlo è necessario uno strumento speciale.

- Se l'elemento ProLine è accessibile dal basso, estrarlo premendo dal basso. Premere per primo il lato posteriore.

Allacciamento elettrico

L'elemento ProLine è "dotato di spina" di serie per il collegamento alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza (Schuko).

Posizionare l'elemento ProLine in modo tale che la presa sia accessibile. Se la presa non è accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.



Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento dell'elemento ProLine a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Per motivi di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme in vigore.

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto domestico per l'allacciamento elettrico dell'elemento ProLine.

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo solo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso l'assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga effettuata da un tecnico specializzato o dall'assistenza tecnica Miele.

Per l'assorbimento nominale e la protezione vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta di matricola. Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco.

In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CS 1411

it-CH

M.-Nr. 07 173 460 / 07