

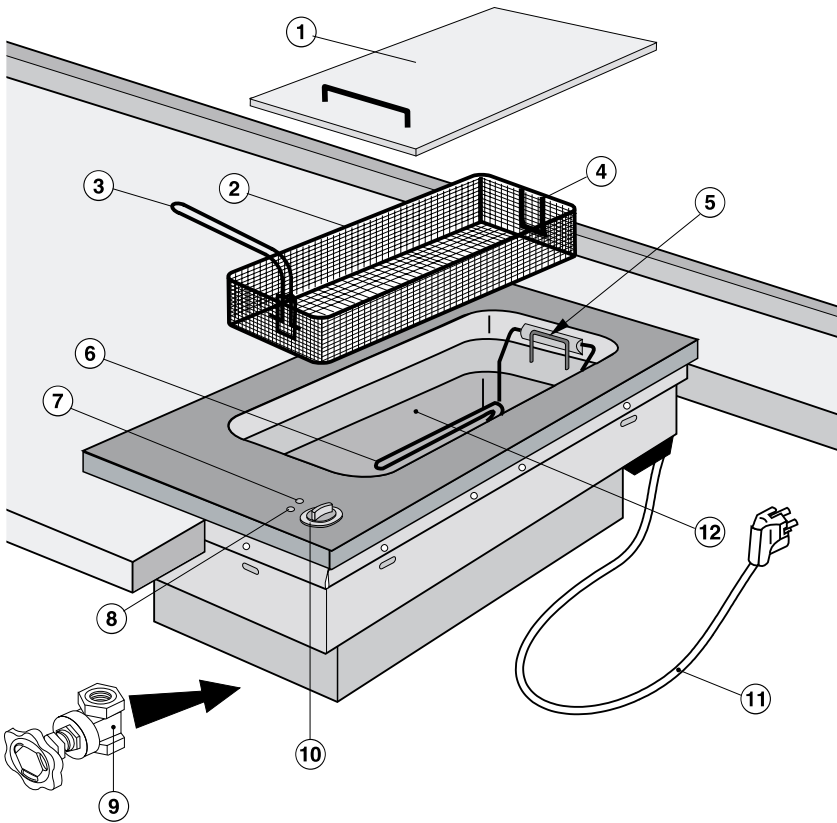
Gebruiksaanwijzing Elektro-friteuse KM 402

Lees **beslist** de gebruiksaanwijzing
voordat u uw apparaat plaatst,
installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt
onnodige schade aan uw apparaat.



Inhoud

Algemeen	3
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Vóór het eerste gebruik	8
Informatie vooraf	8
Het verpakkingsmateriaal	9
Het afdanken van het apparaat	9
Reiniging voor het eerste gebruik	10
Bediening	11
Friteuse in- en uitschakelen	11
Voordat u gaat frituren	11
Frituren	12
Tips voor het frituren	14
Na het frituren	15
Beveiliging	16
Reiniging en onderhoud	17
Deksel / bovenkant van de friteuse	17
Frituurbak	18
Frituurmand	18
Nuttige tips	19
Techniek	20
Elektrische aansluiting	20
Technische gegevens	20
Technische Dienst	21
Typeplaatje	21



- ① Deksel
- ② Frituurmand
- ③ Handgreep (kan worden ingeklapt en verwijderd)
- ④ Ophangbeugel
- ⑤ Ophangbeugel voor frituurmand
- ⑥ Verwarmingselement (omhoog te klappen; vermogen 2700 W)
- ⑦ Controlelampje temperatuur
- ⑧ Controlelampje Aan/Uit
- ⑨ Afvoerkraan
- ⑩ Schakelaar
- ⑪ Netaansluitsnoer met stekker
- ⑫ Frituurbak (inhoud: min. 3,0 liter, max. 4,0 liter)

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het inbouwen en aansluiten van het apparaat

■ Wordt de stekker verwijderd, dan moet dit apparaat door een vakman worden ingebouwd en aangesloten. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

■ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardingssysteem. Het is belangrijk dat u dit controleert en in geval van twijfel de huisinstallatie door een vakman laat controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

■ Wordt het apparaat met een verlengkabel op de netspanning aangesloten, dan moeten de verlengkabel en de stekkerverbinding tegen vocht geïsoleerd zijn.

Efficiënt gebruik van het apparaat

■ Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan het apparaat.

■ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk elektrische onderdelen aanraakt.

■ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

■ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

■ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de temperatuurontwikkeling bij het apparaat kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt ervan gaan branden. Bovendien wordt hierdoor de levensduur van het apparaat verkort.

■ Het apparaat mag niet in de open lucht worden geplaatst en gebruikt.

■ De friteuse mag alleen zonder deksel worden gebruikt en als het apparaat gevuld is.

Het voorkomen van schade aan het apparaat

 Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp als een zoutvaatje kan, als het verkeerd terechtkomt, scheuren of barsten veroorzaken.

 Gebruik nooit een stoomreiniger. Door de stoom kunnen de oppervlakken en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het voorkomen van brandwonden

■ Blijf erbij als u de friteuse gebruikt. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten. Daarbij kan ook de afzuigkap in brand raken. Houd voldoende afstand tussen de friteuse en open vlammen, zoals van een aansteker.

■ Mocht het frituurvet ondanks alle voorzorgsmaatregelen toch eens vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen. Doof de vlammen met een deken of door het deksel op de friteuse te leggen.

■ Raak de friteuse en het vet niet aan zolang deze nog heet zijn. Ook nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de friteuse en het vet nog enige tijd heet. Alleen de handgreep van de frituurmand kan zonder gevaar worden aangeraakt. Houd vooral kinderen in de gaten.

■ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen dan misschien op het apparaat en kunnen zich dan branden.

■ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenhappen als u met het hete apparaat werkt. De pannenhappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!

■ Reinig of vervang het frituurvet regelmatig. Vervuild vet is licht ontvlambaar.

■ Zorg dat kinderen niet bij de afvoerkraan van de friteuse komen. Als het vet nog heet is, kunnen zij zich eraan branden.

Als het apparaat defect is

■ Wanneer u een defect aan het apparaat constateert, schakel dan eerst het apparaat uit en vervolgens de hoofdschakelaar van de huisinstallatie. Draai smeltveiligheden er volledig uit. Is het apparaat niet ingebouwd en heeft het geen vaste aansluiting, trek dan ook de aansluitkabel uit het stopcontact. Pak de aansluitkabel bij de stekker vast.

Bel nu de Technische Dienst.

Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar niet weer wordt ingeschakeld en dat er geen spanning op het apparaat komt, totdat het defect is verholpen.

■ Houdt u er rekening mee dat er ook bij scheuren en barsten in de keramische plaat sprake is van een defect.

■ Reparaties mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd. Door ondeskundig uitgevoerde reparaties loopt de gebruiker grote risico's en kan het apparaat beschadigd raken. Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.

■ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door de Technische Dienst van Miele worden gerepareerd, anders vervaldt de garantie op het apparaat.

Het voorkomen van andere gevaren

■ Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, let er dan op dat de aansluitkabels van de desbetreffende apparaten niet in aanraking komen met het hete apparaat. De isolatie van de kabels kan beschadigd raken en u loopt dan het risico een elektrische schok te krijgen.

■ Zorg ervoor dat het voedsel altijd voldoende wordt verwarmd. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is en lang genoeg wordt aangehouden.

■ Houd kinderen in de gaten en zorg ervoor dat ze niet bij het apparaat kunnen komen als het is ingeschakeld.

■ Giet heet frituurvet niet in kunststof schalen of bakken. Kunststof smelt bij hoge temperaturen.

■ Giet vet niet door de gootsteen. Vet verstopt de afvoerleidingen en kan de wanden van de afvoerpijp beschadigen. Deponeer oud vet bij het huisvuil nadat het is afgekoeld.

■ Wanneer u het apparaat afdankt, trek dan de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt daarmee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Vóór het eerste gebruik

Informatie vooraf

Omdat het typeplaatje niet meer zichtbaar is als het apparaat is ingebouwd, wordt er een tweede typeplaatje meegeleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeert u de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Van een afgedankt apparaat kunnen de onderdelen vaak nog waardevol zijn. Zorg er daarom voor dat uw oude apparaat via de dealer of de gemeente gerecycled kan worden. Zorgt u ervoor dat het afgedankte apparaat tot die tijd buiten het bereik van kinderen wordt opgeslagen.

Zie ook het hoofdstuk 'Veiligheidsinstructies en waarschuwingen'.

Wanneer u het apparaat afdankt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Maak de stekker en de aansluitkabel onbruikbaar. U voorkomt daarmee dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Vóór het eerste gebruik

Reiniging voor het eerste gebruik

Reinig de friteuse voor het eerste gebruik als volgt:

- Vul de frituurbak met ca. 4 liter water en voeg een beetje afwasmiddel toe. Let er op dat het water niet boven de maximummarkering op de achterwand van de frituurbak uitkomt.
- Draai de schakelaar naar rechts, op 130 °C en laat het water even koken.
- Schakel de friteuse hierna uit en laat het water via de afvoerkraan in een hittebestendige bak lopen (zie de rubriek 'Na het frituren').
- Spoel de frituurbak met heet water na.
- Draai de afvoerkraan weer dicht, klap het verwarmingselement omhoog en wrijf de frituurbak met een schone doek droog.

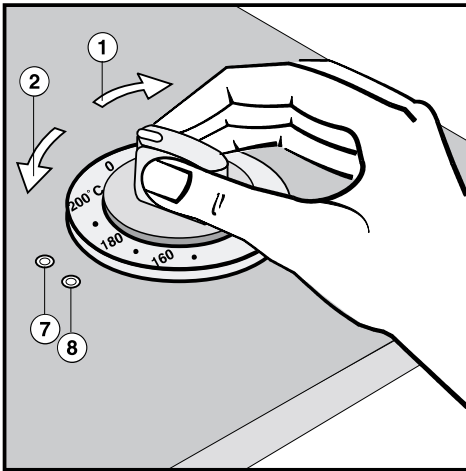
De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm-laagje, waardoor bij het eerste gebruik geurtjes kunnen ontstaan. Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat defect is of verkeerd is aangesloten. Ze verdwijnen na korte tijd.

Gebruik voor het reinigen van de keramische plaat geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken op de plaat kunnen ontstaan.

Friteuse in- en uitschakelen

U kunt de friteuse **inschakelen** door de schakelaar **naar rechts** ① te draaien en **uitschakelen** door de schakelaar **naar links** ② op '0' te draaien.

U kunt de schakelaar niet door de stand 200 °C heen op '0' zetten.



Het controlelampje voor de temperatuur ⑦ en het controlelampje Aan/Uit ⑧ lichten links naast de schakelaar op. Het controlelampje voor de temperatuur brandt alleen als het verwarmingselement is ingeschakeld. Het gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Gebruik de friteuse uitsluitend zonder deksel. Schakel de friteuse nooit in als er geen frituurvet in zit of als het verwarmingselement omhooggeklapt is.

Voordat u gaat frituren

Zorg ervoor dat er voldoende frituurvet in de frituurbak zit voordat u gaat frituren (minimaal 3 liter of 3 kg, maximaal 4 liter of 4 kg).

Gebruik hiervoor uitsluitend speciaal frituurvet (of speciale frituurolie).

Gebruik uitsluitend vet dat bestand is tegen hoge temperaturen. Meng nooit verschillende vetten door elkaar.

Ga als volgt te werk:

- Vul de frituurbak met vet of olie. Wanneer u pakjes frituurvet gebruikt, moeten deze eerst in blokjes worden gesneden. Wanneer er nog vet in de frituurbak zit, dient u een gat in de vetlaag te drukken, tot aan het verwarmingselement. Het water dat zich onder de vetlaag bevindt, kan dan verdampen.
- Zet de schakelaar op 100 °C en wacht totdat het vet is gesmolten.

Controleer vervolgens of er voldoende vet in de frituurbak zit. De hoeveelheid vet mag niet onder de minimum- en niet boven de maximummarkering aan de achterkant van de frituurbak komen.

Bediening

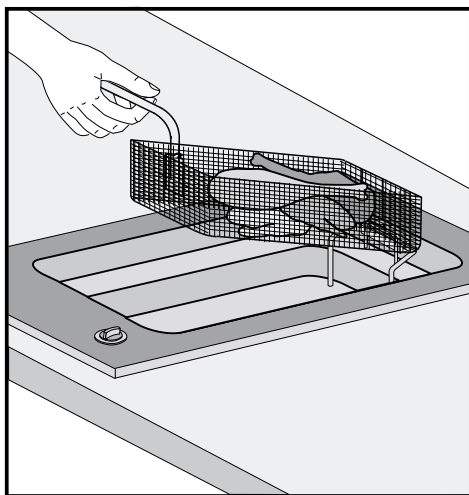
Frituren

Ga als volgt te werk:

- Zet de schakelaar op de gewenste temperatuur (zie tabel) en wacht tot het controlelampje voor de temperatuur uitgaat. Op dat moment is de ingestelde temperatuur bereikt.
- Laat de gevulde frituurmand in het 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 aan de ophangbeugel die zich aan de achterkant van de frituurbak bevindt.

Laat een volle frituurmand niet te lang boven de frituurbak hangen omdat de voedingsmiddelen door de vetdampen minder knapperig worden. Zet de frituurmand vervolgens op keukenpapier om overtollig vet op te vangen.

Let op dat u tijdens het frituren niet in aanraking komt met het hete vet! Draag ovenwanten om uw handen te beschermen.



Frituurgerechten, vers	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Patat frites	500 g	voorfrituren 170 frituren 180	4-6 2-4
Aardappelchips	500 g	180	3-5
Aardappelkroketter	500 g	voorfrituren 170 frituren 180	2-4 3-5
Stukken kip, gepaneerd	2 st. à 250 g	180	8-10
Kalkoenschnitzel, ongepaneerd	2 st. à 250 g	180	3-5
Schnitzel	à 200 g	180	5-7
Camembert	4 x 1/2 p.	180	2-3
Peterselie		180	2-3
Sprits	4 st.	170	6-8
Kersenbeignets	5 st.	170	6-8
Berliner bollen	4 st.	180	6-8
Bananenbeignets	2 st.	180	3-4
Groente (rauw) in een korstje	500 g	180	8-10

Frituurgerechten, diepvries	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Patat frites	500 g 1000 g	180 180	4-6 8-10
Aardappelkroketter	500 g	170	voorfrituren 1-2 frituren 3-4
Vissticks	300 g	180	4-6
Scholfilet, ongepaneerd	300 g	170	3-5
Inktvisringen	250 g	180	2-3

De aangegeven frituurtijden zijn richtlijnen.

Tips voor het frituren

- Zorg dat het frituurvet altijd voldoende heet is, zodat de voedingsmiddelen snel dichtschroeien. Wanneer het frituurvet niet heet genoeg is, nemen de voedingsmiddelen te veel vet op en worden minder goed verteerbaar. Wacht tot het controlelampje voor de temperatuur uitgaat, voordat u op nieuw voedingsmiddelen in de frituurmand doet (de ingestelde temperatuur is dan bereikt).
- Frituur niet te veel voedingsmiddelen tegelijk om te voorkomen dat het vet te veel afkoelt.
- Verhit het vet niet onnodig lang, anders moet het sneller worden vervangen.
- Zorg dat de te frituren voedingsmiddelen zo droog mogelijk zijn. Door vocht gaat het vet schuimen. Dep vochtige voedingsmiddelen met keukenpapier droog. Verwijder ijsresten van diepvriesgerechten.
- Laat de frituurmand voorzichtig zakken, zodat het vet niet gaat schuimen.
- Voorkom dat verse aardappelschijfjes aan elkaar plakken door ze onder stromend koud water af te spoelen en daarna met keukenpapier droog te deppen.
- Doe gistdeeg met de gerezen kant naar beneden in de friteuse. Keer het deeg halverwege om.
- Kruid voedingsmiddelen niet voordat deze gefrituurd zijn! Laat de voedingsmiddelen eerst uitlekken voordat u er zout, kruiden of poedersuiker op strooit.

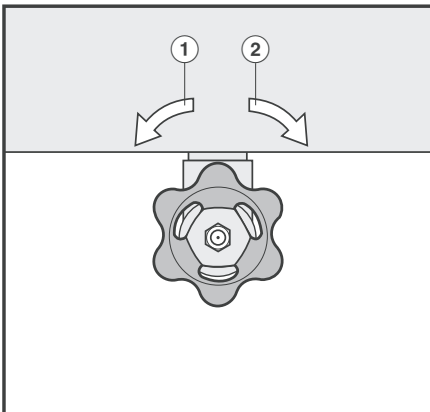
Strooi nooit zout op de gerechten zolang deze nog boven de frituurbak hangen. Hierdoor kan het vet gaan overschuimen.

Na het frituren

Schakel de friteuse na het frituren uit. Achtergebleven resten kunnen een nadelig effect hebben op de smaak van een volgend gerecht. Bovendien moet u het vet dan sneller vervangen. Voorkom dit door het frituurvet na elk gebruik te filteren.

Ga als volgt te werk:

- Laat het vet zover afkoelen dat het nog net vloeibaar is.
Zet de schakelaar op 100 °C wanneer het vet al te hard is geworden.
- Zet een voldoende groot en hittebestendig reservoir onder de afvoerkraan, bijvoorbeeld een metalen pan.
- Draai de afvoerkraan aan de onderkant van de friteuse open door het kraantje naar **links** ① te draaien.



- Nadat het vet uit de friteuse is gelopen, sluit u de afvoerkraan weer door het kraantje tot aan de aanslag naar **rechts** ② te draaien. Let erop dat u werkelijk tot aan de aanslag draait.
- Filter het frituurvet met behulp van een metalen keukenzeef of een vergiet waarin keukenpapier is gelegd.
- Giet het gefilterde frituurvet weer in de frituurbak.

Zorg dat de onderkant van de friteuse altijd goed bereikbaar is, zodat u bij de afvoerkraan kunt.

Let erop dat het vet niet te heet is als u het uit de friteuse laat lopen. U zou zich anders kunnen branden!

Gebruik voor het opvangen van het vet een hittebestendig reservoir. Leg het deksel pas weer op de friteuse als deze is afgekoeld.

Vervang het frituurvet als het

- erg donker en stroperig is geworden;
- onaangenaam ruikt en gaat schuimen;
- bij een temperatuur van 170 °C of lager gaat roken.

Bediening

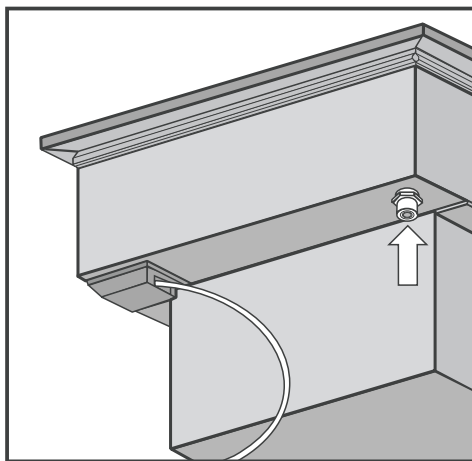
Beveiliging

Dit apparaat is voorzien van een beveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt wanneer:

- het vetniveau in de frituurbak onder de minimummarkering komt;
- de friteuse wordt ingeschakeld terwijl er geen frituurvet in zit;
- de friteuse wordt ingeschakeld terwijl het verwarmingselement omhooggeklapt is (bijvoorbeeld voor het schoonmaken).

Dat de beveiliging is ingeschakeld, herkent u daaraan dat de beide controlelampjes (temperatuur en Aan/Uit) niet meer branden en dat het vet niet meer heet wordt.

- Zet de schakelaar op '0' en wacht tot het verwarmingselement is afgekoeld.
- Hef de oorzaak op waardoor de friteuse automatisch werd uitgeschakeld.
- Druk de pen aan de onderkant links achter (zie de pijl) stevig naar binnen. U kunt de friteuse daarna gewoon weer in gebruik nemen.



Gebruik nooit een stoomreiniger. Door de stoom kunnen de oppervlakken en onderdelen van het apparaat blijvend beschadigd raken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Gebruik in geen geval schurende of agressieve middelen, zoals grill- en ovensprays, roestverwijderaars, schuurmiddelen en schuursponsjes.

Gebruik geen puntige voorwerpen, zodat de dichtingen tussen de glasplaat en de lijst dan wel tussen lijst en werkblad niet beschadigd raken.

Deksel / bovenkant van de friteuse

U kunt het deksel afnemen met een vaatdoek en een warm sopje van afwasmiddel. Let op! Het deksel is zeer krasgevoelig!

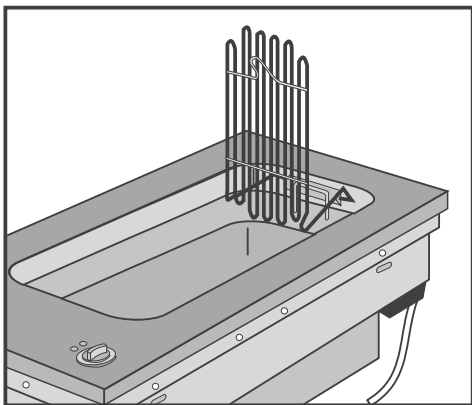
Gebruik voor de keramische delen geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken op de plaat kunnen ontstaan. Reinig de keramische delen met een vochtige doek en een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen. Houdt u zich daarbij aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Wis het deksel en de bovenkant van de friteuse met schoon water na en wrijf de delen vervolgens met een zachte doek droog.

Reiniging en onderhoud

Frituurbak

- Laat de frituurbak voor het reinigen eerst leeglopen (zie de rubriek 'Na het frituren'). Klap vervolgens het verwarmingselement omhoog.



- Verwijder voedingsmiddelresten met keukenpapier.
- Vul de frituurbak tot de bovenste markering met heet sop en maak de bak grondig schoon.
- Laat het sop uit de frituurbak lopen en spoel deze met heet water na. Wrijf de bak vervolgens met een schone doek droog.

Frituurmand

Reinig de frituurmand na elk gebruik in de afwasautomaat of met de hand. Laat de mand hierna goed drogen. Wanneer de frituurmand erg vuil is, kunt u deze het beste in de week zetten. U kunt de handgreep voor het schoonmaken verwijderen.

Elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden geïnstalleerd en gerepareerd. Ondeskundig uitgevoerde installatie- en/of reparatiewerkzaamheden kunnen een groot gevaar voor de gebruiker opleveren.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen.

Wat te doen als . . .

... de friteuse niet warm wordt nadat deze is ingeschakeld?

Controleer of

- de friteuse automatisch is uitgeschakeld (zie de rubriek 'Beveiliging').
Neem de oorzaak weg waardoor de friteuse automatisch werd uitgeschakeld en druk de pen aan de onderkant links achter stevig naar binnen. U kunt de friteuse hierna weer in gebruik nemen.
- de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen.
Waarschuw indien nodig de Technische Dienst van Miele.

... het frituurvet een onaangename geur heeft?

Controleer of het vet

- geschikt is voor frituren;
- moet worden vervangen.

... de frituurgerechten niet knapperig bruin worden?

Zorg ervoor dat het frituurvet heet genoeg is en dat de frituurmand niet te vol is. Frituur de gerechten voldoende lang.

Elektrische aansluiting

Aansluiting op een geaard stopcontact wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van de Technische Dienst gemakkelijker maakt.

Wordt de stekker verwijderd, dan mag dit apparaat uitsluitend door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Deze is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Is het stopcontact niet toegankelijk of is er sprake van een vaste aansluiting, dan moet het apparaat via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet 3 mm bedragen. Geschikt zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

Voordat u dit apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het **typeplaatje** te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

Dit apparaat valt onder de **warmtebeveiligingsklasse 'Y'**. Dat wil zeggen dat tegen één van de zijwanden en aan de achterkant van het apparaat meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Aan de andere zijwand mogen ernaast geplaatste meubels niet hoger zijn dan het apparaat zelf (zie de montagehandleiding).

Technische gegevens

Aansluitgegevens:

Zie typeplaatje.

Aansluiting:

AC 230 V / 50 Hz

Zekering:

16 A

Aardlekschakelaar:

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

Bij een beveiliging ≤ 100 mA kan het voorkomen dat de aardlekschakelaar reageert, als u het apparaat inschakelt nadat het enige tijd niet gebruikt is.

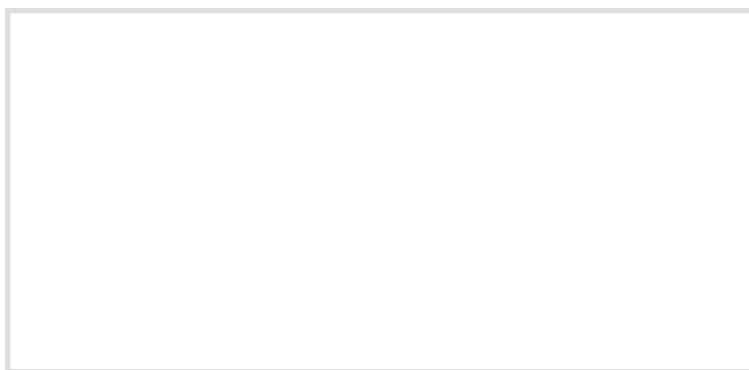
Technische Dienst

Het adres en het telefoonnummer van de Technische Dienst vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de Technische Dienst het type en het nummer van het apparaat weten. Beide gegevens vindt u op het bijgevoegde typeplaatje.

Typeplaatje

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.



U kunt zich wenden tot Miele Nederland B.V.:

Bij storingen:

- afdeling Technische Dienst
Telefoon: (03 47) 37 88 88*

Voor onderdelenleveranties:

- afdeling Onderdelen -
telefoon: (03 47) 37 88 80*

Voor overige informatie:

- afdeling Consumentenbelangen -
telefoon: (03 47) 37 88 87*

MIELE NEDERLAND B.V.

Postbus 166
4130 ED Vianen

Kantoor en Infocentrum Miele-inbouwapparaten:

De Limiet 2 (wegnummer 31)
4131 NR Vianen

*) meerdere lijnen