

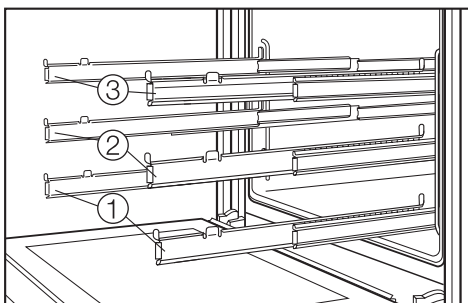
HCE 60 Plus

- ⓓ Einzelauszüge
- Ⓑ Telescopische rails
- Ⓑ/Ⓕ Rails télescopiques
- Ⓒ/ⓓ Einzelauszüge
- Ⓒ/Ⓕ Rails télescopiques
- Ⓒ/ⓗ Binari estraibili
- ⓓⓀ Individuelle teleskopudtræk
- Ⓔ Guías telescópicas
- Ⓕ Rails télescopiques
- Ⓕⓓ Teleskoopikiskot
- ⒸⒷ Telescopic runners
- Ⓒⓓ Συρόμενες ράγες
- ⓓ Guide estraibili singolarmente
- ⓓ Teleskoputtrekk
- ⓓⓕ Telescopische geleiders
- ⓓ Calhas Telescópicas
- ⓓⓕ Prowadnice teleskopowe
- Ⓒⓓ Телескопические направляющие
- ⓓ Teleskopskenor
- Ⓒⓓ Bağımsız Sürgü Sistemi

Inhalt

D	4
B	8
B/F	12
CH/D	16
CH/F	20
CH/I	24
DK	28
E	32
F	36
FIN	40
GB	44
GR	48
I	52
N	56
NL	60
P	64
PL	68
RU	72
S	76
TR	80

Телескопические направляющие



Телескопические направляющие образуют три яруса загрузки. Каждый ярус может быть полностью выдвинут из рабочей камеры прибора, что обеспечивает оптимальный обзор приготавливаемого блюда.

Если телескопические направляющие заблокировались после встраивания, то рекомендуется один раз выдвинуть их с усилием.

На поверхности **телескопических направляющих** и **решетки** нанесено покрытие **PerfectClean**.

Благодаря такой обработке значительно облегчается уход за поверхностью и достигается очень хороший антипригарный эффект.

Для нанесения антипригарного покрытия телескопические направляющие предварительно подвергаются специальной обработке, в результате которой поверхности приобретают переливчатый цвет. Эта особенность однако не влияет на проведение чистки поверхностей и обращение с ними.

Обязательно соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

Ярусы загрузки

В Вашей книге рецептов учитывается четыре или пять ярусов загрузки. Для телескопических направляющих Вы можете выбрать следующие ярусы загрузки (считая снизу):

Указанные в рецептах ярусы загрузки для боковых направляющих	соответствуют следующим ярусам загрузки для телескопических направляющих:
1	1
2	2
3	3
4	3
5	3

Принадлежности, входящие в комплект

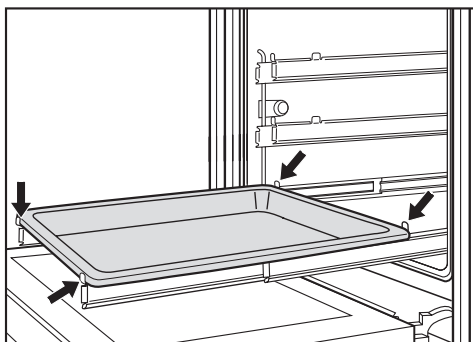
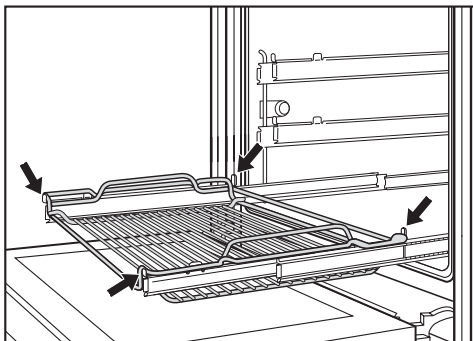
Форма прежней решетки не обеспечивает надежную опору телескопическими направляющими. Поэтому к направляющим прилагается решетка другой конструкции.

Применяйте только эту решетку, прежняя решетка не подходит для использования с телескопическими направляющими. Существует опасность травм!

Решетку можно вставлять выпуклым элементом вверх или вниз. Таким образом Вы можете дополнительно варьировать высоту каждого яруса загрузки и выбирать оптимальное расстояние до нагрева.

Использование принадлежностей

Противень, поддон для жира и решетка

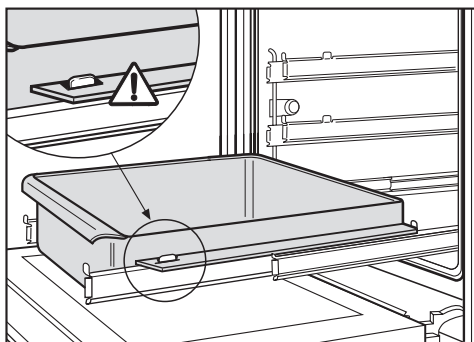


Противень, поддон для жира и решетка кладутся на телескопические направляющие. При этом полностью задвигайте направляющие вовнутрь. Следите за тем, чтобы принадлежности были вставлены между передними и задними выемками, тогда они не смогут случайно выскользнуть.

Жаровня

Используйте только такой универсальный противень, у которого в передней части опорных направляющих с каждой стороны имеется выемка.

Противень без этих выемок неустойчиво держится телескопическими направляющими и может соскользнуть с них. Опасность травм!



Рекомендуется полностью задвигать телескопические направляющие, прежде чем устанавливать на них жаровню.

В передней части направляющих находятся держатели.

При установке противня следите за тем, чтобы выемки на опорных направляющих противня находились на этих держателях. Только в этом случае противень примет устойчивое положение на телескопических направляющих.

Приборы с пищевым термометром

При жарении на решетке на 2-м ярусе загрузки не может быть применен пищевой термометр.

Вместо этого выбирайте ярус загрузки 1 и вставляйте решетку выпуклым элементом кверху.

Чистка и уход

Не используйте средства для чистки нержавеющей стали или абразивные чистящие средства, а также губки для чистки кастрюль и проволочные мочалки!

Они повреждают поверхность и уменьшают антипригарный эффект. Частая мойка в посудомоечной машине также может со временем снизить антипригарный эффект.

При замачивании в воде или мойке в посудомоечной машине телескопических направляющих с них может вымываться специальная смазка.

У приборов с функцией пиролизической очистки вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, прежде чем начинать процесс пиролиза. Из-за воздействия высоких температур в ходе пиролиза принадлежности могут быть повреждены, а телескопические направляющие даже разрушены.

Так как поверхность деталей имеет покрытие PerfectClean, загрязнения после выпекания и жарения удаляются легко и просто.

Рекомендуется чистить телескопические направляющие и решетку после каждого процесса приготовления. Так Вы не допустите присыхания или прижаривания загрязнений при следующем включении духовки.

Слабые загрязнения можно удалить влажной салфеткой или горячей водой, мощным средством и мягкой губкой (губкой для мытья посуды).

В заключение тщательно ополосните детали чистой водой. Капли воды должны легко скатываться с поверхности. Остатки моющих средств препятствуют этому.

Более сильные загрязнения, например, после жарения, удалите жесткой стороной губки для мытья посуды, при необходимости смочив их на некоторое время водой.

Вы можете также воспользоваться мягкой проволочной губкой (например, Spontex Spirinette).

Замачивайте телескопические направляющие в горячем растворе моющего средства только на короткое время (прим. 10 минут).

Учитывайте, что при этом из направляющих может вымываться специальная смазка.

При использовании спрея для чистки духовых шкафов поверхности должны быть холодными, а спрей должен воздействовать на поверхности с покрытием PerfectClean только короткое время (прим. 10 минут). Иначе поверхность будет разъедаться, а антипригарный эффект уменьшится. Следите за тем, чтобы в телескопические направляющие проникало как можно меньше спрея, так как при этом из них удаляется специальная смазка. Кроме того, учитывайте рекомендации производителя средства.

Наличие остатков спрея для чистки духовых шкафов на очищаемых поверхностях может привести к образованию запаха.

При выпекании пирогов с сочной начинкой, например, пирога со сливами, при неблагоприятных обстоятельствах возможно вытекание **фруктового сока** и **налипание сока на телескопических направляющих**, в результате этого их выдвигание будет затруднено или даже невозможно.

Для удаления этих загрязнений рекомендуется на короткое время (прим. 10 минут) замочить направляющие в горячем растворе моющего средства. Для очистки шарикоподшипника используйте мягкую щетку. Имейте в виду, что при этом из направляющих может вымываться специальная смазка.

Нанесение смазочного материала на телескопические направляющие

Вы можете нанести на направляющие смазочный материал, если он утратил свою силу и направляющие стали хуже скользить.

Специальную смазку Вы можете приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Используйте только этот специальный смазочный материал, так как он рассчитан на высокие температуры в духовке. Другие материалы могут при нагреве образовывать смолу и склеивать телескопические направляющие.



Miele & Cie. KG, D-33325 Gütersloh
Telefon (0 52 41) 89-0 – Telefax (0 52 41) 89-20 90
Miele im Internet: <http://www.miele.de>

Änderungen vorbehalten / Ret til ændringer forbeholdes / 22 / 2206

M.-Nr. 06 477 750 / 02

Salvo modificaciones / Sous réserve de modifications /

Oikeus muutokseen pidätetään / Alteration rights reserved /

Με επιφύλαξη του δικαιώματος για μεταβολές / Salvo modifiché / Rett til endringer forbeholdes /

Wijzigingen voorbehouden / Salvo modificações / Zmiany zastrzeżone /

Право на изменения сохраняется / Med reservation för ändringar / Değişiklik Hakları Saklıdır