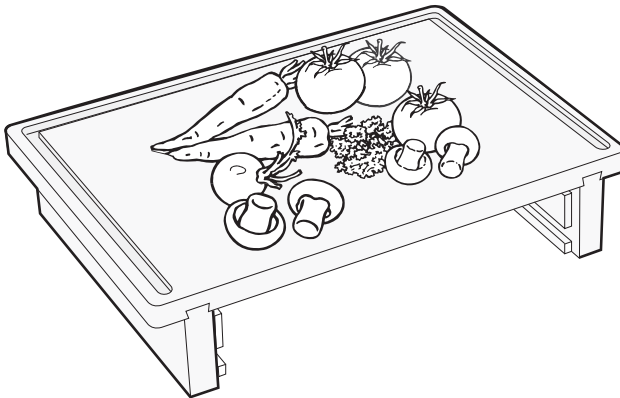


DGSB 2



| | |
|----|---|
| de | Schneidbrett - Reinigungs- und Pflegehinweise |
| en | Chopping board - Cleaning and care |
| es | Tabla de cortar - Indicaciones de limpieza y cuidado |
| fr | Planche à découper - Conseils de nettoyage et d'entretien |
| cs | Prkénko na krájení - Pokyny pro čištění a ošetřování |
| da | Skærebrett - Rengøring og pleje |
| el | Ξύλο κοπής - Καθαρισμός και περιποίηση |
| it | Tagliere - Istruzioni per la pulizia e la manutenzione |
| nl | Snijplank - reinigings- en onderhoudsvoorschriften |
| no | Skjærebrett – Rengjøring og stell |
| pl | Deska do krojenia - Czyszczenie i konserwacja |
| pt | Tábua de corte - Instruções de limpeza e manutenção |
| ru | Разделочная доска вкл. емкости - Указания по уходу |
| sk | Doska na krájanie - Pokyny pre čistenie a ošetrovanie |
| sv | Skärbräda - Rengörings- och skötselanvisningar |

Inhalt

| | |
|-----------------|----|
| de | 3 |
| en | 5 |
| es | 7 |
| fr | 9 |
| cs | 11 |
| da | 13 |
| el | 15 |
| it | 17 |
| nl | 19 |
| no | 21 |
| pl | 23 |
| pt | 25 |
| ru | 27 |
| sk | 29 |
| sv | 31 |

Schneidbrett

Das Schneidbrett ist aus hochwertigem Buchenholz 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.

Beachten Sie die folgenden Hinweise für eine optimale Reinigung und Pflege:

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem Spültuch oder Schwamm. Bei Bedarf können Sie dem Wasser etwas Handspülmittel zufügen.
- Trocknen Sie das Schneidbrett mit einem Geschirrtuch vor, und lassen Sie es senkrecht stehend trocknen.
- Lagern Sie das Brett trocken und luftig.
- Sie können zur Pflege auf das getrocknete Brett etwas Speiseöl auftragen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
Spülen Sie das Schneidbrett keinesfalls in der Spülmaschine.
Lassen Sie das Schneidbrett keinesfalls über längere Zeit in Wasser liegen.

Nachkaufbares Zubehör

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:



Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Garbehälter

Behälter aus rostfreiem Edelstahl, säure- und hitzebeständig. Die Behälter können im Dampfgarer, Combi-Dampfgarer und Backofen verwendet werden.

Schnittgut kann direkt nach dem Schneiden ohne lästiges Umfüllen vom Brett in den Behälter geschoben werden. Abfall kann in den getrennten Behälter gefüllt werden.

Garbehälter mit den folgenden Maßen können verwendet werden:

- Breite: 325 mm
- Tiefe: 175 - 265 mm
- Höhe:
 - Oben: 20 - 65 mm
 - Bei Einschub von 2 Behältern max. 40 mm
- Unten: 20 mm

Multibräter KMB 5000-S

Bräter aus Aluguss, antihaftversiegelt, mit Edelstahldeckel. Geeignet für alle Miele Herde und Backöfen und die Bräterzone eines Miele Induktions-Kochfeldes.

Nicht geeignet für Gas-Kochfelder!

Maximale Befüllung: 2,5 kg

Abm: 325 x 260 x 65 mm (B x T x H)

Chopping board

The chopping board is made from high quality beech wood. Because it is a natural product, there may be differences in colour and other irregularities and, over time, its size and colour may change. This does not indicate a fault.

Cleaning and care:

- Clean the chopping board after each use with warm water and a dishcloth or sponge. If necessary, you can also use a little washing-up liquid.
- Wipe the chopping board with a tea towel and leave it to dry in a vertical position.
- Store the chopping board in a dry, well-ventilated place.
- The dry chopping board can be conditioned with a little cooking oil.

Do not use abrasive cleaning agents.
Do not wash the chopping board in the dishwasher.
Do not soak the board for long periods.

Optional accessories

Miele offers a comprehensive range of accessories and cleaning products for your chopping board and Miele appliances.

These products can be ordered at:



or from Miele or from your Miele dealer.

Cooking containers

Miele stainless steel solid and perforated cooking containers for use with steam ovens, steam combi ovens and ovens can be used with this chopping board.

Chopped food can be transferred from the chopping board directly into the cooking container and scraps into a separate one.

The runners underneath the chopping board can take containers of the following dimensions:

Width: 325 mm

Depth: 175 - 265 mm

Height:

Top runner: 20 - 65 mm

(max. 40 mm when using containers on both runners)

Bottom runner: 20 mm

Universal dish KMB 5000-S

Die-cast aluminium casserole dish with anti-stick surface and stainless steel lid. Suitable for all Miele electric ovens and the extended zone on induction hobs. Not suitable for use with gas hobs.

Maximum capacity: 2.5 kg

Dimensions: 325 x 260 x 65 mm (W x D x H)

Tabla de cortar

La tabla de cortar está fabricada con madera de haya de alta calidad. Dado que es un producto natural, puede presentar ligeras diferencias de color e irregularidades y, con el paso del tiempo, su volumen y color pueden alterarse. Sin embargo, esto no supone defecto alguno.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para un cuidado y limpieza óptimos:

- Limpie la tabla de cortar después de cada uso con agua caliente y una bayeta o esponja. En caso necesario, puede añadir al agua un poco de detergente suave.
- Seque primero la tabla de cortar con un paño de cocina y déjela colocada en posición vertical para que acabe de secarse.
- Guarde la table en un lugar fresco y seco.
- Para el cuidado de la tabla, puede aplicarle algo de aceite cuando esté seca.

No utilice productos de limpieza agresivos.
En ningún caso lave la tabla de cortar en el lavavajillas.
No la deje sumergida en agua durante un tiempo prolongado.

Accesorios especiales

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para su tabla de cortar y sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.



También puede adquirir estos productos a través del Servicio Post-Venta Miele o su distribuidor Miele.

Recipientes de cocción

Recipientes de acero inoxidable, termorresistentes así como resistentes a ácidos. Pueden utilizarse en el horno a vapor, en el horno a vapor combinado y en el horno convencional.

Los alimentos se pueden colocar directamente en el recipiente después de cortarlos sin la incomodidad de que se llene la tabla. Los desechos se pueden depositar en el segundo recipiente.

Se pueden utilizar recipientes de cocción con las siguientes medidas:

Anchura: 325 mm

Profundidad: 175 - 265 mm

Altura:

Superior: 20 - 65 mm

Si introduce 2 recipientes max. 40 mm

Inferior: 20 mm

Bandeja para asar multiuso KMB 5000-S

Bandeja para asar de aluminio, antiadherente, con tapa de acero inoxidable. Adecuada para todo tipo de cocinas y hornos Miele y para las placas de inducción Miele.

¡No es adecuada para cocinas de gas!

Capacidad máxima: 2,5 kg

Dimensiones: 325 x 260 x 65 mm

Planche à découper

Cette planche à découper est en bois de hêtre de haute qualité. Le bois étant un matériau naturel, la planche peut présenter de légères nuances de couleur, ainsi que des petites irrégularités. De plus, avec le temps, son volume et sa couleur peuvent changer. Ceci n'est pas un défaut.

Veillez suivre les conseils suivants pour bien nettoyer et entretenir votre planche :

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à découper à l'eau chaude, avec une éponge. En cas de besoin, vous pouvez ajouter un peu de liquide vaisselle à l'eau.
- Essayez la planche avec un torchon et faites-la sécher à la verticale.
- Rangez la planche à un endroit sec et aéré.
- Pour l'entretenir, vous pouvez appliquer un peu d'huile alimentaire sur la planche sèche.

N'utilisez pas de produit nettoyant agressif.

Ne lavez surtout pas la planche à découper au lave-vaisselle.

Ne laissez jamais la planche à découper tremper dans l'eau pendant un temps prolongé.

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires ainsi que de produits d'entretien et de nettoyage parfaitement adaptés à votre planche à découper et à vos appareils Miele.

Vous pouvez très facilement les commander sur la boutique Internet Miele :



Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele et chez votre revendeur Miele.

Plats inox

Plats en acier inoxydable, résistants à l'acide et à la chaleur. Ils peuvent être utilisés au four vapeur, au four vapeur combiné et au four.

Les aliments peuvent être glissés directement dans le plat après découpe, sans risque d'en répandre. Les épiluchures peuvent être transvasées facilement dans un autre plat.

Les plats de cuisson avec les dimensions suivantes peuvent être utilisés :

Largeur : 325 mm

Profondeur : 175 - 265 mm

Hauteur :

En haut: 20 - 65 mm

En cas d'insertion de deux plats 40 mm max

En bas : 20 mm

Plat à rôtir KMB 5000-S

Plat à rôtir en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif, couvercle inox. Convient à tous les fours et cuisinières Miele ainsi que la zone rôtisserie d'une table à induction Miele.

Ne convient pas aux tables de cuisson gaz !

Remplissage maxi : 2,5 kg

Dim : 325x260x65 mm (L x P x H)

Prkénko na krájení

Prkénko na krájení je zhotoveno z kvalitního dubového dřeva. Jelikož je to přírodní produkt, může se u jednotlivých kusů lehce lišit barva a struktura dřeva a v průběhu času může prkénko změnit svůj odstín a objem. Tyto změny nepředstavují závadu produktu.

Pro optimální čištění a ošetření dbejte prosím následujících pokynů:

- Prkénko na krájení čistěte po každém použití teplou vodou a houbičkou na nádobí. Dle potřeby můžete použít i trochu mycího prostředku na nádobí.
- Prkénko na krájení osušte utěrkou a nechte jej dosušit ve svislé poloze.
- Prkénko na krájení skladujte na suchém a vzdušném místě.
- Na ošetření suché desky můžete použít trochu stolního oleje.

Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky.
Prkénko na krájení neumívejte nikdy v myčce nádobí.
Prkénko na krájení nenechávejte delší dobu namočené ve vodě.

Příslušenství k dokoupení

K Vašemu prkénku na krájení a Vaším přístrojům Miele nabízí Miele široký sortiment dalšího vhodného příslušenství, stejně jako mycích a ošetrujících přípravků.

Tyto produkty si můžete jednoduše objednat přes e-shop Miele:



Produkty si můžete také objednat přes servisní službu Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce.

Napařovací miska

Nádoba z nerez oceli, teplotně odolná. Může se používat v parní troubě, kombinované parní troubě a pečicí troubě.

Nakrájené potraviny se mohou ihned po nakrájení jednoduše přesunout z prkénka do napařovací misky. Odpad je možné naplnit do oddělené nádoby.

Je možné použít napařovací misku následujících rozměrů:

| | |
|---------------------------|--------------|
| šířka: | 325 mm |
| hloubka: | 175 - 265 mm |
| výška: | |
| nahore: | 20 - 65 mm |
| Při zasunutí 2 nádob max. | 40 mm |
| dole: | 20 mm |

Multifunkční pekáč KMB 5000-S

Pekáč z tvrzené hliníkové litiny, s nepřilnavým povrchem, s nerezovou poklicí. Vhodný pro všechny sporáky i pečicí trouby a indukční varné desky Miele se zónou pro pekáč.

Nevhodné pro použití na plynových varných deskách!

Maximální náplň: 2,5 kg

Rozměry: 325 x 260 x 65 mm (š x h x v)

Skærebræt

Skærebrættet er fremstillet af førsteklases bøgetræ. Da der er tale om et naturprodukt, kan der forekomme små farveforskelle og uregelmæssigheder, og størrelse og farve kan ændre sig med tiden. Dette er ingen fejl.

Vejledning til opnåelse af optimal rengøring og pleje:

- Rengør skærebrættet med varmt vand og en karklud eller svamp, hver gang det har været brugt. Vandet kan om nødvendigt tilsættes lidt opvaskemiddel til opvask i hånden.
- Tør skærebrættet af med et viskestykke, og lad det eftertørre i lodret stilling.
- Opbevar skærebrættet et tørt og luftigt sted.
- Til pleje af skærebrættet kan det påføres lidt spiseolie.

Undlad at anvende aggressive rengøringsmidler.
Vask aldrig skærebrættet i opvaskemaskine.
Lad aldrig skærebrættet ligge i vand i længere tid.

Ekstra tilbehør

Passende til Miele skærebræt og øvrige Miele produkter kan der leveres en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejeprodukter.

Disse produkter kan bestilles via vor online-shop:



Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Fade

Fade af rustfrit stål, der er modstandsdygtige over for syre og kraftig varme. De kan anvendes i dampovne, kombidamp-ovne og almindelige ovne.

Efter udskæring af madvarerne kan disse nemt og enkelt skubbes fra skærebrættet ned i fadet. Affald kan fyldes i det separate fad.

Der kan anvendes fade med følgende mål:

Bredde: 325 mm

Dybde: 175 - 265 mm

Højde:

Foroven: 20 - 65 mm

Ved brug af 2 fade maks. 40 mm

Forneden: 20 mm

Gourmetfad KMB 5000-S

Fad af helstøbt aluminium, med slib let-overflade, med låg af rustfrit stål. Velegnet til alle Miele komfurer og ovne og til stegezone på en Miele induktionskogeplade.

Ikke egnet til gaskogeplader!

Maks. kapacitet: 2,5 kg

Mål: 325 x 260 x 65 mm (B x D x H)

Ξύλο κοπής

Το ξύλο κοπής είναι κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας ξύλο οξυάς. Επειδή πρόκειται περί φυσικού προϊόντος, μπορεί να παρουσιάσει ελαφριές διαφορές στο χρώμα και στην ομοιομορφία και με την πάροδο του χρόνου να αλλάξει ο όγκος του και το χρώμα του. Αυτό δεν αποτελεί κανένα ελάττωμα.

Λάβετε υπόψη σας τις ακόλουθες οδηγίες, για ιδανικό καθαρισμό και περιποίηση:

- Καθαρίζετε το ξύλο κοπής μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και ένα πανί ή σφουγγάρι. Αν χρειαστεί, προσθέτετε στο νερό λίγο υγρό σαπούνι πιάτων.
- Σκουπίζετε το ξύλο κοπής με μια πετσέτα πιάτων και το ακουμπάτε κάθετα σε μια επιφάνεια για να στεγνώσει.
- Αποθηκεύετε το ξύλο σε στεγνό και ευάερο χώρο.
- Μπορείτε για περιποίηση να αλείψετε το στεγνό ξύλο με λίγο λάδι φαγητού.

Μη χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά υλικά.

Μη βάζετε σε καμία περίπτωση το ξύλο κοπής στο πλυντήριο πιάτων.

Μην αφήνετε σε καμία περίπτωση το ξύλο κοπής μέσα σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Αγορά πρόσθετων εξαρτημάτων

Η Miele προσφέρει μια μεγάλη συλλογή εξαρτημάτων καθώς και προϊόντα καθαρισμού και περιποίησης κατ'άλληλα για το ξύλο κοπής σας και τις συσκευές σας Miele.



Μπορείτε να προμηθευτείτε αυτά τα προϊόντα από το τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλέπε εξώφυλλο) και από τα καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele.

Σκεύη μαγειρέματος

Σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι, ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες και τα οξέα. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους ατμού, φούρνους ατμού Combi και ηλεκτρικούς φούρνους.

Τα τεμαχισμένα τρόφιμα μπορείτε από το ξύλο κοπής να τα αδειάσετε απευθείας μέσα στο σκεύος, αποφεύγοντας την ταλαιπωρία της μεταφοράς τους. Τα απορρίμματα μπορείτε να τα αδειάσετε στο ξεχωριστό σκεύος.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σκεύη μαγειρέματος με τις ακόλουθες διαστάσεις:

Πλάτος: 325 χιλστ.

Βάθος: 175 - 265 χιλστ.

Ύψος:

Επάνω: 20 - 65 χιλστ.

Σε τοποθέτηση 2 σκευών το ανώτερο

40 χιλστ.

Κάτω: 20 χιλστ.

Γάστρα πολλαπλής χρήσης KMB 5000-S

Γάστρα από χυτό αλουμίνιο, με αντικολλητική επίστρωση, με ανοξείδωτο καπάκι. Κατάλληλη για όλες τις κουζίνες και φούρνους Miele και για τη ζώνη ψησίματος μιας επαγωγικής εστίας Miele.

Δεν είναι κατάλληλη για εστίες αερίου!

Μέγιστη χωρητικότητα: 2,5 κιλά

διαστάσεις: 325 x 260 x 65 χιλστ. (Π x Β x Υ)

Tagliere

Il tagliere è realizzato in legno di faggio pregiato. Poiché si tratta di un prodotto naturale possono comparire leggere differenze di colore e irregolarità. Inoltre nel corso del tempo il volume e il colore possono subire modifiche. Non si tratta di un difetto.

Attenersi alle seguenti avvertenze per la pulizia e la manutenzione del tagliere:

- dopo l'uso pulire il tagliere con acqua calda e un panno o una spugna. Qualora necessario aggiungere all'acqua un po' di detersivo.
- Passare il tagliere con un canovaccio e lasciarlo asciugare in posizione verticale.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e aerato.
- Inoltre è possibile distribuire sul tagliere asciutto un po' di olio alimentare.

Non utilizzare detersivi aggressivi.
Non lavare il tagliere in lavastoviglie.
In nessun caso lasciarlo a lungo in acqua.

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la cura e la pulizia adatti al tagliere e al resto degli elettrodomestici.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.



In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Recipienti di cottura

I recipienti sono in acciaio inossidabile, resistente agli acidi e al calore. Possono essere utilizzati nel forno a vapore, nel forno a vapore combinato e nel forno.

Una volta affettati, gli alimenti possono essere versati nei recipienti senza inutili travasi. Gli scarti possono essere riposti nei recipienti separati

Possono essere impiegati i recipienti di cottura con le seguenti misure:

Larghezza: 325 mm

Profondità: 175 - 265 mm

Altezza:

Dall'alto: 20 - 65 mm

Inserendo contemporaneamente 2 recipienti
max. 40 mm

Dal basso: 20 mm

Casseruola multiuso KMB 5000-S

Casseruola in ghisa di alluminio, antiaderente, con coperchio in acciaio inox. Adatta alle cucine elettriche, ai forni e alla zona rettangolare dei piani di cottura a induzione Miele.

Non adatta ai piani di cottura a gas.

Capacità massima: 2,5 kg

Misure: 325 x 260 x 65 mm (L x P x H)

Snijplank

De snijplank is van hoogwaardig beukenhout. Omdat hout een natuurproduct is, zijn kleine kleurverschillen en onregelmatigheden altijd mogelijk. In de loop van de tijd kan het volume en de kleur van het hout veranderen. Dit is geen defect.

Neem voor reiniging en onderhoud de volgende instructies in acht:

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een vaatdoekje of spons. U kunt eventueel wat afwasmiddel aan het water toevoegen.
- Droog de snijplank met een theedoek af. Laat de snijplank rechtopstaand verder drogen.
- Bewaar de snijplank op een droge, luchtige plek.
- Als de snijplank droog is, kunt u deze eventueel met wat spijsolie insmeren.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
Reinig de snijplank nooit in de afwasautomaat.
Laat de snijplank nooit langdurig in water liggen.

Bij te bestellen accessoires

Speciaal voor uw snijplank en uw Miele-apparatuur biedt Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsmede reinigings- en onderhoudsmiddelen.

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



De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele en bij uw Miele-vakhandelaar.

Stoomovenpannen

De ovenpannen zijn van roestvrij staal en zuur- en hittebestendig. U kunt de ovenpannen in een stoomoven, combi-stoomoven en bakoven van Miele gebruiken.

Voedingsmiddelen kunt u na het snijden zo van de plank in de ovenpan schuiven. Het snijafval gaat in het aparte bakje.

U kunt ovenpannen met de volgende afmetingen gebruiken:

Breedte: 325 mm

Diepte: 175 - 265 mm

Hoogte:

Boven: 20 - 65 mm

Bij gebruik van 2 pannen max. 40 mm

Onder: 20 mm

Multi-braadpan KMB 5000-S

Een speciale aluminium braadpan met anti-aanbaklaag, met deksel van roestvrij staal. Geschikt voor Miele-fornuizen en -bakovens en voor de braadzone van een Miele-inductiekookplaat.

Niet geschikt voor gaskookplaten!

Maximale inhoud: 2,5 kg

Afmetingen: 325x260x65 mm (B x D x H)

Skjærebrett

Skjærebrettet er laget av bøk av høy kvalitet. Fordi det er et naturprodukt, kan brettet ha fargeforskjeller og uregelmessigheter, og med tiden kan det endre størrelse og farge. Det betyr ikke at det er noe feil med produktet.

Følg rådene nedenfor når det gjelder rengjøring og stell:

- Rengjør skjærebrettet etter hver bruk, med varmt vann og en oppvaskklut eller svamp. Ved behov kan du også ha litt oppvaskmiddel i vannet.
- Tørk brettet med et kjøkkenhåndkle og la det stå loddrett mens det tørker.
- Oppbevar brettet på et tørt og godt ventilert sted.
- For pleie av brettet, kan du smøre litt matolje på brettet når det er tørt.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.
Ikke vask skjærebrettet i oppvaskmaskinen.
Ikke la brettet ligge i vann over lengre tid.

Ekstraustyr

Mieleles sortiment inneholder tilbehør og rengjørings- og pleiemidler som er tilpasset skjærebrettet.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieleles nettbutikk:



Produktene kan også kjøpes i Mieleles deleavdeling.

Panner

Panner av rustfritt stål, syre- og varmebestandige. Kan brukes i dampkoker, kombidampkoker og stekeovn.

Mat som du har skåret opp, kan enkelt skyves fra brettet og ned i pannerne. Avfall kan fylles i den delte beholderen

Du kan bruke panner med følgende mål:

Bredde: 325 mm

Dybde: 175 - 265 mm

Høyde:

Oppe: 20 - 65 mm

Ved innsetting av to panner maks. 40 mm

Nede: 20 mm

Multifunksjonspanne KMB 5000-S

Panne av støpegods med antiklebebelegg, med lokk i rustfritt stål. Egnert for alle Miele stekeovner og stekesonen til Miele induksjonskomfyrtopper.

Ikke egnert for gasskomfyrtopper!

Maksimal kapasitet: 2,5 kg

Mål: 325 x 260 x 65 mm (B x D x H)

Deska do krojenia

Deska do krojenia jest wykonana z drewna bukowego wysokiej jakości. Ponieważ jest to produkt naturalny, może wykazywać drobne różnice w kolorystyce i nieregularności a z biegiem czasu zmienić swoją objętość i kolor. W żadnym przypadku nie stanowi to wady produktu.

W celu uzyskania optymalnych efektów czyszczenia i konserwacji proszę przestrzegać następujących wskazówek:

- Deskę do krojenia należy umyć po każdym użyciu za pomocą ciepłej wody, korzystając ze ściereczki lub zmywaka gąbkowego. W razie potrzeby do wody można dodać trochę płynu do mycia naczyń.
- Osuszyć deskę ścierką do naczyń i odstawić do wyschnięcia w pozycji pionowej.
- Deskę przechowywać w miejscu suchym i przewiewnym.
- W celach konserwacyjnych na wysuszoną deskę można nanieść odrobinę oleju jadalnego.

nie stosować żadnych agresywnych środków czyszczących.
W żadnym razie nie myć deski w zmywarce do naczyń.
Nigdy nie pozostawiać deski na dłuższy czas w wodzie.

Wyposażenie dodatkowe

Firma Miele oferuje bogaty asortyment wyposażenia dodatkowego dopasowanego do Państwa urządzenia, jak również środki do czyszczenia i konserwacji.

Produkty te można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele:



Można je również nabyć w serwisie oraz w specjalistycznych punktach sprzedaży firmy Miele.

Naczynia do gotowania

Naczynia ze stali nierdzewnej, odporne na działanie kwasów i wysokiej temperatury. Mogą być stosowane w urządzeniach do gotowania na parze, również typu kombi i w piekarnikach.

Krojona potrawa może zostać zsunięta do naczynia bezpośrednio po pokrojeniu bez męczącego przekładania. Odpadkami można napełnić oddzielne naczynie.

Można stosować naczynia do gotowania o następujących wymiarach:

Szerokość: 325 mm

Głębokość: 175 - 265 mm

Wysokość:

Góra: 20 - 65 mm

Przy wsuwaniu 2 naczyń maks. 40 mm

Dół: 20 mm

Multibrytfanna KMB 5000-S

Brytfanna z odlewu aluminiowego, z nieprzywierającą powłoką, z pokrywą ze stali szlachetnej. Nadaje się także do zastosowania na kuchence indukcyjnej oraz we wszystkich piekarnikach i kuchniach Miele.

Nie nadaje się do zastosowania na płytach gazowych!

Maksymalna pojemność: 2,5 kg

Wym.: 325 x 260 x 65 mm (szer. x gł. x wys.)

Tábua de corte

A tábua de corte é fabricada em madeira de faia. Uma vez que é um produto natural, pode apresentar ligeiras diferenças de cor e irregularidades e, com o decorrer do tempo, alterar o seu volume e mudar de cor. Não se tratando no entanto de qualquer defeito.

Observe as indicações seguintes sobre limpeza e manutenção ideal:

- Efectue a limpeza da tábua de corte no final de cada utilização com água morna um pano ou uma esponja. Se necessário pode juntar à água um pouco de detergente de lavar a louça.
- Seque a tábua com um pano da louça e deixe-a secar em posição vertical.
- Armazene a tábua em local seco e arejado.
- Quando a tábua estiver seca pode passar um pouco de azeite sobre a superfície.

Não utilize produtos de limpeza agressivos.
Não lave a tábua na máquina de lavar louça.
Não deixe a tábua mergulhada em água durante um longo período de tempo.

Acessórios opcionais

Na Miele encontra uma série de acessórios assim como produtos de limpeza adequados à sua tábua de corte.

Estes produtos podem ser adquiridos nos serviços ou Agentes Miele.

Recipientes

Recipientes em aço inoxidável, resistentes a ácidos e ao calor. Estes podem ser utilizados no forno a vapor, forno a vapor combi e no forno.

Após cortar os alimentos pode coloca-los directamente no recipiente. Restos de alimentos são colocados à parte.

Podem ser utilizados recipientes com as seguintes dimensões:

Largura: 325 mm

Profundidade: 175 - 265 mm

Altura:

em cima: 20 - 65 mm

Ao encaixar 2 recipientes no máx. 40 mm

em baixo: 20 mm

Assadeira KMB 5000-S

Assadeira em alumínio fundido com revestimento antiaderente e tampa em inox. Adequada para todos os fogões e fornos Miele e zona oval/rectangular das Placas de indução Miele.

Não é adequada para placas a gás!

Capacidade máxima: 2,5 kg

Dimensões: 325 x 260 x 65 mm (l x p x a)

Разделочная доска

Разделочная доска изготовлена из высококачественной буковой древесины. Так как это натуральный продукт, то возможны небольшие цветовые отличия, и с течением времени ее размеры и цвет могут изменяться. Это не является дефектом товара.

Учитывайте следующие советы для оптимальной чистки и ухода:

- После каждого использования мойте доску теплой водой с помощью салфетки или губки. При необходимости Вы можете добавить в воду немного обычного моющего средства для ручного мытья посуды, которое в конце процесса необходимо тщательно смыть
- Промокните разделочную доску кухонным полотенцем и дайте ей высохнуть в вертикальном положении.
- Храните сухую разделочную доску в сухом и проветриваемом месте.
- В качестве ухода Вы можете нанести на сухую разделочную доску немного растительного масла.

Не используйте агрессивные моющие средства.

Ни в коем случае не мойте разделочную доску в посудомоечной машине.

Не оставляйте разделочную доску на долгое время в воде.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Компания Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей для очистки и ухода, подходящих к Вашей разделочной доске и другим приборам Miele.

Эти продукты Вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele:



Вы сможете также их купить через сервисную службу Miele (см. упаковку) или у дилера Miele.

Контейнеры

Емкости из нержавеющей стали, устойчивые к воздействию кислоты и высоких температур. Они могут быть использованы в пароварках, комби-пароварках и духовых шкафах.

Продукты могут сразу же после нарезки быть перемещены с разделочной доски в емкость. Отходы могут быть собраны в отдельную емкость.

Использованы могут быть емкости следующих размеров:

Ширина: 325 мм

Глубина: 175 - 265 мм

Высота:

вверху: 20 - 65 мм

При использовании 2 емкостей макс. 40 мм

внизу: 20 мм

Мультифункциональный противень KMB 5000-S

Лоток из литого алюминия, с антипригарным покрытием и крышкой из нержавеющей стали. Пригоден для готовки во всех духовых шкафах, на индукционных панелях конфорок и плитах Miele. Не пригоден для газовых панелей конфорок!

Максимальное наполнение: 2,5 кг

Размеры: 325x260x65 мм (Ш x Г x В)

Doska na krájanie

Doska na krájanie je vyhotovená z hodnotného dubového dreva. Keďže ide o prírodný produkt, môže sa farba a štruktúra dreva pri jednotlivých kusoch líšiť a v priebehu času môže doska zmeniť svoj odtieň a objem. Tieto zmeny nepredstavujú závalu produktu.

Pre optimálne čistenie a starostlivosť sa prosím riadte nasledovnými pokynmi:

- Dosku na krájanie vyčistite po každom použití teplou vodou a hubkou na umývanie. V prípade potreby použite aj trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Dosku osušte utierkou a nechajte je doschnúť v zvislej polohe.
- Dosku skladujte na suchom a vzdušnom mieste.
- Na ošetrovanie suchej dosky môžete použiť trochu jedlého oleja.

Nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky.
Dosku nikdy neumývajte v umývačke riadu.
V žiadnom prípade nenechávajte dosku po dlhší čas namočenú vo vode.

Príslušenstvo na dokúpenie

K vašej doske na krájanie a vašim prístrojom Miele ponúka Miele široký sortiment ďalšieho vhodného príslušenstva, ako aj čistiacich a ošetrojúcich prípravkov.

Tieto produkty si môžete jednoducho objednať prostredníctvom e-shopu Miele:



Produkty si môžete taktiež objednať cez servisnú službu Miele alebo u vášho špecializovaného predajcu.

Naparovacia miska

Nádoba z antikor, odolná voči vysokým teplotám. Môže sa používať v parnej rúre, kombinovanej parnej rúre a v rúre na pečenie.

Potraviny môžete ihneď po nakrájaní jednoducho presunúť z dosky do naparovacej misky. Odpad je možné naplniť do oddelenej nádoby.

Môžete použiť naparovacie misky nasledujúcich rozmerov:

šírka: 325 mm

hĺbka: 175 - 265 mm

výška:

hore: 20 - 65 mm

Pri zasunutí 2 nádob max. 40 mm

dole: 20 mm

Multifunkčný pekáč KMB 5000-S

Pekáč z tvrdennej hliníkovej liatiny, s neprilnavým povrchom, s nerezovou pokrievkou. Vhodný pre všetky sporáky aj rúry na pečenie a indukčné varné dosky Miele so zónou pre pekáč. Nevhodné pre použitie na plynových varných doskách!

Maximálna náplň: 2,5 kg

Rozmery: 325 x 260 x 65 mm (š x h x v)

Skärbräda

Skärbrädan är tillverkad av högvärdigt bokträ. Eftersom det är en naturprodukt kan den uppvisa färgskiftningar och oregelbundenheter och med tiden kan form och färg ändras. Detta är inget fel.

Följ nedanstående anvisningar för optimal rengöring och skötsel:

- Diska skärbrädan i varmt vatten med en disksvamp efter varje gång du har använt den. Vid behov kan du använda lite handdiskmedel.
- Torka av skärbrädan med en diskhandduk och låt skärbrädan sedan stå och torka.
- Förvara skärbrädan torrt och luftigt.
- Om skärbrädan är torr kan du smörja på lite matolja.

Använd inga aggressiva rengöringsmedel.
Diska inte skärbrädan i diskmaskin.
Låt inte heller skärbrädan ligga länge i vatten.

Extra tillbehör

Till din skärbräda och dina Miele produkter erbjuder Miele ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Miele's webbshop:



Du kan även köpa dem via Miele's reservdelsavdelning och Miele's återförsäljare.

Tillagningskärl

Tillagningskärl i rostfritt stål som är syra- och värmebeständiga. Du kan skjuta in upp till två kärl under skärbrädan. Tillagningskärlen kan du också använda i ångkokare, kombiångkokare och ugn.

Livsmedel som du har skurit upp på skärbrädan kan du enkelt skjuta ner direkt i tillagningskärlet med kniven.

Det går bra att använda tillagningskärl med följande mått:

Bredd: 325 mm

Djup: 175–265 mm

Höjd:

Upptill: 20–65 mm

Om du använder 2 kärl max 40 mm

Nertill: 20 mm

Multipanna KMB 5000-S

Ugnsform i aluminiumgjutgods, nonstick-beläggning med lock i rostfritt. Även ugnsformen kan skjutas in under skärbrädan. Ugnsformen kan användas i alla Miele's ugnar och på Miele's induktionshällar.

Den ska inte användas på gashällar!

Maximal kapacitet: 2,5 kg

Mått: 325 x 260 x 65 mm (bredd x djup x höjd).

Miele

Germany:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tel.: 05241 89-0

Fax: 05241 89-2090

Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Änderungen vorbehalten / 3311

M.-Nr. 09 205 000 / 00

CE