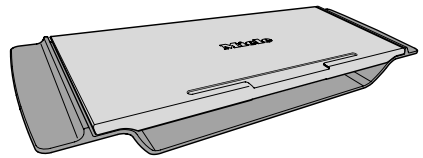


## WHP

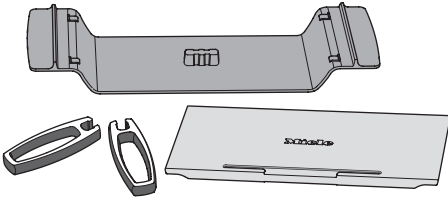


- de - Warmhalteplatte
- da - Varmholdningsplade
- cs - Deska na udržování teploty pokrmů
- es - Placa térmica
- en - Warming tray
- el - Πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας
- et - Kuumaplaat
- fi - Lämpölevy
- fr - BE : Chauffe-plat  
CH : Plaque de maintien au chaud  
FR : Plaque chauffe-plat
- hr - Ploča za očuvanje temperature pripremljene hrane
- hu - Melegentartó lap
- it - CH: Piatto scaldavivande  
IT: Piastra scaldavivande
- lt - Šilumos palaikymo plokštė
- lv - Siltuma uzturēšanas plātne
- nl - Warmhoudplaat
- no - Varmeplate
- pl - Płyta podgrzewająca
- pt - Placa de manter quente
- ru - Устройство для сервировки
- sk - Doska na udržovanie teploty jedál
- sl - Plošča za ohranjanje toplote
- sr - Ploča za održavanje toplote jela
- sv - Varmhållningsplatta
- tr - Sıcak Tutma Tablası
- uk - Пластина для підтримання страв теплими



<b>DE - de</b> .....	4
<b>AU, NZ - en</b> .....	8
<b>BE - fr</b> .....	12
<b>BE - nl</b> .....	16
<b>CH - de</b> .....	20
<b>CH - fr</b> .....	24
<b>CH - it</b> .....	28
<b>CZ - cs</b> .....	32
<b>DK - da</b> .....	36
<b>EE - et</b> .....	40
<b>ES - es</b> .....	44
<b>FI - fi</b> .....	48
<b>FR - fr</b> .....	52
<b>GB - en</b> .....	56
<b>GR - el</b> .....	60
<b>HR - hr</b> .....	64
<b>HU - hu</b> .....	68
<b>IT - it</b> .....	72
<b>LT - lt</b> .....	76
<b>LV - lv</b> .....	80
<b>NL - nl</b> .....	84
<b>NO - no</b> .....	88
<b>PL - pl</b> .....	92
<b>PT - pt</b> .....	96
<b>RS - sr</b> .....	100
<b>RU, KZ - ru</b> .....	104
<b>SE - sv</b> .....	108
<b>SI - sl</b> .....	112
<b>SK - sk</b> .....	116
<b>TR - tr</b> .....	120
<b>UA - uk</b> .....	124

## Warmhalteplatte



Mit der Warmhalteplatte können Sie Ihre Speisen direkt auf dem Tisch warm halten.

Sie heizen sie einfach im Backofen oder Combi-Dampfgarer auf und nehmen sie sicher mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen heraus.

Der Untersetzer und die Haltegriffe dürfen nicht zusammen mit der Warmhalteplatte aufgeheizt werden, da sie nicht ausreichend hitzebeständig sind. Schieben Sie **nur** die Warmhalteplatte in den Garraum.

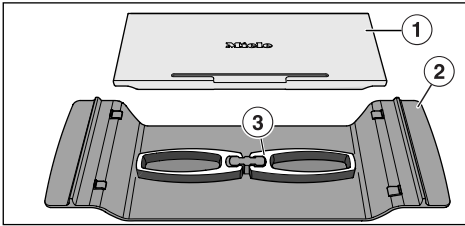
Die Warmhalteplatte kann in den 55 cm und 60 cm breiten Miele Herden und Backöfen der folgenden Baureihen eingesetzt werden:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

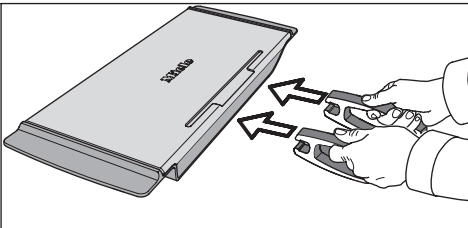
Sie können sie ebenfalls in den Combi-Dampfgarern DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx aufheizen.

Für die Verwendung im Mikrowellen-Kompaktbackofen und in Geräten mit einer Breite von mehr als 60 cm ist die Warmhalteplatte nicht geeignet.

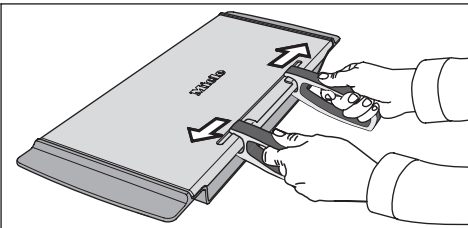
## Warmhalteplatte einschieben



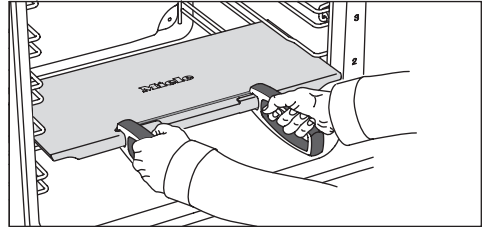
- Nehmen Sie die Warmhalteplatte ① vom Untersetzer ② herunter und nehmen Sie die Haltegriffe ③ heraus.
- Öffnen Sie die Tür des Backofens.



- Schieben Sie beide Haltegriffe in die Aussparungen in der Mitte der Warmhalteplatte.




- Schieben Sie die Haltegriffe in den Aussparungen ganz nach außen.




- Schieben Sie die Warmhalteplatte nur mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen in eine der unteren Einschubebenen ein.

Wenn Sie die Warmhalteplatte auf die FlexiClip-Vollauszüge schieben, achten Sie darauf, dass die Aussparungen an der Unterseite der Warmhalteplatte auf den Haltern der FlexiClip-Vollauszüge sitzen.


- Entfernen Sie die Haltegriffe von der Warmhalteplatte.
- Schließen Sie die Tür und heizen Sie die Warmhalteplatte in der Betriebsart Heißluft plus  bei 180–200 °C ca. 20–30 Minuten auf.


Halten Sie die angegebenen Zeiten und Temperaturen unbedingt ein.

## Warmhalteplatte herausnehmen

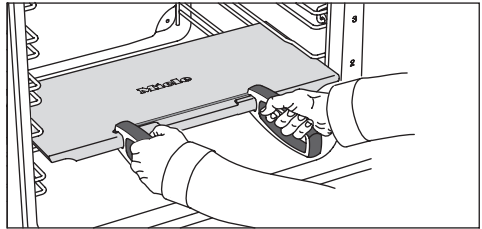
 **Verbrennungsgefahr!**  
Die Warmhalteplatte speichert Wärme und ist daher sehr heiß, wenn Sie sie aus dem Garraum nehmen.

Nehmen Sie die Warmhalteplatte **nur** mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen aus dem Garraum.

 **Verbrennungsgefahr!**  
Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Halten Sie Kinder von der heißen Warmhalteplatte fern.

 **Verbrennungsgefahr!**  
Der Untersetzer erwärmt sich ebenfalls, wenn die heiße Warmhalteplatte einige Zeit darauf liegt. Stellen Sie den Untersetzer möglichst vor dem Auflegen der Warmhalteplatte an die Stelle, an der Sie die Speisen warm halten möchten, z. B. auf den Esstisch.

- Öffnen Sie die Tür des Backofens.



- Schieben Sie die Haltegriffe in die Aussparungen der Warmhalteplatte.
- Nehmen Sie die Warmhalteplatte nur mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen aus dem Garraum.

Die Haltegriffe sind nur für das Gewicht der Warmhalteplatte ausgelegt. Transportieren Sie keine Töpfe, Schüsseln oder Ähnliches auf der Warmhalteplatte. Die Haltegriffe können brechen, die Schüsseln können herunterfallen.

- Legen Sie die Warmhalteplatte auf den Untersetzer.


Teelichter zerstören die Beschichtung der Warmhalteplatte. Stellen Sie keine Teelichter auf den Untersetzer unter die Warmhalteplatte.

## Reinigung und Pflege

### Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie ab.

### Nach Gebrauch

 **Verbrennungsgefahr!**  
Lassen Sie die Warmhalteplatte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen verkratzen oder beschädigen.

Reinigen Sie die Warmhalteplatte, den Untersetzer und die Haltegriffe nicht im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse. Vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel,
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine),
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Stahlwolle, Drahtscheuerbälle und Edelstahl-Spiralen,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme,
- scharfe Metallschaber,
- Backofenreiniger.

Reinigen Sie die Teile nach jedem Benutzen, damit Verschmutzungen nicht eintrocknen oder festbrennen. Länger einwirkende Verschmutzungen oder mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung führen zu erhöhtem Reinigungsaufwand. Farbintensive Lebensmittel können zu Verfärbungen führen.

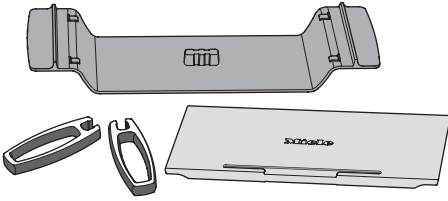
### Normale Verschmutzungen

- Benutzen Sie im Allgemeinen warmes Wasser, Handspülmittel und ein sauberes Schwammtuch oder ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Reste von Reinigungsmitteln gründlich.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

### Hartnäckige Verschmutzungen

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen zusätzlich mit der harten Seite eines Geschirreinigungsschwammes.

## Warming tray



The warming tray allows you to keep your food warm on your dinner table.

You simply heat it up in an oven or steam combi oven and then safely remove it with the two handles supplied.

The tray holder and the handles must not be heated up with the warming tray as they are not sufficiently heat-resistant.

**Only** place the warming tray in the oven.

The warming tray can be placed in all 60 cm wide Miele ovens from the following series:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

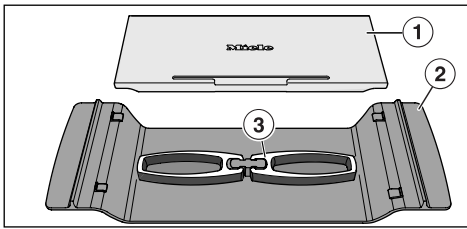
It can also be placed in the DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx steam combi ovens.

The warming tray is not suitable for use in compact microwave ovens and in appliances with a width greater than 60 cm.

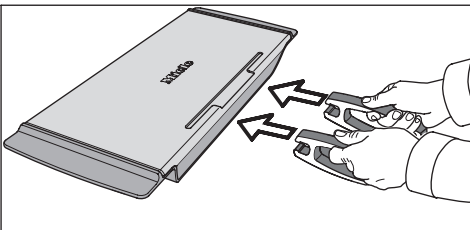


## Placing the warming tray in the oven

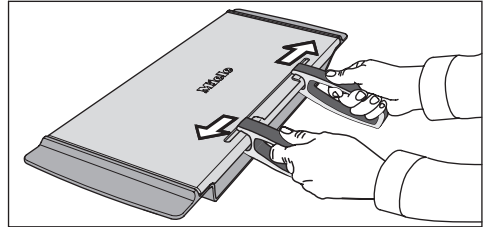
Exercise caution when handling the warming tray so as not to burn yourself on the tray itself, heating elements, the walls of the oven, shelf runners, other trays, or hot food. We recommend using oven gloves as extra protection to hold the handles when placing the warming tray in the oven or removing it.



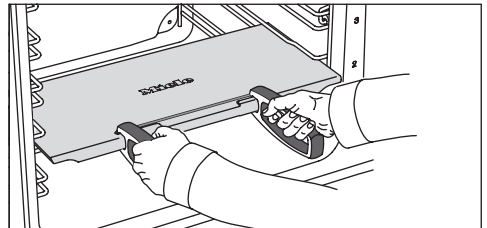
- Remove the warming tray ① from the tray holder ② and take out the handles ③.
- Open the oven door.



- Insert both handles into the groove in the middle of the warming tray.




- Then slide the handles outwards as far as they will go.



- Use only the handles supplied to slide the warming tray into one of the lower shelf levels.

When placing the warming tray on the FlexiClip telescopic runners, ensure the grooves on the bottom of the warming tray sit securely on the catches of the telescopic runners.

- Detach the handles from the warming tray by first sliding them towards the centre.
- Close the oven door and heat the warming tray for 20–30 minutes at 180–200 °C on Fan Plus .

Temperatures and times must be strictly adhered to.

## Removing the warming tray

### Danger of burning!

The warming tray stores heat and is therefore very hot when taken out of the oven.

Use **only** the handles supplied to remove the warming tray from the oven.

### Danger of burning!

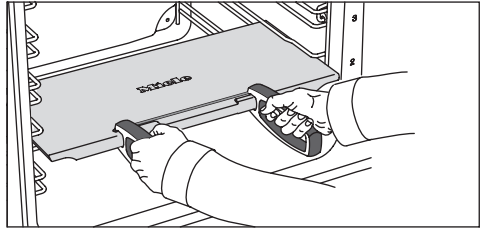
Children's skin is far more sensitive to high temperatures than that of adults. Keep children away from the warming tray at all times.

### Danger of burning!

The tray holder also becomes warm if the warming tray has been sitting on it for some time.

It is recommended that the tray holder is placed in the location where food is to be kept warm before the warming tray is placed on top of it.

- Open the oven door.



- Insert both handles into the groove of the warming tray as before.
- Use only the handles supplied to take the warming tray out of the oven.

The handles supplied are designed solely to carry the weight of the warming tray. Do not transport pots, pans or bowls on the warming tray as the handles may break, thus causing injury to yourself or surrounding persons.

- Place the warming tray on the tray holder.


Do not place any tea lights on the tray holder underneath the warming tray as they will damage the coating of the tray.

## Cleaning and care

### Before using for the first time

- Clean all components with a damp cloth and then wipe dry.

### After use

 Danger of burning!  
Allow the warming tray to cool down before cleaning.

Unsuitable cleaning agents can scratch or damage the surfaces of the warming tray, its holder and the handles.

Do not clean any components in a dishwasher or in the pyrolytic programme of your oven. To avoid damage to any of the components, do not use:

- cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- cleaning agents containing descaling agents,
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- solvent-based cleaning agents,
- stainless steel cleaners,
- dishwasher cleaners,
- steel wool and stainless steel spiral pads,
- hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- sharp metal scrapers,
- oven sprays.

To prevent soiling drying on or being burnt on when used again, it is best to clean all of the components after each use. The surfaces will become harder to clean if soiling is not removed after each use and allowed to build up. Foods containing natural dyes may also cause discolouration to surfaces.

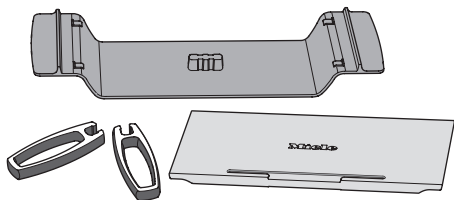
### Normal soiling

- Use a damp microfibre cloth or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid for general cleaning.
- Remove any cleaning agent residues thoroughly.
- Wipe the surfaces dry using a soft cloth.

### Heavy soiling

- Heavy soiling can be removed using the scouring pad on the back of a non-scratching washing-up sponge.

### Chauffe-plat



Ce chauffe-plat vous permet de garder vos plats au chaud directement sur la table.

Il suffit de le chauffer au four ou au four vapeur combiné et de le sortir en toute sécurité à l'aide des poignées livrées.

Le dessous-de-plat et les poignées ne doivent jamais être chauffés avec le chauffe-plat, car ils ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur. Placez **uniquement** le chauffe-plat dans l'enceinte du four.

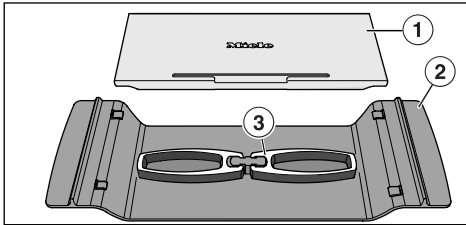
Vous pouvez introduire le chauffe-plat dans les fours Miele d'une largeur de 55 cm et 60 cm des séries suivantes :

- H 23xx / H 24xx / H 26xx ;
- H 47xx / H 48xx ;
- H 5xxx ;
- H 6xxx.

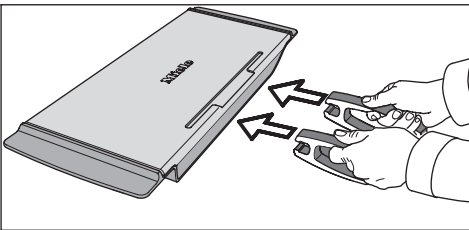
Vous pouvez également le chauffer dans les fours vapeurs combinés des séries DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Le chauffe-plat ne peut pas être chauffé dans les fours à micro-ondes compacts et les appareils d'une largeur supérieure à 60 cm.

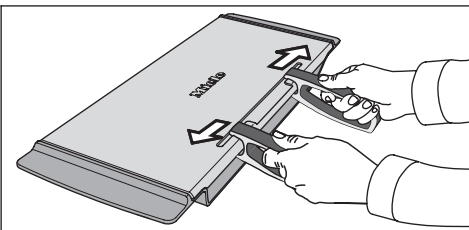
## Introduction du chauffe-plat



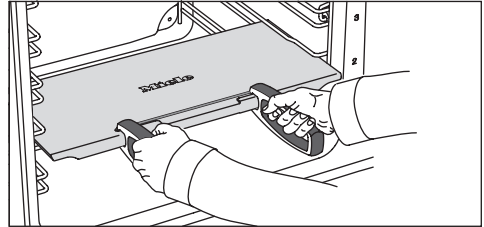
- Retirez le chauffe-plat ① du dessous-de-plat ② et enlevez les poignées ③.
- Ouvrez la porte du four.



- Glissez les deux poignées dans la rainure au centre du chauffe-plat.




- Faites glisser les poignées complètement vers l'extérieur.




- Utilisez toujours les deux poignées livrées pour placer le chauffe-plat à l'un des niveaux d'introduction inférieurs.


Lorsque vous glissez le chauffe-plat sur les rails entièrement télescopiques FlexiClip, assurez-vous que les encoches situées sur la face inférieure du chauffe-plat reposent correctement sur les supports des rails entièrement télescopiques FlexiClip.


- Retirez les poignées du chauffe-plat.
- Fermez la porte et chauffez le chauffe-plat en mode Chaleur tournante Plus  pendant environ 20 à 30 minutes à une température comprise entre 180 et 200 °C.

Veuillez respecter les temps et les températures proposés.

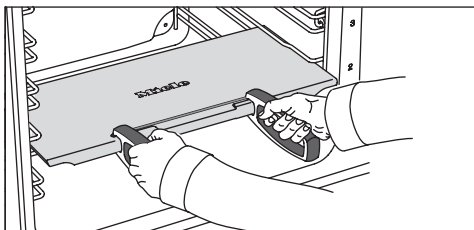
## Retrait du chauffe-plat

 Danger de brûlure !  
Le chauffe-plat emmagasine la chaleur. Il est donc très chaud lorsque vous le sortez de l'enceinte de cuisson.  
Sortez **uniquement** le chauffe-plat de l'enceinte de cuisson à l'aide des deux poignées fournies.

 Danger de brûlure !  
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Maintenez les enfants à distance du chauffe-plat lorsqu'il est chaud.

 Danger de brûlure !  
Le dessous-de-plat chauffe également lorsque le chauffe-plat chaud repose dessus pendant une période prolongée.  
Dans la mesure du possible, essayez de placer le dessous-de-plat à l'endroit où vous souhaitez garder vos plats au chaud, par exemple, sur la table, avant d'y déposer le chauffe-plat.

- Ouvrez la porte du four.



- Glissez les poignées dans la rainure du chauffe-plat.
- Sortez uniquement le chauffe-plat de l'enceinte de cuisson à l'aide des deux poignées fournies.

Les poignées sont uniquement adaptées au poids du chauffe-plat. Ne transportez pas de casseroles, de plats ou d'autres récipients de ce type sur le chauffe-plat. Les poignées risquent de se briser et les plats peuvent tomber.

- Placez le chauffe-plat sur le dessous-de-plat.


Les bougies à chauffe-plat endommagent le revêtement du chauffe-plat. Ne placez pas de bougies sous le chauffe-plat.

## Nettoyage et entretien

### Avant la première utilisation

- Essuyez les différentes pièces avec un chiffon humide et séchez-les.

### Après utilisation

 Danger de brûlure !  
Laissez refroidir le chauffe-plat avant de le nettoyer.

Les produits de nettoyage inadéquats risquent de rayer ou d'endommager les surfaces.

Ne nettoyez jamais le chauffe-plat, le dessous-de-plat et les poignées au lave-vaisselle ou par pyrolyse.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents détartrants,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour acier inoxydable,
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle,
- de laine d'acier, de boules à récurer et de spirales à récurer,
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles,
- de grattoirs métalliques,
- de sprays nettoyants pour four.

Nettoyez les différentes pièces après chaque utilisation pour éviter que les salissures ne sèchent ou ne s'incruster. L'action persistante de salissures ou l'utilisation répétée du chauffe-plat sans nettoyage intermédiaire rendent le nettoyage plus difficile. Certains aliments peuvent provoquer des décolorations.

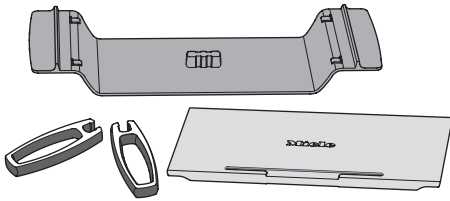
### Salissures normales

- En règle générale, utilisez de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et une éponge propre ou un chiffon en microfibres propre et humide.
- Éliminez soigneusement les résidus de produit de nettoyage.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

### Salissures tenaces

- Éliminez les salissures tenaces à l'aide du côté grattant d'une éponge.

## Warmhoudplaat



Met de warmhoudplaat kunt u uw gerechten op tafel warmhouden.

U warmt de warmhoudplaat gewoon op in de oven of combi-stoomoven en neemt deze vervolgens met behulp van de twee meegeleverde handgrepen veilig uit het toestel.

De onderzetter en de handgrepen mag u niet mee opwarmen met de warmhoudplaat. Deze zijn immers niet voldoende hittebestendig. Schuif **alleen** de warmhoudplaat in de ovenruimte.

De warmhoudplaat kan worden gebruikt in de 55 cm en 60 cm brede inbouwfornuizen en ovens van Miele uit de volgende reeksen:

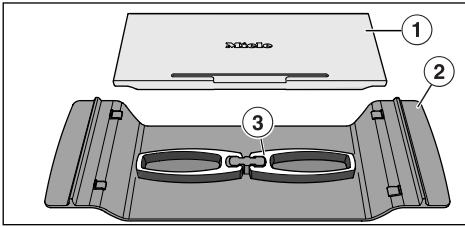
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

U kunt de warmhoudplaat ook opwarmen in de combi-stoomovens DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

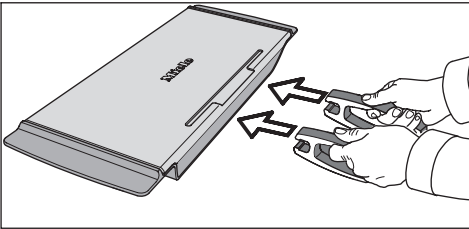
De warmhoudplaat is niet geschikt voor gebruik in de compacte combi-oven met microgolven of toestellen met een breedte van meer dan 60 cm.



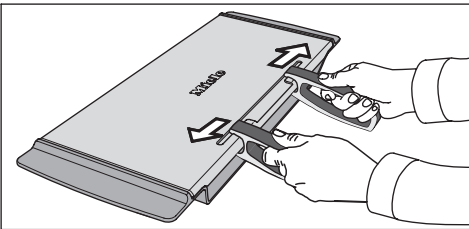
## Warmhoudplaat inschuiven



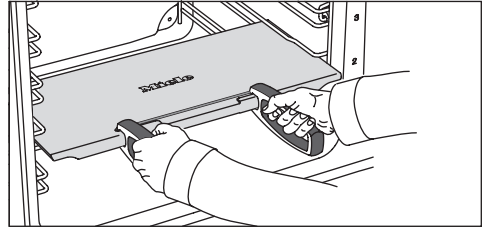
- Verwijder de warmhoudplaat ① van de onderzetter ② en verwijder de handgrepen ③.
- Open de deur van de oven.



- Schuif beide handgrepen in de sleuven in het midden van de warmhoudplaat.




- Schuif de handgrepen in de sleuven volledig naar buiten toe.



- Schuif de warmhoudplaat met behulp van de twee meegeleverde handgrepen op een van de lagere bereidingsniveaus in het toestel.


Als u de warmhoudplaat op de FlexiClip-bakblikgeleiders inschuift, zorgt u ervoor dat de uitsparingen aan de onderzijde van de warmhoudplaat op de houders van de FlexiClip-bakblikgeleiders zitten.

- Verwijder de handgrepen van de warmhoudplaat.
- Sluit de deur en warm de warmhoudplaat met behulp van de functie "Hetelucht plus"  op 180–200 °C ca. 20–30 minuten op.

Gelieve de voorgestelde tijden en temperaturen te respecteren.

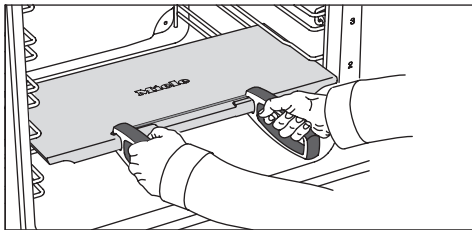
## Warmhoudplaat uitnemen

 **Gevaar voor verbranding!**  
De warmhoudplaat slaat warmte op en is daardoor zeer heet wanneer u deze uit de ovenruimte neemt. Neem de warmhoudplaat **alleen** met behulp van de twee meegeleverde handgrepen uit de ovenruimte.

 **Gevaar voor verbranding!**  
De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Hou kinderen uit de buurt van de hete warmhoudplaat.

 **Gevaar voor verbranding!**  
De onderzetter wordt ook warm wanneer de hete warmhoudplaat er enige tijd op ligt. Plaats indien mogelijk eerst de onderzetter op de plaats waar u de gerechten wilt warmhouden, bijv. op de eettafel, voordat u de warmhoudplaat erop plaatst.

- Open de deur van de oven.



- Schuif de handgrepen in de sleuven van de warmhoudplaat.
- Neem de warmhoudplaat alleen met behulp van de twee meegeleverde handgrepen uit de ovenruimte.

De handgrepen zijn alleen berekend op het gewicht van de warmhoudplaat. Transporteer geen kookpotten, schalen of iets dergelijks op de warmhoudplaat. De handgrepen zouden kunnen afbreken en de schalen zouden op de grond kunnen vallen.

- Plaats de warmhoudplaat op de onderzetter.


Theelichtjes beschadigen de coating van de warmhoudplaat onherroepelijk. Plaats geen theelichtjes op de onderzetter onder de warmhoudplaat.

## Reiniging en onderhoud

### Vóór het eerste gebruik

- Reinig de onderdelen met een vochtige doek en wrijf ze vervolgens droog.

### Na gebruik

 **Gevaar voor verbranding!**  
Laat de warmhoudplaat afkoelen voordat u deze reinigt.

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakken of deze beschadigen.

Reinig de warmhoudplaat, de onderzetter en de handgrepen niet in de afwasautomaat of met pyrolyse. Gebruik bij het reinigen geen

- reinigingsmiddelen die soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- staalwol, bosjes schuurdraad en roestvrijstalen schuurspiraal,
- schurende harde sponzen en borstels (bijv. schuursponzen).
- scherpe metaalschrapers,
- ovensprays.

Reinig de onderdelen na elk gebruik, zodat vuil niet aankeeft of inbrandt. Als vuil langere tijd inwerkt op de warmhoudplaat of als u de warmhoudplaat meerdere keren gebruikt zonder deze tussendoor te reinigen, kan het zeer moeilijk zijn om deze schoon te krijgen. Levensmiddelen met natuurlijke kleurstoffen, bijv. wortels, tomaten en ketchup, kunnen tot verkleuringen leiden.

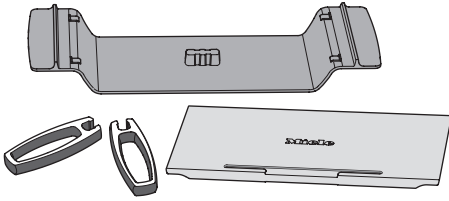
### Normaal vuil

- Gebruik altijd warm water, handafwasmiddel en een schone sponsdoek, of een schone vochtige microvezeldoek.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig.
- Wrijf de oppervlakken vervolgens met een zachte doek droog.

### Hardnekkig vuil

- Nadat u normaal vuil hebt verwijderd op de bovenstaande manier, verwijdert u eventueel hardnekkig vuil met de harde zijde van een afwasspons.

## Warmhalteplatte



Mit der Warmhalteplatte können Sie Ihre Speisen direkt auf dem Tisch warm halten.

Sie heizen sie einfach im Backofen oder Combi-Dampfgarer auf und nehmen sie sicher mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen heraus.

Der Untersetzer und die Haltegriffe dürfen nicht zusammen mit der Warmhalteplatte aufgeheizt werden, da sie nicht ausreichend hitzebeständig sind.  
Schieben Sie **nur** die Warmhalteplatte in den Garraum.

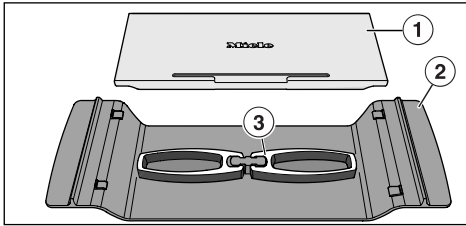
Die Warmhalteplatte kann in den 55 cm und 60 cm breiten Miele Herden und Backöfen der folgenden Baureihen eingesetzt werden:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Sie können sie ebenfalls in den Combi-Dampfgarern DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx aufheizen.

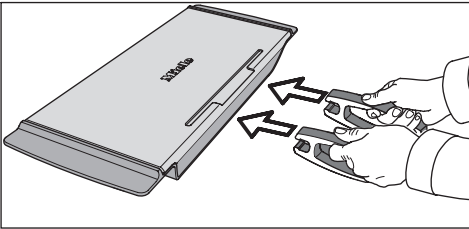
Für die Verwendung im Mikrowellen-Kompaktbackofen und in Geräten mit einer Breite von mehr als 60 cm ist die Warmhalteplatte nicht geeignet.

## Warmhalteplatte einschieben

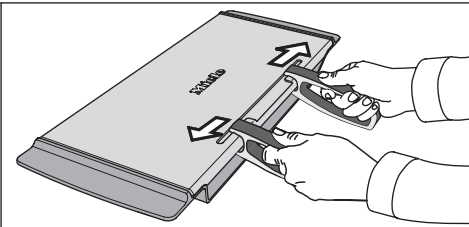


- Nehmen Sie die Warmhalteplatte ① vom Untersetzer ② herunter und nehmen Sie die Haltegriffe ③ heraus.

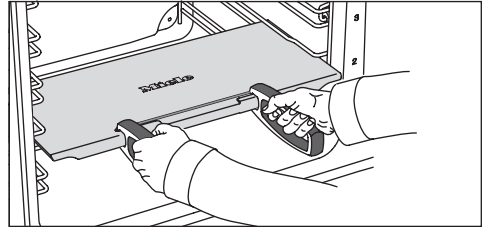
- Öffnen Sie die Tür des Backofens.



- Schieben Sie beide Haltegriffe in die Aussparungen in der Mitte der Warmhalteplatte.




- Schieben Sie die Haltegriffe in den Aussparungen ganz nach aussen.




- Schieben Sie die Warmhalteplatte nur mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen in eine der unteren Einschubebenen ein.

Wenn Sie die Warmhalteplatte auf die FlexiClip-Vollauszüge schieben, achten Sie darauf, dass die Aussparungen an der Unterseite der Warmhalteplatte auf den Haltern der FlexiClip-Vollauszüge sitzen.


- Entfernen Sie die Haltegriffe von der Warmhalteplatte.
- Schliessen Sie die Tür und heizen Sie die Warmhalteplatte in der Betriebsart Heissluft plus  bei 180–200 °C ca. 20–30 Minuten auf.


Halten Sie die angegebenen Zeiten und Temperaturen unbedingt ein.

## Warmhalteplatte herausnehmen

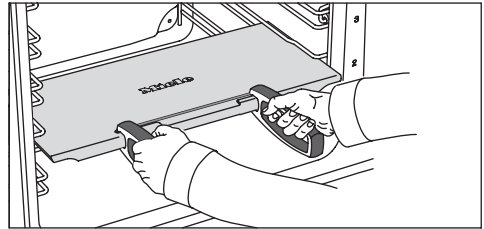
 **Verbrennungsgefahr!**  
Die Warmhalteplatte speichert Wärme und ist daher sehr heiss, wenn Sie sie aus dem Garraum nehmen.

Nehmen Sie die Warmhalteplatte **nur** mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen aus dem Garraum.

 **Verbrennungsgefahr!**  
Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Halten Sie Kinder von der heissen Warmhalteplatte fern.

 **Verbrennungsgefahr!**  
Der Untersetzer erwärmt sich ebenfalls, wenn die heisse Warmhalteplatte einige Zeit darauf liegt. Stellen Sie den Untersetzer möglichst vor dem Auflegen der Warmhalteplatte an die Stelle, an der Sie die Speisen warm halten möchten, z. B. auf den Esstisch.

- Öffnen Sie die Tür des Backofens.



- Schieben Sie die Haltegriffe in die Aussparungen der Warmhalteplatte.
- Nehmen Sie die Warmhalteplatte nur mit den beiden mitgelieferten Haltegriffen aus dem Garraum.

Die Haltegriffe sind nur für das Gewicht der Warmhalteplatte ausgelegt. Transportieren Sie keine Töpfe, Schüsseln oder Ähnliches auf der Warmhalteplatte. Die Haltegriffe können brechen, die Schüsseln können herunterfallen.

- Legen Sie die Warmhalteplatte auf den Untersetzer.


Teelichter zerstören die Beschichtung der Warmhalteplatte. Stellen Sie keine Teelichter auf den Untersetzer unter die Warmhalteplatte.

## Reinigung und Pflege

### Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie ab.

### Nach Gebrauch

 **Verbrennungsgefahr!**  
Lassen Sie die Warmhalteplatte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen verkratzen oder beschädigen.

Reinigen Sie die Warmhalteplatte, den Untersetzer und die Haltegriffe nicht im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse. Vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel,
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine),
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Stahlwolle, Drahtscheuerbälle und Edelstahl-Spiralen,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme,
- scharfe Metallschaber,
- Backofenreiniger.

Reinigen Sie die Teile nach jedem Benutzen, damit Verschmutzungen nicht eintrocknen oder festbrennen. Länger einwirkende Verschmutzungen oder mehrfache Benutzung ohne zwischenzeitliche Reinigung führen zu erhöhtem Reinigungsaufwand. Farbintensive Lebensmittel können zu Verfärbungen führen.

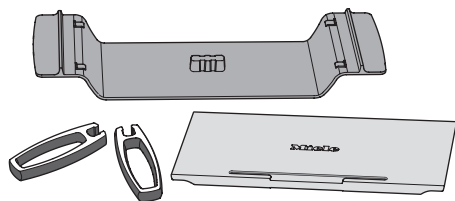
### Normale Verschmutzungen

- Benutzen Sie im Allgemeinen warmes Wasser, Handspülmittel und ein sauberes Schwammtuch oder ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Reste von Reinigungsmitteln gründlich.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

### Hartnäckige Verschmutzungen

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen zusätzlich mit der harten Seite eines Geschirreinigungschwammes.

### Plaque de maintien au chaud



Grâce à la plaque de maintien au chaud, vous pouvez tenir vos plats au chaud directement sur la table.

Il vous suffit de la faire chauffer dans le four ou le combi-four vapeur, puis de la sortir en toute sécurité au moyen des deux poignées fournies.

Le dessous-de-plat et les poignées ne doivent pas être chauffés avec la plaque de maintien au chaud, car ils ne résistent pas suffisamment à la chaleur.

Enfournez **uniquement** la plaque de maintien au chaud dans l'enceinte de cuisson.

La plaque de maintien au chaud peut s'utiliser dans les modèles de 55 cm et 60 cm de large des cuisinières et fours Miele des séries suivantes :

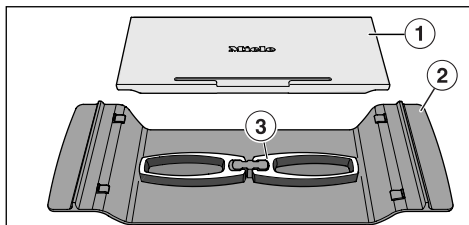
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Vous pouvez également la faire chauffer dans les combi-fours vapeur des séries DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

En revanche, la plaque de maintien au chaud ne convient pas à une utilisation au four micro-ondes ou dans les appareils de plus de 60 cm de large.

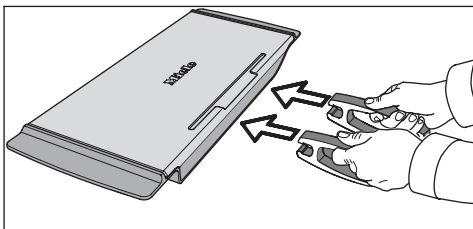


## Insérer la plaque de maintien au chaud

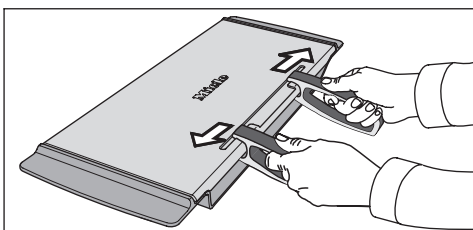


- Retirez la plaque de maintien au chaud ① du dessous-de-plat ② et enlevez les poignées ③.

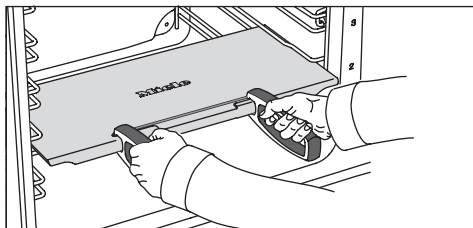
- Ouvrez la porte du four.



- Enfillez les deux poignées dans les évidements au centre de la plaque de maintien au chaud.




- Poussez les poignées dans les évidements complètement vers l'extérieur.



- Enfouissez la plaque de maintien au chaud uniquement à l'aide des deux poignées fournies à l'un des niveaux d'insertion inférieurs.

Lorsque vous placez la plaque de maintien au chaud sur les rails télescopiques FlexiClip, veillez à ce que les évidements du dessous de la plaque de maintien au chaud soient bien enclenchés sur les supports des rails FlexiClip.

- Retirez les poignées de la plaque de maintien au chaud.
- Fermez la porte et faites chauffer la plaque de maintien au chaud en mode chaleur tournante Plus  à 180–200 °C pendant env. 20–30 minutes.

Respectez impérativement les durées et les températures indiquées.

### Sortir la plaque de maintien au chaud

#### ⚠ Risque de brûlure !

La plaque de maintien au chaud emmagasine la chaleur ; par conséquent, lorsque vous la sortez de l'enceinte de cuisson, elle est brûlante.

Sortez la plaque de maintien au chaud de l'enceinte de cuisson **uniquement** à l'aide des deux poignées fournies.

#### ⚠ Risque de brûlure !

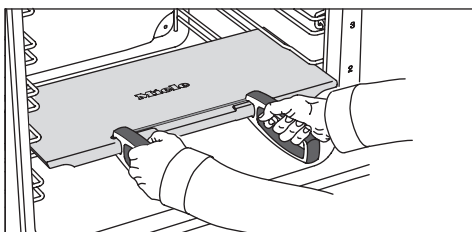
La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Tenez les enfants à distance de la plaque de maintien au chaud quand elle est brûlante.

#### ⚠ Risque de brûlure !

Le dessous-de-plat se réchauffe également quand la plaque de maintien au chaud y est posée depuis un moment.

Dans la mesure du possible, mettez le dessous-de-plat là où vous souhaitez maintenir les plats au chaud (par ex. sur la table à manger) avant d'y poser la plaque de maintien au chaud.

- Ouvrez la porte du four.



- Enfoncez les poignées dans les évidements de la plaque de maintien au chaud.
- Sortez la plaque de maintien au chaud de l'enceinte de cuisson uniquement à l'aide des deux poignées fournies.

Les poignées ne sont prévues que pour supporter le poids de la plaque de maintien au chaud. Ne transportez pas de casseroles, plats ou autres sur la plaque de maintien au chaud. Les poignées risqueraient de se casser et les plats pourraient tomber.

- Posez la plaque de maintien au chaud sur le dessous-de-plat.


Les bougies chauffe-plat abîment le revêtement de la plaque de maintien au chaud. N'utilisez pas de bougies chauffe-plat sur le dessous-de-plat, sous la plaque de maintien au chaud.

## Nettoyage et entretien

### Avant la première utilisation

- Nettoyez les différentes parties avec un chiffon humide et séchez-les.

### Après utilisation

 Risque de brûlure !  
Laissez la plaque de maintien au chaud refroidir avant de la nettoyer.

Des détergents non adaptés risquent de rayer ou d'endommager les surfaces.

Ne lavez pas la plaque de maintien au chaud, le dessous-de-plat et les poignées au lave-vaisselle, et ne les nettoyez pas par pyrolyse.

Ne les nettoyez pas avec

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- de la laine de verre, des tampons d'acier et des spirales inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des éponges abrasives ou brosses dures, par exemple des grattoirs,

- des racloirs à lame aiguisée,
- des nettoyants pour four.

Nettoyez les parties après chaque utilisation, afin que les salissures ne s'incrustent pas ni n'attachent. Les salissures que l'on laisse sécher ou les utilisations multiples sans nettoyer entretemps se traduisent par un nettoyage nécessitant plus d'efforts. Les aliments de couleur vive peuvent entraîner une décoloration.

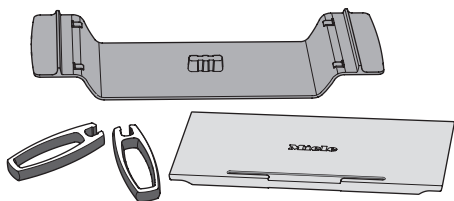
### Salissures normales

- De façon générale, utilisez une éponge propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude ou un chiffon microfibrilles propre et humide.
- Éliminez soigneusement tout résidu de produit de nettoyage.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

### Salissures tenaces

- Pour éliminer les salissures tenaces, utilisez également la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.

### Piatto scaldavivande



Col piatto termico è possibile mantenere al caldo le pietanze in tavola.

Il piatto viene riscaldato nel forno o nel forno combi a vapore e prelevato servendosi delle impugnature in dotazione.

Il supporto e le impugnature non vanno riscaldate insieme al piatto termico in quanto non sono sufficientemente resistenti al calore. Infornare quindi **solo** il piatto scaldavivande.

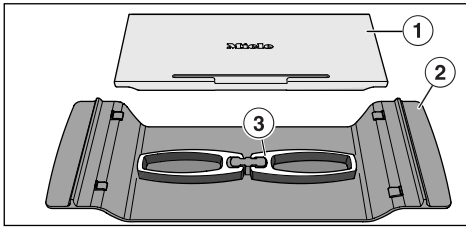
Il piatto termico è indicato per i seguenti modelli di cucine elettriche e forni Miele, larghi 55 e 60 cm:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

È pure possibile riscaldarlo nei forni combi a vapore DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

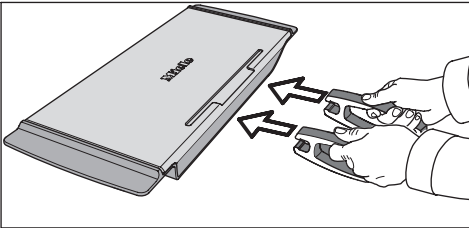
Il piatto scaldavivande non è indicato per riscaldare nel forno compact a microonde o in forni larghi più di 60 cm.

## Infornare il piatto

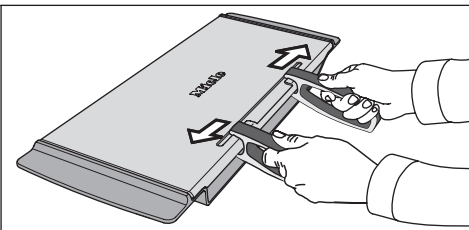


- Togliere il piatto scaldavivande ① dal supporto ② e anche le impugnature ③.

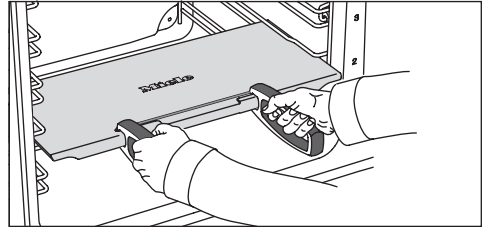
- Aprire lo sportello del forno.



- Inserire le impugnature nella scanalatura al centro del piatto.




- Spostare le impugnature verso i bordi della scanalatura.




- Infornare il piatto servendosi solo delle impugnature su uno dei ripiani in basso.


Se si colloca il piatto sui binari estraibili FlexiClip, fare attenzione che le rientranze del piatto poggino sulle aste di supporto dei binari.


- Togliere di sede le impugnature.
- Chiudere lo sportello e riscaldare il piatto con la funzione aria calda più  a 180–200 °C per 20–30 minuti.

Attenersi assolutamente alle indicazioni riguardanti i tempi e le temperature.

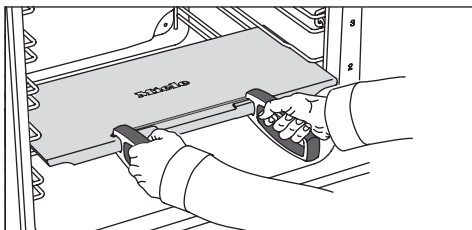
## Togliere il piatto dal forno

 Pericolo di scottarsi!  
Il piatto termico accumula calore ed è molto caldo quando si toglie dal forno.  
Per toglierlo usare quindi **solo** le impugnature in dotazione.

 Pericolo di scottarsi!  
La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Tenere quindi i bambini lontani dal piatto caldo.

 Pericolo di scottarsi!  
Anche il supporto diventa molto caldo se il piatto termico rimane a lungo sopra il supporto.  
Collocare il supporto, possibilmente prima di sistemarvi sopra il piatto scaldavivande caldo, al posto dove si desidera mantenere al caldo le pietanze, ad es. sul tavolo.

- Aprire lo sportello del forno.



- Inserire le impugnature nella scanalatura del piatto scaldavivande.
- Togliere il piatto dal forno solo servendosi delle impugnature in dotazione.

Con le impugnature è possibile trasportare solo il piatto scaldavivande. Evitare quindi di trasportare il piatto con sopra pentole, terrine o altri cose pesanti. Le impugnature potrebbero rompersi per l'eccessivo peso e le stoviglie cadere.

- Collocare il piatto caldo sul supporto.


Candeline per scaldavivande rovinano irrimediabilmente il rivestimento del piatto.  
Evitare quindi di mettere candeline sul supporto sotto il piatto scaldavivande.

## Manutenzione e pulizia

### Operazioni preliminari

- Pulire tutte le parti con uno straccio umido e asciugarle.

### Dopo l'uso

 Pericolo di scottarsi!  
Aspettare che il piatto scaldavivande sia freddo prima di pulirlo.

Prodotti per le pulizie non adeguati possono rovinare o graffiare le superfici.

Non pulire il piatto scaldavivande, il supporto e le impugnature con la lavastoviglie o con la funzione pirolitica. Per le pulizie evitare di usare:

- prodotti contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloro,
- prodotti contro il calcare,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente abrasivo, clean stones,
- diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivi per lavastoviglie,
- tamponi, cuscinetti, spirali di paglietta o acciaio,
- spugnette abrasive e spazzole dure, usate, ad es., per pulire le pentole,
- raschietti affilati,
- prodotti per pulire il forno.

Dopo l'uso, pulire tutte le parti per evitare che eventuali residui di cibo si seccino o si brucino fissandosi tenacemente. Se si usa spesso il piatto scaldavivande e si pulisce saltuariamente, i lavori di pulizia saranno più brigosi. Il piatto può macchiarsi con le sostanze coloranti naturali degli alimenti.

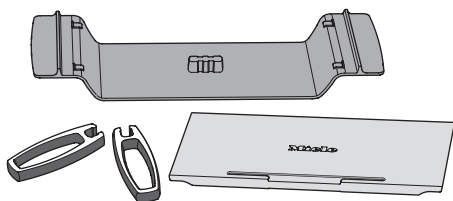
### Residui normali di sporco

- Usare uno straccio in spugna, detersivo per lavare i piatti e acqua calda, oppure uno straccio umido in microfibra.
- Eliminare a fondo tutti i residui di prodotto per le pulizie.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

### Residui tenaci di sporco

- Per eliminare i residui di sporco tenace usare la parte ruvida della spugna per piatti.

### Deska na udržování teploty pokrmů



Díky této desce můžete udržovat vaše pokrmy teplé přímo na jídelním stole.

Desku jednoduše nahřejete v pečici nebo kombinované parní troubě a pomocí obou dodaných úchytek ji bezpečně vyjmete ven.

Podstavec ani úchytky se nesmí nahřívat spolu s deskou, protože nejsou dostatečně odolné vůči vysokým teplotám.  
Zasuňte **pouze** desku do pečicího prostoru.

Desku na udržování teploty pokrmů můžete použít v pečicích troubách a sporácích Miele s šířkou 55 cm a 60 cm následujících typových řad:

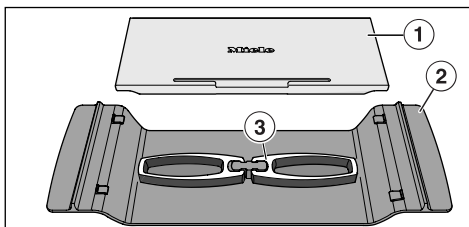
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Stejně tak můžete desku nahřát v kombinované parní troubě DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

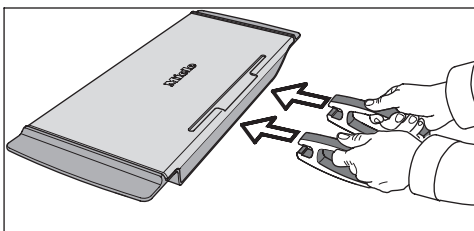
Deska není vhodná pro nahřívání v kompaktních pečicích troubách s mikrovlnou ani v přístrojích širších než 60 cm.



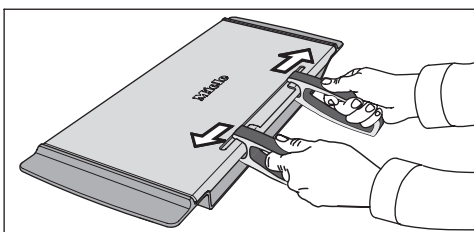
## Zasunutí desky na udržování teploty pokrmů



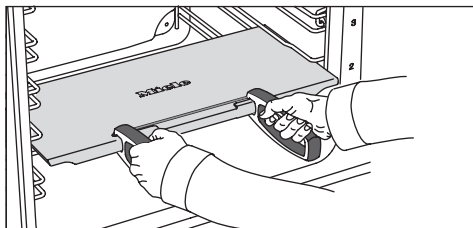
- Sundejte desku ① z podstavce ② a vyndejte úchytky ③.
- Otevřete dvířka pečicí trouby.



- Zasuňte obě úchytky do otvorů uprostřed desky.




- Povytáhněte úchytky směrem ven, aby dobře zapadly.



- Nyní zasuňte desku pomocí obou úchytek do jedné ze spodních úrovní pečicí trouby.

Pokud budete desku zasouvat na výsuvných pojezdech FlexiClip, pak dbejte na to, aby drážky na spodní straně desky byly správně usazeny na držácích FlexiClipů.

- Sundejte z desky úchytky.
- Zavřete dvířka a nahřejte desku na udržování teploty pokrmů pomocí provozního způsobu horký vzduch plus  při teplotě 180–200 °C přibližně 20–30 minut.

Dodržujte bezpodmínečně uvedené časy a teploty.

### Vyjmutí desky na udržování teploty pokrmů

#### Nebezpečí popálení!

Deska kumuluje teplo a je proto při vyjímání z trouby velmi horká.

Desku vyndávejte z trouby **pouze** pomocí dodaných úchytek.

#### Nebezpečí popálení!

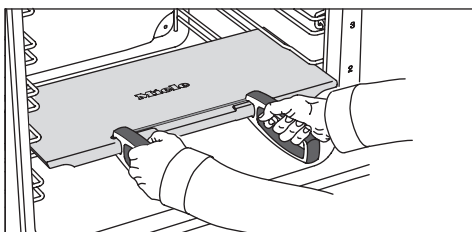
Pokožka dětí reaguje na vysokou teplotu citlivěji než pokožka dospělého člověka. Dávajte proto pozor, aby se děti nedostaly do kontaktu s horkou deskou.

#### Nebezpečí popálení!

Podstavec se také zahřeje, když na něm bude nějakou dobu ležet horká deska.

Podstavec proto umístěte na místo např. na jídelní stůl ještě než na něj položíte nahřátou desku.

- Otevřete dvířka pečicí trouby.



- Zasuňte úchytky do otvorů desky.
- Následně desku vyndejte z pečicího prostoru za pomoci obou úchytek.

Úchytky jsou dimenzovány pouze na hmotnost samotné desky. Nepřenášajte proto na desce žádné hrnce, misky nebo podobné nádoby. Úchytky by mohly prasknout a nádoby by mohlo spadnout.

- Položte desku na podstavec.


Čajové svíčky ničí povrch desky. Nepokládajte na podstavec pod desku žádné čajové svíčky.

## Čištění a ošetřování

### Před prvním použitím

- Obetřete jednotlivé díly vlhkou utěrkou a vysušte je.

### Po použití

 **Nebezpečí popálení!**  
Před čištěním nechejte desku vychladnout.

Nevhodné čisticí prostředky mohou povrch desky poškrábat nebo poškodit.

Desku, podstavec ani úchytky neumývejte v myčce na nádobí ani nečistěte pomocí pyrolýzy. Na čištění nepoužívejte

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny a chlór,
- čisticí prostředky na odstranění vodního kamene,
- čisticí prostředky na drhnutí, jako např. prášek na drhnutí, tekutý písek,
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla,
- čisticí prostředky na nerezové povrchy,
- čisticí prostředky do myček na nádobí,
- drátěnky, nerezové kartáče nebo ocelové vlny,
- drsné houbičky nebo kartáče, např. drsné houbičky na čištění hrnců,

- ostré žiletkové škrabky,
- čisticí prostředky na čištění pečicích trub.

Jednotlivé díly čistěte po každém použití, aby nečistoty nezaschly a nepřipálily se. Pokud necháte nečistoty delší dobu působit nebo pokud desku mezi použitím nevyčistíte, bude následné čištění náročnější. Některé potraviny mohou způsobit zbarvení desky.

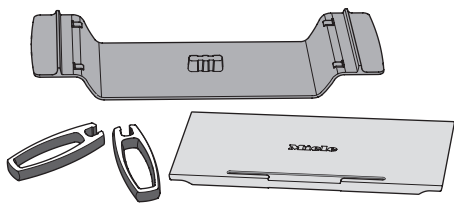
### Běžné znečištění

- Použijte teplou vodu, prostředek na mytí nádobí a čistou navlhčenou utěrku z mikrovlákna nebo houbičku na nádobí.
- Důkladně odstraňte zbytky čisticího prostředku.
- Povrch následně vysušte měkkou utěrkou.

### Intenzivní znečištění

- Intenzivní znečištění můžete odstranit pomocí drsnější části houbičky na nádobí.

### Varmholdningsplade



Med varmholdningspladen kan maden holdes varm direkte på bordet.

Den opvarmes blot i ovnen eller kombidampovnen og tages sikkert ud med de to medfølgende greb.

Bordskåneren og grebene må ikke opvarmes sammen med varmholdningspladen, da de ikke er tilstrækkeligt varmebestandige.

Skub **kun** varmholdningspladen ind i ovnrummet.

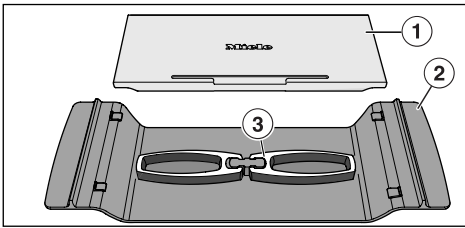
Varmholdningspladen kan opvarmes i følgende 55 cm og 60 cm brede Miele ovne:

- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

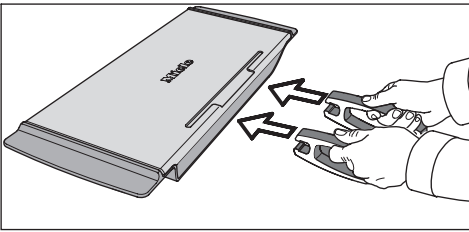
Den kan også opvarmes i kombidampovnene DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Varmholdningspladen er ikke egnet til kompaktovne med mikrobølger eller ovne, der er over 60 cm brede.

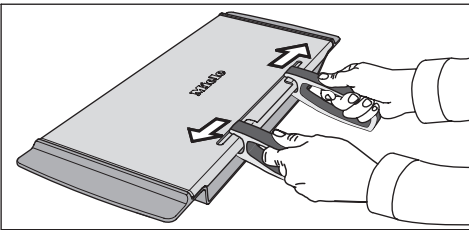
## Varmholdningspladen skubbes ind



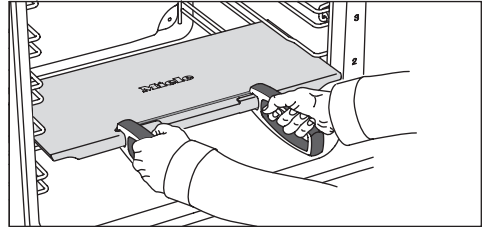
- Fjern varmholdningspladen ① fra bordskåneren ②, og tag grebene ③ ud.
- Åbn ovndøren.



- Skub begge greb ind i hullerne midt på varmholdningspladen.




- Skub grebene helt ud til siderne i hullerne.




- Skub varmholdningspladen ind på en af de nederste ribber; anvend altid de medleverede greb!


Hvis varmholdningspladen skubbes ind på FlexiClip-udtræk, skal man sørge for, at indsnittene på undersiden af varmholdningspladen sidder rigtigt på FlexiClip-udtrækkenes holdere.


- Fjern grebene fra varmholdningspladen.
- Luk døren, og opvarm varmholdningspladen med opvarmningsformen Varmluft Plus  ved 180-200°C i ca. 20-30 minutter.

De anførte tider og temperaturer må under ingen omstændigheder overskrides.

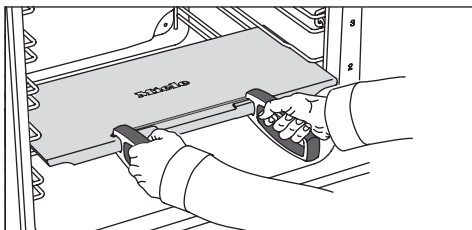
## Varmholdningspladen tages ud

 Risiko for forbrænding!  
Varmholdningspladen optager varme og er derfor meget varm, når den tages ud af ovnrummet. Anvend **altid** de to medfølgende greb, når varmholdningspladen skal tages ud af ovnrummet.

 Risiko for forbrænding!  
Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Hold børn væk fra den varme varmholdningsplade.

 Risiko for forbrænding!  
Bordskåneren bliver også varm, når den varme varmholdningsplade har ligget på den nogen tid. Stil så vidt muligt bordskåneren det rigtige sted, inden varmholdningspladen anbringes på den, f.eks. på spisebordet.

- Åbn ovndøren.



- Skub grebene ind i hullerne i varmholdningspladen.
- Anvend altid de to medfølgende greb, når varmholdningspladen skal tages ud af ovnrummet.

Grebene er kun beregnet til varmholdningspladens vægt. Undlad at transportere gryder, skåle, fade eller lignende på varmholdningspladen. Grebene kan knække, så genstandene falder ned.

- Anbring varmholdningspladen på bordskåneren.


Fyrfadsløys ødelægger varmholdningspladens belægning. Stil ikke fyrfadsløys på bordskåneren under varmholdningspladen.

## Rengøring og vedligeholdelse

### Inden første ibrugtagning

- Rengør delene med en fugtig klud, og tør efter med en tør klud.

### Efter brug

 Risiko for forbrænding!  
Lad varmholdningspladen afkøle, inden den rengøres.

Uegnede rengøringsmidler kan forårsage ridser i eller beskadigelse af overfladerne.

Rengør ikke varmholdningspladen, bordskåneren eller grebene i opvaskemaskine eller med pyrolyse. Anvend ikke

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- rengøringsmiddel til rustfrit stål
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- ståluld og stålsvampe
- skurende, hårde svampe og børster, f.eks. grydesvampe
- skarpe metalskrabere
- ovnspray.

Rengør delene efter hver brug, så snavs ikke tørrer ind eller brænder fast. Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, eller hvis varmholdningspladen anvendes flere gange uden mellemliggende rengøring, bliver rengøringsarbejdet større. Madvarer med kraftig farve kan medføre misfarvning.

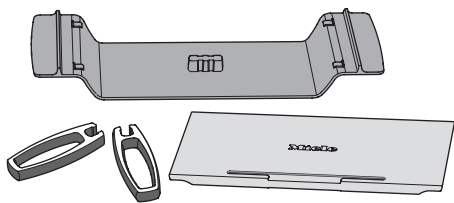
### Normalt snavs

- Anvend normalt varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Sørg for, at alle rester af rengøringsmiddel fjernes.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

### Fastsiddende snavs

- Anvend desuden den hårde side af en rengøringsssvamp til fjernelse af fastsiddende snavs.

### Kuumaplaat



Kuumaplaadiga saate oma toitu soojana hoida otse laual.

Ajage plaat küpsetusahjus või kombineeritud auruahjus kuumaks ning võtke see siis seadmega kaasas olevate käepidemete abil ohutult ahjust välja.

Alust ja käepidemeid ei tohi koos kuumaplaadiga ahjus kuumutada, sest need ei ole valmistatud piisavalt kuumakindlast materjalist. Lükake küpsetuskambrisse **ainult** kuumaplaat.

Kuumaplaati on võimalik kasutada Miele alljärgnevatel mudelitel 55 cm ja 60 cm laiustes pliitides ja küpsetusahjudes:

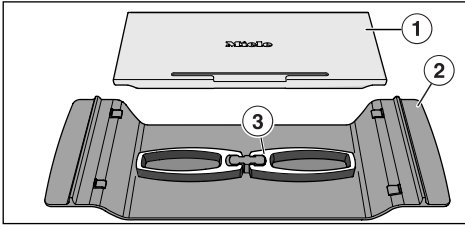
- H 23xx / H 24xx / H 26xx;
- H 47xx / H 48xx;
- H 5xxx;
- H 6xxx.

Samuti võite kuumaplaati kuumutada DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx kombineeritud auruahjudes.

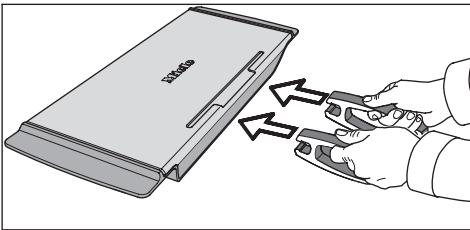
Kuumaplaat ei sobi kasutamiseks mikrolainefunktsiooniga kompaktaahjus ning üle 60 cm laiustes pliitides ja ahjudes.



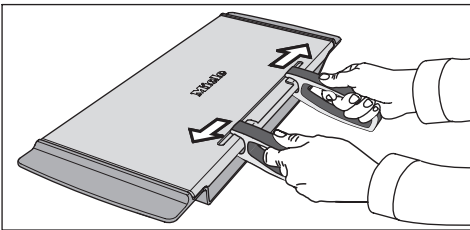
## Kuumaplaadi sisseasetamine



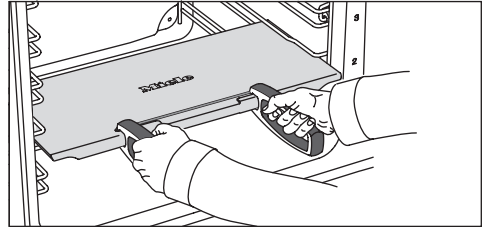
- Võtke kuumaplaat ① aluselt ② ära ja tõstke käepidemed ③ välja.
- Avage küpsetusahju uks.



- Lükake mõlemad käepidemed kuumaplaadi keskel olevatesse süvenditesse.




- Nihutage käepidemed süvendites nende kummalegi poole äärde välja.



- Asetage kuumaplaat ainult seadmega kaasas olevaid käepidemeid kasutades ühele kahest ahju alumisest kõrgusest.

Kui asetate kuumaplaadi FlexiClipi teleskoopsiinidele, jälgige, et kuumaplaadi all olevad süvendid toetuksid FlexiClipi teleskoopsiinide hoidikute peale.

- Eemaldage kuumaplaadilt käepidemed.
- Sulgege ahju uks ja kuumutage kuumaplaati režiimil Heißluft plus  (Kuum lisaõhk) 180–200 °C juures umbes 20–30 minutit.

## Kuumaplaadi väljavõtmine

### ⚠ Põletusoht!

Kuna kuumaplaat salvestab kuumust, on see küpsetuskambrist välja võttes tulikuum. Võtke kuumaplaat küpsetuskambrist välja **ainult** seadmega kaasas olevate käepidemete abil.

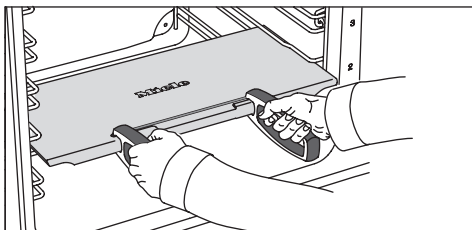
### ⚠ Põletusoht!

Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Hoidke lapsed kuumutatud kuumaplaadist eemal.

### ⚠ Põletusoht!

Kui kuumutatud kuumaplaat on mõnda aega alusel seisnud, muutub ka alus kuumaks. Asetage alus kohta, kus te soovite oma toitu soojana hoida, nt söögilauale, juba enne sellele kuumaplaadi asetamist.

- Avage küpsetusahju uks.



- Lükake käepidemed kuumaplaadi süvenditesse.
- Võtke kuumaplaat küpsetuskambrist välja ainult seadmega kaasas olevate käepidemete abil.

Käepidemed on valmistatud vaid kuumaplaadi raskuse tõstmiseks. Ärge asetage kuumaplaadile tõstmise ajaks potte, kausse vmt. Käepidemed võivad murduda ning anumad maha kukkuda.

- Asetage kuumaplaat alusele.


Teeküünlad rikuvad kuumaplaadi kattekihti. Ärge asetage teeküünlaid kuumaplaadi all olevale alusele.

## Puhastamine ja hooldus

### Enne esmakordset kasutamist

- Puhastage kuumaplaadi osi niiske lapiga ning kuivatage.

### Pärast kasutamist

 Põletusoht!  
Laske kuumaplaadil enne puhastamist maha jahtuda.

Ebasobivad puhastusvahendid võivad plaadi pindu kraapida ja kahjustada.

Ärge peske kuumaplaati, alust ja käepidemeid nõudepesumasinas ega puhastage pürolüüsiga.

Puhastamisel vältige järgmiste vahendite kasutamist:

- abrasiivsed puhastusvahendid, nt küürimispulber, -vedelik või -pasta;
- roostevaba terase puhastusvahendid;
- terasvill, traadist või roostevabast terasest nuustik;
- küpsetusahju aerosoolpuhastid;
- karedad küürimissvammid ja harjad, nt keedupottide küürimissvammid.

Puhastage seadme osad pärast iga kasutuskorda, et mustus ei kuivaks ega kõrbeks nende külge. Kui seade on määrdunud olnud pikemat aega või kui seda kasutatakse mitu korda järjest ilma vahepeal puhastamata, võib hilisem puhastamine nõuda rohkem vaeva. Tugevalt värvi andvad toiduained võivad põhjustada plaadi värvimuutust.

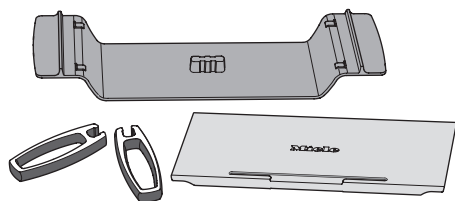
### Tavapärane mustus

- Kasutage üldiseks puhastamiseks sooja vett, nõudepesuvahendit ja puhast svammlappi või puhast niisket mikrokiududest lappi.
- Eemaldage puhastusvahendi jäägid korralikult.
- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

### Tugev mustus

- Eemaldage tugev mustus nõudepesusvammi kareda poolega.

## Placa térmica



Con esta placa térmica podrá mantener sus platos calientes directamente sobre la mesa.

Simplemente caliéntela en el horno o en el horno a vapor combinado y extráigala de forma segura con las dos asas suministradas.

No se puede calentar el salvamanteles junto con las asas, ya que no son lo bastante termorresistentes. Introduzca **únicamente** la placa térmica en el horno.

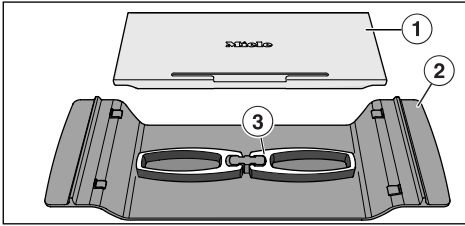
La placa térmica se puede utilizar en las cocinas y hornos de Miele de 55 cm y 60 cm de anchura de la siguiente serie:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

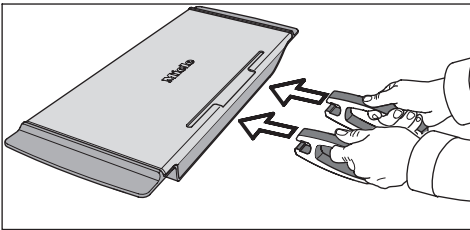
También lo puede calentar en el horno a vapor combinado DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

La placa térmica no es adecuada para su uso en hornos compactos con microondas ni en aparatos con una anchura superior a 60 cm.

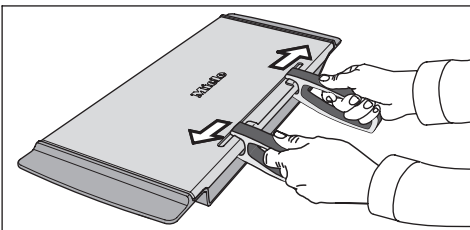
## Colocación de la placa térmica



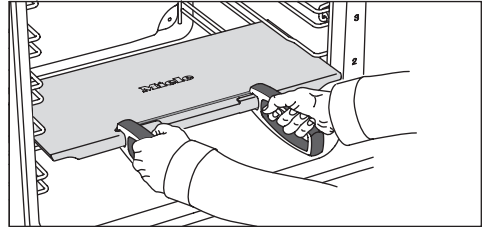
- Retire la placa térmica ① del salvamanteles ② y extraiga las asas ③.
- Abra la puerta del horno.



- Introduzca las dos asas en las ranuras situadas en el centro de la placa térmica.




- Deslice las asas en las ranuras totalmente hacia fuera.



- Introduzca la placa térmica únicamente con las dos asas suministradas en uno de los niveles de bandeja inferiores.

Cuando introduzca la placa térmica en las guías telescópicas FlexiClip, asegúrese de que las ranuras de la parte inferior de la placa térmica asienten sobre el soporte de las guías telescópicas FlexiClip.

- Retire las asas de la placa térmica.
- Cierre la puerta y caliente la placa térmica con la función Aire caliente plus  a 180–200 °C aprox. 20–30 minutos.

Respete los tiempos y temperaturas introducidos.

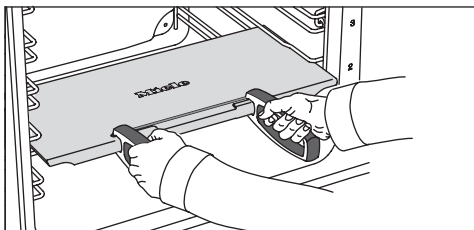
## Extracción de la placa térmica

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!  
La placa térmica guarda el calor y por eso está muy caliente cuando la saca del horno.  
Extraiga la placa térmica del horno utilizando **únicamente** las dos asas suministradas.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!  
La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Mantenga a los niños alejados de la placa térmica caliente.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!  
El salvamanteles también se calienta cuando se coloca la placa térmica encima durante algún tiempo. Coloque la placa térmica con toda la antelación posible antes de colocarla en el lugar en el que se desea mantener los alimentos calientes, p. ej. sobre la mesa.

- Abra la puerta del horno.



- Introduzca las asas en las ranuras de la placa térmica.
- Extraiga la placa térmica del horno utilizando para ello únicamente con las dos asas suministradas.

Las asas solo están diseñadas para soportar el peso de la placa térmica. No transporte cazuelas, bandejas o similares sobre la placa térmica, ya que las asas se podrían romper y las bandejas se caerían.

- Coloque la placa térmica encima del salvamanteles.


Las velas de té estropean el revestimiento de la placa térmica. No coloque ninguna vela de té encima del salvamanteles, por debajo de la placa térmica.

## Limpieza y mantenimiento

### Antes de la primera utilización

- Limpie las piezas con un paño húmedo y séquelas.

### Después del uso

 ¡Peligro de sufrir quemaduras!  
Deje que la placa térmica se enfríe antes de limpiarla.

Los productos inadecuados pueden rayar o dañar la superficie.

No limpie la placa térmica, el salvamantel y las asas en el lavavajillas ni con pirólisis.

Al realizar la limpieza, evite utilizar

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza para eliminar restos de cal,
- productos de limpieza abrasivos, p. ej. líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- detergente para lavavajillas,
- lana de acero, estropajos metálicos y espirales de acero inoxidable,
- ni cepillos ni esponjas duros y abrasivos, como por ejemplo los especiales para ollas,

- rascador de metal afilado,
- limpiador para hornos.

Limpie los componentes después de cada uso para que la suciedad no se reseque o se pegue. La suciedad adherida o la utilización repetida del aparato sin realizar limpiezas entre cada uso hacen que la limpieza requiera más esfuerzo. Los alimentos de colores vivos pueden producir decoloraciones.

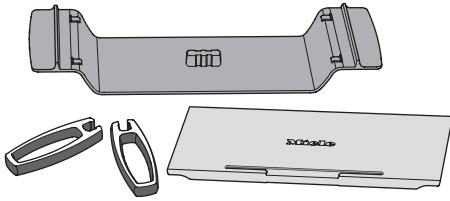
### Suciedad normal

- Utilice generalmente agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o bien un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Elimine completamente los restos de productos de limpieza.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

### Suciedad incrustada

- Si fuese necesario elimine la suciedad incrustada con la parte dura de un estropajo.

## Lämpölevy



Lämpölevyn avulla voit pitää ruokia lämpimänä pöydässä.

Kuumenna levy uunissa tai yhdistelmähöyryuunissa ja nosta se mukana toimitettujen kahvojen avulla turvallisesti pöytään.

Älä laita lämpölevyn alustaa ja kahvoja uuniin, niiden materiaali ei kestä uunin kuumuutta.  
Laita uuniin aina **pelkkä** lämpölevy.

Lämpölevy sopii seuraaviin 55 cm ja 60 cm leveisiin Miele-liesiin ja uuneihin:

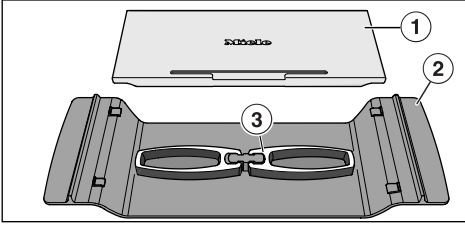
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Voit kuumentaa sen myös yhdistelmähöyryuuneissa DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

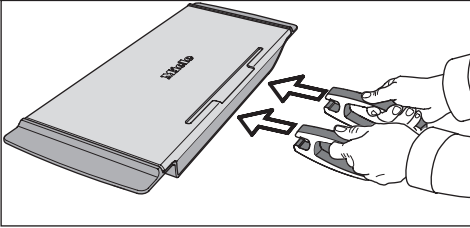
Lämpölevyä ei voi lämmittää mikroaalto-yhdistelmäuuneissa eikä yli 60 cm leveissä uuneissa.



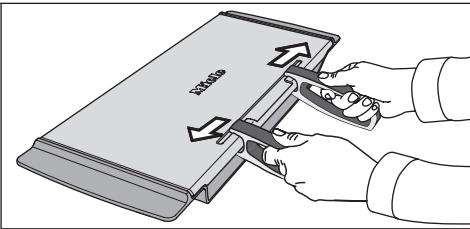
## Lämpölevyn työntäminen uuniin



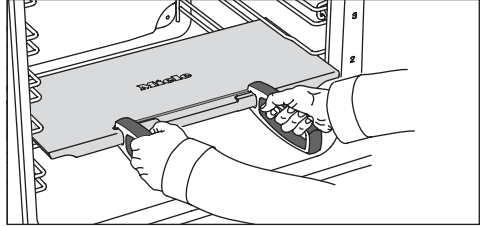
- Ota lämpölevy ① pois alustalta ② ja ota kahvat ③ esiin.
- Avaa uuniluukku.



- Paina molemmat kahvat lämpölevyn edessä keskellä oleviin uriin.




- Liu'uta molempia kahvoja ääriaseen-  
toon ulospäin siten, että otteesta  
tulee mahdollisimman leveä.




- Työnnä lämpölevy kahvojen avulla uuniin alemmille kannatintasoille.


Jos uunissa on FlexiClip-teleskooppikiskot, varmista, että lämpölevyn alapuolella olevat urat osuvat kunnolla teleskooppikiskojen pidikkeisiin.


- Ota kahvat irti lämpölevystä.
- Sulje uuniluukku ja kuumenna lämpölevyä toiminnolla Kiertoilma plus  180–200 °C:n lämpötilassa n. 20–30 minuuttia.

Noudata ehdottomasti ilmoitettuja aikoja ja lämpötiloja.

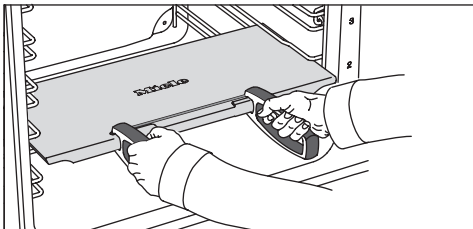
## Lämpölevyn ottaminen ulos uunista

 Palovamman vaara!  
Lämpölevy varaa lämpöä ja on siten erittäin kuuma, kun otat sitä uunista. Käytä **aina** kahvoja, kun otat lämpölevyä ulos uunista.

 Palovamman vaara!  
Lasten iho reagoi kuumaan herkemmin kuin aikuisten. Pidä siksi lapset loitolla kuumasta lämpölevystä.

 Palovamman vaara!  
Myös lämpölevyn alusta lämpenee, kun asetat kuuman levyn sen päälle. Aseta alusta aina jo valmiiksi sinne, missä haluat pitää ruokia lämpimänä lämpölevyllä, kuten ruokapöydälle.

- Avaa uuniluukku.



- Paina molemmat kahvat lämpölevyn uriin.
- Käytä lämpölevyn uunista ottamiseen aina molempia kahvoja.

Kahvat on suunniteltu kestämään vain lämpölevyn paino. Älä siksi kannata lämpölevyä enää, kun olet asettanut kattilan, vuonan tai vastavan sen päälle. Kahvat voivat katkeata ja astia pudota.

- Aseta lämpölevy alustalleen.


Tuikkukynttilät vahingoittavat lämpölevyn pinnoitetta. Älä missään tapauksessa aseta tuikkuja lämpölevyn alle.

## Puhdistus ja hoito

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista kaikki osat kostealla liinalla ja kuivaa ne.

### Käytön jälkeen

 Palovamman vaara!  
Anna lämpölevyn jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa sitä.

Vääränlaiset puhdistusaineet voivat naarmuttaa tai vahingoittaa lämpölevyn pintoja.

Älä pese lämpölevyä, alustaa tai kahvoja astianpesukoneessa äläkä yritä puhdistaa niitä uunissa pyrolyysitoiminnolla.

Vältä puhdistuksessa seuraavia aineita:

- soodaa, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita,
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita,
- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita ja -nesteitä tai hankauskiviä,
- liuottimia sisältäviä puhdistusaineita,
- teräksisten pintojen puhdistusaineita,
- koneastianpesuaineita,
- teräsvillaa tai teräslankapalloja,
- hankaussieniä ja -harjoja, esim. karhunkieliä,
- teräviä metallikaapimia,
- uuninpuhdistusaineita.

Puhdista kaikki osat jokaisen käyttökerran jälkeen, niin lika ei pääse kuivumaan tai palamaan niihin kiinni. Jos annat lian jäädä pintoihin pitkäksi aikaa tai käytät lämpölevyä useita kertoja ilman puhdistusta, puhdistaminen käy hankalammaksi. Värikkäät ruoka-aineet voivat aiheuttaa pintoihin värjäymiä.

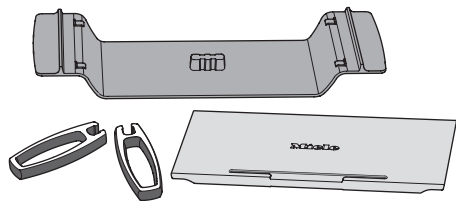
### Normaalit likaantumukset

- Käytä lämmintä vettä, käsiastianpesuainetta ja puhdasta sieniliinaa tai puhdasta, kosteaa mikrokuituliinaa.
- Pyyhi puhdistusaineiden jäämät huolellisesti pois pinnoilta.
- Kuivaa lopuksi kaikki pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

### Pinttynyt lika

- Itsepintaisen lian poistoon voit käyttää astianpesusienen karkeampaa puolta.

### Plaque chauffe-plat



Avec la plaque chauffe-plat vous pouvez maintenir au chaud vos plats sur la table.

Il suffit de chauffer la plaque au four ou au four vapeur combiné puis de la sortir en toute sécurité avec les deux poignées de sécurité fournies.

Le dessous de plat et les poignées de transport ne doivent pas être chauffés avec la plaque, car ils ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures. Insérez **uniquement** la plaque chauffe-plat dans le four.

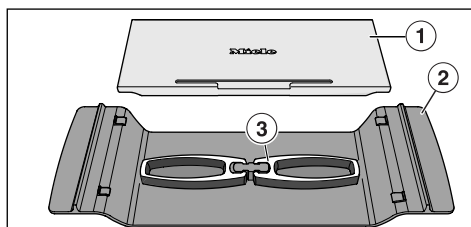
La plaque chauffe-plat peut être enfournée dans les fours de 55 cm et 60 cm Miele des séries suivantes :

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

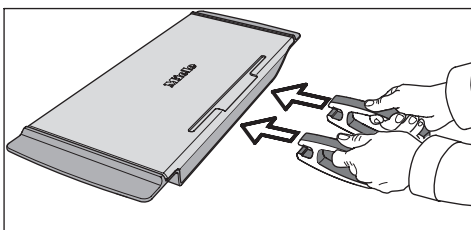
Vous pouvez également la faire chauffer dans les fours vapeur combinés DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

La plaque chauffe-plat ne convient pas à l'utilisation dans les fours combinés micro-ondes et dans les fours de plus de 60 cm de largeur.

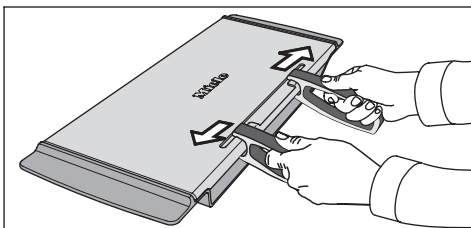
## Insérer la plaque chauffe-plat



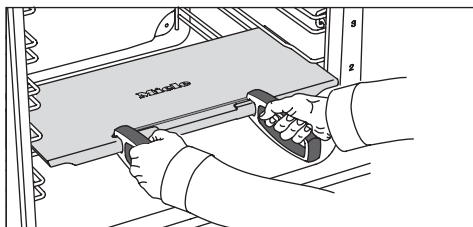
- Sortez la plaque chauffe-plat ① du dessous de plat ② et sortez les poignées ③.
- Ouvrez la porte du four.



- Insérez les deux poignées de transport dans les ouvertures au milieu de la plaque chauffe-plat.




- Ecartez-les ensuite le plus possible sur les côtés.




- N'insérez la plaque qu'avec les deux poignées fournies, aux niveaux de cuisson les plus bas.


Lorsque vous insérez la plaque chauffe-plat dans les rails télescopiques FlexiClips, vérifiez que les creux sur le dessous de la plaque chauffe-plat sont bien enclenchés dans les supports des rails télescopiques FlexiClips.


- Retirez les poignées de transport de la plaque chauffe-plat.
- Fermez la porte et faites chauffer la plaque chauffe-plat en mode de cuisson Chaleur tournante +  à 180–200 °C pendant env. 20–30 minutes.

**Veuillez impérativement respecter les durées et les températures indiquées.**

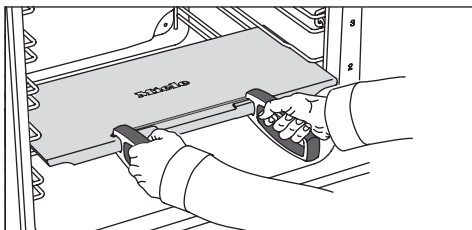
## Retirer la plaque chauffe-plat

 **Risque de blessure !**  
La plaque chauffe-plat accumule la chaleur et est donc brûlante lorsque vous la sortez de l'enceinte. Sortez la plaque chauffe-plat au chaud **uniquement** à l'aide des deux poignées de transport

 **Risque de brûlure !**  
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Tenez les enfants à l'écart de la plaque chauffe-plat lorsqu'elle est chaude.

 **Risque de brûlure !**  
Le dessous de plat chauffe également lorsque la plaque chauffe-plat repose dessus depuis un certain temps. Pensez à disposer le dessous de plat à l'endroit auquel vous souhaitez mettre le plat au chaud avant de disposer la plaque par-dessus.

- Ouvrez la porte du four.



- Insérez les poignées de transport dans les creux de la plaque chauffe-plat.
- Sortez la plaque chauffe-plat avec les deux poignées de transport fournies.

Les poignées de transport sont prévues pour le transport de la plaque chauffe-plat. Ne transportez pas de casseroles, de plats ou d'objets semblables sur la plaque chauffe-plat. Les poignées de transport peuvent casser et les plats peuvent tomber.

- Posez la plaque sur le dessous de plat.


Les bougies détruisent le revêtement de la plaque chauffe-plat. Ne mettez pas de bougie chauffe-plat sur le dessous de plat, en dessous de la plaque chauffe-plat

## Nettoyage et entretien

### Avant la première utilisation

- Nettoyez les éléments avec une éponge humide, puis séchez avec un torchon.

### Après utilisation

 Risque de brûlure !  
Laissez refroidir la plaque  
chauffe-plat avant de la nettoyer.

Les produits nettoyants non  
appropriés peuvent rayer ou abîmer  
la surface.

La plaque chauffe-plat, le dessous de plat et les poignées de transport ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle ni dans le four en mode pyrolyse. N'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anticalcaire,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de laine d'acier, d'éponge en laine d'acier, ou de spirale inox,
- de brosses dures ou d'éponges avec tampon abrasif,

- de grattoirs métalliques acérés,
- de nettoyant pour four.

Nettoyez les pièces après chaque utilisation, afin que les salissures ne sèchent pas ou ne brûlent pas. Si vous laissez des salissures s'incruster ou que vous ne nettoyez pas la plaque chauffe-plat régulièrement, le nettoyage sera d'autant plus fastidieux. Les aliments colorés peuvent colorer la plaque.

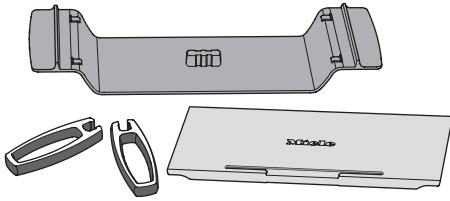
### Salissures normales

- Utilisez une éponge douce et du liquide vaisselle avec de l'eau chaude, ou un chiffon en microfibre humide propre.
- Enlevez bien les restes de produit nettoyant.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

### Salissures incrustées

- Enlevez les salissures incrustées avec le côté grattoir d'une éponge à récurer.

## Warming tray



The warming tray helps to keep your food warm on the table.

Simply heat it up in the oven or steam combination oven and remove it safely with the two handles supplied.

The base and the handles are not heat resistant and must not be warmed with the warming tray. Put **only** the warming tray into the oven.

The warming tray can be used in 55 cm and 60 cm wide Miele ovens from the following ranges:

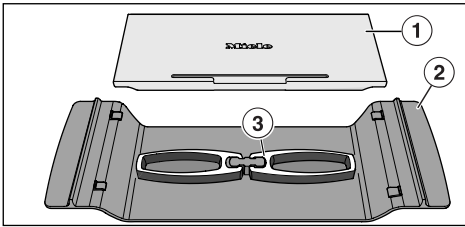
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

It can also be heated up in DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx steam combination ovens.

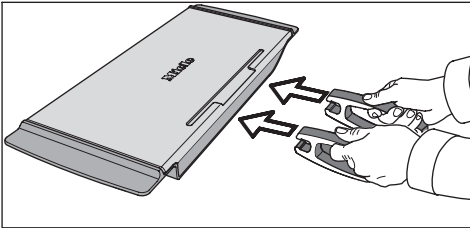
The warming tray is not suitable for use in Miele microwave combi ovens or in appliances more than 60 cm wide.



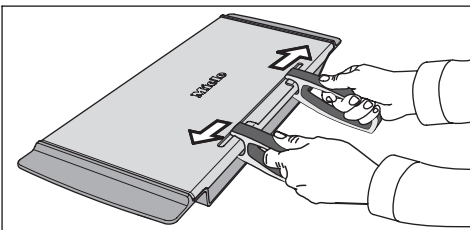
## Putting the warming tray into the oven



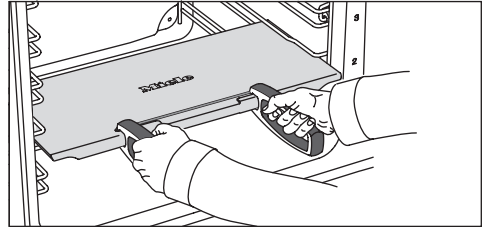
- Remove the warming tray ① from its base ② and take out the handles ③.
- Open the oven door.



- Push both handles into the recesses in the middle of the warming tray




- and slide them outwards as far as they will go in the recesses.



- Holding the warming tray only by the two handles supplied, place it in the oven on one of the lower shelf levels.

If you are placing the warming tray onto FlexiClip runners, make sure that the notches on the underside of the warming tray sit securely on the retainers on the FlexiClip runners.

- Remove the handles from the warming tray.
- Close the oven door and heat the warming tray on Fan plus  at 180–200 °C for approx. 20–30 minutes.

Please observe closely the times and temperatures given.

## Removing the warming tray from the oven



Danger of burning.

The warming tray stores heat and is therefore very hot when it is removed from the oven.

Remove the warming tray from the oven **only** by the two handles supplied.



Danger of burning.

Children's skin is far more sensitive to high temperatures than that of adults. Keep children away from the warming tray when it is heated up.

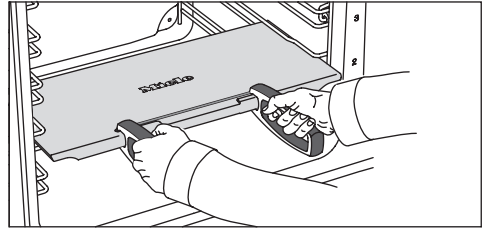


Danger of burning.

The base also becomes hot when the warming tray has been placed on it for some time.

If possible, position the base in the place where you wish to keep the food warm, e.g. on the table, before putting the warming tray onto the base.

- Open the oven door.



- Push the handles into the recesses on the warming tray.
- Remove the warming tray from the oven only by the two handles supplied.

The handles are designed to take only the weight of the warming tray. Do not carry pans, dishes or similar items on the warming tray. The handles could break and the dishes could fall.

- Place the warming tray onto the base.


Do not place tea lights on the base underneath the warming tray as these will damage the surface of the warming tray.

## Cleaning and care

### Before using for the first time

- Clean the components with a damp cloth, and then dry them.

### After use

 Danger of burning.  
Allow the warming tray to cool down before cleaning it.

Unsuitable cleaning agents can scratch or damage the surfaces.

Do not clean the warming tray, base or handles in the dishwasher or with a pyrolytic process.

Do not use:

- cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- cleaning agents containing descaling agents,
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- solvent-based cleaning agents,
- stainless steel cleaning agents,
- dishwasher cleaners,
- wire wool, metal scourers or stainless steel spiral pads,
- hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- sharp metal scrapers,
- oven sprays.

Clean the components after every use to prevent soiling from becoming dried or burnt on. Strongly coloured foods can cause discolouration.

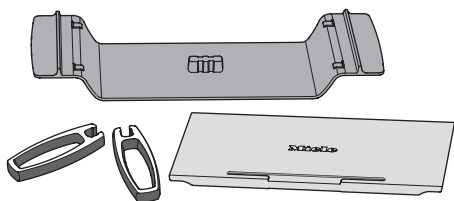
### Normal soiling

- Use warm water with a little washing up liquid and a soft sponge, or a clean, damp microfibre cloth.
- Remove any cleaning agent residues thoroughly.
- Wipe the surfaces dry using a soft cloth.

### Heavy soiling

- Remove stubborn soiling with the rough side of a non-abrasive scouring pad.

### Πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας



Με την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε τα φαγητά σας ζεστά απευθείας πάνω στο τραπέζι.

Τα ζεσταίνετε απλά στον φούρνο ή στον φούρνο ατμού Combi και τα βγάζετε με ασφάλεια με τις δύο συνοδευτικές λαβές.

Η βάση και οι λαβές δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν μαζί με την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας, αφού αυτά δεν είναι αρκετά ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες. Βάζετε **μόνο** την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας μέσα στον θάλαμο του φούρνου.

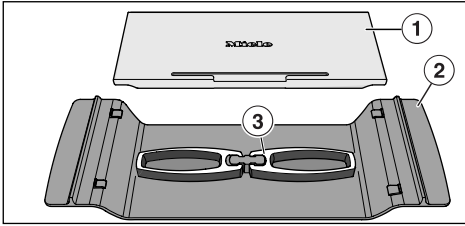
Η πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας μπορεί να τοποθετηθεί στις κουζίνες και τους φούρνους Miele με πλάτος 55 εκ. και 60 εκ. που ανήκουν στις παρακάτω σειρές:

- Η 23xx / Η 24xx / Η 26xx,
- Η 47xx / Η 48xx,
- Η 5xxx,
- Η 6xxx.

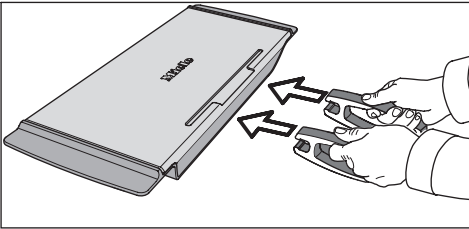
Παρόμοια μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε για να θερμάνετε φαγητό στους φούρνους Combi DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Η πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας δεν ενδείκνυται για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων Kompakt και σε συσκευές με πλάτος μεγαλύτερο από 60 εκ.

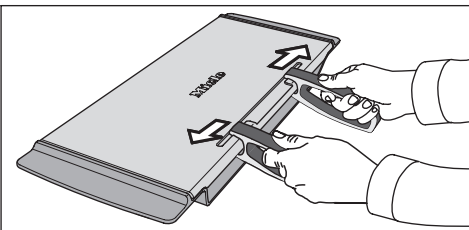
## Τοποθέτηση της πλάκας διατήρησης θερμοκρασίας



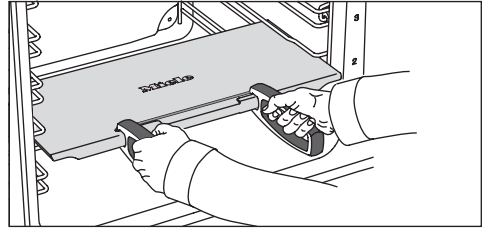
- Αφαιρείτε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας ① από τη βάση της ② και βγάξετε τις λαβές ③.
- Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.



- Τοποθετείτε τις δύο λαβές στις υποδοχές που βρίσκονται στη μέση της πλάκας.




- Σπρώχνετε τις λαβές στις υποδοχές εντελώς προς τα έξω.



- Τοποθετείτε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας μόνο με τις δύο συνοδευτικές λαβές σε ένα από τα κατώτερα επίπεδα στήριξης.

Αν τοποθετήσετε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας στις συρόμενες ράγες FlexiClip, προσέχετε, ώστε οι υποδοχές που βρίσκονται στην κάτω πλευρά της πλάκας διατήρησης θερμοκρασίας να είναι τοποθετημένες στα στηρίγματα των συρόμενων ραγών FlexiClip.

- Αφαιρείτε τις λαβές από την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας.
- Κλείνετε την πόρτα και θερμαίνετε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας με τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας plus  στους 180–200 °C για περίπου 20–30 λεπτά.

Τηρείτε οπωσδήποτε τους χρόνους και τις θερμοκρασίες που δίνονται.

## Αφαίρεση της πλάκας διατήρησης θερμοκρασίας

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας αποθηκεύει θερμότητα και γι' αυτό είναι πολύ καυτή, όταν την βγάξετε από τον φούρνο.

Αφαιρείτε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας από τον φούρνο **μόνο** με τις δύο συνοδευτικές λαβές.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

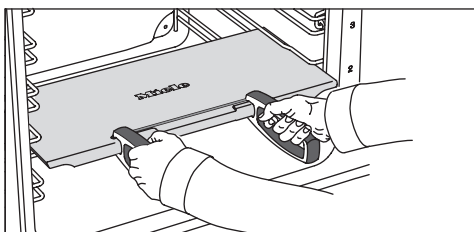
Η παιδική επιδερμίδα είναι πιο ευαίσθητη στις υψηλές θερμοκρασίες από εκείνη των ενηλίκων. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από την καυτή πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η βάση της πλάκας θερμαίνεται επίσης, όταν η καυτή πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας τοποθετείται επάνω της για κάποιο χρονικό διάστημα.

Τοποθετείτε τη βάση κατά το δυνατόν πριν την τοποθέτηση της πλάκας επάνω της στη θέση στην οποία θέλετε να διατηρηθεί ζεστό το φαγητό, π. χ. επάνω στο τραπέζι.

- Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.



- Τοποθετείτε τις λαβές στις υποδοχές της πλάκας διατήρησης θερμοκρασίας.
- Βγάξετε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας από τον φούρνο μόνο με τις δύο συνοδευτικές λαβές.

Οι λαβές είναι κατασκευασμένες ειδικά για το βάρος της πλάκας διατήρησης θερμοκρασίας. Μην μεταφέρετε σκεύη, σουπιέρες κ.λπ. πάνω στην πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας. Οι λαβές μπορεί να σπάσουν και οι σουπιέρες να πέσουν.

- Τοποθετείτε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας πάνω στη βάση της.

Τα κεριά ρεσώ καταστρέφουν την επίστρωση της πλάκας διατήρησης θερμοκρασίας.


Μην τοποθετείτε κεριά ρεσώ πάνω στη βάση κάτω από την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας.

## Καθαρισμός και περιποίηση

### Πριν από την αρχική χρήση

- Καθαρίζετε τα μέρη με ένα νωπό πανί και τα στεγνώνετε.

### Μετά τη χρήση

 **Κίνδυνος εγκαύματος!**  
Αφήνετε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας να κρυώσει, πριν την καθαρίσετε.

Ακατάλληλα καθαριστικά μέσα μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες.

Μην καθαρίζετε την πλάκα διατήρησης θερμοκρασίας, τη βάση της και τις λαβές στο πλυντήριο πιάτων ή με πυρόλυση.

Κατά τον καθαρισμό αποφεύγετε

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο,
- υλικά αφαίρεσης αλάτων,
- δυνατά καθαριστικά, π. χ. σε μορφή σκόνης, παχύρευστου υγρού ή καθαριστικά που περιέχουν κόκκους,
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες,
- καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών,
- απορροπαντικά πλυντηρίων πιάτων,
- συρμάτινα σφουγγαράκια ή σύρμα,

- σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες, π. χ. αυτά για κατσαρόλες,
- κοφτερές μεταλλικές ξύστρες,
- καθαριστικά για φούρνους.

Καθαρίζετε όλα τα μέρη μετά από κάθε χρήση, έτσι ώστε η βρωμιά να μην ξεραθεί και καεί και έτσι κολλήσει. Βρωμιά που παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ή πολλαπλή χρήση χωρίς καθαρισμό ενδιάμεσα θα οδηγήσουν στο να ξοδέψετε περισσότερο χρόνο για τον καθαρισμό. Τρόφιμα με έντονο χρώμα μπορεί να οδηγήσουν σε αποχρωματισμούς.

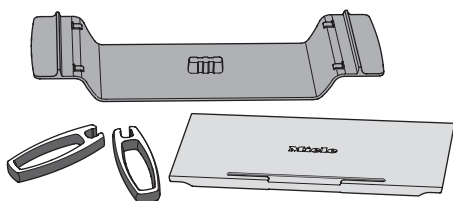
### Κανονική βρωμιά

- Γενικά χρησιμοποιείτε ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, νωπό πανί από μικροίνα.
- Αφαιρείτε εντελώς τα υπολείμματα από τα καθαριστικά.
- Στη συνέχεια στεγνώνετε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

### Σκληρή βρωμιά

- Αφαιρείτε τη σκληρή βρωμιά χρησιμοποιώντας επιπλέον τη σκληρή πλευρά από ένα σφουγγαράκι για σκεύη.

### Ploča za očuvanje temperature pripremljene hrane



Sa pločom za očuvanje temperature pripremljena jela ostaju topla i na stolu.

Ploču jednostavno zagrijete u pećnici ili kombiniranoj parnoj pećnici i izvadite ju bez opasnosti od opekлина pomoću priloženih držača.

Podložak i držači ne zagrijavaju se zajedno sa pločom za očuvanje temperature pripremljene hrane, jer nisu toliko otporni na visoke temperature.  
U pećnicu stavljate **samo** ploču.

Ploča za održavanje temperature pripremljene hrane može se koristiti sa sljedećim Miele pećnicama širine 55 cm i 60 cm:

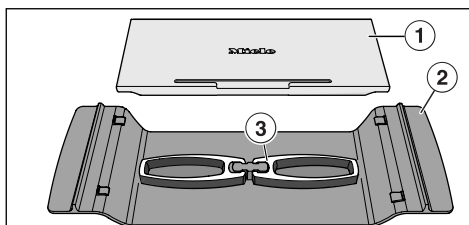
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Ploču možete zagrijati i u kombiniranoj parnoj pećnici DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

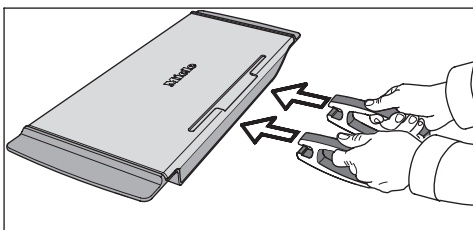
Ploča za održavanje topline pripremljene hrane nije prikladna za uporabu u kompaktnim mikrovalnim pećnicama ni u uređajima čija je širina već od 60 cm.



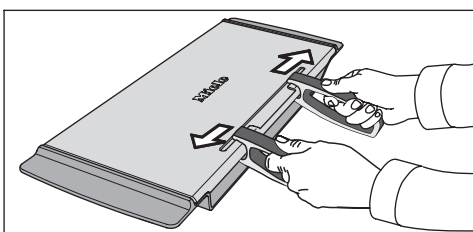
## Umetanje ploče za održavanje topline pripremljene hrane



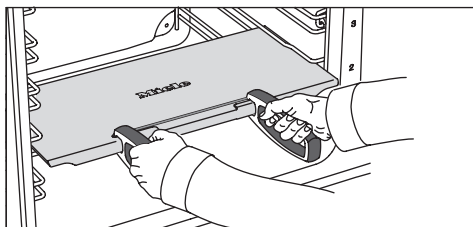
- Ploču za održavanje topline ① maknite s podloška ② i izvadite držače ③.
- Otvorite vrata pećnice.



- Oba držača gurnite u otvore u sredini ploče.




- Držače gurnite u stranu do kraja.




- Ploču za održavanje topline gurnite pomoću držača u donju razinu.


Ako ploču stavljate na FlexiClip nosače u pećnici pazite da otvori na donjoj strani ploče za održavanje topline sjedaju na držače FlexiClip.


- Uklonite držače kojima ste umetnuli ploču u pećnicu.
- Zatvorite vrata pećnice i zagrijte ploču načinom rada Vrući zrak plus  na 180–200 °C oko 20–30 minuta.

Pridržavajte se navedenih vremena i temperature.

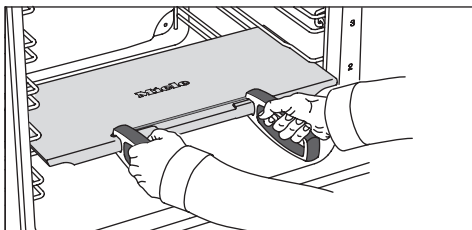
## Vađenje ploče za održavanje topline pripremljenih jela

 **Opasnost od opekлина!**  
Ploča za održavanje topline čuva toplinu i stoga je jako vruća kada ju vadite iz pećnice.  
Ploču vadite iz pećnice **samo** pomoću isporučениh držača.

 **Opasnost od opekлина!**  
Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih.  
Djeca se ne smiju približavati ploči za održavanje topline pripremljene hrane.

 **Opasnost od opekлина!**  
Podložak se također zagrijava kad je na njega neko vrijeme položena ploča za održavanje topline.  
Prije postavljanja ploče podložak po mogućnosti postavite na mjesto gdje želite održavati toplinu hrane, primjerice na stol.

- Otvorite vrata pećnice.



- Držače stavite na ploču za održavanje topline.
- Ploču za održavanje topline vadite iz pećnice samo pomoću priloženih držača.

Držači su prilagođeni ravnoteži ploče. Na ploči ne prenosite lonce, posude ili slično. Držači mogu puknuti, a posude pasti.

- Ploču za održavanje topline položite na podložak.


Svjećice uništavaju površinu ploče za održavanje topline. Ne stavljajte svjećice na podložak, ispod ploče.

## Čišćenje i održavanje

### Prije prve uporabe

- Dijelove obrišite vlažnom krpom i zatim ih osušite.

### Nakon uporabe

 **Opasnost od opekлина!**  
Prije čišćenja pričekajte da se ploča za održavanje topline pripremljene hrane ohladi.

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ploču za održavanje topline, podložak i držače nemojte prati u perilici posuđa ili pomoću pirolize.

Kod čišćenja izbjegavajte

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor,
- sredstva za uklanjanje kamenca,
- abrazivna sredstva za čišćenje, npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje,
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika,
- sredstva za čišćenje perilica za posuđe,
- čeličnu vunu, žičane spužvice, spirale od plemenitog čelika,
- abrazivne tvrde spužvice za ribanje i četke, npr. spužvice za čišćenje lonaca,

- oštre metalne strugalice,
- sredstvo za čišćenje pećnice.

Dijelove očistite nakon svakog korištenja kako se zaprljanja ne bi osušila ili zapekla. Ako duže vrijeme ne očistite zaprljanja ili ploču koristite više puta tako da ju ne čistite između korištenja, za čišćenje ćete uložiti puno veći napor. Namirnice intenzivnih boja mogu ostaviti tragove.

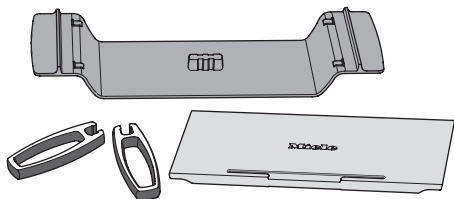
### Normalna zaprljanja

- Načelno koristite toplu vodu, sredstvo za ručno pranje posuđa i čistu spužvastu krpu ili čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana.
- Temeljito uklonite ostatke sredstva za čišćenje.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

### Tvr dokorna zaprljanja

- Tvr dokorna zaprljanja očistite grubom stranom spužvice za pranje posuđa.

### Melegentartó lap



A melegentartó lappal ételeit közvetlenül az asztalon tarthatja melegen.

Egyszerűen felmelegíti a sütőben vagy a kombinált gőzpárolóban és biztonságosan kiveszi a két tartozékként szállított tartófogantyúnál fogva.

Az alátétet és a tartófogantyúkat nem szabad a melegentartó lappal együtt felmelegíteni, mivel azok nem megfelelően hőállóak.

A sütőtérbe **csak** a melegentartó lapot tolja be.

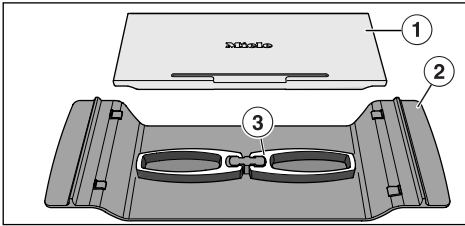
A melegentartó lap a következő sorozatú 55 cm és 60 cm széles Miele tűzhelyeken és sütőkben használható:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

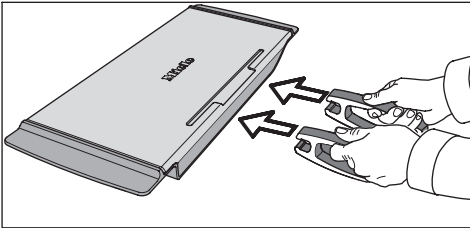
Éppúgy felmelegítheti azt a DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx kombinált gőzpárolókban.

A mikrohullámú kompakt sütőben, valamint a 60 cm-nél szélesebb készülékekben való használathoz a melegentartó lap nem alkalmas.

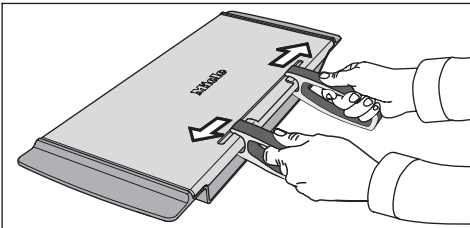
## Tolja be a melegentartó lapot



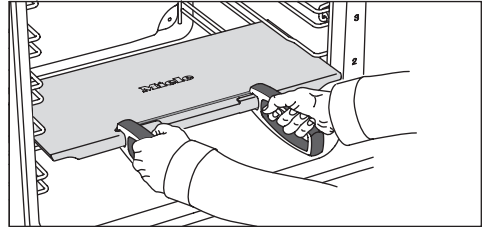
- Vegye le az ① melegentartó lapot a ② alátétről és vegye ki a ③ tartófogantyúkat.
- Nyissa ki a sütő ajtaját.



- Tolja be a két tartófogantyút a melegentartó lap közepén lévő kivágásokba.




- Tolja a tartófogantyúkat a kivágásokban egészen kifelé.



- A melegentartó lapot csak a két tartozékként szállított tartófogantyúnál fogva tolja be az egyik alsó behelyezési szintre.

Ha a melegentartó lapot a FlexiClip-teljesen kihúzható sínre tolja be, ügyeljen arra, hogy a melegentartó lap alsó oldalán lévő kivágások a FlexiClip-teljesen kihúzható sínek tartóin felfeküdjenek.

- Távolítsa el a tartófogantyúkat a melegentartó lapról.
- Csukja be az ajtót és melegítse fel a melegentartó lapot a forró levegő plusz  üzemmódban 180–200 °C-on kb. 20–30 percig.

Feltétlenül tartsa be a megadott időket és hőmérsékleteket.

## Vegye ki a melegentartó lapot

### ⚠ Égési sérülésveszély!

A melegentartó lap eltárolja a hőt és ezért nagyon forró, amikor kivesszi a sütőtérből.

A melegentartó lapot **csak** a két tartozékként szállított tartófogantyúnál fogva vegye ki a sütőtérből.

### ⚠ Égési sérülés veszély!

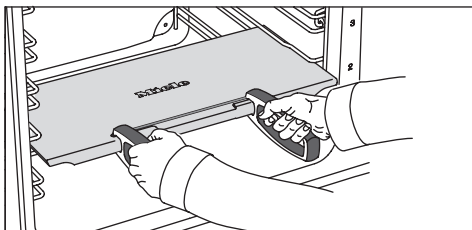
A gyermekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. Tartsa távol a gyermekeket a forró melegentartó laptól.

### ⚠ Égési sérülés veszély!

Az alátét éppúgy felmelegszik, amikor a forró melegentartó lap egy ideig rajta van.

Lehetőség szerint állítsa az alátétet a melegentartó lap ráhelyezése előtt arra a helyre, ahol az ételt melegen szeretné tartani, p l. az étkező asztalra.

- Nyissa ki a sütő ajtaját.



- Tolja a tartófogantyúkat a melegentartó lap kivágásaiba.
- A melegentartó lapot csak a két tartozékként szállított tartófogantyúnál fogva vegye ki a sütőtérből.

A tartófogantyúkat csak a melegentartó lap súlyához tervezték. Ne szállítson a melegentartó lapon fazekakat, tálakat, vagy hasonlókat. A tartófogantyúk eltörhetnek, a tálak leeshetnek.

- Tegye a melegentartó lapot az alátételre.


A gyertyák tönkreteszik a melegentartó lap bevonatát. Ne állítson gyertyákat az alátételre, a melegentartó lap alá.

## Tisztítás és ápolás

### Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a tartozékokat nedves ronggyal és törölje azokat szárazra.

### Használat után

 Égési sérülés veszély!  
Tisztítás előtt hagyja lehűlni a melegentartó lapot.

Alkalmatlan tisztítószer  
megkarcolhatja vagy károsíthatja a felületeket.

A melegentartó lapot, az alátétet és a tartófogantyúkat ne tisztítsa mosogatógépben vagy pirolitikusan. Tisztításkor kerülje a

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klóridtartalmú tisztítószereket,
- vízkőoldó tisztítószereket,
- dörzsölő tisztítószereket, pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket,
- oldószertartalmú tisztítószereket,
- nemesacél-tisztítószereket,
- acélgyapotot, huzallabdacsokat és nemesacél spirálokat,
- mosogatógép tisztítókat,
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket, pl. edénysúroló szivacsot,
- sütőtisztító spréket,
- éles fémkaparót.

Tisztítsa meg a tartozékokat minden használat után, hogy a szennyeződések ne tudjanak beszáradni vagy ráégni. Hosszabban ható szennyeződések vagy közbelső tisztítás nélküli többszöri használat megnövekedett tisztítási ráfordításhoz vezethet. Intenzív színanyagú élelmiszerek elszíneződésekhez vezethetnek.

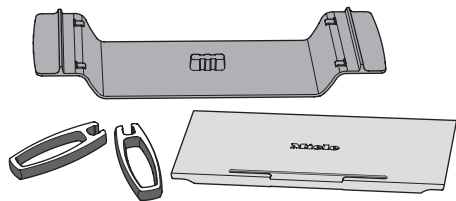
### Normál szennyeződések

- Általában meleg vizet, kézi mosogatószert és egy tiszta törlőkendőt vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendőt használjon.
- A tisztítószerek maradványait alaposan távolítsa el.
- Azután szárítsa meg a felületeket egy puha kendővel.

### Makacs szennyeződések

- A makacs szennyeződések kiegészítőleg egy mosogatószivacs kemény oldalával távolítsa el.

## Piastra scaldavivande



La piastra scaldavivande consente di tenere in caldo le portate direttamente in tavola.

Si può scaldare comodamente la piastra nel forno o nel forno a vapore combinato e prelevarla in modo sicuro grazie alle maniglie isolanti in dotazione.

Non riscaldare mai la base e le maniglie isolanti assieme alla piastra, in quanto non sono termoresistenti. Inserire **solo** la piastra scaldavivande nel vano cottura.

La piastra scaldavivande può essere introdotta nelle cucine elettriche e nei forni da 55 e 60 cm della serie:

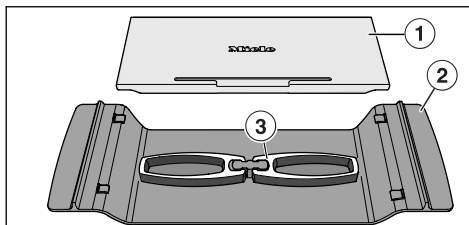
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

È possibile riscaldare la piastra anche nei forni a vapore combinati DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

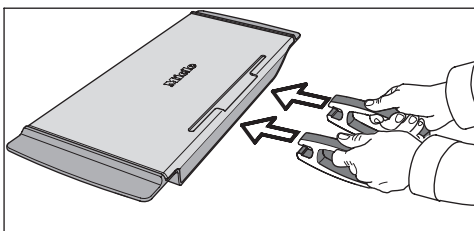
Non è consentito utilizzarla nei forni compatti a microonde e negli apparecchi con una larghezza superiore ai 60 cm.



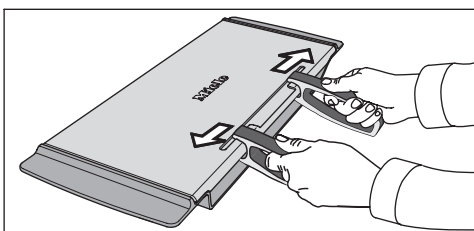
## Introdurre la piastra scaldavivande



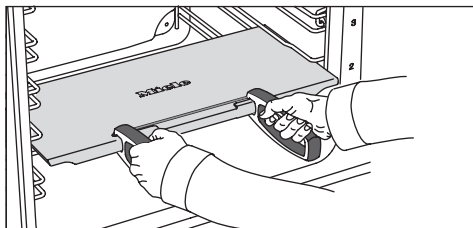
- Rimuovere la piastra scaldavivande ① dalla base isolante ② e prelevare le maniglie ③.
- Aprire lo sportello del forno.



- Infilare entrambe le maniglie isolanti negli incavi al centro della piastra scaldavivande.




- Far scorrere le maniglie negli incavi verso l'esterno.



- Inserire la piastra scaldavivande in uno dei livelli inferiori servendosi unicamente delle maniglie isolanti in dotazione.

Se si inserisce la piastra scaldavivande sulle guide estraibili FlexiClip, fare attenzione che gli incavi posti sulla parte inferiore della piastra siano posizionati sui ganci delle guide estraibili FlexiClip.

- Rimuovere le maniglie isolanti dalla piastra scaldavivande.
- Chiudere lo sportello del forno e riscaldare la piastra scaldavivande con la modalità Thermovent plus  a 180–200°C per ca. 20–30 minuti.

Attenersi assolutamente ai tempi e alle temperature indicati.

## Estrarre la piastra scaldavivande



**Pericolo di ustione!**

La piastra scaldavivande accumula calore e diventa molto calda, quando la si preleva dal vano cottura.

Estrarre la piastra scaldavivande dal vano cottura servendosi **esclusivamente** delle maniglie isolanti in dotazione.



**Pericolo di ustione!**

La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Tenere la piastra scaldavivande calda fuori dalla portata dei bambini.

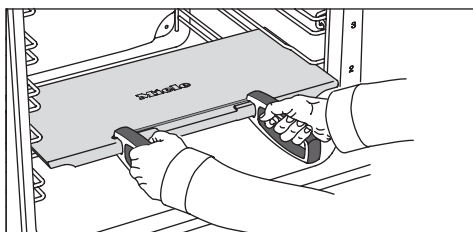


**Pericolo di ustione!**

Anche la base isolante si riscalda quando la piastra scaldavivande calda vi rimane sopra per un certo tempo.

Disporre la base isolante in tavola, dove si vuole tenere in caldo le pietanze prima di appoggiarvi la piastra scaldavivande calda.

- Aprire lo sportello del forno.



- Introdurre le maniglie isolanti negli incavi della piastra scaldavivande.
- Estrarre la piastra scaldavivande dal vano cottura servendosi esclusivamente delle maniglie isolanti in dotazione.

Le maniglie isolanti sono state progettate per sostenere solo il peso della piastra scaldavivande. Non trasportare pentole, terrine o simili sulla piastra scaldavivande. Le maniglie potrebbero rompersi e le terrine potrebbero cadere a terra.

- Appoggiare la piastra scaldavivande sulla base isolante.


Le candeline scaldavivande rovinano il rivestimento della piastra scaldavivande. Non riporre delle candeline scaldavivande sulla base sotto la piastra.

## Pulizia e manutenzione

### Prima dell'uso

- Pulire la piastra scaldavivande, la base e le maniglie isolanti con un panno umido e asciugarle.

### Dopo l'uso

 Pericolo di ustione!  
Lasciar raffreddare la piastra scaldavivande, prima di pulirla.

Prodotti di pulizia non adatti possono graffiarne o danneggiarne le superfici.

Non pulire la piastra scaldavivande, la base e le maniglie isolanti in lavastoviglie o con la pirolisi.

Evitare i seguenti prodotti:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruro,
- prodotti anticalcare,
- detersivi abrasivi, ad es. polvere o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- solventi,
- detersivi per acciaio inox,
- detersivi per lavastoviglie,
- lana d'acciaio, pagliette in metallo e in acciaio inossidabile,
- spugne dure abrasive o spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- raschietti taglienti in metallo,
- spray per forno.

Dopo ogni uso effettuare la pulizia, affinché lo sporco non si incrosti o si bruci. Sporco incrostato o un utilizzo ripetuto senza effettuare una pulizia rendono la pulizia poi più difficoltosa. Alcuni coloranti naturali presenti negli alimenti possono causare delle decolorazioni.

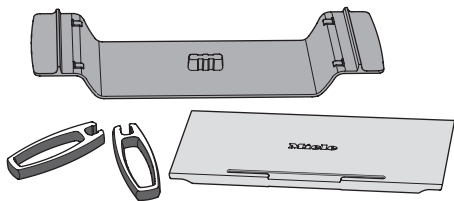
### Sporco normale

- Utilizzare acqua calda, detersivo per i piatti e una spugna pulita o un panno in microfibra pulito e umido.
- Rimuovere accuratamente i residui di detersivo.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

### Sporco ostinato

- Rimuovere lo sporco più ostinato con il lato abrasivo della spugna per i piatti.

### Šilumos palaikymo plokštė



Naudojant šilumos palaikymo plokštę, Jūsų patiekalai ant stalo visada liks šilti.

Pakaitinkite ją orkaitėje arba kombinuotajame gariniame troškintuve ir saugiai išimkite abiem pristatytomis rankenomis.

Padėklo ir rankenų negalima kaitinti kartu su šilumos palaikymo plokšte, nes jie nėra pakankamai atsparūs aukštai temperatūrai.  
Į kamerą įstumkite **tik** šilumos palaikymo plokštę.

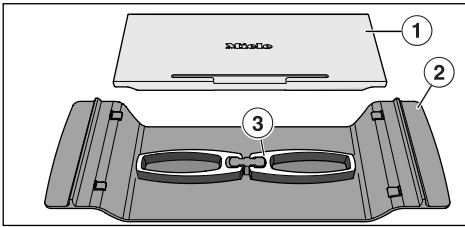
Šilumos palaikymo plokštę galima naudoti nurodytų serijų 55 cm ir 60 cm pločio „Miele“ viryklėse ir orkaitėse:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Ją taip pat galite pašildyti ir kombinuotuosiuose gariniuose troškintuvuose DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

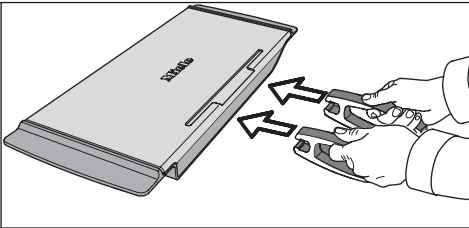
Šilumos palaikymo plokštės negalima naudoti mikrobangų kompaktinėje orkaitėje ir platesniuose nei 60 cm prietaisuose.

## Šilumos palaikymo plokštės įstūmimas

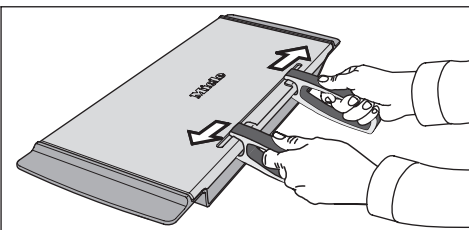


- Šilumos palaikymo plokštę ① nuimkite nuo padėklo ② ir išimkite rankenas ③.

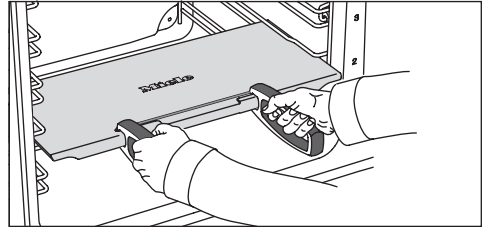
- Atidarykite orkaitės dureles.



- Įstumkite abi rankenas į šilumos palaikymo plokštės centre esančias angas.




- Į angas įstatytas rankenas pastumkite į išorę.





- Tuomet laikydami šilumos palaikymo plokštę už abiejų rankenų įstumkite į vieną iš apatinių lygių.


Jei šilumos palaikymo plokštę stumsite ant „FlexiClip“ ištraukiamųjų bėgelių, stebėkite, kad šilumos palaikymo plokštės apačioje esančios angos būtų padėtos ant „FlexiClip“ ištraukiamųjų bėgelių laikiklių.

- Išimkite šilumos palaikymo plokštės rankenas.
- Uždarykite dureles ir šilumos palaikymo plokštę, nustatę papildomą karštąjį orą  bei 180–200 °C, kaitinkite maždaug 20–30 minučių.

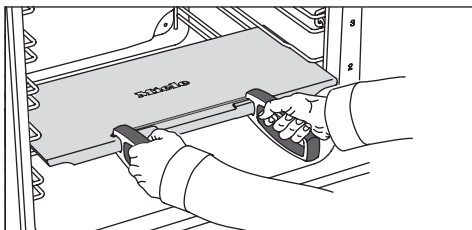
## Šilumos palaikymo plokštės išėmimas

 Pavojus nusideginti!  
Šilumos palaikymo plokštė išsaugo šilumą, todėl išimama iš kameros ji yra labai karšta.  
Šilumos palaikymo plokštę iš kameros išimkite **tik** abiem pristatytomis rankenomis.

 Pavojus nusideginti!  
Vaikų oda į aukštą temperatūrą reaguoja jautriau nei suaugusiųjų.  
Neleiskite vaikams artintis prie šilumos palaikymo plokštės.

 Pavojus nusideginti!  
Šilumos palaikymo plokštę uždėjus ant padėklo, po tam tikro laiko jis taip pat įkaista.  
Jei įmanoma, padėklą į vietą, kurioje norėsite laikyti patiekalus šiltai, pvz., ant valgomojo stalo, padėkite tik prieš uždėdami šilumos palaikymo plokštę.

- Atidarykite orkaitės dureles.



- Įstumkite rankenas į šilumos palaikymo plokštės angas.
- Šilumos palaikymo plokštę iš kameros išimkite tik paėmę už abiejų pristatytų rankenų.

Rankenos pritaikytos tik šilumos palaikymo plokštės svoriui. Ant šilumos palaikymo plokštės neneškite puodų, dubenų ar panašių daiktų. Rankenos gali sulūžti, ir dubenys nukris.

- Šilumos palaikymo plokštę padėkite ant padėklo.


Arbatinės žvakės sugadina šilumos palaikymo plokštės paviršių. Po šilumos palaikymo plokštės pagrindu nestatykite arbatinių žvakių.

## Valymas ir priežiūra

### Prieš naudojant pirmą kartą

- Dalis nušluostykite drėgna šluoste ir nusauskinkite.

### Baigus naudoti

 Pavojus nusidenginti!  
Palaukite, kol šilumos palaikymo plokštė atvės, ir tik tada ją valykite.

Netinkamos valymo priemonės gali subraižyti arba sugadinti paviršių.

Šilumos palaikymo plokštės, padėklo ir rankenų neplaukite indų plovikliu arba pirolizės režimu.

Nenaudokite

- šveitimo valiklių, pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių,
- nerūdijančiojo plieno paviršiams skirtų valiklių,
- plieninių šveistukų, šveitimo kempinėlių ir nerūdijančiojo plieno spiralių,
- orkaitėms skirtų purškiklių,
- braižančių kietų kempinių ir šepėčių, pavyzdžiui, puodams valyti skirtų kempinių.

Panaudoję kiekvieną kartą nuvalykite dalis, kad nešvarumai nepridžiūtų ir neprikeptų. Jei nešvarumų nenuvalysite ilgai arba panaudoję, vėliau nuvalyti bus sunkiau. Dėl ryškių spalvų maisto produktų gali pasikeisti spalva.

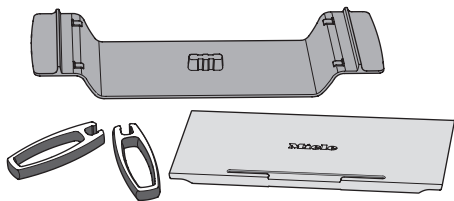
### Įprasti nešvarumai

- Valykite šiltu vandeniu, plovikliu, švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Kruopščiai pašalinkite valymo priemonių likučius.
- Paskui paviršius nusauskinkite minkšta šluoste.

### Įsisenėję nešvarumai

- Įsisenėjusius nešvarumus galite nuvalyti kietąja indams plauti skirtos kempinės puse.

### Siltuma uzturēšanas plātne



Uz siltuma uzturēšanas plātnes ēdienes var saglabāt siltus tieši uz galda.

Plātne ir jāuzkarsē cepeškrāsnī vai kombinētajā tvaicēšanas iekārtā un jāizņem, satverot aiz komplektā iekļautajiem rokturiem.

Tā kā paliktņi un satveršanas rokturi nav pietiekami karstumizturīgi, tos nedrīkst karsēt kopā ar siltuma uzturēšanas plātņi.

Krāsns kamerā ievietojiet **tikai** siltuma uzturēšanas plātņi.

Siltuma uzturēšanas plātņi var izmantot 55 cm un 60 cm platās šādu "Miele" sēriju plītnīs un cepeškrāsnīs:

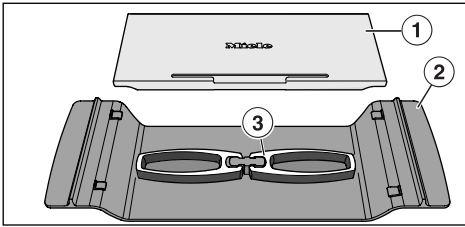
- H 23xx/H 24xx/H 26xx,
- H 47xx/H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Plātņi var uzkarsēt arī kombinētajās tvaicēšanas iekārtās DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

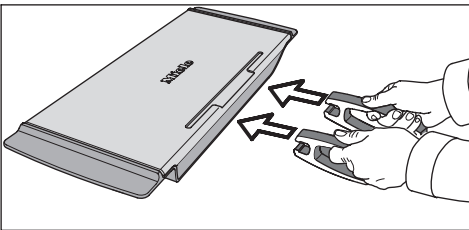
Siltuma uzturēšanas plātne nav paredzēta lietošanai kompaktajā cepeškrāsnī ar mikroviļņu funkciju un iekārtās, kuras ir platākas par 60 cm.



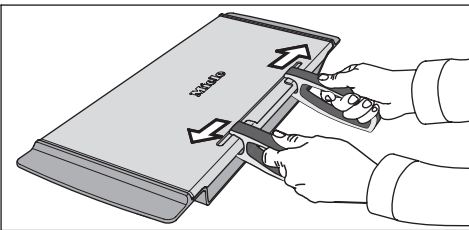
## Siltuma uzturēšanas plātnes iebīdīšana



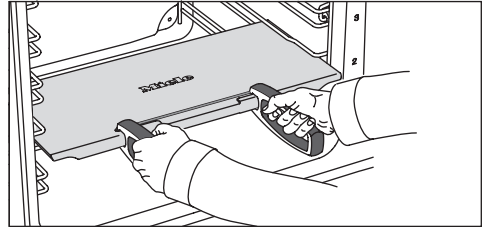
- Noņemiet siltuma uzturēšanas plātni ① no paliktna ② un izņemiet satveršanas rokturus ③.
- Atveriet cepeškrāsns durvis.



- Iebīdiet abus satveršanas rokturus atverēs, kas atrodas siltuma uzturēšanas plātnes vidusdaļā.




- Pabīdiet abus atverēs ievietotos satveršanas rokturus virzienā uz ārējām malām.





- Iebīdiet siltuma uzturēšanas plātni kādā no zemākajiem ievietošanas līmeņiem, turot to aiz abiem komplektā iekļautajiem satveršanas rokturiem.


Ja bīdāt siltuma uzturēšanas plātni pa izvelkamajām slīdītēm FlexiClip, raugieties, lai atveres plātnes apakšdaļā atrastos uz izvelkamo slīdīšu FlexiClip turētājiem.

- Noņemiet siltuma uzturēšanas plātnes rokturus.
- Aizveriet iekārtas durvis un uzkarsējiet siltuma uzturēšanas plātni karstā gaisa cirkulācijas režīmā  180–200 °C temperatūrā aptuveni 20–30 minūtes.

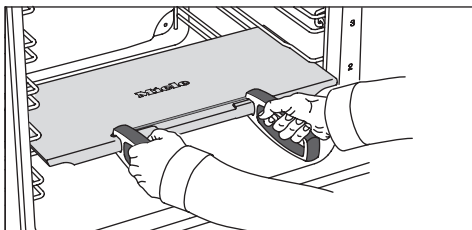
## Siltuma uzturēšanas plātnes izņemšana

 Pastāv apdedzināšanās risks. Siltuma uzturēšanas plātnē saglabā siltumu un pēc izņemšanas no krāsns kameras ir ļoti karsta. Izņemiet siltuma uzturēšanas plātni, turot to **tikai** aiz abiem komplektā iekļautajiem satveršanas rokturiem.

 Pastāv apdedzināšanās risks. Bērnu āda reaģē uz augstu temperatūru jutīgāk nekā pieaugušo āda. Neļaujiet bērniem tuvoties uzkaršētai siltuma uzturēšanas plātnēi.

 Pastāv apdedzināšanās risks. Arī paliktņi uzkarst, kad uz tā kādu laiku ir atradusies karsta siltuma uzturēšanas plātnē. Novietojiet paliktņi, ja iespējams, pirms siltuma uzturēšanas plātnes nolikšanas vietā, kur vēlaties saglabāt siltu ēdienu, piemēram, uz ēdamgalda.

- Atveriet cepeškrāsns durvis.



- Iebīdīd rokturus siltuma uzturēšanas plātnes atverēs.
- Izņemiet siltuma uzturēšanas plātni, turot to tikai aiz abiem komplektā iekļautajiem satveršanas rokturiem.

Rokturi ir paredzēti siltuma uzturēšanas plātnes svara noturēšanai. Neizmantojiet siltuma uzturēšanas plātni, lai pārvietotu katlus, bļodas vai citus traukus. Satveršanas rokturi var salūzt un trauki nokrist.

- Novietojiet siltuma uzturēšanas plātni uz paliktņa.


Tējas sveces var sabojāt siltuma uzturēšanas plātnes virsmas pārklājumu. Nolieciet tējas sveces uz paliktņa zem siltuma uzturēšanas plātnes.

## Tīrīšana un apkope

### Pirms ekspluatācijas sākšanas

- Ar mitru drāniņu notīriet siltuma uzturēšanas plātņi un nosusiniet.

### Pēc lietošanas

 Pastāv apdedzināšanās risks. Pirms siltuma uzturēšanas plātnes tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.

Nepiemērots tīrīšanas līdzeklis var saskrāpēt vai sabojāt virsmu.

Nemazgājiet siltuma uzturēšanas plātņi, paliktņi un satveršanas rokturus trauku mazgājamā mašīnā vai izmantojot pirolīzes funkciju.

Tīrīšanai nelietojiet

- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, beržamos pulverus un pastas, smirģeli;
- nerūsošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- asus sūkļus, stieplu vīkšķus, nerūsošā tērauda spirāles;
- cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus;
- abrazīvus cietus sūkļus un sukas, piemēram, katlu beržamos.

Notīriet detaļas pēc katras lietošanas, lai netūrumi nepiekalstu vai nepiedegtu. Detaļu ilgstoša saskare ar netūrumiem vai vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīrīšanu, var padarīt tīrīšanu darbietilpīgāku. Intensīvas krāsas pārtikas produkti var radīt krāsas pārmaiņas.

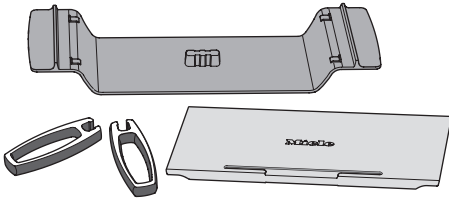
### Parasti netūrumi

- Tīrīšanai parasti izmantojiet siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli vai tīru samitrinātu mikrošķiedras drāniņu.
- Rūpīgi notīriet visas mazgāšanas līdzekļa atliekas.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar mīkstu drāniņu.

### Piekaltuši netūrumi

- Stipri piekaltušus netūrumus noņemiet, izmantojot trauku mazgāšanas sūkļa aso pusi.

## Warmhoudplaat



Met de warmhoudplaat kunt u gerechten gewoon op tafel warm houden.

U verhit de warmhoudplaat in de oven of combi-stoomoven en haalt de plaat met de twee bijgeleverde handgrepen veilig uit het apparaat.

U mag het onderstel en de handgrepen niet verhitten, omdat deze onderdelen niet bestand zijn tegen de hoge oventemperaturen. Schuif **alleen** de warmhoudplaat in de oven.

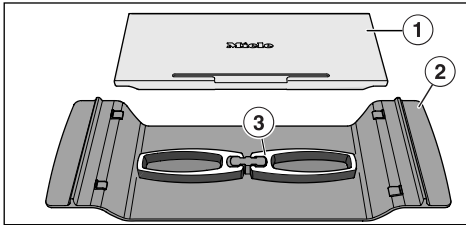
De warmhoudplaat is geschikt voor de 55 cm en 60 cm brede Miele-fornuizen en -ovens uit de volgende series:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

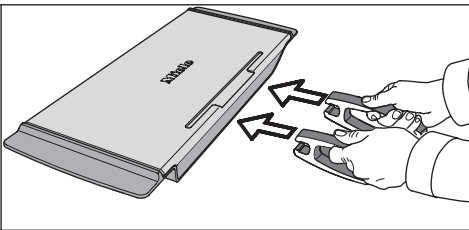
U kunt de plaat ook in de combi-stoomovens DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx verhitten.

De warmhoudplaat is niet geschikt voor gebruik in combimagnetrons en in apparaten met een breedte van meer dan 60 cm.

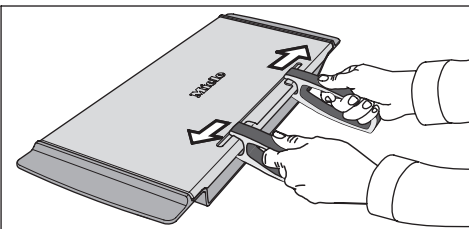
## Warmhoudplaat inschuiven



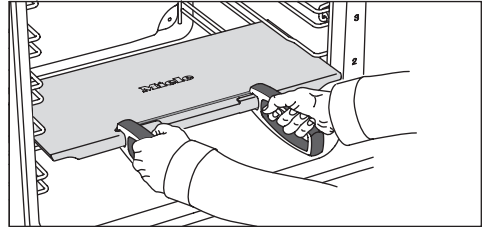
- Haal de warmhoudplaat ① van het onderstel ② en verwijder de handgrepen ③.
- Open de deur van de oven.



- Schuif de beide handgrepen in de uitsparingen in het midden van de warmhoudplaat (zie afbeelding).




- Schuif de handgrepen in de uitsparingen helemaal naar buiten (zie afbeelding).



- Schuif de warmhoudplaat in een van de onderste niveaus. Gebruik hiervoor altijd de twee bijgeleverde handgrepen.

Als u de warmhoudplaat in combinatie met FlexiClip-geleiders gebruikt, moeten de uitsparingen aan de onderkant van de plaat in de houders van de FlexiClip-geleiders vallen.

- Haal de handgrepen van de warmhoudplaat.
- Sluit de deur en verhit de warmhoudplaat in 20–30 minuten met de ovenfunctie "Hetelucht plus"  tot 180–200 °C.

Neem de aangegeven tijden en temperaturen beslist in acht.

## Warmhoudplaat verwijderen

### ⚠ Verbrandingsgevaar!

De warmhoudplaat houdt warmte vast en is zeer heet als u deze uit de ovenruimte haalt.

Haal de plaat **uitsluitend** met de twee bijgeleverde handgrepen uit de oven.

### ⚠ Verbrandingsgevaar!

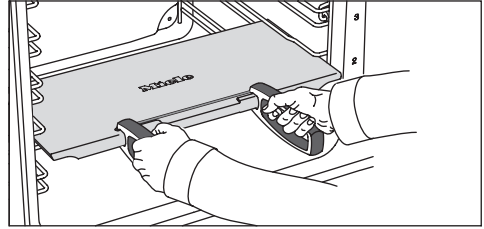
De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Houd kinderen op een afstand van de hete warmhoudplaat.

### ⚠ Verbrandingsgevaar!

Het onderstel wordt ook warm als de hete warmhoudplaat er enige tijd op ligt.

Zet het onderstel daarom bij voorkeur meteen op de plaats waar u de warmhoudplaat wilt gebruiken (bijvoorbeeld op de eettafel) en leg dan pas de warmhoudplaat erop.

- Open de deur van de oven.



- Schuif de handgrepen in de uitsparingen van de warmhoudplaat (zie afbeelding).
- Haal de warmhoudplaat uitsluitend met de twee bijgeleverde handgrepen uit de oven.

De handgrepen zijn ontworpen voor het gewicht van de warmhoudplaat. Transporteer dus geen pannen, schalen en dergelijk op de plaat. De handgrepen kunnen breken en de voorwerpen omlaag vallen.

- Leg de warmhoudplaat op het onderstel.


Waxinelichtjes beschadigen de coating van de warmhoudplaat. Zet geen waxinelichtjes op het onderstel onder de warmhoudplaat.

## Reiniging en onderhoud

### Vóór het eerste gebruik

- Reinig de onderdelen met een vochtige doek. Wrijf daarna alles weer droog.

### Na gebruik

 **Verbrandingsgevaar!**  
Laat de warmhoudplaat afkoelen, voordat u de plaat reinigt.

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen krassen veroorzaken en de oppervlakken beschadigen.

Reinig de warmhoudplaat, het onderstel en de handgrepen niet in de afwasautomaat of met de pyrolyse-functie van de oven.

Vermijd bij de reiniging:

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- staalsponsjes, pannensponsjes en spiraalsponsjes.

- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponsjes.
- scherpe metalen schrapers.
- ovenreinigers.

Reinig de onderdelen na elk gebruik, zodat verontreinigingen niet indrogen of inbranden. Verontreinigingen kunnen moeilijker worden verwijderd, als deze langdurig inwerken of bij herhaaldelijk gebruik zonder reiniging tussendoor. Bepaalde voedingsmiddelen kunnen verkleuringen veroorzaken.

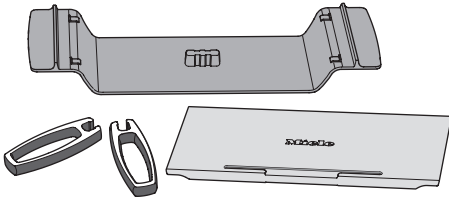
### Normale verontreinigingen

- Gebruik warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder zorgvuldig alle resten van reinigingsmiddelen.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

### Hardnekkige verontreinigingen

- Gebruik voor het verwijderen van hardnekkige verontreinigingen eventueel ook de harde kant van een keukensponsje.

## Varmeplate



Med varmeplaten kan du holde maten varm mens den står på bordet.

Varmeplaten kan varmes opp i en stekeovn eller kombidampkoker og tas ut med de vedlagte håndtakene.

Stativet og håndtakene må ikke varmes opp sammen med varmeplaten. De er ikke tilstrekkelig varmebestandige.

Det er **kun** varmeplaten som skal settes inn i ovnsrommet.

Varmeplaten kan settes inn i 55 cm og 60 cm brede Miele stekeovner i følgende serier:

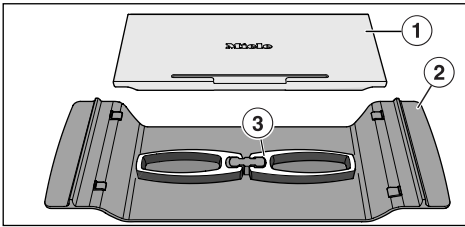
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Den kan også varmes opp i kombidampkokerne DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

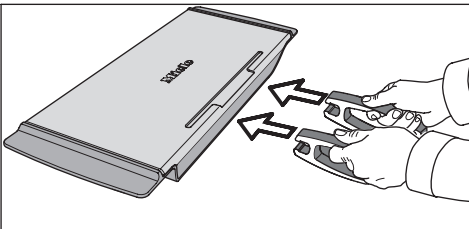
Varmeplaten er ikke egnet for bruk i kompaktstekeovner med mikrobølge eller i ovner som er bredere enn 60 cm.



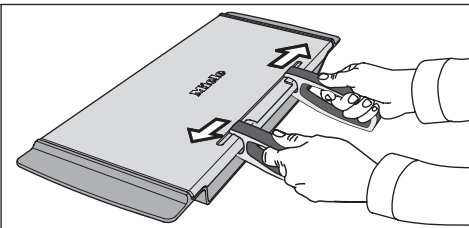
## Innsetting av varmeplaten



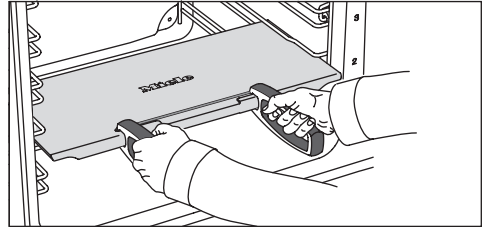
- Ta varmeplaten ① av stativet ② og ta ut håndtakene ③.
- Åpne stekeovnsdøren.



- Skyv håndtakene inn i utsparingene i midten av varmeplaten.




- Skyv håndtakene helt ut til siden av utsparingene.




- Bruk kun de vedlagte håndtakene til å sette varmeplaten inn i en av de nederste rillene i ovnen.


Hvis varmeplaten settes inn i FlexiClip-skinne, pass på at utsparingene på undersiden av varmeplaten sitter på holderne til FlexiClip-skinne.


- Fjern håndtakene fra varmeplaten.
- Lukk døren og varm opp varmeplaten med funksjonen Varmluft pluss  180–200 °C i ca. 20–30 minutter.

De angitte temperaturene og tidene må overholdes.

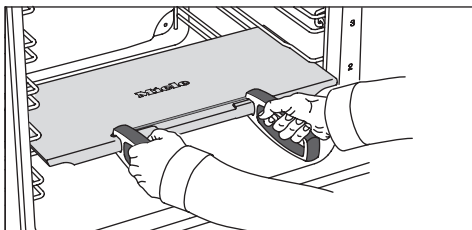
## Uttaking av varmeplaten

 Fare for forbrenning!  
Varmeplaten lagrer varme, og er derfor svært varm når du tar den ut av ovnen.  
Bruk **kun** de vedlagte håndtakene når du tar varmeplaten ut av ovnen.

 Fare for forbrenning!  
Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Hold barn vekk fra den varme platen.

 Fare for forbrenning!  
Stativet blir også varmt, når den varme platen har ligget på det en stund.  
Sett helst stativet på det stedet hvor du vil holde maten varm, f.eks. på spisebordet, før du setter på varmeplaten.

- Åpne stekeovnsdøren.



- Skyv håndtakene inn i utsparingene i varmeplaten.
- Bruk kun de vedlagte håndtakene når du tar varmeplaten ut av ovnen.

Håndtakene er kun beregnet for vekten av varmeplaten. Ikke transporter gryter, fat eller lignende på varmeplaten. Håndtakene kan brette, og fatene kan falle ned.

- Legg varmeplaten på stativet.


Telys ødelegger varmeplatens belegg.  
Ikke sett telys på stativet under varmeplaten.

## Rengjøring og stell

### Før første gangs bruk

- Rengjør delene med en fuktig klut og tørk dem.

### Etter bruk

 Fare for forbrenning!  
La varmeplaten avkjøles før rengjøring.

Uegnedede rengjøringsmidler kan lage riper eller skade overflatene.

Ikke rengjør varmeplaten, stativet og håndtakene i oppvaskmaskinen eller med pyrolyse.

Følgende må ikke brukes til rengjøring av varmeplaten:

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid,
- kalkløsende rengjøringsmidler,
- skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein,
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler,
- rengjøringsmiddel for rustfritt stål,
- maskinoppvaskmidler,
- stålull, stålskrubber og stålspiraler,
- skrubbene harde svamper og børster, f.eks. grytesvamper,
- skarpe metallskrapere,
- stekeovnsrens.

Rengjør delene etter hver bruk, slik at ikke smuss tørker inn eller brenner seg fast. Hvis tilsmussinger får virke lenge eller du bruker varmeplaten flere ganger uten rengjøring mellom hver gang, kan platen bli vanskelig å rengjøre. Matvarer med sterk farge kan føre til misfarginger.

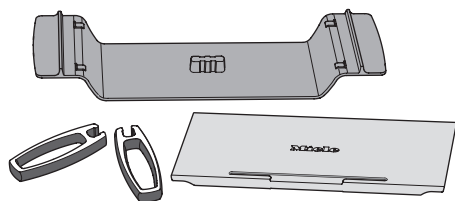
### Normale tilsmussinger

- Bruk varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern rester av rengjøringsmidler grundig.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

### Smuss som sitter godt fast

- Smuss som sitter godt fast kan du fjerne med den harde siden på oppvasksvampen.

### Płyta podgrzewająca



Za pomocą płyty podgrzewającej można utrzymywać w ciepłe potrawy znajdujące się już na stole.

Nagrzewa się ją po prostu w piekarniku lub urządzeniu do gotowania na parze kombi i wyjmuje za pomocą dwóch dostarczonych wraz z płytą uchwytów.

Podstawka i uchwyty nie mogą być nagrzewane wraz z płytą, ponieważ nie są one wystarczająco odporne temperaturowo.  
Wsunąć do komory piekarnika **tylko** płytę podgrzewającą.

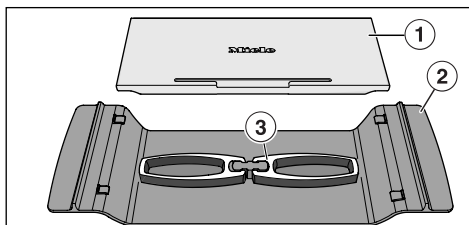
Płyta podgrzewająca może być stosowana w kuchniach i piekarnikach Miele o szerokościach 55 cm i 60 następujących typoszeręgów:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

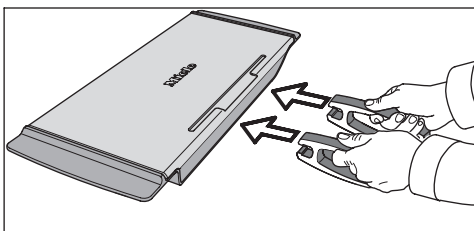
Można ją również nagrzewać w urządzeniach do gotowania na parze kombi DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Płyta podgrzewająca nie nadaje się do stosowania w kompaktowych piekarnikach z mikrofalą ani w urządzeniach o szerokości większej niż 60 cm.

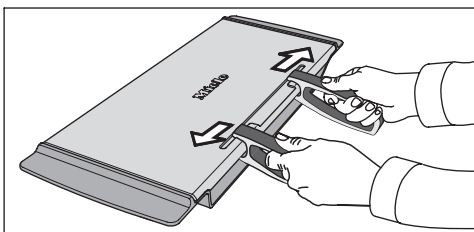
## Wsuwanie płyty podgrzewającej



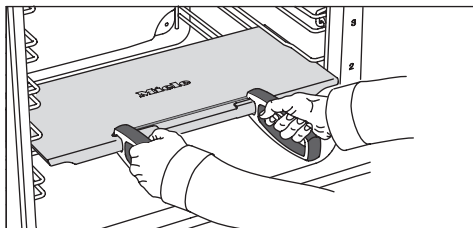
- Zdjąć płytę podgrzewającą ① z podstawki ② i wyjąć uchwyty ③.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika.



- Wsunąć oba uchwyty w wycięcia pośrodku płyty podgrzewającej.




- Przesunąć oba uchwyty w wycięciach zupełnie na zewnątrz.




- Wsunąć płytę podgrzewającą za pomocą obu dostarczonych uchwytów w jeden z dolnych poziomów wsuwania.

Gdy płytę podgrzewającą wsuwa się na szynach prowadzących FlexiClip, należy zwrócić uwagę na to, żeby wycięcia na spodzie płyty podgrzewającej były osadzone na wypustkach szyn FlexiClip.

- Usunąć uchwyty z płyty podgrzewającej.
- Zamknąć drzwiczki i nagrzewać płytę podgrzewającą w trybie Termonawiew Plus  przy 180-200 °C przez ok. 20-30 minut.

Bezwzględnie przestrzegać podanych czasów i temperatur.

## Wyjmowanie płyty podgrzewającej

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Płyta podgrzewająca magazynuje ciepło i dlatego jest bardzo gorąca, gdy wyjmuje się ją z komory piekarnika.

Wyjmować płytę podgrzewającą z komory piekarnika **wyłącznie** za pomocą obu dostarczonych uchwytów.

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

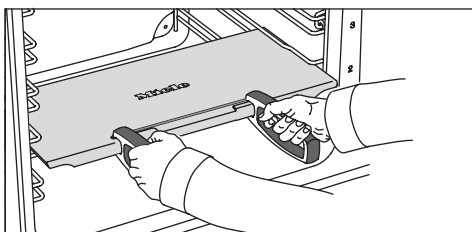
Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Trzymać dzieci z daleka od gorącej płyty podgrzewającej.

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Podstawka również się nagrzewa, gdy gorąca płyta podgrzewająca spoczywa na niej przez jakiś czas.

W miarę możliwości podstawkę należy ustawić przed postawieniem na niej płyty podgrzewającej w miejscu, w którym potrawy będą docelowo podgrzewane, np. na stole w jadalni.

- Otworzyć drzwiczki piekarnika.



- Wsunąć oba uchwyty w wycięcia płyty podgrzewającej.
- Wyjmować płytę podgrzewającą z komory piekarnika **wyłącznie** za pomocą obu dostarczonych uchwytów.

Uchwyty są przeznaczone wyłącznie dla ciężaru płyty podgrzewającej. Nie transportować żadnych garnków, misek itp. na płycie podgrzewającej. Uchwyty mogą się złamać, naczynia mogą spaść.

- Postawić płytę podgrzewającą na podstawce.


Śweczki do podgrzewania niszczą powłokę płyty podgrzewającej. Nie ustawiać żadnych świeczek do podgrzewania na podstawce płyty podgrzewającej.

## Czyszczenie i konserwacja

### Przed pierwszym użyciem

- Umyć elementy wilgotną ściereczką i je wysuszyć.

### Po użyciu

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!  
Pozostawić płytę podgrzewającą do ostygnięcia, zanim zaczniesz ją czyścić.

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię.

Nie czyścić płyty podgrzewającej, podstawki ani uchwytów w zmywarce do naczyń lub za pomocą pirolizy.  
Przy czyszczeniu unikać

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwas lub chlor,
- środków rozpuszczających osady wapienne,
- środków szorujących, jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks,
- środków zawierających rozpuszczalniki,
- środków do czyszczenia stali szlachetnej,
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń,
- wełny stalowej, druciaków i spirali stalowych,

- szorujących twardych gąbek i szczotek, jak np. gąbki do mycia naczyń,
- ostrych skrobaków metalowych,
- środków do czyszczenia piekarników.

Wyczyścić elementy po każdym użyciu, żeby zabrudzenia nie przyschły ani się nie przypaliły. Dłuższe oddziaływanie zabrudzeń lub wielokrotne użycie bez czyszczenia w międzyczasie może prowadzić do zwiększenia nakładów pracy na czyszczenie. Produkty spożywcze o intensywnym kolorze mogą doprowadzić do przebarwień.

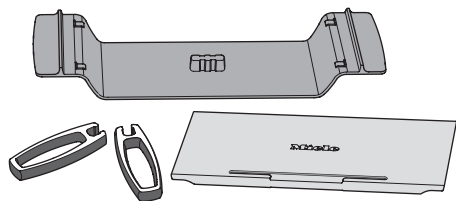
### Normalne zabrudzenia

- Ogólnie należy stosować ciepłą wodę, płyn do mycia naczyń i czystą ściereczkę gąbkową lub czystą, wilgotną ściereczkę mikrofazową.
- Usunąć dokładnie pozostałości środków czyszczących.
- Na koniec czyszczone powierzchnie należy wysuszyć przy pomocy miękkiej ściereczki.

### Uporczywe zabrudzenia

- Uporczywe zabrudzenia można usunąć dodatkowo ostrą stroną zmywaka do naczyń.

## Placa de manter quente



Com a placa de manter quente, pode manter os seus alimentos quentes na mesa de refeições.

Basta aquece-la no forno ou no forno a vapor Combi e retira-la do interior de forma segura utilizando as duas pegas fornecidas junto.

Tanto a base como as pegas não podem ser aquecidas com a placa de manter-quente dado que não são suficientemente resistentes ao calor. Coloque no forno **somente** a placa de manter-quente.

A placa de manter quente pode ser utilizada nos fornos Miele com 55 cm e 60 cm de largura da série:

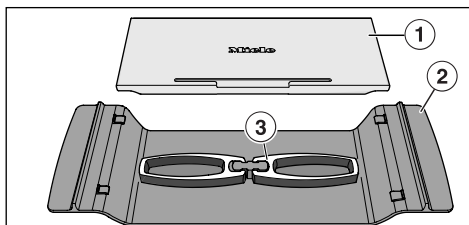
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Também pode ser aquecida no forno a vapor DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

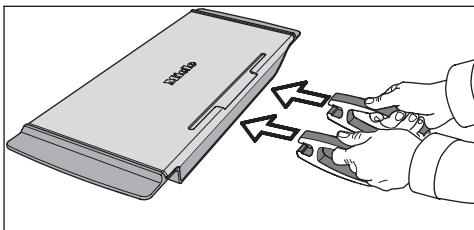
A placa de manter quente não é adequada para ser utilizada no forno compacto de micro-ondas e em aparelhos com uma largura superior a 60 cm.



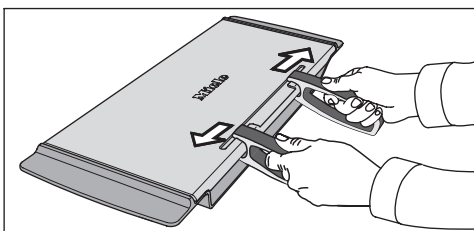
## Colocar a placa de manter quente no forno



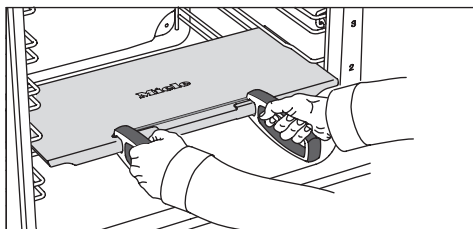
- Retire a placa de manter quente ① da base ② e retire igualmente as pegas ③.
- Abra a porta do forno.



- Encaixe as duas pegas nas reentrâncias ao centro da placa de manter quente.




- Deslize as pegas nas reentrâncias totalmente para os lados.




- Encaixe a placa de manter quente, segurando-a pelas duas pegas, num dos níveis de encaixe inferior do forno.


Se encaixar a placa de manter quente na calha telescópica, verifique se os encaixes na zona inferior da placa ficam colocados sobre os fixadores da calha telescópica FlexiClip.


- Retire as pegas da placa de manter quente.
- Feche a porta e aqueça a placa de manter quente seleccionando o sistema de funcionamento Ar quente plus  a 180–200 °C durante aprox. 20–30 minutos.

É importante que mantenha os tempos e as temperaturas indicadas.

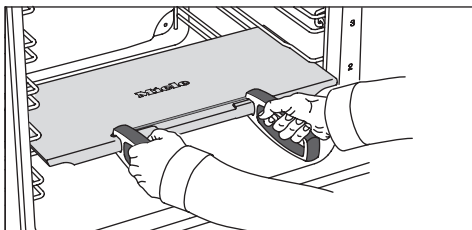
## Retirar a placa de manter quente do forno

 Perigo de queimaduras!  
A placa de manter quente acumula calor e por isso está muito quente ao ser retirada do forno. Retire a placa de manter quente do interior do forno **somente** com as duas pegas fornecidas junto.

 Perigo de queimaduras!  
A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a de adultos. Por este motivo mantenha as crianças afastadas da placa de manter quente.

 Perigo de queimaduras!  
A base de apoio da placa de manter quente também aquece se a placa estiver durante algum tempo sobre ela. Se possível antes de colocar a placa de manter quente sobre a base de apoio, coloque-a sobre a superfície onde pretende manter os alimentos quente, por ex. sobre a mesa de refeições.

- Abra a porta do forno.



- Encaixe as duas pegas nas reentrâncias da placa de manter quente.
- Retire agora a placa de manter quente de dentro do forno utilizando as duas pegas fornecidas junto.

As pegas foram fabricadas para suportar o peso da placa quente. Não transporte sobre a placa de manter quente utensílios tais como tachos, tigelas ou outros. As pegas podem partir, as tigelas podem cair.

- Coloque a placa de manter quente sobre a base de apoio.


As velas danificam o revestimento da placa de manter quente. Não coloque velas sobre a base de apoio, por baixo da placa de manter quente.

## Limpeza e manutenção

### Antes da primeira utilização

- Limpe as peças com um pano húmido e de seguida passe um pano seco.

### Após utilizar

 Perigo de queimaduras!  
Deixe a placa de manter quente arrefecer antes de efectuar a sua limpeza.

Produtos de limpeza inadequados podem riscar ou danificar a superfície.

Não efectuar a limpeza da placa de manter quente, da base de apoio e das pegas na máquina de lavar louça ou pelo sistema pirolítico.

Evite utilizar na limpeza

- produtos que contenham soda, amoníaco, ácidos ou cloretos,
- produtos de descalcificação,
- produtos abrasivos, como por ex. os que contenham pó ou areia,
- produtos de limpeza à base de solvents,
- produtos para limpar aço inoxidável,
- detergentes utilizados em máquinas de lavar louça,
- palha-de-aço, produtos abrasivos e espirais em aço inoxidável,
- esfregões ou escovas abrasivas e duras com restos de detergente,

- espátulas metálicas afiadas,
- produtos de limpar fornos.

Efectue a limpeza das peças no final de cada utilização, para que a sujidade não seque ou fique queimada. A sujidade acumulada ou as várias utilizações sem limpeza prévia, dificultam a limpeza final. Alimentos com uma cor mais intensa podem causar descoloração.

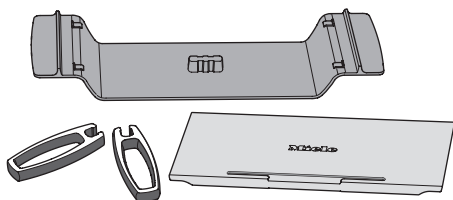
### Sujidades vulgares

- Para efectuar a limpeza utilize um pano ou uma esponja, detergente de lavar a louça e água quente ou um pano de microfibras humedecido.
- Elimine eventuais resíduos de produtos de limpeza.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano seco.

### Sujidade mais renitente

- Remova as manchas mais difíceis com o lado mais rijo de uma esponja de lavar louça.

### Ploča za održavanje toplote jela



Toplotu jela koje ste pripremili možete da održavate na stolu uz pomoć ploče za održavanje toplote.

Jednostavno ćete je zagrejati u rerni ili kombinovanoj rerni na paru, a možete bezbedno da je izvadite uz pomoć dve priložene drške.

Podmetač i drške ne smete da zagrevate zajedno sa pločom za održavanje toplote, pošto nisu dovoljno otporni na toplotu.

U rernu stavite **samo** ploču za održavanje toplote.

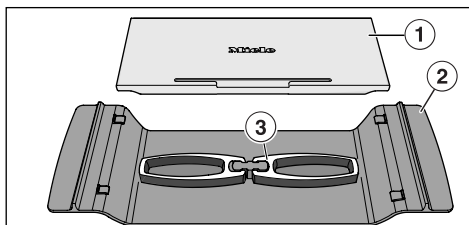
Ploču za održavanje toplote možete da stavite u Miele šporete i rerne širine 55 cm i 60 cm iz sledećih serija:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

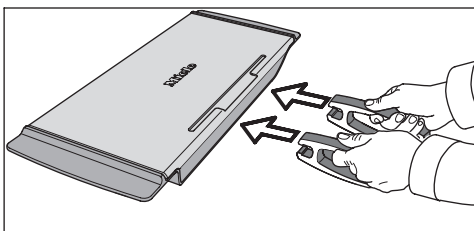
Ovu ploču možete takođe da zagrejete u kombinovanim rernama na paru DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Ploča za održavanje toplote nije pogodna za upotrebu u mikrotalasnoj kompaktnoj rerni i u uređajima koji su širi od 60 cm.

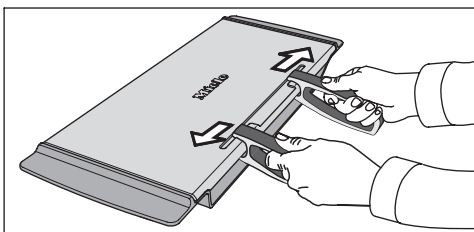
## Stavljanje ploče za održavanje toplote u rernu



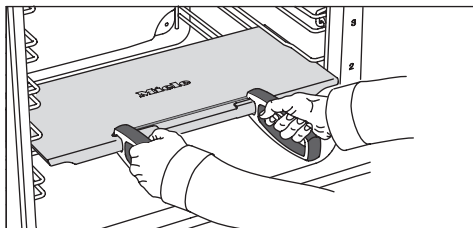
- Skinite ploču za održavanje toplote ① sa podmetača ② i izvadite drške ③.
- Otvorite vrata rerne.



- Drške ubacite u udubljenja u sredini ploče za održavanje toplote.




- Gurnite drške u udubljenjima do kraja prema bočnim stranama.




- Ploču za održavanje toplote ubacite u jedan od donjih nivoa za pečenje samo pomoću dve priložene drške.


Ukoliko ploču za održavanje toplote stavljate na FlexiClip-teleskopske vođice, vodite računa da udubljenja na donjoj strani ploče leže na držačima FlexiClip-teleskopskih vođica.


- Skinite drške sa ploče za održavanje toplote.
- Zatvorite vrata i zagrejte ploču koristeći način rada Vrući vazduh plus  na 180–200 °C oko 20–30 minuta.

Obavezno se pridržavajte navedenih vremena i temperatura.

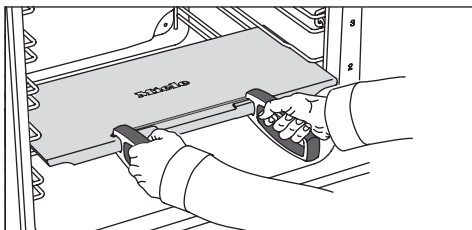
## Vađenje ploče za održavanje toplote

 Opasnost od opekotina!  
Ploča za održavanje toplote akumulira toplotu i stoga je jako vruća kada je vadite iz rerne.  
Ploču vadite iz rerne **samo** uz pomoć obe priložene drške.

 Opasnost od opekotina!  
Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Ne dozvoljavajte deci da se približavaju vrućoj ploči za održavanje toplote.

 Opasnost od opekotina!  
Podmetač se takođe zagreje, kada vruća ploča za održavanje toplote stoji na njemu neko vreme.  
Ako je moguće, pre postavljanja ploče za održavanje toplote stavite podmetač na mesto, na kome će se održavati toplota jela, npr. na trpezarijski sto.

- Otvorite vrata rerne.



- Drške ubacite u udubljenja na ploči za održavanje toplote.
- Ploču vadite iz rerne samo uz pomoć dve priložene drške.

Drške su predviđene samo za težinu ploče za održavanje toplote. Ne prenosite na ploči lonce, činije ili slično. Drške bi mogle da se polome, a činije da padnu na pod.

- Stavite ploču za održavanje toplote na podmetač.


Svećice za podgrevanje bi oštetile zaštitni sloj ploče za održavanje toplote.  
Ne stavljajte ih na podmetač ispod ploče.

## Čišćenje i održavanje

### Pre prve upotrebe

- Ove delove očistite vlažnom krpom i obrišite ih.

### Posle upotrebe

 Opasnost od opekotina!  
Pre čišćenja sačekajte da se ploča za održavanje toplote ohladi.

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje bi mogla da izgrebu ili oštete površine ploče.

Ne čistite ploču za održavanje toplote, podmetač i drške u mašini za pranje sudova ili pomoću pirolize.

Prilikom čišćenja izbegavajte sledeće:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili hlor;
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac;
- sredstva za ribanje, npr. prašak i kremu za ribanje, kamen za čišćenje;
- sredstva za čišćenje koja sadrže rastvarače;
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika;
- sredstva za pranje u mašini za pranje sudova;
- čeličnu vunu, žicu za ribanje i čelične spirale;
- abrazivne grube sunđere i četke, npr. sunđere za pranje lonaca;
- oštre metalne strugače;
- sredstva za čišćenje retni.

Očistite ove delove posle svake upotrebe, kako se prljavština ne bi osušila ili zapekla. Ukoliko prljavština duže deluje ili ploču više puta koristite, a ne očistite u međuvremenu, kasnije će vam biti potrebno više vremena za čišćenje. Zbog namirnica koje imaju intenzivniju boju može doći do promene boje ovih delova.

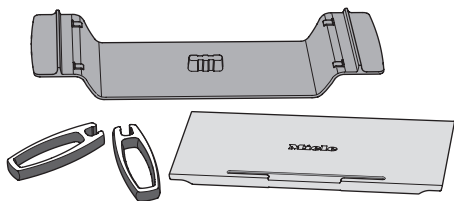
### Normalna zaprljanost

- Upotrebite kao obično toplu vodu, sredstvo za ručno pranje sudova i čisti sunđer ili čistu, vlažnu krpom od mikrovlakana.
- Temeljno uklonite ostatke sredstava za čišćenje.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

### Tvr dokorna prljavština

- Tvr dokornu prljavštinu uklonite i grubom stranom sunđera za pranje sudova.

### Устройство для сервировки



С помощью устройства для сервировки Вы сможете сохранять Ваши блюда в теплом виде прямо на столе.

Для этого Вам нужно просто подогреть устройство в духовом шкафу или комби-пароварке, затем вынуть его с помощью двух прилагаемых ручек.

Не разрешается подогрев подставки и ручек вместе с устройством для сервировки, так как эти детали недостаточно жаростойкие.

Размещайте для подогрева в рабочей камере **ТОЛЬКО** устройство.

Устройство для сервировки может использоваться в плитах и духовых шкафах Miele шириной 55 и 60 см следующих серий:

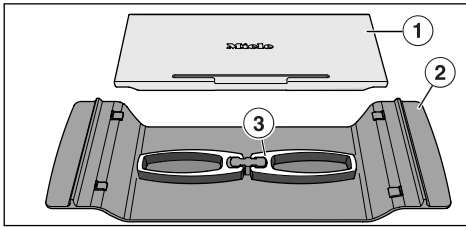
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Вы можете также подогревать устройство в комби-пароварках DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

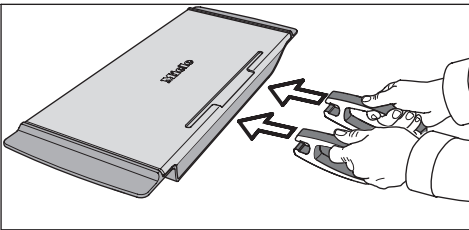
Для использования в компактных духовых шкафах с режимом СВЧ и в приборах шириной более 60 см устройство не подходит.



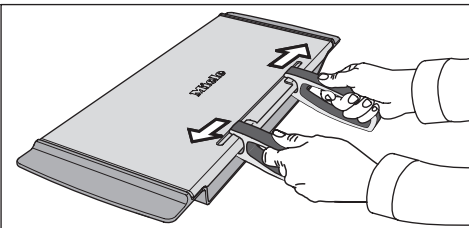
## Задвигание устройства для сервировки



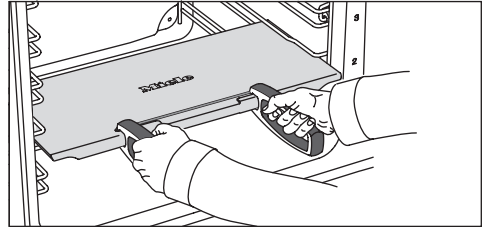
- Снимите устройство ① с подставки ② и выньте ручки ③.
- Откройте дверцу духового шкафа.



- Вставьте обе ручки в выемки в центре устройства.




- Раздвиньте ручки в выемках в стороны до упора.



- Задвиньте устройство для сервировки только с помощью двух прилагаемых ручек на один из нижних уровней в прибор.

Если Вы размещаете устройство на телескопических направляющих FlexiClip, проследите за тем, чтобы выемки на нижней стороне устройства совпали с держателями направляющих FlexiClip.

- Снимите ручки с устройства.
- Закройте дверцу и подогрейте устройство в режиме "Конвекция+"  при температуре 180–200 °С в течение прим. 20–30 минут.

Обязательно придерживайтесь указанных значений времени и температуры.

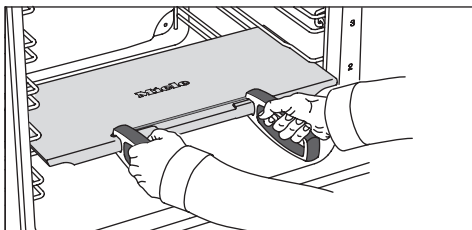
## Извлечение устройства для сервировки

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Устройство сохраняет тепло, поэтому оно очень горячее, когда Вы вынимаете его из рабочей камеры.  
Извлекайте устройство **только** с помощью обеих прилагаемых ручек.

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Детская кожа чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа у взрослых людей. Не подпускайте детей близко к горячему устройству.

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Подставка нагревается даже, если горячее устройство находилось на ней лишь короткое время.  
По возможности ставьте подставку перед тем, как положить на нее устройство, на место сервировки теплых блюд, например, на обеденный стол.

- Откройте дверцу духового шкафа.



- Вставьте ручки в выемки устройства.
- Выньте устройство из рабочей камеры прибора только с помощью прилагаемых ручек.

Ручки рассчитаны только на вес устройства. Не переносите никакие кастрюли, миски и т.п. на устройстве для сервировки. Ручки могут сломаться, а посуда - упасть на пол.

- Положите устройство для сервировки на подставку.


Чайные свечи (свечи-таблетки) разрушают покрытие устройства. Никогда не ставьте чайные свечи на подставку под устройство для сервировки.

## Чистка и уход

### Перед первым использованием

- Очистите детали с помощью влажной салфетки и высушите их.

### После применения

 **Опасность получения ожогов!**  
 Дайте устройству остыть, прежде чем начать его чистить.

Неподходящие чистящие средства могут вызвать образование царапин на поверхностях или их повреждения.

Не очищайте устройство для сервировки, подставку и ручки в посудомоечной машине или с помощью функции пиролиза. Избегайте использовать при чистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды,
- чистящие средства для растворения накипи,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу,
- чистящие средства, содержащие растворители,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- средства для очистки посудомоечных машин,

- проволочные мочалки, губки из стальной проволочной спирали,
- жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль,
- острые металлические скребки,
- очистители для духовых шкафов.

Очищайте детали после каждого использования, чтобы загрязнения не засыхали и не пригорали.

Длительное воздействие загрязнений или частое использование устройства без проведения очистки усложнит проведение последующей очистки. Продукты с интенсивной окраской могут изменить цвет устройства.

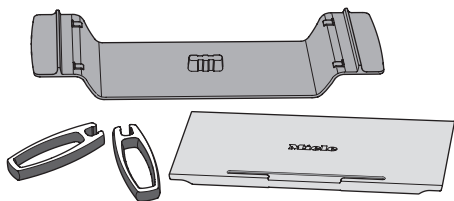
### Нормальные загрязнения

- Используйте в основном теплую воду, бытовое моющее средство и чистую губчатую салфетку или чистую влажную салфетку из микрофибры.
- Основательно удаляйте остатки моющих средств.
- В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

### Сложные загрязнения

- Для удаления сложных загрязнений дополнительно используйте жесткую сторону губки для мытья посуды.

### Varmhållningsplatta



Med varmhållningsplattan kan din mat hållas varm vid bordet.

Du värmer enkelt upp varmhållningsplattan i ugnen eller i kombiångkokaren och tar sedan ut den säkert med de båda medföljande handtagen.

Grytunderlägget och handtaget får inte värmas upp tillsammans med varmhållningsplattan eftersom de inte är tillräckligt värmebeständiga. Skjut alltså in **endast** varmhållningsplattan i ugnen.

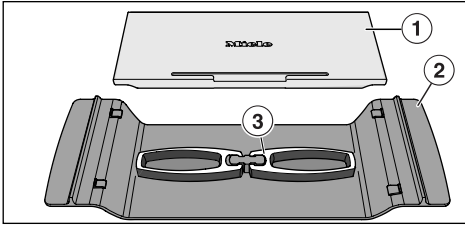
Varmhållningsplattan kan användas i de 55 cm och 60 cm breda Mieleugnar-  
na i följande serier:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx
- H 47xx / H 48xx
- H 5xxx
- H 6xxx.

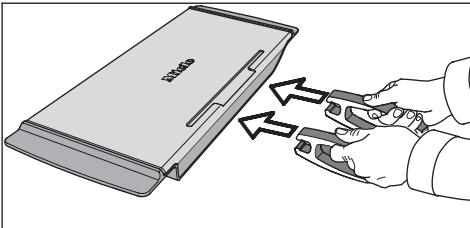
Du kan även värma upp den i kombi-  
ångkokarna DGC 5xxx XL, DGC 66xx  
och DGC 68xx.

Varmhållningsplattan är inte lämpad att användas i kombinationsugnar och i ugnar som är bredare än 60 cm.

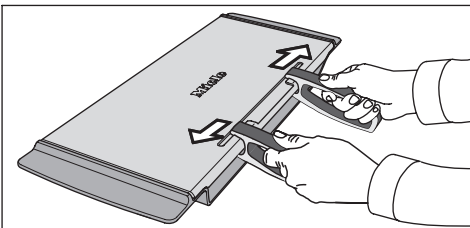
## Skjuta in varmhållningsplattan



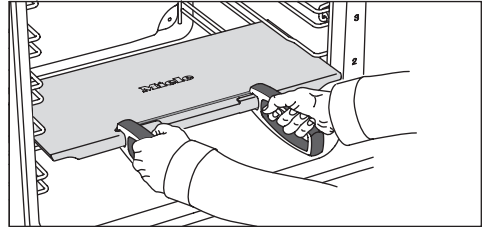
- Ta bort varmhållningsplattan ① från grytunderlägget ② och ta ut handtagen ③.
- Öppna luckan.



- Skjut in de båda handtagen i ursparningarna i mitten av varmhållningsplattan.




- Skjut handtagen längst ut i ursparningarna.




- Skjut in varmhållningsplattan på en av de nedersta falshöjderna med de båda handtagen.


Om du skjut in varmhållningsplattan på FlexiClip-teleskopskenorna, tänk på att ursparningarna på varmhållningsplattans undersida ska sitta på teleskopskenornas hållare.


- Ta bort handtagen från varmhållningsplattan.
- Stäng luckan och värm upp varmhållningsplattan i funktionen Varmluft plus  på 180–200 °C i cirka 20–30 minuter.

Tänk på att hålla de angivna tiderna och temperaturerna.

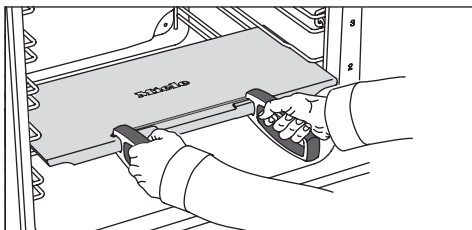
## Ta ut varmhållningsplattan

 Risk för brännskada!  
Varmhållningsplattan lagrar värme och är därför mycket varm när du tar ut den ur ugnen/kombiångkokaren. Ta ut varmhållningsplattan ur ugnen/kombiångkokaren **endast** med de båda medföljande handtagen.

 Risk för brännskada!  
Barn har känsligare hud och reagerar kraftigare än vuxna på höga temperaturer. Håll därför barn borta från den heta varmhållningsplattan.

 Risk för brännskada!  
Även grytunderlägget blir varmt när den heta varmhållningsplattan står på det. Lägga grytunderlägget på det ställe där maten ska hållas varm, exempelvis på matbordet, innan du ställer på varmhållningsplattan.

- Öppna luckan.



- Skjut in handtagen i varmhållningsplattans ursparningar.
- Ta ut varmhållningsplattan endast med de båda medföljande handtagen.

Handtagen är anpassade till varmhållningsplattans vikt. Flytta aldrig varmhållningsplattan med kastruller, skålar eller liknande ovanpå. Handtagen kan gå sönder och det som står på varmhållningsplattan kan falla ner.

- Lägga varmhållningsplattan på grytunderlägget.


Värmeljus förstör varmhållningsplattans ytskikt. Ställ inte värmeljus på grytunderlägget under varmhållningsplattan.

## Rengöring och skötsel

### Innan du använder varmhållningsplattan första gången

- Rengör delarna med en fuktig trasa och torka dem sedan torra.

### Efter användning

 Risk för brännskada!  
Låt varmhållningsplattan svalna av innan du rengör den.

Olämpliga rengöringsmedel kan repa eller skada ytan.

Rengör inte varmhållningsplattan, grytunderlägget och handtagen i diskmaskin eller i ugn med pyrolysrengöring. Undvik följande vid rengöring

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- stålull och rostfria stålbollar
- hårda disksvampar och borstar som repar
- vassa föremål
- ugnsrengöringsmedel.

Rengör delarna varje gång du har använt plattan för att matrester inte ska torka in eller brännas fast. Matrester som fått bita sig fast eller om man använder plattan flera gånger efter varann utan att rengöra den leder till att rengöringen blir svårare och tar längre tid. Livsmedel med mycket färg kan leda till missfärgning.

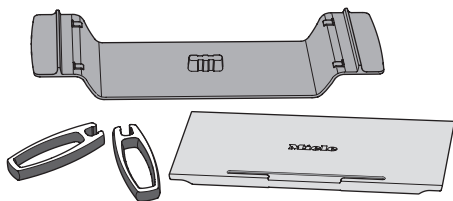
### Normal smuts

- Använd varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Avlägsna diskmedelsrester ordentligt.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

### Hårt fastsittande smuts

- Ta bort hårt fastsittande smuts med den hårda sidan på en disksvamp.

### Plošča za ohranjanje toplote



S ploščo za ohranjanje toplote lahko jedi ohranjate tople neposredno na mizi.

Preprosto jo segrejete v pečici ali kombinirani parni pečici in jo nato varno vzamete iz aparata s priloženima ročajema.

Podstavek in ročaja se ne smejo segrevati skupaj s ploščo, ker niso dovolj odporni proti vročini.

V pečico vstavite **samo** ploščo za ohranjanje toplote.

Ploščo za ohranjanje toplote lahko vstavite v pečice Miele širine 55 cm in 60 cm naslednjih serij:

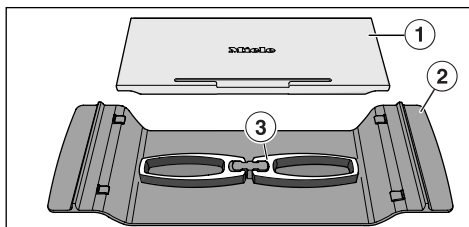
- H 23xx/H 24xx/H 26xx,
- H 47xx/H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Ploščo lahko segrejete tudi v kombinirani parni pečici DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

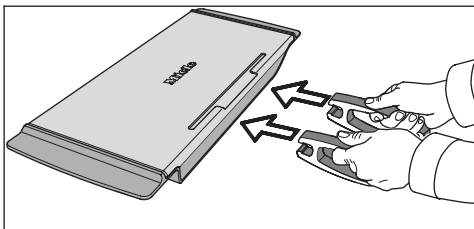
Plošča za ohranjanje toplote ni primerna za segrevanje v kompaktnih pečicah z mikrovalovi in aparatih, ki so široki več kot 60 cm.



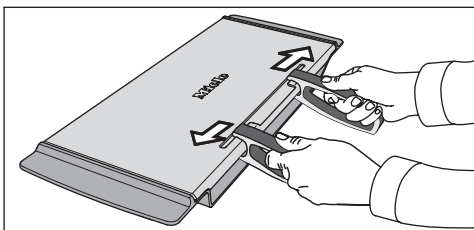
## Vstavljanje plošče za ohranjanje toplote



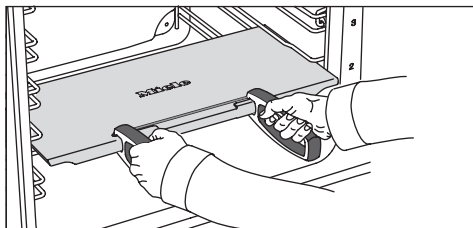
- Ploščo za ohranjanje toplote ① vzemite s podstavka ② in s slednjega odstranite ročaja ③.
- Odprite vrata pečice.



- Ročaja potisnite v reži na sredini plošče za ohranjanje toplote.




- Potisnite ročaja povsem proti zunanji strani rež.



- Ploščo za ohranjanje toplote vstavite v enega spodnjih nivojev pečice, pri čemer obvezno uporabite oba priložena ročaja.

Če ploščo vstavite na vodila FlexiClip, pazite, da reži na spodnji strani plošče ležita na držalnih vodil FlexiClip.

- Odstranite ročaja s plošče za ohranjanje toplote.
- Zaprite vrata pečice in segrevajte ploščo za ohranjanje toplote v načinu delovanja Vroč zrak plus  pri 180–200 °C pribl. 20–30 minut.

Obvezno upoštevajte navedene čase in temperature.

## Jemanje plošče iz pečice

### Nevarnost opeklin!

Ker plošča za ohranjanje toplote shrani toploto, je takrat, ko jo vzamete iz pečice, zelo vroča.

Ploščo lahko vzamete iz pečice **samo** s priloženima ročajema.

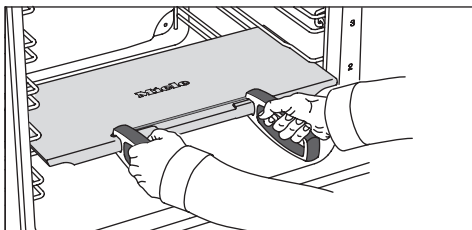
### Nevarnost opeklin!

Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih, zato pazite, da so otroci vedno dovolj daleč od vroče plošče za ohranjanje toplote.

### Nevarnost opeklin!

Ko plošča nekaj časa leži na podstavku, se segreje tudi podstavek. Če je le mogoče, podstavek položite na mesto, kjer želite ohranjati jedi tople (npr. na jedilno mizo), še preden nanj položite vročo ploščo.

- Odprite vrata pečice.



- Ročaja potisnite v reži na plošči.
- Ploščo za ohranjanje toplote lahko vzamete iz pečice samo s priloženima ročajema.

Ročaja sta predvidena samo za težo plošče za ohranjanje toplote. Na plošči ne smete prenašati nobenih loncev, skled ali podobnih posod. Ročaja se lahko zlomita in posode padejo na tla.

- Ploščo za ohranjanje toplote položite na podstavek.


Čajne svečke uničijo prevleko plošče za ohranjanje toplote. Na podstavek pod ploščo ne smete postaviti nobenih čajnih svečk.

## Čiščenje in vzdrževanje

### Pred prvo uporabo

- Dele očistite z vlažno krpo in jih nato obrišite do suhega.

### Po uporabi

 Nevarnost opeklin!  
Pustite, da se plošča za ohranjanje toplote pred čiščenjem najprej ohladi.

Neprimerno čistilno sredstvo lahko razni ali poškoduje površine.

Plošče za ohranjanje toplote, podstavka in ročajev ne smete pomivati v pomivalnem stroju ali čistiti s pirolizo. Pri čiščenju se izogibajte

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amoniak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna,
- abrazivnih čistil, kot so praški za drgnjenje ali abrazivne emulzije,
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistilnih sredstev za plemenito jeklo,
- sredstev za čiščenje vodnega kamna,
- jeklene volne, žičnih gobic in jeklenih spiral,
- abrazivnih trdih gobic in ščetk, npr. za čiščenje loncev,
- ostrih kovinskih strgal,
- čistil za pečice.

Dele plošče očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne bo zasušila ali zapekla na površino. Če umazanija deluje na površino dlje časa ali če ploščo večkrat uporabite, ne da bi jo vmes očistili, jo naknadno bistveno težje očistite. Živila intenzivnih barv lahko povzročijo spremembo barve površine.

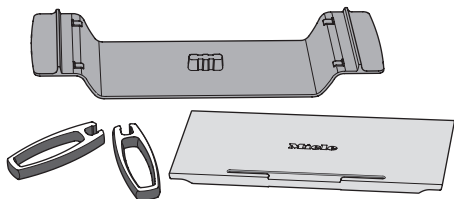
### Normalna umazanija

- Načeloma uporabite toplo vodo, sredstvo za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistilnega sredstva temeljito odstranite.
- Na koncu obrišite površine z mehko krpo.

### Trdovratna umazanija

- Pri odstranjevanju trdovratne umazanije lahko uporabite trdo stran gobice za pomivanje posode.

### Doska na udržiavanie teploty jedál



Vďaka tejto doske môžete udržiavať vaše jedlá teplé priamo na jedálnom stole.

Dosku jednoducho nahrejete v rúre na pečenie alebo v kombinovanej rúre a pomocou dodávaných úchytek ju bezpečne vyberiete.

Podstavec ani úchytky sa nesmú nahrievať spoločne s doskou, pretože nie sú dostatočne odolné voči vysokým teplotám.

Zasuňte **len** dosku na udržiavanie teploty do varného priestoru rúry.

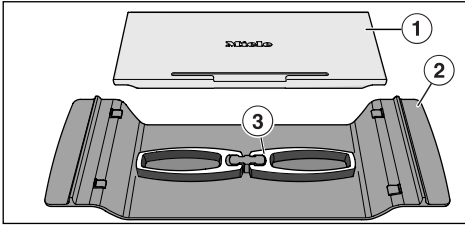
Dosku na udržiavanie teploty jedál môžete použiť v rúrach a sporákoch Miele šírky 55 cm a 60 cm nasledujúcich výrobných radov:

- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

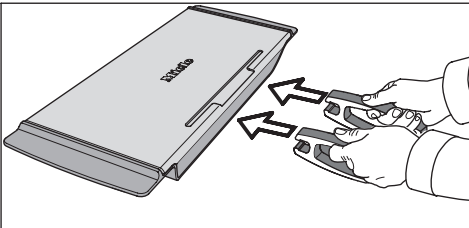
Dosku môžete rovnako nahrievať v kombinovaných parných rúrach DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Doska nie je vhodná na nahrievanie v kompaktných rúrach s mikrovlnkou ani v prístrojoch širších ako 60 cm.

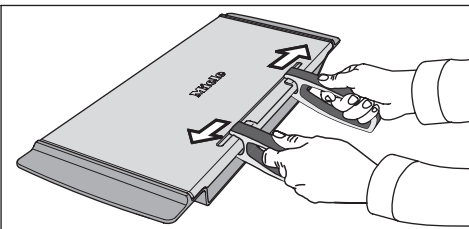
## Zasunutie dosky na udržanie teploty



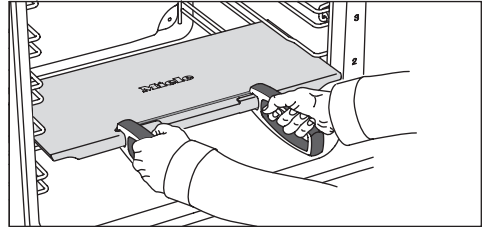
- Zložte dosku ① z podstavca ② a vyberte úchytky ③.
- Otvorte dverka na rúre.



- Zasuňte obe úchytky do otvorov v strede dosky.




- Povyťahnite úchytky do strán, aby dobre sadli.



- Teraz zasuňte dosku pomocou oboch úchytek do jednej zo spodných úrovni rúry na pečenie.

Pokiaľ budete dosku zasúvať na plnovýsuvné pojazdy FlexiClip dbajte na to, aby drážky na spodnej strane dosky správne sadli na držiaky FlexiClipov.

- Odoberte úchytky z dosky.
- Zatvorte dverka a nahrejte dosku na udržanie teploty jedál v prevádzkovom spôsobe horúci vzduch plus  pri teplote 180–200 °C cca. 20–30 minút.

Dodržiavajte bezpodmienečne uvedené časy a teploty.

## Vybratie dosky na udržiavanie teploty jedál

### Riziko popálenia!

Doska kumuluje teplo a je preto pri vyberaní z rúry veľmi horúca. Dosku z rúry vždy vyberajte **len** za pomoci dodávaných úchytiak.

### Riziko popálenia!

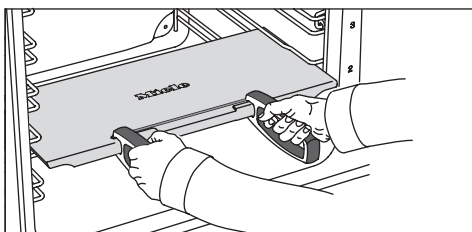
Pokožka detí reaguje na vysokú teplotu citlivejšie ako pokožka dospelých. Dávajte preto pozor aby sa deti nedostali do kontaktu s horúcou doskou.

### Riziko popálenia!

Keď horúcu dosku odložíte na dodávaný podstavec, tiež sa po čase ohreje.

Umiestnite preto podstavec ešte pred uložením nahriatej dosky na miesto, kde chcete jedlá udržiavať teplé napr. na jedálský stôl.

- Otvorte dverka rúry.



- Zasuňte úchytky do otvorov dosky.
- Následne dosku za pomoci úchytiak vyberte z varného priestoru.

Úchytky sú optimalizované na váhu samotnej dosky. Neprenášajte preto na doske žiadne hrnce, misky ani iné nádoby. Úchytky by mohli prasknúť a nádoby by mohli spadnúť.

- Položte dosku na podstavec.


Čajové sviečky ničia povrchovú úpravu dosky. Nepokladajte na podstavec pod dosku žiadne čajové sviečky.

## Čistenie a ošetrovanie

### Pred prvým použitím

- Očistite jednotlivé diely vlhkou utierkou a vysušte ich.

### Po použití

 Riziko popálenia!  
Nechajte dosku pred vyčistením vychladnúť.

Nevhodné čistiace prostriedky môžu povrch dosky poškrabať alebo poškodiť.

Dosku, podstavec ani úchytky neumývajte v umývačke riadu ani nečistite pomocou pyrolýzy. Nepoužívajte na čistenie

- čistiace prostriedky obsahujúce sódu, čpavok, kyseliny a chlór,
- čistiace prostriedky na odstránenie vodného kameňa,
- drhnuce čistiace prostriedky, ako napr. čistiace prášky a tekuté prášky,
- čistiace prostriedky obsahujúce rozpúšťadlá,
- čistiace prostriedky na nerez,
- čistiace prostriedky do umývačiek riadu,
- rôzne drôtenky, nerezové kefy, či špirály,
- drhnuce hubky, špongie a kefy, napr. drhnuce hubky na čistenie hrncov,

- ostré žiletkové škrabky
- čistiace prostriedky pre rúry na pečenie.

Jednotlivé diely čistite po každom použití, aby nečistoty nezaschli a nepripálili sa. Pokiaľ necháte nečistoty dlhšie pôsobiť alebo dosku medzi použitím nevyčistíte, bude následné čistenie náročnejšie. Niektoré potraviny môžu spôsobiť zafarbenie dosky.

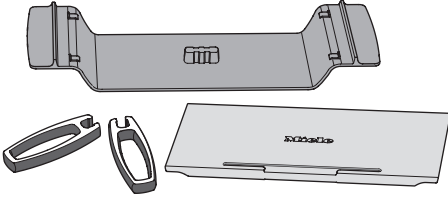
### Bežné znečistenie

- Použite teplú vodu, prostriedok na umývanie riadu a čistú navlhčenú utierku z mikrovlákna alebo hubkovú utierku na riad.
- Poriadne odstráňte zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Povrch následne vysušte mäkkou utierkou.

### Intenzívne znečistenie

- Intenzívne znečistenie môžete odstrániť pomocou drsnej časti hubky na umývanie riadu.

### Sıcak Tutma Tablası



Sıcak tutma tablası ile yemeklerinizi doğrudan masa üstünde sıcak tutabilirsiniz.

Bu tablayı fırında veya kombi buharlı fırında kolayca ısıtılabilir ve verilen tutacaklarla fırından çıkartabilirsiniz.

Altlık ve tutacakları sıcak tutma tablası ile birlikte ısıtılmamalıdır, bunlar ısıya yeterli derecede dayanıklı değildir.

**Sadece** sıcak tutma tablasını fırına sürünüz.

Sıcak tutma tablası 55 cm ve 60 cm genişliğinde aşağıda gösterilen Miele fırınlara yerleştirilebilir:

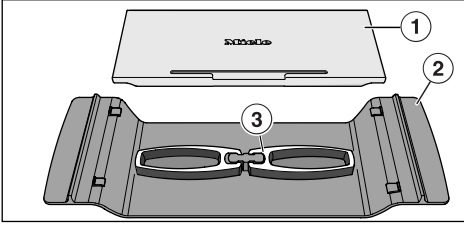
- H 23xx / H 24xx / H 26xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx,
- H 6xxx.

Tablayı aynı şekilde DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx kombi fırında ısıtılabilirsiniz.

Sıcak tutma tablası mikrodalgalı-fırınlarda ve 60 cm'den daha geniş cihazlar için uygun değildir.

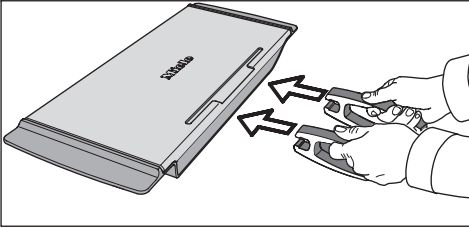


## Tablanın Fırına Sürülmesi

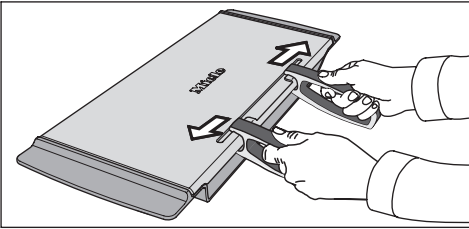


- Sıcak tutma tablasını (1) altlığından (2) kaldırınız ve tutacakları (3) dışarı alınız.

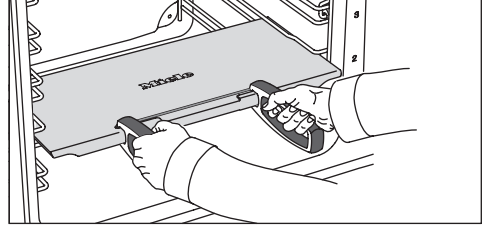
- Fırının kapağını açınız.



- Tutacakları sıcak tutma tablasının önündeki boşluklara takınız.




- Tutacakları boşluk içinde dışa doğru kaydırınız.



- Sıcak tutma tablasını sadece verilen iki tutacakla alttaki raflardan birine sürünüz.

Sıcak tutma tablasını FlexiClip-bağımsız sürgünün üstüne sürdüğünüzde, sıcak tutma tablasının altındaki boşlukların FlexiClip-bağımsız sürgü sisteminin askısına oturmasına dikkat ediniz.

- Tutacağı sıcak tutma tablasından ayırınız.
- Kapağı kapatınız ve sıcak tutma tablasını Turbo + programında  180–200 °C ısıda yakl. 20–30 dakika ısıtınız.

Verilen süre ve ısı derecesine mutlaka uyunuz.

## Tablanın Fırından Çıkarılması

### ⚠ Yanık tehlikesi!

Sıcak tutma tablası ısıyı saklar ve bu nedenle fırından çıkarıldığında sıcaktır.

Sıcak tutma tablasını **sadece** tabla ile verilen tutacaklarla fırından çıkarılabilir.

### ⚠ Yanık tehlikesi!

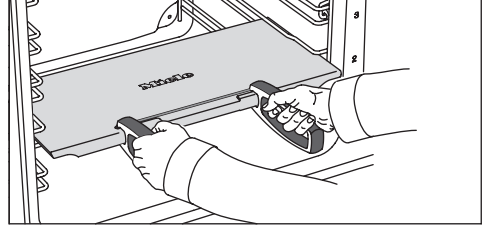
Çocuk cildi yetişkin kişiye yüksek ısıya karşı daha hassastır. Çocuklar kızgın tabldan uzak tutulmalıdır.

### ⚠ Yanık tehlikesi!

Sıcak tutma tablası belirli bir süre altlık üstünde kalırsa, bu durumda altlık da ısınır.

Sıcak tutma tablasını altlık üzerine koymadan önce yemek masasında yerleştireceğiniz yeri belirleyiniz.

- Fırının kapağını açınız.



- Tutacakları sıcak tutma tablasının önündeki boşluklara takınız.
- Sıcak tutma tablasını sadece tutacaklarla fırından çıkartınız.

Tutacaklar sadece sıcak tutma tablasının ağırlığına göre tasarlanmıştır. Sıcak tutma tablasının üzerinde tencere, kase veya benzeri malzemeleri taşımayınız. Tutacaklar kırılabilir, tencere yere düşebilir.

- Sıcak tutma tablasını altlık üzerine oturtunuz.

Mumlu ısıtıcılar sıcak tutma tablasının kaplamasına zarar verebilir. Sıcak tutma tablasının altına altlık üstüne mumlu ısıtıcı koymayınız.

## Temizlik ve Bakım

### İlk Kullanımdan Önce

- Parçaları ıslak bir bezle siliniz ve kurulayınız.

### Kullanımdan Sonra



Yanık tehlikesi!

Sıcak tutma tablasını temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.

Uygun olmayan temizlik maddeleri yüzeyi çizebilir veya zarar verebilir.

Sıcak tutma tablasını, altlığı ve tutacakları bulaşık makinesinde yıkamayınız ve piroliz sisteminde temizlemeyiniz.

Şu maddeleri kullanmayınız:

- soda, amonyak, asit veya klorid içeren deterjanlar,
- kireç çözücü temizlik maddeleri,
- aşındırma özelliği olan toz ve krem deterjanlar,
- çözücü madde içeren deterjanlar,
- çelik temizleme maddesi,
- bulaşık makinesi deterjanı,
- çelik yün, tel ve çelik spiraller,
- aşındırıcı sert süngerler ve fırçalar, bulaşık süngerleri,
- keskin uçlu metal kazıyıcılar,
- fırın spreyi.

Kullandıktan sonra kirlerin kurumaması veya yanıp yapışmaması için parçaları temizleyiniz. Uzun süre kalan kirler veya arada temizlemeden arka arkaya kullanım sonun da yapılan temizlik çok emek isteyebilir. Bazı besinler renk değişimlerine sebep olabilir.

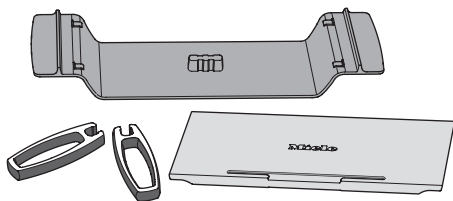
### Normal Kirler

- Genelde sıcak su, elde yıkama deterjanı ve temiz bir süngerli bez veya temiz bir ıslak mikro fazerli kullanınız.
- Deterjan artıklarını temizleyebilirsiniz.
- Daha sonra yüzeyleri yumuşak bir bezle kurulayınız.

### İnatçı Kirler

- İnatçı kirleri ayrıca bulaşık süngerinin sert tarafı ile temizleyebilirsiniz.

### Пластина для підтримання страв теплими



З такою пластиною Ви можете підтримувати страви в теплому стані безпосередньо на столі.

Ви просто нагріваєте її в духовці або комбі-пароварці і безпечно виймаєте, тримаючись за дві ручки, що є в комплекті.

Не можна нагрівати підставку і ручки разом з пластиною для підтримання страв в теплому стані, так як вони недостатньо жаростійкі.

Ставте в робочу камеру **лише** пластину.

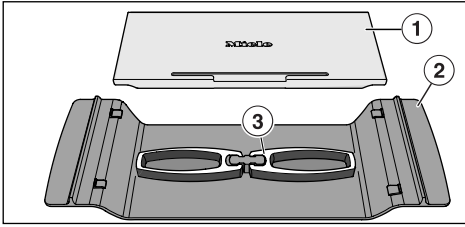
Пластину для підтримання страв в теплому стані можна встановлювати в 55 см та 60 см плити та духовки Miele наступних модельних рядів:

- Н 23xx / Н 24xx / Н 26xx,
- Н 47xx / Н 48xx,
- Н 5xxx,
- Н 6xxx.

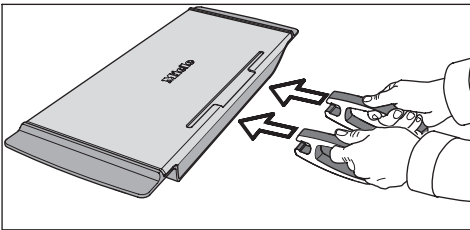
Також можна нагрівати її в комбі-пароварках DGC 5xxx XL / DGC 66xx / DGC 68xx.

Пластина не призначена для використання в компактних мікрохвильових духовках та приладах, ширина яких більше 60 см.

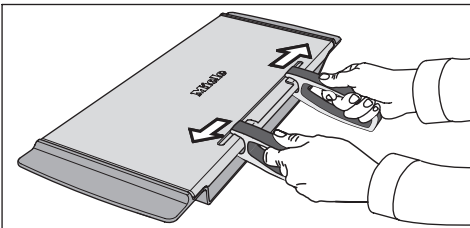
## Встановлення пластини



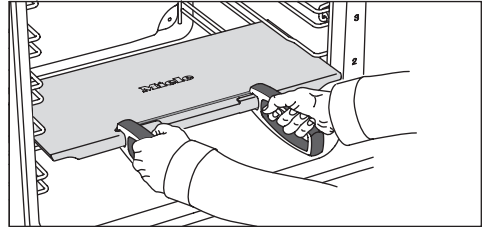
- Зніміть пластину ① з підставки ② донизу і зніміть ручки ③.
- Відкрийте дверцята духовки.



- Засуньте обидві ручки в отвори посередині пластини.




- Засуньте ручки в отвори повністю назовні.




- Задвигніть пластину з обома ручками на один з нижніх рівнів завантаження.


Якщо Ви задвигаєте пластину на направляючі FlexiClip, стежте за тим, щоб отвори на протилежній стороні пластини сиділи на тримачах направляючих FlexiClip.


- Вийміть ручки з пластини.
- Закрийте дверцята і нагрівайте пластину в режимі Конвекція плюс  при 180–200 °C прибл. 20-30 хв.

Обов'язково дотримуйтесь зазначених періодів часу і температур.

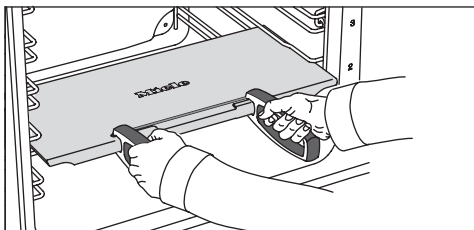
## Виймання пластини

 Існує небезпека опіків!  
Пластина накопичує і зберігає тепло і тому вона дуже гаряча, коли Ви витягуєте її з робочої камери.  
Виймайте пластину **лише** за допомогою ручок з робочої камери.

 Існує небезпека опіків!  
Шкіра дитини більш вразлива до високих температур, ніж шкіра дорослого. Не дозволяйте дітям знаходитись поблизу пластини.

 Існує небезпека опіків!  
Підставка також нагрівається, якщо пластина деякий час на ній знаходиться.  
По можливості поставте підставку перед тим, як ставити на неї пластину, на місце, де Ви хочете підігрівати пізніше страви, наприклад, на обідньому столі.

- Відкрийте дверцята духовки.



- Вставте ручки в отвори пластини.
- Виймайте пластину з робочої камери лише за допомогою двох ручок.

Ручки розраховані лише на вагу пластини. Не переносьте каструлі, миски або подібне на пластині. Ручки можуть зламатися, посуд може впасти.

- Покладіть пластину на підставку.


Свічки пошкоджують покриття пластини.  
Не ставте свічки на підставку під пластину.

## Чищення та догляд

### Перед першим введенням в експлуатацію

- Протріть деталі вологим рушником і дайте висохнути.

### Після використання

 Існує небезпека опіків!  
Перед очищенням пластини дайте їй охолонути.

Невідповідний засіб для чищення може подряпати або пошкодити поверхню.

Не очищуйте пластину, підставку та ручки в посудомийній машині або в режимі піролізу.

Уникайте використання

- миючих засобів, які містять у складі соду, амоніак, кислоту або хлориди,
- миючих засобів для видалення накипу,
- абразивних миючих засобів, наприклад, у вигляді порошка або пасти, наждаку,
- миючих засобів з вмістом розчинників,
- миючих засобів для чищення нержавіючої сталі,
- сталейних мочалок, губок з металевої спіралі,
- спреїв для чищення духових шаф,

- абразивних жорстких губок та щіток, наприклад, губок для чищення кастрюль,
- гострих металевих скребоків,
- засобів для чищення духових шаф.

Очищуйте деталі після кожного використання, щоб забруднення не присохли і не присмажились. Тривалий вплив забруднень або багаторазове використання без проміжних очищень призводять до більших витрат на догляд. Продукти, що є природними барвниками, можуть призвести до зміни кольору.

### Нормальні забруднення

- Користуйтеся миючим засобом та теплою водою і чистою, м'якою серветкою або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.
- Ретельно очистіть рештки забруднень.
- Потім протріть поверхню сухою, м'якою серветкою.

### Складні забруднення

- Сильні забруднення додатково очистіть твердою стороною губки для миття посуду.

# Miele

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Germany  
Tel.: 05241 89-0  
Fax: 05241 89-2090  
Internet: [www.miele.com](http://www.miele.com)

---

Änderungen vorbehalten / 22 / 1213

M.-Nr. 09 334 070 / 01

CE