

DS 7808, DS 7708, DS 7308

- de** Dekorset
Gebrauchsanweisung
- en** Décor Set
Operating Instructions
- fr** Ensemble Décor
Instructions d'utilisation
- es** Juego Décor
Instrucciones operativas
- pt** Dekorset
Instruções de utilização

de	3
en	4
fr	5
es	6
pt	7

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

- Reinigen Sie den Griff mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie ihn anschließend mit einem weichen Tuch.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen. Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel auf der Backofenfront,
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine),
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Glasreiniger,
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten),
- Schmutzradierer,
- scharfe Metallschaber,
- Stahlwolle,
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln,
- Backofenreiniger,
- Edelstahl-Spiralen.

en - Cleaning and care

If soiling is allowed to sit for any length of time, it may become impossible to remove.

Remove any soiling immediately.

- Clean the handle with warm water and liquid dish soap, applied with a soft sponge or cloth.
- After cleaning, wipe dry using a soft cloth.

All cooktop surfaces can become discolored or damaged if unsuitable cleaning agents are used.

All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces may cause a breakage.

Immediately remove any residues left by cleaning agents.

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging surfaces when cleaning, do not use:

- Cleaners containing soda, ammonia, thinners, or chlorides
- Lime removers on the front of the ovens
- Abrasive cleaning agents (e.g., powder or cream cleansers, pumice stones)
- Solvent-based cleaners
- Stainless steel cleaners
- Dishwasher cleaners
- Glass cleaners
- Ceramic cooktop cleaners
- Hard, abrasive brushes or sponges (e.g. pot scrubbers or scrub sponges, sponges which have previously been used with abrasive cleaning agents)
- Eraser sponges
- Sharp metal scrapers
- Steel wool
- Spot cleaners
- Oven cleaners
- Stainless steel scouring pads

Il peut devenir impossible d'éliminer les saletés si on ne les nettoie pas rapidement.

Éliminez toutes les saletés immédiatement.

- Nettoyez la poignée à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Utilisez un linge doux pour essuyer après le nettoyage.

Toutes les surfaces de la table de cuisson peuvent se décolorer ou s'altérer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.

Toutes les surfaces peuvent s'égratigner. Des égratignures sur les surfaces de verre peuvent causer un bris.

Essuyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

Produits nettoyants inappropriés

Afin d'éviter d'endommager les surfaces au moment du nettoyage, n'utilisez pas les produits suivants :

- les nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
- des agents détartrants à l'avant du four;
- des agents nettoyants abrasifs, comme les nettoyants en poudre ou en crème et les pierres ponce;
- des nettoyants à base de solvants;
- des nettoyants pour acier inoxydable;
- des nettoyants pour lave-vaisselle;
- des nettoyants pour vitres;
- des produits nettoyants pour surface de cuisson en céramique;
- des éponges ou des brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyants abrasifs;
- des tampons effaceurs;
- des grattoirs en métal;
- de la laine d'acier;
- des agents de détachage;
- des produits nettoyants pour le four;
- des tampons à récurer en inox.

es - Limpieza y cuidado

Si deja la suciedad durante mucho tiempo, puede ser imposible de quitar.

Quite inmediatamente toda la suciedad.

- Limpie la manija con agua caliente y jabón líquido. Utilice una esponja suave o un trapo.
- Luego de limpiar, seque con un paño suave.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, las superficies de la parrilla se pueden decolorar o dañar. Todas las superficies tienen una gran predisposición a rayarse. Si hay rayas en las superficies de vidrio, los objetos pueden romperse.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

Agentes limpiadores no adecuados

Para evitar el daño en las superficies cuando limpia, no utilice:

- limpiadores que contengan sodio, amoníaco, disolventes o cloruros,
- productos para eliminar incrustaciones de cal en la parte delantera de los hornos,
- agentes limpiadores abrasivos (p. ej., limpiadores en crema o polvo, piedra pómez),
- limpiadores a base de solventes,
- limpiadores para acero inoxidable,
- limpiadores de lavavajillas,
- limpiadores de vidrio,
- limpiadores para parrillas de cerámica,
- cepillos o esponjas duras y abrasivas (p. ej., esponjas para fregar o fibras para ollas que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos),
- esponjas borradoras,
- raspadores metálicos puntiagudos,
- fibras metálicas,
- limpiadores de manchas,
- limpiadores de horno,
- estropajos de acero inoxidable.

Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo possivelmente não poderá ser eliminada.

Remova a sujidade de imediato.

- Efectue a limpeza da alça da porta com água quente, detergente de lavar a louça manualmente e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- No final seque-o com um pano seco e macio.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos. Nas superfícies de vidro, os arranhões podem provocar a quebra das mesmas em determinadas circunstâncias.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contêm soda, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza anticalcários na frente;
- produtos abrasivos, como, (p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica),
- produtos de limpeza que contêm solventes;
- produtos de limpeza de aço inoxidável
- detergentes de máquinas de lavar louça
- detergentes para vidros,
- detergentes para placas de vitrocerâmica;
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos),
- esponja mágica;
- raspador metálico afiado;
- palha de aço;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos.
- Produtos para limpeza de fornos
- esfregões em aço inoxidável.

Miele

Deutschland:

Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0, Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de

USA:

Miele, Inc.
9 Independence Way
Princeton, NJ 08540
www.mieleusa.com

Customer Support

Phone: 888-99-MIELE (64353)
info@mieleusa.com

Canada :

Miele Limitée
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
Téléphone : 800 565-6435
www.miele.ca
customercare@miele.ca

México:

Miele S.A. de C.V.
Miele Experience Center
Arquímedes No. 43
Colonia Polanco Chapultepec
Alcaldía Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Cd. de México
800 MIELE 00
info@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Brasil:

Miele do Brasil
Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819
Sao Paulo – SP – CEP 01441 000
Fone: (11) 3061-0430
Brasil
www.mielebrasil.com.br