



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Aparatos empotrables para la cocina

En el trabajo diario en la cocina pueden acumularse restos de suciedad rebeldes. Para lograr su eliminación completa y asegurar a la vez que no se dañen las superficies y que luzcan como nuevas durante más tiempo, la elección del producto de limpieza correcto juega un papel fundamental. De ahí que Miele ofrezca productos de limpieza y de cuidado específicos para sus aparatos de cocina Miele. Con estos productos lograrás sin esfuerzo una limpieza profunda de tus aparatos. El óptimo cuidado de tus aparatos Miele

Lavavajillas

Lograr perfectos resultados de lavado solo es posible en un lavavajillas higiénicamente limpio. De ahí que sea importante eliminar posibles restos de cal y de grasa acumulados en la máquina Miele ofrece para ello un producto de limpieza y un descalcificador de máquina. Estos productos específicamente desarrollados para lavavajillas Miele garantizan excelentes resultados.

Maquina de café

Limpiar a mano o en el lavavajillas.

Los siguientes componentes deberían lavarse exclusivamente a mano:

- Cubierta de acero inoxidable de la salida central
- Unidad central - Tapa del depósito de agua
- Tapa del depósito de granos de café
- Recipiente para la leche en acero inoxidable
- Panel inferior

Las siguientes piezas son aptas para la limpieza en el lavavajillas:

- Bandeja colectora y tapa
- Chapa de goteo
- Recipiente para posos
- Depósito de agua
- Salida central (sin tapa de acero inoxidable)

Es muy importante limpiar regularmente el aparato, ya que los restos de café pueden enmohecerse rápidamente. Los restos de leche se pueden corromper y obstruir el conducto de leche.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Encimera de inducción

Limpie el aparato después de cada uso, espere hasta que se haya enfriado. Siempre utilizando el set de limpieza MIELE. Seque el aparato después de cada lavado para evitar la formación de residuos de cal. A fin de evitar daños en las superficies, nunca utilice: detergentes suaves, productos de limpieza que contengan sosa, álcali, amoníaco, ácidos o cloruros, descalcificadores, quitamanchas, desoxidantes, productos de limpieza abrasivos, líquidos o en polvo, productos de limpieza para lavavajillas, sprays para grill u hornos, limpiacristales, estropajos y cepillos duros y abrasivos.

Encimera a gas

Limpie toda la placa de cocción después de cada uso. Ponga previamente a remojo la suciedad adherida. Seque bien la placa después de cada limpieza en húmedo, de esta forma evitará restos de cal. Elimine la suciedad que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con una espátula para cristal. No aplique el producto si la placa de cocción está caliente. Limpie con un paño húmedo para eliminar todos los restos del producto de limpieza. Seque la superficie con paño limpio y suave. Las manchas provocadas por residuos de cal, agua pueden eliminarse con el producto de limpieza para encimera de acero inoxidable MIELE.

Campanas

Limpie la superficie y el panel de mandos únicamente con, jabón y agua templada. Asegúrese de que no entre humedad. Utilice poca agua en la zona del panel de mando. Seque la superficie con un paño suave. No use productos de limpieza que contengan, ácidos, cloruros o disolventes, abrasivos. Existen productos para el cuidado del acero inoxidable que evitan que el aparato se ensucie rápidamente (marca MIELE). Aplique una capa fina del producto en toda la superficie con un paño suave. No deje que la suciedad se reseque. Los elementos de control pueden cambiar de color y de forma. Por ello, elimine la suciedad inmediatamente. Además de lo señalado en las indicaciones generales, también es posible emplear un limpiacristales común para la limpieza de los cantos de vidrio.

Filtros

Los filtros metálicos reutilizables del aparato retienen las partículas sólidas procedentes de la cocción (grasa, polvo), impidiendo así la obstrucción de la campana extractora. Un filtro saturado implica riesgo de incendio. Es recomendable limpiar los filtros de grasas cada 3 o 4 semanas. El lavado a mano de los filtros es con cepillo y agua templada con unas gotas de detergente suave. El lavado de los filtros en el lavavajillas coloque los filtros verticalmente o inclinados utilice detergente para lavavajillas de uso doméstico.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Refrigeración

Preparar el aparato para la limpieza

Desconéctelo primero. Retire los alimentos del aparato y guárdelos en un lugar fresco. Descongele el recinto congelador. La limpieza del interior del aparato y accesorios Limpie el aparato después de cada descongelación. No deje que la suciedad se reseque. Limpie el interior con un paño limpio, agua tibia y un poco de detergente suave. Después de su limpieza, aclare con agua limpia y séquelo todo con un paño. Deje el frigorífico abierto durante poco tiempo para que se ventile. Los siguientes componentes no son aptos para el lavado en el lavavajillas:

- Cajones congeladores
- Bandejas de cristal

Limpie estas piezas a mano. La bandeja de los cubitos es apta para el lavado en el lavavajillas. Limpie la junta de la puerta periódicamente solo con agua, y séquela bien con un paño. Limpie la rejilla de ventilación regularmente con un pincel o con el aspirador Miele.

Después de la limpieza

Cierre la puerta del aparato. Enchufe de nuevo el aparato y conéctelo. Conecte la función SuperFrost para que el aparato se enfríe más rápidamente. Se enciende el piloto de control. Introduzca los cajones con los alimentos congelados en el aparato en cuanto este haya alcanzado una temperatura suficientemente baja. Vuelva a apagar la función SuperFrost. El piloto de control se apaga.

Lavadoras y secadoras

¿Quieres que la ropa salga siempre impecablemente limpia de tu lavadora Miele?

Para que tu lavadora Miele funcione perfectamente a lo largo de toda su vida útil, es conveniente realizar periódicamente una limpieza profunda. Con los productos de limpieza Miele para lavadoras se eliminan por completo los depósitos de suciedad acumulados. Así se asegura el pleno rendimiento de la máquina.

Los electrodomésticos Miele se caracterizan por su calidad, funcionalidad y diseño. En colaboración con otros fabricantes, Miele ha desarrollado y testado productos específicos para el cuidado y mantenimiento de los electrodomésticos Miele. Con el cuidado de tus aparatos Miele con los productos de cuidado de Miele, te aseguras de que los valiosos aparatos se mantengan siempre en perfecto estado y luzcan como nuevos durante muchos años. Utilizando estos productos, prolongarás su vida útil y conseguirás que parezcan siempre nuevos.