



Miele

KMBP 2800-3, KMPD 2800-3



M.-Nr. 12 667 460

de	4
en	6
ar	8
bg	10
ca	12
cs	14
da	16
el	18
et	20
es	22
fi	24
fr	26
hr	28
hu	30
it	32
ja	34
lt	36
kk	38
ko	40
lv	42
nl	44
no	46
pl	48
pt	50

ro	52
ru	54
sk	56
sl	58
sr	60
sv	62
tr	64
uk	66
zh	68

de - Pfanne/Pfannendeckel

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch Kochgeschirr mit Handgeschirrspülmittel reinigen (siehe Abschnitt "Reinigen und pflegen").
- ▶ Verwenden Sie das Kochgeschirr ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an.
- ▶ Wählen Sie zur optimalen Nutzung des Kochgeschirrs eine/einen Kochzone/Kochbereich/Kochfläche mit passendem Durchmesser.
- ▶ Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung während des Kochvorgangs.
- ▶ Griffe werden heiß, wenn sie direkter Hitze ausgesetzt sind (z.B. im Backofen oder durch Gasflammen). Wenn Sie heiße Griffe berühren, verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen.
- ▶ Der Pfannendeckel ist nicht für den Backofen geeignet.
- ▶ Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände im Kochgeschirr. Die Antihafbeschichtung kann beschädigt werden. Wir empfehlen Küchenutensilien aus Silikon oder weichem Holz. Drücken Sie Kochutensilien aus Holz nicht zu stark gegen die Antihafbeschichtung.



de - Pfanne/Pfannendeckel

Reinigen und pflegen

- Das Kochgeschirr ist für die Geschirrspülmaschine geeignet. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch das Kochgeschirr mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm in heißem Spülwasser. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern, z.B. unter fließendem Wasser.



Nachkaufbares Zubehör

Der Pfannendeckel ist einzeln erhältlich.

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Kochgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Maße perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt.

Detaillierte Informationen finden Sie auf der Miele Webseite.



en - Pan/pan lid

Warning and Safety instructions

- ▶ Clean the cookware with washing-up liquid before using it for the first time (see “Cleaning and care”).
- ▶ This cookware is intended for domestic use only to cook food and keep it warm. All other types of use are not permitted.
- ▶ Always lift cookware to move it.
- ▶ To get the best out of the cookware, select a cooking zone/cooking area/hob surface with a suitable diameter.
- ▶ Adequate ventilation must be ensured when using the cookware.
- ▶ Handles get hot when exposed to direct heat (e.g. in the oven or from gas flames). Wear oven gloves or pot holders when handling hot cookware.
- ▶ The pan lid is not suitable for use inside the oven.
- ▶ Do not use hard or pointed objects in the cookware. This could damage the non-stick coating. We recommend using kitchen utensils made from silicone or soft wood. Do not press hard against the non-stick coating when using kitchen utensils made from wood.

Cleaning and care

- The cookware is dishwasher-safe. We recommend cleaning by hand.
- Clean the cookware after use in hot soapy water with a damp cloth or a soft sponge. Please follow the cleaning agent manufacturer's instructions.
- Never use abrasive cleaning agents.
- Remove all traces of cleaning agent, e.g. under running water.

Optional accessories



The pan lid can be purchased separately.

Miele offers a wide range of cookware. These have all been optimised for Miele appliances in terms of functionality and dimensions.

Detailed information is provided on the Miele website.



الوقاية من الحوادث - ar

التحذيرات وإرشادات السلامة

- ▶ نظف أواني الطهي باستخدام سائل تنظيف قبل الاستخدام لأول مرة (راجع "التنظيف والعناية").
- ▶ أواني الطهي هذه مخصصة للاستخدام المنزلي فقط لطهي الطعام والحفاظ عليه ساخنًا. لا يسمح بجميع أنواع الاستخدامات الأخرى.
- ▶ ارفع أواني الطهي دائماً عند تحريكها.
- ▶ لتحقيق الاستفادة القصوى من أواني الطهي، اختر منطقة طهي/مساحة طهي/سطح موقد ذي قطر مناسب.
- ▶ يجب ضمان التهوية الكافية عند استخدام أواني الطهي.
- ▶ تصبح المقابض ساخنة عند تعرضها للحرارة المباشرة (مثلاً في الفرن أو من لهب الغاز). ارتد قفازات الفرن أو حاملات الأواني عند مسك أواني الطهي الساخنة.
- ▶ غطاء المقلاة غير ملائم للاستخدام داخل الفرن.
- ▶ لا تستخدم أجسام صلبة أو مدببة في أواني الطهي. قد يؤدي إلى حدوث تلف بالطلاء غير اللاصق. نوصي باستخدام أدوات المطبخ المصنوعة من السيليكون أو الخشب الناعم. لا تضغط بقوة على الطلاء غير اللاصق عند استخدام أدوات المطبخ المصنوعة من الخشب.

التنظيف والعناية

- أواني الطهي قابلة للغسل في غسالة الأطباق. نوصي بالتنظيف يدوياً.
- نظف أواني الطهي بعد الاستخدام في ماء بالصابون دافئ باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنج ناعمة. يُرجى اتباع إرشادات الجهة المصنعة للمنظف.
- لا تستخدم منظفات كاشطة على الإطلاق.
- قم بإزالة جميع بقايا المنظفات، مثلاً تحت الماء الجاري.

الملحقات الاختيارية

يمكن شراء غطاء المقلاة بشكل منفصل.

تقدم Miele مجموعة كبيرة من أواني الطهي. وقد تم تحسينها جميعاً لكي تناسب أجهزة Miele من حيث الأداء الوظيفي والبعد.

تتوفر معلومات تفصيلية على الموقع الإلكتروني لشركة Miele.

bg - Тиган/Капак за тиган

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Преди първата употреба почистете съдовете за готвене с препарат за ръчно миене (вижте раздел “Почистване и грижа”).
- ▶ Използвайте съдовете за готвене само в домашни условия за приготвяне на ястия и за поддържане на храната топла. Всички други видове употреба са недопустими.
- ▶ За преместване вдигайте съдовете за готвене.
- ▶ За оптималното използване на съдовете за готвене изберете зона за готвене/регулируема зона за готвене/повърхност на котлона с подходящ диаметър.
- ▶ Осигурете достатъчна вентилация по време на процеса на готвене.
- ▶ Дръжките се нагорещават, когато са изложени на директна силна топлина (напр. във фурната или на газов пламък). Когато докосвате горещите дръжки, използвайте кухненски ръкавици или кухненски кърпи.
- ▶ Капакът за тиган не е подходящ за употреба във фурната.
- ▶ Не използвайте твърди или остри предмети в съдовете за готвене. Незалепващото покритие може да се повреди. Препоръчваме да се използват кухненски принадлежности от силикон или мека дървесина. Не натискайте твърде силно дървените кухненски принадлежности към незалепващото покритие.

Почистване и грижа

- Съдовете за готвене са подходящи за почистване в съдомиялна машина. Препоръчваме ръчно почистване.
- След употреба почиствайте съдовете за готвене с влажна кърпа или с гъба под топла вода за миене. Спазвайте указанията на производителя на почистващия препарат.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати.
- Отстранявайте всички остатъци от почистващи препарати, напр. под течаща вода.

Допълнително закупувани аксесоари

Капакът за тиган се предлага отделно.

Miele предлага богат избор от съдове за готвене. По своята функция и размери те са перфектно съгласувани с уредите на Miele.

Подробна информация ще намерите на уебсайта на Miele.

ca - Tapa de paella/paella

Instruccions de seguretat i advertències

- ▶ Abans del primer ús, netegeu els estris de cuina amb detergent per rentar plats a mà (vegeu la secció "Neteja i cura").
- ▶ Utilitzeu els estris de cuina només en entorns domèstics normals per preparar i mantenir els aliments calents. No es permet la resta d'aplicacions.
- ▶ Aixequeu l'estrís de cuina per moure'l.
- ▶ Per a un ús òptim dels estris de cuina, seleccioneu una zona de cocció/zona de cocció/superfície de cocció amb un diàmetre adequat.
- ▶ Assegureu-vos que hi hagi prou ventilació durant el procés de cocció.
- ▶ Les nanses s'escalfen quan s'exposen a la calor directa (per exemple, al forn o a les flames de gas). Si toqueu les nanses calentes, utilitzeu guants de forn o agarradors.
- ▶ La tapa de la cassola no és apta per al forn.
- ▶ No utilitzeu objectes durs o punxants als estris de cuina. El recobriments antiadherent es pot danyar. Recomanem estris de cuina de silicona o fusta tova. No premeu massa els estris de cuina de fusta contra el recobriments antiadherent.

ca - Tapa de paella/paella

Netejar i mantenir

- Els estris de cuina són adequats per al rentavaixelles.
Recomanem netejar a mà.
- Després del seu ús, netegeu els estris de cuina amb un drap humit o una esponja suau amb aigua calenta i sabó. Seguiu les instruccions del fabricant de l'agent de neteja.
- No utilitzeu productes de neteja abrasius.
- Traieu tots els residus de neteja, per exemple, sota l'aigua corrent.

Accessoris disponibles

La tapa de la paella està disponible individualment.

Miele ofereix una àmplia selecció d'estrils de cuina. Això s'ha adaptat perfectament als electrodomèstics Miele pel que fa a la seva funció i dimensions.

Podeu trobar informació detallada al lloc web de Miele.

cs - Pánev/poklice na pánev

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Před prvním použitím vyčistěte varné nádobí čisticím prostředkem na ruční mytí (viz odstavec „Čištění a ošetřování“).
- ▶ Používejte varné nádobí výhradně v domácnosti k přípravě jídel a udržování jejich teploty. Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.
- ▶ Varné nádobí při přemísťování zvedejte.
- ▶ Pro optimální využití varného nádobí zvolte varnou zónu/varnou oblast/varnou plochu vhodného průměru.
- ▶ Dbejte na dostatečné větrání během vaření.
- ▶ Pokud jsou úchyty vystaveny přímému horku (jaké vytváří např. pečicí trouba nebo plynové plameny), zahřejí se na vysokou teplotu. Když se dotýkáte horkých úchyťů, použijte různé chňapky na horké hrnce.
- ▶ Poklice na pánev není vhodná do pečicí trouby.
- ▶ Ve varném nádobí nepoužívejte tvrdé nebo špičaté předměty. Mohou poškodit nepřilnavý povrch. Doporučujeme kuchyňské náčiní ze silikonu nebo měkkého dřeva. Dřevěné kuchyňské náčiní netlačte na nepřilnavý povrch příliš velkou silou.



cs - Pánev/poklice na pánev

Čištění a ošetřování

- Varné nádobí je vhodné k čištění v myčce nádobí.
Doporučujeme ruční čištění.
- Po použití vyčistěte varné nádobí vlhkou utěrkou nebo měkkou houbou v horké vodě. Dbejte údajů výrobce čisticího prostředku.
- Nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky.
- Odstraňte veškeré zbytky čisticích prostředků, např. pod tekoucí vodou.



Příslušenství k dokoupení

Poklice na pánev je k dostání samostatně.

Miele nabízí bohatý výběr varného nádobí. Co do funkce a rozměrů bylo dokonale přizpůsobeno přístrojům Miele.

Podrobné informace najdete na webové stránce Miele.



da - Pande/pandelåg

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Rengør kogegrejet inden første brug med opvaskemiddel til opvask i hånden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- ▶ Brug kun kogegrejet i almindelig husholdning til tilberedning og varmeholdning af mad. Det er ikke tilladt at anvende det til andre formål.
- ▶ Løft kogegrejet, hvis det skal flyttes på kogepladen.
- ▶ Vælg til optimal anvendelse af kogegrejet en kogezone/et kogeområde/ en kogeplade med passende diameter.
- ▶ Sørg for tilstrækkelig ventilation under madlavningen.
- ▶ Grebene bliver varme, hvis de udsættes for direkte varme (fx i ovn eller af gasflammer). Anvend grillhandsker eller grydelapper ved berøring af varme greb.
- ▶ Pandelåget er ikke egnet til ovn.
- ▶ Anvend ingen hårde eller spidse genstande i kogegrejet. Non-stick-belægningen kan blive beskadiget. Vi anbefaler køkkenredskaber af silikone eller blødt træ. Tryk ikke for hårdt mod non-stick-belægningen med træredskaberne.

Rengøring og vedligeholdelse

- Kogegrejet er egnet til opvask i opvaskemaskine.
Vi anbefaler rengøring i hånden.
- Rengør kogegrejet efter brug med en fugtig klud eller en blød svamp i varmt vand med opvaskemiddel.
Følg anvisningerne fra producenten af opvaskemidlet.
- Anvend ikke skurende rengøringsmidler.
- Fjern alle rester af opvaske-/rengøringsmiddel, fx under rindende vand.

Ekstratilbehør

Pandelåget kan købes separat.

Miele tilbyder et mangfoldigt udvalg af kogegrej. Dette er både med hensyn til funktion og størrelse perfekt tilpasset til Miele's produkter.

Se Miele.dk for yderligere informationer.



ει -Τηγάني/Καπάκι τηγανιού

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη με απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι (βλέπε ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και για την παρασκευή και το ζέσταμα φαγητών. Οποιαδήποτε άλλη χρήση απαγορεύεται.
- ▶ Ανασηκώνετε (μην τα σέρνετε επάνω στην επιφάνεια) τα μαγειρικά σκεύη, όταν τους αλλάζετε θέση.
- ▶ Για τη βέλτιστη απόδοση του μαγειρικού σκεύους, επιλέξτε μια ζώνη/περιοχή/επιφάνεια μαγειρέματος με κατάλληλη διάμετρο.
- ▶ Φροντίστε να αερίζεται επαρκώς ο χώρος κατά το μαγείρεμα.
- ▶ Οι λαβές υπερθερμαίνονται, όταν εκτίθενται σε απευθείας θερμότητα (π.χ. στον φούρνο ή από τη φλόγα στις εστίες αερίου). Για να πιάσετε τις υπερθερμες λαβές, χρησιμοποιείτε πυράντοχα γάντια κουζίνας ή πιάστρες κουζίνας.
- ▶ Το καπάκι τηγανιού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στον φούρνο.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα στο μαγειρικό σκεύος. Η αντικολλητική επίστρωση μπορεί να καταστραφεί. Συνιστούμε εργαλεία κουζίνας από σιλικόνη ή μαλακό ξύλο. Μην πιέζετε τα ξύλινα εργαλεία κουζίνας πολύ δυνατά πάνω στην αντικολλητική επίστρωση.



ei -Τηγάνι/Καπάκι τηγανιού

Καθαρισμός και φροντίδα

- Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε ωστόσο πλύσιμο στο χέρι.
- Μετά τη χρήση καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος με ένα υγρό πανί ή με μαλακό σφουγγάρι και καυτό σαπουνόνερο. Λαμβάνετε υπόψη τις οδηγίες του κατασκευαστή του καθαριστικού.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά.
- Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικών, π.χ. ξεπλένοντας κάτω από τρεχούμενο νερό.

Πρόσθετα εξαρτήματα

Το καπάκι τηγανιού διατίθεται μεμονωμένα.

Η Miele προσφέρει μια μεγάλη γκάμα μαγειρικών σκευών. Είναι τέλεια προσαρμοσμένα, ως προς τη λειτουργία και τις διαστάσεις τους, στις συσκευές Miele.

Αναλυτικές πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα της Miele.

et - Pann / pannikaas

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Enne esimest kasutamist puhastage keedunõud nõudepesuvahendiga (vt jaotist “Puhastamine ja hooldus”).
- ▶ Kasutage keedunõud vaid kodumajapidamises tavapärasel viisil toitude valmistamiseks ja soojashoidmiseks. Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.
- ▶ Keedunõu ümberpaigutamiseks tõstke see pliidilt.
- ▶ Keedunõu optimaalseks kasutamiseks valige sobiva läbimõõduga keedutsoon / keeduala / keeduplaat.
- ▶ Jälgige toiduvalmistamise ajal, et ventilatsioon oleks piisav.
- ▶ Käepidemed muutuvad kuumaks, kui neile mõjub otsene kuumus (nt küpsetusahi või gaasileegid). Kuumade käepidemete puudutamisel kasutage pajakindaid või pajalappe.
- ▶ Pannikaas ei sobi küpsetusahjus kasutamiseks.
- ▶ Ärge kasutage keedunõus kõvasid ega teravaotsalisi esemeid. Nakkumisvastane pind võib kahjustada saada. Soovitame silikoonist või pehmest puidust köögitarvikuid. Ärge suruge puidust köögitarvikuid liiga tugevalt vastu nakkumisvastast pinda.

Puhastamine ja hooldus

- Keedunõud tohib pesta nõudepesumasinas. Soovitame puhastada käsitsi.
- Pärast kasutamist puhastage keedunõud pehme lapi või pehme käsna abil kuumas pesuvees. Järgige puhastusvahendi tootja juhiseid.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Eemaldage kõik puhastusvahendi jäägid, nt voolava vee all.

Juurdeostetavad tarvikud

Pannikaas on saadaval eraldi.

Miele pakub rikkalikku keedunõude valikut. Need on funktsioonide ja mõõtmete poolest täiuslikult kohandatud Miele seadmetele.

Üksikasjaliku teabe leiate Miele veebilehelt.

es - Sartén/Tapa de sartén

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Lavar el recipiente de cocción con lavavajillas líquido antes del primer uso (ver el apartado «Limpieza y mantenimiento»).
- ▶ Utilizar el recipiente de cocción exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener calientes los alimentos. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio.
- ▶ Para un uso óptimo del recipiente de cocción, escoger el área, zona o superficie de cocción con el diámetro adecuado.
- ▶ Asegurarse de que hay suficiente ventilación durante el proceso de cocción.
- ▶ Los mangos se calientan si se exponen directamente al calor (p. ej. en el horno o por llamas de gas). Usar guantes de cocina o agarraderas para tocar mangos calientes.
- ▶ La tapa de la sartén no es adecuada para el horno.
- ▶ No utilizar objetos duros ni puntiagudos en el recipiente de cocción. Se podría dañar el acabado antihuellas. Recomendamos usar utensilios de silicona o de madera blanda. No apretar con demasiada fuerza los utensilios de cocina de madera contra el acabado antihuellas.

es - Sartén/Tapa de sartén

Limpeza y mantenimiento

- El recipiente de cocción es apto para el lavavajillas.
Recomendamos su lavado a mano.
- Después de usarlo, limpiar el recipiente de cocción con un paño húmedo o una esponja suave en agua caliente.
Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- No utilizar ningún producto para la limpieza que sea abrasivo.
- Eliminar los restos de detergente, p. ej., bajo el grifo de agua corriente.

Accesorios especiales

La tapa de la sartén se puede comprar por separado.

Miele ofrece una amplia gama de recipientes de cocción. Este ha sido adaptado a la perfección a los electrodomésticos Miele en cuanto a funcionamiento y dimensiones.

Hay información detallada disponible en la página web de Miele.

fi - Pannu/pannun kansi

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Pese valmistusastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa käsiastianpesuaineella (ks. kohta Puhdistus ja hoito).
- ▶ Valmistusastiaa saa käyttää ainoastaan kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä ruokien valmistukseen ja lämpimänäpitoon. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.
- ▶ Kun siirät valmistusastioita keittotasolla, nosta aina astia irti tasosta.
- ▶ Saat valmistusastiasta parhaan hyödyn, kun asetat sen halkaisijaltaan sopivan kokoiselle keittoalueelle.
- ▶ Huolehdi riittävästä tuuletuksesta ruoanvalmistuksen aikana.
- ▶ Kahvat tulevat kuumiksi, jos ne altistuvat suoralle lämmölle (esim. uunissa tai kaasukeittotasolla). Tartu kuumiin kahvoihin vain patakintailla tai pannulapuilla.
- ▶ Pannun kantta ei saa laittaa uuniin.
- ▶ Älä käytä valmistusastioiden kanssa mitään kovia tai teräviä välineitä. Astioiden tarttumaton pinnoite voi vaurioitua. Suosittelemme silikonisia tai pehmeästä puusta valmistettuja keittiövälineitä. Älä paina puisia keittiövälineitä liian voimakkaasti tarttumaton pinnoitetta vasten.

Puhdistus ja hoito

- Valmistusastian voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin käsinpesua.
- Pese valmistusastia käytön jälkeen kuumassa astianpesuainevedessä pehmeällä liinalla tai sienellä. Noudata pesuainevälineiden ohjeita.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.
- Huuhtelee pesuainejäämät pois huolellisesti esim. juoksevalla vedellä.

Erikseen ostettavat lisävarusteet

Pannun kannen voi ostaa myös erikseen.

Mielellä on laaja valikoima valmistusastioita. Ne sopivat toiminnaltaan ja mitoiltaan täydellisesti Mielen laitteisiin.

Yksityiskohtaisia tietoja löydät Mielen verkkosivuilta.

fr - Poêle/couvercle de poêle

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyer les ustensiles de cuisine avec un produit vaisselle à la main (voir section « Nettoyage et entretien »).
- ▶ Utilisez l'ustensile de cuisine exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Soulevez vos ustensiles de cuisine avant de les déplacer.
- ▶ Pour une utilisation optimale des ustensiles de cuisine, choisissez une/des zone(s) de cuisson/plan de cuisson au diamètre adapté.
- ▶ Veillez à ce que la ventilation soit suffisante pendant la cuisson.
- ▶ Les poignées deviennent chaudes lorsqu'elles sont exposées à une chaleur directe (par exemple dans un four ou par des flammes de gaz). Si vous touchez des poignées chaudes, utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ▶ Le couvercle de la poêle ne convient pas pour le four.
- ▶ N'utilisez pas d'objets durs ou pointus dans les ustensiles de cuisine. Le revêtement anti-adhésif peut être endommagé. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois tendre. N'appuyez pas trop fort les ustensiles de cuisine en bois contre le revêtement anti-adhésif.



fr - Poêle/couvercle de poêle

Nettoyage et entretien

- Les ustensiles de cuisine sont adaptés au lave-vaisselle. Nous recommandons un nettoyage à la main.
- Après utilisation, nettoyez les ustensiles de cuisine avec un chiffon humide ou une éponge douce dans de l'eau de vaisselle chaude. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- N'utilisez pas de produit à récurer.
- Éliminez tous les résidus de produits de nettoyage, par exemple sous l'eau courante.



Accessoires en option

Le couvercle de la poêle est vendu séparément.

Miele propose un vaste choix d'ustensiles de cuisine. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions.

Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

hr - Tava/Poklopac za tavu

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Prije prve uporabe posuđe za kuhanje operite uobičajenim sredstvom za ručno pranje posuđa (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- ▶ Posuđe za kuhanje upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pripremu i održavanje topline jela. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Podignite posuđe kod pomicanja.
- ▶ Za optimalno korištenje posuđa za kuhanje odaberite zonu za kuhanje/područje za kuhanje/površinu za kuhanje odgovarajućeg promjera.
- ▶ Pazite na dovoljno provjetravanje tijekom kuhanja.
- ▶ Ručke postaju vruće ako su izložene izravnoj toplini (primjerice u pećnici ili plinskom plamenu). Ako dodirujete vruće ručke koristite rukavice za lonce ili držače za lonce.
- ▶ Poklopac za tavu nije namijenjen uporabi u pećnici.
- ▶ U posuđu za kuhanje ne upotrebljavajte krute ili šiljaste predmete. Možete oštetiti sloj protiv prljanja. Preporučujemo kuhinjski pribor od silikona ili mekog drva. Pribor za kuhanje od drveta nemojte prejakom pritiskati uz sloj protiv prljanja.

hr - Tava/Poklopac za tavu

Čišćenje i održavanje

- Posuđe za kuhanje prikladno je za pranje u perilici posuđa. Preporučujemo ručno pranje.
- Posudu za kuhanje nakon uporabe očistite vlažnom krpom ili mekom spužvicom s vrućom vodom. Pridržavajte se uputa proizvođača sredstva za čišćenje.
- Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- Sve ostatke sredstva za pranje uklonite pod primjerice tekućom vodom.

Dodatni pribor

Poklopac za tavu dostupan je zasebno.

Miele nudi veliki izbor posuđa za kuhanje. Isto je savršeno usklađeno po pitanju funkcija i dimenzija na Miele uređaje.

Iscrpne informacije pronaći ćete na Miele internetskoj stranici.



hu - Serpenyő/serpenyőfedél

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Az első használat előtt tisztítsa meg a főzőedényeket kézi mosogatószerrel (lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).
- ▶ A főzőedényt kizárólag háztartási keretek között használja ételek elkészítésére és melegen tartására. Egyéb felhasználási módok nem megengedettek.
- ▶ Áthelyezéskor emelje fel a főzőedényt.
- ▶ Válasszon megfelelő átmérőjű főzőzónát/főzőfelületet a főzőedény optimális kihasználása érdekében.
- ▶ Biztosítsa a megfelelő szellőzést a főzési folyamat során.
- ▶ A fogantyúk forróak lesznek, ha közvetlen hőnek vannak kitéve (pl. a sütőben vagy gázlángok által). Ha forró fogantyúhoz ér, használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót.
- ▶ A serpenyő fedele nem alkalmas a sütőbe.
- ▶ Ne használjon kemény vagy hegyes tárgyakat a főzőedényben. A tapadásmentes bevonat megsérülhet. Szilikonból vagy puha fából készült konyhai eszközöket ajánlunk. A fából készült eszközöket ne nyomja túl erősen a tapadásmentes bevonathoz.



Tisztítás és ápolás

- A főzőedény mosogatógépben tisztítható.
Ajánljuk a kézzel történő tisztítást.
- Használat után nedves ruhával vagy forró mosogatóvízbe mártott puha szivaccsal tisztítsa meg a főzőedényt.
Vegye figyelembe a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Ne használjon karcoló mosogatószert.
- Távolítsa el minden mosogatószer-maradványt pl. folyó víz alatt.



Utólag megvásárolható tartozékok

A serpenyőfedél külön kapható.

A Miele nagy választékban kínál főzőedényeket. Ezeket a funkcionalitás és a méret szempontjából pontosan a Miele készülékekhez tervezték.

További részleteket a Miele weboldalán talál.



it - Padella/Coperchio padella

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Prima di utilizzare per la prima volta le stoviglie di cottura, lavarle con detersivo per piatti (v. paragrafo “Pulizia e manutenzione”).
- ▶ Utilizzare le stoviglie di cottura esclusivamente in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle.
- ▶ Per un uso ottimale delle stoviglie di cottura, scegliere una zona/ area/ superficie di cottura con un diametro adeguato.
- ▶ Accertarsi che durante il procedimento di cottura via sia un'aerazione sufficiente.
- ▶ Le maniglie diventano molto calde se esposte al calore diretto (p.es. in forno o attraverso la fiamma del fornello a gas). Prima di toccare le maniglie molto calde, indossare dei guanti da forno o utilizzare delle presine.
- ▶ Il coperchio per padella non è adatto all'utilizzo in forno.
- ▶ Non utilizzare oggetti duri o appuntiti all'interno delle stoviglie di cottura. Il rivestimento antiaderente può danneggiarsi. Raccomandiamo utensili da cucina in silicone o legno morbido. Non esercitare una eccessiva pressione con gli utensili in legno sul rivestimento antiaderente.



it - Padella/Coperchio padella

Pulizia e manutenzione

- Le stoviglie di cottura sono idonee al lavaggio in lavastoviglie. Si raccomanda tuttavia un lavaggio manuale.
- Dopo l'uso, pulire le stoviglie di cottura con un panno umido o una spugna morbida e sciacquare con acqua calda. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Eliminare tutti i residui di detergente, p.es. sotto acqua corrente.



Accessori su richiesta

È possibile acquistare singolarmente il coperchio per padella.

Miele offre un'ampia scelta di stoviglie per la cottura. Queste si adattano perfettamente agli elettrodomestici Miele per la loro funzione e per le misure.

Informazioni dettagliate sono presenti sul sito Miele.

ja - 調理器具/調理器具のフタ

安全上のご注意

- ▶ 初めて調理器具を使用する前に、洗浄液で洗浄してください(「清掃とお手入れ」参照)。
- ▶ 調理器具は調理および食品の保温のための家電機器としてのみお使いください。それ以外の目的で使用しないでください。
- ▶ 調理器具は必ず持ち上げてから動かしてください。
- ▶ 調理器具の性能を最大限に引き出すには、適切な直径の調理ゾーン/調理領域/クッキングヒーターを選びます。
- ▶ 調理器具を使用する際は、十分な換気を確保する必要があります。
- ▶ ハンドルは直接熱にさらされると熱くなります(オープンやガスの炎など)。熱い調理器具を扱うときは、オープン用手袋や鍋つかみを着用してください。
- ▶ 調理器具のフタはオープン内では使用できません。
- ▶ 調理器具の中で硬いものや先のとがったものを使用しないでください。これはこびり付き防止コーティングを傷つけるおそれがあります。キッチン用品はシリコン製か柔らかい木製のものを使うことをお勧めします。木製の調理器具を使用する際は、こびり付き防止コーティングを強く押し付けないでください。

掃除とお手入れ

- 調理器具は食器洗い機対応です。手作業での洗浄をお勧めします。
- 使用後の調理器具は、湿らせた布または柔らかいスポンジを使って、熱い石鹼水で洗浄してください。洗浄剤のメーカーの指示に従ってください。
- 研磨剤の入った洗剤は絶対に使用しないでください。
- 流水などで洗浄剤の跡をすべて取り除きます。

オプションのアクセサリー

調理器具のフタは別途ご購入いただけます。

Mieleはさまざまな調理器具を提供しています。これらはすべて、Miele製機器の機能や寸法に合わせて最適化されています。

各製品に関する詳細情報は、Mieleのウェブサイトを参照してください。

It - Keptuvė / keptuvės dangtis

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Prieš pirmąjį naudojimą maisto ruošimo indus reikia išplauti, naudoti indų ploviklį (žr. poskyrį “Valymas ir priežiūra”).
- ▶ Maisto ruošimo indus naudokite tik buityje, patiekalams ruošti ir šildyti. Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Jei norite perkelti puodą, jo nestumkite.
- ▶ Kad maisto ruošimo indai būtų naudojami tinkamai, pasirinkite tinkamo skersmens kaitvietę, maisto ruošimo zoną, maisto ruošimo paviršių.
- ▶ Kol vyksta maisto ruošimo procesas, pasirinkite tinkamą vėdinimą.
- ▶ Rankenos įkaista, jeigu jos yra tiesiogiai veikiamos karščio (pvz., orkaitėje arba ant dujinės viryklės). Jeigu liečiate karštas rankenas, mėvėkite pirštines arba puodkėles.
- ▶ Keptuvės dangčio negalima dėti į orkaitę.
- ▶ Maisto ruošimo indams plauti nenaudokite kietų arba smailių daiktų. Galite pažeisti nelimpančią dangą. Mes rekomenduojame naudoti silikoninius arba minkštos medienos virtuvės reikmenis. Medinių virtuvės reikmenų per stipriai nespauskite prie nelimpančios dangos.

It - Keptuvė / keptuvės dangtis

Valymas ir priežiūra

- Maisto ruošimo indus galima plauti indaplovėje. Mes rekomenduojame plauti rankomis.
- Panaudotus maisto ruošimo indus išplaukite šiltame vandenyje sudrėkinta šluoste arba minkšta kempinėle. Vadovaukitės ploviklio gamintojo nurodymais.
- Nenaudokite šveitimo priemonių.
- Prieš plaudami pašalinkite visus maisto likučius, pvz., po tekančiu vandeniu.

Papildomai įsigijami priedai

Keptuvės dangtis įsigijamas atskirai.

“Miele” siūlo platų maisto ruošimo indų asortimentą. Indų funkcijos ir matmenys tobulai pritaikyti “Miele” prietaisams.

Išsamesnė informacija apie atskirus produktus pateikta “Miele” interneto svetainėje.



kk - Табаға/таба қақпағы

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулары

- ▶ Алғаш рет пайдалану алдында, ыдыстарды жууға арналған сұйықтықпен тазалаңыз («Тазалау және күтім жасау» бөлімін қараңыз).
- ▶ Ыдыстар тек тамақ дайындау және оны жылы ұстау мақсатында тұрмыстық пайдалануға арналған. Барлық басқа пайдалану түрлеріне жол берілмейді.
- ▶ Ыдысты жылжыту үшін әрқашан оны көтеріп қойыңыз.
- ▶ Ыдыстан жақсы нәтиже алу үшін диаметрі сәйкес келетін пісіру алаңын/пісіру аймағын/оттықтар панелінің бетін таңдаңыз.
- ▶ Ыдыстарды пайдалану кезінде айтарлықтай желдету қажет.
- ▶ Тұтқалар тікелей қызуға (мысалы, пеште немесе газ жалынынан) әсер еткенде қызып бастайды. Ыстық ыдыстармен жұмыс істегенде пешке арналған қолғаптарды немесе кәстрөл ұстағыштарын киіп алыңыз.
- ▶ Кәстрөлдің қақпағы пештің ішінде пайдалануға жарамсыз.
- ▶ Ыдыс-аяқты пайдаланған кезде, қатты немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз. Күйікке қарсы жабынды зақымдауы мүмкін. Силиконнан немесе жұмсақ ағаштан жасалған ас үй керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Ағаштан жасалған асүйлік



kk - Табаға/таба қақпағы

керек-жарақтарын пайдаланған кезде күйікке қарсы жабынды қатты баспаңыз.

Тазалау және күтім жасау

- Ыдыстарды ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Ыдыстарды қолданғанып болған соң, сабынды ыстық суда дымқыл шүберекпен немесе жұмсақ губкамен тазалаңыз. Тазалағыш құрал өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.
- Ешқашан абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Мысалы, ағып тұрған суда жуғыш заттың барлық іздерін шайып тастаңыз.

Қосымша керек-жарақтар

Кәстрөл қақпағын бөлек сатып алуға болады.

Miele компаниясы ыдыстардың үлкен таңдауын ұсынады. Олардың барлығы функционалдығы мен көлемі бойынша Miele құрылғыларына оңтайландырылған.

Толық ақпаратты Miele компаниясының веб-сайтында алуға болады.

ko - 팬/팬 뚜껑

경고 및 안전 지침

- ▶ 조리 용기는 처음 사용하기 전에 주방세제로 세척합니다(“세척 및 관리” 참조).
- ▶ 해당 조리 용기는 가정에서 음식을 요리하거나 보온하기 위한 용기입니다. 그 외 목적의 사용은 허용되지 않습니다.
- ▶ 조리 용기를 움직일 때는 항상 들어서 옮깁니다.
- ▶ 조리 용기를 잘 사용하려면 조리 영역/쿡탑 표면에 맞는 지름을 선택해야 합니다.
- ▶ 조리 용기를 사용할 때는 충분한 환기를 해주어야 합니다.
- ▶ 손잡이는 직접적인 열에 노출되면 뜨거워집니다(예: 오븐 내부 또는 가스불). 뜨거운 조리 용기를 잡을 때는 오븐 장갑이나 냄비 집게를 사용하도록 합니다.
- ▶ 오븐에 팬을 넣을 때는 냄비 뚜껑을 덮은 채 넣지 않아야 합니다.
- ▶ 조리 용기 내부에 단단하거나 뾰족한 물체를 사용하지 않습니다. 들러붙음 방지 코팅이 손상될 수 있습니다. 실리콘 또는 무른 나무 재질의 주방용 도구를 사용할 것을 권장합니다. 나무 재질의 주방용 도구를 사용할 때 들러붙음 방지 코팅을 세게 긁지 않도록 합니다.

세척 및 관리

- 식기세척기 세척이 가능합니다. 밀레는 손설거지를 권장합니다.
- 조리 용기를 사용한 후에는 물을 묻힌 행주나 부드러운 스펀지를 이용해 뜨거운 세제 물로 세척합니다.
세제 제조사의 사용 지침을 준수하시길 바랍니다.
- 마모성 세제는 절대로 사용하지 않습니다.
- 흐르는 물로 세제를 모두 씻어냅니다.

옵션 액세서리

팬 뚜껑은 별도 구매입니다.

밀레는 다양한 범위의 조리 용기를 제공합니다. 이 용기들은 기능과 크기면에서 모두 밀레 제품에 최적화되어 있습니다.

자세한 정보는 밀레 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.



Iv - Panna / pannas vāks

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet ēdiena gatavošanas traukus ar mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli (skatiet sadaļu “Tīrīšana un kopšana”).
- ▶ Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus tikai ēdiena gatavošanai un ēdiena siltuma saglabāšanai mājas apstākļos. Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.
- ▶ Lai pārvietotu ēdiena gatavošanas traukus, paceliet tos.
- ▶ Optimālai ēdiena gatavošanas trauku izmantošanai izvēlieties gatavošanas zonu / gatavošanas virsmu ar atbilstošu diametru.
- ▶ Pārlicinieties, ka gatavošanas procesa laikā ir pietiekama ventilācija.
- ▶ Rokturi sakarst, ja tie ir pakļauti tiešai karstuma (piemēram, cepeškrāsns vai gāzes liesmas) ietekmei. Lai pieskarties karstiem rokturiem, lietojiet virtuves cimds vai virtuves drānu.
- ▶ Pannas vāks nav piemērots cepeškrāsnij.
- ▶ Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus cietus vai asus priekšmetus. Tādējādi var tikt bojāts piedegumdrošais pārklājums. Ieteicami silikona vai mīksta koka virtuves piederumi. Nespiediet koka virtuves piederumus pārāk spēcīgi pret piedegumdrošo pārklājumu.



Tīrīšana un kopšana

- Ēdiena gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ieteicama mazgāšana ar rokām.
- Pēc lietošanas mazgājiet ēdiena gatavošanas traukus ar karstu ūdeni un mitru drānu vai mīkstu sūkli. Ņemiet vērā tīrīšanas līdzekļa ražotāja norādījumus.
- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Visus tīrīšanas līdzekļa atlikumus notīriet, piemēram, tekošā ūdenī.

Atsevišķi pasūtāmi piederumi

Pannas vāku var iegādāties atsevišķi.

Miele piedāvā plašu ēdiena gatavošanas trauku izvēli. To funkcijas un izmēri pilnībā atbilst lietošanai Miele ierīcēs.

Sīkāka informācija ir pieejama Miele tīmekļvietnē.

nl - Pan/pannendeksel

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Reinig de pannen voor het eerste gebruik met een handafwasmiddel (zie de paragraaf “Reiniging en onderhoud”).
- ▶ Gebruik de pannen uitsluitend in huishoudelijke situaties voor het bereiden en warmhouden van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Til pannen op als u ze wilt verplaatsen.
- ▶ Kies een kookzone/kookgedeelte/kookoppervlak met de juiste diameter om de pannen zo optimaal mogelijk te gebruiken.
- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken.
- ▶ Grepen worden heet als ze worden blootgesteld aan directe hitte (bijv. in de oven of door gasvlammen). Als u hete grepen moet aanraken, gebruik dan ovenwanten of pannenlappen.
- ▶ De pannendeksels zijn niet geschikt voor de oven.
- ▶ Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen in de pannen. De anti-aanbaklaag kan beschadigd raken. Wij adviseren keukengerei van siliconen of zacht hout. Druk houten kookgerei niet te hard tegen de anti-aanbaklaag.

Reiniging en onderhoud

- De pannen zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Wij adviseren om ze met de hand te reinigen.
- Reinig de pannen na het gebruik met een vochtige doek of een zachte spons in heet water met afwasmiddel.
Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Verwijder alle resten van reinigingsmiddelen, bijv. onder stromend water.

Bij te bestellen accessoires

Het pannendeksel is apart verkrijgbaar.

Miele biedt een omvangrijke keuze aan pannen. Zij zijn qua functie en afmetingen perfect afgestemd op de Miele apparatuur.

Gedetailleerde informatie vindt u op de website van Miele.

no - Stekepanne/lokk

Sikkerhetsregler

- ▶ Rengjør kokekar med håndoppvaskmiddel før første gangs bruk (se avsnitt «Rengjøring og stell»).
- ▶ Bruk kokekar utelukkende i rom hvor det normalt foretas tilberedning og varmholding av mat. All annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Løft kokekaret når du skal flytte på det.
- ▶ Velg kokesone/kokeområde med passende diameter, for å utnytte kokekaret optimalt.
- ▶ Sørg for tilstrekkelig lufting under tilberedningsprosessen.
- ▶ Håndtak blir varme når de utsettes for direkte varme (f.eks. i stekeovnen eller fra gassflammer). Bruk grytevotter eller -kluter dersom du berører varme håndtak.
- ▶ Lokket er ikke egnet for stekeovn.
- ▶ Ikke bruk harde eller spisse gjenstander i kokekaret. Slippbelegget kan bli skadet. Vi anbefaler kjøkkenutstyr av silikon eller mykt tre. Ikke trykk kjøkkenutstyr av tre for hardt mot slippbelegget.

Rengjøring og stell

- Kokekaret er egnet for oppvaskmaskin. Vi anbefaler rengjøring for hånd.
- Etter bruk rengjør du kokekaret i varmt oppvaskvann med en fuktig klut eller en myk svamp.
Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.
- Fjern alle rester av oppvaskmiddelet, f.eks. under rennende vann.

Ekstraustyr

Lokket fås kjøpt separat.

Miele tilbyr et omfattende utvalg av kokekar. Dette er perfekt tilpasset Miele's produkter når det gjelder funksjon og mål.

Detaljert informasjon finner du på nettsiden til Miele.

pl - Patelnia/Pokrywa patelni

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przed pierwszym użyciem umyć naczynie do gotowania płynem do mycia naczyń (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- ▶ Stosować naczynie do gotowania wyłącznie w warunkach domowych do przyrządzania potraw i utrzymywania ich w ciepłe. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- ▶ W celu przesunięcia naczynia do gotowania należy je unieść.
- ▶ W celu optymalnego wykorzystania naczynia do gotowania wybrać strefę grzejną/obszar grzejny/powierzchnię grzejną o pasującej średnicy.
- ▶ Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację podczas gotowania.
- ▶ Uchwyty się rozgrzewają, gdy są narażone na bezpośrednie oddziaływanie ciepła (np. w piekarniku lub przez płomienie gazowe). Gdy dotyka się gorących uchwytów, należy stosować rękawice lub łapki do gorących garnków.
- ▶ Pokrywa patelni nie nadaje się do piekarnika.
- ▶ Nie stosować żadnych twardych ani spiczastych przedmiotów w naczyniu do gotowania. Powłoka nieprzywierająca może zostać uszkodzona. Zalecamy stosowanie przyborów kuchennych z silikonu lub miękkiego drewna. Nie dociskać zbyt mocno przyborów z drewna do powłoki nieprzywierającej.



pl - Patelnia/Pokrywa patelni

Czyszczenie i konserwacja

- Naczynie do gotowania może być myte w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak czyszczenie ręczne.
- Wyczyścić naczynie do gotowania po użyciu za pomocą wilgotnej ściereczki lub miękkiej gąbki w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
- Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.
- Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących, np. pod bieżącą wodą.

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa patelni jest do nabycia oddzielnie.

Miele oferuje bogaty wybór naczyń do gotowania. Pod względem funkcji i wymiarów są one perfekcyjnie dopasowane do urządzeń Miele.

Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie internetowej Miele.



pt - Frigideira/tampa da frigideira

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Antes da primeira utilização, lavar o recipiente para cozinhar com detergente de lavar a louça à mão (consulte a secção «Limpeza e manutenção»).
- ▶ Utilize o recipiente para cozinhar somente a nível doméstico para cozinhar e manter os alimentos quentes. Quaisquer outros tipos de uso não são permitidos.
- ▶ Levante o recipiente para cozinhar quando o deslocar.
- ▶ Para a utilização ideal do recipiente para cozinhar, selecione uma zona de cozinhar/área de cozinhar/superfície para cozinhar com diâmetro adequado.
- ▶ Durante o processo de confeção assegure uma ventilação suficiente.
- ▶ As pegas ficam quentes quando estão sujeitas a calor direto (p. ex., no forno ou devido a chamas de gás). Se tocar em pegas quentes, utilize luvas de cozinha ou pegas de cozinha.
- ▶ A tampa da frigideira não é adequada para o forno.
- ▶ Não utilize objetos duros ou pontiagudos no recipiente para cozinhar. O revestimento antiaderente pode ser danificado. Recomendamos utensílios de cozinha de silicone ou madeira macia. Não pressione os utensílios de cozinha de madeira com demasiada força contra o revestimento antiaderente.



pt - Frigideira/tampa da frigideira

Limpeza e manutenção

- O recipiente para cozinhar é adequado para a máquina de lavar louça. Recomendamos uma limpeza manual.
- Após a utilização, limpe o recipiente para cozinhar com um pano húmido ou uma esponja macia em água de lavagem quente. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.
- Não utilize detergentes abrasivos.
- Remova todos os resíduos de detergentes, p. ex., sob água corrente.



Acessórios que podem ser adquiridos

A tampa da frigideira pode ser adquirida individualmente.

A Miele oferece uma vasta gama de recipientes para cozinhar. Estes são perfeitamente compatíveis com os aparelhos Miele no que diz respeito ao respetivo funcionamento e dimensões.

Podem encontrar informações detalhadas no website da Miele.



ro - Tigaie/capac

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Înainte de prima utilizare, curățați vasele de gătit cu detergent de vase manual (consultați secțiunea „Curățare și îngrijire“).
- ▶ Folosiți vasele de gătit exclusiv în spațiul casnic, pentru prepararea și păstrarea la cald a felurilor de mâncare. Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- ▶ Ridicați vasele de gătit atunci când le mutați locul.
- ▶ Pentru utilizarea optimă a vaselor de gătit, alegeți un arzător/o zonă de gătit/o suprafață de gătit cu diametru corespunzător.
- ▶ Asigurați o aerisire suficientă în timp ce gătiți.
- ▶ Mânerele se înfierbântă dacă sunt expuse la căldură directă (de ex., în cuptor sau la flăcările de gaz). Atunci când atingeți mânerele fierbinți, folosiți mănuși de bucătărie sau lavete de bucătărie.
- ▶ Capacul tigăii nu este potrivit pentru utilizare în cuptor.
- ▶ Nu utilizați obiecte dure sau ascuțite în vasele de gătit. Stratul antiaderent se poate deteriora. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din silicon sau lemn moale. Nu apăsați prea tare ustensilele din lemn pe stratul antiaderent.

Curățare și îngrijire

- Vasele de gătit sunt potrivite pentru a fi spălate în mașina de spălat vase. Recomandarea noastră este să fie curățate de mână.
- După utilizare, curățați vasele de gătit cu o lavetă umedă sau un burete moale și apă fierbinte.
Respectați indicațiile producătorului detergentului.
- Nu folosiți detergenți abrazivi.
- Îndepărtați toate resturile de agent de curățare, de ex., sub jet de apă.

Accesorii opționale

Capacul pentru tigaie este disponibil separat.

Miele vă oferă o gamă largă de vase de gătit. Acestea au funcția și dimensiunile perfect adaptate la aparatele Miele.

Informații detaliate puteți găsi pe website-ul Miele.



ги - Сковорода/крышка для сковороды

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Перед первым использованием помойте кухонную посуду средством для мытья посуды вручную (см. раздел «Очистка и уход»).
- ▶ Используйте кухонную посуду исключительно в бытовых условиях для приготовления пищи и сохранения её в тёплом виде. Все прочие способы применения недопустимы.
- ▶ Для того чтобы переместить посуду, приподнимайте её.
- ▶ Для оптимального использования кухонной посуды выбирайте зону приготовления/зону нагрева/поверхность панели конфорок подходящего диаметра.
- ▶ Во время процесса приготовления следите за достаточной вентиляцией помещения.
- ▶ Если ручки подвергаются непосредственному воздействию высокой температуры, они нагреваются (например, в духовом шкафу или от пламени газовой конфорки). При нагревании ручек используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- ▶ Крышка для сковороды непригодна для использования в духовом шкафу.
- ▶ Не используйте жёсткие или острые предметы при уходе и эксплуатации кухонной посуды. Возможно повреждение





ru - Сковорода/крышка для сковороды

антипригарного покрытия. Мы рекомендуем использовать кухонные принадлежности из силикона или мягкого дерева. Не прижимайте сильно деревянные кухонные принадлежности к антипригарному покрытию.

Очистка и уход

- Кухонная посуда подходит для мытья в посудомоечной машине. Мы рекомендуем очистку вручную.
- После использования помойте кухонную посуду горячей водой с помощью влажной салфетки или мягкой губки. Ознакомьтесь с указаниями производителя средства для очистки.
- Не используйте абразивные моющие средства.
- Удаляйте все остатки моющих средств, например, под проточной водой.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Крышка для сковороды продаётся отдельно.

Компания Miele предлагает широкий ассортимент кухонной посуды. Она оптимально подходит для использования в приборах Miele благодаря своей функциональности и размерам.

Подробную информацию можно найти на веб-сайте Miele.

sk - Panvica/veko panvice

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Pred prvým použitím vyčistite riad prostriedkom na ručné umývanie riadu (pozri časť "Čistenie a starostlivosť").
- ▶ Používajte riad výhradne v domácnosti na prípravu jedál a udržiavanie ich teploty. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ Riad pri premiestňovaní nadvihnite.
- ▶ Vyberte varnú zónu/varnú plochu/varnú plochu s vhodným priemerom, aby ste optimalizovali využitie riadu.
- ▶ Počas varenia zabezpečte dostatočné vetranie.
- ▶ Rukoväte sa zahrievajú, keď sú vystavené priamemu teplu (napr. v rúre alebo od plynového plameňa). Ak sa dotýkate horúcich rukovätí, používajte rukavice alebo kuchynské chňapky.
- ▶ Poklop panvice nie je vhodný do rúry.
- ▶ Pri riade na varenie nepoužívajte žiadne tvrdé alebo ostré predmety. Môže dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu. Odporúčame kuchynské náradie zo silikónu alebo mäkkého dreva. Drevené kuchynské náčinie príliš netlačte na nepríľnavý povrch.

Čistenie a údržba

- Riad je vhodný do umývačky riadu. Odporúčame čistiť ručne.
- Po použití vyčistite riad vlhkou handričkou alebo mäkkou špongiou v horúcej vode. Dbajte na údaje výrobcu čistiaceho prostriedku.
- Nepoužívajte drhnúce alebo škrabajúce čistiace prostriedky.
- Odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku, napr. pod tečúcou vodou.

Príslušenstvo na dokúpenie

Veko panvice je možné obdržať samostatne.

Spoločnosť Miele ponúka široký sortiment kuchynského riadu. To bolo vzhľadom na jeho funkciu a rozmer perfektne prispôsobené Miele prístrojom.

Podrobné informácie nájdete na internetovej stránke Miele.

sl - Ponev/pokrov ponve

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Posodo za kuhanje pred prvo uporabo očistite s čistilnim sredstvom za ročno pomivanje posode (glejte odstavek „Čiščenje in vzdrževanje“).
- ▶ Posodo uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za pripravo in pogrevanje jedi. Dovoljena ni nobena druga vrsta uporabe.
- ▶ Ko želite posodo prestaviti, jo dvignite.
- ▶ Za optimalno uporabo posode za kuhanje izberite kuhalno polje/območje/površino z ustreznim premerom.
- ▶ Med kuhanjem poskrbite za zadostno prezračevanje.
- ▶ Ročaji se segrejejo, če so izpostavljeni neposredni vročini (npr. v pečici ali nad plinskim plamenom). Če se dotaknete vročega ročaja, uporabite zaščitne rokavice.
- ▶ Pokrov ponve ni primeren za uporabo v pečici.
- ▶ V posodi za kuhanje ne uporabljajte trdih ali koničastih pripomočkov. Poškoduje se lahko prevleka proti prijemanju. Priporočamo uporabo kuhinjskih pripomočkov iz silikona ali mehkega lesa. Z lesenimi pripomočki ne pritiskajte premočno na prevleko proti prijemanju.



sl - Ponev/pokrov ponve

Čiščenje in vzdrževanje

- Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Priporočamo pa ročno pomivanje.
- Posodo po uporabi pomijte z vlažno krpo ali mehko gobico in vročo vodo. Upoštevajte napotke proizvajalca čistilnega sredstva.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.
- Odstranite vse ostanke čistilnih sredstev, npr. pod tekočo vodo.

Dodatna oprema

Pokrov ponve lahko kupite posebej.

V ponudbi podjetja Miele vam je na voljo cela vrsta posod za kuhanje. Njihova funkcija in mere so optimalno prilagojene aparatom Miele.

Podrobne informacije lahko poiščete na spletni strani podjetja Miele.

sr - Tiganj/poklopac za tiganj

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Pre prve upotrebe operite posuđe za kuvanje deterdžentom za ručno pranje posuđa (pogledajte odeljak „Čišćenje i održavanje“).
- ▶ Koristite posuđe za kuvanje isključivo u uslovima koji su uobičajeni za pripremu hrane i održavanje toplote jela u domaćinstvu. Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.
- ▶ Kada želite da pomerite posuđe za kuvanje, podignite ga.
- ▶ Da biste optimalno koristili posuđe za kuvanje, izaberite zonu za kuvanje/oblast za kuvanje/površinu za kuvanje odgovarajućeg prečnika.
- ▶ Vodite računa o dovoljnoj ventilaciji tokom kuvanja.
- ▶ Ručka će postati vruća kada je izložena direktnoj toploti (npr. u rerni ili na plamenu). Ako dodirujete vruće ručke, koristite rukavice za rernu ili krpe za lonce.
- ▶ Poklopac tiganja nije pogodan za rernu.
- ▶ U posuđu za kuvanje ne koristite tvrde ili šiljate predmete. Neprianjajući sloj može da se ošteti. Preporučujemo kuhinjski pribor od silikona ili mekog drveta. Nemojte previše pritiskati drveni pribor za kuvanje na neprianjajući sloj.



sr - Tiganj/poklopac za tiganj

Čišćenje i održavanje

- Posuđe za kuvanje je pogodno za pranje u mašini za pranje sudova. Preporučujemo ručno pranje.
- Nakon upotrebe, operite posuđe za kuvanje vlažnom krpom ili mekim sunđerom u vrućoj vodi sa sapunicom. Pročitajte podatke koje je naveo proizvođač sredstva za čišćenje.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.
- Uklonite ostatke sredstava za čišćenje, npr. pod mlazom vode.



Pribor koji se naknadno kupuje



Poklopac tiganja je dostupan pojedinačno.

Firma Miele ima u ponudi obiman izbor posuđa za kuvanje. Ono je perfektno usklađeno sa Miele uređajima u pogledu funkcije i dimenzija.

Detaljne informacije ćete naći na Miele internet stranici.

sv - Stekpanna/lock till stekpanna

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Diska kokkärlet med handdiskmedel innan det används för första gången (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- ▶ Kokkärlet är endast avsett att användas för tillagning och varmhållning av mat i hushåll. Inga andra användningsområden är tillåtna.
- ▶ Lyft kokkärlet när du vill flytta det.
- ▶ Välj en kokzon eller kokyta med passande diameter för att kokkärlet ska användas optimalt.
- ▶ Säkerställ en tillräcklig ventilation under matlagningen.
- ▶ När handtagen utsätts för direkt värme blir de varma (till exempel i ugnen eller från gaslågor). Använd grytvantar eller grytlappar när du tar i varma handtag.
- ▶ Stekpannans lock ska inte användas i ugnen.
- ▶ Använd inga hårda eller spetsiga föremål i kokkärlet. Dessa föremål kan skada nonstick-beläggningen. Vi rekommenderar köksredskap av silikon eller mjukt trä. Tryck inte köksredskap av trä för hårt mot nonstick-beläggningen.



sv - Stekpanna/lock till stekpanna

Rengöring och skötsel

- Korkkärlet kan inte diskas i diskmaskin.
Vi rekommenderar att det diskas för hand.
- Rengör korkkärlet med en fuktig trasa eller en mjuk svamp och varmt vatten blandat med diskmedel efter användning.
Följ råden från tillverkaren av rengöringsmedlet.
- Använd inga rengöringsmedel som ger repor.
- Skölj av rester av diskmedel under rinnande vatten.

Extra tillbehör

Stekpannans lock köpes separat.

Miele erbjuder ett omfattande sortiment av korkkär. Dessa är perfekt anpassade till Miele's produkter vad gäller funktion och mått.

Detaljerad information hittar du på Miele's hemsida.



tr - Tava/tava kapađı

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ İlk kullanımdan önce pişirme kabını elde bulaşık deterjanı ile temizleyiniz (bkz. “Temizlik ve bakım” bölümü).
- ▶ Pişirme kabını sadece normal ev koşullarında yemek hazırlamak ve sıcak tutmak için kullanınız. Başka amaçlara yönelik kullanımına izin verilmez.
- ▶ Pişirme kabının yerini pişirme kabını kaldırarak deđiştiriniz.
- ▶ Pişirme kabını en iyi şekilde kullanabilmek için uygun çapta bir ocak bölmesi/pişirme alanı/ocak yüzeyi seçiniz.
- ▶ Pişirme işlemi sırasında yeterli havalandırma olmasını sağlayınız.
- ▶ Kulplar doğrudan ısıya maruz kaldığında ısınır (örn. fırında veya gaz alevi nedeniyle). Sıcak kulplara dokunacaksanız fırın eldiveni veya tencere tutacağı kullanınız.
- ▶ Tava kapađı fırın için uygun deđildir.
- ▶ Pişirme kabı içinde sert veya sivri nesnelere kullanmayınız. Yapışmayı önleyen kaplama zarar görebilir. Silikon veya yumuşak ahşaptan yapılmış mutfak gereçlerini tavsiye ederiz. Ahşap mutfak gereçlerini yapışmayı önleyen kaplamaya çok sert bastırmayınız.

Temizlik ve bakım

- Pişirme kabı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Elde yıkanmasını tavsiye ederiz.
- Kullandıktan sonra pişirme kabını nemli bir bezle veya deterjanlı sıcak suda yumuşak bir süngerle temizleyiniz. Temizlik ürünü üreticisinin talimatlarını dikkate alınız.
- Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Tüm temizlik ürünü kalıntılarını suya tutarak vs. temizleyiniz.

Sonradan satın alınabilen aksesuarlar

Tava kapađı ayrı satın alınabilir.

Miele, geniş bir pişirme kabı yelpazesi sunar. Söz konusu pişirme kapları, fonksiyonları ve ölçüleri açısından Miele cihazlarıyla mükemmel bir uyuma sahip.

Ayrıntılı bilgiler Miele web sitesinde sunulmuştur.

uk - Скворода/кришка сквороди

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Перед першим використанням очистіть посуд засобом для ручного миття посуду (див. розділ «Чищення та догляд»).
- ▶ Використовуйте посуд виключно в побутових цілях для приготування та розігрівання страв. Усі інші способи використання не дозволені.
- ▶ Пересуваючи посуд, піднімайте його.
- ▶ Виберіть конфорку/зону приготування/варильну поверхню відповідного діаметру, щоб оптимізувати використання посуду.
- ▶ Забезпечте достатню вентиляцію під час процесу приготування.
- ▶ Ручки нагріваються під впливом прямого тепла (наприклад, в духовій шафі або від газового полум'я). Якщо ви торкаєтеся гарячих ручок, використовуйте кухонні рукавички або прихватки.
- ▶ Кришка не підходить для використання в духовій шафі.
- ▶ Не використовуйте тверді або гострі предмети в посуді. Це може призвести до пошкодження антипригарного покриття. Ми рекомендуємо кухонне приладдя із силікону або м'якого дерева. Не притискайте дерев'яне кухонне приладдя до антипригарного покриття занадто сильно.

uk - Скорода/кришка скороди

Чищення та догляд

- Посуд можна мити в посудомийній машині.
Ми рекомендуємо чищення вручну.
- Після використання очистіть посуд вологою ганчіркою або м'якою губкою в гарячій воді для полоскання.
Звертайте увагу на вказівки виробника мийного засобу.
- Не використовуйте для чищення абразивні предмети.
- Видаліть усі залишки мийного засобу, наприклад, під проточною водою.

Додаткове приладдя

Кришку можна придбати окремо.

Компанія Miele пропонує широкий асортимент посуду. Цей посуд чудово підходить для приладів Miele з погляду функціональності та розміру.

Детальні відомості можна знайти на вебсайті компанії Miele.



zh - 鍋/鍋蓋

警告和安全说明

- ▶ 首次使用前，用洗涤液清洁炊具（参见“清洁和保养”）。
- ▶ 本炊具仅供家庭使用，用于烹饪食物以及为食物保温。不允许用于所有其他类型用途。
- ▶ 始终抬起炊具再将其移动。
- ▶ 为了更好地使用炊具，请选择直径合适的烹饪区域/烹饪区/炉灶表面。
- ▶ 使用炊具时必须确保充分通风。
- ▶ 手柄直接受热（如在烤箱中或燃气火焰中）时会发热。处理热炊具时，请戴上烤箱手套或使用锅架。
- ▶ 锅盖不适合在烤箱内使用。
- ▶ 不要在炊具内使用坚硬或尖头物体。这可能损坏不粘涂层。我们建议使用硅胶或软木制成的厨房用具。使用木制厨房用具时，不要用力按压不粘涂层。



清潔和保養

- 炊具可使用洗碗機清洗。我們建議手動清潔。
- 使用後用濕布或軟海綿在熱肥皂水中清潔炊具。請遵循清潔劑製造商的說明。
- 絕對不要使用粗制清潔劑。
- 清除所有清潔劑痕跡，例如用流動的水清除。

可選配件

鍋蓋可單獨購買。

Miele 提供多種炊具供您選擇。這些炊具在功能和尺寸方面都與 Miele 電器絕佳匹配。

Miele 網站上提供詳細信息。









Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com



Art.-Nr. 42404

M.-Nr. 12 667 460 / 00