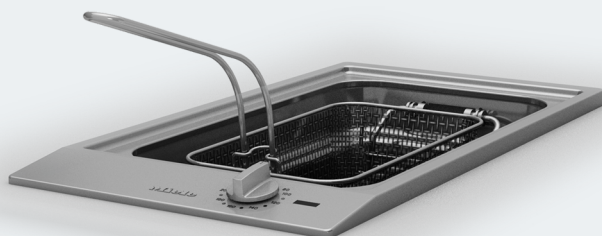


## Gebruiks- en montagehandleiding ProLine friteuse



Lees **altijd eerst** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw toestel.

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	4
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	13
<b>Overzicht</b> .....	14
Friteuse .....	14
Indicatoren.....	15
Bijgeleverde accessoires.....	16
<b>Eerste ingebruikneming</b> .....	17
ProLine-element voor het eerst reinigen .....	17
ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen .....	17
<b>Bediening</b> .....	18
Frituurdeksel verwijderen .....	18
Knoppen.....	19
Inschakelen .....	19
Uitschakelen.....	19
Restwarmte-indicatie .....	19
Friteuse voorbereiden.....	20
Frituren .....	20
Tips voor het frituren .....	23
Na het frituren.....	24
<b>Beveiligingen</b> .....	25
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	26
Roestvrijstalen randlijst/bedieningspaneel en afdekking reinigen.....	27
Knop reinigen .....	27
Frituurbak reinigen.....	28
Frituurmand reinigen .....	28
<b>Nuttige tips</b> .....	29
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	30
<b>Klantendienst</b> .....	31
Contact bij storingen .....	31
Typeplaatje: .....	31
Garantie.....	31
<b>Installatie</b> .....	32
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen .....	32
Veiligheidsafstanden .....	33
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	36
Inbouwmaten.....	37

Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen.....	38
Inbouwen.....	40
Elektrische aansluiting.....	44

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

Deze friteuze voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees aandachtig de gebruiks- en montagehandleiding voordat u de friteuze in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de friteuze.

In overeenstemming met de norm IEC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de friteuze en de veiligheidstips en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef ze door aan een eventuele volgende eigenaar.

## Verantwoord gebruik

- ▶ Deze grill is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ De friteuse mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik de friteuse uitsluitend in huishoudelijke situaties voor het bereiden en warmhouden van voedingsmiddelen.
- ▶ Personen die op grond van hun fysieke of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de friteuse niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de friteuse alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Kinderen in het gezin

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op afstand van de friteuse, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de friteuse alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen de friteuse niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden. Laat kinderen nooit met de friteuse spelen.
- ▶ De friteuse wordt bij gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Houd kinderen op een afstand, totdat de friteuse voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verbrandingsgevaar. Bewaar in de opbergruimte boven of achter de friteuse geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn. Dat kan kinderen ertoe brengen op de friteuse te klimmen.
- ▶ Verstikkingsgevaar. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.
- ▶ Laat kinderen nooit bij de afvoerkraan, om te voorkomen dat ze de inhoud aftappen die mogelijk nog heet is.

## Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Schade aan de friteuse kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de friteuse op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde friteuse.
- ▶ Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonenetten, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard. De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ De elektrische veiligheid van de friteuse is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het toestel te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfelgevallen een elektricien.
- ▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties (gevaar voor brand). Gebruik deze toestellen daarom niet om de friteuse op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Gebruik de friteuse enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Deze friteuse mag niet op een niet stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het toestel niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van de friteuse.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de oven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de friteuse uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).



## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de friteuse volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen van de elektrische aansluiting uit of
  - draai de zekeringen van de elektrische aansluiting er helemaal uit of
  - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de stekker.
- ▶ Gevaar voor elektrische schok. Neem de friteuse niet in gebruik bij een defect of schakel deze meteen uit. Koppel de friteuse los van de elektriciteit. Neem contact op met Miele.
- ▶ Als de friteuse achter een meubelfront (bijv. een deur) is ingebouwd, sluit deze dan nooit wanneer u de friteuse gebruikt. Achter een gesloten meubelfront hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de friteuse, de ombouwkast en de vloer beschadigd worden. Sluit een meubeldeur pas wanneer de restwarmte-indicatie uit is.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

- ▶ De friteuse wordt bij gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra het lampje voor de resterende warmte is uitgegaan, is het verbrandingsgevaar geweken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde friteuse kunnen door de hoge temperaturen vuur vatten. Gebruik de friteuse nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Laat de friteuse nooit onbewaakt. Blus olie- en vetbranden nooit met water. Schakel de friteuse uit.  
Door de vlammen voorzichtig met de afdekking van de friteuse of met een blusdeken.
- ▶ Laat de friteuse niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Houd voortdurend toezicht bij korte frituurprocessen.
- ▶ Brandgevaar. Breng een open vlam, bijv. een brandende aansteker, nooit in de buurt van het hete frituurvet.
- ▶ Als de friteuse wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, barst of smelt als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog heet is. Dek de friteuse nooit af met een doek of beschermfolie. Gebruik uitsluitend de meegeleverde afdekplaat voor het afdekken van de frituurmand.
- ▶ U kunt zich aan de hete friteuse verbranden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannelappen als u met de hete friteuse werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannelappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom verbrandingen veroorzaken.  
De greep van de frituurmand en de pasta-inzet kunt u zonder risico aanraken.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van de friteuse gebruikt, mag de aansluitkabel niet in contact komen met de hete friteuse. De isolatie van de kabel zou beschadigd kunnen raken.
- ▶ Schakel de friteuse alleen in als het verwarmingselement omlaaggeklapt is.
- ▶ Vul het kunststof reservoir niet met heet frituurvet. Deze smelten bij hoge temperaturen. Gebruik enkel hittebestendige reservoirs.
- ▶ Gebruik het toestel altijd zonder deksel en alleen als het gevuld is.
- ▶ Reinig of vervang het frituurvet regelmatig. Vervuild vet is licht ontvlambaar.
- ▶ Giet gebruikt frituurvet niet door de gootsteen. De afvoerleidingen raken hierdoor verstopt en de wanden van de afvoerbuis kunnen beschadigd raken.  
Informeel bij de gemeente naar de afvoermogelijkheden.
- ▶ Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang. Lees daarom ook zeker het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Tips voor het frituren”.
- ▶ Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen:  
hete voorwerpen kunnen de afdichting van de verbindingstrip beschadigen. Plaats daarom geen hete pannen in de buurt van de verbindingstrip.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de friteuse nooit een stoomreiniger.
- ▶ Miele geeft u na het einde van de serieproductie van uw ProLine-element een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

## Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het toestel kunt hanteren en beschermt het toestel tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recyclage.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

## Het oude toestel afdanken

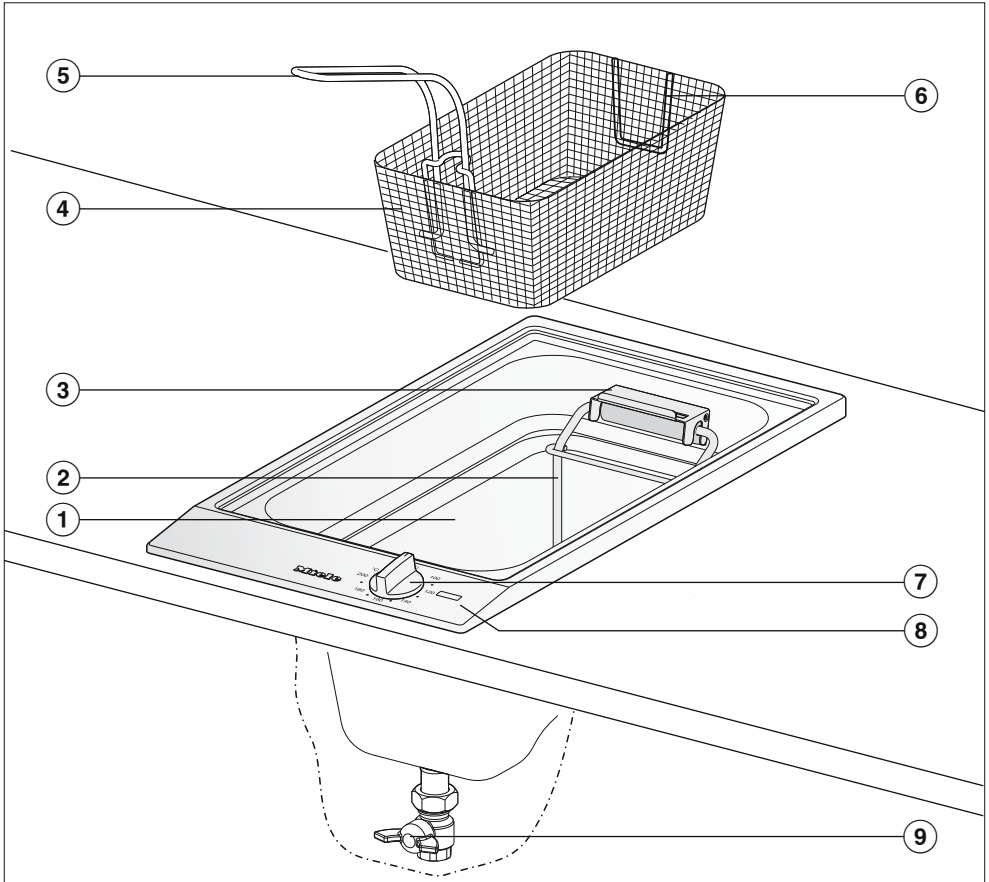
Elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig waren om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone huisvuil gooit of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Gooi uw oude toestellen daarom nooit weg met het gewone huisvuil.



Lever het toestel in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische toestellen, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het oude toestel. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het oude toestel moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

# Overzicht

## Friteuse



- ① Frituurbak
- ② Verwarmingselement (omhoog te klappen)
- ③ Ophangbeugel voor frituurmand
- ④ Frituurmand
- ⑤ Handgreep (kan worden ingeklapt en verwijderd)
- ⑥ Ophangbeugel
- ⑦ Knoppen
- ⑧ Indicatoren
- ⑨ Afvoerkraan

## Indicatoren



- ① Controlelampje verwarming ingeschakeld
- ② Controlelampje temperatuur  
Brandt alleen tijdens het opwarmen
- ③ Controlelampje restwarmte

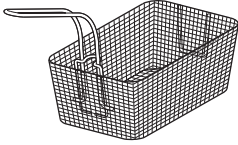
# Overzicht

---

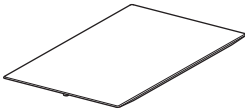
## Bijgeleverde accessoires

U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

### Frituurmand



### Frituurdeksel



Afdekking ter bescherming van de frituurbak na het frituren



- Plak het typeplaatje dat bij de documentatie gevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk “Service”.
- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

### **ProLine-element voor het eerst reinigen**

- Vul de frituurbak met ca. 4 liter water (tot aan de maximummarkering) en voeg een beetje afwasmiddel toe.
- Draai de knop naar rechts op 130 °C en laat het water kort opkoken.
- Schakel de friteuse hierna uit en laat het water via de afvoerkraan in een hittebestendige bak lopen (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Na het frituren”).
- Laat de friteuse afkoelen en klap het verwarmingselement omhoog.
- Veeg de frituurbak en de andere oppervlakken met een vochtige doek af. Maak alle oppervlakken daarna weer droog.
- Sluit de afvoerkraan.

### **ProLine-element voor het eerst in gebruik nemen**

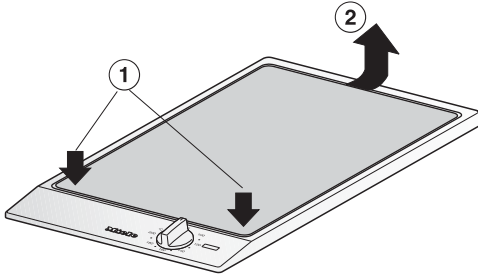
De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Als het ProLine-element voor het eerst in gebruik wordt genomen, kunnen daardoor geurtjes en eventueel dampen ontstaan.

De geur en de eventueel optredende damp wijzen niet op een verkeerde aansluiting of een defect en zijn ook niet schadelijk voor de gezondheid.

# Bediening

---

## Frituurdeksel verwijderen




- Druk met een vinger links of rechts ① op het frituurdeksel om het eraf te halen.
- Met uw andere hand kunt u nu aan de andere kant ② het deksel verwijderen.



Heet vet.

Gevaar voor verbranding door heet vet.

Plaats het frituurdeksel alleen als de friteuse koud is.

 Brandgevaar door oververhitte voedingsmiddelen. Onbeheerde voedingsmiddelen kunnen oververhit raken en ontbranden. Laat de friteuse niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Schakel de friteuse nooit leeg of met omhooggeklapt verwarmingselement in.

## Knoppen

De knop heeft een aanslag en mag niet over 200 °C heen op **0** worden gezet.

## Inschakelen

- Draai de knop **naar rechts** op de gewenste temperatuur.

Het controlelampje en het controlelampje voor de temperatuur lichten op. Nadat een bepaalde temperatuur is bereikt, licht ook de restwarmte-indicatie op.

Het controlelampje voor de temperatuur brandt alleen als de verwarming van de friteuse ingeschakeld is.


## Uitschakelen

- Draai de knop **naar links** op **0**.

## Restwarmte-indicatie

Als de friteuse heet is, brandt na het uitschakelen de restwarmte-indicatie.

De restwarmte-indicatie dooft pas als de friteuse zover is afgekoeld dat u deze zonder gevaar kunt aanraken.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

Wanneer u klaar bent met de bereiding zijn de oppervlakken nog heet. Raak de oppervlakken niet aan als de restwarmte-indicatie nog brandt.

# Bediening

---

## Friteuse voorbereiden

Frituur altijd zonder het meegeleverde frituurdeksel.

Gebruik enkel speciaal, sterk verwarmbaar frituurvet in vaste of vloeibare vorm.

Meng nooit verschillende soorten vet.

De frituurbak moet met voldoende vet zijn gevuld (minimaal 3 liter of 3 kg, maximaal 4 liter of 4 kg).

- Controleer of de afvoerkraan dicht is.
- Giet het vet in de frituurbak. Doe het vaste vet vooraf al in kleinere stukken.  
Als er zich nog gestold vet in de frituurbak bevindt, maak dan een gat in de massa tot aan het verwarmingselement. Op deze manier kan het water, dat zich onder het vet verzameld heeft, verdampen.
- Zet de bedieningsknop op 100 °C en wacht tot het vet gesmolten is.
- Controleer het niveau in de frituurbak. Het vet moet zich binnen de beide markeringen op de achterwand van de frituurbak bevinden.

## Frituren

- Stel de gewenste temperatuur in (zie tabel) en wacht tot het controlelampje voor de temperatuur voor de eerste keer uitgaat. Op dat moment is de ingestelde temperatuur bereikt.
- Laat de gevulde frituurmand in het hete vet zakken. Als er teveel schuim ontstaat, kunt u de mand het beste even uit de frituurbak halen en vervolgens weer langzaam in het vet laten terugzakken.
- Haal de frituurmand uit het vet als de voedingsmiddelen gaar zijn. Schud de mand voorzichtig, zodat het overtollige vet kan wegvloeien. Hang de mand vervolgens in de ophangbeugel.
- Laat een volle frituurmand niet te lang boven de frituurbak hangen, omdat de voedingsmiddelen door de verdampen minder knapperig worden. Leg de voedingsmiddelen vervolgens op keukenpapier om overtollig vet op te vangen.

 Heet vet.

U kunt zich verbranden aan heet vet. Let op dat u tijdens het frituren niet in aanraking komt met het hete vet. Draag bijv. ovenwanten om uw handen te beschermen.

## Bediening

Frituurgerechten, vers	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Berlijnse bol	4 stuks	170	6–8
Camembert	4 x 1/2 p.	170	2–3
Groente (rauw) in deeg	400 g	170	7–9
1/4 kip, gepaneerd	2 stuks à 250 g	170	8–10
Aardappelkroketter	400 g	170	voorfrituren 2-4 frituren 3-5
Kersenbeignets	5 stuks	170	6–8
Peterselie		180	1–2
Frietten	400 g	170	voorfrituren 4-6 frituren 2-4
Kalkoenschnitzel, ongepaneerd	2 stuks à 250 g	180	3–5
Schnitzel	200 g	180	5–7
Spritsen	4 stuks	170	6–8
Bananenbeignets	2 stuks	170	3–4

🌡️ Temperatuur / 🕒 Frituurtijd

\* De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

# Bediening

Frituurgerechten, diepvries	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]*
Vissticks	300 g	170	4–6
Aardappelkroketten	400 g	170	voorfrituren 1-2 frituren 3-4
Frieten	250 g 400 g	170	2–3 3–4
Scholfilet, ongepaneerd	300 g	170	3–5
Inktvisringen, ongepaneerd	250 g	170	2–3

🌡️ Temperatuur/ 🕒 Frituurtijd

\* De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

## Tips voor het frituren

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang. Frituur voedingsmiddelen enkel goudgeel gebruind en niet donkerbruin.

Zout de voedingsmiddelen nooit boven het hete vet. Hierdoor kan het vet gaan schuimen.

- Het frituurvet moet altijd voldoende heet zijn, zodat de voedingsmiddelen snel dichtschroeien. Als het vet niet heet genoeg is, nemen de voedingsmiddelen te veel vet op, waardoor de verteerbaarheid afneemt. Wacht daarom altijd tot het controlelampje voor de temperatuur uitgaat (de ingestelde temperatuur is dan bereikt), voordat u opnieuw voedingsmiddelen in de frituurmand doet.
- Houd u aan de temperaturen genoemd in de tabel om voedingsmiddelen correct te bereiden. Kies temperaturen boven 170 °C alleen als het recept dat uitdrukkelijk vermeldt (bijvoorbeeld vis en vlees zonder paneermeel of zonder deegmantel).
- Stel voor het frituren van diepvriesproducten de laagste temperatuur in die de fabrikant aangeeft.
- Houd de frituurtijd zo kort mogelijk.
- Kies de juiste verhouding voedingsmiddelen en vet. Deze verhouding moet 1:10 tot 1:15 zijn. Voor 100 gram frieten heeft u bijvoorbeeld 1 tot 1,5 liter olie nodig. Met meer olie zal het te frituren voedsel te sterk verhit worden, met te veel voedingsmiddelen koelt de olie te sterk af.
- Verhit het vet niet onnodig lang, anders moet het eerder worden vervangen.
- De voedingsmiddelen moeten zo droog mogelijk zijn. Door vocht gaat het vet schuimen. Dep vochtige voedingsmiddelen met keukenpapier droog. Verwijder ijsresten op bevroren voedingsmiddelen.
- Laat de frituurmand voorzichtig zakken, zodat het vet niet gaat schuimen.
- Voorkom dat pas gesneden aardappelschijfjes aan elkaar gaan vastplakken door ze vooraf onder stromend koud water af te spoelen en daarna met keukenpapier goed droog te deppen.
- Kruid voedingsmiddelen niet voordat deze gefrituurd zijn. Laat de voedingsmiddelen eerst uitlekken voordat u er zout, kruiden of poedersuiker op strooit.

# Bediening

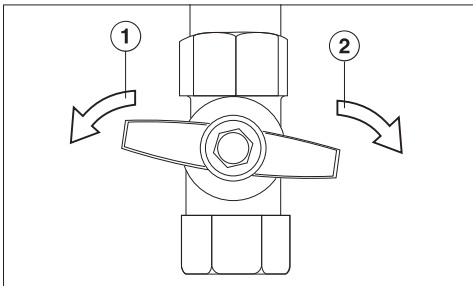
## Na het frituren

 Heet vet.

U kunt zich verbranden aan heet vet. Let erop dat het vet voldoende is afgekoeld voordat het wordt afgevoerd. Gebruik enkel een hittebestendige bak om uitgelekt vet op te vangen.

Schakel de friteuse na het frituren uit en filter het vet. Verontreinigingen kunnen de smaak van een volgend gerecht beïnvloeden en verkorten de gebruiksduur van het vet.

- Laat het vet zover afkoelen dat het nog net vloeibaar is. Zet de friteuse op 100 °C als het vet al te hard is geworden.
- Zet een voldoende grote en **hittebestendige** bak onder de afvoerkraan, bijvoorbeeld een metalen pan.



- Draai de afvoer aan de onderkant van de friteuse open door het kraantje naar **links** ① te draaien tot de aanslag.
- Sluit de afvoerkraan als u het vet heeft laten weglopen door het kraantje naar **rechts** ② te draaien tot de aanslag.

- Filter het frituurvet met een metalen zeef waarin filterpapier is gelegd. Bewaar het gefilterde vet in een gesloten, hittebestendig reservoir, zodat u het de volgende keer weer kunt gebruiken.
- Vervang het vet als het:
  - erg donker en stroperig is,
  - onaangenaam ruikt en schuimt,
  - bij een temperatuur van 170 °C of lager gaat roken.

Plaats het frituurdeksel alleen als de friteuse koud is.

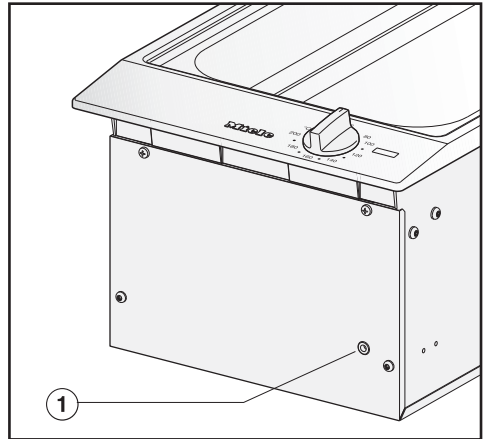


## Veiligheidsuitschakeling

Uw friteuse heeft een veiligheidsuitschakeling. Deze schakelt de verwarming automatisch uit wanneer:


- de frituurbak niet minimaal tot aan de onderste markering gevuld is;
- de friteuse ingeschakeld wordt terwijl deze leeg is;
- de friteuse met omhooggeklapt verwarmingselement (bijvoorbeeld voor de reiniging) ingeschakeld wordt.

- Draai de knop op **0** en wacht tot het verwarmingselement afgekoeld is.



- Druk het pennetje ① rechts aan de voorkant van friteuse in, bijvoorbeeld met een pen. Daarna kunt u de friteuse weer gewoon in gebruik nemen.

## Reiniging en onderhoud

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

Wanneer u klaar bent met koken, zijn de oppervlakken nog heet.

Schakel de friteuse uit.

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u de friteuse reinigt.

 Schade door indringend vocht.

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Gebruik nooit een stoomreiniger om de friteuse te reinigen.

Schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder of schuursponsjes, mag u alleen gebruiken om het verwarmingselement te reinigen.

Laat het ProLine-element afkoelen, voordat u het reinigt.


- Reinig het ProLine-element en de accessoires na elk gebruik.
- Veeg het ProLine-element na het reinigen met een vochtige doek weer droog om kalkresten te voorkomen.

### Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om te reinigen:


- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars;
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuursponsjes
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- Reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- grill- en ovensprays;
- glasreinigers;
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten;
- vlekkenponsjes;

## Roestvrijstalen randlijst/bedieningspaneel en afdekking reinigen

 Schade door scherpe voorwerpen.

De afdichttape tussen de randlijst en het werkblad kan worden beschadigd.

Gebruik voor het reinigen geen scherpe voorwerpen.

 Schade door verontreinigingen.

De opdruk kan beschadigd raken als verontreinigingen (zoals gerechten en vloeistoffen die zout bevatten, en olijfolie) langere tijd inwerken.

Verwijder dergelijke verontreinigingen daarom meteen.

 Schade door verkeerde reiniging.

Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen de opdruk beschadigen.

Gebruik in de buurt van de opdruk geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

- Reinig de randlijst, het bedieningspaneel en de afdekking met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken. Indien nodig, kunt u de ruwe kant van een schoonmaaksponsje gebruiken.

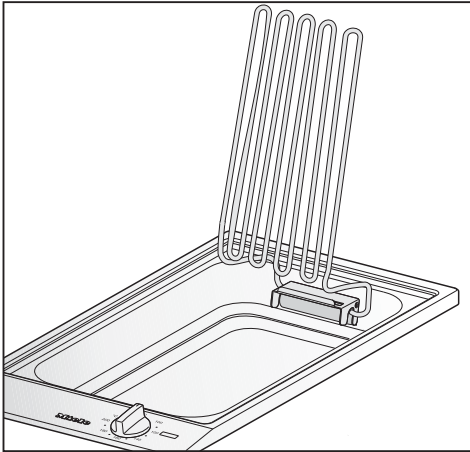
**Tip:** U kunt voor de reiniging ook een glaskeramiek- en RVS-reiniger gebruiken. Wij adviseren om een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om te voorkomen dat het oppervlak snel weer vuil wordt. (Zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”).

## Knop reinigen

- Reinig de bedieningsknoppen met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water. Laat vastzittend vuil eerst inweken.
- Maak de bedieningsknoppen met een proper doekje droog.

# Reiniging en onderhoud

## Frituurbak reinigen



- Laat het vet (of het kookwater wanneer u de pan voor het koken van pasta gebruikt) voor het reinigen eerst weglopen (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Na het frituren”).
- Klap het verwarmingselement omhoog.
- Verwijder grove verontreinigingen met keukenpapier.
- Vul de bak tot aan de bovenste markering met heet water en wat afwasmiddel.
- Reinig de frituurbak.
- Laat het sop uit de bak lopen en reinig de afvoer met een flessenborstel. Spoel met heet water na en wrijf vervolgens de frituurbak en de afvoer droog.

Gebruik nooit een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal om de frituurbak te reinigen.

## Frituurmand reinigen

- Reinig de frituurmand na elk gebruik met heet water en gewoon afwasmiddel.

Reinig de frituurmand nooit in de vaatwasser.

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak en oplossing</b>
<b>De friteuse wordt niet heet.</b>	<p>De friteuse heeft geen stroom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd (zie het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Veiligheidsuitschakeling”).</li><li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met de klantendienst van Miele (minimale sterkte van de zekering: zie typeplaatje).</li></ul>
<b>Het frituurvet ruikt vies.</b>	<p>Het vet is niet geschikt. Het vet moet vervangen worden.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vervang het vet.</li></ul>
<b>Het voedsel wordt niet knapperig bruin.</b>	<p>Het frituurvet wordt niet heet genoeg.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stel een hogere temperatuur in.</li><li>■ De frituurmand is overladen. Vul met minder voedsel.</li><li>■ Laat het te frituren voedsel lang genoeg frituren.</li></ul> <hr/> <p>De frituurtijd is te kort.</p>

## Bij te bestellen accessoires

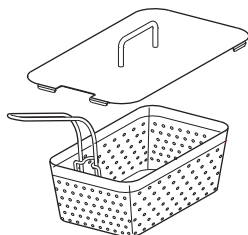
---

Speciaal voor uw toestellen levert Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsook reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen.

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

### Pasta-inzet met pastadeksel



Voor het bereiden van pasta.

### Reinigings- en onderhoudsmiddelen

#### Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml

Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken.

#### Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml

Voor het eenvoudig verwijderen van strepen, vlekken en vingerafdrukken. Voorkomt dat het oppervlak snel weer vuil wordt.

#### Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

## Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of de klantendienst van Miele.

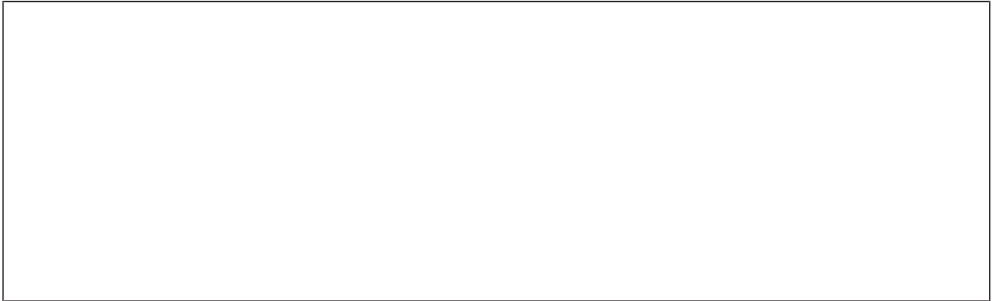
De klantendienst van Miele kunt u online boeken op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

## Typeplaatje:

Plak hier het bijgaande typeplaatje. Controleer of het type toestel overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.



## Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

# Installatie

---

## Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

Het ProLine-element kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat het ProLine-element uitsluitend inbouwen door een gekwalificeerde vakman.

 Schade door vallende voorwerpen.

Bij de montage van bovenkastjes of een dampkap kan het ProLine-element beschadigd raken.

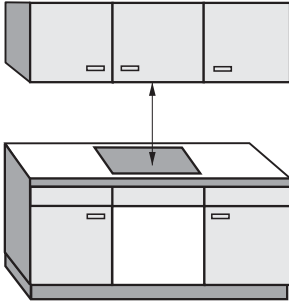
Plaats het ProLine-element pas na montage van de bovenkastjes en de dampkap.

- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100°C) zijn bevestigd, zodat ze niet loskomen of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Vanwege het eventuele overslaan van de vlammen mag een gas-kookplaat/wokbrander niet meteen naast een friteuse worden ingebouwd. Houd tussen de genoemde toestellen een afstand aan van ten minste 288 mm.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van het ProLine-element niet met hete onderdelen in aanraking komen.
- ▶ De aansluitkabel mag na de inbouw van het ProLine-element niet in aanraking komen met de beweegbare delen van de keukenelementen (zoals een lade) en mag ook niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.
- ▶ Neem de veiligheidsafstanden genoemd op de volgende pagina's in acht.



## Veiligheidsafstanden

### Veiligheidsafstand boven het ProLine-element



U dient tussen het ProLine-element en de dampkap die erboven wordt gemonteerd de veiligheidsafstand opgegeven door de fabrikant van de dampkap aan te houden. Als de specificaties van de fabrikant ontbreken of als er zich boven het ProLine-element licht ontvlambare materialen bevinden (zoals een keukenplank), dan moet de afstand minstens 760 mm bedragen.

Als er onder een dampkap verschillende ProLine-elementen zijn ingebouwd waarvoor verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd, kies dan altijd de grootste veiligheidsafstand.

# Installatie

## Veiligheidsafstand achterkant/zijkant

Monteer het ProLine-element bij voorkeur met veel ruimte rechts en links.

Aan de achterkant van het ProLine-element moet ten opzichte van een hoge kastwand of muur de hierna aangegeven minimale afstand ① worden aangehouden.

Als zich aan één kant van het ProLine-element (rechts of links) een hoge kast of wand bevindt, moet de hierna aangegeven minimale afstand ②, ③ worden aangehouden. Voor de tegenoverliggende kant geldt een minimale afstand van 300 mm.

① Minimumafstand **achteraan** van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad:

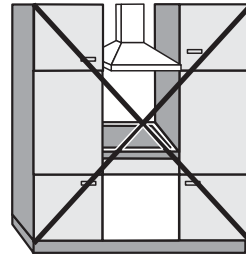
50 mm

② Minimumafstand **rechts** van de werkbladuitsparing tot een nevenstaand meubelstuk (bijv. hoge kast) of een wand:

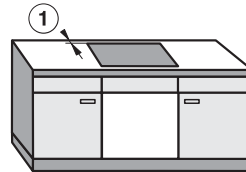
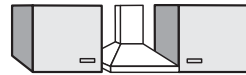
50 mm.

③ Minimumafstand **links** van de werkbladuitsparing tot een nevenstaand meubelstuk (bijv. hoge kast) of een wand:

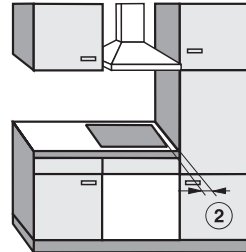
50 mm.



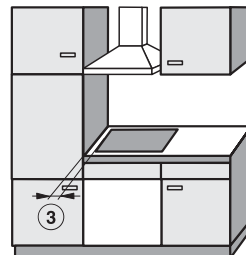
Niet toegestaan



Aan te bevelen



Niet aan te bevelen



Niet aan te bevelen

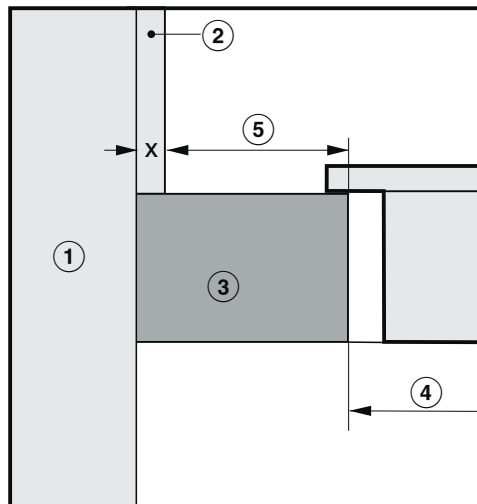
## Veiligheidsafstand bij een beklede nis

Als er sprake is van een nisbekleding, dient er een minimale afstand tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding te worden aangehouden. Bij hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

Is de bekleding van brandbaar materiaal (zoals hout), dan bedraagt de minimale afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding 50 mm.

Is de bekleding van niet-brandbaar materiaal (zoals metaal, natuursteen en keramische tegels), dan bedraagt de minimumafstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding minimaal 50 mm min de dikte van de bekleding.

Voorbeeld: als de nisbekleding 15 mm dik is, moet de minimale afstand  $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = 35 \text{ mm}$  zijn.

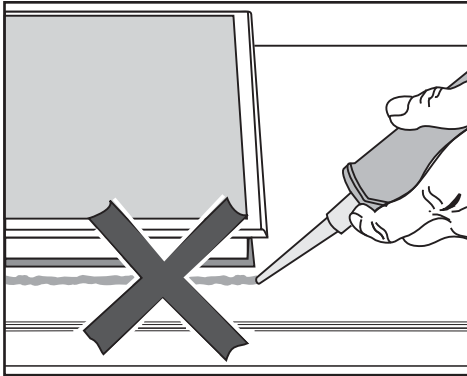


- ① Wand
- ② Nisbekleding maat  $x$  = dikte van de nisbekleding
- ③ Werkblad
- ④ Uitsparing in het werkblad
- ⑤ Minimale afstand bij  
**brandbare** materialen 50 mm  
**niet-brandbare** materialen  $50 \text{ mm} - \text{maat } x$

# Installatie

## Aanwijzingen voor het inbouwen

### Afdichting tussen ProLine-element en werkblad

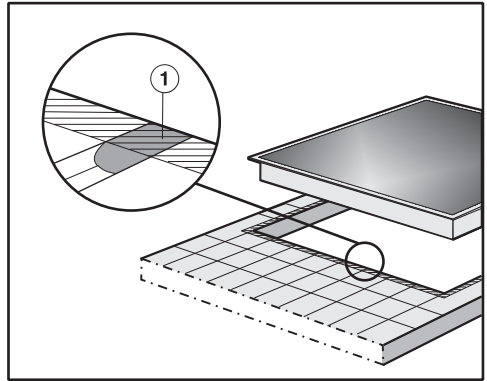


**⚠** Schade door incorrecte inbouw. Als u afdicht met een voegenkit, kunnen het ProLine-element en het werkblad beschadigd raken als het element moet worden verwijderd. Gebruik daarom geen voegenkit tussen het ProLine-element en het werkblad. De dichting onder de rand van het toestel is toereikend als afdichting tussen toestel en werkblad.

### Afdichtingstape

Als het ProLine-element voor onderhoud wordt gedemonteerd, kan de afdichtingstape onder de rand van het ProLine-element beschadigd raken. Vervang de afdichtingstape steeds voordat de kookplaat weer wordt ingebouwd.

### Werkblad met tegels

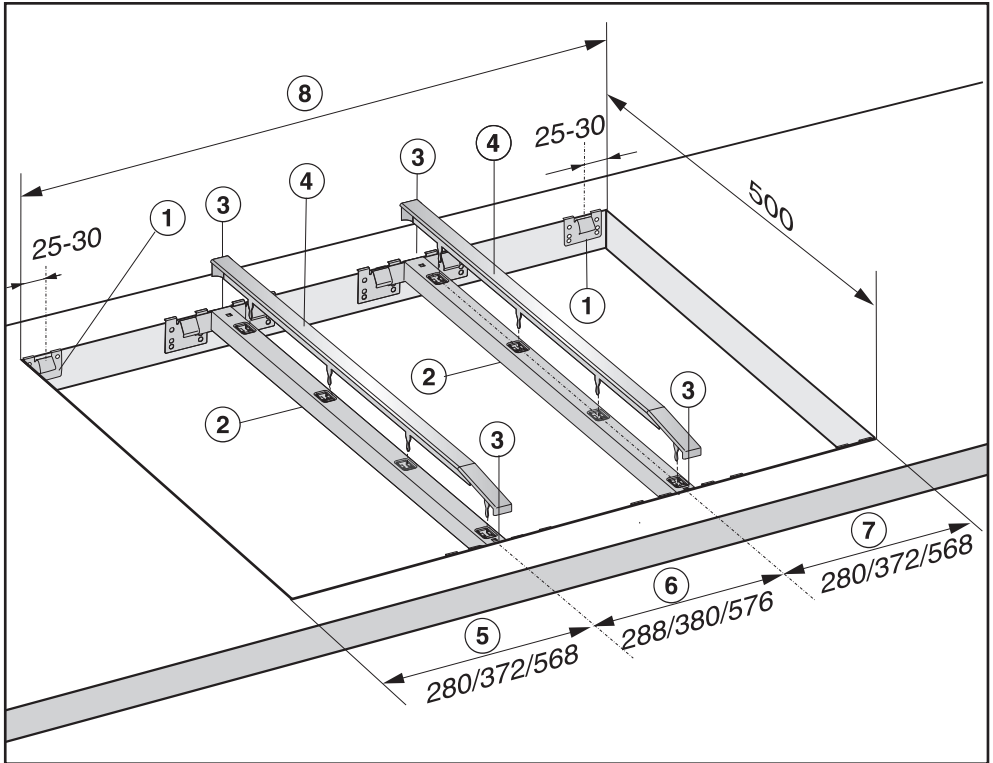


De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand van het ProLine-element moeten glad en vlak zijn, zodat het ProLine-element gelijkmatig aansluit en de afdichting onder de rand van de bovenkant van het toestel de afdichting met het werkblad waarborgt.



# Installatie

## Uitsparing werkblad voor meerdere ProLine-elementen



Voorbeeld: 3 ProLine-elementen

- ① Klemveren
- ② Verbindingsstrips
- ③ Ruimte tussen verbindingsstrip en werkblad
- ④ Afdekking
- ⑤ Breedte ProLine-element min 8 mm
- ⑥ Breedte ProLine-element
- ⑦ Breedte ProLine-element min 8 mm
- ⑧ Uitsparing werkblad

## Werkbladuitsparing berekenen

De randen van de ProLine-elementen liggen rechts- en linksbuiten telkens 8 mm op het werkblad.

- Tel de breedtes van de ProLine-elementen op en trek van de som 16 mm af.

Voorbeeld:

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

Afhankelijk van het type zijn de ProLine-elementen 288 mm, 380 mm of 576 mm breed (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwmaten”).

## Verbindingsstrips

Bij inbouw van meerdere ProLine-elementen moet tussen de afzonderlijke ProLine-elementen telkens een verbindingsstrip worden geplaatst. De positie van elke verbindingsstrip is afhankelijk van de breedte van het ProLine-element.

# Installatie

## Inbouwen

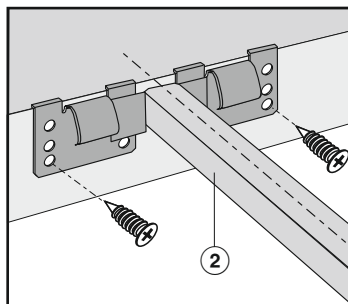
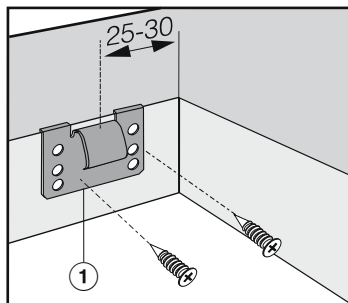
### Vorbereiding werkblad

- Maak de werkbladuitsparing volgens de afbeelding in het hoofdstuk “Inbouwmaten” of volgens de berekening (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouw van meerdere Pro-Line-elementen”). Neem de veiligheidsafstanden in acht (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Veiligheidsafstanden”).
- De snijvlakken van **houten werkbladen** moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. Het dichtingsmateriaal moet temperatuurbestendig zijn.

Deze producten mogen niet op het oppervlak van het werkblad terecht komen.

De afdichtband zorgt ervoor dat de kookplaat stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift. De ruimte tussen randlijst en werkblad wordt na verloop van tijd kleiner.

### Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van hout

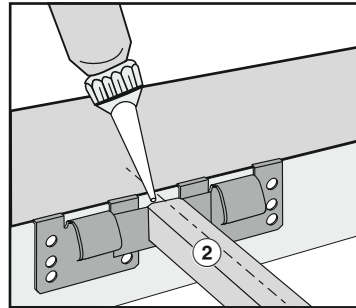
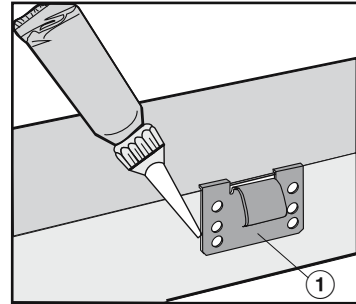
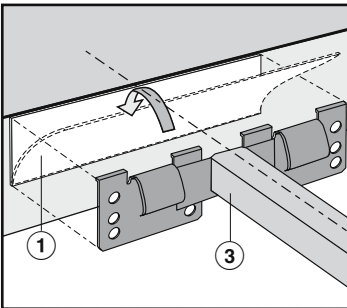
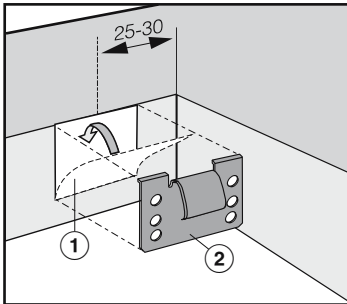


- Plaats de klemveren ① of de verbindingstrips ② op de in de afbeeldingen aangegeven posities op de bovenste rand van de uitsparing.
- Bevestig de klemveren ① of de verbindingstrips ② met de bijgeleverde houtschroeven 3,5 x 25 mm.



## Klemveren en verbindingstrips bevestigen – werkblad van natuursteen

Voor het bevestigen van de klemveren of de verbindingstrips moet u sterk dubbelzijdig plakband gebruiken (niet bijgeleverd).



- Plak het plakband ① op de in de afbeelding van de kookplaat aangegeven positie aan de bovenrand van de uitsparing.
- Leg de klemveren ② of de verbindingstrips ③ op de bovenrand van de uitsparing en druk alles goed aan.

- Breng langs de zijranden en de onderkant van de klemveren ① of de verbindingstrips ② siliconenkit aan.
- Vul hierna de ruimte ⑤ tussen de verbindingstrips ② en het werkblad met siliconenkit.

# Installatie

## ProLine-element plaatsen

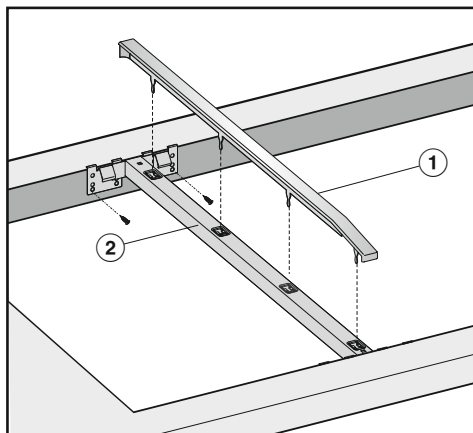
- Geleid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad omlaag.
- Leg het ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Druk het ProLine-element met beide handen aan de rand gelijkmatig omlaag totdat het duidelijk vastklikt. Zorg ervoor dat de afdichting op het werkblad rust, zodat de afdichting met het werkblad gewaarborgd is.

Dicht het ProLine-element in geen geval extra af met voegenkit (zoals siliconenkit).

Als de afdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, kan de hoekradius van het werkblad ( $\leq R4$ ) voorzichtig met een decoupeerzaag nabewerkt worden.

## Plaatsen van meerdere ProLine-elementen

- Schuif het ingebouwde ProLine-element opzij, totdat u de gaten in de verbindingsstrip kunt zien.



- Klik de afdekking ① in de daarvoor bestemde gaten van de verbindingsstrip ② vast.
- Leg het volgende ProLine-element in de uitsparing van het werkblad (eerst de voorkant van het toestel).
- Ga verder te werk zoals hiervoor beschreven.

## ProLine-element aansluiten

- Sluit het ProLine-element/de ProLine-elementen op het elektriciteitsnet aan.
- Controleer of elk ProLine-element goed functioneert.

## ProLine-element eruit tillen

Als het ProLine-element van onder af niet toegankelijk is, is speciaal gereedschap nodig om het te kunnen verwijderen.

- Als het ProLine-element van onder af toegankelijk is, kunt u het vanaf die kant uit het werkblad drukken. Druk de achterkant er het eerst uit.

# Installatie

---

## Elektrische aansluiting

Het ProLine-element is standaard voorzien van een aansluitkabel met stekker voor aansluiting op een stopcontact met aarding.

Plaats het ProLine-element zodanig dat het stopcontact goed bereikbaar is. Als het stopcontact niet vrij toegankelijk is, zorg er dan voor dat er voor elke pool een werkschakelaar aanwezig is.




Brandgevaar door oververhitting.

Het gebruik van het ProLine-element via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengsnoeren.

De elektrische installatie moet conform VDE 0100 zijn uitgevoerd.

Om veiligheidsredenen raden we aan een verliesstroomschakelaar (RCD) van het type  te gebruiken in de huisinstallatie waarin u het ProLine-element installeert.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij Miele). Om veiligheidsredenen mag de kabel alleen door een gekwalificeerde vakman of door een technicus van Miele worden vervangen.

Op het typeplaatje en in de gebruiksaanwijzing staat informatie over het nominale verbruik en de bijbehorende zekering. Vergelijk deze informatie met de gegevens van de elektrische aansluiting ter plaatse.

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonetten, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.





**nv Miele België**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16**

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

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

**Duitsland****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CS 1411

nl-BE

M.-Nr. 07 141 340 / 07