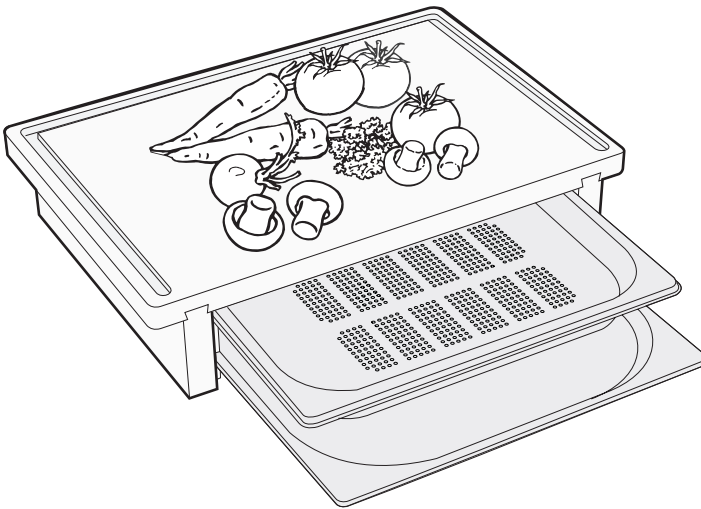


## DGSB 1



de	Schneidbrett - Reinigungs- und Pflegehinweise
da	Skærebræt - Rengøring og pleje
el	Ξύλο κοπής - Καθαρισμός και περιποίηση
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
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
sv	Skärbräda - Rengörings- och skötselanvisningar

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>de</b> .....	3
<b>da</b> .....	4
<b>el</b> .....	5
<b>en</b> .....	6
<b>es</b> .....	7
<b>fr</b> .....	8
<b>it</b> .....	9
<b>nl</b> .....	10
<b>no</b> .....	11
<b>pl</b> .....	12
<b>pt</b> .....	13
<b>ru</b> .....	14
<b>sv</b> .....	15

## 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.

## Behälter

Die Behälter sind genormt und werden als Gastronorm-Behälter GN 1/2 bezeichnet. Die Behälter sind aus rostfreiem Edelstahl und säure- und hitzebeständig. Sie können im Dampfgarer, Combi-Dampfgarer und Backofen verwendet werden.

Spülen und trocknen Sie die Behälter nach jedem Benutzen. Sie sind spülmaschinengeeignet.

Bläuliche Verfärbungen können Sie mit Essig oder dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen. Spülen Sie die Behälter anschließend mit klarem Wasser nach, um Essig- und Reinigungsmittel-Rückstände zu entfernen

## 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.

## Fade

Gourmetfadene har normstørrelse GN 1/2. De er fremstillet af rustfrit stål og er modstandsdygtige over for syre og kraftig varme. De kan anvendes i dampovne, kombidampovne og almindelige ovne.

Vask og tør fadene, hver gang de har været i brug. De kan tåle at komme i opvaskemaskine.

Blålige misfarvninger kan fjernes med eddike eller med "Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens".

Skyl derefter fadene grundigt med rent vand for at fjerne rester af eddike eller rensmiddel.

## 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.

## Ταψιά

Τα ταψιά έχουν συγκεκριμένες προδιαγραφές που ανταποκρίνονται στο μέγεθος GN 1/2. Είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο μέταλλο, ανθεκτικό στη θερμοκρασία και στα οξέα. Μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε σε φούρνους ατμού απλούς ή με μικροκύματα, καθώς και σε ηλεκτρικούς φούρνους.

Πλένετε και στεγνώνετε τα ταψιά μετά από κάθε χρήση. Είναι κατάλληλα και για πλυντήρια πιάτων.

Διάφορες ιριδίζουσες αλλοιώσεις των επιφανειών αφαιρούνται με ξύδι ή το καθαριστικό για κεραμικές και ανοξείδωτες επιφάνειες της Miele.

Μετά πλένετε τα ταψιά με καθαρό νερό για να απομακρύνετε και τα κατάλοιπα από το ξύδι και το υλικό καθαρισμού.

## Chopping board

The chopping board is made from high quality beechen wood. Because it is a natural product, there may be differences in colour and other irregularities and, in the course of time, its size and colour may change. This doesn't indicate a fault.

Follow the instructions for optimal 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 dishwashing liquid.
- Wipe down the chopping board with a tea towel and leave it to dry in a vertical position.
- Store the chopping board in a dry and aerated place.
- As a care measure, you can apply some cooking oil to the dry chopping board.

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

## Containers

Each container has the Gastro-Norm (GN) size GN 1/2. They are made from stainless steel and are acid and heat-resistant. They can be used in steam ovens, steam combi ovens and fan-forced ovens.

Rinse and dry the cooking containers after each use. They are all dishwasher-safe.

Blue discolourations can be removed with vinegar or the Miele ceramic and stainless steel cooktop cleaner. Rinse the containers thoroughly with clean water to remove any residual cleaning agent.

## 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.

## Recipientes

Los recipientes cumplen con la normativa y tienen la denominación de "Recipientes gastronómicos GN 1/2" . Están fabricados con acero inoxidable y son termorresistentes así como resistentes a ácidos. Pueden utilizarse en el horno a vapor, en el horno a vapor combinado y en el horno convencional.

Limpie y seque los recipientes después de cada uso. Son aptos para el lavado en el lavavajillas.

Puede eliminar las manchas azuladas con vinagre o con el limpiador para vitrocerámicas de Miele.

A continuación, aclárelos con agua para eliminar los restos de vinagre o del limpiador.

## Planche à découper

La 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.
- Préséchez 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.

## Plats

Les plats en inox sont conformes à la norme gastronomique, ils sont de taille GN 1/2 2 Les récipients sont en acier inoxydable, ils sont résistants aux acides et à la chaleur. Ils peuvent être utilisés au four vapeur, au four vapeur combiné et au four.

Nettoyez et séchez les plats après chaque utilisation. Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Vous pouvez détacher les taches bleuâtres avec du vinaigre ou un produit nettoyant pour vitrocéramique et inox Miele. Rincez-les ensuite à l'eau claire pour bien éliminer tout résidu de vinaigre ou de produit nettoyant.



## 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 e 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 fosse necessario aggiungere un po' di detersivo all'acqua.
- 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.  
Non lasciarlo in nessun caso in acqua a lungo.

## Contenitori

I contenitori sono normati e definiti contenitori Gastronorm GN 1/2. Sono realizzati in acciaio inox e resistenti agli acidi e al calore. Possono essere utilizzati nel forno a vapore, nel forno a vapore combinato e nel forno.

Lavare e asciugare i contenitori dopo l'uso. È possibile lavarli anche in lavastoviglie.

Eventuali colorazioni bluastre possono essere eliminate con aceto o con un detersivo per vetroceramica e acciaio inox. Infine risciacquare i contenitori con acqua pulita e rimuovere i residui di aceto e detersivo.

## 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.

## Ovenpannen

De ovenpannen zijn pannen die voldoen aan de Gastro-norm GN 1/2. De ovenpannen zijn van roestvrij staal en zuur- en hittebestendig. U kunt de ovenpannen in een stoomoven, combi-stoomoven en bakoven van Miele gebruiken.

Reinig de ovenpannen na elk gebruik en droog ze af. U kunt de ovenpannen ook in de afwasautomaat reinigen.

Blauwe vlekken kunt u met azijn verwijderen. U kunt ook het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal gebruiken.

Spoel de ovenpannen daarna met schoon water af om alle azijn-/reinigingsmiddelresten te verwijderen.

## 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.

## Panner

Pannene har Gastronorm-størrelsen GN 1/2. De er laget av rustfritt stål og er syre- og varmebestandige. De kan brukes i dampkokere, kombidampkokere og stekeovner.

Skyll og tørk pannerne etter hver bruk. De kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Blålige misfarginger kan fjernes med eddik eller med Miele's rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål. Skyll pannerne med rent vann til slutt, slik at alle rester av eddik og rengjøringsmiddel fjernes.

## 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 zmieniać 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.

## Pojemniki

Pojemniki są znormalizowane (GN 1/2). Pojemniki są wykonane ze stali nierdzewnej i są odporne na działanie kwasów i wysokiej temperatury. Mogą być stosowane w urządzeniach do gotowania na parze, również typu kombi i w piekarnikach.

Pojemniki należy umyć i wysuszyć po każdym użyciu. Nadają się one do mycia w zmywarce do naczyń.

Niebieskawe przebarwienia można usunąć octem lub środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele.

Następnie pojemniki należy wypłukać czystą wodą, żeby usunąć wszystkie pozostałości octu i środków czyszczących.

## 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.

## Recipientes

Os recipientes são normalizados e designados por GN 1/2. Os recipientes são em aço inoxidável e resistentes ao calor e a ácidos. Estes podem ser utilizados no forno a vapor, forno a vapor combi e no forno.

Lave e seque os recipientes no final de cada utilização. Estes podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Coloração azulada pode ser removida com vinagre ou com o produto Miele para aço inoxidável e vitrocerâmica. No final enxagúe os recipientes com água limpa para eliminar todos os vestígios de vinagre e resíduos de detergente.

## 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.

## Емкости

Емкости стандартизированы и согласно гастрономическим нормам обозначаются как емкости GN 1/2. Емкости изготовлены из нержавеющей стали и устойчивы к воздействию кислоты и жара. Они могут быть использованы в пароварках, комби-пароварках и духовых шкафах.

Мойте и высушивайте емкости после каждого использования. Они пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Голубоватые пятна Вы можете удалить с помощью уксуса или средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele.

Затем промойте емкости чистой водой, чтобы удалить остатки уксуса или моющего средства.

## 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 med varmt vatten och 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.

## Tillagningskäril

Tillagningskärilen är normerade och betecknas som Gastronorm-käril GN 1/2. Tillagningskärilen är av rostfritt stål och tål både syra och värme. Du kan använda dem i ångkokare, kombiångkokare och ugn.

Diska och torka tillagningskärilen efter varje användning. De tål maskindisk.

Blåaktiga missfärgningar kan du ta bort med ättika eller Miele's rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål. Skölj sedan av tillagningskärilen med vatten för att få bort rester av ättika och rengöringsmedel.

# Miele

**Germany:**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tel.: 05241 89-0

Fax: 05241 89-2090

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

E-Mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

---

Änderungen vorbehalten / 3310

M.-Nr. 07 845 600 / 02

CE