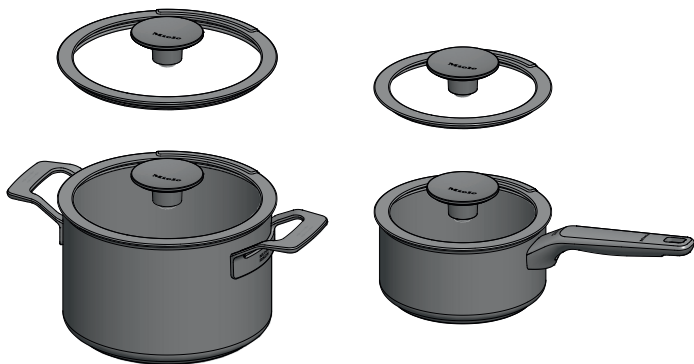




Miele

KMKT 1615-3, KMKT 2040-3,
KMKT 2460-3, KMST 1615-3



M.-Nr. 12 667 470



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 - Topf

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.
- ▶ Die Topfdeckel sind nicht für den Backofen geeignet.

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 weichen Schwamm oder einer weichen Bürste in heißem Spülwasser. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- Weichen Sie das Kochgeschirr bei fest anhaftenden Verschmutzungen vorher ein.
- Reinigen Sie Kalkablagerungen und Flecken mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger.
- Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern, z.B. unter fließendem Wasser.

Nachkaufbares Zubehör

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 - Pot

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 pot lids are not suitable for use inside the oven.

Cleaning and care

- The cookware is dishwasher-safe. We recommend cleaning by hand.
 - Clean the cookware after use in hot soapy water with a soft sponge or a soft brush. Please follow the cleaning agent manufacturer's instructions.
 - Soak the cookware first to soften any stubborn soiling.
 - Limescale and stains can be removed using Miele's ceramic and stainless steel cleaner.
 - Remove all traces of cleaning agent, e.g. under running water.
- 
- 

Optional accessories

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.

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.
- ▶ تصحح المقابض ساخنة عند تعرضها للحرارة المباشرة (مثلاً في الفرن أو من لهب الغاز). ارتد قفازات الفرن أو حاملات الأواني عند مسك أواني الطهي الساخنة.
- ▶ أغطية القنور غير ملائمة للاستخدام داخل الفرن.

التنظيف والعناية

- أواني الطهي قابلة للغسل في غسالة الأطباق. نوصي بالتنظيف يدويًا.
- نظف أواني الطهي بعد الاستخدام في ماء بالصابون دافئ باستخدام إسفنجة ناعمة أو فرشاة ناعمة. يُرجى اتباع إرشادات الجهة المصنعة للمنظف.
- انقع الأواني أولاً لإذابة أي اتساخات مستعصية.
- للمواقد الخزفية والمصنوعة من الصلب المقاوم Miele يمكن إزالة البقع والكلس باستخدام منظف للصدأ.
- قم بإزالة جميع بقايا المنظفات، مثلًا تحت الماء الجاري.

الملحقات الاختيارية

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

bg - Тенджера

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 тенджера не е подходящ за употреба във фурната.

Почистване и грижа

- Съдовете за готвене са подходящи за почистване в съдомиялна машина. Препоръчваме ръчно почистване.
- След употреба почиствайте съдовете за готвене с мека гъба или с мека четка под топла вода за миене. Спазвайте указанията на производителя на почистващия препарат.
- При наличие на залепнали замърсявания преди това накснетете съдовете за готвене.
- Почистете котления камък и петната с препаратата за почистване на керамика и неръждаема стомана на Miele.
- Отстранявайте всички остатъци от почистващи препарати, напр. под течаща вода.

Допълнително закупувани аксесоари

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 - Pot

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.
- ▶ Les tapes de les olles no són aptes per al forn.



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 una esponja suau o un raspall amb aigua calenta i sabó.
Seguiu les instruccions del fabricant de l'agent de neteja.
- Si hi ha brutícia tossuda als estris de cuina, remulleu-los primer.
- Netegeu els dipòsits de calç i les taques amb el netejador de vitroceràmica i acer inoxidable de Miele.
- Traieu tots els residus de neteja, per exemple, sota l'aigua corrent.

Accessoris disponibles

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 - Hrnec

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 hrnce nejsou vhodné do pečicí trouby.

Čištění a ošetřování

- Varné nádoby je vhodné k čištění v myčce nádobí.
Doporučujeme ruční čištění.
- Po použití vyčistěte varné nádoby měkkou houbou nebo měkkým kartáčem v horké vodě. Dbejte údajů výrobce čisticího prostředku.
- Pokud na varném nádobí pevně ulpívá znečištění, napřed je namočte.
- Vápenaté zbytky a skvrny čistěte čisticím prostředkem Miele na sklokeramiku a nerez.
- Odstraňte veškeré zbytky čisticích prostředků, např. pod tekoucí vodou.

Příslušenství k dokoupení

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

Podrobné informace najdete na webové stránce Miele.

da - Gryde

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.
- ▶ Låget er ikke egnet til ovnen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Kogegrejet er egnet til opvask i opvaskemaskine. Vi anbefaler rengøring i hånden.
- Rengør kogegrejet efter brug med en blød svamp eller en blød børste i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Følg anvisningerne fra producenten af opvaskemidlet.
- Sæt kogegrejet i blød ved fastsiddende snavs.
- Rengør kalkaflejringer og pletter med Miele Glaskeramisk kogepå- og stålrens.
- Fjern alle rester af opvaske-/rengøringsmiddel, fx under rindende vand.

Ekstratilbehør

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.



ei - Κατσαρόλα

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 υπέρθερμες λαβές, χρησιμοποιείτε πυράντοχα γάντια κουζίνας ή πιάστρες κουζίνας.
- ▶ Τα καπάκια κατσαρόλας δεν είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο.



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 μαλακό σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα και καυτό σαπουνόνερο. Λαμβάνετε υπόψη τις οδηγίες του κατασκευαστή του καθαριστικού.
- Μουλιάστε από πριν το μαγειρικό σκεύος, εάν υπάρχουν ξεραμένα υπολείμματα τροφών.
- Καθαρίστε τα υπολείμματα από άλατα και λεκέδες με το ειδικό καθαριστικό της Miele για υαλοκεραμικές και ανοξείδωτες επιφάνειες.
- Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικών, π.χ. ξεπλένοντας κάτω από τρεχούμενο νερό.

Πρόσθετα εξαρτήματα

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 - Pott

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.
- ▶ Potikaas ei sobi küpsetusahjus kasutamiseks.

Puhastamine ja hooldus

- Keedunõud tohib pesta nõudepesumasinas. Soovitame puhastada käsitsi.
- Pärast kasutamist puhastage keedunõud pehme käsna või pehme harja abil kuumas pesuvees. Järgige puhastusvahendi tootja juhiseid.
- Tugevalt külge jäänud mustuse korral leotage keedunõud eelnevalt.
- Puhastage lubjasetted ja plekid Miele klaaskeraamika ja roostevaba terase puhastusvahendiga.
- Eemaldage kõik puhastusvahendi jäägid, nt voolava vee all.

Juurdeostetavad tarvikud

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



Üksikasjaliku teabe leiате Miele veebilehelt.

es - Cazuela

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.
- ▶ Las tapas de las ollas no son adecuadas para el horno.

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 una esponja suave o con un cepillo suave en agua caliente. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
 - Poner previamente en remojo el recipiente de cocción en caso de suciedad muy adherida.
 - Eliminar las manchas causadas por los depósitos de cal con el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica de Miele.
 - Eliminar los restos de detergente, p. ej., bajo el grifo de agua corriente.
- 
- 

Accesorios especiales

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 - Kattila

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.
- ▶ Kattilan kantta ei saa laittaa uuniin.

Puhdistus ja hoito

- Valmistusastian voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin käsinpesua.
- Pese valmistusastia käytön jälkeen kuumassa astianpesuainevedessä pehmeällä sienellä tai harjalla. Noudata pesuainevälikäyttöohjeita.
- Jos valmistusastiassa on kiinnittynyttä likaa liota sitä ensin.
- Poista kalkkikertymät ja -tahrat Mielen keraamisten tasojen ja teräspintojen puhdistusaineella.
- Huuhteile pesuainejäämät pois huolellisesti esim. juoksevalla vedellä.

Erikseen ostettavat lisävarusteet

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

Yksityiskohtaisia tietoja löydät Mielen verkkosivuilta.

fr - Casserole

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.
- ▶ Les couvercles de casseroles ne sont pas adaptés à la cuisson au four.

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 à l'eau chaude, à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.
Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- Faites tremper les ustensiles de cuisine au préalable si les salissures sont bien incrustées.
- Nettoyez les dépôts de calcaire et les taches avec le nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele.
- Éliminez tous les résidus de produits de nettoyage, par exemple sous l'eau courante.

Accessoires en option

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 - Lonac

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.
- ▶ Poklopci za lonce nisu namijenjeni uporabi u pećnici.

Čišćenje i održavanje

- Posuđe za kuhanje prikladno je za pranje u perilici posuđa. Preporučujemo ručno pranje.
- Posudu za kuhanje nakon uporabe očistite mekom spužvicom ili mekom četkom s vrućom vodom. Pridržavajte se uputa proizvođača sredstva za čišćenje.
- Ako na posuđu za kuhanje ima tvrdokornih zaprljanja prethodno ih namočite.
- Tragove od kamenca i mrlje očistite Miele sredstvom za čišćenje staklokeramičkih ploča i plemenitog čelika.
- Sve ostatke sredstva za pranje uklonite pod primjerice tekućom vodom.

Dodatni pribor

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 - Fazék

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.
- ▶ Az edényfedelek nem alkalmasak a sütőbe.



Tisztítás és ápolás

- A főzőedény mosogatógépben tisztítható.
Ajánljuk a kézzel történő tisztítást.
- Használat után puha szivaccsal vagy puha kefével forró mosogatóvízben tisztítsa meg a főzőedényt.
Vegye figyelembe a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Odatapadt szennyeződések esetén a főzőedényt előzőleg áztassa be.
- A vízkőlerakódásokat és foltokat a Miele üvegkerámia és nemesacél tisztítószerrel távolítsa el.
- Távolítsa el minden mosogatószer-maradványt pl. folyó víz alatt.

Utólag megvásárolható tartozékok

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 - Pentola

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 pentola non è adatto all'utilizzo in forno.

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 una spugna o spazzola morbida e sciacquare con acqua calda. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.
 - Se lo sporco è ostinato, ammollare i residui presenti sulle stoviglie di cottura.
 - Pulire i depositi di calcare e le macchie con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele.
 - Eliminare tutti i residui di detergente, p.es. sotto acqua corrente.
- 
- 

Accessori su richiesta

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 - 鍋

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。
- ▶ 鍋フタはオープン内では使用できません。

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、柔らかいスポンジまたは柔らかいブラシを使って、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。
- まず調理器具を浸し、頑固な汚れを柔らかくします。
- 水垢やしみは、Mieleのセラミック・ステンレスクッキングヒーター用クリーナーで落とせます。
- 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

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 - Puodas

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, pasirūpinkite tinkamu vėdinimu.
- ▶ Rankenos įkaista, jeigu jos yra tiesiogiai veikiamos karščio (pvz., orkaitėje arba ant dujinės viryklės). Jeigu liečiate karštas rankenas, mėvėkite pirštines arba puodkėles.
- ▶ Puodų dangčių negalima dėti į orkaitę.

Valymas ir priežiūra

- Maisto ruošimo indus galima plauti indaplovėje.
Mes rekomenduojame plauti rankomis.
- Panaudotus maisto ruošimo indus išplaukite šiltame vandenyje minkšta kempinėle arba minkštu šepetėliu.
Vadovaukitės ploviklio gamintojo nurodymais.
- Suminkštinkite maisto ruošimo induose pridžiuvusius nešvarumus.
- Kalkių nuosėdas ir vandens dėmes plaukite “Miele” stiklo keramikos ir nerūdijančiojo plieno valikliu.
- Prieš plaudami pašalinkite visus maisto likučius, pvz., po tekančiu vandeniu.

Papildomai įsigijami priedai

“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 - Кәстрөл

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 қақпақтары пештің ішінде пайдалануға жарамсыз.



Тазалау және күтім жасау

- Ыдыстарды ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Ыдыстарды қолданғанып болған соң, сабынды ыстық сумен жұмсақ губкамен немесе жұмсақ щёткамен тазалаңыз. Тазалағыш құрал өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.
- Қатты кірді жұмсарту үшін ыдыстарды жібітіңіз .
- Әк шөгінділері мен дақтарды Miele ұсынған керамика және тот баспайтын болатқа күтім жасау құралымен кетіруге болады.
- Мысалы, ағып тұрған суда жуғыш заттың барлық іздерін шайып тастаңыз.

Қосымша керек-жарақтар

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

Толық ақпаратты Miele компаниясының веб-сайтында алуға болады.

ko - 냄비

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 냄비를 넣을 때는 냄비 뚜껑을 덮은 채 넣지 않아야 합니다.

세척 및 관리

- 식기세척기 세척이 가능합니다. 밀레는 손설거지를 권장합니다.
- 조리 용기를 사용한 후에는 부드러운 스펀지나 솔을 이용해 뜨거운 세제 물로 세척합니다. 세제 제조사의 사용 지침을 준수하시길 바랍니다.
- 조리 용기를 물에 먼저 담가 잘 씻기지 않는 음식물을 불립니다.
- 석회질과 얼룩은 밀레의 세라믹 겹 스테인레스 스틸용 세제를 사용하여 제거할 수 있습니다.
- 흐르는 물로 세제를 모두 씻어냅니다.

옵션 액세서리

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

자세한 정보는 밀레 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.



Iv - Katls

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.
- ▶ Katla vāks nav piemērots cepeškrāsnij.



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 mīkstu sūkli vai mīkstu birsti. Ņemiet vērā tīrīšanas līdzekļa ražotāja norādījumus.
- Stipri piekaltušu netīrumu gadījumā ēdiena gatavošanas traukus vispirms atmērcējiet.
- Kaļķa nogulsnes un traipus notīriet ar Miele stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.
- Visus tīrīšanas līdzekļa atlikumus notīriet, piemēram, tekošā ūdenī.

Atsevišķi pasūtāmi piederumi

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

Sīkāka informācija ir pieejama Miele tīmekļvietnē.

nl - Pan

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.

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 zachte spons of zachte borstel in heet water met afwasmiddel.
Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel op.
- Laat pannen met aangekoekte verontreinigingen eerst inweken.
- Verwijder kalkaanslag en vlekken met de Miele Glaskeramiek- en RVS-reiniger.
- Verwijder alle resten van reinigingsmiddelen, bijv. onder stromend water.

Bij te bestellen accessoires

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 - Gryte

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.
- ▶ Grytelokket er ikke egnet for stekeovn.

Rengjøring og stell

- Kokekaret er egnet for oppvaskmaskin. Vi anbefaler rengjøring for hånd.
- Etter bruk rengjør du kokekaret i varmt oppvaskvann med en myk svamp eller en myk børste.
Følg henvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet.
- Sett kokekaret først i bløt ved hardtsittende smuss.
- Fjern kalkavleiringer og flekker med Miele's rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål.
- Fjern alle rester av oppvaskmiddelet, f.eks. under rennende vann.

Ekstraustyr

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 - Garnek

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 płomień gazowe). Gdy dotyka się gorących uchwytów, należy stosować rękawice lub łapki do gorących garnków.
- ▶ Pokrywki do garnków nie nadają się do piekarnika.

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 miękkiej gąbki lub miękkiej szczoteczki w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
- Namoczyć wcześniej naczynie do gotowania w przypadku mocno przywartych zabrudzeń.
- Wyczyścić osady z kamienia i plamy za pomocą środka Miele do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej.
- Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących, np. pod bieżącą wodą.

Wypożenie dodatkowe

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 - Panela

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.
- ▶ As tampas das panelas não são adequadas para o forno.

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 com uma esponja macia ou uma escova macia em água de lavagem quente. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.
- Humedeça previamente o recipiente para cozinhar no caso de sujidade fortemente entranhada.
- Limpe os depósitos de calcário e as manchas com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele.
- Remova todos os resíduos de detergentes, p. ex., sob água corrente.

Acessórios que podem ser adquiridos

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.

Pode encontrar informações detalhadas no website da Miele.

ro - Oală

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.
- ▶ Capacele oalelor nu sunt potrivite pentru utilizare în cuptor.

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 un burete moale sau o perie moale și apă fierbinte.
Respectați indicațiile producătorului detergentului.
- Lăsați la înmuiat resturile aderente de murdărie de pe vasele de gătit.
- Curățați depunerile de calcar și petele cu agentul de curățare pentru ceramică și inox Miele.
- Îndepărtați toate resturile de agent de curățare, de ex., sub jet de apă.

Accesorii opționale

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.

ru - Кастрюля

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 кастрюли непригодна для использования в духовом шкафу.

Очистка и уход

- Кухонная посуда подходит для мытья в посудомоечной машине. Мы рекомендуем очистку вручную.
- После использования помойте кухонную посуду горячей водой с помощью мягкой губки или мягкой щётки. Ознакомьтесь с указаниями производителя средства для очистки.
- Предварительно замачивайте кухонную посуду с сильными загрязнениями.
- Удаляйте известковые отложения и пятна с помощью средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали.
- Удаляйте все остатки моющих средств, например, под проточной водой.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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 - Hrnec

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.
- ▶ Pokrievky na hrnce nie sú vhodné do rúry.

Čistenie a údržba

- Riad je vhodný do umývačky riadu. Odporúčame čistiť ručne.
- Po použití vyčistíte riad mäkkou špongiou alebo mäkkou kefou v horúcej vode. Dbajte na údaje výrobcu čistiaceho prostriedku.
- Ak je riad veľmi znečistený, najprv ho namočte.
- Čistiacim prostriedkom Miele na sklokeramiku a ušľachtilú ocel vyčistíte usadeniny vodného kameňa a škrvny.
- Odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku, napr. pod tečúcou vodou.

Príslušenstvo na dokúpenie

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 - Lonec

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 kahalno 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.
- ▶ Pokrovi posod niso primerni za uporabo v pečici.

Čiščenje in vzdrževanje

- Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Priporočamo pa ročno pomivanje.
- Posodo po uporabi pomijte z mehko gobico ali ščetko in vročo vodo. Upoštevajte napotke proizvajalca čistilnega sredstva.
- Če se ostanki umazanije trdno držijo površine posode, jo predhodno namočite.
- Obloge vodnega kamna in madeže očistite z Mielejevim čistilom za steklokeramiko in plemenito jeklo.
- Odstranite vse ostanke čistilnih sredstev, npr. pod tekočo vodo.

Dodatna oprema

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 - Lonac

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.
- ▶ Poklopci za lonce nisu pogodni za rernu.

Čišćenje i održavanje

- Posuđe za kuvanje je pogodno za pranje u mašini za pranje sudova. Preporučujemo ručno pranje.
- Nakon upotrebe, operite posuđe za kuvanje mekim sunderom ili mekom četkom u vrućoj vodi sa sapunicom. Pročitajte podatke koje je naveo proizvođač sredstva za čišćenje.
- U slučaju tvrdokorne prljavštine, posuđe za kuvanje prethodno natopite.
- Očistite naslage kamenca i mrlje korišćenjem Miele sredstva za čišćenje staklo keramike i nerđajućeg čelika.
- Uklonite ostatke sredstava za čišćenje, npr. pod mlazom vode.

Pribor koji se naknadno kupuje

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

Detaljne informacije ćete naći na Miele internet stranici.



sv - Kockärl

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Diska kockärlat med handdiskmedel innan det används för första gången (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- ▶ Kockärlat är endast avsett att användas för tillagning och varmhållning av mat i hushåll. Inga andra användningsområden är tillåtna.
- ▶ Lyft kockärlat när du vill flytta det.
- ▶ Välj en kokzon eller kokyta med passande diameter för att kockärlat 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.



Rengöring och skötsel

- Kockkärl^{et} kan inte diskas i diskmaskin.
Vi rekommenderar att det diskas för hand.
- Rengör kockkärl^{et} med en mjuk svamp eller mjuk borste och varmt vatten blandat med diskmedel efter användning.
Följ råden från tillverkaren av rengöringsmedlet.
- Smuts som har torkat fast i kockkärl^{et} kan du blötlägga innan.
- Ta bort kalkavlagringar och fläckar som bildats med Miele's rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål.
- Skölj av rester av diskmedel under rinnande vatten.

Extra tillbehör

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

Detaljerad information hittar du på Miele's hemsida.

tr - Tencere

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 değiştiriniz.
- ▶ 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.
- ▶ Tencere kapakları fırın için uygun değildir.

Temizlik ve bakım

- Pişirme kabı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Elde yıkanmasını tavsiye ederiz.
- Kullanımın ardından pişirme kabını yumuşak bir sünger veya yumuşak bir fırça ile deterjanlı sıcak suda temizleyiniz. Temizlik ürünü üreticisinin talimatlarını dikkate alınız.
- Yapışmış kirleri yumuşatmak için suda bekletiniz.
- Kireç birikintilerini ve lekeleri Miele cam seramik ve paslanmaz çelik temizlik ürünü ile temizleyiniz.
- Tüm temizlik ürünü kalıntılarını suya tutarak vs. temizleyiniz.

Sonradan satın alınabilen aksesuarlar

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 - Каструля

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.
- ▶ Кришки від каструль не підходять для використання в духовій шафі.

Чищення та догляд

- Посуд можна мити в посудомийній машині.
Ми рекомендуємо чищення вручну.
- Після використання очистіть посуд м'якою губкою або м'якою щіткою в гарячій воді.
Звертайте увагу на вказівки виробника мийного засобу.
- Спочатку замочіть посуд, якщо він дуже брудний.
- Очищуйте вапняний наліт і плями за допомогою засобу для чищення склокераміки й нержавіючої сталі від Miele.
- Видаліть усі залишки мийного засобу, наприклад, під проточною водою.

Додаткове приладдя

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

警告和安全说明

- ▶ 首次使用前，用洗涤剂清洁炊具（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。



清洁和保养

- 炊具可使用洗碗机清洗。我们建议手动清洁。
- 使用后用软海绵或软刷在热肥皂水中清洁炊具。请遵循清洁剂制造商的说明。
- 首先浸泡炊具，软化所有顽固污渍。
- 水垢和污渍可使用 Miele 微晶玻璃和不锈钢清洁剂去除。
- 清除所有清洁剂痕迹，例如用流动的水清除。

可选配件

Miele 提供多种炊具供您选择。这些炊具在功能和尺寸方面都与 Miele 电器绝佳匹配。

Miele 网站上提供详细信息。






Miele

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

Art.-Nr. 42403

M.-Nr. 12 667 470 / 00