Gebrauchs- und Montageanweisung ProLine Teppan Yaki



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

de-DE

M.-Nr. 09 051 160

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 3

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 12

Übersicht 13
Teppan Yaki 13
Anzeigeelemente 13

Erste Inbetriebnahme 14
ProLine-Element erstmalig reinigen 14
ProLine-Element erstmalig in Betrieb nehmen 14

Bedienung 15
Bedienknebel 15
Einschalten 15
Ausschalten 15
Restwärmeanzeige 15
Tipps zum Garen 16

Reinigung und Pflege 17
Edelstahlrahmen/-bedienblende reinigen 18
Bedienknebel reinigen 18
Garfläche reinigen 19

Was tun, wenn 20

Nachkaufbares Zubehör 21

Kundendienst 22
Kontakt bei Störungen 22
Typenschild 22
Garantie 22

Installation 23
Sicherheitshinweise zum Einbau 23
Sicherheitsabstände 24
Hinweise zum Einbau 28
Einbaumaße 29
Arbeitsplattenausschnitt für mehrere ProLine-Elemente 30
Einbau 32
Elektroanschluss 36

Produktdatenblätter 37

Dieser Teppan Yaki entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Teppan Yaki in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Teppan Yaki.

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Teppan Yakis sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Teppan Yaki ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Teppan Yaki ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Teppan Yaki ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Teppan Yaki sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen den Teppan Yaki nur ohne Aufsicht bedienen, wenn er ihnen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Teppan Yaki ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen den Teppan Yaki nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Teppan Yaki so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen den Teppan Yaki nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Teppan Yakis aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Teppan Yaki spielen.

▶ Der Teppan Yaki wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Teppan Yaki fern, bis er so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Verbrennungsgefahr. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Teppan Yaki auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf den Teppan Yaki zu klettern.

▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Teppan Yaki können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Teppan Yaki in Betrieb.

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

▶ Die elektrische Sicherheit des Teppan Yakis ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Teppan Yakis müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Teppan Yaki auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Teppan Yaki damit nicht an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie den Teppan Yaki nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieser Teppan Yaki darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Teppan Yakis. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Teppan Yakis.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Teppan Yaki nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Der Teppan Yaki ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Teppan Yaki von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Teppan Yaki vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie:

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Stromschlaggefahr.
Nehmen Sie den Teppan Yaki bei einem Defekt nicht in Betrieb oder schalten Sie ihn sofort aus. Trennen Sie den Teppan Yaki vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.

▶ Wenn der Teppan Yaki hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Teppan Yaki verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Teppan Yaki, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbelfront erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Der Teppan Yaki wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Teppan Yakis können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.
Verwenden Sie den Teppan Yaki niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Teppan Yaki bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Teppan Yaki aus.
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Lassen Sie den Teppan Yaki während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Bratvorgänge dauerhaft.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Teppan Yaki auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Teppan Yaki nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn der Teppan Yaki abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie den Teppan Yaki niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ Bei eingeschaltetem Teppan Yaki, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Teppan Yaki abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Verwenden Sie den Teppan Yaki nicht als Ablagefläche. Schalten Sie den Teppan Yaki nach Gebrauch aus.

▶ Sie können sich am heißen Teppan Yaki verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am Teppan Yaki mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Teppan Yakis verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Teppan Yaki in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung kann beschädigt werden.

▶ Der Teppan Yaki wird heiß. Verwenden Sie kein beschichtetes Besteck. Auch hochtemperaturbeständiges, beschichtetes Besteck ist nicht geeignet.

▶ Bei Einbau mehrerer ProLine-Elemente:
Heiße Gegenstände können die Dichtung der Zwischenleiste beschädigen. Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich der Zwischenleiste ab.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Teppan Yakis niemals einen Dampfreiniger.

▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres ProLine Elements.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

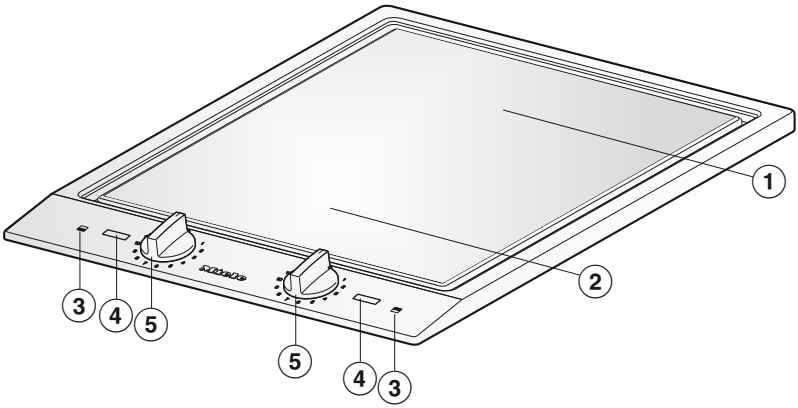
Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



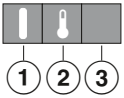
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Teppan Yaki



① Teppanbereich hinten
② Teppanbereich vorn
③ Symbole für Knebelzuordnung
④ Anzeigeelemente
⑤ Bedienknebel

Anzeigeelemente



① In Betrieb
② Temperatur
③ Restwärme

- Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel „Kundendienst“.
- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

ProLine-Element erstmalig reinigen

- Wischen Sie alle Flächen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie.

ProLine-Element erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das ProLine-Element das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Der Teppan Yaki hat 2 Teppanbereiche, die getrennt eingeschaltet und geregelt werden können. Bei großen Mengen können Sie die gesamte Fläche zum Garen benutzen. Bei kleinen Mengen können Sie im vorderen Bereich garen, und im hinteren Bereich mit kleiner Leistungsstufe warmhalten.

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Gargut.
Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.
Lassen Sie den Teppan Yaki während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Bedienknebel

Die Bedienknebel haben einen Anschlag und dürfen nicht über **12** hinaus auf **0** gedreht werden.

Einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel **nach rechts** auf die gewünschte Leistungsstufe.

Die Betriebsanzeige und die Temperaturkontrollleuchte leuchten auf. Nach Erreichen einer bestimmten Temperatur leuchtet auch die Restwärmeanzeige auf.

Die Temperaturkontrollleuchte „taktet“ mit der Beheizung des Teppan Yakis, d. h. sie leuchtet nur, wenn die Beheizung in Betrieb ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel **nach links** auf **0**.

Restwärmeanzeige

Wenn der Teppan Yaki heiß ist, leuchtet nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige.

Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn der Teppan Yaki ohne Gefahr berührt werden kann.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Nach Beendigung des Garvorgangs sind die Oberflächen heiß.
Berühren Sie die Oberflächen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

Tipps zum Garen

Wischen Sie vor jedem Gebrauch den Teppan Yaki feucht ab, um Staubpartikel oder andere Rückstände zu entfernen.

- Heizen Sie den Teppan Yaki grundsätzlich 8–10 Minuten vor. Stellen Sie dazu die Leistungsstufe ein, mit der Sie anschließend garen möchten. Bei den Einstellbereichen 9 bis 12 kann mit Leistungsstufe 12 vorgeheizt werden.
- Der Teppan Yaki muss vor allem bei Fleisch ausreichend heiß sein. Bei zu geringer Temperatur tritt zu viel Fleischsaft aus.
- Sie benötigen zum Garen auf dem Teppan Yaki nur wenig, bei mariniertem Gargut kein Fett. Wenn Sie Bratfett verwenden, geben Sie dies erst auf den Teppan Yaki, wenn die Temperaturkontrollleuchte erloschen ist.
- Verwenden Sie nur Fette oder Öle, die hocherhitzbar sind.
- Wir empfehlen, Gargut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch.
- Tupfen Sie feuchtes Gargut mit Küchenkrepp trocken, um Spritzer zu vermeiden.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Garen, da es sonst trocken wird.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Oberflächen heiß.

Schalten Sie den Teppan Yaki aus.

Lassen Sie die Oberflächen abkühlen, bevor Sie den Teppan Yaki reinigen.

⚠ Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Teppan Yakis niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

Lassen Sie das ProLine-Element vor der Reinigung abkühlen.

- Reinigen Sie das ProLine-Element und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Trocknen Sie das ProLine-Element nach jeder feuchten Reinigung, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- kalklösenden Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- Glasreiniger
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme) oder gebrauchten Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten
- Schmutzradierer

Edelstahlrahmen/-bedienblende reinigen

⚠ Schäden durch spitze Gegenstände.
Das Dichtband zwischen Rahmen und Arbeitsplatte kann beschädigt werden.
Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

⚠ Schäden durch Verschmutzungen.
Die Bedruckung kann beschädigt werden, wenn Verschmutzungen (z. B. kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten, Olivenöl) länger einwirken.
Entfernen Sie solche Verschmutzungen sofort.

⚠ Schäden durch unsachgemäße Reinigung.
Die Bedruckung wird abgerieben, wenn Sie einen Edelstahlreiniger verwenden.
Verwenden Sie im Bereich der Bedruckung zur Reinigung keinen Edelstahlreiniger.

- Reinigen Sie den Rahmen und die Bedienblende mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein. Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr- Reinigungsschwammes verwenden.

Tipp: Sie können für die Reinigung auch einen Glaskeramik- und Edelstahlreiniger verwenden. Wir empfehlen die Verwendung eines Edelstahl-Pflegemittels, um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern. (Siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

Bedienknebel reinigen

- Reinigen Sie den/die Bedienknebel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein.
- Trocknen Sie den/die Bedienknebel mit einem sauberen Tuch.

Garfläche reinigen

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen sofort mit einem Spachtel.
- Lassen Sie die Garfläche auf Handwärme abkühlen, geben Sie etwas heiße Spülmittellauge darauf, und lassen Sie die Verschmutzungen aufweichen. Reinigen Sie die Garfläche mit der rauen Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes und einigen Tropfen Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“). Wischen Sie die Garfläche zum Schluss nass ab, und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.

Reinigen Sie immer mit klarem Wasser nach. So verhindern Sie, dass Reinigungsmittelreste zurückbleiben und bei der nächsten Benutzung mit dem Gargut in Berührung kommen.

Verwenden Sie keinesfalls ein Edelstahl-Pflegemittel für die Garfläche.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Der Teppan Yaki wird nicht heiß.	Der Teppan Yaki hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Edelstahl-Pflegemittel 250 ml

Einfache Entfernung von Wasserstreifen, Flecken und Fingerabdrücken. Verhindert ein schnelles Wiederverschmutzen

Mikrofasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Kundendienst

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieses Dokumentes übereinstimmt.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.
Durch unsachgemäßen Einbau kann das ProLine-Element beschädigt werden.
Lassen Sie das ProLine-Element nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

⚠ Schäden durch herabfallende Gegenstände.
Bei der Montage von Oberschränken oder einer Dunstabzugshaube kann das ProLine-Element beschädigt werden.
Bauen Sie das ProLine-Element erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube ein.

▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Das TepanYaki darf nicht direkt neben dem Salamander (CS 1421) eingebaut werden. Zwischen dem TepanYaki und dem Salamander muss ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden.

▶ Das ProLine-Element darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.

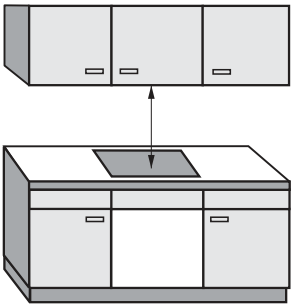
▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des ProLine-Elements nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des ProLine-Elements nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.

▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des ProLine-Elements



Zwischen dem ProLine-Element und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem ProLine-Element installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere ProLine-Elemente eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den größten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Sicherheitsabstand hinten/seitlich

Vorzugsweise sollte das ProLine-Element mit viel Platz rechts und links eingebaut werden.

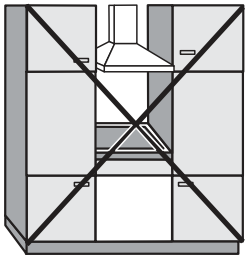
An der Rückseite des ProLine-Elements muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ① eingehalten werden.

An einer Seite des ProLine-Elements (rechts oder links) muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ②, ③ eingehalten werden, an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 300 mm.

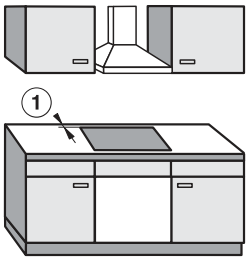
① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm

② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm.

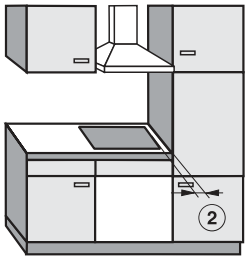
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm.



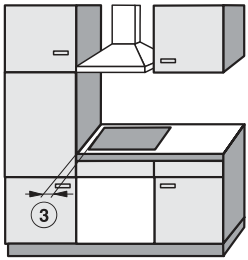
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

Mindestabstand unterhalb des ProLine-Elements

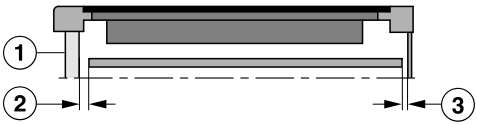
Um die Belüftung des ProLine-Elements zu gewährleisten, ist unterhalb des ProLine-Elements ein Mindestabstand zu einem Backofen, einem Zwischenboden oder einer Schublade erforderlich.

Mindestabstand ab Unterkante ProLine-Element bis

- Oberkante Backofen: 40 mm
- Oberkante Zwischenboden: 40 mm
- Oberkante Schublade: 40 mm

Zwischenboden

Der Einbau eines Zwischenbodens unterhalb des ProLine-Elements ist nicht erforderlich aber erlaubt.



Seitenansicht

① vorn

② Luftspalt vorn

③ Luftspalt hinten

Zur **Belüftung** des ProLine-Elements empfehlen wir vorn zwischen Schrank und Zwischenboden einen Luftspalt ② von 20 mm.

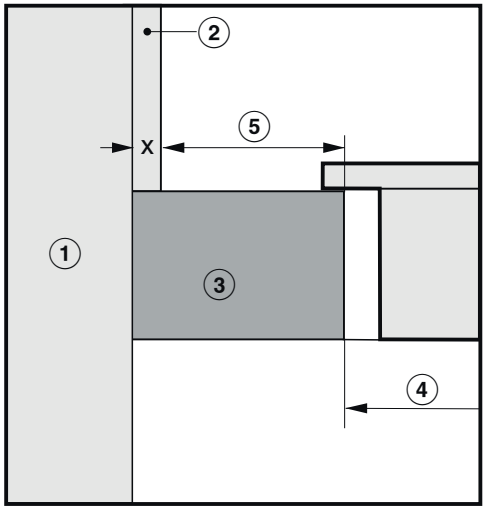
Für die **Verlegung der Netzanschlussleitung** ist hinten zwischen Schrank und Zwischenboden ein Luftspalt ③ von 10 mm erforderlich.

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

Bei einer Verkleidung aus brennbarem Material (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm



① Mauerwerk

② Nischenverkleidung Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

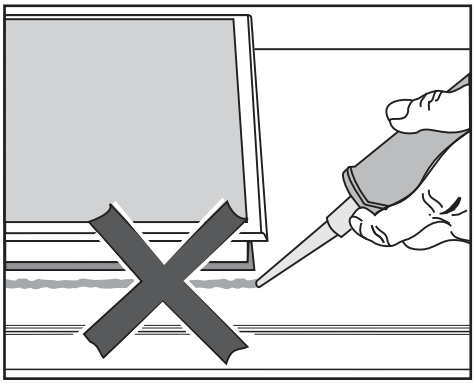
③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien 50 mm
nicht brennbaren Materialien 50 mm - Maß x

Hinweise zum Einbau

Dichtung zwischen ProLine-Element und Arbeitsplatte

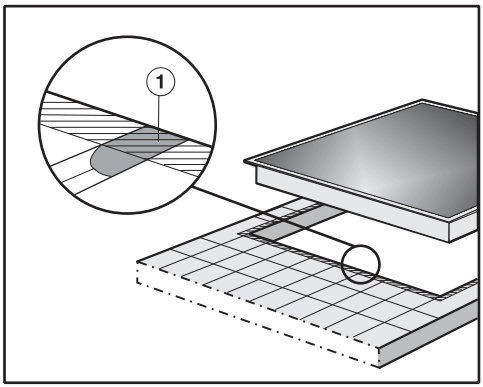


⚠ Schäden durch falschen Einbau.
ProLine-Element und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des ProLine-Elements beschädigt werden, wenn Sie das ProLine-Element mit Fugendichtungsmittel abdichten.
Verwenden Sie kein Fugendichtungsdichtungsmittel zwischen ProLine-Element und Arbeitsplatte.
Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Dichtungsband

Wenn das ProLine-Element im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des ProLine-Elements beschädigt werden.
Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

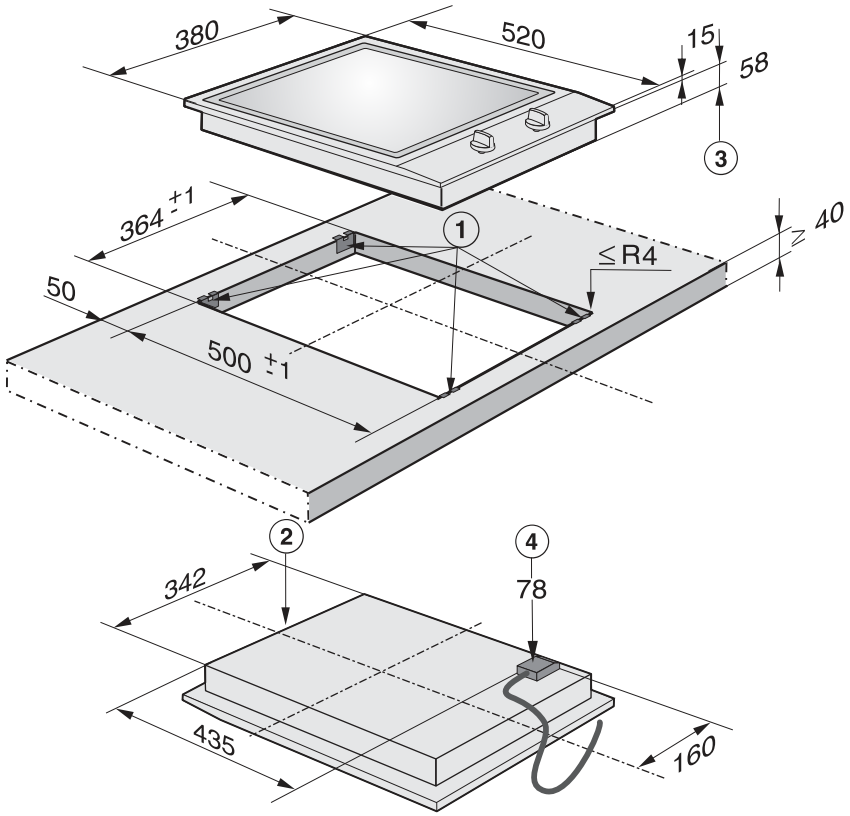
Geflieste Arbeitsfläche



Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des ProLine-Elements müssen glatt und eben sein, damit das ProLine-Element gleichmäßig aufliegt und die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

Einbaumaße

Alle Maße sind in mm angegeben.



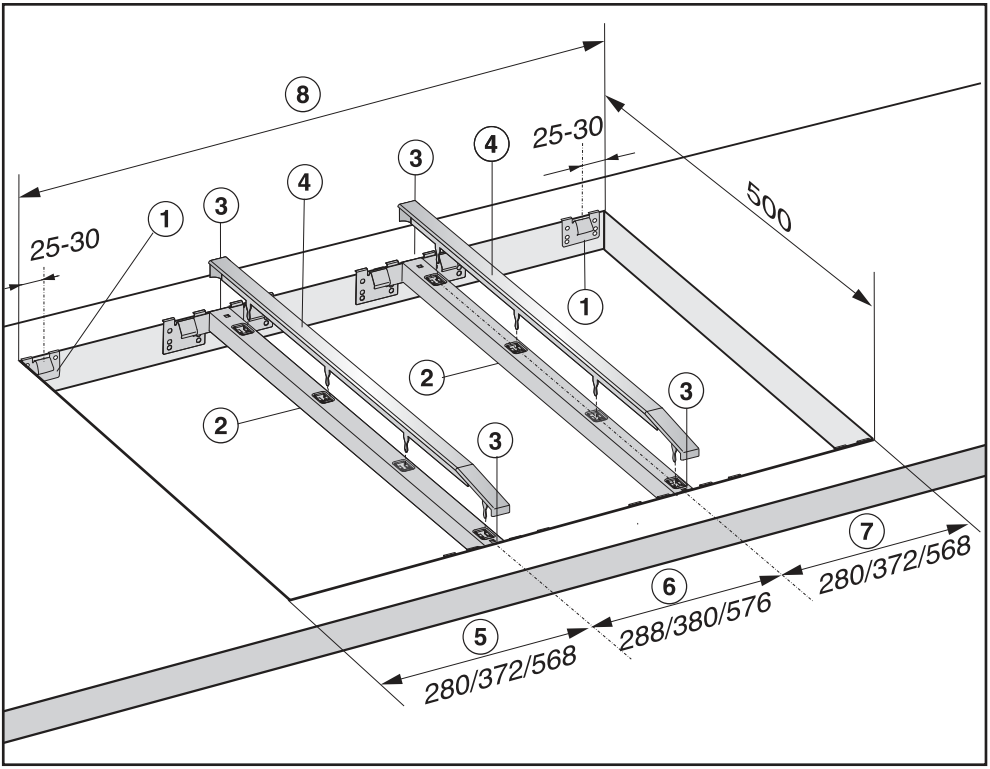
① Klemmfedern

② vorn

③ Gerätehöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 2.000 mm

Arbeitsplattenausschnitt für mehrere ProLine-Elemente



Beispiel: 3 ProLine-Elemente

① Klemmfedern

② Zwischenleisten

③ Zwischenraum zwischen Leiste und Arbeitsplatte

④ Abdeckung

⑤ ProLine-Elementbreite minus 8 mm

⑥ ProLine-Elementbreite

⑦ ProLine-Elementbreite minus 8 mm

⑧ Arbeitsplattenausschnitt

Arbeitsplattenausschnitt errechnen

Die Rahmen der ProLine-Elemente liegen rechts und links außen jeweils 8 mm auf der Arbeitsplatte auf.

- Addieren Sie die ProLine-Elementbreiten und ziehen Sie von der Summe 16 mm ab.

Beispiel:
288 mm + 288 mm + 380 mm = 956 mm - 16 mm = 940 mm

Abhängig vom Typ sind die ProLine-Elemente 288 mm, 380 mm oder 576 mm breit (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Einbaumaße“).

Zwischenleisten

Bei Einbau von mehreren ProLine-Elementen muss zwischen den einzelnen ProLine-Elementen jeweils eine Zwischenleiste angebracht werden. Die jeweilige Position der Zwischenleiste ist abhängig von der ProLine-Elementbreite.

Einbau mit Tischlüfter

Beachten Sie zur Größe des Arbeitsplattenausschnitts und Einbau der Zwischenleisten die Gebrauchs- und Montageanweisung „Tischlüfter mit ProLine-Elementen“.

Einbau

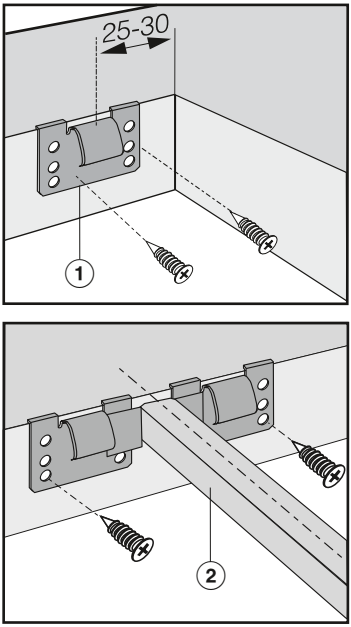
Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung unter „Einbaumaße“ angegeben oder wie berechnet (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Einbau mehrerer ProLine-Elemente“). Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Sicherheitsabstände“).
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei **Arbeitsplatten aus Holz** mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

Das Dichtungsband sorgt für den rutschfesten Sitz des Kochfeldes im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte verringert sich nach einiger Zeit.

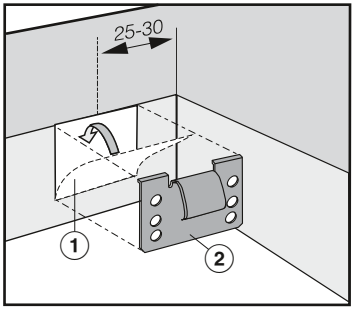
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen – Arbeitsplatte aus Holz

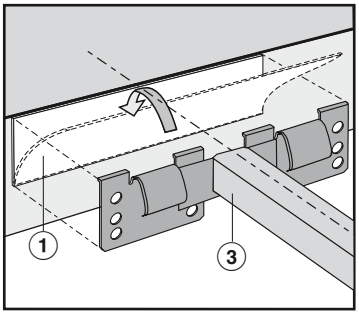


- Legen Sie die Klemmfedern ① oder Zwischenleisten ② an den in den Abbildungen angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① oder Zwischenleisten ② mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

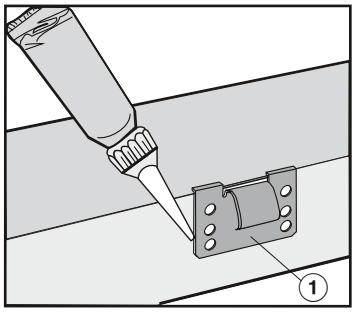
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen – Arbeitsplatte aus Naturstein

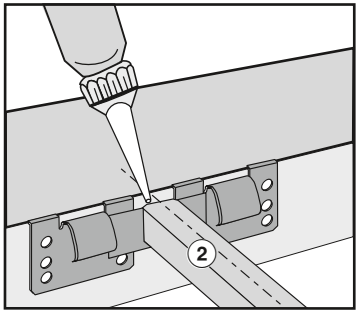
Sie benötigen zum Befestigen der Klemmfedern oder Zwischenleisten starkes doppelseitiges Klebeband (kein mitgeliefertes Zubehör).





- Kleben Sie das Klebeband ① an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Legen Sie die Klemmfedern ② oder Zwischenleisten ③ am oberen Rand des Ausschnittes auf und drücken Sie sie fest an.





- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfeder ① oder Zwischenleisten ② mit Silikon.
- Füllen Sie den Zwischenraum ⑤ zwischen den Leisten ② und der Arbeitsplatte mit Silikon aus.

Einbau mit Tischlüfter

Beachten Sie zum Einsetzen des Tischlüfters und der ProLine-Elemente die Gebrauchs- und Montageanweisung „Tischlüfter mit ProLine-Elementen“.

ProLine-Element einsetzen

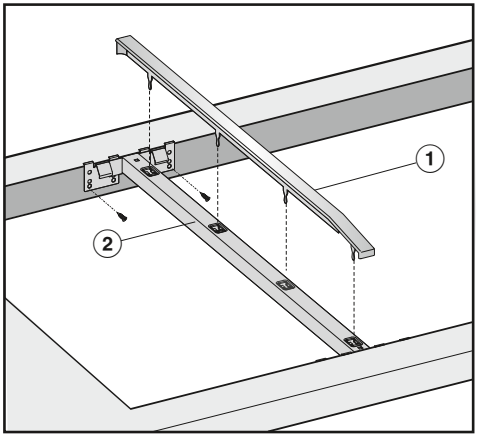
- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das ProLine-Element (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das ProLine-Element mit beiden Händen am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

Dichten Sie das ProLine-Element auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab.

Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

Mehrere ProLine-Elemente einsetzen

- Schieben Sie das eingebaute ProLine-Element zur Seite, bis die Löcher der Zwischenleiste zu sehen sind.



- Rasten Sie die Abdeckung ① in die vorgesehenen Löcher der Zwischenleiste ② ein.
- Legen Sie das nächste ProLine-Element (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Gehen Sie weiter vor wie bereits beschrieben.

ProLine-Element anschließen

- Schließen Sie das ProLine-Element/ die ProLine-Elemente an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion jedes ProLine-Elements.

ProLine-Element herausheben

Wenn das ProLine-Element nicht von unten zugänglich ist, benötigen Sie ein Spezialwerkzeug zum herausheben.

- Wenn das ProLine-Element von unten zugänglich ist, drücken Sie es von unten heraus. Drücken Sie die hintere Seite zuerst heraus.

Elektroanschluss

Das ProLine-Element ist serienmäßig „steckerfertig“ für den Anschluss an eine Schutzkontakt-Steckdose ausgerüstet.

Stellen Sie das ProLine-Element so auf, dass die Steckdose frei zugänglich ist. Wenn die Steckdose nicht frei zugänglich ist, dann stellen Sie sicher, dass installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden ist.

⚠ Brandgefahr durch Überhitzung.
Der Betrieb des ProLine-Elements an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln kann zu einer Überlastung der Kabel führen.
Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) des Typs  in der zugeordneten Hausinstallation für den elektrischen Anschluss des ProLine-Elements.

Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur durch eine spezielle Netzanschlussleitung vom gleichen Typ ersetzt werden (erhältlich beim Miele Kundendienst). Aus Sicherheitsgründen darf der Austausch nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst vorgenommen werden.

Über die Nennaufnahme und die entsprechende Absicherung gibt diese Gebrauchsanweisung oder das Typenschild Auskunft. Vergleichen Sie diese Angaben mit den Daten des Elektroanschlusses vor Ort.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Nachfolgend sind die Produktdatenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	CS 1327
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 190x290 mm 2. = 190x290 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif; Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

CS 1327

de-DE

M.-Nr. 09 051 160 / 09