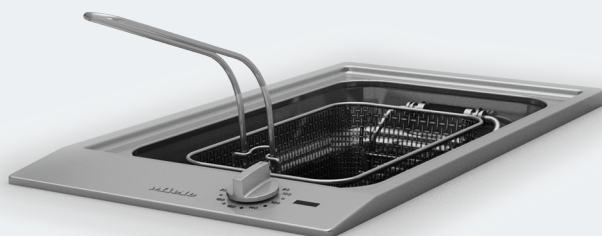


# Mode d'emploi et instructions de montage

## 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.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	12
<b>Description de l'appareil</b> .....	13
Friteuse .....	13
Éléments d'affichage.....	14
Accessoires fournis .....	14
<b>Première mise en service</b> .....	15
Nettoyer un domino ProLine pour la première fois.....	15
Première mise en service d'un domino ProLine.....	15
<b>Utilisation</b> .....	16
Revêtement friteuse .....	16
Bouton de commande.....	16
Mise en marche .....	16
Arrêt.....	16
Indication de la chaleur résiduelle .....	17
Préparation de la friteuse .....	17
Friture .....	18
Conseils de friture .....	21
Après la friture .....	22
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	23
Arrêt de sécurité .....	23
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	24
Bandeau de commande/ cadre inox et couvercle .....	25
Bouton de commande.....	25
Panier .....	25
Bac à friture .....	26
<b>En cas d'anomalie</b> .....	27
<b>Accessoires en option</b> .....	28
<b>Service après vente</b> .....	29
Contact en cas d'anomalies.....	29
Plaque signalétique .....	29
Garantie.....	29
<b>Installation</b> .....	30
Consignes de sécurité pour le montage .....	30
Distances de sécurité .....	31
Instructions d'encastrement.....	34

# Table des matières

---

Cotes d'encastrement .....	35
Encastrement de plusieurs dominos SmartLine .....	36
Montage .....	38
Branchement électrique .....	42

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Cette friteuse répond aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le présent mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre friteuse en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre friteuse. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre friteuse.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.

## Utilisation conforme

- ▶ Cette friteuse est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple :
  - dans les cuisines pour les employés de magasins, de bureaux et autres domaines professionnels ;
  - dans les exploitations agricoles ;
  - de clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - dans les pensions.
- ▶ Cette friteuse ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez la friteuse exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation de vos plats. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Précautions à prendre avec les enfants

▶ Cette friteuse ne doit pas être utilisée par des enfants entre 0 et 8 ans. Cette friteuse peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance. Cette friteuse peut être utilisée par des personnes ayant des capacités mentales, sensorielles et physiques réduites ou un manque d'expérience et/ ou de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation en toute sécurité de la friteuse et qu'on leur a expliqué les éventuels dangers qui en résultent. Conservez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une friteuse. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Lorsqu'elle fonctionne, la friteuse devient chaude et le reste encore quelque temps après qu'elle a été mise hors tension. Tenez les enfants éloignés de la friteuse jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

▶ Veillez à ce que les enfants n'accèdent pas au robinet de vidange pour éviter l'écoulement d'un contenu éventuellement encore chaud.

▶ Risque de brûlures !

Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la friteuse. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.

▶ 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.

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre friteuse si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement de la friteuse ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de la friteuse en toute sécurité. Attention ! Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de la friteuse doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le tiroir ne soit endommagée.  
Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre friteuse : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ N'utilisez la friteuse que lorsque celle-ci est encastrée, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Cette friteuse ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la friteuse.  
N'ouvrez jamais la carrosserie de la friteuse.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la friteuse par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ La friteuse n'est pas conçue pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Si la fiche du cordon 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 par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre friteuse du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
  - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
  - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
  - débranchez la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ 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. Attendez que le wok ait complètement refroidi pour refermer la porte.
- ▶ Risque d'électrocution !  
N'allumez pas la friteuse présentant un défaut ou éteignez-la immédiatement. Débranchez-la. Contactez le service après-vente.



## Utilisation conforme

► Une fois éteinte, la friteuse reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de 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, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la friteuse.

Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

► Risque d'incendie.

N'approchez jamais une flamme vive, par ex. un briquet allumé, de la graisse de friture très chaude.

► Ne recouvrez jamais la friteuse d'un linge ou d'un film de protection. En cas d'enclenchement accidentel ou de présence de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre.

Pour couvrir le panier de la friteuse, utilisez exclusivement le couvercle fourni.

► Vous pouvez vous brûler sur une friteuse chaude. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur. La poignée du panier de friteuse peut être saisie sans danger.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité de la friteuse, veillez à ce que le fil ne touche pas la friteuse brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.
- ▶ 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 « Commande », section « Conseils de friture ».
- ▶ Lors du montage de plusieurs dominos ProLine :  
Les objets brûlants peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau de la barrette de jonction.

### Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre friteuse. La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

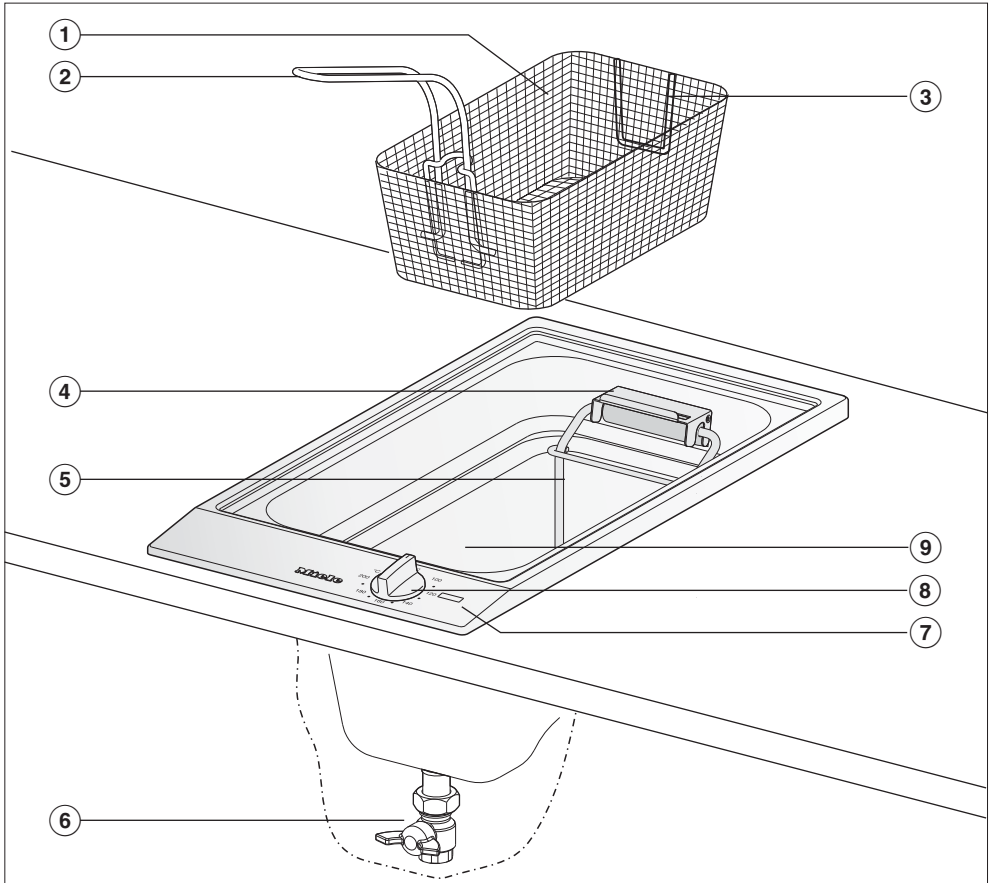
## Votre ancien appareil

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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination 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. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

## Friteuse

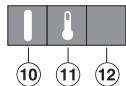


- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| ① Panier                          | ⑥ Robinet de vidange   |
| ② Poignée (escamotable, amovible) | ⑦ Eléments d'affichage |
| ③ Dispositif de suspension        | ⑧ Bouton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

# Description de l'appareil

---

## Éléments d'affichage

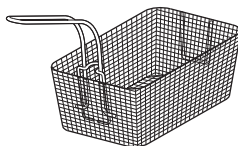


- ⑩ Indicateur de fonctionnement
- ⑪ Témoin de température
- ⑫ Témoin de chaleur résiduelle

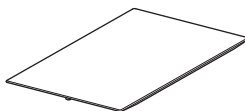
## Accessoires fournis

Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

### Panier



### Revêtement friteuse



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

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous « Service après-vente ».
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

### **Nettoyer un domino 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 « Commande », section « Après la friture »).
- Laissez l'appareil 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.

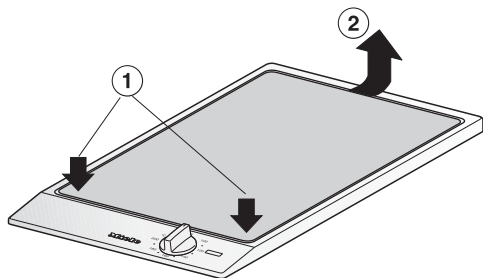
### **Première mise en service d'un domino ProLine**

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.

# Utilisation

## Revêtement 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 brûlante.

Risque de brûlures provoquées par la graisse chaude.

Remettez le couvercle lorsque la friteuse est refroidie.

## Bouton de commande

Le bouton de commande ne doit pas être tourné sur 0 en dépassant 200 °C.

## Mise en marche

⚠ Risque d'incendie par suite de surchauffe.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de 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.

- 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, le témoin 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.



## Indication de la chaleur résiduelle

Si la friteuse est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la friteuse éteinte.

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

 **Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.**

Les surfaces restent très chaudes après la cuisson.

Ne touchez pas les surfaces tant que les témoins 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 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.

# Utilisation

---

## Friture

- Réglez la température de cuisson requise (voir tableau) et attendez que le témoin de température s'éteigne une première fois, 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 est cuit, retirez le panier de la graisse chaude. Laissez la graisse s'égoutter de l'aliment en agitant un peu le panier 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.

Pendant la cuisson, évitez tout contact avec la graisse chaude ! Utilisez notamment des gants isolants pour protéger vos mains.

## Utilisation

Aliment frais	Quantité	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Beignet	4 unités	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 unités de 250 g	170	8–10
Croquettes de pommes de terre	400 g	170	pré-frire 2-4 frire 3-5
Beignets de cerises	5 unités	170	6–8
Persil		180	1–2
Frites	400 g	170	pré-frire 4-6 frire 2-4
Steak de dinde, non pané	2 unités de 250 g	180	3–5
Escalopes	200 g	180	5–7
Pets-de-nonne	4 unités	170	6–8
Beignets de banane	2 unités	170	3–4

🌡️ Température/🕒 Temps de friture

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

# Utilisation

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

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée. Ils doivent être légèrement dorés et non brunis.

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

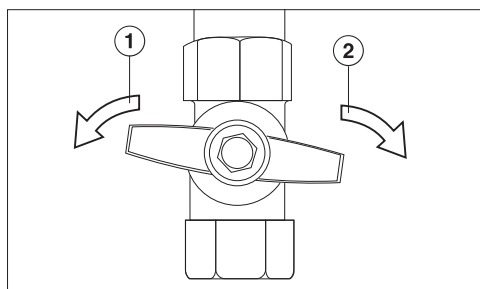
- La graisse de friture doit être suffisamment chaude pour que les pores de l'aliment se ferment vite. Si la température est trop faible, l'aliment frit absorbe trop de graisse et devient lourd à digérer.  
Attendez à chaque fois l'extinction du témoin de température (signe que la température programmée 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 le bon équilibre entre la quantité d'aliments et la quantité de graisse. La proportion est comprise entre 1:10 et 1:15. Par exemple, 100 g de frites requièrent de 1 à 1,5 litre d'huile. Une plus grande quantité d'huile chaufferait les aliments en excès, trop d'aliments refroidiraient 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 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.

# Utilisation

## Après la friture

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. un pot métallique.



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

Assurez un accès aisé et permanent à la base de l'appareil pour permettre la vidange de la graisse.

Vérifiez que la graisse n'est pas trop chaude. Risque de brûlure ! Pour recueillir la graisse vidangée, utilisez exclusivement un récipient résistant à la chaleur.

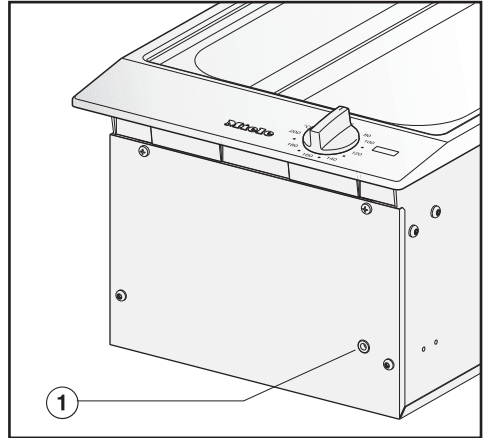
Ne reposez le couvercle qu'après le refroidissement de l'appareil !

### Arrêt de sécurité

Votre friteuse est dotée d'une sécurité de désactivation. Elle arrête automatiquement le chauffage si


- le bac à friture n'est pas 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 la position **0** et patientez jusqu'au refroidissement de la résistance.



- Enfoncez la broche ① à droite de la face avant de l'appareil, par ex. au moyen d'un stylo bille. La friteuse fonctionne à nouveau normalement ensuite.


## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Les surfaces restent très chaudes après la cuisson.

Éteignez le gril.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le gril.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre gril.

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

Laissez toujours le domino ProLine refroidir avant de le nettoyer.

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

### Produits à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant,
- de détachant et de produit antirouille,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,



## Bandeau de commande/ cadre inox et couvercle

- Nettoyez le cadre, le bandeau de commande et le couvercle avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable. Nous vous recommandons d'utiliser un produit d'entretien spécial inox afin que vos surfaces restent propres plus longtemps. (Voir chapitre « Accessoires en option »).

Sur les zones d'**impression**, n'utilisez pas de produit nettoyant pour vitrocéramique et inox, ni de nettoyant spécial inox.

Ces produits endommagent les zones avec des impressions.

Nettoyez la zone uniquement avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

## Bouton de commande

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

## Panier

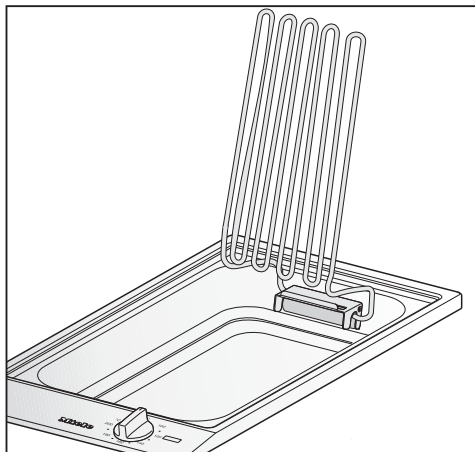
- Nettoyez le panier après chaque utilisation à l'eau très chaude et avec du liquide vaisselle.

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

# Nettoyage et entretien

---

## Bac à friture



- Vidangez la graisse de friture ou l'eau de cuisson des pâtes (voir chapitre « Commande », 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 d'entretien inox pour le bac à friture !

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 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 solution
<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 « sécurité oubli »).</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 ne dorent pas et ne sont pas croustillants.</b>	La graisse n'est pas suffisamment chaude. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Augmentez la température.</li><li>■ Le panier a été trop chargé. Réduisez la quantité d'aliments.</li><li>■ Prolongez le temps de cuisson des aliments.</li></ul> La cuisson a été trop brève.

## Accessoires en option

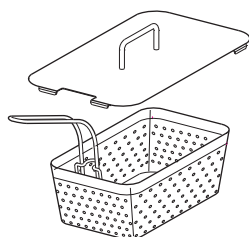
---

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique 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.

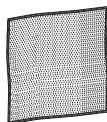
### Détergents et produits d'entretien

#### Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml



Enlève les salissures tenaces, traces de tartre et d'aluminium.

#### Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères.

#### Pastilles de détartrage, par 6



Pour détartrer le bac.

### Contact en cas d'anomalies

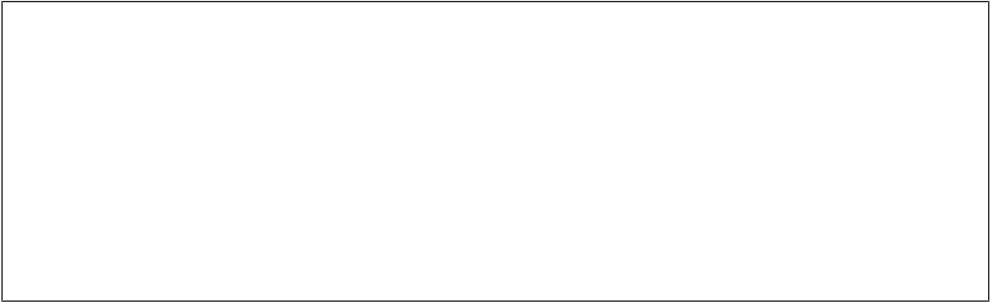
Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. 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 garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.


# Installation

---

## Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

Le domino ProLine peut être endommagé en raison d'un montage incorrect. Faites installer le domino ProLine uniquement par un technicien qualifié.

 Dommages liés à la chute d'objets.

Le domino ProLine peut être endommagé lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.

Installez le domino ProLine uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.

▶ 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 du domino ProLine, le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.

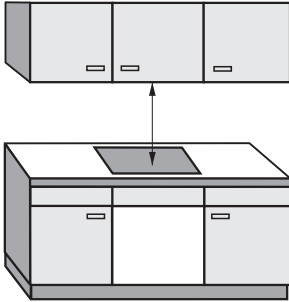
▶ Après l'installation du domino ProLine, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.

▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus du domino ProLine



La distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre le domino 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 du domino ProLine, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Si plusieurs dominos 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

Pour l'installation d'un domino ProLine, il peut y avoir des parois ou un mur derrière le domino ou sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

②③ Distance minimum **à droite** ou **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :

**40 mm** CS 1212, CS 1212-1  
CS 1221, CS 1221-1  
CS 1234, CS 1234-1  
CS 1223  
CS 1222

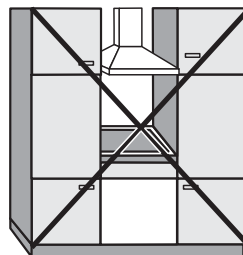
**50 mm** CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1327  
CS 1411

**100 mm** CS 1012, CS 1012-1  
CS 1012-2

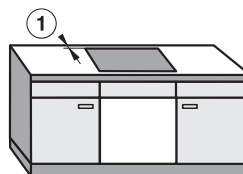
**150 mm** CS 1421  
CS 1312  
CS 1322

**200 mm** CS 1034, CS 1034-1

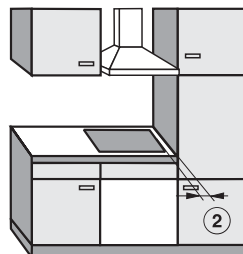
**250 mm** CS 1011, CS 1011-1  
CS 1021, CS 1021-1  
CS 1018 G



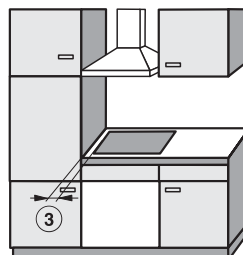
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !



## Distance de sécurité avec la crédence

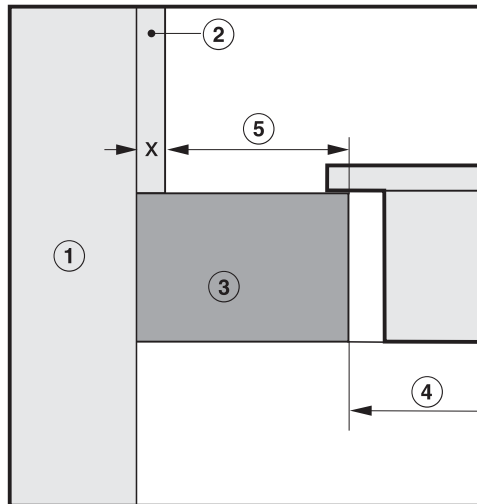
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

En cas de crédence en matériau ininflammable (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm

50 mm - 15 mm = distance minimum 35 mm

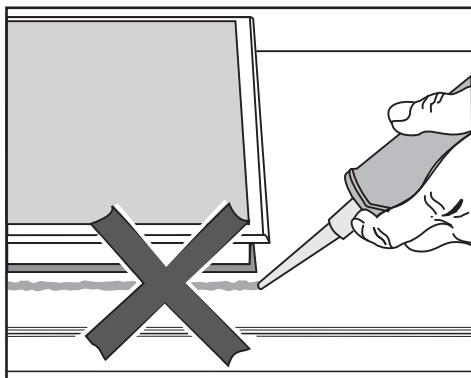


- ① Mur
- ② Crédence cote x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimum pour des matériaux **inflammables** 50 mm  
pour des matériaux **ininflammables** 50 mm - cote x

# Installation

## Instructions d'encastrement

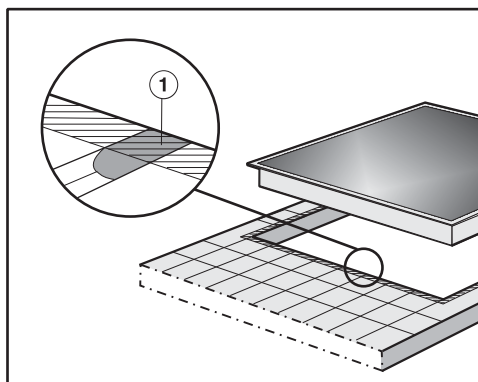
### Joint entre le domino ProLine et le plan de travail



Si vous utilisez un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le domino 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 le domino ProLine.

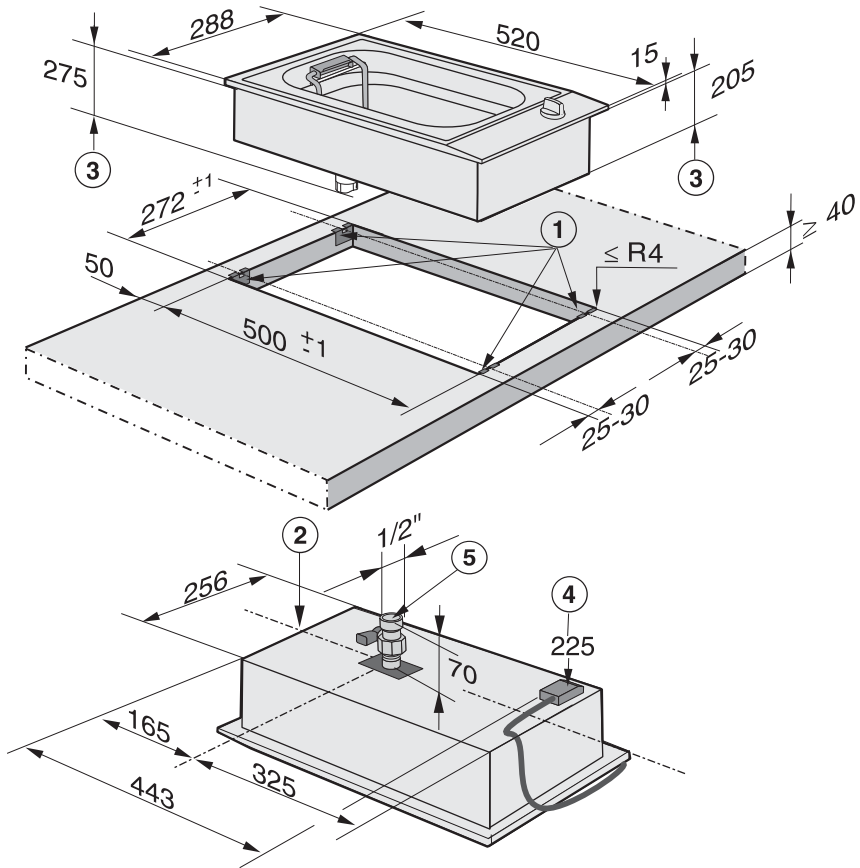
Le joint sous le bord de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

## Plan de travail carrelé



La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui du domino ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le domino 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.

## Cotes d'encastrement

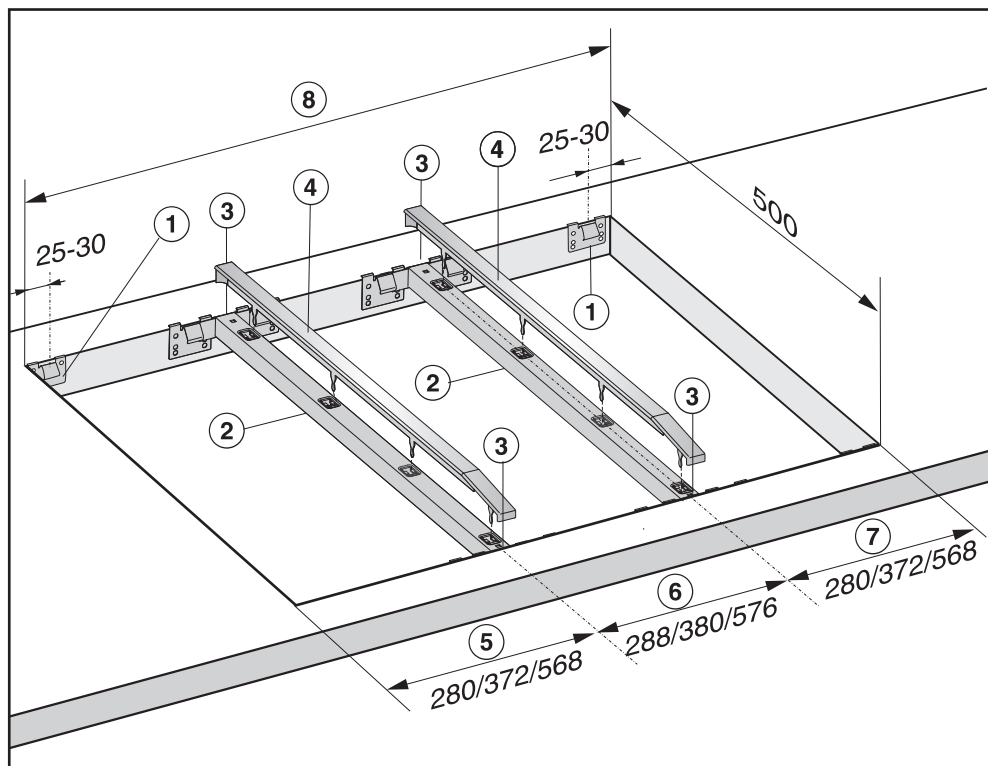


- ① Ressorts de serrage
- ② Avant
- ③ Hauteur d'encastrement
- ④ Hauteur d'encastrement de la fiche de raccordement électrique avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- ⑤ Robinet de vidange

# Installation

## Encastrement de plusieurs dominos SmartLine

Exemple : 3 dominos ProLine



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

## Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des dominos ProLine occupent à chaque fois sur les côtés extérieurs droit et gauche 8 mm du plan de travail.

- Ajoutez les largeurs des dominos 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 dominos 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 dominos ProLine sont encastrés, il faut prévoir une barrette de jonction entre chaque domino. La position respective de la barrette de jonction dépend de la largeur du domino ProLine.

# Installation

## Montage

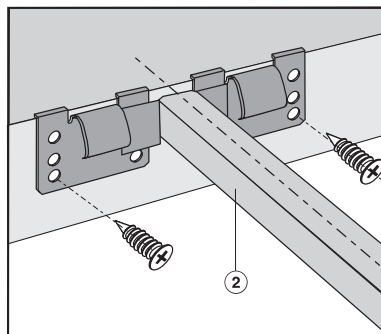
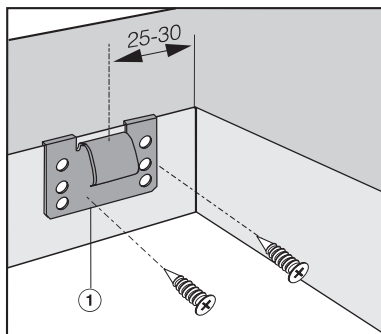
### Préparation du plan de travail

- 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 dominos Pro-Line »). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).

### Plan de travail en bois

- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, sceller les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

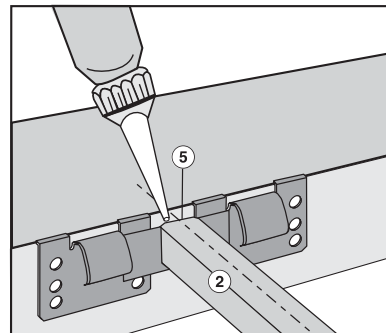
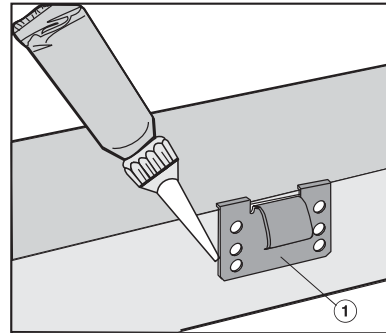
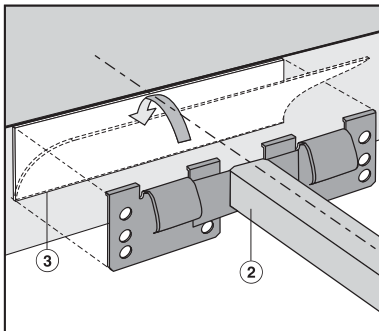
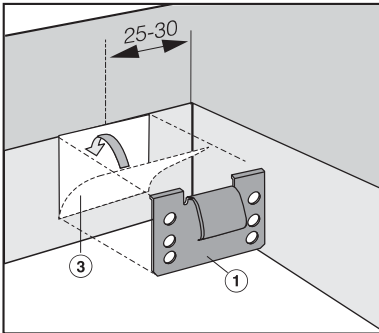
Ne faites pas couler de produit sur le plan de travail.



- 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.

## 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).



- Fixez le ruban adhésif ③ aux emplacements indiqués dans les illustrations sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.

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

# Installation

## Installation du domino ProLine

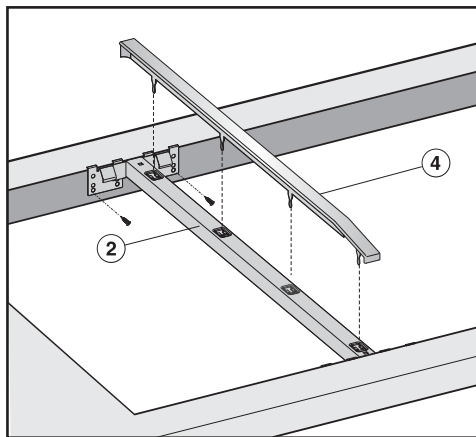
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez le domino ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord du domino ProLine de manière uniforme avec les deux mains et vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement. Pour une parfaite étanchéité entre les deux dominos, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail après enclenchement.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier en plus le domino ProLine.

Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ( $\leq R4$ ) à l'aide d'une scie sauteuse.

## Encastrement de plusieurs dominos ProLine

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



- Enclenchez le cache (4) dans les trous de la barrette de jonction (2) qui sont prévus à cet effet.
- Placez le prochain domino ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit ci-avant.



## Raccordement du domino ProLine

- Raccordez le/ les domino(s) ProLine sur le réseau électrique.
- Vérifiez que le domino ProLine fonctionne correctement.

## Soulever le domino ProLine

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


- Si le domino ProLine est accessible depuis le bas, repoussez-le du bas. Commencez par soulever la partie arrière.

# Installation

---

## Branchement électrique

Nous conseillons un raccordement électrique sur prise du domino ProLine. Les interventions du SAV en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois le domino ProLine encastré.

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.

Faites raccorder le domino ProLine au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien habilité doit connaître précisément et respecter scrupuleusement les directives locales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

## Puissance totale

voir plaque signalétique


## Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du domino ProLine.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protégez le réseau contre les remises sous tension.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante en fonction du type du réseau :

### Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

### Fusibles à vis automatiques

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


### Disjoncteurs automatiques

- (interrupteurs de protection, au moins type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

### Disjoncteur différentiel

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

## Remplacer le câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

En raison d'un raccordement inapproprié, il peut y avoir un risque d'électrocution.

Faites remplacer le câble d'alimentation électrique uniquement par un électricien habilité.

Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, utilisez exclusivement le type de câble H 05 VV-F avec une section adaptée. Le câble d'alimentation est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.







## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Experience Center**

### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

## **Miele Experience Center**

### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

## **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

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



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

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

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

CS 1411

fr-FR

M.-Nr. 07 140 620 / 07