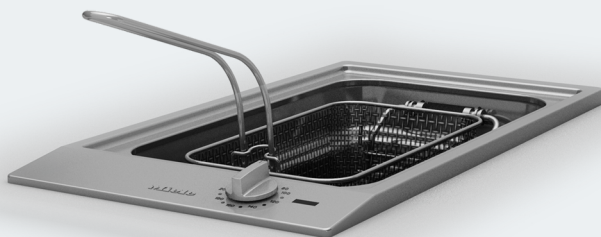


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Friteuse ProLine



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

# Table des matières

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....	3
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	12
<b>Schéma descriptif</b> .....	13
Friteuse .....	13
Dispositifs d'affichage .....	14
Accessoires fournis avec l'appareil .....	15
<b>Première mise en service</b> .....	16
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois .....	16
Première mise en service d'un élément ProLine .....	16
<b>Commande</b> .....	17
Dépose du couvercle de friteuse .....	17
Boutons de commande .....	18
Mise en marche .....	18
Arrêt .....	18
Indicateur de chaleur résiduelle .....	18
Préparation de la friteuse .....	19
Friture .....	19
Conseils de friture .....	22
Après la friture .....	23
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	24
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	25
Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox et le couvercle .....	26
Nettoyage des boutons de commande .....	26
Nettoyage du bac à friture .....	27
Nettoyage du panier de friture .....	27
<b>Que faire si ... ?</b> .....	28
<b>Accessoires en option</b> .....	29
<b>Service après-vente</b> .....	30
Contact en cas d'anomalies .....	30
Plaque signalétique .....	30
Garantie .....	30
<b>Installation</b> .....	31
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement .....	31
Distances de sécurité .....	32
Conseils pour l'encastrement .....	35
Cotes d'encastrement .....	36
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine .....	37
Encastrement .....	39
Raccordement électrique .....	43

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

Cette friteuse est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre la friteuse en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre friteuse.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de la friteuse et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Cette friteuse est destinée à être utilisée dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Elle n'est pas conçue pour une utilisation à l'extérieur.
- ▶ La friteuse est réservée à un usage exclusivement domestique pour préparer des mets. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser la friteuse en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la friteuse sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de la friteuse à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants à partir de 8 ans peuvent utiliser la friteuse sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent la manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer la friteuse sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de la friteuse. Ne laissez jamais les enfants jouer avec la friteuse.
- ▶ La friteuse est très chaude lorsqu'elle fonctionne et le reste encore quelque temps après son extinction. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la friteuse, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur la friteuse.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Veillez à ce que les enfants n'accèdent pas au robinet de vidange pour éviter l'écoulement d'un contenu éventuellement encore chaud.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Une friteuse endommagée représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre friteuse ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais une friteuse endommagée en marche.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.  
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de cette friteuse n'est assurée que si elle est raccordée à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.
- ▶ Pour éviter un endommagement de la friteuse, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la friteuse doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.  
Comparez ces données avant de la brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas la friteuse au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Pour garantir un fonctionnement sécurisé de la friteuse, utilisez-la exclusivement une fois encastrée.
- ▶ Cette friteuse ne doit pas être utilisée sur un site non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de la friteuse.  
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la friteuse.
- ▶ Si la friteuse a été réparée par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ La friteuse n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez-vous à un électricien qualifié afin de faire raccorder votre friteuse au réseau électrique.
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher la friteuse du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
- dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
- débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

► Risque d'électrocution. Si la friteuse est défectueuse, ne la mettez pas en marche, ou éteignez-la immédiatement. Déconnectez la friteuse du réseau électrique. Appelez le SAV.

► Si la friteuse a été installée derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez la friteuse. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager la friteuse, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.



## Utilisation conforme

- ▶ La friteuse est très chaude lorsqu'elle fonctionne et le reste encore quelque temps après son extinction. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'une friteuse en fonctionnement peuvent atteindre des températures élevées et prendre feu. N'utilisez jamais la friteuse pour chauffer une pièce.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez la friteuse et étouffez les flammes en les couvrant avec précaution au moyen du couvercle de friteuse ou d'une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Risque d'incendie. N'approchez jamais une flamme vive, par ex. un briquet allumé, de la graisse de friture chaude.
- ▶ Si la friteuse est recouverte, le matériau qui la recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais la friteuse, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection. Utilisez exclusivement le couvercle fourni pour couvrir le panier de friture.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur la friteuse chaude. Pour toutes les manipulations sur le plan de cuisson chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur. La poignée du panier de friture et du panier à pâtes peut être touchée sans danger.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (p. ex. un batteur électrique) à proximité de la friteuse, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec la friteuse lorsqu'elle est chaude. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Mettez la friteuse en marche uniquement si la résistance est rabattue.
- ▶ Ne versez pas de la graisse de friture chaude dans un récipient en plastique. Ce matériau fond à température élevée. Utilisez exclusivement des récipients résistants à la chaleur.
- ▶ La friteuse doit être uniquement utilisée remplie et sans couvercle.
- ▶ Filtrez ou remplacez de la graisse de friture usagée en temps voulu, car elle est facilement inflammable.
- ▶ Ne déversez pas de la graisse de friture usagée dans votre système d'évacuation des eaux usées. Elle peut boucher les conduites d'eaux usées et en endommager les parois.  
Demandez aux services municipaux la procédure à suivre pour l'élimination des graisses usagées.
- ▶ Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé. Consultez le chapitre “Commande”, section “Conseils de friture”.
- ▶ Lors du montage de plusieurs éléments ProLine :  
Les objets brûlants peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou poêles brûlantes au niveau de la barrette de jonction.

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer la friteuse, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces de rechange après l'arrêt de la production en série de votre élément ProLine.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

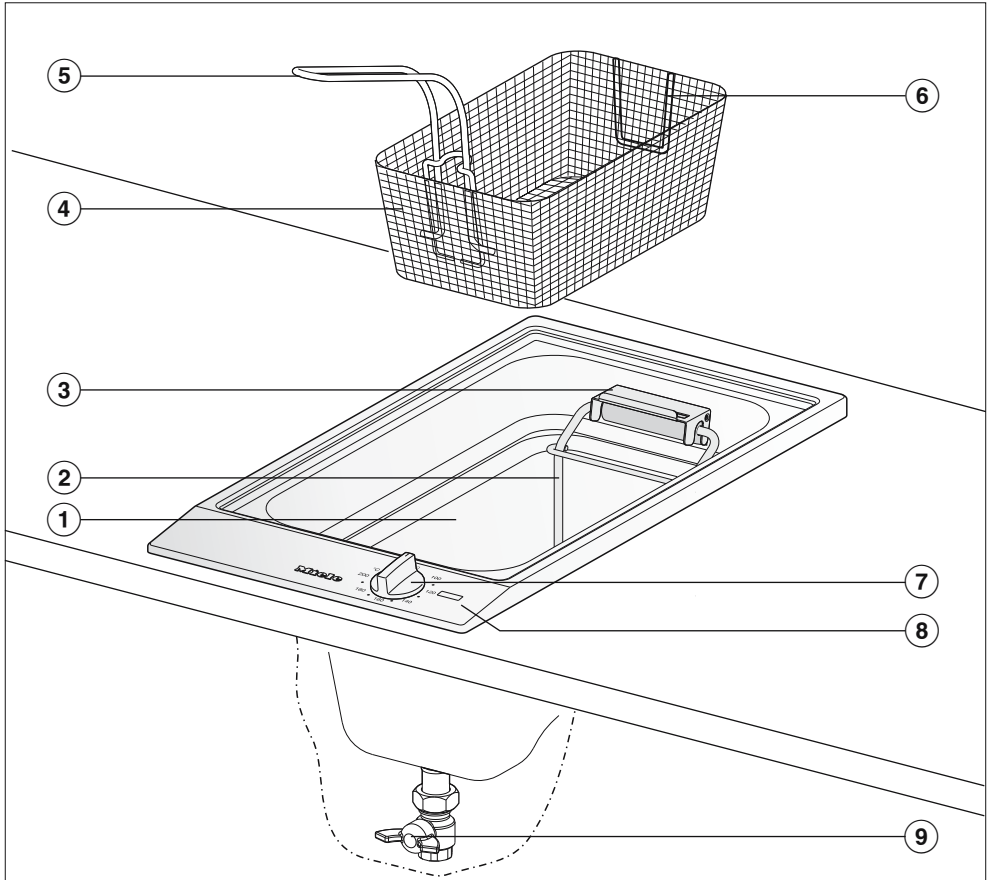
## Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

## Friteuse



- ① Bac à friture
- ② Résistance (relevable)
- ③ Étrier de suspension du panier de friture
- ④ Panier de friture
- ⑤ Poignée (escamotable, amovible)
- ⑥ Dispositif de suspension
- ⑦ Boutons de commande
- ⑧ Dispositifs d'affichage
- ⑨ Robinet de vidange

# Schéma descriptif

---

## Dispositifs d'affichage

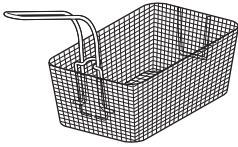


- ① Voyant de contrôle de chauffage allumé
- ② Voyant de contrôle de température  
N'est allumé que pendant le chauffage
- ③ Voyant de contrôle de chaleur résiduelle

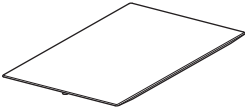
## Accessoires fournis avec l'appareil

Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").

### Panier



### Couvercle de friteuse



Couvercle de protection du bac à friture après un cycle de cuisson

## Première mise en service

---

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

### Nettoyer un élément ProLine pour la première fois

- Remplissez le bac à friture d'eau jusqu'au repère supérieur (env. 4 litres) et ajoutez un peu de liquide vaisselle.
- Tournez le bouton de commande vers la droite sur 130 °C et faites bouillir l'eau.
- Éteignez la friteuse et videz l'eau dans un récipient résistant à la chaleur en ouvrant le robinet de vidange (voir le chapitre "Commande", section "Après la friture").
- Laissez la friteuse refroidir et relevez la résistance.
- Nettoyez le bac à friture et les autres surfaces de l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-les.
- Fermez le robinet de vidange.

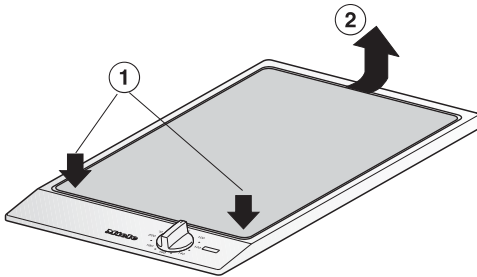
### Première mise en service d'un élément ProLine

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation d'un élément ProLine, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.



## Dépose du couvercle de friteuse



- Pour extraire le couvercle de la friteuse, appuyez dessus avec un doigt, à gauche ou à droite ①.
- À l'aide de l'autre main sur le côté opposé ②, retirez le couvercle.




Graisse chaude.

Risque de brûlure dû à la graisse chaude.

Remettez le couvercle lorsque la friteuse est refroidie.

# Commande

 Risque d'incendie lié à la surchauffe des aliments.

Les aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement.

Ne mettez jamais la friteuse en marche si elle est vide ou que la résistance est relevée.

## Boutons de commande

Les boutons de commande ont une butée et ne doivent pas être tournés au-delà de 200 °C sur **0**.

## Mise en marche

- Tournez le bouton de commande **vers la droite** sur la température souhaitée.

Le témoin de fonctionnement et le témoin de température s'allument. Une fois la température souhaitée atteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume à son tour.

Le témoin de température est "synchronisé" avec le chauffage de la friteuse, c'est-à-dire qu'il ne s'allume que lorsque celui-ci est en fonctionnement.


## Arrêt

- Tournez le bouton de commande **vers la gauche** sur **0**.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la friteuse est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois la friteuse éteinte.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint ensuite dès que la friteuse peut être touchée sans danger.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Ne touchez pas les surfaces tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

## Préparation de la friteuse

Le couvercle fourni doit toujours être retiré lors du fonctionnement de la friteuse.

Utilisez exclusivement de la graisse de friture spéciale, résistante aux températures élevées et disponible sous forme solide ou liquide.

Ne mélangez en aucun cas différents types de graisse.

Le bac à friture doit être rempli d'une quantité suffisante de graisse de friture (au moins 3 litres ou 3 kg, au maximum 4 litres ou 4 kg).

- Vérifiez que le robinet de vidange est bien fermé.
- Remplissez le bac à friture de graisse. Réduisez en petits morceaux la graisse solide au préalable. S'il reste de la graisse solidifiée de la dernière utilisation, percez-y un trou jusqu'à la résistance. L'eau qui s'est accumulée sous la graisse peut ainsi s'évaporer.
- Tournez le bouton de commande sur 100 °C et attendez que la graisse fonde.
- Vérifiez le niveau de remplissage du bac à friture. Il doit être compris entre les deux repères figurant sur le côté arrière étroit du bac à friture.

## Friture

- Réglez la température de friture requise (voir tableau) et attendez que le voyant de contrôle de température s'éteigne une première fois. Cela indique que la graisse a atteint la température réglée.
- Placez le panier de friture contenant les aliments à frire dans la graisse chaude. Si la graisse mousse beaucoup, retirez le panier de friture quelques instants du bac de friture et replongez-le lentement dans la graisse chaude.
- Une fois que l'aliment est cuit, retirez le panier de friture de la graisse chaude. Laissez la graisse s'égoutter de l'aliment en agitant un peu le panier de friture puis accrochez-le à l'étrier de suspension.
- Ne laissez pas l'aliment s'égoutter trop longtemps au-dessus du bac à friture car il perdrait de son croustillant en raison des vapeurs de graisse. Déposez-le ensuite sur du papier absorbant.



**Graisse chaude.**

Vous pouvez vous brûler au contact de la graisse chaude.

Pendant la cuisson, évitez tout contact avec la graisse chaude. Protégez surtout vos mains, par ex. à l'aide de gants isolants.

# Commande

Aliment frais	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Beignet de Berlin	4 unités	170	6–8
Camembert	4 x 1/2 p.	170	2–3
Tempura de légumes	400 g	170	7–9
Quart de poulet pané	2 unités de 250 g	170	8–10
Croquettes de pommes de terre	400 g	170	préfrir 2-4 frir 3-5
Beignets de cerises	5 unités	170	6–8
Persil		180	1–2
Frites	400 g	170	préfrir 4-6 frir 2-4
Escalope de dinde non panée	2 unités de 250 g	180	3–5
Escalope	200 g	180	5–7
Pets-de-nonne	4 unités	170	6–8
Beignets de banane	2 unités	170	3–4

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

\* Les temps de cuisson mentionnés sont des valeurs indicatives.

# Commande

Aliment surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Bâtonnets de poisson	300 g	170	4-6
Croquettes de pommes de terre	400 g	170	préfrir 1-2 frir 3-4
Frites	250 g	170	2-3
	400 g		3-4
Filet de carrelet non pané	300 g	170	3-5
Anneaux de calamar non panés	250 g	170	2-3

🌡️ Température/🕒 Temps de cuisson

\* Les temps de cuisson mentionnés sont des valeurs indicatives.

# Commande

---

## Conseils de friture

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé. Ils doivent être seulement dorés, et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

Ne salez jamais les aliments au-dessus de la graisse. Cela fait mousser la graisse.

- La graisse de friture doit être suffisamment chaude pour que les pores de l'aliment se ferment vite. Si la température est trop basse, l'aliment frit absorbe trop de graisse et devient lourd à digérer.  
Attendez à chaque fois l'extinction du témoin de température (signe que la température réglée est atteinte) avant de plonger des aliments dans la friteuse.
- Si vous respectez les indications du tableau, votre cuisson sera réussie. Ne sélectionnez les températures au-dessus de 170 °C que lorsqu'elles sont expressément requises (par ex. poisson et viande sans panure ou sans pâte à frire).
- Pour frire des produits surgelés, réglez la température la plus basse préconisée par le fabricant.
- Réduisez autant que possible le temps de friture.
- Choisissez la bonne proportion de graisse par rapport à l'aliment à frire. Cette proportion devrait se situer entre 1:10 et 1:15. Par exemple, pour 100 g de frites, il vous faut entre 1 et 1,5 litre d'huile. Une quantité d'huile plus importante ferait chauffer les aliments excessivement, et une trop grande quantité d'aliments refroidirait trop l'huile.
- Ne faites pas chauffer la graisse trop longtemps pour ne pas accélérer le rancissement.
- Les aliments à frire doivent être le plus secs possible, car l'humidité entraîne la formation de mousse. Séchez les aliments humides avec du papier absorbant. Éliminez les résidus de glace sur les produits surgelés.
- Abaissez le panier lentement pour éviter que la graisse ne déborde.
- Les rondelles de pommes de terre n'adhèrent pas entre elles si vous les avez rincées préalablement à l'eau froide puis soigneusement séchées avec du papier absorbant.
- N'assaisonnez jamais les aliments avant de les frire. Saupoudrez-les avec du sel, des épices ou du sucre glace seulement après les avoir égouttés.

## Après la friture

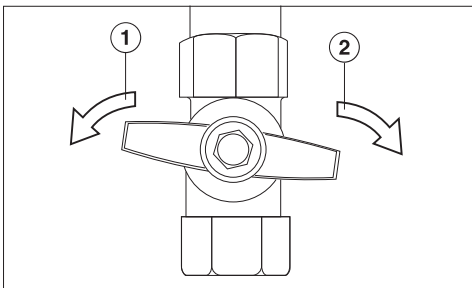
 Graisse chaude.

Vous pouvez vous brûler au contact de la graisse chaude.

Veillez à ce que la graisse ait suffisamment refroidi avant d'être vidangée. Pour recueillir la graisse vidangée, utilisez exclusivement un récipient résistant à la chaleur.

Éteignez la friteuse et filtrez la graisse. Vous éliminez ainsi les impuretés qui altèrent le goût des aliments et accélèrent le rancissement de la graisse.

- Laissez la graisse refroidir en veillant à ce qu'elle reste liquide. Si la graisse s'est solidifiée, remettez la friteuse en marche à une température de 100 °C pour la liquéfier à nouveau.
- Placez un récipient suffisamment grand et **résistant aux températures élevées** en dessous du robinet de vidange, par ex. une casserole en métal.



- Ouvrez le robinet de vidange sous la friteuse en tournant le bouton de commande vers la **gauche** ① jusqu'à la butée.
- Une fois la graisse écoulée, fermez le robinet de vidange en le tournant vers la **droite** ② jusqu'à la butée.

- Filtrez l'huile avec du papier absorbant ou un filtre papier disposé dans une passoire métallique et conservez-la jusqu'à la prochaine utilisation dans un récipient hermétique et résistant à la chaleur.
- Remplacez la graisse de friture si :
  - elle est très sombre et épaisse,
  - elle mousse et dégage une odeur désagréable,
  - elle commence à fumer en dessous de 170 °C.

Remettez le couvercle seulement lorsque la friteuse est refroidie.

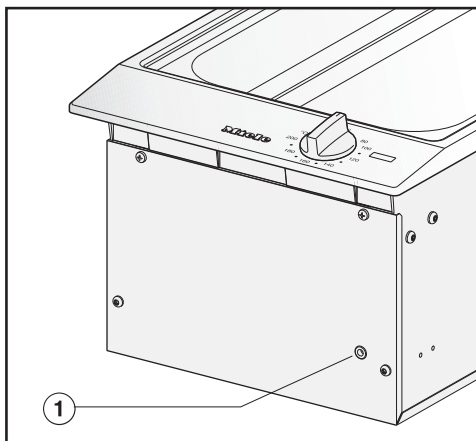
## Dispositifs de sécurité

### Arrêt de sécurité

Votre friteuse est équipée d'un arrêt de sécurité. Elle coupe automatiquement le chauffage si :


- le bac à friture n'est pas rempli 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 (par ex. pour le nettoyage).

- Tournez le bouton de commande sur **0** et patientez jusqu'au refroidissement de la résistance.



- Enfoncez la broche ① à droite de la face avant de la friteuse, par ex. au moyen d'un stylo bille. Vous pouvez ensuite continuer à utiliser la friteuse normalement.




 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la friteuse.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer la friteuse.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage de la friteuse.

Des détergents abrasifs tels que les poudres à récurer ou éponges à surface abrasive ne sont pas autorisés pour nettoyer la résistance.

Laissez toujours l'élément ProLine refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'élément ProLine et ses accessoires après chaque utilisation.
- Séchez l'élément ProLine après chaque nettoyage humide afin d'éviter les résidus de calcaire.

## Détergents à ne pas utiliser


Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas

- des détergents à base de soude, d'ammoniac, d'alcali, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaires,
- des produits détachants ou anti-rouille,
- des détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- des détergents contenant des solvants,
- des détergents pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four et grill,
- des nettoyants pour le verre,
- des brosses ou des éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- des gommes détachantes.

## Nettoyage et entretien


---

### Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox et le couvercle


 Dommages dus aux objets pointus.

La bande d'étanchéité entre le cadre et le plan de travail peut être endommagée.

N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

 Dommages dus à des salissures. Des salissures (par ex. aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages dus à un nettoyage non conforme.

L'impression s'efface si vous utilisez un produit nettoyant inox.

N'utilisez pas de produit nettoyant inox dans la zone d'impression.

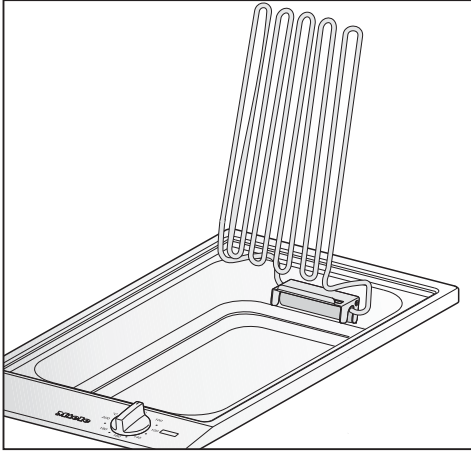
- Nettoyez le cadre, le bandeau de commande et le couvercle avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.

**Conseil :** Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable. Nous recommandons d'utiliser un produit spécial inox pour éviter un nouvel encrassement trop rapide. (voir le chapitre "Accessoires en option").

### Nettoyage des boutons de commande

- Nettoyez le(s) bouton(s) de commande avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable.
- Essuyez le(s) bouton(s) de commande avec un chiffon propre.

## Nettoyage du bac à friture



- Vidangez la graisse de friture ou l'eau de cuisson des pâtes (voir le chapitre "Commande", section "Après la friture").
- Relevez la résistance.
- Enlevez les salissures les plus importantes à l'aide de papier absorbant.
- Remplissez le bac à friture d'eau chaude jusqu'au repère supérieur et ajoutez un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le bac à friture.
- Vidangez l'eau sale et nettoyez l'écoulement à l'aide d'un goupillon. Rincez à l'eau chaude puis essuyez le bac à friture et l'écoulement.

N'utilisez en aucun cas un produit d'entretien inox pour le bac à friture.

## Nettoyage du panier de friture

- Nettoyez le panier de friture après chaque utilisation à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.

Ne mettez jamais le panier de friture au lave-vaisselle.

## Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

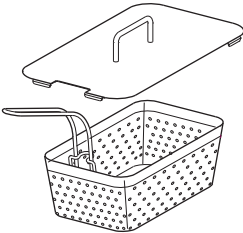
Problème	Cause et dépannage
<b>La friteuse ne chauffe pas.</b>	<p>La friteuse n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ L'arrêt de sécurité s'est déclenché (voir le chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").</li><li>■ Vérifiez si le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).</li></ul>
<b>La graisse de friture sent mauvais.</b>	<p>La graisse n'est pas appropriée. La graisse doit être remplacée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Changez la graisse.</li></ul>
<b>Les aliments ne dorent pas et ne sont pas croustillants.</b>	<p>La graisse n'est pas suffisamment chaude.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Réglez une température plus élevée.</li><li>■ Le panier a été trop chargé. Réduisez la quantité d'aliments.</li><li>■ Prolongez le temps de cuisson des aliments.</li></ul> <hr/> <p>La cuisson a été trop brève.</p>

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

### **Panier pour pâtes avec couvercle**



Pour la préparation de pâtes.

### **Produits de nettoyage et d'entretien**

#### **Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml**

Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

#### **Produit spécial inox, 250 ml**

Élimination facile de traces d'eau, taches et empreintes digitales. Permet aux surfaces de rester propres plus longtemps.

#### **Chiffon microfibras**

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

## Service après-vente

---

### Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

### Plaque signalétique


Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous. Vérifiez que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.


### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

## Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.  
Un montage incorrect peut endommager l'élément ProLine.  
Faites monter l'élément ProLine exclusivement par un technicien qualifié.

 Dommages dus à la chute d'objets.  
L'élément ProLine peut subir des dommages lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.  
Installez l'élément ProLine uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

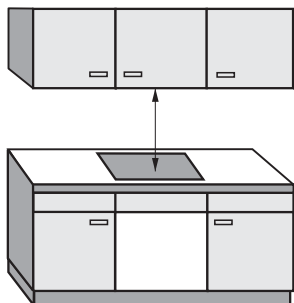
- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ Pour prévenir une possible propagation de flamme, une cuisinière/ un wok au gaz ne doivent pas être directement installés à côté d'une friteuse. Observez une distance minimum de 288 mm entre l'appareil au gaz et la friteuse.
- ▶ Après installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

# Installation

---

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus de l'élément ProLine



La distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre l'élément ProLine et la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux facilement inflammables sont montés (par ex. armoire flottante) au-dessus de l'élément ProLine, la distance de sécurité doit être de 760 mm minimum.

Si plusieurs éléments ProLine avec des distances de sécurité recommandées différentes sont installés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus élevée.



## Distance de sécurité latérale/à l'arrière

L'élément ProLine doit être installé de préférence en laissant un espace généreux à droite et à gauche.

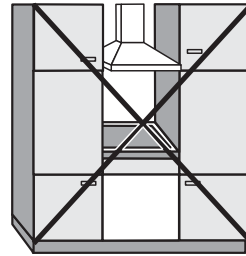
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

Sur un côté de l'élément ProLine (à gauche ou à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③, par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm.

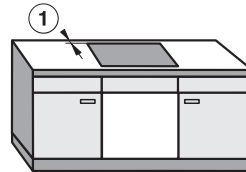
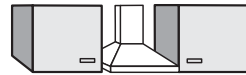
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :  
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :  
50 mm.

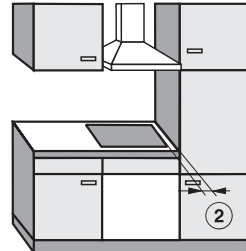
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :  
50 mm.



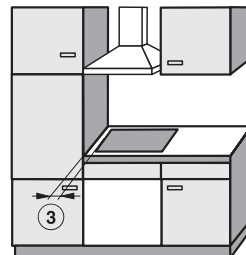
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

# Installation

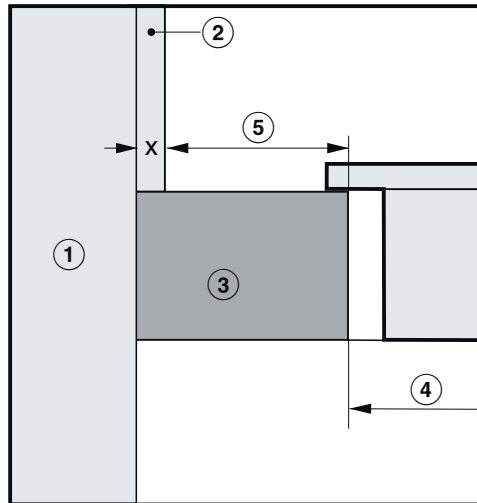
## Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

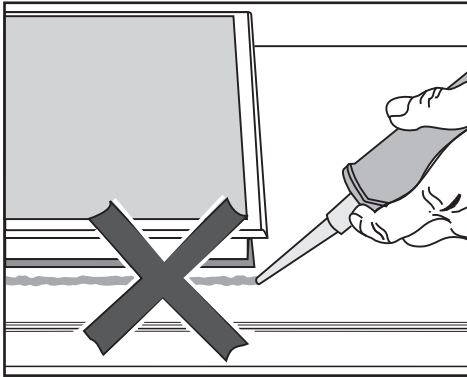
Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$




- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote  $x$  = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de  $50 \text{ mm} - \text{cote } x$

## Conseils pour l'encastrement

### Joint entre l'élément ProLine et le plan de travail



 Dommages dus à un montage incorrect.

Si vous utilisez un produit d'étanchéité entre le plan de travail et l'élément ProLine, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage.

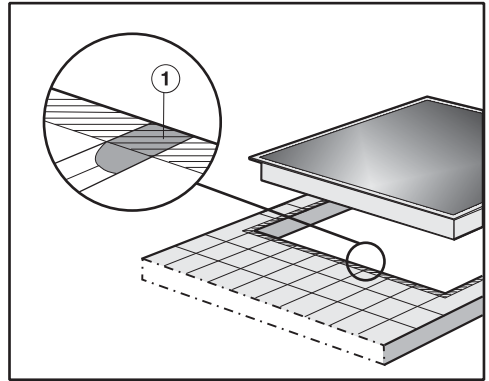
N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre le plan de travail et l'élément ProLine.

La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

### Joint d'étanchéité

Si l'élément ProLine est démonté lors d'opérations d'entretien, le joint d'étanchéité sous le bord de l'élément ProLine peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

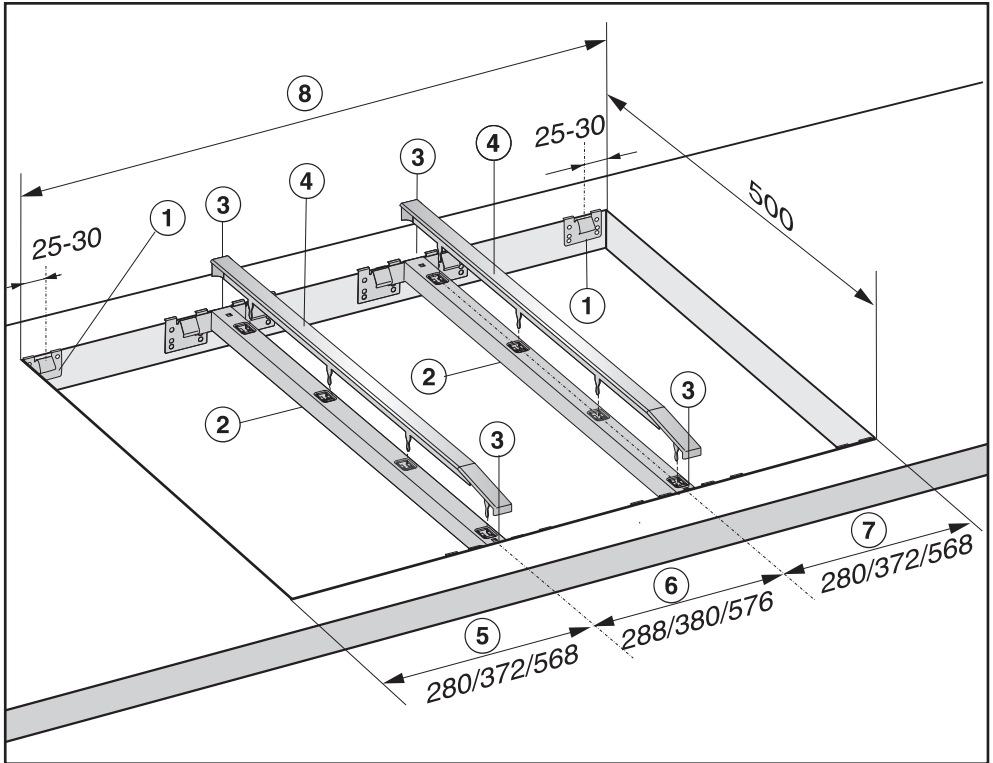
### Plan de travail carrelé



La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.



## Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine



Exemple : trois éléments ProLine

- ① Ressorts de serrage
- ② Barrettes de jonction
- ③ Espace entre la baguette et le plan de travail
- ④ Cache
- ⑤ Largeur de l'élément ProLine moins 8 mm
- ⑥ Largeur de l'élément ProLine
- ⑦ Largeur de l'élément ProLine moins 8 mm
- ⑧ Découpe du plan de travail

# Installation

---

## Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent 8 mm vers l'extérieur sur le plan de travail du côté gauche et du côté droit.

- Additionnez les largeurs des éléments ProLine et soustrayez 16 mm du total.

Exemple :

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

Les éléments ProLine ont en fonction du modèle une largeur de 288 mm, 380 mm ou 576 mm (voir chapitre "Installation", section "Cotes d'encastrement").

## Barrettes de jonction

Lorsque plusieurs éléments ProLine sont encastrés, il faut prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position de la barrette de jonction dépend de la largeur de l'élément ProLine.

## Encastrement

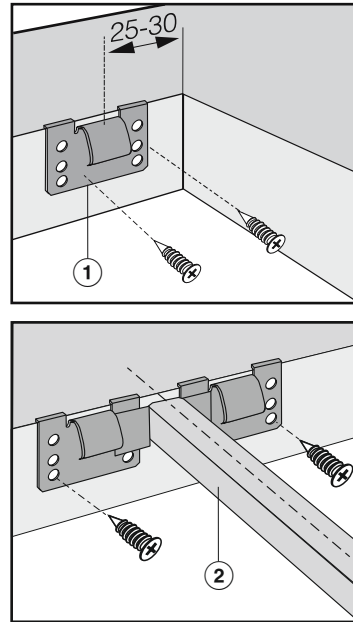
### Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le schéma sous “Cotes d’encastrement” ou en fonction de vos calculs (voir chapitre “Installation”, section “Encastrement de plusieurs éléments ProLine”). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d’un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l’humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce que ces matériaux n’entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d’étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

### Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en bois

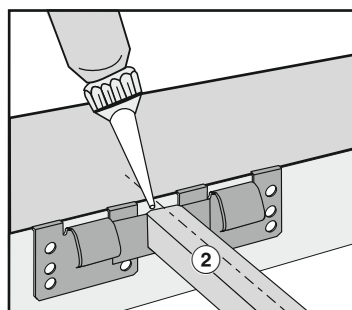
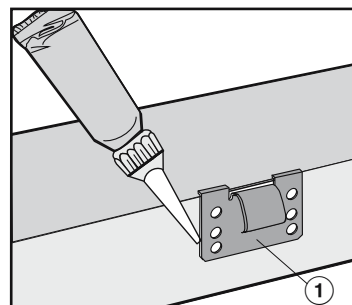
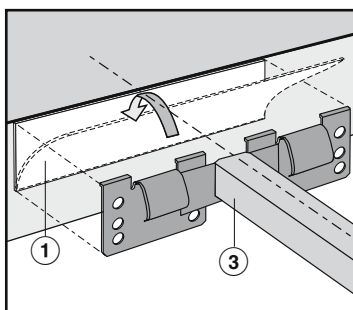
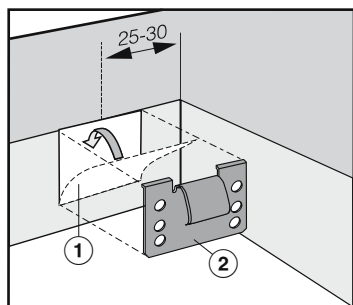


- Positionnez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② aux emplacements indiqués sur les illustrations, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② à l’aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

# Installation

## Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en pierre naturelle

Pour fixer les ressorts de serrage ou les barrettes de jonction, vous avez besoin d'un ruban adhésif double-face puissant (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Placez les ressorts de serrage ② ou les barrettes de jonction ③ sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.

- Collez les bords latéraux et le bord inférieur du ressort de serrage ① ou des barrettes de jonction ② avec du silicone.
- Bouchez l'espace ⑤ entre les baguettes ② et le plan de travail à l'aide de silicone.



## Installation de l'élément ProLine

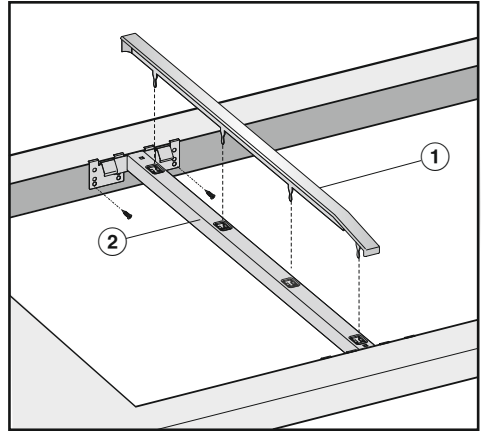
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine avec les deux mains de manière uniforme, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité (par ex. du silicone) pour renforcer l'étanchéité de l'élément ProLine.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ( $\leq R4$ ) à l'aide de la scie sauteuse.

## Mise en place de plusieurs éléments ProLine

- Une fois l'élément ProLine en place, poussez-le vers le côté jusqu'à ce que les trous de la barrette de jonction soient visibles.



- Enclenchez le cache ① dans les trous de la barrette de jonction ② prévus à cet effet.
- Placez l'élément ProLine suivant (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit précédemment.

# Installation

---

## Raccorder l'élément ProLine

- Raccordez l'/les élément(s) ProLine au réseau électrique.
- Vérifiez que chaque élément ProLine fonctionne correctement.

## Soulever l'élément ProLine

Si l'élément ProLine n'est pas accessible par le bas, vous aurez besoin d'un outil spécial pour le retirer.

- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en appuyant dessus par le bas. Commencez par soulever la partie arrière.

## Raccordement électrique

Le domino ProLine est livré de série avec une fiche de raccordement, "prêt à brancher" dans une prise de sécurité.

Installez le domino ProLine de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.




**Risque d'incendie en cas de surchauffe.**

Le fonctionnement du domino ProLine sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du domino ProLine.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.







**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

CS 1411

fr-CH

M.-Nr. 07 173 450 / 07