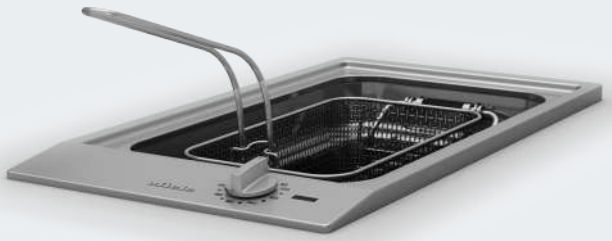
Gebrauchs- und Montageanweisung ProLine Fritteuse



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

de-DE

M.-Nr. 07 173 180

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 4

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 13

Übersicht 14
Fritteuse 14
Anzeigeelemente 15
Mitgeliefertes Zubehör 16

Erste Inbetriebnahme 17
ProLine-Element erstmalig reinigen 17
ProLine-Element erstmalig in Betrieb nehmen 17

Bedienung 18
Fritteusenabdeckung abnehmen 18
Bedienknebel 19
Einschalten 19
Ausschalten 19
Restwärmeanzeige 19
Fritteuse vorbereiten 20
Frittieren 20
Tipps zum Frittieren 23
Nach dem Frittieren 24

Sicherheitseinrichtungen 25

Reinigung und Pflege 26
Edelstahlrahmen/-bedienblende und Abdeckung reinigen 27
Bedienknebel reinigen 27
Frittierbecken reinigen 28
Frittierkorb reinigen 28

Was tun, wenn 29

Nachkaufbares Zubehör 30

Kundendienst 31
Kontakt bei Störungen 31
Typenschild 31
Garantie 31

Installation 32
Sicherheitshinweise zum Einbau 32
Sicherheitsabstände 33
Hinweise zum Einbau 36
Einbaumaße 37

Inhalt

Arbeitsplattenausschnitt für mehrere ProLine-Elemente 38
Einbau 40
Elektroanschluss 44

Sicherheitshinweise und Warnungen

Diese Fritteuse 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 die Fritteuse 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 Grill.

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation der Fritteuse 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

▶ Diese Fritteuse ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Diese Fritteuse ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie die Fritteuse ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten 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, die Fritteuse sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen die Fritteuse nur ohne Aufsicht bedienen, wenn sie ihnen so erklärt wurde, dass sie sie sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen von der Fritteuse ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

▶ Kinder dürfen die Fritteuse nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe der Fritteuse aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit der Fritteuse spielen.

▶ Die Fritteuse wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder von der Fritteuse fern, bis sie 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 der Fritteuse auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf die Fritteuse 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.

▶ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht an den Ablaufhahn gelangen und so den eventuell noch heißen Inhalt ablassen.

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 an der Fritteuse können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie die Fritteuse auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals eine beschädigte Fritteuse 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 der Fritteuse ist nur dann gewährleistet, wenn sie 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 der Fritteuse müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden an der Fritteuse 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 die Fritteuse damit nicht an das Elektronetz an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Verwenden Sie die Fritteuse nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Diese Fritteuse 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 der Fritteuse.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Fritteuse.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn die Fritteuse 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.

▶ Die Fritteuse 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 die Fritteuse 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 die Fritteuse 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 die Fritteuse bei einem Defekt nicht in Betrieb oder schalten Sie sie sofort aus. Trennen Sie die Fritteuse vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.

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

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Die Fritteuse 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 der eingeschalteten Fritteuse können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie die Fritteuse niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie die Fritteuse aus.
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit der Fritteusenabdeckung oder einer Löschdecke.

▶ Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Frittiervorgänge dauerhaft.

▶ Brandgefahr. Bringen Sie keinesfalls eine offene Flamme, z. B. ein brennendes Feuerzeug, in die Nähe des heißen Frittierfettes.

▶ Wenn die Fritteuse abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie die Fritteuse niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Verwenden Sie zum Abdecken des Frittierkorbes ausschließlich die mitgelieferte Abdeckplatte.

▶ Sie können sich an der heißen Fritteuse verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten an der heißen Fritteuse 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.
Der Griff des Frittierkorbes und des Pastaeinsatzes können gefahrlos berührt werden.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe der Fritteuse verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit der heißen Fritteuse in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

▶ Schalten Sie die Fritteuse nur ein, wenn der Heizkörper heruntergeklappt ist.

▶ Füllen Sie heißes Frittierfett nicht in Kunststoffbehälter. Diese schmelzen bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Behälter.

▶ Benutzen Sie die Fritteuse ausschließlich ohne Abdeckung und in gefülltem Zustand.

▶ Reinigen oder wechseln Sie verschmutztes Frittierfett rechtzeitig. Verschmutztes Fett ist leicht entzündlich.

▶ Schütten Sie verbrauchtes Frittierfett nicht in den Wasserabfluss. Dadurch verstopfen die Abwasserleitungen und die Wände des Abflussrohres können beschädigt werden.
Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten für Altfett.

▶ Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Beachten Sie daher besonders das Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Tipps zum Frittieren“.

▶ 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 der Fritteuse niemals einen Dampfreiniger.

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

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

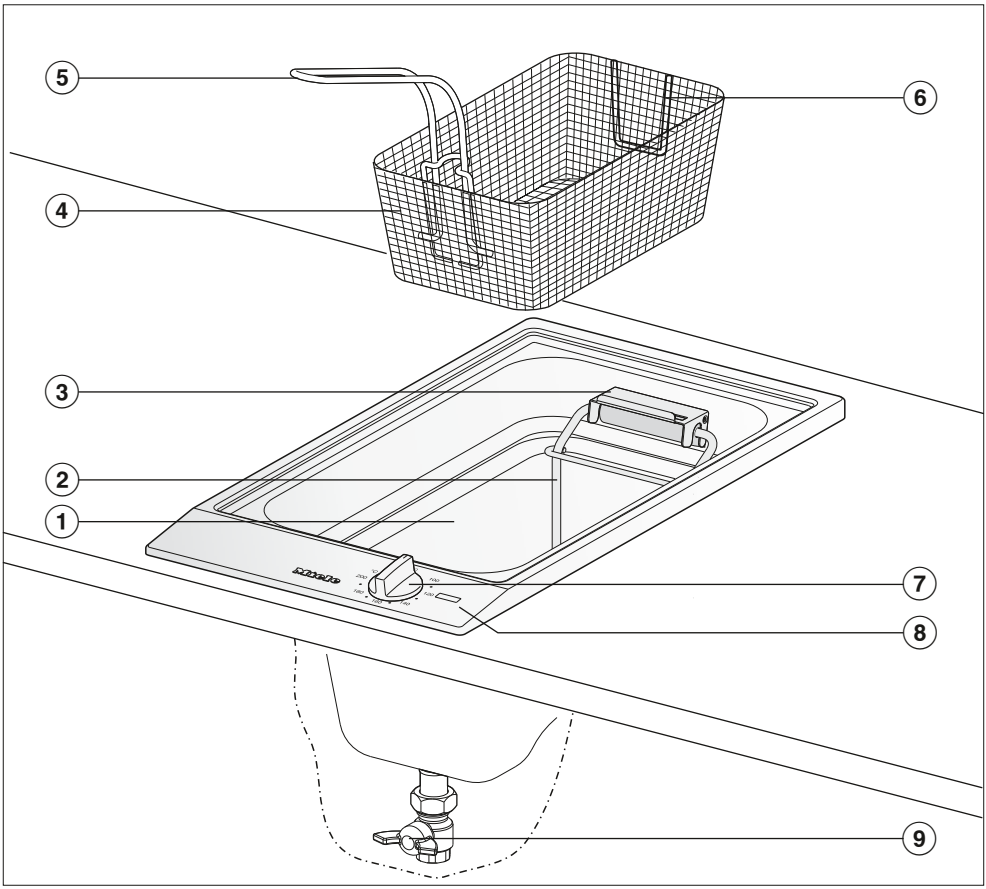
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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

Übersicht

Fritteuse



① Frittierbecken

② Heizkörper (hochklappbar)

③ Einhängebügel für den Frittierkorb

④ Frittierkorb

⑤ Griff (einklapp-, abnehmbar)

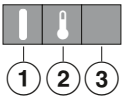
⑥ Einhängevorrichtung

⑦ Bedienknebel

⑧ Anzeigeelemente

⑨ Ablaufhahn

Anzeigeelemente



① In Betrieb

② Temperatur

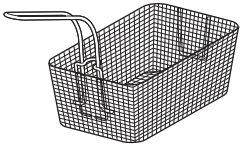
③ Restwärme

Übersicht

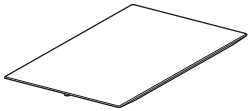
Mitgeliefertes Zubehör

Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

Frittierkorb



Fritteusenabdeckung



Abdeckung zum Schutz des Frittierbeckens nach dem Frittiervorgang

- 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

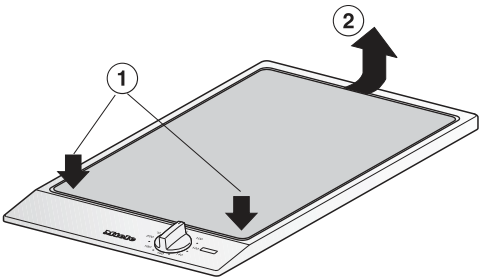
- Füllen Sie das Frittierbecken bis zur max. Markierung mit Wasser (ca. 4 Liter) und geben Sie etwas Handspülmittel hinzu.
- Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf 130 °C und lassen das Wasser kurz aufkochen.
- Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie das Wasser durch den Ablaufhahn in ein hitzebeständiges Gefäß ab (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Nach dem Frittieren“).
- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen und klappen Sie den Heizkörper hoch.
- Wischen Sie das Frittierbecken und die anderen Flächen einem feuchten Tuch und trocknen Sie alles anschließend.
- Schließen Sie den Ablaufhahn.

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.

Fritteusenabdeckung abnehmen



- Drücken Sie zum Abnehmen der Fritteusenabdeckung mit einem Finger links oder rechts ① auf die Abdeckung.
- Nehmen Sie mit der anderen Hand auf der gegenüberliegenden Seite ② die Abdeckung ab.

⚠ Heißes Fett.
Verbrennungsgefahr durch heißes Fett.
Legen Sie die Fritteusenabdeckung nur auf, wenn die Fritteuse kalt ist.

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Gargut.
Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.
Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
Schalten Sie die Fritteuse niemals in leerem Zustand oder bei hochgeklapptem Heizkörper ein.

Bedienknebel

Der Bedienknebel hat einen Anschlag und darf nicht über 200 °C hinaus auf **0** gedreht werden.

Einschalten

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

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

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

Ausschalten

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

Restwärmeanzeige

Wenn die Fritteuse heiß ist, leuchtet nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige.

Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Fritteuse 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.

Fritteuse vorbereiten

Frittieren Sie grundsätzlich ohne die mitgelieferte Fritteusenabdeckung.
Verwenden Sie nur spezielles hocherhitzbares Frittierfett, das es in fester oder flüssiger Form gibt.
Mischen Sie keinesfalls verschiedene Fette miteinander.

Das Frittierbecken muss mit ausreichend Frittierfett gefüllt sein (mindestens 3 Liter oder 3 kg, maximal 4 Liter oder 4 kg).

- Prüfen Sie, ob der Ablaufhahn geschlossen ist.
- Füllen Sie das Fett in das Frittierbecken. Zerkleinern Sie festes Fett vorher.
  Ist vom letzten Gebrauch noch erstarrtes Fett im Frittierbecken vorhanden, drücken Sie in die Masse ein Loch bis zum Heizkörper. Auf diese Weise kann Wasser, das sich unter dem Fett angesammelt hat, verdampfen.
- Drehen Sie den Bedienknebel auf 100 °C und warten Sie, bis das Fett geschmolzen ist.
- Prüfen Sie den Füllzustand des Frittierbeckens. Der Füllpegel muss innerhalb der beiden Füllstandsmarkierungen an der hinteren Schmalseite des Frittierbeckens liegen.

Frittieren

- Stellen Sie die erforderliche Frittiertemperatur ein (siehe Tabelle) und warten Sie, bis die Temperaturkontrollleuchte das erste Mal erlischt. Das Fett hat dann die eingestellte Temperatur erreicht.
- Geben Sie den mit dem Frittiergut gefüllten Frittierkorb in das heiße Fett. Sollte das Fett stark aufschäumen, nehmen Sie den Korb kurz aus dem Frittierbecken und senken ihn dann wieder langsam in das heiße Fett.
- Wenn das Frittiergut gar ist, nehmen Sie den Korb aus dem heißen Fett. Lassen Sie das Fett vom Frittiergut abtropfen, indem Sie zunächst den Korb etwas hin- und herschütteln und ihn dann in den Einhängebügel einhaken.
- Lassen Sie das Frittiergut nicht zu lange über dem Frittierbecken abtropfen, da es über den Fettdämpfen seine Knusprigkeit verliert. Geben Sie das Frittiergut anschließend zum weiteren Abtropfen auf ein Küchenkrepp.

⚠ Heißes Fett.
Sie können sich an heißem Fett verbrennen.
Achten Sie darauf, beim Frittieren nicht mit dem heißen Fett in Berührung zu kommen. Schützen Sie vor allem Ihre Hände, z. B. mit wärmeisolierten Handschuhen.

Frittiergut, frisch	Menge	[°C]	[min]*
Berliner	4 Stck.	170	6–8
Camembert	4 x 1/2 P.	170	2–3
Gemüse (roh) im Teigmantel	400 g	170	7–9
Hähnchenviertel, paniert	2 Stck. à 250 g	170	8–10
Kartoffelkroketten	400 g	170	vorfrittieren 2–4 frittieren 3–5
Kirschkrapfen	5 Stck.	170	6–8
Petersilie		180	1–2
Pommes frites	400 g	170	vorfrittieren 4–6 frittieren 2–4
Putensteak, unpaniert	2 Stck. à 250 g	180	3–5
Schnitzel	200 g	180	5–7
Spritzkuchen	4 Stck.	170	6–8
Umhüllte Bananen	2 Stck.	170	3–4

Temperatur / Frittierzeit

* Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte.

Frittiergut, tiefgefroren	Menge	[°C]	[min]*
Fischstäbchen	300 g	170	4–6
Kartoffelkroketten	400 g	170	vorfrittieren 1–2 frittieren 3–4
Pommes frites	250 g 400 g	170	2–3 3–4
Schollenfilet, unpaniert	300 g	170	3–5
Tintenfischringe unpaniert	250 g	170	2–3

Temperatur / Frittierzeit

* Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte.

Tipps zum Frittieren

Die schonende Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Sie sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun frittiert werden.
Salzen Sie Frittiergut niemals über dem heißen Fett. Dies würde zum Überschäumen des Fettes führen.

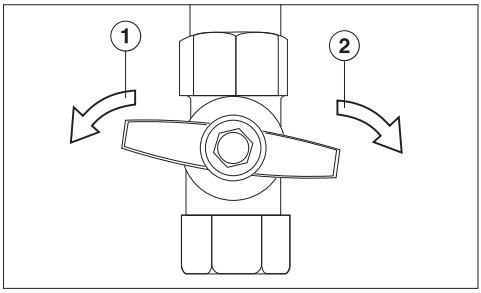
- Das Frittierfett muss ausreichend heiß sein, damit sich die Poren des Frittiergutes rasch schließen. Bei zu geringer Temperatur nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf und wird dadurch schwer verdaulich.
  Warten Sie daher jedesmal, bis die Temperaturkontrollleuchte erloschen ist (d. h., das Fett hat die eingestellte Temperatur erreicht), bevor Sie das nächste Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Eine schonende Zubereitung ist gewährleistet, wenn Sie sich an die Temperaturangaben in der Tabelle halten. Wählen Sie Temperaturen über 170 °C nur, wenn diese ausdrücklich gefordert werden (z. B. Fisch und Fleisch ohne Panade oder ohne Teigumhüllung).
- Stellen Sie zum Frittieren von Tiefkühlprodukten die niedrigste der vom Hersteller angegebenen Temperaturen ein.
- Halten Sie die Frittierzeit so kurz wie möglich.
- Wählen Sie das richtige Verhältnis von Frittiergut zu Fett. Dieses Verhältnis sollte 1:10 bis 1:15 betragen. Zum Beispiel benötigen Sie für 100 g Pommes frites 1 bis 1,5 Liter Öl. Mehr Öl würde das Frittiergut zu stark erhitzen, zu viel Frittiergut würde das Öl zu stark abkühlen.
- Erhitzen Sie das Frittierfett nicht unnötig lange, um den Fettverderb nicht zu beschleunigen.
- Das Frittiergut sollte möglichst trocken sein, denn Feuchtigkeit verursacht Schaumbildung. Tupfen Sie feuchtes Frittiergut mit Küchenkrepp trocken. Entfernen Sie Eisreste an tiefgefrorenem Frittiergut.
- Senken Sie den Frittierkorb langsam ab, damit das Fett nicht überschäumt.
- Frisch geschnittene Kartoffelscheiben kleben nicht zusammen, wenn sie vorher unter fließendem kaltem Wasser gewaschen und gründlich mit Hilfe von Küchenkrepp getrocknet wurden.
- Frittiergut niemals vor dem Garen würzen. Erst nach dem Abtropfen mit Salz, Gewürzen oder Puderzucker bestreuen.

Nach dem Frittieren

⚠ Heißes Fett.
Sie können sich an heißem Fett verbrennen.
Achten Sie darauf, dass das Fett vor dem Ablassen ausreichend abgekühlt ist. Verwenden Sie zum Auffangen des abgelassenen Fettes ausschließlich ein hitzebeständiges Gefäß.

Schalten Sie nach dem Frittieren die Fritteuse aus und filtern Sie das Frittierfett. Damit entfernen Sie Verunreinigungen, die den Geschmack des Frittiergutes beeinträchtigen und den Fettverderb beschleunigen.

- Lassen Sie das Fett so weit abkühlen, dass es noch flüssig ist. Ist das Fett bereits fest geworden, verflüssigen Sie es wieder, indem Sie die Fritteuse bei 100 °C einschalten.
- Stellen Sie ein ausreichend großes, **hitzebeständiges** Gefäß unter den Ablaufhahn, z. B. einen Metalltopf.



- Öffnen Sie den Ablaufhahn an der Unterseite der Fritteuse Gerätes, indem Sie den Schwertknebel nach **links** ① bis zum Anschlag drehen.
- Schließen Sie den Ablaufhahn nach dem Ablassen des Fettes, indem Sie den Schwertknebel nach **rechts** ② bis zum Anschlag drehen.
- Filtern Sie das Frittierfett durch ein mit Küchenkrepp oder Filterpapier ausgelegtes Metallsieb und bewahren Sie es bis zur nächsten Verwendung in einem geschlossenen hitzebeständigen Gefäß auf.
- Ersetzen Sie das Frittierfett, wenn es:

- sehr dunkel und dickflüssig ist
- unangenehm riecht und schäumt
- bei einer Temperatur von 170 °C oder darunter zu rauchen beginnt

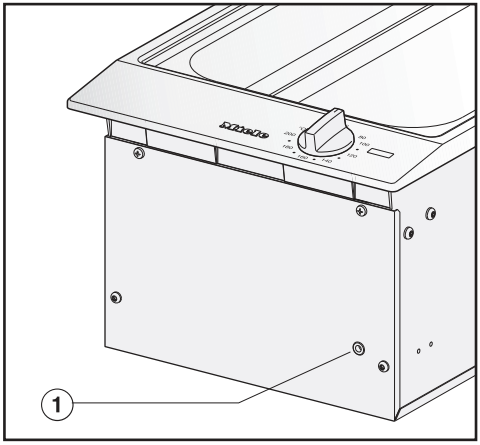
Legen Sie die Abdeckung erst auf, wenn die Fritteuse erkaltet ist.

Sicherheitsausschaltung

Ihre Fritteuse ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet. Sie schaltet die Beheizung automatisch aus, wenn:

- das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Markierung gefüllt ist
- die Fritteuse in ungefülltem Zustand eingeschaltet wird
- die Fritteuse bei hochgeklapptem Heizkörper (z. B. beim Reinigen) eingeschaltet wird

■ Drehen Sie den Bedienknebel auf **0** und warten Sie, bis sich der Heizkörper abgekühlt hat.



■ Drücken Sie den Stift ① rechts an der Vorderseite der Fritteuse ein, z. B. mit einem Kugelschreiber. Danach können Sie die Fritteuse wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Oberflächen heiß.
Schalten Sie die Fritteuse aus.
Lassen Sie die Oberflächen abkühlen, bevor Sie die Fritteuse reinigen.

⚠ Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.
Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung der Fritteuse niemals einen Dampfreiniger.

Scheuernde Reinigungsmittel, wie Scheuersande oder Schwämme mit kratzender Oberfläche, dürfen nur zum Reinigen des Heizkörpers benutzt werden.

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 und Abdeckung 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.

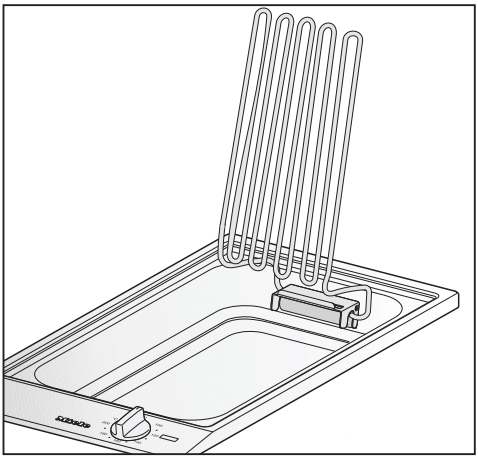
- Reinigen Sie den Rahmen, die Bedienblende und die Abdeckung mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein. Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.

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.

Frittierbecken reinigen



- Lassen Sie das Frittierfett oder Kochwasser nach Pastazubereitung ab (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Nach dem Frittieren“).
- Klappen Sie den Heizkörper nach oben.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit Küchenkrepp.
- Füllen Sie das Frittierbecken bis zur oberen Füllstandsmarkierung mit heißem Wasser und etwas Handspülmittel.
- Reinigen Sie das Frittierbecken.
- Lassen Sie das schmutzige Wasser ab und reinigen Sie den Ablauf mit einer Flaschenbürste. Spülen Sie mit heißem Wasser nach und trocknen Sie zum Schluss Frittierbecken und Ablauf.

Verwenden Sie keinesfalls ein Edelstahl-Pflegemittel für das Frittierbecken.

Frittierkorb reinigen

- Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Handspülmittel.

Reinigen Sie den Frittierkorb keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.

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
Die Fritteuse wird nicht heiß.	Die Fritteuse hat keinen Strom. ■ Die Sicherheitsausschaltung hat ausgelöst (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“). ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
Das Frittierfett riecht unangenehm.	Das Fett ist nicht geeignet. Das Fett muss ausgewechselt werden. ■ Wechseln Sie das Fett aus.
Das Frittiergut wird nicht knusprig braun.	Das Frittierfett wird nicht heiß genug. ■ Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. ■ Sie haben den Frittierkorb überladen. Füllen Sie weniger Frittiergut ein. ■ Lassen Sie das Frittiergut lange genug frittieren.
	Die Frittierzeit war zu kurz.

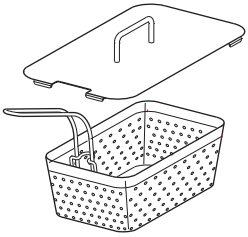
Nachkaufbares Zubehör

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.

Pastaeinsatz mit Pastadeckel



Für die Zubereitung von Pasta.

Reinigungs- und Pflegemittel

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.

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.

▶ Aufgrund eines möglichen Flammenüberschlags dürfen ein Gas-Kochfeld/-Wok und eine Fritteuse nicht direkt nebeneinander eingebaut werden. Zwischen dem Gasgerät und einer Fritteuse muss ein Mindestabstand von 288 mm eingehalten werden.

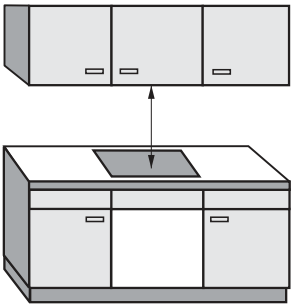
▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des ProLine-Elements nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

▶ 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.

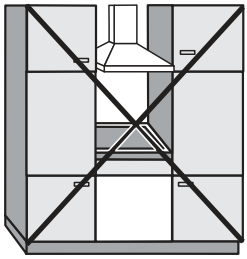
An der Rückseite des ProLine-Elements muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ① eingehalten werden.

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.

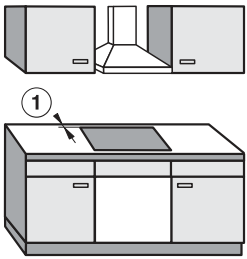
① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm

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

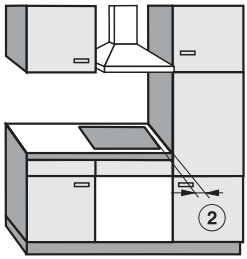
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm.



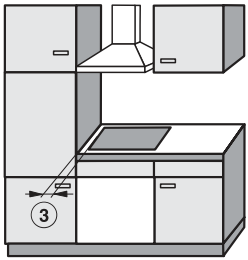
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



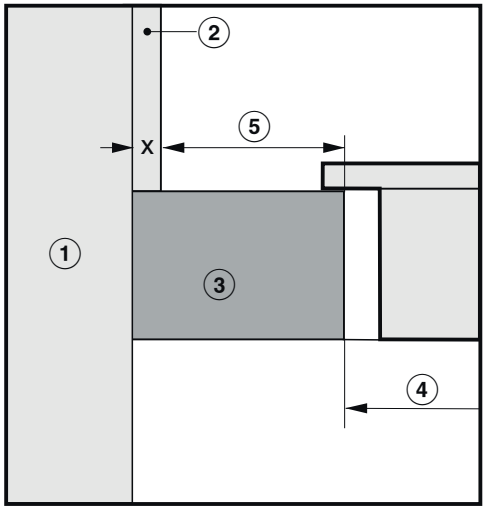
Nicht empfehlenswert

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

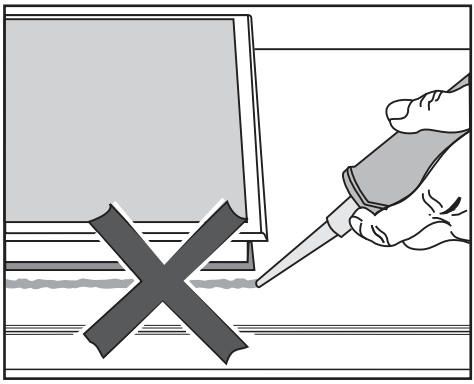
③ Arbeitsplatte

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

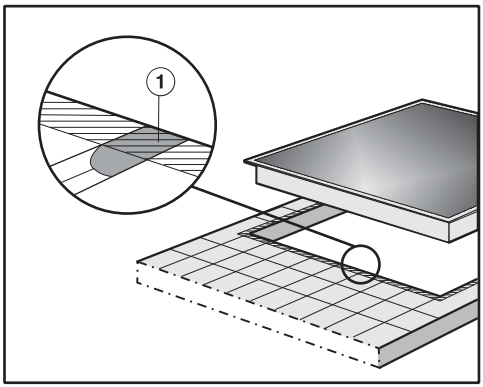


⚠ Schäden durch falschen Einbau.
ProLine-Element und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des ProLine-Elements beschädigt werden, wenn Sie das ProLine-Element mit Fugendichtungsmittel abdichten.
Verwenden Sie kein Fugendichtungsdichtungsmittel zwischen ProLine-Element und Arbeitsplatte.
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.

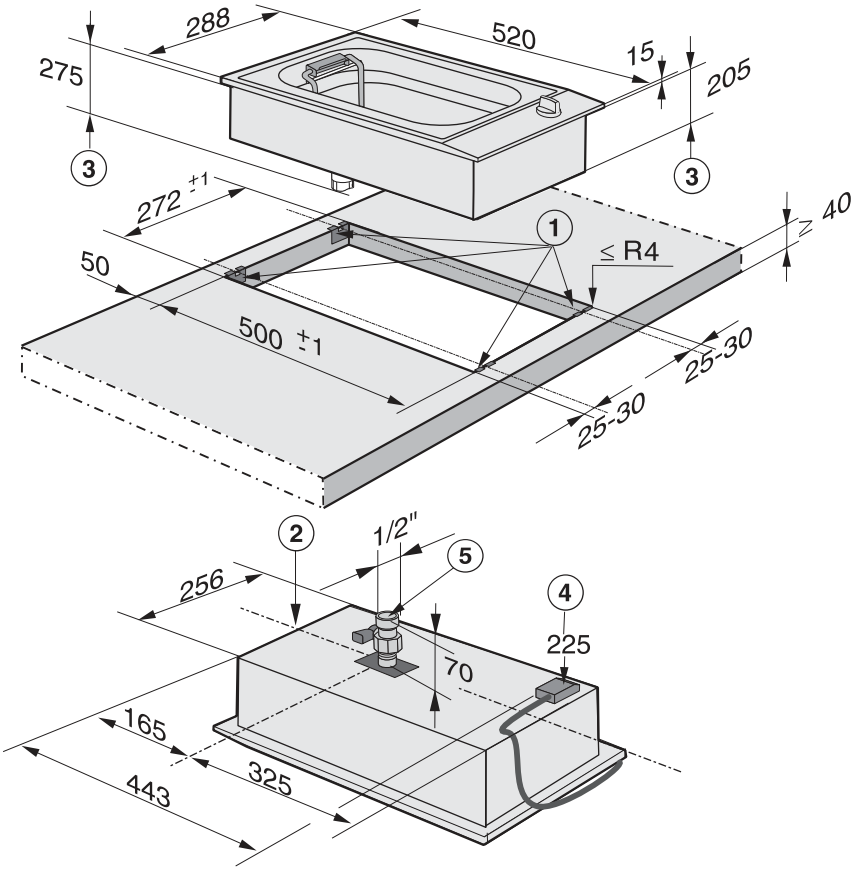
Geflieste Arbeitsfläche



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

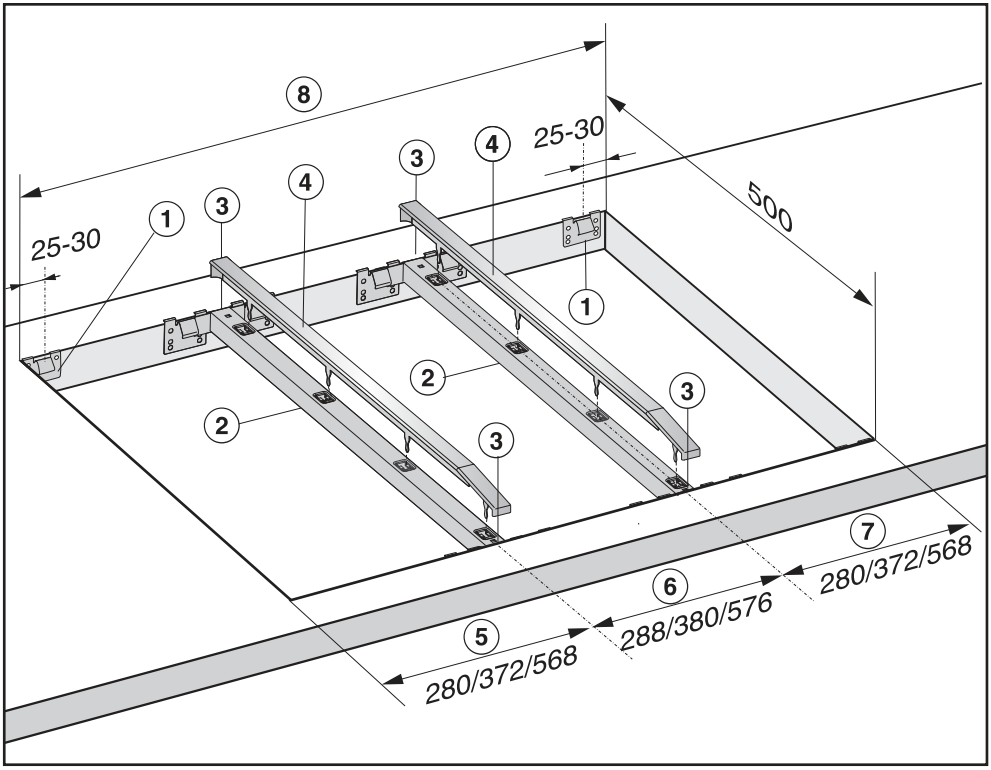
③ Gerätehöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 2.000 mm

⑤ Ablaufhahn

Installation

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

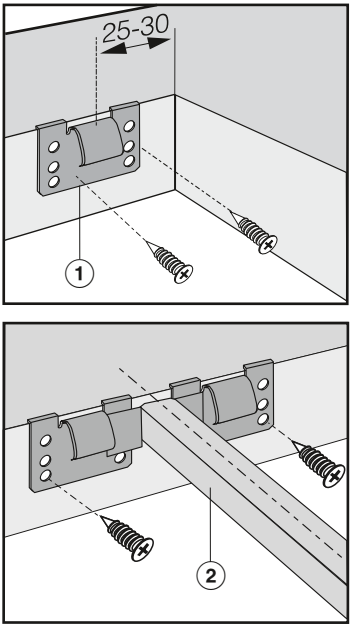
Arbeitsplatte vorbereiten

- 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.

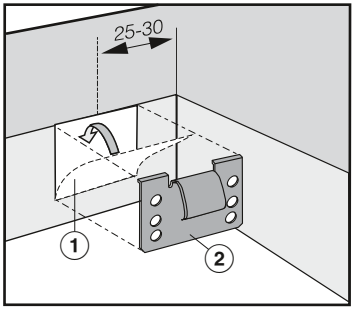
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen – Arbeitsplatte aus Holz

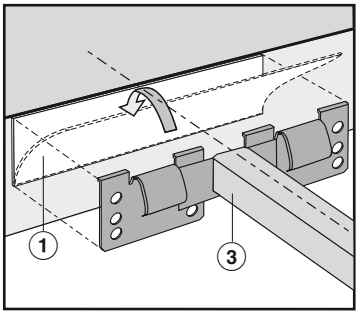


- Legen Sie die Klemmfedern ① oder Zwischenleisten ② an den in den Abbildungen angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① oder Zwischenleisten ② mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

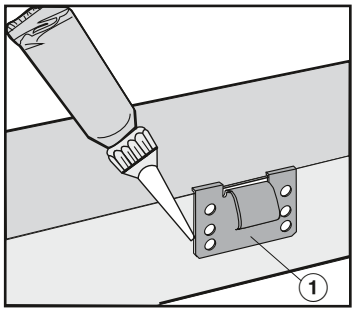
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen – Arbeitsplatte aus Naturstein

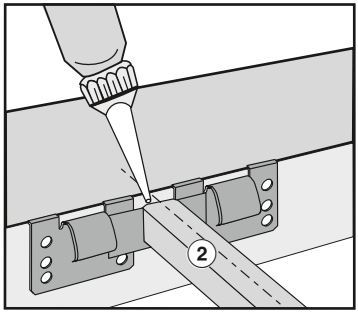
Sie benötigen zum Befestigen der Klemmfedern oder Zwischenleisten starkes doppelseitiges Klebeband (kein mitgeliefertes Zubehör).





- 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.

ProLine-Element einsetzen

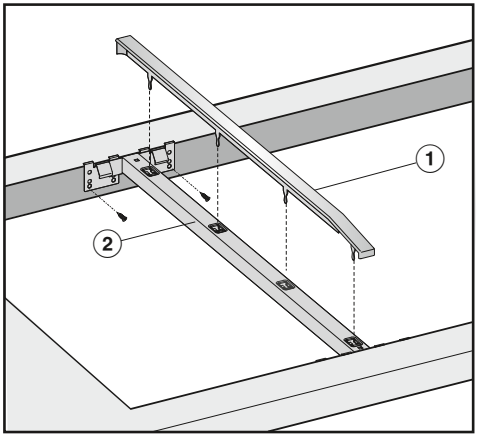
- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das ProLine-Element (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das ProLine-Element mit beiden Händen am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten 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.

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 1411

de-DE

M.-Nr. 07 173 180 / 10