

|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>de</b> | ChopBlock |
| <b>en</b> | ChopBlock |
| <b>es</b> | ChopBlock |
| <b>fr</b> | ChopBlock |
| <b>it</b> | ChopBlock |

|                 |    |
|-----------------|----|
| <b>de</b> ..... | 3  |
| <b>en</b> ..... | 7  |
| <b>es</b> ..... | 10 |
| <b>fr</b> ..... | 13 |
| <b>it</b> ..... | 17 |

Dieses Zubehör entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Zubehör verwenden. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Reinigung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

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

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

► Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen. Verwenden Sie das Zubehör nur zum Schneiden von Lebensmitteln.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

### Kinder im Haushalt

► Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Zubehörs aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Zubehör spielen.

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

### Technische Sicherheit

► Beschädigungen am Zubehör können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Zubehör auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie niemals beschädigtes Zubehör.

### Sachgemäßer Gebrauch

► Das Zubehör ist **nicht** spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Zubehör ausschließlich von Hand.

► Halten Sie das Schneidbrett fern von Wärmequellen wie z. B. direkter Sonneneinstrahlung, heiße Grills oder Kochfelder, Heizungen etc.

## de - Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Verwenden Sie keine ungeeigneten scharfen Gegenstände oder Werkzeuge wie Hämmer, die das Schneidbrett beschädigen könnten.
- ▶ Lassen Sie keine Eisenwaren wie Besteck und Lebensmittel über längere Zeit auf dem Schneidbrett liegen. Durch entstehende Oxidationsprodukte und Schimmel kann das Schneidbrett beschädigt werden.
- ▶ Das Lagern des Schneidbretts im Außenbereich kann bei hoher Luftfeuchtigkeit oder bei Wassereintrag zu einer Verformung oder Ausdehnung führen. Lagern Sie das Schneidbrett nicht in der Outdoor-Küche, um Beschädigungen an dem Schneidbrett oder der Küche selbst zu vermeiden.

Das Schneidbrett ist aus hochwertigem Eichenholz gefertigt. Da es ein Naturprodukt ist, kann es immer leichte Farbdifferenzen und Unregelmäßigkeiten aufweisen und im Laufe der Zeit sein Volumen und die Farbe ändern. Dies stellt keinen Mangel dar.

Wenn Sie rohes Fleisch oder rohen Fisch verarbeiten, muss das Schneidbrett anschließend gründlich desinfiziert werden.

Desinfizieren Sie das Schneidbrett bevor Sie es erneut zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden.

Als Desinfektionsmittel eignet sich eine Lösung aus Wasser und weißem Essig zu gleichen Teilen. Verteilen Sie die Lösung gleichmäßig auf der Oberfläche des Schneidbretts und lassen Sie es für 5 Minuten ruhen. Spülen Sie das Schneidbrett anschließend mit Wasser ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.

### Erste Reinigung

- Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas mildem Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

### Reinigung nach Gebrauch

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Lassen Sie das Schneidbrett keinesfalls über längere Zeit in Wasser liegen.

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Benutzen mit einem Schwammtuch und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
- Lassen Sie das Schneidbrett senkrecht stehend 3–6 Stunden trocknen.

### Schneidbrett einölen

Ölen Sie das Schneidbrett für eine optimale Pflege vor dem ersten Gebrauch 2–3-mal ein. Lassen Sie das Öl zwischendurch jeweils für ca. 6 Stunden einwirken.

Ölen Sie das Schneidbrett im regulären Gebrauch ca. 1-mal pro Monat ein (in trockenen Gegenden 1-mal pro 2 Wochen).

**Tipp:** Ob das Schneidbrett eingeölt werden muss, können Sie folgendermaßen prüfen: Geben Sie ein paar Tropfen Wasser auf das Schneidbrett. Die Tropfen sollten auf der Oberfläche erhalten bleiben. Wenn das Wasser einzieht, muss das Schneidbrett eingeölt werden.

- Geben Sie 1–2 Teelöffel Öl auf das Schneidbrett.

**Tipp:** Als Öl eignet sich Mineralöl in Lebensmittelqualität, Kokosöl oder spezielles lebensmittelechtes Öl für Schneidbretter.

- Verteilen Sie das Öl gleichmäßig mit Küchenpapier auf allen Oberflächen und Seitenflächen des Schneidbretts.
- Stellen Sie das Schneidbrett senkrecht auf und lassen Sie das Öl 4–6 Stunden einziehen.
- Entfernen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier.

## de - Reinigen und pflegen

---

### Schneidbrett lagern

- Lagern Sie das Schneidbrett trocken und gut belüftet. Lagern Sie das Schneidbrett nicht im Außenbereich.

## en - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This accessory complies with all relevant local and national safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and material damage.

Read the operating instructions carefully before using the accessory. They contain important information on safety, installation, use, and cleaning. This prevents both personal injury and damage to the appliance.

Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

### Appropriate use

► This accessory is exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessory to cut food.

All other types of use are not permitted.

### Safety with children

► Children should be supervised in the vicinity of the accessories. Never allow children to play with the accessories.

► Danger of suffocation. While playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head, presenting the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

### Technical safety

► Damage to the accessory can compromise your safety. Check the accessory for visible signs of damage. Never use damaged accessories.

### Correct use

► The accessories are **not** dishwasher-safe. The accessories should only be cleaned by hand.

► Keep the cutting board away from heat sources such as direct sunlight, hot grills or cooktops, heaters, etc.

► Do not use unsuitable sharp objects or tools such as hammers that could damage the cutting board.

## en - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

- ▶ Do not leave metal items such as utensils and food on the cutting board for long periods of time. Oxidation agents and bacteria can damage the cutting board.
- ▶ Storing the cutting board outdoors may lead to deformation or swelling in the event of high humidity or water saturation. Do not store the cutting board in the outdoor kitchen to avoid damaging the cutting board or the kitchen itself.

The cutting board is made of high-quality oak wood. Since it is a natural product, there may be slight color differences and irregularities and its volume and color may change over time. This does not constitute a fault.

If you use the cutting board to cut raw meat or fish, it must be thoroughly disinfected afterward. Disinfect the cutting board before using it to cut food again.

A solution of water and white vinegar in equal parts is suitable as a disinfectant. Spread the solution evenly over the surface of the cutting board and let it sit for 5 minutes. Then rinse the cutting board with water and dry thoroughly with a soft all-purpose cloth.

### Cleaning for the first time

- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge, a small amount of mild liquid dish soap, and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

### Cleaning after use

Do not use any aggressive cleaning agents. Never leave the cutting board in water for long periods of time.

- Clean the cutting board after each use with a soft sponge and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

- Leave the cutting board to dry in an upright position for 3–6 hours.

### Oiling the cutting board

For optimum care, oil the cutting board 2–3 times before using it for the first time. Let the oil sit for approx. 6 hours in between.

Oil the cutting board approx. once a month during regular use (once every 2 weeks in dry areas).

**Tip:** You can check whether the cutting board needs to be oiled as follows: Put a few drops of water on the cutting board. The drops should remain on the surface. If the water is absorbed, the cutting board needs to be oiled.

- Put 1–2 teaspoons of oil on the cutting board.

**Tip:** Suitable oils include food-grade mineral oil, coconut oil, or special food-grade oil for cutting boards.

- Spread the oil evenly over all surfaces and sides of the cutting board using a paper towel.
- Place the cutting board upright and let the oil soak in for 4–6 hours.
- Remove excess oil with a paper towel.

### Storing the cutting board

- Store the cutting board in a dry and well-ventilated place. Do not store the cutting board outdoors.

## es - Advertencias e indicaciones de seguridad

Este accesorio cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, un manejo inadecuado puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Leer con atención las instrucciones de manejo antes de utilizar el accesorio. Las instrucciones de manejo contienen indicaciones importantes en relación con la seguridad, el uso y la limpieza. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Guardar las instrucciones de manejo y entregárselas al nuevo propietario en caso de venta posterior.

### Aplicación adecuada

► Utilizar el accesorio exclusivamente en el ámbito doméstico habitual. Utilizar el accesorio únicamente para cortar alimentos.

Está prohibido cualquier otro tipo de uso.

### Niños en casa

► Prestar continua atención a los niños que se encuentren cerca del accesorio. No dejar jamás que los niños jueguen con el accesorio.

► ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

### Seguridad técnica

► Los daños en el accesorio pueden poner en peligro la seguridad del usuario. Comprobar si el accesorio presenta daños visuales. No utilizar nunca un accesorio dañado.

### Uso apropiado

► Los accesorios **no** son aptos para la limpieza en el lavavajillas. Limpiar exclusivamente a mano.

► Mantener la tabla de cortar alejada de fuentes de calor como la luz solar directa, grills o placas de cocción calientes, calefactores, etc.

► No utilizar objetos punzantes ni herramientas inadecuadas, como martillos, que puedan dañar la tabla de cortar.

## **es - Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

- ▶ No dejar cubiertos ni alimentos sobre la tabla de cortar durante mucho tiempo. El moho y los productos resultantes de la oxidación podrían dañarla.
- ▶ Si se almacena la tabla de cortar en el exterior, puede deformarse o dilatarse si hay humedad elevada o si penetra agua en ella. A fin de evitar daños en la tabla de cortar o incluso en la cocina, la tabla no debe almacenarse en cocinas exteriores.

# es - Limpieza y mantenimiento

La tabla de cortar está fabricada con madera de roble de alta calidad. Al tratarse de un producto natural, siempre existe la posibilidad de que presente ligeras diferencias de color e irregularidades, o de que cambie de volumen y color con el paso del tiempo. No se trata de un defecto.

Si se procesan carnes o pescados crudos, la tabla de cortar deberá desinfectarse a fondo después de su uso.

Desinfectar la tabla de cortar antes de volver a utilizarla para cortar alimentos.

Una solución de agua y vinagre blanco a partes iguales es adecuada como desinfectante. Extender la solución uniformemente sobre la superficie de la tabla de cortar y dejar que repose durante 5 minutos. A continuación, aclarar la tabla de cortar con agua y secarla bien con un paño suave.

## Primera limpieza

- Antes de utilizar el accesorio por primera vez, limpiarlo con un paño, un poco de producto para la limpieza de la vajilla suave y agua caliente.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

## Limpieza tras el uso

No utilizar productos de limpieza agresivos.

No dejar sumergida en agua la tabla de cortar durante un tiempo prolongado bajo ninguna circunstancia.

- Limpiar la tabla de cortar después de cada uso con un paño y agua tibia.

- A continuación, secar bien sus superficies con un paño suave.
- Dejar secar la tabla de cortar en posición vertical durante 3-6 horas.

## Engrasar la tabla de cortar

Para un cuidado óptimo, engrasar la tabla de cortar dos o tres veces antes del primer uso. Dejar reposar el aceite durante unas seis horas.

Si se usa habitualmente, engrasar la tabla de cortar aproximadamente una vez al mes (en zonas secas, una vez cada dos semanas).

**Consejo:** Proceder como se indica a continuación para comprobar si la tabla de cortar necesita aceite: Dejar caer unas gotas de agua sobre la tabla. Las gotas deben permanecer en la superficie. Si el agua penetra en la tabla, significa que hay que engrasarla.

- Verter una o dos cucharaditas de aceite en la tabla de cortar.

**Consejo:** Son adecuados los aceites de coco, minerales o especiales de calidad alimentaria para tablas de cortar.

- Utilizar papel de cocina para extender el aceite uniformemente por toda la superficie y los laterales de la tabla de cortar.
- Colocar la tabla de cortar en posición vertical y dejar que el aceite se impregne durante 4-6 horas.
- Eliminar el exceso de aceite con papel de cocina.

## Almacenamiento de la tabla de cortar

- Almacenar la tabla de cortar en un lugar seco y bien ventilado. No guardar la tabla de cortar en el exterior.

Cet accessoire est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'accessoire. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et veuillez le remettre en cas de cession de cet appareil.

### Utilisation conforme

► Utilisez l'accessoire uniquement dans le cadre d'un usage domestique. N'utilisez l'accessoire que pour couper des aliments.

Tout autre usage est à proscrire.

### Précautions à prendre avec les enfants

► Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité des accessoires. Ne les laissez pas jouer avec les accessoires.

► Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

### Sécurité technique

► Un accessoire endommagé représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que l'accessoire ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. N'utilisez jamais un accessoire endommagé.

### Utilisation conforme

► Les accessoires ne conviennent **pas** au lave-vaisselle. Nettoyez les accessoires exclusivement à la main.

► Tenez la planche à découper à l'écart des sources de chaleur telles que le rayonnement direct du soleil, les barbecues ou tables de cuisson chauds, les radiateurs, etc.

## fr - Consignes de sécurité et mises en garde

---

- N'utilisez pas d'objets tranchants inappropriés ou d'outils tels que des marteaux qui pourraient endommager la planche à découper.
- Ne laissez pas d'objets en fer tels que des couverts ou des aliments sur la planche à découper pendant une période prolongée. Les produits d'oxydation et les moisissures qui en résultent peuvent endommager la planche à découper.
- Le stockage de la planche à découper à l'extérieur peut entraîner sa déformation ou sa dilatation en cas d'humidité élevée ou d'infiltration d'eau. Ne conservez pas la planche à découper dans la cuisine d'extérieur afin d'éviter d'endommager la planche à découper ou la cuisine elle-même.

La planche à découper est fabriquée en bois de chêne de haute qualité. Étant donné qu'il s'agit d'un produit naturel, de légères différences de couleur et des irrégularités sont toujours possibles, et il peut changer de volume et de couleur au fil du temps. Cela ne constitue pas un défaut.

Si vous travaillez de la viande ou du poisson cru(e), la planche à découper doit ensuite être soigneusement désinfectée.

Désinfectez la planche à découper avant de la réutiliser pour découper d'autres aliments.

Une solution composée d'eau et de vinaigre blanc à parts égales convient comme désinfectant. Répartissez uniformément la solution sur la surface de la planche à découper et laissez-la reposer pendant cinq minutes. Rincez ensuite la planche à découper à l'eau et séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.

### Premier nettoyage

- Nettoyez l'accessoire avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

### Nettoyage après utilisation

N'utilisez pas de détergent agressif. Ne laissez en aucun cas la planche à découper dans l'eau pendant une période prolongée.

- Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation avec un chiffon doux et de l'eau chaude.

- Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
- Laissez sécher la planche à découper en position verticale pendant trois à six heures.

### Huiler la planche à découper

Pour un entretien optimal, huilez la planche à découper deux à trois fois avant la première utilisation. Laissez agir l'huile pendant environ six heures avant de l'utiliser.

Huilez régulièrement la planche à découper, environ une fois par mois (une fois toutes les deux semaines dans les régions sèches).

**Conseil :** Pour savoir si la planche à découper a besoin d'être huilée, procédez comme suit : versez quelques gouttes d'eau sur la planche à découper. Les gouttes doivent perler en surface. Si l'eau est absorbée, la planche à découper doit être huilée.

- Versez une à deux cuillères à café d'huile sur la planche à découper.
- Conseil :** Utilisez de l'huile minérale de qualité alimentaire, de l'huile de coco ou de l'huile spéciale de qualité alimentaire pour planches à découper.
- Étalez l'huile uniformément avec du papier absorbant sur toutes les surfaces et les côtés de la planche à découper.
- Placez la planche à découper à la verticale et laissez l'huile s'imprégner pendant quatre à six heures.
- Enlevez l'excédent d'huile avec du papier absorbant.

### **Stocker la planche à découper**

- Rangez la planche à découper dans un endroit sec et bien ventilé. Ne stockez pas la planche à découper à l'extérieur.

Questo accessorio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'accessorio. Contengono informazioni importanti su sicurezza, uso e pulizia. Si evitano così danni e rischi per sé e altre persone. Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

### Uso corretto

- Utilizzare l'accessorio solamente in ambito domestico. Utilizzare l'accessorio solo per tagliare gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

### Bambini

- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze degli accessori. Non permettere loro di utilizzarli per giocare.
- Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

### Sicurezza tecnica

- Un accessorio danneggiato può mettere a rischio la sicurezza dell'utente. Controllare che gli accessori non presentino danni visibili. Non utilizzare mai accessori danneggiati.

### Impiego corretto

- Gli accessori **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Lavare gli accessori solo a mano.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore come la luce diretta del sole, barbecue o piani cottura caldi, stufe, ecc.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o strumenti non adatti, come martelli, che potrebbero danneggiare il tagliere.

## it - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Non lasciare oggetti di ferro, come posate e alimenti sul tagliere per lunghi periodi di tempo. I prodotti di ossidazione e la muffa che si formano possono danneggiarlo.
- ▶ Conservare il tagliere all'aperto può causare deformazioni o rigonfiamenti in caso di elevata umidità o contatto con acqua. Non conservarlo nella cucina outdoor, per evitare di danneggiare il tagliere o la cucina stessa.

Il tagliere è realizzato in legno di quercia di alta qualità. Essendo un prodotto naturale, può sempre presentare lievi differenze cromatiche e irregolarità e cambiare volume e colore nel tempo. Questo non costituisce un difetto.

Se si utilizza per tagliare carne o pesce crudi, il tagliere deve essere accuratamente disinfettato dopo l'uso. Disinfettare il tagliere prima di utilizzarlo nuovamente per tagliare gli alimenti.

Una soluzione di acqua e aceto bianco in parti uguali è adatta come disinfettante. Distribuire la soluzione in modo uniforme sulla superficie del tagliere e lasciare riposare per 5 minuti. Quindi sciacquare il tagliere con acqua e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.

### Prima pulizia

- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo delicato per i piatti.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

### Pulizia dopo l'uso

Non utilizzare detergenti aggressivi. Non lasciare mai il tagliere immerso in acqua per lunghi periodi di tempo.

- Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo con un panno spugna e acqua calda.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.
- Lasciare asciugare il tagliere in posizione verticale per 3–6 ore.

### Oliare il tagliere

Per una cura ottimale, oliare il tagliere 2–3 volte prima del primo utilizzo. Lasciare agire l'olio per ca. 6 ore.

Oliare il tagliere ca. una volta al mese in caso di uso regolare (una volta ogni due settimane in zone asciutte).

**Suggerimento:** Per verificare se occorre oliare il tagliere, si può procedere come segue: versare qualche goccia d'acqua sul tagliere. Le gocce devono rimanere in superficie. Se l'acqua viene assorbita, occorre oliare il tagliere.

- Versare 1–2 cucchiaini di olio sul tagliere.

**Suggerimento:** Gli oli adatti sono l'olio minerale alimentare, l'olio di cocco o l'olio alimentare specifico per taglieri.

- Distribuire l'olio in modo uniforme su tutte le superfici e i lati del tagliere utilizzando carta da cucina.
- Posizionare il tagliere in verticale e lasciare che l'olio si impregni per 4–6 ore.
- Eliminare l'olio in eccesso con carta da cucina.

### Conservare il tagliere

- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ben aerato. Non conservare il tagliere all'aperto.



Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Germany  
Tel.: +49 5241 89-0  
Internet: [www.miele.com](http://www.miele.com)