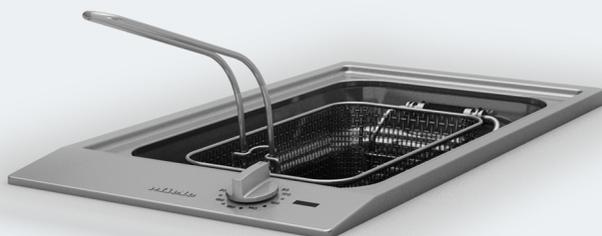


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Friteuse ProLine



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	13
<b>Aperçu</b> .....	14
Friteuse .....	14
Indicateurs.....	15
Accessoires fournis .....	16
<b>Première mise en marche</b> .....	17
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois.....	17
Première mise en service d'un élément ProLine .....	17
<b>Commande</b> .....	18
Dépose du couvercle de friteuse.....	18
Bouton de commande.....	19
Mise en marche .....	19
Arrêt.....	19
Indicateur de chaleur résiduelle .....	19
Préparation de la friteuse .....	20
Friture .....	20
Conseils de friture .....	23
Après la friture .....	24
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	25
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	26
Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox et le couvercle.....	27
Nettoyer les boutons .....	27
Nettoyer le bac à friture.....	28
Nettoyer le panier de friture.....	28
<b>Que faire si ...</b> .....	29
<b>Accessoires en option</b> .....	30
<b>Service après-vente</b> .....	31
Contact en cas d'anomalies.....	31
Plaque signalétique .....	31
Garantie.....	31
<b>Installation</b> .....	32
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	32
Distances de sécurité .....	33
Instructions d'encastrement.....	36
Dimensions d'encastrement.....	37

Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine.....	38
Installation .....	40
Raccordement électrique .....	44

## Consignes 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.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout propriétaire futur éventuel de l'appareil.

## Utilisation conforme

- ▶ Cette friteuse est destinée à être utilisée dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Cette friteuse ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ La friteuse ne peut être utilisée qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur 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 d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise commande.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Enfants dans le foyer

- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de la friteuse sauf s'ils sont étroitement surveillés.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le friteuse sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement et que la sécurité est garantie. Les enfants doivent être en mesure de détecter 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. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier 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.

## Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers 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 est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique de la friteuse n'est garantie que lorsqu'elle est raccordée à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de la friteuse chauffante doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que la friteuse ne soit endommagée.

Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

► Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher la friteuse.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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 (par 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.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ La friteuse n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Si la fiche du câble d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre friteuse au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher la friteuse du réseau électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
  - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
  - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
  - débranchez la prise secteur (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas la friteuse présentant un défaut ou éteignez-la immédiatement. Déconnectez la friteuse du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si la friteuse a été installée derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez la friteuse. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager la friteuse, le meuble et le sol. Attendez que le plan de cuisson ait complètement refroidi pour refermer la porte.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Une fois éteinte, la friteuse reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'indicateur de la chaleur résiduelle soit éteint.
- ▶ 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 pendant le 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 très 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.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur la friteuse chaude. Pour toutes les manipulations sur la friteuse chaude, 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.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. mixeur) à proximité de la friteuse, veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne touche pas la friteuse brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble d'alimentation.
- ▶ 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.
- ▶ Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Observez notamment le chapitre "Utilisation", section "Conseils de friture".
- ▶ Si vous installez plusieurs éléments ProLine :  
Des objets chauds peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes au niveau de la barrette de jonction.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électro-conductrices 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 détachées après l'arrêt de la production en série de votre élément ProLine.

## 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.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

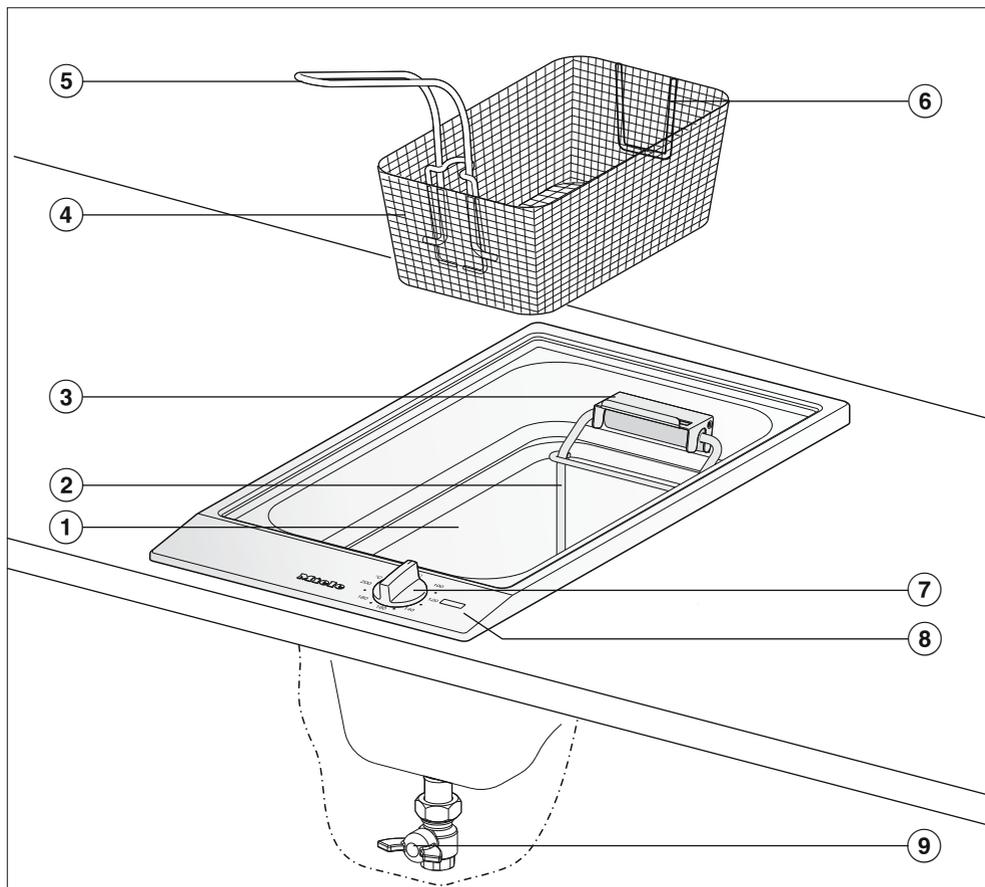
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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.



Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

# Aperçu

## Friteuse



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

## Indicateurs



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

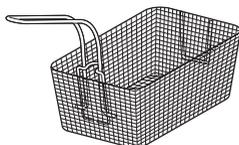
# Aperçu

---

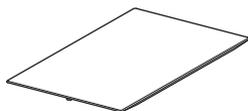
## Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre “ Accessoires en option ”).

### Panier



### Couvercle de friteuse



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

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

### **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 chapitre "Utilisation", section "Après la friture").
- Laissez la friteuse refroidir et relevez la résistance.
- Nettoyez le bac à friture et les autres surfaces avec un chiffon humide et essuyez tout.
- Fermez le robinet de vidange.

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

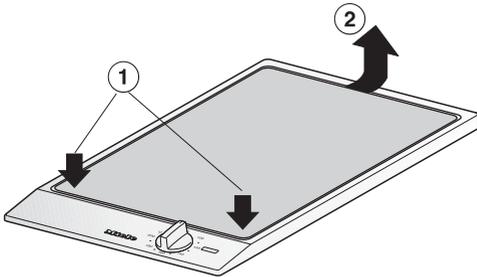
Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un élément ProLine, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

# Commande

---

## Dépose du couvercle de friteuse



- Pour extraire le couvercle de la friteuse, appuyez dessus d'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.

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement. N'allumez jamais la friteuse si elle est vide ou que la résistance est relevée.

## Bouton de commande

Le bouton de commande a une butée et ne doit pas être tourné au-delà de 200 °C sur **0**.

## Mise en marche

- Tournez le bouton de commande **vers la droite**, à 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 se "synchronise" 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

Lorsqu'une friteuse est chaude, l'indicateur de la 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.

# Commande

## 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 si le robinet de vidange est bien fermé.
- Remplissez le bac à friture de graisse. Auparavant, fractionnez la graisse solide.  
S'il reste de la graisse solidifiée de la dernière utilisation, percez 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 à l'arrière étroit du bac à friture.

## Friture

- Réglez la température de cuisson requise (voir tableau) et attendez que le témoin de température s'éteigne une première fois. C'est le signe que la graisse a atteint la température programmée.
- Abaissez le panier rempli de l'aliment à frire dans la graisse chaude. Si la graisse mousse beaucoup, retirez le panier quelques instants du bac à frire et replongez-le lentement dans la graisse chaude.
- Lorsque l'aliment à frire est cuit, retirez le panier de la graisse chaude. Laissez la graisse s'égoutter de l'aliment à frire en agitant un peu le panier puis accrochez-le à l'étrier de suspension.
- Ne laissez pas l'aliment à frire s'égoutter trop longtemps au-dessus du bac à friture, car il perdrait de son croustillant à cause des vapeurs de graisse. Déposez ensuite la friture 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. Utilisez notamment des gants isolants pour protéger vos mains.

# Commande

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

🌡️ température / 🕒 temps de friture

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

# Commande

Aliment à frire, surgelé	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Bâtonnets de poisson	300 g	170	4-6
Croquettes de pommes de terre	400 g	170	préfrir 1-2 frire 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 friture

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

## Conseils de friture

Un traitement et une préparation en douceur des aliments sont bons pour votre santé. Ils devraient être frits jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée et non brune.

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

- La graisse de friture doit être suffisamment chaude pour permettre une rapide fermeture des pores des aliments à frire. Si la température est trop basse, les aliments à frire absorbent trop de graisse et se digèrent difficilement.  
Attendez à chaque fois l'extinction du témoin de température (signe que la température programmée est atteinte) avant de remettre des aliments dans la friteuse.
- Si vous vous en tenez aux données du tableau, votre cuisson sera réussie. Ne sélectionnez les températures au-dessus de 170 °C que si celles-ci sont spécifiées (par ex. poisson et viande sans panure ou sans pâte à frire).
- Réglez la température la plus basse préconisée par le fabricant pour frire des produits surgelés.
- Réduisez autant que possible le temps de friture.
- Trouvez un juste équilibre entre la proportion d'aliments à frire et la proportion de graisse. Les proportions doivent être comprises entre 1:10 et 1:15. Par exemple, pour 100 g de frites, vous aurez besoin de 1 à 1,5 litre d'huile. Une surabondance d'huile entraînerait une surchauffe des aliments à frire, des aliments à frire en trop grande quantité refroidiraient excessivement 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 à frire humides avec du papier absorbant. Éliminez les résidus de glace sur les produits surgelés.
- Abaissez lentement le panier pour éviter un débordement de la graisse.
- 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'épicez jamais les aliments avant de les frire. Saupoudrez-les avec du sel, des épices ou du sucre glace après les avoir égouttés.

# Commande

## Après la friture

⚠ Graisse chaude.

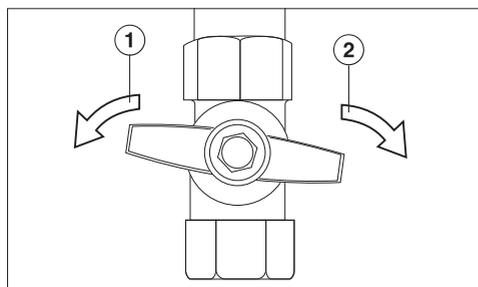
Vous pouvez vous brûler au contact de la graisse chaude.

Assurez-vous que la graisse est suffisamment refroidie avant la vidange.

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, mais assurez-vous 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. un pot métallique.



- À la base de la friteuse, ouvrez le robinet de vidange en tournant le bouton de commande vers la **gauche** ① jusqu'en butée.
- Après écoulement de l'eau, fermez le robinet de vidange en tournant le bouton de commande vers la **droite** ② jusqu'en 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.

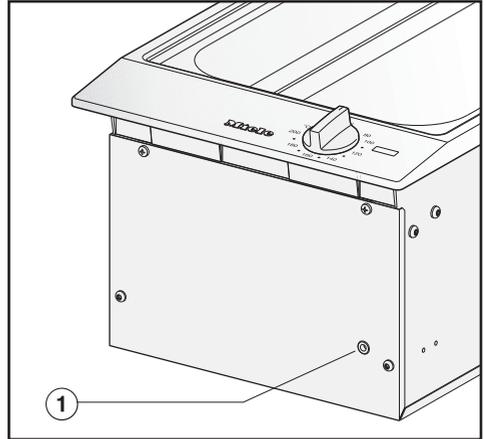
Remettez le couvercle seulement lorsque la friteuse est refroidie.

### 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 au moins rempli jusqu'au repère inférieur,
- la friteuse est enclenchée et vide,
- la friteuse est enclenchée et la résistance relevée (par exemple 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. La friteuse fonctionne à nouveau normalement ensuite.

## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Arrêtez 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 nettoyant l'appareil, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou d'éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage.

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

 Dommages dus à des 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 liés à des salissures.

Des salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages liés à un nettoyage non conforme.

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

N'utilisez pas de produit nettoyant inox sur les zones 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. Ramollissez les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.

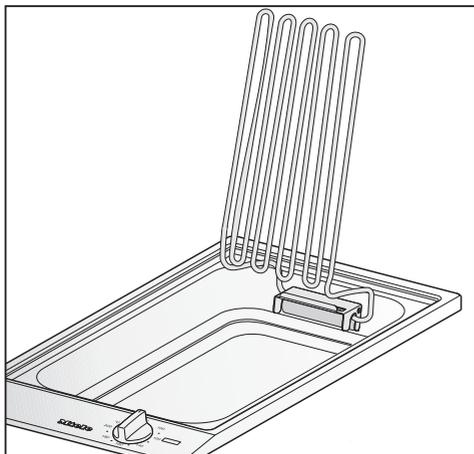
**Remarque :** Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable. Nous recommandons d'utiliser un produit spécial inox pour éviter un nouvel encrassement trop rapide. (voir le chapitre "Accessoires en option").

## Nettoyer les boutons

- Nettoyez le/les bouton(s) de commande avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Séchez le/les bouton(s) de commande avec un chiffon propre.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyer le bac à friture



- Vidangez la graisse de friture ou l'eau de cuisson des pâtes (voir chapitre "Utilisation", section "Après la friture").
- Relevez la résistance.
- Enlevez les salissures importantes avec du papier absorbant.
- Remplissez le bac à friture d'eau très 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 très chaude puis essuyez le bac à friture et l'écoulement.

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

## Nettoyer le panier de friture

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

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

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

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

<b>Problème</b>	<b>Cause et solution</b>
<b>La friteuse ne chauffe pas.</b>	La friteuse n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"><li>■ L'arrêt de sécurité s'est déclenché (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").</li><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a 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>	La graisse n'est pas appropriée. La graisse doit être remplacée. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Changez la graisse.</li></ul>
<b>Les aliments à frire ne dorent pas et ne sont pas croustillants.</b>	La graisse de friture n'est pas suffisamment chaude. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sélectionnez une température plus élevée.</li><li>■ Le panier à friture a été trop chargé. Réduisez la quantité d'aliments.</li><li>■ Prolongez le temps de cuisson des aliments à frire.</li></ul> <hr/> <p>Le temps de friture est trop court.</p>

## Accessoires en option

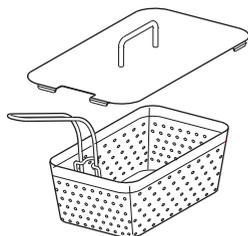
---

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

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



Pour la préparation de pâtes.

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

#### **Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml**

Enlève les salissures tenaces, traces de tartre et 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 microfibre**

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

## Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

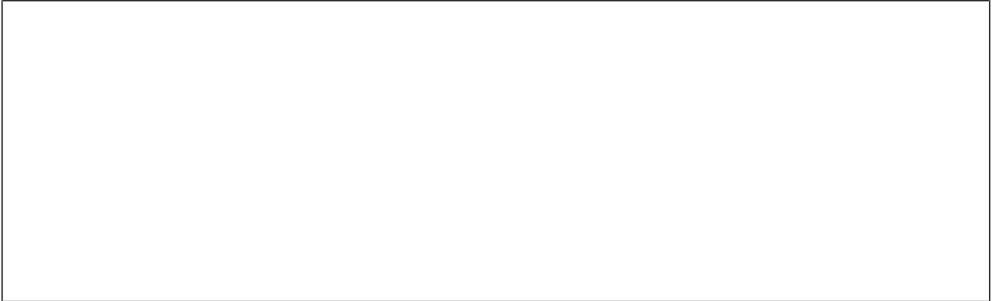
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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 après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.



## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

# Installation

---

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

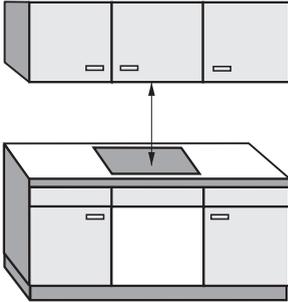
 Dommages dus à un montage non conforme.  
Un montage non conforme peut endommager l'élément ProLine.  
Seul un technicien qualifié est habilité à installer l'élément ProLine.

 Dommages dus à des chutes d'objets.  
L'élément ProLine peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.  
Installez l'élément ProLine après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ En raison d'un risque d'embrasement éclair, il ne faut pas installer une cuisinière au gaz directement à côté d'une friteuse. Il faut observer une distance minimum de 288 mm entre l'appareil au gaz et la friteuse.
- ▶ Après installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation électrique 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.

## 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 (portique, par exemple) au-dessus de l'élément ProLine, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Si plusieurs éléments ProLine exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisés sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

# Installation

## Distance de sécurité latérale/arrière

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

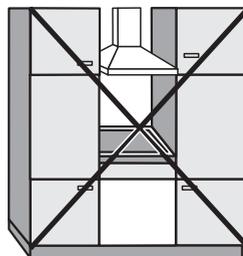
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

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.

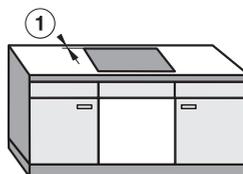
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :  
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
50 mm.

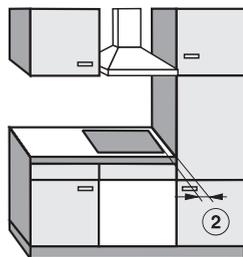
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
50 mm.



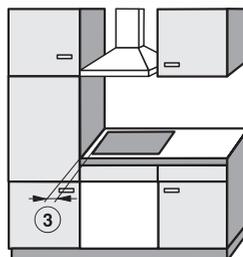
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

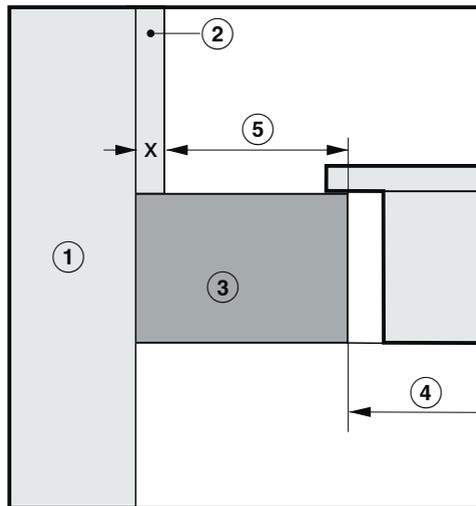
## Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

Si le revêtement mural est constitué de matériaux inflammables (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si la crédence est réalisée 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 la crédence de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

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

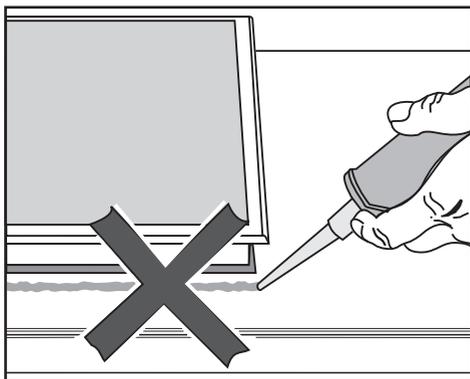


- ① Mur
- ② Revêtement de niche dimension  $x$  = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de  $50 \text{ mm} - \text{dimension } x$

# Installation

## Instructions d'encastrement

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



 Dommages dus à un montage incorrect.

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

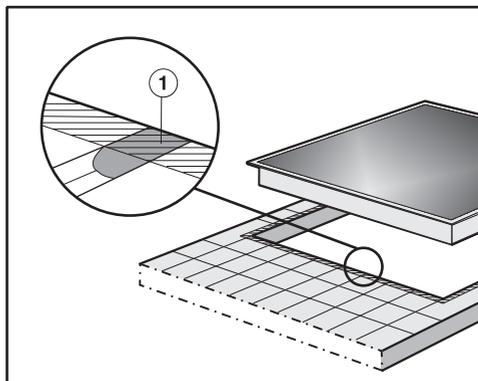
N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément ProLine.

Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante avec le 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

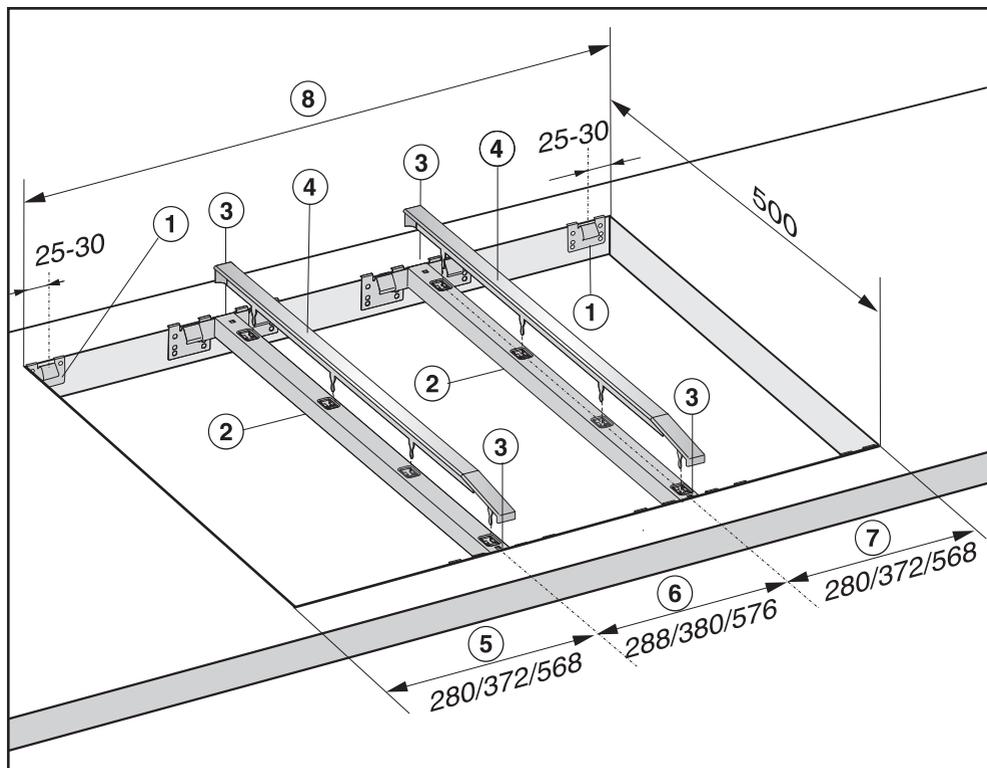


La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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



# Installation

## Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine



Exemple : 3 éléments ProLine

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

## Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent sur chaque côté extérieur, droit et gauche, 8 mm du plan de travail.

- Additionnez les largeurs des éléments ProLine et déduisez 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").

## Barres d'écartement

Lorsque plusieurs éléments ProLine sont encastrés, prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position correspondante de la barrette de jonction est en fonction de la largeur de l'élément ProLine.

# Installation

## Installation

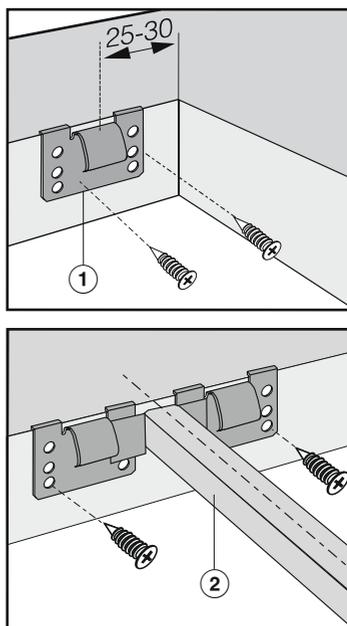
### Préparer le plan de travail

- Réalisez la découpe dans le plan de travail comme indiqué dans le croquis sous “Cotes d’encastrement” ou comme calculé (voir chapitre “Installation”, section “Encastrement de plusieurs éléments ProLine”). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Pour éviter tout gonflement dû à l’humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous 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.

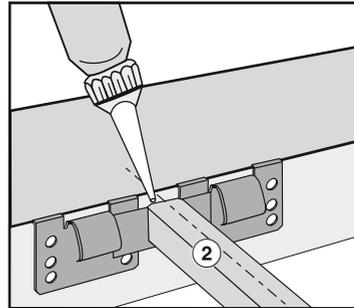
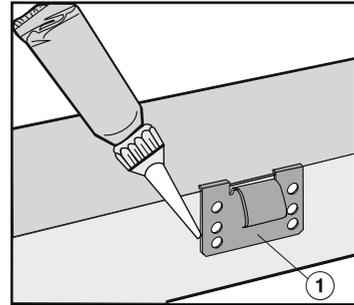
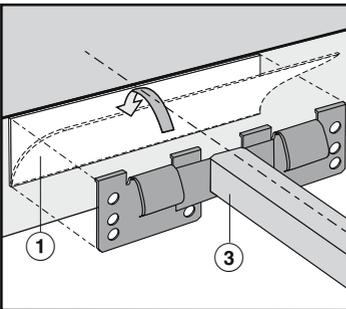
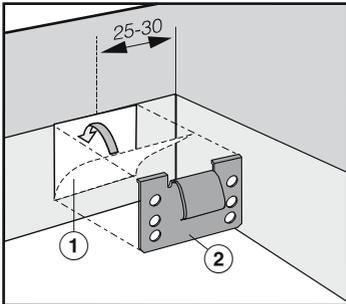
### Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en bois



- 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 avec les vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

## 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 puissant double-face (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués dans les illustrations du plan de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez 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.
- Remplissez l'espace ⑤ entre les barrettes ② et le plan de travail avec du silicone.

# Installation

## Mise en place d'un élément ProLine

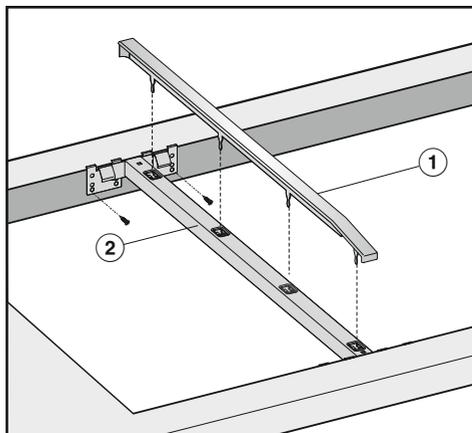
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. 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 pour joints (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 en place, poussez l'élément ProLine vers le côté jusqu'à ce que les trous de la barrette de jonction soient visibles.



- Encliquez 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 ci-dessus.

## Raccorder un élément ProLine

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

## Soulever un élément ProLine

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

- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en pressant par le bas. Appuyez d'abord sur l'arrière.

# Installation

## Raccordement électrique

Le domino ProLine est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise avec mise à la terre.

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 être conforme à la norme VDE 0100.

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 qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.





## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Allemagne**

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

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

CS 1411

fr-BE

M.-Nr. 07 141 350 / 08