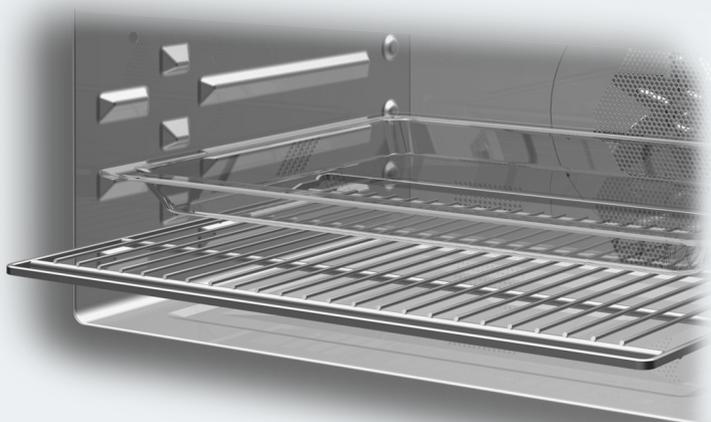


Instrucciones de manejo y montaje Horno compacto con microondas



Es **imprescindible** leer las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en funcionamiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	6
Su contribución a la protección del medioambiente	16
Vista general	17
Panel de mandos	18
Tecla Conexión/Desconexión	19
Display	19
Teclas sensoras.....	19
Símbolos.....	21
Principio de manejo	22
Seleccionar un punto del menú.....	22
Modificar el ajuste en una lista de selección	22
Modificar el ajuste con una barra de segmentos.....	22
Seleccionar la función.....	22
Introducir números.....	23
Introducir letras	23
Activar MobileStart	23
Dotación	24
Placa de características.....	24
Volumen de suministro.....	24
Accesorios suministrados con el horno y accesorios que se pueden adquirir posteriormente	24
Dispositivos de seguridad.....	27
Superficies con acabado PerfectClean.....	27
Primera puesta en funcionamiento	28
Miele@home	28
Ajustes básicos.....	29
Calentar el horno por primera vez.....	30
Ajustes	31
Relación de ajustes	31
Activar el menú «Ajustes».....	33
Idioma 	33
Hora.....	33
Fecha.....	33
Iluminación.....	34
Display	34
Volumen.....	34
Unidades de medida	35
Quick - Micro	35
Palomitas	35
Booster	35
Propuesta de temperaturas	36
Potencias propuestas	36
Funcionam. posterior ventilador.....	36

Seguridad.....	37
Miele@home	37
Escanear y conectar	38
RemoteUpdate	38
Control a distancia	39
Activar MobileStart	39
Versión del software	40
Distribuidor.....	40
Ajustes de fábrica.....	40
Horas de servicio.....	40
Aviso	41
Menú principal y submenús	42
Funcionamiento del microondas	44
Funcionamiento	44
Selección de la vajilla.....	44
Menaje apropiado.....	45
Menaje no apropiado	46
Test de menaje	47
Tapa.....	48
Manejo	49
Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción	49
Modificar la temperatura	50
Modificar la potencia de microondas	50
Ajustar tiempos de cocción	50
Modificar tiempos de cocción ajustados.....	51
Eliminar los tiempos de cocción ajustados	51
Interrumpir el proceso de cocción con la función Microondas	51
Cancelar un proceso de cocción.....	52
Precalentar el interior del horno	52
Booster.....	52
Precalentar.....	53
Quick - Micro y Palomitas	54
Programas Automáticos	55
Categorías	55
Utilizar los programas automáticos	55
Advertencias importantes para su utilización	55
Otras aplicaciones	56
Descongelar	56
Calentar	59
Deshidratar.....	62
Calentar vajilla.....	63
Mantenimiento del calor	63
Cocción.....	64

Contenido

Preparación de conservas	66
Productos congelados / precocinados.....	68
Programas Propios	69
Hornear	72
Consejos para hornear.....	72
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	72
Consejos sobre las funciones.....	72
Asar	74
Consejos para asar.....	74
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	74
Consejos sobre las funciones.....	75
Asar al grill	76
Consejos para asar al grill	76
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	76
Consejos sobre las funciones.....	77
Limpieza y mantenimiento	78
Productos de limpieza inadecuados.....	79
Eliminar la suciedad normal.....	79
Eliminar la suciedad difícil.....	80
Abatir la resistencia calefactora del grill.....	81
¿Qué hacer si ...?	82
Servicio Posventa	87
Contacto en caso de anomalías.....	87
Garantía	87
Instalación	88
Medidas de empotramiento	88
Empotramiento en un armario alto o inferior.....	88
Vista lateral.....	89
Conexiones y ventilación	90
Montaje del horno	91
Conección eléctrica	91
Tablas de cocción	93
Masa batida.....	93
Masa trabajada	94
Masa de levadura	95
Masa de requesón y aceite	95
Tarta de bizcocho	96
Masa cocida, masa de hojaldre, merengues	96
Tentempiés.....	97
Carne de vacuno.....	98
Tenera	99
Cerdo.....	100
Cordero, carne de caza.....	101

Aves, pescado	102
Datos para los laboratorios de ensayo	103
Platos de prueba según EN 60350-1.....	103
Platos de prueba según EN 60705 (función Microondas )	104
Datos técnicos	105
Declaración de conformidad.....	105
Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación	105

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ En adelante, por simplificar, nos referiremos al horno con microondas como horno.

Este horno cumple todas las normas de seguridad vigentes. El manejo indebido puede causar daños materiales y provocar lesiones personales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner el horno en funcionamiento. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños.

Según la norma internacional IEC 60335-1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del horno así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Uso apropiado

▶ Este horno está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.

▶ Este horno no es apto para el uso en zonas exteriores.

▶ Utilice el horno con microondas exclusivamente en el ámbito doméstico para hornear, asar, asar al grill, calentar, descongelar, preparar conservas y deshidratar alimentos.

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

▶ Peligro de sufrir quemaduras por materiales inflamables.

Si seca materiales inflamables en la función microondas, la humedad que contienen se evaporará. Los materiales podrían resecarse e incendiarse.

No utilice en ningún caso el horno para almacenar o secar materiales inflamables.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el horno de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión.

Estas personas solo pueden manejar el horno sin supervisión si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

▶ Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental. La sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado por Miele o por el Servicio Post-venta de Miele.

▶ Este horno está equipado con 1 lámparas de la clase de eficiencia energética F.

Niños en casa

▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que los niños conecten el horno sin vigilancia.

▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a no ser que estén vigilados en todo momento.

▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el horno sin supervisión.

▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno. No deje jamás que los niños jueguen con el horno.

▶ Peligro de ahogamiento con el material del embalaje. Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse.

Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El cristal de la puerta, el panel de mandos y los orificios de salida de aire del interior del horno se calientan.

Evite que los niños entren en contacto con el horno durante su funcionamiento.

► Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta.

La capacidad de carga de la puerta es de máximo 8 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta.

Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

Seguridad técnica

► La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

► Los daños en el horno pueden poner en peligro su seguridad. Compruebe si el horno presenta daños visibles. Nunca ponga en funcionamiento un horno dañado.

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en isla como en no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

► En caso de estar defectuoso el horno, en estado conectado, se pueden generar microondas que pueden suponer un riesgo para el usuario. No utilice el horno en los siguientes casos:

- la puerta está doblada.
- Las bisagras están sueltas.
- Hay agujeros o grietas visibles en la carcasa, en la puerta o en las paredes.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ La seguridad eléctrica del horno quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación eléctrica.
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Antes de conectarla, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria. No conecte el horno de esta forma a la red eléctrica.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este horno en lugares inestables (p.ej. embarcaciones).
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del horno.
En ningún caso abra la carcasa del horno.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el horno no es reparado por el Servicio Post-venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad, solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.
- ▶ En un horno suministrado sin cable de conexión deberá instalarse un cable de conexión especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ En caso de resultar dañado el cable de conexión fijo, este podrá ser reemplazado exclusivamente por uno especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ El horno debe estar totalmente desenchufado de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de lo siguiente:
 - Desconecte los fusibles de la instalación eléctrica o
 - Desenrosque por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - Desconecte la clavija (en caso de haberla) de la base del enchufe. No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.
- ▶ Para funcionar correctamente, el horno necesita suficiente aire de refrigeración. Asegúrese de que no se limita la entrada de aire de refrigeración (p. ej. al montar listones de protección térmica en el armario de alojamiento). Además, ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).
- ▶ Si se ha instalado el horno por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca la cierre mientras se usa el horno. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el horno, el mueble y el suelo. Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno se haya enfriado completamente.

Uso apropiado

- ▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los accesorios o los alimentos. Póngase los guantes de cocina al introducir o retirar un alimento caliente, así como al realizar cualquier otra tarea en el aparato caliente.
- ▶ En caso de salir humo de los alimentos que se encuentran en el interior del aparato, deje cerrada la puerta para sofocar las posibles llamas. Interrumpa el proceso desconectando el aparato y desenchufe la clavija de conexión a la red. No abra la puerta hasta que el humo haya salido.
- ▶ Los objetos en las cercanías del horno conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca use el horno para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje el horno desatendido cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el horno y sofoque las llamas mientras mantiene la puerta cerrada.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflan. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.

► Tenga en cuenta que los tiempos de cocción, calentamiento y descongelación en una función con microondas son claramente más cortos que en una función sin microondas. Los tiempos demasiado prolongados provocan el secado y eventualmente la autoinflamación de los alimentos.

En las funciones con grill respete los tiempos de cocción indicados en la tabla. En ningún caso utilice la función Microondas  para deshidratar p. ej. flores, pan o panecillos. No utilice nunca funciones con grill para secar p. ej. flores o hierbas. Utilice la función Aire caliente plus  y haga seguimiento de los procesos.

► Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.

► Con el aprovechamiento del calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede causar corrosión en el horno debido a la elevada humedad y al agua de condensación. También pueden resultar dañados el panel de mandos, la encimera o el armario inferior. Deje el horno conectado y ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. Después el ventilador de aire frío se enciende automáticamente.

► Los alimentos que se calientan o almacenan en el interior del aparato pueden secarse y la humedad que han desprendido puede producir corrosión en el horno. Tape los alimentos.

► El horno podría resultar dañado debido a la acumulación de calor. No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear.

Si desea utilizar la base del horno como superficie útil durante una preparación o para calentar vajilla, utilice las funciones Aire caliente plus  o Aire caliente Eco  sin la función Booster.

► La base del horno puede resultar dañada al introducir y extraer objetos. En caso de colocar cazuelas, sartenes o vajilla sobre la base del horno, no lo haga deslizándolos.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Peligro de sufrir lesiones por el vapor. Al añadir un líquido frío a una superficie caliente, se produce vapor, que puede producir quemaduras graves. Además, las superficies calientes podrían resultar dañadas por la diferencia de temperatura repentina. No vierta nunca líquidos fríos directamente sobre superficies calientes.

▶ Este horno no es apto para la limpieza y desinfección cotidianas, porque para ello se necesitan temperaturas muy altas. Al retirar los objetos, podría quemarse.

▶ Es importante que la temperatura se reparta de forma homogénea por el alimento y sea lo suficientemente alta.

Gire o remueva el alimento, para que el calor se reparta y tenga en cuenta los tiempos de compensación indicados al calentar, descongelar y cocinar.

Los tiempos de compensación son tiempos de reposo, durante los cuales la temperatura se reparte de forma homogénea por todo el alimento.

▶ Al cocinar, especialmente al recalentar líquidos en la función Microondas (☞), puede ocurrir que se haya alcanzado ya la temperatura de ebullición sin el uso de la varilla, pero aún no se produzcan las burbujas de vapor. El líquido no hierve uniformemente. Este retraso de ebullición puede originar la formación repentina y explosiva de burbujas en el momento de retirar el recipiente, lo que conlleva el riesgo de quemarse al retirarlo. En circunstancias adversas la presión puede ser tan fuerte que la puerta del horno se abra sola.

Antes de recalentar o calentar líquidos, remuévalos. Después del calentamiento, espere al menos 20 segundos antes de retirar el recipiente del horno. También puede colocar una varilla de vidrio o un objeto similar en el recipiente durante el calentamiento.

▶ Riesgo de sufrir daños producidos por alimentos calientes. Al calentar alimentos el proceso de calentamiento se produce directamente en ellos, mientras la vajilla permanece fría (excepción: loza). La vajilla se calienta solo debido a la transferencia de calor de los alimentos. Una vez extraídos los alimentos, compruebe si se encuentra a la temperatura deseada. No se oriente por la temperatura de la vajilla. **¡Esto deberá tenerse sobre todo en cuenta al calentar alimentos infantiles!** Agítelos o remuévalos después de su calentamiento y pruébelos para evitar que el bebé se quemé.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Peligro de sufrir daños debido a sobrepresión en los recipientes o las botellas cerrados. Con el calor, en los recipientes cerrados o botellas se forma presión que podría hacerlos explotar.

No caliente nunca alimentos o líquidos en recipientes cerrados. Ábralos previamente y retire, en el caso de los biberones, el cierre y la tetina.

▶ Si calienta huevos sin cáscara, la yema podría salpicar después del calentamiento debido a la presión alta.

Pinche anteriormente la piel de la yema varias veces.

▶ Si calienta huevos con cáscara, esta puede explotar incluso después de retirarlos del interior del aparato.

Cueza los huevos con cáscara exclusivamente en menaje especial.

No caliente huevos duros en la función Microondas .

▶ Al calentar o cocinar alimentos con piel dura o cáscara como tomates, salchichas, patatas con piel o berenjenas, pueden explotar.

Pinche o marque con un objeto punzante estos alimentos unas cuantas veces antes de introducirlos en el aparato, para que el vapor resultante pueda salir.

▶ Los termómetros de mercurio o líquido no son aptos para altas temperaturas y se pueden romper fácilmente.

Para comprobarla temperatura del alimento, interrumpa el funcionamiento. Para medir la temperatura de los alimentos utilice un termómetro especial para ese propósito.

▶ No caliente en el horno almohadas medicinales rellenas de semillas o con gel o similares, ya que estas almohadas pueden prender fuego, incluso después de calentarlas y sacarlas.

No utilice el horno para precalentarlas.

▶ No es adecuada la vajilla con agujeros, asas y tapas en los que pueda quedar humedad. En las cavidades podría acumularse humedad y formarse una fuerte presión y hacerlas explotar (excepción: las cavidades están suficientemente aireadas).

En la función Microondas  no utilice vajilla con agujeros, asas y tapas en los que pueda acumularse humedad.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► En la función Microondas  y en las funciones con microondas el menaje no apto para el uso en microondas puede resultar dañado y también el horno.

No utilice recipientes metálicos, papel de aluminio, cubiertos, vajilla con decoración metálica, vidrio de cristal, cuencos / fuentes con bordes moleteados, vajilla de plástico no termorresistente, vajilla/utensilios de madera, pinzas metálicas o cierres de plástico/papel con elementos metálicos incorporados, ni utilice recipientes de plástico cuya tapa de aluminio no se haya quitado en su totalidad (ver capítulo «Funcionamiento con microondas», apartado «Selección del menaje»).

► Los materiales sintéticos no aptos para el horno pueden derretirse con las temperaturas altas y producir daños en el horno o comenzar a quemarse.

En las funciones sin microondas utilice exclusivamente materiales sintéticos aptos para el horno. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

► Riesgo de sufrir quemaduras provocadas por materiales inflamables. Los envases no retornables de material sintético deberán cumplir con los requisitos indicados en el capítulo «Funcionamiento del microondas», apartado «Selección de vajilla».

En ningún caso deje de vigilar el horno al usar envases no retornables de material sintético, papel u otros componentes inflamables para el calentamiento o la cocción de alimentos.

► Los envases para mantener el calor están compuestos por una fina capa de papel de aluminio, que refleja las microondas. El papel cubierto con una lámina de papel de aluminio puede calentarse en exceso y llegar a quemarse.

No caliente ningún alimento dentro de un paquete para mantener el calor en las funciones con microondas como, p. ej. bolsas para asar pollos al grill.

► En caso de utilizar el horno sin introducir un alimento o con una carga inadecuada en la función Microondas  o en las funciones con microondas, el horno podría resultar dañado.

Utilizar **siempre** la bandeja de cristal en la función Microondas , y también como superficie auxiliar para moldes pequeños.

No utilizar en ningún caso una función con microondas para precalentar vajilla o secar hierbas.

En su lugar, utilizar la función Aire caliente plus .

► Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No introduzca y caliente latas.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta. Puede lesionarse o tropezar con la puerta abierta. No deje la puerta abierta cuando no sea necesario.

▶ La puerta se puede cargar máximo con 8 kg. No se sienta sobre la puerta abierta del horno, y no coloque tampoco objetos pesados. Tenga en cuenta que no se quede nunca atrapado entre la puerta y el interior del horno. El horno podría resultar dañado.

Para superficies de acero inoxidable:

▶ Las superficies de acero inoxidable con revestimiento podrían resultar dañadas por cualquier tipo de adhesivo o podrían perder su efecto protector contra la suciedad. No pegue notas adhesivas, pegamento de barra transparente, cinta adhesiva u otros sobre las superficies de acero inoxidable.

▶ Los imanes pueden producir arañazos. No decore con imanes la superficie de acero inoxidable del horno.

Limpieza y mantenimiento

▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

▶ El cristal podría quebrarse debido a los arañazos. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas para la limpieza de la puerta.

▶ Para evitar la corrosión, retire a fondo los alimentos o líquidos que contengan sal inmediatamente, en caso de haber entrado en contacto con las paredes de acero inoxidable del interior del horno.

▶ En las zonas húmedas existe la posibilidad de que se produzca una plaga de insectos (p. ej. cucarachas). Mantenga limpio el horno y sus inmediaciones.

La garantía no cubre ningún daño provocado por insectos.

Accesorios

▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su horno.

Su contribución a la protección del medioambiente

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

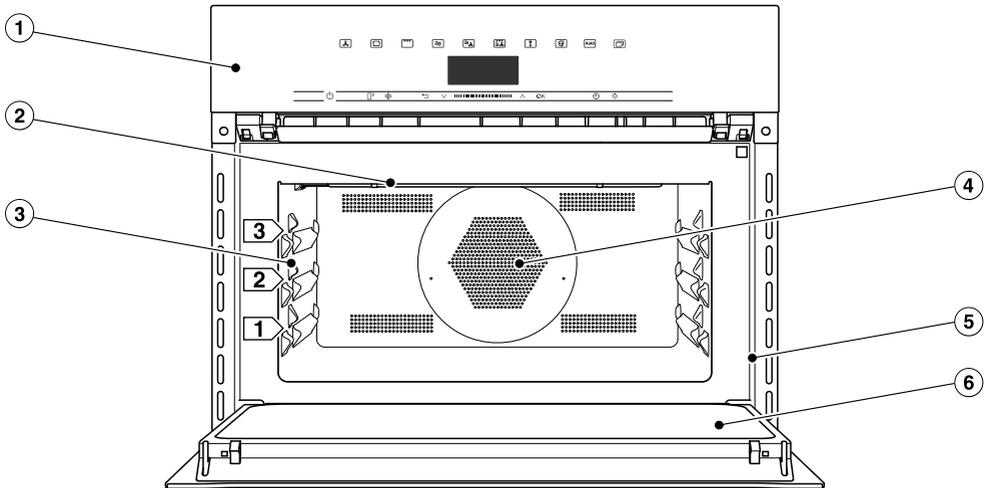
Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.



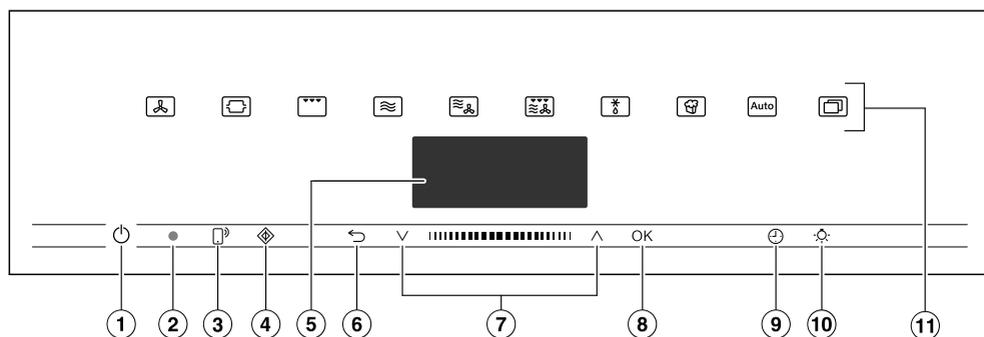
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llévelos a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Horno



- ① Panel de mandos
- ② Resistencia calefactora de grill
- ③ 3 Niveles para la bandeja de cristal y la parrilla
- ④ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑤ Marco frontal con placa de características
- ⑥ Puerta

Panel de mandos



- ① Tecla Conexión/Desconexión  hendidada
Para conectar y desconectar el horno
- ② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Tecla sensora 
Para manejar el horno a través de un dispositivo móvil
- ④ Tecla sensora 
Para iniciar la función Quick - Micro
- ⑤ Display
Indicación horaria e información sobre el manejo
- ⑥ Tecla sensora 
Para saltar pasos y modificar los puntos del menú durante un proceso de cocción
- ⑦ Zona de navegación con flechas  
Para desplazarse en las listas de selección y para modificar valores
- ⑧ Tecla sensora OK
Para activar funciones y guardar ajustes
- ⑨ Tecla sensora 
Para ajustar un aviso, un tiempo de cocción o un tiempo de inicio o fin para un proceso de cocción
- ⑩ Tecla sensora 
Para conectar y desconectar la iluminación interior
- ⑪ Teclas sensoras
Para elegir funciones, programas automáticos y ajustes

Tecla Conexión/Desconexión

La tecla Conexión/Desconexión  se encuentra en un hueco y reacciona al contacto con los dedos.

Con esta tecla puede conectar y desconectar el horno.

Display

En el display se muestra la hora e información variada sobre funciones, temperaturas, tiempos de cocción, programas automáticos y ajustes.

Después de conectar el horno con la tecla Conexión/Desconexión  aparece el menú principal con la solicitud Seleccionar función.

Teclas sensoras

Las teclas sensoras reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido de tecla. Es posible desconectar la señal acústica con Otras  | Ajustes | Volumen | Sonido del teclado.

Seleccione el ajuste Display | Quick-Touch | On, si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre incluso cuando el horno está desconectado.

Teclas sensoras situadas por encima del display

En el capítulo «Menú principal y submenú», «Ajustes», »Programas Automáticos» y «Otras aplicaciones» encontrará información sobre las funciones y otras funciones.

Panel de mandos

Teclas sensoras situadas por debajo del display

Tecla sensora	Función
	<p>Si desea manejar el horno a través de su dispositivo móvil, debe disponer del sistema Miele@home, conectar el ajuste Control a distancia y pulsar esta tecla sensora. Finalmente se ilumina la tecla sensora y la función MobileStart está disponible.</p> <p>Mientras la tecla sensora esté iluminada, es posible manejar el horno a través del dispositivo móvil (ver »Ajustes«, apartado »Miele@home«).</p>
	<p>Con esta tecla sensora se inicia la función Quick - Micro. El proceso de cocción discurre a la potencia máxima de microondas (1000 W) y durante 1 minuto (ver capítulo «Quick - Micro»). Al tocar repetidamente esta tecla sensora, puede aumentar paso a paso el tiempo de cocción.</p> <p>Esta función solo puede utilizarse si en ese momento no tiene lugar ningún otro proceso de cocción.</p>
	<p>Dependiendo del menú en el que se encuentre, con esta tecla volverá al menú previo o al menú principal.</p> <p>Si discurre a la vez un proceso de cocción, con esta tecla sensora podrá modificar los valores y ajustes como p. ej. Temperatura o Booster para el proceso de cocción o cancelar el proceso.</p>
	<p>En la zona de navegación las flechas se utilizan para pasar página o desplazarse hacia arriba o abajo por la lista de selección. Al hacerlo se resaltarán sucesivamente los puntos de menú disponibles. El punto de menú que desee seleccionar debe tener un fondo claro.</p> <p>Es posible modificar los valores y ajustes destacados en color claro con las flechas o en la zona entre ellos.</p>

Tecla sensora	Función
OK	<p>En caso de que las funciones aparezcan destacadas en color claro en el display, puede activarlas con la tecla sensora OK. Finalmente puede modificar la función seleccionada.</p> <p>Al confirmar con OK, se memorizan los cambios.</p> <p>Si en el display aparece una ventana informativa, confírmela con la tecla OK.</p>
	<p>En caso de que no discurra ningún proceso de cocción, puede ajustar un aviso con esta tecla sensora en cualquier momento (p. ej. para cocer huevos).</p> <p>En caso de que a la vez discurra un proceso de cocción, puede ajustar un aviso, un tiempo de cocción y una hora de inicio o fin para el proceso de cocción.</p>
	<p>Al seleccionar esta tecla sensora se conecta o desconecta la iluminación del interior del horno.</p> <p>En función del ajuste seleccionado, la iluminación del interior del horno se apagará después de 15 segundos o permanecerá conectada o desconectada de forma constante.</p>

Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
	El símbolo indica información e indicaciones adicionales sobre el manejo. Confirme esta ventana informativa con OK.
	Aviso
	La marca identifica el ajuste activo.
	Algunos ajustes, como p.ej. la luminosidad del display o el volumen de los sonidos, se ajustan mediante una barra de segmentos.
	El bloqueo de puesta en funcionamiento impide que el horno se conecte de forma involuntaria (ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»).

Principio de manejo

Es posible manejar el horno con las flechas \wedge y \vee de la zona de navegación y la zona entre ellas **||||**.

En cuanto aparecen un valor, una indicación o un ajuste, es posible confirmarlo con la tecla sensora *OK* en color naranja.

Seleccionar un punto del menú

■ Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacado el punto del menú deseado.

Consejo: Al mantener pulsada la flecha, la lista de selección continúa pasando automáticamente hasta que se suelte la flecha.

■ Confirme la selección con *OK*.

Modificar el ajuste en una lista de selección

■ Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacado el valor o el ajuste deseado.

Consejo: El ajuste actual aparece marcada con un gancho \checkmark .

■ Confirme pulsando *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Modificar el ajuste con una barra de segmentos

Algunos ajustes se visualizan con una barra de segmentos **■■■■□□□□**. En caso de que todos los segmentos estén llenos, está seleccionado el valor máximo.

Cuando no aparece completado ningún segmento o solamente uno, significa que está seleccionado el valor mínimo o que el ajuste está desconectado (p. ej., en el volumen).

■ Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca el ajuste deseado.

■ Confirme la selección con *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Seleccionar la función

Las teclas sensoras de las funciones (p. ej. Otras ) se encuentran situadas pro encima del display (ver capítulo «Manejo» y «Ajustes”).

■ Pulse la tecla sensora de la función deseada.

La tecla sensora del panel de mandos se ilumina en color naranja.

■ Navegue por Otras  en la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado marcado en color claro.

■ Ajuste los valores para el proceso de cocción.

■ Confirme pulsando *OK*.

Cambiar la función

Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

La tecla sensora de la función seleccionada hasta ese momento se ilumina en color naranja.

- Pulse la tecla sensora de la nueva función.

Aparecen la función modificada y los valores propuestos correspondientes.

La tecla sensora de la función modificada se ilumina en color naranja.

Navigue por Otras  en la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado.

Introducir números

Los números que pueden modificarse aparecen destacados en color claro.

- Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacada la cifra deseada.

Consejo: Al mantener pulsada una flecha, los valores pasan automáticamente hasta que se suelte la flecha.

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado. Regresa al menú superior.

Introducir letras

Introduzca los números y las letras en la zona de navegación. Elija nombres cortos y prácticos.

- Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacado el carácter deseado.

El carácter seleccionado aparece en la línea superior.

Consejo: Existen máximo 10 caracteres disponibles.

Puede eliminarlos de forma consecutiva con \leftarrow .

- Seleccione el resto de caracteres.
- Una vez haya introducido los nombres, seleccione \checkmark .
- Confirme pulsando *OK*.

Se memorizó el nombre.

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora , para activar MobileStart.

La tecla sensora  se ilumina. Es posible manejar a distancia el horno a través de la App Miele.

El manejo directo del horno tiene prioridad respecto al manejo a distancia a través de la App.

Mientras la tecla sensora  permanece iluminada, es posible utilizar MobileStart.

Dotación

Los modelos descritos en este manual de instrucciones y montaje se indican en la contraportada.

Placa de características

Se puede ver la placa de características con la puerta abierta sobre el marco frontal.

Ahí encontrará la denominación de modelo, el número de fabricación y los datos de conexión (tensión de red/frecuencia/valor máximo de conexión).

Mantenga esta información a mano cuando tenga preguntas o problemas para que Miele pueda seguir prestando el soporte.

Volumen de suministro

- Instrucciones de manejo y montaje para el manejo de las funciones de horno y de microondas
- Libro de recetas para los programas automáticos y las funciones
- Tornillos para fijar el horno en el mueble de alojamiento
- Diversos accesorios

Accesorios suministrados con el horno y accesorios que se pueden adquirir posteriormente

Por lo general, su horno dispone de una bandeja de cristal y de una parrilla.

Todos los accesorios citados, así como los productos de limpieza y mantenimiento, son adecuados para los aparatos Miele.

Puede adquirirlos a través de nuestra tienda online, a través del Servicio Postventa o de un distribuidor Miele especializado.

Al realizar un pedido indique la designación de modelo de su horno y la denominación del accesorio deseado.

Bandeja de cristal



La bandeja de cristal es apta para todas las funciones.

La bandeja de cristal puede resultar dañada debido a las altas diferencias de temperaturas.

No coloque la bandeja de cristal caliente sobre superficies frías, como p. ej. una encimera de granito o de mármol, sino sobre un reposacazuelas apto.

- Utilice **siempre** la bandeja de cristal en la función Microondas , y también como superficie de apoyo para moldes pequeños.
- Cargue la bandeja con 8 kg como máximo.

Parrilla con dispositivo antivuelco



La parrilla **no** es apta para el uso en la función Microondas . Puede utilizar la parrilla en el resto de funciones, con y sin microondas.

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Durante los procesos de cocción, la parrilla se calienta.

Póngase los guantes de cocina al introducir o retirar un alimento caliente, así como al realizar cualquier otra tarea en el aparato caliente.

El horno y la parrilla podrían resultar dañados por la formación de chispas. No utilice la parrilla en los procesos de cocción con la función Microondas .

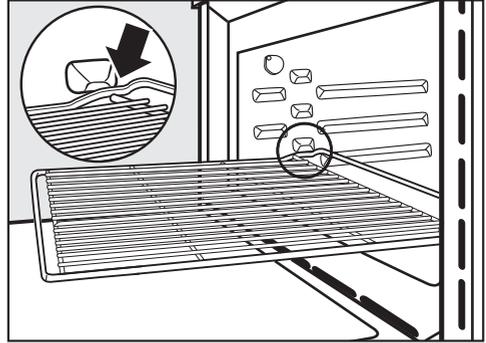
No coloque la parrilla sobre la base del horno, introdúzcala en uno de los niveles.

Utilizar la parrilla

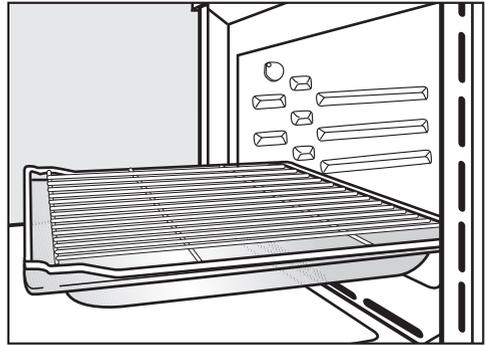
La parrilla está provista de un dispositivo antivuelco. La parrilla está equipada con un dispositivo antivuelco que evita que se salga, en caso de extraerla parcialmente.

En caso de introducir la parrilla de forma errónea, no se garantiza la protección antivuelco.

Al introducirla, tenga en cuenta que el dispositivo antivuelco se encuentra emplazado **en la parte posterior**.



- Al retirarla, en cuanto choque con el dispositivo antivuelco, eleve la parrilla ligeramente por delante.



- Al preparar algunos platos (p. ej. para asar sobre la parrilla) utilice la parrilla junto con la bandeja de cristal. Solo en este caso el dispositivo antivuelco se encuentra en la parte anterior.
- La carga máxima de la parrilla es de 8 kg.

Dotación

Moldes redondos

Las bandejas redondas podrían resultar dañadas por las microondas.

No utilice bandejas redondas con las funciones Microondas , Micro.+ Asado autom. , Micro.+ Aire caliente plus , Micro. + Grill  o Micro. + Grill con aire .



La bandeja redonda sin perforar

HBF 27-1 está indicada para la preparación de pizza, tartas planas de masa de levadura o masa batida, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan sin levadura o para hornear pasteles o pizzas ultracongeladas.

La **bandeja perforada redonda para hornear y AirFry-, HBF 27-1** ofrece las mismas prestaciones que la bandeja perforada **Gourmet para hornear y AirFry HBBL 71**.

La superficie esmaltada de los dos moldes tiene un acabado PerfectClean.

- Introduzca la parrilla y coloque sobre ella la bandeja redonda.

Bandeja Gourmet HUB

Tapa para la bandeja Gourmet HBD

La bandeja Gourmet y la tapa pueden resultar dañadas por las microondas. El metal refleja las microondas de forma que las ondas se puedan formar y las microondas no sean absorbidas.

Utilice la tapa y la bandeja para asar exclusivamente en funciones **sin** microondas.

Introduzca la parrilla en el nivel 1 y coloque la bandeja Gourmet sobre la parrilla.

La superficie de la bandeja Gourmet tiene un recubrimiento antiadherente y es apta para el uso sobre la placa de inducción.

Existen bandejas Gourmet disponibles en diferentes fondos. El ancho y el alto son siempre idénticos.

Las tapas adecuadas se pueden adquirir por separado. Indique la denominación de modelo al realizar la compra.

Fondo: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22



Fondo: 35 cm *

HUB 62-35



HBD 60-35



- * En los hornos con 3 niveles, la bandeja Gourmet no puede introducirse junto con la tapa, ya que la altura total excede a la altura disponible en el interior el aparato.

Accesorios para la limpieza y mantenimiento

- Paño de microfibra multiusos de Miele
- Limpiador para hornos Miele

Dispositivos de seguridad

- **Bloqueo de puesta en funcionamiento** 
(ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»)
- **Bloqueo del teclado**
(ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»)
- **Ventilador de enfriamiento**
(ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»)
- **Desconexión de seguridad**
Es posible iniciar una función sin microondas sin indicar el tiempo. Para evitar un uso prolongado y, con ello, el riesgo de incendio, dependiendo de la función y de la temperatura, el horno se desconecta automáticamente un tiempo después del último uso.

Superficies con acabado PerfectClean

Las superficies tratadas con PerfectClean se caracterizan por el excelente efecto antiadherente y la extraordinaria facilidad para limpiarlas.

Los alimentos ya cocinados se desprenden fácilmente. Es muy sencillo eliminar los restos de alimentos recién preparados y también de suciedad después de procesos de asado o repostería.

Puede cortar y trocear los alimentos sobre las superficies tratadas con PerfectClean.

No utilice cuchillos cerámicos, podrían arañar las superficies tratadas con PerfectClean.

Las superficies con acabado PerfectClean requieren cuidados similares al cristal.

Lea los consejos que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», para mantener las ventajas del efecto antiadherente y su extraordinaria facilidad de limpieza.

Superficies con acabado PerfectClean:

- Interior del aparato
- Parrilla
- Bandeja redonda perforada para hornear y AirFry
- Molde redondo

Primera puesta en funcionamiento

Miele@home

Horno equipado con un módulo WiFi integrado.

Para utilizarlo, necesita:

- una red WiFi,
- la App Miele,
- una cuenta de usuario de Miele. Es posible configurar una cuenta de usuario a través de la App Miele.

La App Miele le guía para realizar la conexión entre el horno y la red WiFi de su hogar.

Una vez haya conectado el horno a la red WiFi, estas son algunas de las acciones que podrá realizar con la App:

- Activar la información sobre el estado de su horno
- Recibir información sobre el desarrollo de los procesos de cocción en el horno
- Finalizar procesos de cocción en curso

El consumo de energía aumenta al conectar el horno a su red WiFi, incluso cuando está desconectado.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi en el lugar de emplazamiento del horno sea la adecuada.

Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web www.miele.com.

Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.



Ajustes básicos

Para la primera puesta en funcionamiento es necesario llevar a cabo los siguientes ajustes. Es posible modificar de nuevo los ajustes más tarde (ver capítulo «Ajustes»).

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento.

Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno antes de montarlo.

El horno se enciende automáticamente cuando se conecta a la red.

Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.

Si por error ha seleccionado un idioma que no comprende, siga las indicaciones del capítulo «Ajustes», apartado »Idioma ».

Ajustar localización

- Seleccione la localización deseada.

Configurar Miele@home

En el display aparece Config. «Miele@home».

- Seleccione Continuar si desea configurar inmediatamente Miele@home y confirme con *OK*.
- Si desea posponer la configuración a otro momento, elija la opción Saltar y confirme con *OK*.
En el capítulo Ajustes“, apartado “Miele@home“ encontrará información sobre cómo realizar la configuración más tarde.
- Si desea configurar Miele@home inmediatamente, seleccione el método de conexión deseado.

El display y la App Miele le guiarán a través de los siguientes pasos.

Ajustar la fecha

- Ajuste sucesivamente año, mes y día.
- Confirme pulsando *OK*.

Ajustar la hora

- Realice el ajuste horario indicando los segundos y los minutos.
- Confirme pulsando *OK*.

Finalizar la primera puesta en funcionamiento

- Siga las posibles indicaciones que aparezcan en el display.

Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

Primera puesta en funcionamiento

Calentar el horno por primera vez

Durante el primer calentamiento del horno pueden producirse olores desagradables. Desaparecerán si calienta el horno vacío durante al menos una hora.

Asegúrese de que la cocina esté lo suficientemente ventilada durante este primer calentamiento. Evite que los olores lleguen a otras estancias.

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del aparato y los accesorios.
- Extraiga los accesorios del interior del horno y límpielo (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
- Retire el polvo y los restos de embalaje con un paño húmedo.
- Utilice la tecla Conexión/Desconexión  para conectar el horno.

Aparece Seleccionar función.

- Seleccione Aire caliente plus .

Aparece la propuesta de temperatura (160 °C).

El calentamiento del interior del horno, la iluminación y el ventilador de aire frío se conectan.

- Ajuste la temperatura máxima posible (250 °C).
- Confirme pulsando *OK*.

Precalente el horno durante una hora antes.

- Desconecte el horno con la tecla Conexión/Desconexión  después de mínimo una hora.

Limpieza del interior del horno después del primer calentamiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras y el interior del horno.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores y el interior del horno.

- Limpie el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las superficies con un paño suave.

Cierre la puerta una vez se haya secado el interior del aparato.

Relación de ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	... deutsch english ... Localización
Hora	Indicación On* Off Desconexión nocturna Formato hora 12 h 24 h* Ajustar
Fecha	
Iluminación	On «On» durante 15 seg* Off
Display	Luminosidad  QuickTouch On Off*
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado  Melodías On* Off
Unidades de medida	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Quick - Micro	Potencia Duración
Palomitas	Duración
Booster	On* Off
Propuesta de temperaturas	
Potencias propuestas	

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Funcionam. posterior ventilador	Controlado por temperatura* controlado por tiempo
Seguridad	Bloqueo del teclado On Off* Bloqueo puesta en funcionam.  On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Versión del software	
Distribuidor	Modo exposición On Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Programas Propios Potencias propuestas Propuesta de temperaturas

* Ajuste de fábrica

Activar el menú «Ajustes»

En el menú Otras  | Ajustes puede personalizar su horno adaptando los ajustes a sus preferencias.

- Seleccione Otras .
- Seleccione Ajustes .
- Seleccione el ajuste deseado.

Es posible comprobar o modificar los ajustes.

Los ajustes solo pueden modificarse cuando no tenga lugar ningún proceso de cocción.

Idioma

Puede ajustar su idioma y localización.

Tras la selección y la confirmación, el idioma deseado aparece inmediatamente en el display.

Consejo: En caso de seleccionar por error un idioma que no entiende, seleccione la tecla sensora . Oriéntese por el símbolo  para volver al submenú Idioma .

Hora

Indicación

Seleccione el tipo de indicación de la hora para el horno apagado:

- On
La hora se muestra siempre en el display.
Si selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | On, las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al contacto.
Si selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | Off, deberá conectar previamente el horno para poder manejarlo.

- Off
El display se muestra oscuro para ahorrar energía. Debe encender el horno antes de poder usarlo.
- Desconexión nocturna
Para ahorrar energía, la hora solo se muestra en el display de 5 horas a 23 horas. Durante el resto del tiempo, el display permanece oscuro.

Formato hora

Es posible visualizar la hora en formato de 12 o 24 horas (24 h o 12 h).

Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

Después de un fallo de red se muestra de nuevo la hora. La hora se memoriza para aprox. 150 horas.

En caso de haber conectado el horno a una red WiFi y de haberla registrado en la App Miele, la hora se sincroniza a través de la App Miele según el ajuste de localización.

Fecha

Ajuste la fecha.

Ajustes

Iluminación

- On
La iluminación del interior del horno se mantiene encendida durante todo el proceso de cocción.
- «On» durante 15 seg
La iluminación del interior del horno se desconecta durante un proceso de cocción transcurridos 15 minutos. Al seleccionar la tecla sensora  se conecta de nuevo la iluminación del interior del horno durante 15 segundos.
- Off
La iluminación del interior del aparato está desconectada. Al seleccionar la tecla sensora  se conecta de nuevo la iluminación del interior del horno durante 15 segundos.

Display

Luminosidad

La luminosidad del display se representa con una barra de segmentos.

- 
luminosidad máxima
- 
luminosidad mínima

QuickTouch

Elija cómo deben reaccionar las teclas sensoras cuando el horno está desconectado:

- On
Si selecciona adicionalmente el ajuste Hora | Indicación | On o Desconexión nocturna, las teclas sensoras reaccionan también cuando el horno está desconectado.
- Off
Independientemente del ajuste Hora | Indicación las teclas sensoras reaccio-

nan solo cuando el horno está conectado así como durante un tiempo concreto después de su desconexión.

Volumen

Señales acústicas

Si las señales acústicas están conectadas, se emite una señal al alcanzar la hora ajustada y una vez transcurrido un tiempo ajustado.

Melodías

Al finalizar un proceso, suena una melodía durante un intervalo de tiempo. El volumen de esa melodía se muestra con una barra de segmentos.

- 
Volumen máximo
- 
La melodía está desconectada

Tono único

Al finalizar un proceso suena un tono de aviso durante un tiempo concreto. El volumen del tono único se muestra por medio de una barra de segmentos.

- 
Volumen máximo
- 
Volumen mínimo

Sonido del teclado

El volumen de la señal acústica que se emite cada vez que se selecciona una tecla sensora, se representa con una barra de segmentos.

- 
Volumen máximo
- 
Sonido del teclado desconectado

Melodías

Puede conectar o desconectar la melodía que suena al pulsar la tecla On/Off .

Unidades de medida

Peso

En los programas automáticos es posible introducir el peso de los alimentos en gramos (g), libras (lb/oz) o libras/onzas (lb).

Temperatura

Es posible ajustar la temperatura en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

Quick - Micro

Para el inicio inmediato del microondas ha sido preajustado una potencia de 1000 W y un tiempo de cocción de 1 minuto.

- Potencia
Es posible ajustar una potencia de microondas de 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W o 1000 W.
- Duración
El tiempo de cocción máximo ajustable depende de la potencia seleccionada:
80–300 W: máx. 10 minutos
450–1000 W: máx. 5 minutos

Palomitas

Para el inicio inmediato del microondas para la preparación de palominas se ha preajustado una potencia de 850 W y un tiempo de cocción de 2:50 minutos. Esto se corresponde con las indicaciones de la mayoría de fabricantes para la preparación de palomitas en el microondas.

Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 4 minutos.

La potencia del microondas está preajustada y no se puede modificar.

Booster

La función Booster sirve para el calentamiento rápido del interior del horno.

- On
La función Booster se conecta automáticamente durante la fase de calentamiento de un proceso de cocción. Las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ventilador precalientan el interior del horno a la vez a la temperatura ajustada.
- Off
La función Booster permanece desconectada durante la fase de calentamiento de un proceso de cocción. Tan solo las resistencias calefactoras asignadas a la función precalientan el interior del horno.

Ajustes

Propuesta de temperaturas

Es recomendable modificar las temperaturas propuestas si habitualmente trabaja con temperaturas diferentes.

Una vez haya activado el punto del menú, aparece una lista de selección con todas las funciones.

- Seleccione la función que desee.

Aparece la temperatura recomendada y simultáneamente se muestra el rango de temperaturas en el que puede modificarla.

- Modifique la temperatura propuesta.
- Confirme pulsando *OK*.

La modificación de la propuesta de temperatura afecta por igual a la función con microondas correspondiente.

Potencias propuestas

Es recomendable modificar las potencias propuestas si habitualmente trabaja con potencias de microondas diferentes.

Puede modificar las potencias propuestas para la función Microondas  y para las funciones combinadas con microondas.

La lista de selección de funciones con la potencia propuesta correspondiente se muestra en cuanto haya accedido al punto de menú.

- Microondas :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- Micro.+ Asado autom. , Micro.+ Aire caliente plus , Micro. + Grill  y Micro. + Grill con aire :
80 W, 150 W, 300 W

- Seleccione la función que desee.

- Modifique la potencia propuesta.
- Confirme pulsando *OK*.

Funcionam. posterior ventilador

Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador de refrigeración sigue funcionando para evitar que se forme humedad en el interior del horno, en el panel de mandos o en el armario de alojamiento.

- Controlado por temperatura
El ventilador de refrigeración se apaga cuando la temperatura del interior del horno cae por debajo de aprox. 70 °C.
- controlado por tiempo
El ventilador de refrigeración se apaga después de aprox. 25 minutos.

La condensación de agua podría causar daños en el mueble de empotramiento y la encimera resultaría dañada y se podría formar corrosión en el horno.

Si mantiene calientes los alimentos dentro del horno, en el ajuste controlado por tiempo se aumenta la humedad del aire, lo que provoca que el panel de mandos se empañe, que se formen gotas por debajo de la encimera o que se empañe el frontal del mueble.

Si está conectado el ajuste controlado por tiempo, no deje ningún alimento caliente en el interior del horno.

Seguridad

Bloqueo del teclado

El bloqueo del teclado impide la finalización accidental o la modificación de un proceso de cocción. Si está activado el bloqueo del teclado, todas las teclas y campos del display se bloquean durante algunos segundos al comenzar un proceso de cocción, a excepción de la tecla Conexión/Desconexión .

- On
El bloqueo del teclado está activado. Toque la tecla sensora *OK* durante al menos 6 segundos, para desactivar el bloqueo del teclado durante un intervalo de tiempo corto.
- Off
El bloqueo del teclado está desactivado. Todas las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al seleccionarlás.

Bloqueo puesta en funcionam.

El bloqueo de puesta en funcionamiento impide que el horno se conecte de forma involuntaria.

Seguirá pudiendo ajustar una alarma o un aviso con el bloqueo de puesta en funcionamiento activado así como utilizar la función MobileStart.

El bloqueo de puesta en funcionamiento también se mantiene después de un fallo de red.

- On
El bloqueo de puesta en funcionamiento se activa. Antes de poder utilizar el horno, pulse la tecla sensora *OK* durante al menos 6 segundos.
- Off
El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado. Es posible utilizar el horno de la forma habitual.

Miele@home

El horno es uno de los electrodomésticos aptos para el sistema Miele@home. El horno está dotado de fábrica con un módulo WiFi para la comunicación y es apto para la comunicación inalámbrica.

Existen varias opciones para integrar su horno en su red WiFi. Le recomendamos que conecte su horno a su red WiFi con la ayuda de la App de Miele o con WPS.

- Activar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está desactivado. La función WiFi se conecta de nuevo.
- Desactivar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. Miele@home permanece configurado, la función WiFi se desconecta.
- Estado de la conexión
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. En el display aparece información sobre la calidad de la señal WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Restaure los ajustes de la red y configure inmediatamente una conexión nueva.
- Restaurar
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Se desconecta la función WiFi y la conexión a la red WiFi se restaura al ajuste de fábrica. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home. Resetee los ajustes de la red en caso de deshacerse del horno, venderlo o

Ajustes

poner en funcionamiento un horno ya utilizado. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño del horno ya no los pueda utilizar.

- Configurar

Este ajuste solo se visualiza si aún no existe una conexión a la red WiFi. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home.

Escanear y conectar

La primera puesta en funcionamiento se realizó sin instalar Miele@home.

- Escanear el código QR.

Si se ha instalado la Miele App y se tiene una cuenta de usuario, se redirigirá directamente a la conexión en red.

Si todavía no se ha instalado la Miele App, se redirigirá a la Apple App Store® o a la Google Play Store™.

- Instalar la Miele App y crear una cuenta de usuario.

- Escanear de nuevo el código QR.

La Miele App guía a través de los siguientes pasos para realizar la instalación.



RemoteUpdate

El punto del menú RemoteUpdate se muestra y aparece seleccionable solo si se cumplen con los requisitos para el uso de Miele@home (ver capítulo «Primera puesta en funcionamiento», apartado «Miele@home»).

Es posible actualizar el software del horno través de RemoteUpdate. En caso de que haya disponible una actualización, esta se descargará automáticamente en el horno. La instalación no se realiza automáticamente sino que debe iniciarse manualmente.

En caso de no instalar una actualización puede continuar utilizando el horno como hasta ahora. No obstante, Miele recomienda instalar las actualizaciones.

Conectar/Desconectar

RemoteUpdate está conectado de fábrica. En caso de haber una actualización disponible, esta se descargará automáticamente y deberá instalarse después de forma manual.

Desconecte RemoteUpdate en caso de no querer que las actualizaciones se descarguen automáticamente.

Transcurso de la RemoteUpdate

La información sobre el contenido y el volumen de una actualización se facilitará a través de la App Miele.

En caso de haber una actualización disponible, el horno mostrará un mensaje.

Es posible instalar la actualización inmediatamente o posponer la instalación. En caso de posponerla, volverá a aparecer la pregunta al volver a conectar el horno.

En caso de no querer instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

- En caso de no recibir ninguna notificación, se debe a que no hay ninguna actualización disponible.
- No es posible cancelar una actualización ya instalada.
- No desconecte el horno durante una actualización. De lo contrario, esta se cancelará y no se instalará.
- Algunas actualizaciones de software solo pueden ser llevadas a cabo por el Servicio Post-venta de Miele.

Control a distancia

Si tiene instalada la App Miele en su dispositivo móvil, dispone del sistema Miele@home y ha activado el manejo a distancia (On), puede utilizar la función MobileStart y p. ej. activar información sobre los procesos de cocción en curso o finalizar un proceso en curso.

En el modo preparado en red, el horno requiere un máximo de 2 W.

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora , para activar MobileStart.

La tecla sensora  se ilumina. Es posible manejar a distancia el horno a través de la App Miele.

El manejo directo del horno tiene prioridad respecto al manejo a distancia a través de la App.

Mientras la tecla sensora  permanece iluminada, es posible utilizar MobileStart.

Ajustes

Versión del software

La versión del software es un dato importante para el Servicio Post-venta de Miele. Para el uso privado no se requiere esta información.

Distribuidor

Esta función le permite al distribuidor mostrar el horno sin que se caliente. Para el uso privado no se requiere este ajuste.

Modo exposición

En caso de conectar el horno con el modo Exposición activado, aparecerá el mensaje Modo exposición conectado. El aparato no se calienta.

- On
El modo Exposición se activa si pulsa la tecla sensora junto a *OK* durante al menos 4 segundos.
- Off
El modo Exposición se desactiva si pulsa la tecla sensora junto a *OK* durante al menos 4 segundos. Es posible utilizar el horno de la forma habitual.

Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato
Todos los ajustes se restablecen a los ajustes de fábrica.
- Programas Propios
Todos los Programas propios se borran.
- Potencias propuestas
Las potencias de microondas modificadas se restablecen al ajuste de fábrica.
- Propuesta de temperaturas
Las temperaturas propuestas modificadas se restablecen a los ajustes de fábrica.

Horas de servicio

Seleccione Otras  | Horas de servicio para ver el número total de horas de funcionamiento de su horno.

Utilizar la función Aviso

Puede utilizar el minutero avisador  para controlar la duración de procesos separados, como p. ej. para cocer huevos.

También puede utilizar el minutero avisador cuando ha ajustado simultáneamente tiempos para conectar o desconectar un proceso de cocción (p. ej. como recordatorio para añadir especias a los alimentos después de transcurrido parte del proceso de cocción o para regarlo).

- El tiempo máximo de un aviso es de 59 minutos y 59 segundos.

Ajustar un aviso

En caso de haber seleccionado el ajuste Display | QuickTouch | Off, conecte el horno para ajustar un aviso. Cuando el horno esté desconectado, se muestra el aviso en marcha.

Ejemplo: quiere cocer un huevo y ajustar un aviso de 6 minutos y 20 segundos.

- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione *Aviso*.

Aparece el mensaje *Ajustar 00:00 min.*

- Ajustes 06:20 con la zona de navegación.
- Confirme pulsando *OK*.

El aviso se memoriza.

Cuando el horno está desconectado, aparece el aviso en curso y  en vez de la indicación horaria.

Si discurre a la vez un proceso de cocción, aparecen  y el aviso en la última fila.

Si se encuentra en un menú, el aviso transcurre de fondo.

Una vez transcurrido el tiempo del aviso, parpadea , se aumenta el tiempo y se emite una señal.

- Seleccione la tecla sensora .
- En caso necesario, confirme con *OK*.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar el aviso

- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione *Aviso*.
- Seleccione *Modificar*.
- Confirme pulsando *OK*.

Se muestra el aviso.

- Modifique el aviso.
- Confirme pulsando *OK*.

El aviso modificado se memoriza.

Borrar el aviso

- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione *Aviso*.
- Seleccione *Borrar*.
- Confirme pulsando *OK*.

El aviso se borra.

Menú principal y submenús

Menú	Temperatura recomendada	Rango
Funciones		
Aire caliente plus 	160 °C	30–250 °C
Asado automático 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Microondas 	1000 W	80–1000 W
Micro.+ Aire caliente plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
Micro. + Grill con aire 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Descongelar 	25 °C	25–50 °C
Palomitas 	850 W	–
Programas Automáticos 		

Menú principal y submenús

Menú	Temperatura recomendada	Rango
Otras 		
Micro. + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
Micro.+ Asado autom.	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Aire caliente Eco	190 °C	100–230 °C
Grill con aire	200 °C	100–220 °C
Descongelar	–	–
Calentar	–	–
Deshidratar	60 °C	30–70 °C
Calentar vajilla	80 °C	50–100 °C
Dejar subir la masa	35 °C	30–50 °C
Mantenimiento del calor	75 °C	60–90 °C
Programas Propios		
Ajustes 		
Horas de servicio		

Funcionamiento del microondas

Funcionamiento

En el horno hay un magnetrón que convierte la electricidad en ondas electromagnéticas (microondas). Dichas microondas se distribuyen en el interior del aparato de forma homogénea y además se reflejan desde las paredes de metal.

Las microondas llegan a los alimentos por todas las partes. Los alimentos están compuestos por multitud de moléculas. Las microondas provocan fuertes movimientos en dichas moléculas (especialmente en las de agua). Así es como los alimentos se calientan de fuera hacia dentro. Cuanta más agua contenga un alimento, más rápido se calienta o se cocina.

Ventajas del microondas

- Además, por lo general, los alimentos pueden cocinarse sin o con muy poco líquido o grasa.
- Los tiempos de descongelación, calentamiento o cocción son más cortos que en una placa o en un horno multifunción.
- Las vitaminas, los minerales, los colorantes naturales y el sabor propio de los alimentos se conservan.

En caso de utilizar el horno sin introducir un alimento o con una carga inadecuada en la función Microondas  o en las funciones con microondas, el horno podría resultar dañado.

Utilizar **siempre** la bandeja de cristal en la función Microondas , y también como superficie auxiliar para moldes pequeños.

Selección de la vajilla

La vajilla para el microondas debe ser permeable para que las microondas puedan llegar a los alimentos. Las microondas atraviesan, por ejemplo, porcelana, cristal, cartón, plástico, pero ningún metal. No utilice menaje de metal o vajilla que contengan metal. El metal refleja las microondas de forma que las ondas se puedan formar y las microondas no sean absorbidas.

 Peligro de sufrir daños debido a sobrepresión en los recipientes o las botellas cerrados

Con el calor, en los recipientes cerrados o botellas se forma presión que podría hacerlos explotar.

No caliente nunca alimentos sólidos o líquidos en recipientes o botellas cerrados.

Ábralos previamente y retire, en el caso de los biberones, el cierre y la tetina.

 Peligro de sufrir quemaduras debido al uso de menaje inadecuado para las funciones con microondas.

El menaje no apto para el uso en microondas puede resultar dañado y también el horno.

En las funciones con microondas utilice exclusivamente vajilla apta para el microondas.

El material y la forma del menaje utilizado influyen en los tiempos de calentamiento y cocción.

Se recomienda la utilización de recipientes planos de forma redonda u ovalada. En este tipo de recipientes el calor se reparte más homogéneamente que en los recipientes angulares.

Menaje apropiado

 Riesgo de sufrir quemaduras debido a materiales inflamables.

Los envases no retornables de material sintético, papel u otros materiales inflamables pueden incendiarse y dañar el horno.

En ningún caso deje de vigilar el horno al usar envases no retornables de material sintético, papel u otros componentes inflamables para el calentamiento o la cocción de alimentos.

Es posible utilizar los siguientes materiales y menaje:

- Vidrio refractario y vitrocerámico
Excepción: vidrio que contenga plomo y pueda saltar.
- Porcelana
 - sin decoración de metal
 - decoración de metal (p. ej. marco dorado o azul cobalto) puede provocar chispas.
 - sin elementos de agarre huecos
En los elementos de agarre huecos puede acumularse mucha humedad, que puede formar una fuerte presión y hacerlas explotar.
- Loza sin pintar o cerámica vidriada

 Riesgo de sufrir lesiones debido al menaje caliente.

La loza puede calentarse.

Póngase los guantes de cocina en caso de utilizar vajilla de loza.

- Menaje de material sintético o recipientes no retornables de material sintético en la función Microondas 

Consejo: Para proteger el medio ambiente, le recomendamos que evite utilizar recipientes no retornables.

En caso de utilizar material sintético, este deberá ser termorresistente y soportar una temperatura mínima de 110 °C. El menaje de material sintético puede deformarse y entrar en contacto con los alimentos.

En caso de utilizarlo, ajuste la función Microondas .

No utilice menaje de materiales sintéticos en las funciones Micro.+ Asado autom. , Micro.+ Aire caliente plus , Micro.+ Grill  o Micro.+ Grill con aire .

- Recipientes para el microondas
Encontrará recipientes de plástico aptos para el microondas en tiendas especializadas.
- Recipientes de estiropor
Para el calentamiento breve de alimentos
- Bolsas de plástico para cocinar
Es posible utilizar bolsas de plástico para calentar y cocinar el contenido, si previamente se hacen pequeños agujeros en la bolsa. A través de los orificios puede salir el vapor. Así se evita que se produzca un aumento de presión y que la bolsa explote.
Existen además bolsas para cocinar al vapor especiales, que no es necesario pinchar previamente. Es necesario tener en cuenta las indicaciones del embalaje.
- Bolsas y pape para asados
Tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Funcionamiento del microondas

 Peligro de sufrir quemaduras por las piezas de metal.

Las partes de metal como cierres de metal, pinzas u otros tipos de sujeción de material sintético o papel con alambre incorporado pueden inflamarse en caso de temperaturas muy altas, y llegar a arder.

Nunca utilice cierres de metal, pinzas u otros tipos de sujeción de material sintético o papel con alambre incorporado.

Consejo: Los moldes de metal no son del todo convenientes para las funciones con microondas, porque el metal refleja las microondas. Las microondas llegan exclusivamente a la parte superior de la tarta por lo que se prolonga el horneado. En caso de utilizar moldes de metal, colóquelos sobre la bandeja de cristal para que el molde no entre en contacto con las paredes del horno. En caso de formarse chispas, no utilice ese molde de nuevo en las funciones con microondas.

- La parrilla **suministrada con el horno** es exclusivamente apta para las funciones Micro.+ Asado autom. , Micro.+ Aire caliente plus , Micro.+ Grill  y Micro.+ Grill con aire  así como para las funciones sin microondas (introducida en uno de los niveles).
- Los moldes de metal para hornear en las funciones Micro.+ Asado autom. , Micro.+ Aire caliente plus , Micro.+ Grill  y Micro.+ Grill con aire  así como en las funciones sin microondas
- Las fuentes de aluminio sin tapa para descongelar y calentar platos precocinados
Los alimentos solo se calientan por arriba. Si saca el alimento de la ban-

deja de papel de aluminio y lo deposita en un recipiente apto para el microondas, se garantizará que el calor se reparta y que el resultado sea homogéneo.

El uso de fuentes de aluminio y de papel de aluminio puede producir chisporroteos y formación de chispas.

Por lo tanto, no las coloque directamente sobre la parrilla sino sobre la bandeja de cristal.

Las fuentes de aluminio y de papel de aluminio no deben entrar en contacto con las paredes del horno y deberán permanecer a una distancia mínima de 2 cm.

- Pinchos y abrazaderas de metal
La pieza de carne deberá ser mucho más grande que el pincho de metal o la abrazadera.

Menaje no apropiado

No es adecuada la vajilla con agujeros, asas y tapas en los que pueda quedar humedad. En las cavidades podría acumularse humedad y formarse una fuerte presión y hacerlas explotar (excepción: las cavidades están suficientemente aireadas).

No utilice vajilla con agujeros, asas y tapas en los que pueda acumularse humedad.

No utilice el siguiente menaje y los siguientes materiales:

- Las parrillas de metal (incluida la parrilla que se suministra con el horno) **no** son aptas para el uso en la función Microondas .
- Recipientes de metal

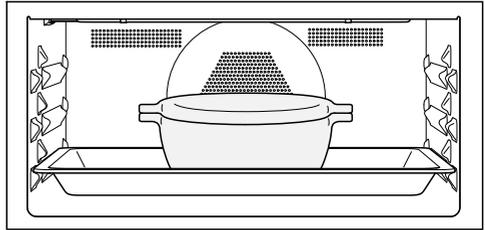
Funcionamiento del microondas

- Papel de aluminio
Excepción: en el caso de las piezas de carne de diferentes tamaños, p. ej. aves, conseguirá que se descongelen, calienten o cocinen de forma homogénea si tapa las piezas más planas con trozos de papel de aluminio durante los últimos minutos.
- Nunca utilice cierres de metal pinzas ni otros tipos de sujeción de material sintético o papel con alambre incorporado
- No utilice este tipo de recipientes de material sintético sin haber retirado por completo previamente la tapa
- Cristal
- Cubiertos y menaje con decoración de metal (p. ej., borde dorado, azul cobalto)
- Menaje con asas huecas
- Recipientes de melanina
No son aptos los recipientes de plástico de melanina porque absorben energía y se calientan. Infórmese al comprarlos de qué material están compuestos.
- Recipientes de madera
El agua almacenada dentro de la madera se evapora durante el proceso de cocción. Por lo tanto, provoca que la madera se seque, y que aparezcan grietas.

Test de menaje

En el funcionamiento con microondas, los recipientes inadecuados pueden generar chispas o ruidos de chisporroteo. Si no está seguro de si los recipientes de vidrio, porcelana o loza son aptos, realice un pequeño test.

El test del menaje no detecta tiradores con cavidades.



- Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1 y la vajilla vacía en el centro, sobre la bandeja de cristal.
- Cierre la puerta.
- Seleccione la función Microondas .
- Ajuste la potencia de microondas más fuerte (1000 W) y un tiempo de cocción de 30 segundos.
- Iniciar el proceso.
- Supervise el test en todo momento.
- En caso de chispas o ruidos de chisporroteo, abra la puerta.

En caso de producirse chispas o ruidos de chisporroteo, el menaje no es apto para el uso con la función microondas.

Funcionamiento del microondas

Tapa



Consejo: A través del distribuidor puede conseguir una tapa.

- Esta impide la excesiva salida de vapor, especialmente en procesos prolongados de calentamiento.
- Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
- Evita que los alimentos se sequen.
- Evita que el interior del aparato se ensucie.

- Durante un proceso con la función Microondas  utilice una tapa de cristal o material sintético apta para el microondas.

También puede utilizar un plástico transparente especial para microondas (el plástico transparente de uso doméstico puede deformarse y, debido al calor, mezclarse con los alimentos).

El material de la tapa soporta temperaturas de hasta 110 °C. En caso de temperaturas altas (p. ej. en las funciones Grill  o Aire caliente plus ) el material sintético puede deformarse y entrar en contacto con los alimentos.

Utilice tapa exclusivamente en la función Microondas .

La tapa no deberá sellar el recipiente en ningún caso. En caso de recipientes pequeños, puede suceder que la tapa selle el recipiente y que el vapor de agua no pueda salir. La tapa se calentaría demasiado y podría derretirse.

Utilice recipientes con un diámetro lo suficientemente grande.

- **No** caliente los alimentos con tapa en los siguientes casos:

- Alimentos empanados
- Alimentos que deban tener una costra (p. ej. las tostadas)
- Alimentos para cuyo calentamiento deben utilizarse las funciones Micro.+ Asado autom. , Micro.+ Aire caliente plus , Micro. + Grill  o Micro. + Grill con aire .

Si se coloca el alimento directamente en la base del interior del horno en la función Microondas , el horno se puede dañar.

En la función Microondas , colocar la bandeja de cristal en el nivel 1 y colocar las fuentes de cristal **siempre** en la bandeja de cristal.

- Conecte el horno.

Aparece el menú principal.

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione la función que desee.

A continuación aparece la función. Según la función, aparecen uno detrás de otro la propuesta de temperatura, la de potencia y el tiempo de cocción.

- En caso necesario, modifique los valores propuestos y ajuste un tiempo de cocción.

Es posible modificar posteriormente los valores propuestos con la tecla sensora .

- Confirme cada entrada con *OK*. Al confirmar la temperatura se inicia el proceso de cocción en la función **sin** microondas.

En las funciones **con** microondas aparece un resumen de los ajustes y *Start* destacado en color claro.

- Al pulsar la tecla sensora *OK* se pone en marcha un proceso de cocción en las funciones **con** microondas.

En todas las funciones aparecen los valores ajustados y el proceso de cocción transcurre.

Si ha ajustado una temperatura, podrá ver cómo va aumentando. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, se emite una señal acústica.

En cuanto se cancela el proceso o se abre la puerta, se interrumpe la generación de microondas. Puede reanudar el proceso con la tecla sensora *OK*.

- Después del proceso de cocción, seleccione la tecla sensora de la función elegida para finalizar el proceso.
- Retire el alimento del horno.
- Desconecte el horno.

Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción

En cuanto comienza a transcurrir un proceso de cocción, según la función, es posible modificar los valores o ajustes para ese proceso de cocción con la tecla sensora .

- Seleccione la tecla sensora .

Según la función, aparecen los siguientes ajustes:

- Temperatura
- Potencia
- Duración
- Listo a las
- Inicio a las
- Booster
- Precalentar

Modificar los ajustes y los valores

- Seleccione el ajuste o el valor deseado y confirme con *OK*.
- Modifique el ajuste o el valor y confirme con *OK*.

El proceso de cocción continúa con los valores y ajustes modificados.

Manejo

Modificar la temperatura

Es posible ajustar la propuesta de temperatura a su gusto personal permanentemente Otras  | Ajustes  | Propuesta de temperaturas.

- Seleccione las flechas \wedge o \vee o arrastre en la zona  hacia la izquierda o la derecha.

La temperatura teórica aparece en el display.

- Modifique la temperatura teórica en la zona de navegación.

La temperatura se modifica en intervalos de 5 °C.

- Confirme pulsando *OK*.

El proceso de cocción continuará con la temperatura teórica modificada.

Modificar la potencia de microondas

Es posible ajustar la potencia del microondas en la función Microondas  y modificarla en una función con microondas.

Es posible ajustar la propuesta de temperatura a su gusto personal permanentemente Otras  | Ajustes  | Potencias propuestas.

- Seleccione la tecla sensora .

La potencia del microondas ajustada aparece en el display.

- Modifique la potencia del microondas a través de la zona de navegación.

Es posible ajustar las siguientes potencias del microondas: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Confirme pulsando *OK*.

Start aparece destacado en blanco.

- Seleccione la tecla sensora *OK*.

El proceso de cocción continuará con la potencia de microondas modificada.

Ajustar tiempos de cocción

El resultado del proceso de cocción podría verse afectado negativamente si el periodo que transcurre entre la introducción del alimento en el horno y la hora de inicio es demasiado largo. Los alimentos frescos podrían sufrir modificaciones de color o deteriorarse.

La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.

Seleccione el tiempo más corto posible hasta el inicio del proceso de cocción.

Ha introducido los alimentos en el horno, ha seleccionado la función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Con la introducción de Duración, Listo a las o Inicio a las con la tecla sensora  puede desconectar automáticamente un proceso de cocción o conectarlo y desconectarlo.

- Duración
Ajuste la hora a la que necesita preparar el alimento. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. El tiempo máximo de cocción que se puede ajustar depende de la función seleccionada.
- Listo a las
Ajusta a qué hora debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.

- Inicio a las

Esta función aparece en el menú una vez ha seleccionado Duración o Listo a las. Con Inicio a las se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.

- Seleccione la tecla sensora
- Ajuste los tiempos deseados.
- Confirme pulsando *OK*.
- Utilice la tecla sensora para volver al menú de la función seleccionada.

Modificar tiempos de cocción ajustados

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando *OK*.
- Seleccione Modificar.

Este punto del menú no aparece si desea modificar el tiempo de cocción en las funciones **con** microondas porque debe estar siempre ajustado el mismo tiempo de cocción.

La hora aparece destacada en blanco.

- Modifique el tiempo ajustado.
- Confirme pulsando *OK*.
- Para volver al menú de la función seleccionada utilice la tecla sensora .
- Al pulsar la tecla sensora *OK* se confirma un proceso de cocción en las funciones **con** microondas.

En caso de un fallo de red, se borrarán todos los ajustes.

Consejo: En la función Microondas es posible modificar el tiempo de cocción también a través de la zona de navegación.

Eliminar los tiempos de cocción ajustados

En una función **con** microondas puede eliminar solo los tiempos ajustados para Listo a las y Inicio a las. Se debe ajustar siempre un tiempo de cocción.

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando *OK*.
- Seleccione Borrar.
- Confirme pulsando *OK*.
- Para volver al menú de la función seleccionada utilice la tecla sensora .

Si en una función **sin** microondas elimina Duración, se eliminan también los tiempos ajustados para Listo a las y Inicio a las.

Si elimina Listo a las o Inicio a las, el proceso de cocción comienza con el tiempo ajustado.

Interrumpir el proceso de cocción con la función Microondas

En la función Microondas es posible interrumpir un programa y mantener el tiempo de cocción.

Stop está destacado en color claro durante el transcurso de un tiempo de cocción.

- Seleccione la tecla sensora *OK*.

El proceso de cocción se interrumpe y el tiempo de cocción se mantiene.

Start aparece destacado en blanco.

- Seleccione la tecla sensora *OK*.

Manejo

El proceso de cocción continúa y el tiempo se va descontando.

Cancelar un proceso de cocción

A través de la tecla que se ilumina en color naranja de la función o de la tecla sensora  es posible cancelar un proceso de cocción.

Finalmente se desconectan el calentamiento del interior del horno y la iluminación. Se eliminan los tiempos ajustados.

A través de la tecla sensora de la función seleccionada regresa finalmente al menú principal.

Cancelar un proceso de cocción sin tiempo de cocción ajustado

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada.

Aparece el menú principal.

- **O:** seleccione la tecla sensora .
- Seleccione **Cancelar proceso**.
- Confirme pulsando **OK**.

Cancelar un proceso de cocción con hora ajustada

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada.

Aparece ¿Cancelar proceso?.

- Seleccione **Sí**.
- Confirme pulsando **OK**.
- **O:** seleccione la tecla sensora .
- Seleccione **Cancelar proceso**.
- Confirme pulsando **OK**.
- Seleccione **Sí**.
- Confirme pulsando **OK**.

Precalentar el interior del horno

La función **Booster** sirve para el calentamiento rápido del interior del horno en algunas funciones.

Es posible utilizar la función **Precalentar** en cada función (excepto **Microondas** ) y puede conectarse individualmente para cada proceso de cocción. En caso de haber ajustado un tiempo de cocción, este comienza a descontarse una vez finalizada la fase de calentamiento.

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

- Introduzca la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.
- En el caso de masas oscuras, rosbif o entrecot, precaliente el horno con la función **Aire caliente plus** .

Booster

La función **Booster** sirve para el calentamiento rápido del interior del horno.

Esta función está conectada de fábrica para las siguientes funciones (Otras  | Ajustes  | **Booster** | **On**):

- Aire caliente plus 
- Asado automático 
- Micro.+ Aire caliente plus 
- Micro.+ Asado autom. 

Si ajusta una temperatura superior a 100 °C y está conectada la función **Booster**, el interior del horno se calienta a la temperatura ajustada con una fase de calentamiento rápido. Para ello se conectan a la vez la resistencia de grill, la resistencia angular y el ventilador.

Las masas delicadas (p. ej. pasteles pequeños, repostería) se doran demasiado rápidamente por arriba con la función **Booster**.

Desconecte la función **Booster** para este tipo de preparaciones.

Conectar o desconectar **Booster** para un proceso de cocción

Si se ha seleccionado el ajuste **Booster | On**, es posible desconectar individualmente la función para un proceso de cocción.

Del mismo modo, si se ha seleccionado el ajuste **Booster | Off**, es posible conectar individualmente la función para un proceso de cocción.

Ejemplo: ha seleccionado una función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Desea desconectar la función **Booster** para este proceso de cocción.

- Seleccione la tecla sensora ↶.
- Seleccione **Booster | Off**.
- Confirme pulsando **OK**.

La función **Booster** permanece desconectada durante la fase de calentamiento. Tan solo las resistencias calefactoras asignadas a la función precalientan el interior del horno.

Precalentar

El precalentamiento del horno es necesario únicamente en algunas preparaciones.

Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.

En caso de haber ajustado un tiempo, este transcurre una vez se ha alcanzado la temperatura teórica y se ha introducido el alimento.

Inicie inmediatamente el proceso de cocción sin posponer la hora de inicio.

La función **Precalentar** no está disponible en la función **Microondas** .

Conectar **Precalentar**

Es posible utilizar la función **Precalentar** en cada función y puede conectarse individualmente para cada proceso de cocción.

Ejemplo: ha seleccionado una función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Desea conectar la función **Precalentar** para este proceso de cocción.

- Seleccione la tecla sensora ↶.
- Seleccione **Precalentar | On**.
- Confirme pulsando **OK**.

El mensaje **Introducir los alimentos a las** aparece con la hora. El horno se calienta a la temperatura ajustada.

- Introduzca los alimentos en cuanto se le indique.
- Confirme pulsando **OK**.

Quick - Micro y Palomitas

Esta función solo puede utilizarse si en ese momento no tiene lugar ningún otro proceso de cocción.

Utilice siempre la bandeja de cristal.

Quick - Micro

Al seleccionar la tecla sensora , el microondas comienza a funcionar a la potencia indicada y durante el tiempo, p. ej. para calentar líquidos.

Está preajustada la potencia de microondas máxima de 1000 W y un tiempo de cocción de 1 minuto.

Puede modificar la potencia del microondas y el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción ajustable depende de la potencia de microondas seleccionada (ver capítulo «Ajustes», apartado »Quick - Micro«).

- Seleccione la tecla sensora .
Pulsando repetidamente esta tecla sensora, puede aumentar paso a paso el tiempo de cocción.

En el display se visualiza cómo transcurre el tiempo restante.

Es posible interrumpir o continuar un proceso en cualquier momento con la tecla sensora *OK* o cancelarlo con la tecla .

Una vez transcurrido un proceso de cocción aparece *Listo* y se emite una señal acústica.

- Seleccione la tecla sensora .

Aparece el menú principal.

Palomitas

Con la tecla sensora  se inicia el microondas con un tiempo de cocción y una potencia concretos.

Está preajustada la potencia de microondas máxima de 850 W y un tiempo de cocción de 2:50 minutos. Esto se corresponde con las indicaciones de la mayoría de fabricantes para la preparación de palomitas en el microondas.

Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 4 minutos. La potencia del microondas está preajustada y no se puede modificar (ver capítulo «Ajustes», apartado «Palomitas»).

- Seleccione la tecla sensora .

En el display se visualiza cómo transcurre el tiempo restante.

Es posible interrumpir o continuar un proceso en cualquier momento con la tecla sensora *OK* o cancelarlo con la tecla .

Los envases no retornables de papel u otros materiales inflamables pueden incendiarse y dañar el horno.

En ningún caso deje de observar el horno durante el proceso de cocción y tenga en cuenta las indicaciones del paquete.

Una vez transcurrido un proceso de cocción aparece *Listo* y se emite una señal acústica.

- Seleccione la tecla sensora .

Aparece el menú principal.

La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

Categorías

Los programas automáticos **Auto** están agrupados por categorías para que sea más fácil encontrarlos. Al seleccionar sencillamente el tipo de alimento, aparecen los programas correspondientes y las indicaciones en el display.

Utilizar los programas automáticos

- Seleccione Programas Automáticos **Auto**.

Aparece la lista de selección.

- Seleccione la categoría deseada.

Se accionan los programas disponibles para la categoría seleccionada.

- Seleccione el programa automático deseado.
- Siga las indicaciones del display.

Consejo: Dependiendo del proceso de cocción, en **Info i** es posible p. ej. activar información sobre cuándo introducir o girar el alimento.

Advertencias importantes para su utilización

- Las recetas adjuntas le servirán de orientación para utilizar los programas automáticos. Con el programa automático correspondiente puede preparar recetas similares con otras cantidades.
- Espere a que el interior del horno se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.
- En algunos programas automáticos se deberá esperar un tiempo previo de calentamiento, antes de poder introducir el alimento en el horno. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente.
- En algunos programas automáticos, debe añadirse líquido transcurrida una parte del tiempo de cocción. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente (p. ej. para añadir el líquido).
- La indicación de la duración del programa automático es una indicación aproximada. Dependiendo del transcurso del programa puede acortarse o prolongarse. Debido a la temperatura inicial de la carne pueden producirse también modificaciones en el tiempo.
- Si tras el transcurso de un programa automático el alimento no se ha hecho lo suficiente a su gusto seleccione **Prolongar cocción** o **Prol. horneado**. Con el calentamiento convencional, el proceso de cocción u horneado continúa durante otros 3 minutos.

Otras aplicaciones

En este capítulo encontrará información respecto a las siguientes aplicaciones:

- Descongelar
- Calentar
- Deshidratar
- Calentar vajilla
- Dejar subir la masa
- Mantenimiento del calor
- Cocción
- Preparación de conservas
- Productos congelados / precocinados

Descongelar

Si se descongelan los alimentos con precaución, se mantienen las vitaminas y los nutrientes.

■ Utilice las siguientes funciones y funciones especiales:

- Función Descongelar  ajusta la temperatura de descongelación.
- Función especial Otras  | Descongelar
elige una categoría y un peso para el alimento.
- Función Microondas  ajusta la potencia del microondas y el tiempo de descongelación.

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Microorganismos como p. ej. la salmonela pueden desarrollar intoxicaciones alimenticias graves.

En caso de descongelar pescado o carne (especialmente aves), preste atención especialmente a la higiene.

No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.

Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

Recomendaciones

- Deje descongelar el alimento sin envoltorio sobre la bandeja de cristal.
- Para descongelar aves, utilice la bandeja de cristal colocando la parrilla por debajo. Esto evita que los alimentos queden sumergidos en el líquido de la descongelación.
- No es necesario que la carne, las aves y el pescado estén completamente descongelados antes de la cocción. Es suficiente con que estén medio descongeladas. La superficie está lo suficientemente blanda como para absorber las especias.

Utilizar la función Descongelar

La función Descongelar ha sido desarrollada para descongelar alimentos de una forma cuidadosa.

■ Seleccione Descongelar .

■ Si fuera necesario, modifique la temperatura propuesta.

El aire del interior del horno se evacúa y el alimento congelado se descongela manteniendo todas sus propiedades.

Utilizar la función especial Descongelar

Este programa se ha desarrollado para descongelar los alimentos de la forma más adecuada.

Utilice siempre recipientes aptos para el microondas.

- Seleccione Otras .
- Seleccione Descongelar.

Aparece la lista de selección.

- Seleccione la categoría deseada.
- Ajuste el peso del alimento.

Es posible iniciar el proceso de descongelación inmediatamente o posponerlo y visualizar las acciones individuales y los pasos de cocción.

- Siga las indicaciones del display.

Recomendaciones

- Dependiendo del proceso de cocción, en Info  es posible p. ej. activar información sobre cuándo girar el alimento.
- En caso de que los alimentos no estén descongelados a su gusto después del proceso de descongelación, seleccione Prol. calentam.. Se añaden otros 3 minutos.
- Una vez transcurrido el proceso de descongelación, seleccione  y, a continuación,  / Guardar, para memorizar los ajustes para la categoría seleccionada y el peso seleccionado como programa propio (ver capítulo "Programas Propios").

Usar la función Microondas

También se puede utilizar alternativamente la función Microondas . Ajuste la potencia del microondas y el tiempo de descongelación.

El tiempo de calentamiento depende de la consistencia, la cantidad y la temperatura inicial del alimento. Tenga en cuenta los tiempos de compensación.

Utilice siempre recipientes aptos para el microondas.

- Seleccione Microondas .
- Según el alimento, ajuste la potencia del microondas y el tiempo de descongelación que se indica en la tabla.
- Por lo general, selecciona el tiempo medio.
- Introduzca los alimentos sobre la bandeja de cristal en el nivel 1.

Otras aplicaciones

Descongelar con la función Microondas

Alimentos a descongelar	Cantidad	 [W]	 [min]	 [min]
Mantequilla	250 g	80	8–10	5–10
Leche	1000 ml	450	12–16	10–15
Bizcocho fino (3 unidad)	aprox. 300 g	150	4–6	5–10
Pastel de frutas (3 unidades)	aprox. 300 g	150	6–8	10–15
Bizcocho de mantequilla (3 unidades)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10
Tarta de nata o crema (3 unidades)	aprox. 300 g	80	4–4:30	5–10
Masas de levadura, hojaldre (3 unidades)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10

 Potencia del microondas /  Tiempo de descongelación /  Tiempo de compensación

¹ Para ello, deja reposar los alimentos a temperatura ambiente. Durante el tiempo de compensación la temperatura se reparte de forma homogénea por los alimentos.

Calentar

Es imprescindible que tenga en cuenta al respecto el capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad».

 Riesgo de sufrir daños producidos por alimentos calientes.

En caso de calentar comida para bebés o niños, los niños podrían quemarse.

Caliéntelos solo durante 30-60 segundos a una potencia de 450 W.

Una vez calentados, remueva o agite siempre los alimentos, especialmente biberones y potitos, y pruébelos para evitar que el bebé pueda quemarse.

 Peligro de sufrir daños debido a sobrepresión en los recipientes o las botellas cerrados.

Con el calor, en los recipientes cerrados o botellas se forma presión que podría hacerlos explotar.

No caliente nunca alimentos o líquidos en recipientes cerrados. Ábralos previamente y retire, en el caso de los biberones, el cierre y la tetina.

Peligro de sufrir daños por líquidos calientes.

Al cocinar, especialmente al recalentar líquidos en la función **Microondas** , puede ocurrir que se haya alcanzado ya la temperatura de ebullición sin el uso de la varilla, pero aún no se produzcan las burbujas de vapor. El líquido no hierve uniformemente.

Este retraso de ebullición puede originar la formación repentina y explosiva de burbujas en el momento de retirar el recipiente, lo que conlleva el riesgo de quemarse al retirarlo. En circunstancias adversas la presión puede ser tan fuerte que la puerta del horno se abra sola.

Antes de recalentar o calentar líquidos, remuévalos.

Después del calentamiento, espere al menos 20 segundos antes de retirar el recipiente del horno.

También puede colocar una varilla de vidrio o un objeto similar en el recipiente durante el calentamiento.

Otras aplicaciones

Utilizar la función especial Calentar

Este programa ha sido desarrollado especialmente para calentar alimentos.

El tiempo de calentamiento depende de la consistencia, la cantidad y la temperatura inicial del alimento. Los alimentos sacados del frigorífico requieren un tiempo de calentamiento mayor que aquellos que se guardan a temperatura ambiente. Tenga en cuenta los tiempos de compensación.

Utilice siempre recipientes aptos para el microondas.

Utilice siempre una tapa, excepto al calentar asados con empanado.

■ Coloque los alimentos que desea calentar en la bandeja de cristal, tapados.

■ Seleccione Otras .

■ Seleccione Calentar.

Aparece la lista de selección.

■ Seleccione la categoría deseada.

■ Ajuste el peso de los alimentos.

■ Siga las indicaciones del display.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.

Póngase guantes para realizar cualquier tipo de tarea en el interior del horno caliente y para retirar la vajilla.

Los tiempos de compensación son tiempos de reposo, durante los cuales la temperatura se reparte de forma homogénea por todo el alimento.

■ Después del calentamiento, deje reposar el alimento durante unos minutos a temperatura ambiente, para que la temperatura se reparta por dentro del alimento homogéneamente.

Recomendaciones

- Utilice siempre una tapa, excepto al calentar asados con empanado.
- Dependiendo del proceso de cocción, en Info  es posible p. ej. activar información sobre cuándo introducir o girar el alimento.
Remueva la parte de los bordes hacia el centro, para que los bordes se calienten más rápido.
- En caso de que los alimentos no estén lo suficientemente calientes después del programa, seleccione Prol. calentam.. Se añaden otros 3 minutos.
- Una vez transcurrido el programa, seleccione  y, a continuación,  / Guardar, para memorizar los ajustes para la categoría seleccionada y el peso seleccionado como programa propio (ver capítulo "Programas Propios").

Calentar con la función Microondas

Bebida/ Alimento	Cantidad	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Bebidas (temperatura de degustación 60–65 °C)	1 taza/1 copa (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
Biberones (leche) ²	aprox. 200 ml	450	00:50–1:00 ³	1
Biberones y potitos ³	1 tarro (200 g)	450	00:30–1:00	1
Asado en salsa ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Guarniciones ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 Potencia del microondas /  Tiempo de cocción /  Tiempo de compensación

- ¹ Para ello, deja reposar los alimentos a temperatura ambiente. Durante el tiempo de compensación la temperatura se reparte de forma homogénea por los alimentos.
- ² Evite la ebullición retardada removiendo el líquido antes de calentarlo. Después del calentamiento, espere al menos 20 segundos antes de retirar el recipiente del horno. También puede colocar una varilla de vidrio o un objeto similar en el recipiente durante el calentamiento.
- ³ Los tiempos son válidos para una temperatura inicial de los alimentos de alrededor de 5 °C. En el caso de platos que normalmente no se guardan en el frigorífico, se parte de una temperatura ambiente de alrededor de 20 °C. Calienta los alimentos (excepto alimentos para bebés y salsas trituradas delicadas) a una temperatura de 70–75 °C.

Otras aplicaciones

Deshidratar

Secar y deshidratar son métodos de conservación tradicionales para frutas y algunas clases de verdura o hierbas aromáticas.

Es importante que la fruta y las verduras sean frescas, que estén bien maduras y que no tengan golpes ni zonas picadas.

- En caso necesario, pele y retire los corazones de los alimentos que desee deshidratar y córtelos en trozos pequeños.
- Reparta los alimentos que desee deshidratar de forma homogénea sobre la parrilla o la bandeja de cristal.
- Utilice como máximo dos niveles a la vez.

Introduzca los alimentos en los niveles 1+2.

En caso de utilizar la parrilla y la bandeja de cristal, introduzca la bandeja de cristal por debajo de la parrilla.

- Seleccione Otras .
- Seleccione Deshidratar.

Consejo: Si desea temperaturas de secado altas, seleccione Aire caliente plus .

- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.
- Siga las indicaciones del display.
- Gire de vez en cuando los alimentos a deshidratar colocados sobre la bandeja de cristal.

En caso de alimentos enteros o cortados a la mitad, prolongue los tiempos de deshidratación.

Alimentos a deshidratar		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frutas		60–70	2–8
Verdura		55–65	4–12
Setas		45–50	5–10
Hierbas aromáticas		30–35	4–8

 Función especial, 🌡️ temperatura, 🕒 tiempo,  función especial Deshidratar

- Reduzca la temperatura si se forman gotas de agua en el interior del horno.

Retirar los alimentos a deshidratar

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Para hacerlo, póngase siempre los guantes de cocina.

- Deje que la fruta o verdura seca se enfríe.

Las frutas deshidratadas deben estar totalmente secas pero blandas y elásticas. En caso de partirlas o cortarlas, no deberá salir ya más zumo.

- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

Calentar vajilla

Al calentar la vajilla se evita que los alimentos se enfríen rápidamente.

Utilice siempre vajilla termorresistente.

- Introduzca la parrilla en el nivel 1 y coloque encima la vajilla que desea calentar. Dependiendo de su tamaño, podrá colocarlo también en el suelo del horno.
- Seleccione Otras .
- Seleccione Calentar vajilla.
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.
- Siga las indicaciones del display.



Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.

Al retirar la vajilla, póngase siempre los guantes de cocina.

Dejar subir la masa

Este programa ha sido desarrollado para dejar subir las masas de levadura.

- Seleccione Otras .
- Seleccione Dejar subir la masa.
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo de cocción.
- Siga las indicaciones del display.

Mantenimiento del calor

Puede mantener los alimentos calientes dentro del horno durante más horas.

Para conservar la calidad de los alimentos, seleccione el tiempo más corto posible.

- Seleccione Otras .
- Seleccione Mantenimiento del calor.
- Introduzca en el horno los alimentos que desea mantener calientes y confirme con *OK*.
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.
- Siga las indicaciones del display.

Otras aplicaciones

Cocción

Es imprescindible que tenga en cuenta al respecto el capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad».

Al calentar o cocinar alimentos con piel dura o cáscara como tomates, salchichas, patatas con piel o berenjenas, pueden explotar.

Pinche o marque con un objeto punzante estos alimentos unas cuantas veces antes de introducirlos en el aparato, para que el vapor resultante pueda salir.

Si calienta huevos con cáscara, esta puede explotar incluso después de retirarlos del interior del aparato.

Cueza los huevos con cáscara exclusivamente en menaje especial. No caliente huevos duros en la función Microondas .

Recomendaciones

- Gire, reparta o remueva los alimentos varias veces. Remueva la parte de los bordes hacia el centro, para que los bordes se calienten más rápido.
- En las funciones con microondas utilice exclusivamente vajilla apta para el horno y el microondas.
- En la medida de lo posible, utilice los programas automáticos.
- No utilice tapa en las funciones Micro. + Grill con aire  y Micro. + Grill , de lo contrario los alimentos no se dorarán.
- En la función Microondas  elija una potencia de microondas de 850 W para el comienzo de la cocción y a continuación continúe cocinando a 450 W.
Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en las tablas de cocción al final de este documento.

Cocinar con la función Microondas

Sopas y potajes Verduras	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Potajes	1500	10	+	20	1
Sopa	1500	11	+	24	1
Guisantes	500	5	+	10	2
Guisantes (congelados)	450	5	+	12	2
Zanahorias	500	5	+	10	2
Arbolitos de brócoli	500	6	+	8	2
Brócoli (congelado)	450	5	+	11	2
Arbolitos de coliflor	500	6	+	10	2
Colinabo en tiras	500	3	+	8	2
Espárragos	500	5	+	8	2
Puerros	500	5	+	8	2
Puerros (congelados)	450	5	+	8	2
Pimiento en tiras	500	5	+	10	2
Judías, verdes	500	4	+	12	2
Coles de Bruselas	500	5	+	12	2
Coles de Bruselas	450	5	+	10	2
Mezcla de verduras (ultracongeladas)	450	5	+	12	2

 Peso,  tiempo de cocción,  tiempo de compensación

¹ Para ello, deja reposar los alimentos a temperatura ambiente. Durante el tiempo de compensación la temperatura se reparte de forma homogénea por los alimentos.

Otras aplicaciones

Preparación de conservas

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Al preparar conservas de leguminosas y carne no se eliminan suficientemente las esporas de la bacteria *Clostridium-Botulinum*. Así se pueden formar toxinas que pueden desencadenar graves intoxicaciones. Estas esporas mueren después de volver a calentarlos en la preparación.

Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.

 Riesgo de sufrir daños debido a una sobrepresión en los tarros cerrados.

Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten.

No introduzca y caliente latas.

Preparación de la fruta y las verduras

Las indicaciones son válidas para como máx. 5 tarros de 0,5 l.

Utilice solo tarros especiales, que encontrará en un distribuidor:

- Aire caliente plus : tarros para conservas y tarros con tapa rosca da
- Microondas : tarros para conservas aptos para el microondas con tapa de cristal, que puede cerrarse con cinta adhesiva transparente

■ Utilice exclusivamente tarros que no presenten daños, tampoco en la goma.

- Límpielos con agua caliente antes de utilizarlos y llénelos máx. hasta 2 cm por debajo de borde.
- Después de llenar los tarros con los alimentos, limpie el borde con un paño limpio y agua caliente.
- Cierre los tarros exclusivamente con cinta adhesiva transparente. No utilice nunca abrazaderas metálicas porque podrían formarse chispas en la función Microondas .
- Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1 y deposite sobre ella los tarros.

Utilizar la función Aire caliente plus

- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 160–170 °C.
- Espere hasta que se formen «burbujitas», es decir, hasta que aparezcan por toda la superficie uniformemente.

Reduzca la temperatura en el momento oportuno, para evitar que rebose.

Preparación de conservas de frutas y pepinillos

- En cuanto se hayan formado "burbujitas", ajuste la temperatura de cocción posterior indicada y déjelos dentro del horno durante el tiempo indicado.

Preparación de conservas de verduras

- En cuanto se hayan formado "burbujitas", ajuste la temperatura de preparación de conserva de verduras y el tiempo indicados.
- Ajuste después la temperatura de cocción posterior indicada y deje los tarros en el interior del horno durante el tiempo indicado.

		
Frutas	-/-	30 °C 25-35 min
Pepinos	-/-	30 °C 25-30 min
Remolacha	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Judías (verdes, amarillas)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 Temperatura de preparación de conservas y tiempo hasta que aparecen "burbujitas"

 Temperatura y tiempo de cocción posterior

Utilizar la función Microondas

- Seleccione la función Microondas  y una potencia de microondas de 850 W.
- Espere hasta que se formen «burbujitas», es decir, hasta que aparezcan por toda la superficie uniformemente. El proceso dura aprox. 3 minutos por tarro. En caso de 5 tarros el tiempo se prolonga a aprox. 15 minutos.

Reduzca la potencia del microondas en el momento oportuno, para evitar que rebose.

Preparación de conservas de frutas y pepinillos

- Después de la preparación de conservas, desconecte el horno y deje los tarros en el interior durante el tiempo indicado para que continúe la preparación.

Preparación de conservas de verduras

- En cuanto se hayan formado "burbujitas", ajuste la potencia de microondas para preparación de conservas de verduras y el tiempo indicados.
- Después de la preparación de conservas, desconecte el horno y deje los tarros en el interior durante el tiempo indicado para que continúe la preparación.

		
Frutas	-/-	25-35 min
Pepinos	-/-	25-30 min
Remolacha	450 W 20-30 min	25-30 min
Judías (verdes, amarillas)	450 W 20-30 min	25-30 min

 Potencia de microondas y tiempo de preparación de conservas hasta que se vean las "burbujitas".

 Tiempo de cocción continuada

Retirar los tarros después de la preparación

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Después de la preparación, los tarros están muy calientes.

Para retirarlos, póngase siempre los guantes de cocina.

- Retire los tarros del interior del horno.
- Déjelos reposar cubiertos con un paño durante aprox. 24 horas en un lugar cerrado.
- Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.
- En el caso de tarros para conservas, retire los cierres y compruebe que estén todos correctamente cerrados.

Repita el proceso con los tarros abiertos o almacénelos en un lugar fresco y consuma las frutas y verduras en conserva.

- Controle los tarros almacenados. En caso de que los tarros se hayan abierto durante el tiempo de almacenaje o de que la tapa roscada se haya abombado y al abrir no haga un ruido, tire el contenido.

Otras aplicaciones

Productos congelados / precocinados

Consejos para tartas, pizzas y baguettes

- Hornee las tartas, pizza o baguettes sobre la parrilla cubierta con papel para hornear.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.

Consejos para la preparación de patatas fritas, croquetas y similares

- Hornee este tipo de productos congelados sobre la parrilla cubierta con papel para hornear.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.
- Remueva los alimentos varias veces.

Cómo preparar productos congelados / precocinados

El tratamiento cuidadoso de los alimentos juega un papel fundamental para su salud.

Dore ligeramente las pizzas, tartas, patatas fritas o similares, no deje nunca que se quemen.

- Seleccione la función y temperatura recomendadas en el envase.
- Precaliente el horno.
- Introduzca el plato en el nivel recomendado en el envase en el horno precalentado.
- Compruebe el plato una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado en el envase.

Puede crear y guardar hasta 20 programas.

- Puede combinar hasta 10 pasos de cocción para describir con exactitud el desarrollo de sus recetas favoritas o de las más utilizadas. Para ello, seleccione la función, temperatura y tiempo de cocción o la temperatura interior para cada paso de cocción.
- Puede determinar el/los nivel(es) para los alimentos.
- Puede introducir nombres de programas que se correspondan con sus recetas.

Cuando activa e inicia su programa de nuevo, este se desarrollará automáticamente.

Otras opciones para crear Programas propios:

- una vez transcurrido, guarde un programa automático como Programa propio.
- Una vez transcurrido, guarde un proceso de cocción con un tiempo ajustado.

A continuación, introduzca un nombre de programa.

Crear Programas propios

- Seleccione Otras .
- Seleccione Programas Propios.
- Seleccione Crear programa.

Ahora puede determinar los ajustes para el primer paso de cocción.

Siga las indicaciones del display:

- Seleccione y confirme los ajustes deseados.

Si selecciona la función Precalentar, finalice a continuación el primer paso de cocción. Finalmente añada el siguiente paso de cocción con Añadir paso al ajustar un tiempo de cocción. A continuación podrá memorizar el programa o iniciarlo.

- Seleccione Finalizar proceso de cocción.

Todos los ajustes para el primer paso de cocción están establecidos.

Puede añadir más pasos de cocción, p. ej. si quiere utilizar otra función después de la primera función.

- Si son necesarios más pasos, seleccione Añadir paso y proceda tal y como lo ha hecho en el primer paso.
- En cuanto haya establecido todos los pasos de cocción necesarios, seleccione Ajustar niveles.
- Seleccione el/los nivel(es) deseado(s).
- Confirme pulsando OK.

Si desea controlar o modificar posteriormente los ajustes, seleccione el paso de cocción correspondiente.

- Seleccione Guardar.
- Introduzca el nombre del programa.
- Seleccione ✓.

En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.

- Confirme pulsando OK.

Puede iniciar el programa que ha guardado inmediatamente o más tarde o puede modificar los pasos.

Programas Propios

Iniciar Programas propios

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione Otras .
- Seleccione Programas Propios.
- Seleccione el programa deseado.
- Seleccione Ejecutar.

Según los ajustes del programa aparecen los siguientes puntos del menú:

- Comenzar inmediatamente
El programa se inicia inmediatamente. La calefacción del interior del horno se conecta inmediatamente.
 - Listo a las
Establece a qué hora debe finalizar el programa. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.
 - Inicio a las
Establece a qué hora debe comenzar el programa. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.
 - Mostrar pasos
Se muestra el resumen de sus ajustes.
 - Mostrar acciones
Aparecen las acciones necesarias, p. ej. para introducir el alimento.
- Seleccione el punto del menú deseado.
 - Confirme con la tecla *OK* la indicación del nivel en el que se debe introducir el alimento.

El programa se inicia inmediatamente o en el momento ajustado.

Dependiendo del proceso de cocción, en Info  es posible p. ej. activar información sobre cuándo introducir o girar el alimento.

- Una vez ha transcurrido el programa, seleccione la tecla sensora .

Modificar pasos de cocción

No es posible modificar los pasos de cocción de los programas automáticos que haya guardado con sus propios nombres.

- Seleccione Otras .
- Seleccione Programas Propios.
- Seleccione el programa que quiera modificar.
- Seleccione Modificar paso.
- Seleccione el paso de cocción que desee modificar o Añadir paso para añadir un paso de cocción.
- Seleccione y confirme los ajustes deseados.
- Si desea iniciar el programa modificado, sin modificarlo, seleccione Iniciar programa.
- Si ha modificado todos los ajustes, seleccione Guardar.

En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.

- Confirme pulsando *OK*.

Se ha modificado el programa memorizado y es posible iniciarlo inmediatamente o posponerlo.

Cambiar nombre

- Seleccione Otras .
- Seleccione Programas Propios.
- Seleccione el programa que quiera modificar.
- Seleccione Modificar nombre.
- Cambiar los nombres de los programas.
- Seleccione ✓.
- Una vez haya modificado los nombres de los programas, seleccione Guardar.

En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.

- Confirme pulsando *OK*.

Se renombra el programa.

Eliminar Programas propios

- Seleccione Otras .
- Seleccione Programas Propios.
- Seleccione el programa que quiera eliminar.
- Seleccione Borrar programa.

El programa se borra.

Es posible eliminar a la vez todos los programas propios Otras  | Ajustes  | Ajustes de fábrica | Programas Propios.

Hornear

El tratamiento cuidadoso de los alimentos juega un papel fundamental para su salud.

Dore ligeramente las pizzas, tartas, patatas fritas o similares, no deje nunca que se quemen.

Consejos para hornear

- Ajuste un tiempo de cocción. No debe seleccionarse con demasiada antelación el proceso. La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.
- Evite utilizar moldes de colores claros de material brillante, ya que podría producirse un dorado irregular o débil del alimento. También podría suceder que el alimento no se cocinara lo suficiente.
- Es preferible que coloque los moldes profundos o alargados atravesados en el interior del horno para favorecer que el calor se distribuya en el molde de forma óptima y para conseguir un horneado uniforme.
- Cubra la bandeja de cristal para la preparación de patatas fritas, croquetas o similares con papel para hornear.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Al final de este documento se añaden unas tablas de cocción.

Seleccionar la temperatura

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Con temperaturas superiores a las indicadas se reduce sensiblemente el tiempo de cocción, sin embargo el dorado puede ser muy irregular y en algunos casos los alimentos no se hornean completamente.

Ajustar un tiempo de cocción

En caso de que no se indique lo contrario, los tiempos de las tablas de cocción son válidos para un horno sin precalentar. En caso de precalentar el horno, los tiempos se acortan en aprox. 10 minutos.

- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho. Pinche la masa con un palillo.

En caso de que no queden restos de masa en el palillo, el alimento ya está hecho.

Consejos sobre las funciones

En el capítulo «Menú principal y submenús» aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Utilizar Programas Automáticos

- Siga las indicaciones del display.

Utilizar Aire caliente plus

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

Utilice esta función en caso de hornear a la vez en varios niveles.

- 1 nivel: introduzca las tartas en moldes en el nivel 1.
- 1 nivel: introduzca repostería plana (p. ej. galletas, tartas de poca altura) en el nivel 2.
- 2 niveles: introduzca los alimentos según la altura en los niveles 1+3 o 2+3.

Utilizar Aire caliente Eco

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

Utilice esta función para la preparación de soufflés y gratinados que requieran una superficie crujiente.

- Introduzca las tartas o los gratinados en moldes en el nivel 1.
- Introduzca la repostería plana (p. ej. galletas, tartas de poca altura) en el nivel 2.

Utilizar Micro.+ Aire caliente plus

Son aptos los moldes para hornear aptos para el microondas y termorresistentes (ver capítulo «Funcionamiento con microondas», apartado «Selección del menaje») como p. ej. moldes de vidrio termorresistente o cerámica, puesto que estos materiales dejan pasar las microondas.

La función Micro.+ Aire caliente plus

es especialmente adecuada para hornear masas que requieran un tiempo de horneado largo, como p. ej. masas de levadura, de requesón y aceite, masas batidas o pasta flora.

Si utiliza esta función, se acortan los tiempos de cocción.

Tenga en cuenta las indicaciones de la tabla de cocción y de las recetas a la hora de elegir la potencia del microondas.

- Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1.
- Coloque el molde sobre la bandeja de cristal.

Consejo: Los moldes de metal no son del todo convenientes para las funciones con microondas, porque el metal refleja las microondas. Las microondas llegan exclusivamente a la parte superior de la tarta por lo que se prolonga el horneado. En caso de utilizar moldes de metal, colóquelos sobre la bandeja de cristal para que el molde no entre en contacto con las paredes del horno. En caso de formarse chispas, no utilice ese molde de nuevo en las funciones con microondas.

Consejos para asar

- Tan solo se recomienda **precalentar** el horno en caso de preparar rosbif o solomillo. Por lo general no es necesario precalentar el horno.
- Para asar carne utilice un **recipiente cerrado**, p. ej. una bandeja para asar. La carne se mantiene jugosa por dentro. El interior del horno permanece más limpio que si utiliza la parrilla para asar. Queda suficiente fondo de asado como para preparar posteriormente una salsa.
- En caso de utilizar una **bolsa o papel para asar**, tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- En caso de utiliza la **parrilla** o un **recipiente para asar abierto**, puede untar la carne magra con grasa, o cubrirla o envolverla en beicon.
- **Condimento** la carne y colóquela en el recipiente. Cúbrala con copos de mantequilla o margarina o eche un chorrito de aceite. Si se trata de un asado grande de carne magra (2–3 kg) y aves añada aprox. 1/8 l de agua.
- No añada mucho más líquido durante el asado. De lo contrario, no se produciría un correcto **dorado**. El dorado se produce al final del tiempo de cocción. En el caso de la carne, si retira la tapa hacia la mitad del tiempo de asado, conseguirá un dorado intensivo adicional.
- Retire el alimento del interior del horno una vez finalizado el proceso de asado, tápelo y espere un **tiempo de reposo** de aprox. 10 minutos. Así conseguirá que pierda muy poco jugo al cortarlo.
- La piel de las **aves** se vuelve crujiente si 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción se espolvorea agua con sal.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Al final de este documento se añaden unas tablas de cocción.

- Tenga en cuenta los rangos de temperaturas indicados, las potencias de microondas, los niveles y tiempos. Se tienen en cuenta diferentes recipientes, piezas de carne y formas de cocinar.

Seleccionar la temperatura 🌡️

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Si se selecciona una temperatura superior a la indicada en las tablas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.
- Si se trata de una pieza de carne de más de 3 kg, introducir una temperatura aprox. 10 °C menor que la indicada en la tabla de asados. El proceso se prolongará pero la carne se hará homogéneamente y la costra no será tan gruesa.
- Para asar en la parrilla ajuste una temperatura aprox. 20 °C más baja que la temperatura indicada para asar en recipiente cerrado.

Ajustar un tiempo de cocción ⌚

En caso de que no se indique lo contrario, los tiempos de las tablas para cocción son válidos para un horno sin precalentar.

- Puede calcular el tiempo de asado si, dependiendo del tipo de carne, multiplica la altura del asado [cm] por el tiempo por cm de altura [min/cm]:
 - Carne de vacuno/ de caza: 15–18 min/cm
 - Cerdo/Ternera/Cordero: 12–15 min/cm

- Rosbif/solomillo: 8–10 min/cm
- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.

Recomendaciones

- El tiempo de cocción se prolonga en caso de carne ultracongelada aprox. 20 minutos por kg.
- Es posible asar piezas de carne de hasta 1,5 kg sin descongelarlas previamente.

Consejos sobre las funciones

En el capítulo «Menú principal y submenús» aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Utilizar Programas Automáticos

- Siga las indicaciones del display.

Utilizar Aire caliente plus o Asado automático

Esta función es apta para asar carne, pescado y aves con costra, así como para preparar rosbif y solomillo.

En la función Asado automático , durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta primero a una temperatura alta (aprox. 230 °C). En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada (temperatura de cocción continuada).

- Para asar utilice exclusivamente recipientes con asas de material termorresistente como p. ej. asadores, recipientes para asar, cazuelas de barro ovaladas o moldes de cristal termorresistentes.
- Introduzca la parrilla con el alimento en el nivel 1.

Utilizar Micro.+ Aire caliente plus o Micro.+ Asado autom.

Estas funciones **no** son adecuadas para asar piezas de carne delicadas, como rosbif y solomillo. La carne quedaría cruda por dentro y por fuera tendría costra.

Utilice la función Micro.+ Aire caliente plus  para calentar rápidamente o cocinar alimentos con un dorado homogéneo. Esta función consigue un ahorro máximo de tiempo y energía.

Utilice la función Micro.+ Asado autom.  para iniciar el asado a temperaturas altas y continuarlo a temperaturas bajas.

En las funciones con microondas se acorta el tiempo de cocción.

Tenga en cuenta las indicaciones de la tabla de cocción y de las recetas a la hora de elegir la potencia del microondas.

- Utilice solo recipientes termorresistentes aptos para el microondas sin tapa de metal (ver capítulo «Selección de vajilla para la función Microondas»).
- Introduzca la parrilla junto con la bandeja de cristal o la bandeja de cristal en el nivel 1.

Asar al grill

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

En caso de asar al grill con la puerta abierta, el aire caliente del interior del horno ya no se conduce y enfría automáticamente a través del ventilador de enfriamiento. Los elementos de manejo se calientan.

Cierre la puerta para asar al grill.

Consejos para asar al grill

- Al asar al grill se requiere precalentamiento. Para precalentar, elija una función **sin** microondas. Precaliente la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Lave rápidamente la carne con agua fría y séquela. No añada sal antes de asarla al grill, puesto que perderá su jugo.
- Es posible untar la carne magra con aceite. No utilice otro tipo de grasas, puesto que se oscurecen rápidamente o se genera humo.
- Limpie los pescados planos y en rodajas y añádalos sal. También puede espolvorear zumo de limón.
- Por lo general, ase al grill siempre sobre la parrilla.
- Para asar al grill, unte la parrilla con aceite y coloque sobre ella los alimentos.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Al final de este documento se añaden unas tablas de cocción.

- Tenga en cuenta los rangos de temperaturas indicados, los niveles y tiempos. Se tienen en cuenta diferentes piezas de carne y formas de cocinar.
- Compruebe el alimento cuando transcurra el tiempo breve indicado.

Seleccionar la temperatura

En las funciones Grill con aire  y Micro. + Grill con aire  seleccione una temperatura.

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Si se selecciona una temperatura superior a la indicada en las tablas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.

Seleccionar el nivel de grill

En las funciones Grill  y Micro. + Grill  elija entre los niveles 1–3.

- Si cocina alimentos de diámetro grande y a una distancia grande hasta la resistencia calefactora del grill, seleccione **Nivel 1**.
- Si desea que, p. ej. los gratinados tengan únicamente un suave dorado, seleccione **Nivel 2**.
- Si desea asar al grill alimentos planos a poca distancia de la resistencia calefactora de grill, seleccione **nivel 3**.

Ajustar un tiempo de cocción ⌚

- Ase al grill la carne o las rodajas de carne planas aprox. 6–8 minutos por cada lado.
Asegúrese de que los filetes sean del mismo grosor, para que los tiempos de asado al grill puedan ser similares.
 - Ase al grill las piezas más altas aprox. 7–9 minutos por cada lado.
 - Ase al grill los redondos aprox. 10 minutos por cada cm de diámetro.
 - Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.
 - En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.
- **poco hecha**
si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
 - **medio hecha/al punto**
cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
 - **hecha**
cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.

Consejo: En caso de que la superficie de la carne ya esté muy dorada pero el interior continúe sin estar hecho, introduzca el alimento en un nivel más bajo y disminuya la temperatura de asado al grill. De esta forma evitará que la superficie se oscurezca excesivamente.

Consejos sobre las funciones

En el capítulo «Menú principal y submenús» aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

En las funciones con microondas se acorta el tiempo de cocción.

Tenga en cuenta las indicaciones de la tabla para asar al grill y de las recetas a la hora de elegir la potencia del microondas.

Utilizar Grill con aire o Micro. + Grill con aire

Estas funciones son recomendables para asar al grill alimentos de gran diámetro, como p. ej. pollos.

Por lo general, se recomienda un ajuste de temperatura de 220 °C, para alimentos de gran diámetro de 180–200 °C.

- Dependiendo de la altura del alimento, introduzca la parrilla en el nivel 1 o 2.

Utilizar Grill o Micro. + Grill

Estas funciones son aptas para asar al grill alimentos planos y para gratinar.

- Dependiendo de la altura del alimento, introduzca la parrilla en el nivel 2 o 3.

Limpieza y mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el horno.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno podría resultar dañado en caso de utilizar un producto de limpieza para hornos.

Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

En determinadas circunstancias, la suciedad resistente podría dañar el horno.

Limpie el interior del horno, el lado interior de la puerta y la junta de la puerta en cuanto se enfríe. Esperar demasiado puede dificultar la tarea de limpieza y, en casos extremos, hacer que sea imposible.

En caso de estar defectuoso el horno, en estado conectado, se pueden generar microondas que pueden suponer un riesgo para el usuario.

Compruebe si la puerta y la junta de la puerta presentan daños. Evite utilizar cualquier función con microondas hasta que tenga lugar la reparación.

Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evitar utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
 - productos de limpieza descalcificadores para el frontal,
 - productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza);
 - productos que contengan disolventes;
 - productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
 - detergente para lavavajillas,
 - limpiacristales,
 - productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
 - estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej. los especiales para cazuelas o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos);
 - gomas quitamanchas,
 - rascadores de metal afilados;
 - lana de acero;
 - limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica;
 - productos para la limpieza de hornos,
 - espirales de acero
- * apto para la limpieza de superficies con acabado PerfectClean, en el caso de suciedad muy resistente

Si se deja que la suciedad se acumule durante mucho tiempo, en ocasiones ya no será posible eliminarla. Si se continúa utilizando el aparato sin realizar las limpiezas oportunas, la tarea de limpieza será finalmente muy complicada.

Eliminar la suciedad cuanto antes.

Solo la bandeja de cristal es apta para el lavado en el lavavajillas.

Consejo: La suciedad que proviene p. ej. del zumo de fruta o de la masa de pasteles preparados en moldes que no cierran correctamente puede eliminarse mejor cuando el horno está aún caliente.

Para llevar a cabo una limpieza cómoda le recomendamos:

- Pliegue hacia abajo con mucho cuidado la resistencia calefactora de grill.
- Los olores del interior del horno se neutralizan si hierva agua con unas gotas de zumo de limón en el interior del horno durante un par de minutos.

Eliminar la suciedad normal

El horno podría resultar dañado debido a la humedad en el interior.

En ningún caso aclare el horno con un paño demasiado húmedo para evitar que penetre humedad en el interior del horno a través de los orificios.

Eliminar la suciedad normal

- Le recomendamos que elimine la suciedad normal inmediatamente con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Retire los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia. Esta limpieza es especialmente importante cuando se trata de superficies con acabado PerfectClean, puesto que los restos de producto de limpieza pueden dañar la superficie antiadherente.

Limpieza y mantenimiento

- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Eliminar la suciedad difícil

Los zumos de frutas derramados o restos de asado pueden producir alteraciones del color permanentes o manchas mates en las superficies esmaltadas. Estas no perjudican las propiedades de uso.

No intente eliminar estas manchas a toda costa. Emplee únicamente los métodos de ayuda descritos.

- Humedezca los restos adheridos con agua y jabón y deje que se ablanden durante algunos minutos.
- Además, después de un tiempo a remojo, puede utilizar el lado áspero de un estropajo azul.

Utilizar productos para la limpieza de hornos

- En el caso de suciedad muy resistente en las superficies con acabado PerfectClean, utilice el limpiador para hornos de Miele sobre las superficies frías.

En caso de que llegue spray para hornos a los huecos o aberturas, podría producirse una fuerte formación de olores durante los procesos de cocción.

No utilice spray limpiador de horno para la limpieza de la parte superior del horno.

Evite que el spray para hornos llegue a los huecos o aberturas de las paredes del interior del horno o de la pared posterior.

- Déjelo actuar siguiendo las indicaciones que aparecen en el embalaje.

Los limpiadores para hornos de otros fabricantes solo pueden utilizarse sobre las superficies frías y actuar durante un tiempo máx. de 10 minutos.

- Además, después del tiempo de actuación, puede utilizar el lado áspero de un estropajo azul.
- Retire los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia.
- Seque las superficies con un paño suave.

Abatir la resistencia calefactora del grill

En caso de que la parte superior del interior del horno esté muy sucia, es posible abatir la resistencia calefactora de bóveda y grill para su limpieza. Limpie de forma regular el techo del interior del horno con un paño húmedo o con la parte áspera de un estropajo azul apto para la limpieza sin rayar.

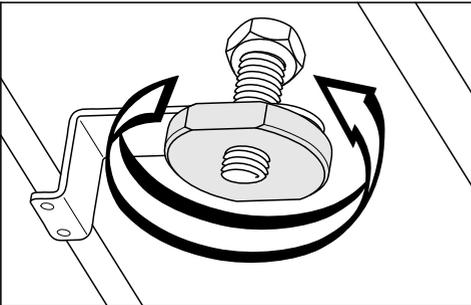
⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

En caso de caer una tuerca, la parte inferior del interior del horno podría resultar dañada.

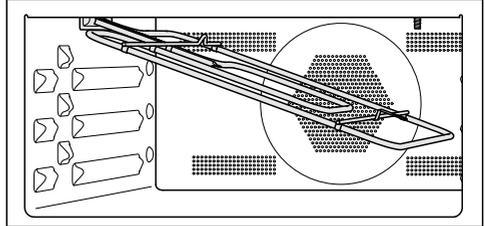
Como medida de protección, coloque p. ej. un paño en el suelo del interior del horno.



- Suelte la tuerca.

La resistencia calefactora de grill podría resultar dañada.

No presione la resistencia calefactora del grill hacia abajo a la fuerza.



- Pliegue hacia abajo con mucho cuidado la resistencia calefactora de grill.

La lámina del techo del aparato podría resultar dañada.

Para la limpieza de la parte superior del interior del horno no utilice la parte dura del estropajo.

Los LED del techo del aparato podrían resultar dañados.

En la medida de lo posible, no los limpie.

- Limpie el techo del interior del horno con un paño húmedo o con una esponja para vajilla.
- Una vez limpia, pliegue hacia arriba la resistencia de grill.
- Atornille las tuercas y apriételas fuerte.

¿Qué hacer si ...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Posventa.

Consulte el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, www.miele.es, donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Problema	Causa y solución
El display está oscuro.	Está seleccionado el ajuste Hora Indicación Off. Por eso, cuando el horno está apagado, el display permanece oscuro. <ul style="list-style-type: none">■ En cuanto se conecte el horno, aparece el menú principal. Si quiere visualizar prolongadamente la hora, seleccione el ajuste Hora Indicación On.
	El horno no tiene corriente. <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe si la clavija encaja correctamente en la base del enchufe.■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
No se oye ninguna señal acústica.	Las señales acústicas están desconectadas o ajustadas con un volumen muy bajo. <ul style="list-style-type: none">■ Conecte las señales acústicas o suba el volumen con el ajuste Volumen Señales acústicas.
El interior del horno no se calienta.	El modo Exposición está activado. Es posible seleccionar puntos del menú en el display y teclas sensoras pero la calefacción del interior del horno no funciona. <ul style="list-style-type: none">■ Desactive el modo exposición con el ajuste Distribuidor Modo exposición Off.

Problema	Causa y solución
Las teclas sensoras no reaccionan.	<p>Ha seleccionado el ajuste Display QuickTouch Off. Por eso no reaccionan las teclas sensoras con el horno apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Una vez esté conectado, las teclas sensoras reaccionan. Seleccione el ajuste Display QuickTouch On, si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre incluso cuando el horno está desconectado.
	<p>El horno no está enchufado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe que la clavija encaje correctamente. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
	<p>Se ha producido un problema en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno se inicie de nuevo.
No puede iniciar un proceso de cocción.	<p>Para un proceso con microondas, la puerta se encuentra aún abierta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe que la puerta esté correctamente cerrada.
	<p>Para un proceso con microondas no se han ajustado la potencia de microondas y el tiempo de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe que estén ajustados la potencia de microondas y el tiempo de cocción.
	<p>Para un proceso con una función combinada con microondas no se han realizado todos los ajustes necesarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe que se hayan ajustado la potencia de microondas, el tiempo de cocción y una temperatura.
<p>Para desbloquear, pulsar la tecla OK durante 6 segundos aparece en el display al conectarlo.</p>	<p>El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando la tecla sensora OK durante al menos 6 segundos. ■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Seguridad Bloqueo puesta en funcionam.  Off.
<p>En el display aparece Corte de corriente -Proceso interrumpido.</p>	<p>Se ha producido un corte breve del suministro eléctrico. Debido al cual se ha visto interrumpido el proceso de cocción en marcha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconecte y vuelva a conectar el horno. ■ Inicie de nuevo el proceso de cocción.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p>En el display aparece 12:00.</p>	<p>Se ha producido un corte del suministro eléctrico que ha durado más de 150 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelve a ajustar la hora y la fecha.
<p>En el display aparece Duración máxima en funcionamiento alcanzada.</p>	<p>Se ha utilizado el horno durante un tiempo excepcionalmente largo. Se activó la desconexión de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirme pulsando OK. <p>A continuación, el aparato vuelve a estar disponible para el funcionamiento.</p>
<p>Anomalía y un código de anomalía no registrado aquí aparecen en el display.</p>	<p>Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.
<p>Si se abre la puerta durante un proceso de cocción con la función Microondas , deja de oírse el ruido de funcionamiento.</p>	<p>No se trata de ninguna anomalía. Si se abre la puerta durante un proceso de cocción con la función Microondas , el interruptor de contacto de la puerta desconecta las microondas y el ventilador de refrigeración disminuye el número de revoluciones.</p>
<p>Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.</p>	<p>Después de un proceso de cocción, el ventilador permanece conectado (ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»).</p>
<p>Durante un proceso de cocción con microondas se oye un ruido extraño.</p>	<p>Ha utilizado vajilla de metal para un proceso de cocción con microondas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si se han producido chispas eléctricas debido al uso de vajilla de metal (ver capítulo «Funcionamiento con microondas», apartado «Selección de vajilla»).
	<p>Durante un proceso con microondas se ha cubierto el alimento con papel de aluminio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retire la cubierta.
	<p>Ha utilizado la parrilla durante un proceso de cocción con microondas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilice siempre la bandeja de cristal para procesos con microondas.

Problema	Causa y solución
<p>El horno se ha desconectado automáticamente.</p>	<p>El horno se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectar el horno o después de finalizar un proceso de cocción no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a conectar el horno.
<p>La tarta/la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en las tablas de cocción.</p>	<p>La temperatura seleccionada es diferente a la que se indica en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione la temperatura adecuada para su receta. <p>Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si se ha modificado la receta. En caso de haber añadido más líquido o más huevos la masa queda más húmeda y necesita un tiempo de horneado más largo.
<p>La tarta / la repostería no tiene un horneado homogéneo.</p>	<p>Se ha seleccionado una temperatura o un nivel incorrecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siempre puede producirse un dorado ligeramente diferente. Sin embargo, en caso de que la diferencia sea grande, compruebe que ha seleccionado una temperatura y un nivel correctos. <p>El material o el color del molde no son adecuados al tipo de función. Los moldes claros y de paredes finas y brillantes no son adecuados. puesto que reflejan la radiación térmica del horno. Esto afecta negativamente al reparto del calor por el alimento y se produce un dorado débil o no uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilice moldes mate, oscuros.
<p>Una vez transcurrido el tiempo ajustado los alimentos no están lo suficientemente calientes o cocinados con la función <small>Microondas</small> .</p>	<p>Ha interrumpido un proceso de cocción con microondas pero no lo ha vuelto a reiniciar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reanude el proceso de cocción hasta que los alimentos estén suficientemente calientes o cocinados. <p>Al cocinar o calentar con microondas se ha ajustado un tiempo breve.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si se ha seleccionado el tiempo correcto para la potencia de microondas ajustada. Cuanto menor sea la potencia de microondas, mayor deberá ser la duración.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p>Después del calentamiento o preparación con microondas los alimentos se enfrían rápidamente.</p>	<p>Debido a las características de las microondas, el calor alcanza primero los extremos de los alimentos y, después, se reparte hacia el interior. En caso de calentarlos con una potencia de microondas alta, los alimentos pueden estar calientes por fuera pero no por dentro. Durante la compensación de temperaturas, el calor del exterior alcanzará el interior.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Al calentar alimentos que presenten una composición muy variada, p. ej. al calentar un menú, deberán calentarse utilizando una potencia de microondas baja y, por lo tanto, ajustando un tiempo largo.
<p>La iluminación del aparato se desconecta después de un tiempo breve.</p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación «On» durante 15 seg.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si desea conectar la iluminación del interior del horno durante todo el proceso de cocción, seleccione el ajuste Iluminación On.
<p>La iluminación del aparato está desconectada o no se conecta.</p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación Off.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Al seleccionar la tecla sensora  se conecta de nuevo la iluminación del interior del horno durante 15 segundos. ■ Si lo desea, seleccione el ajuste Iluminación On o «On» durante 15 seg. <p>La iluminación del interior del horno está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.

Visitar www.miele.com/service para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de recambio de Miele.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe, p. ej., a su distribuidor Miele o al Servicio Posventa de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Posventa a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Posventa de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/nº). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Encontrará esta información en la placa de características: abra la puerta del aparato y localícela en el marco frontal.

Garantía

La duración de la garantía es de 2 años. Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

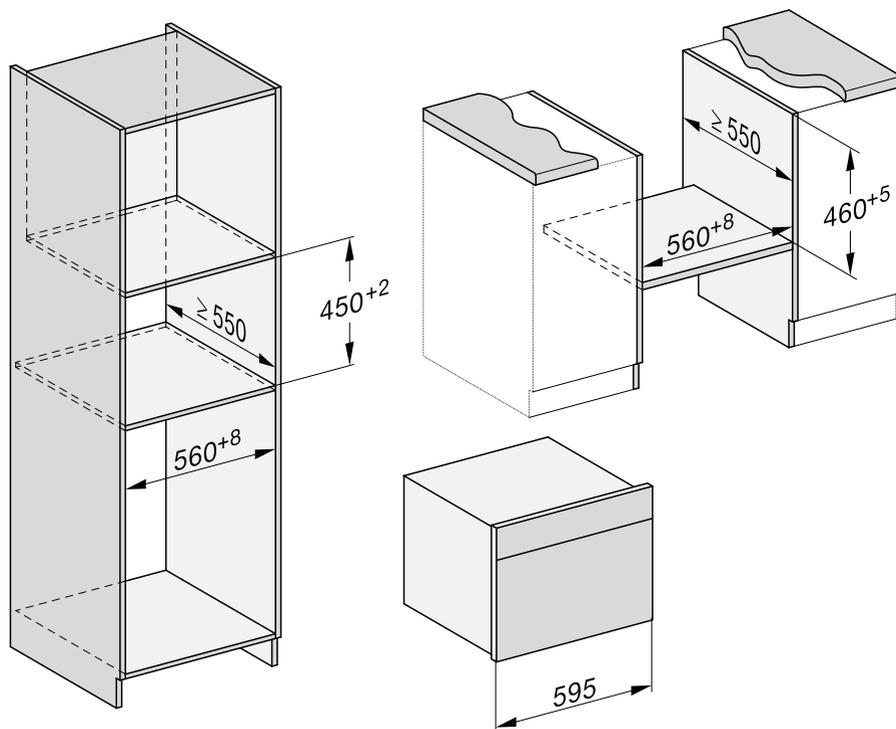
Instalación

Medidas de empotramiento

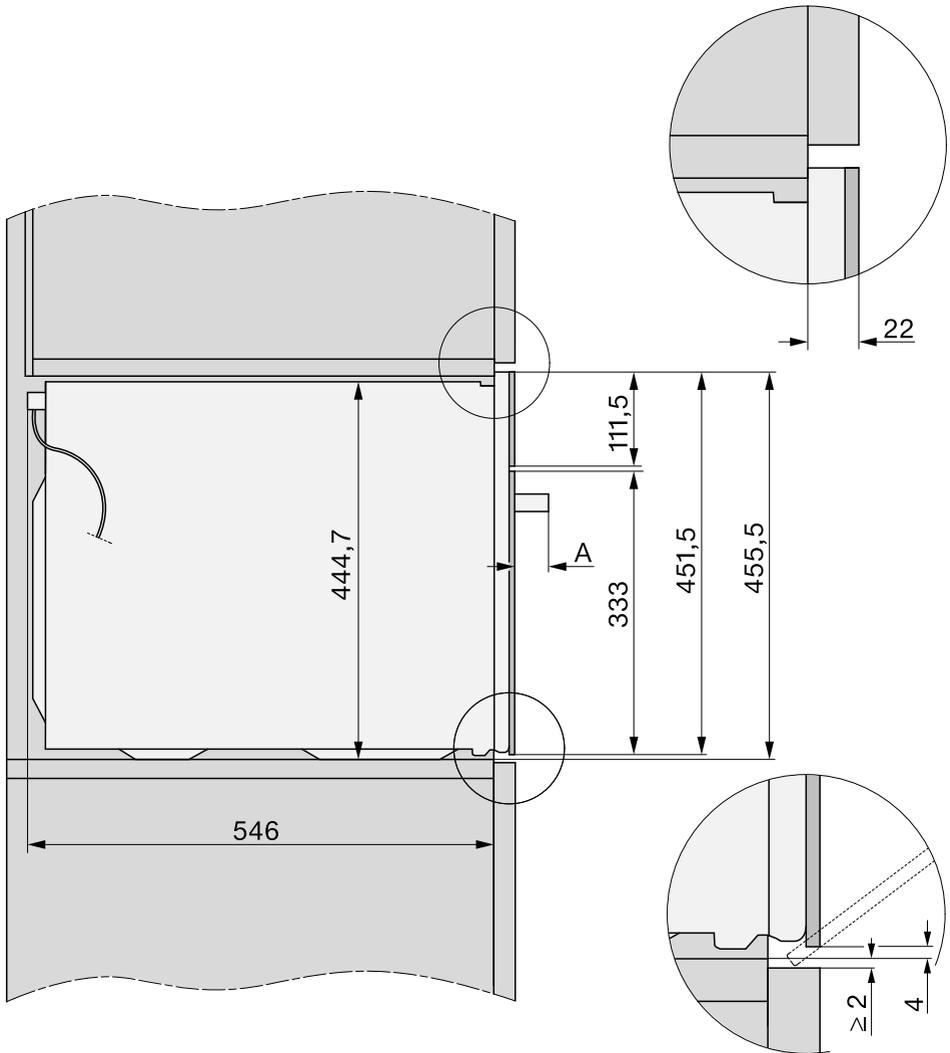
Las medidas se indican en mm.

Empotramiento en un armario alto o inferior

Si tiene previsto montar el horno debajo de una placa de cocción, observe las indicaciones de montaje de la placa de cocción, así como la altura de empotramiento de la misma.



Vista lateral

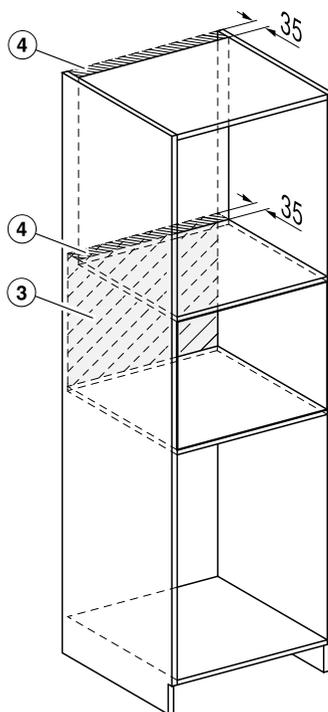
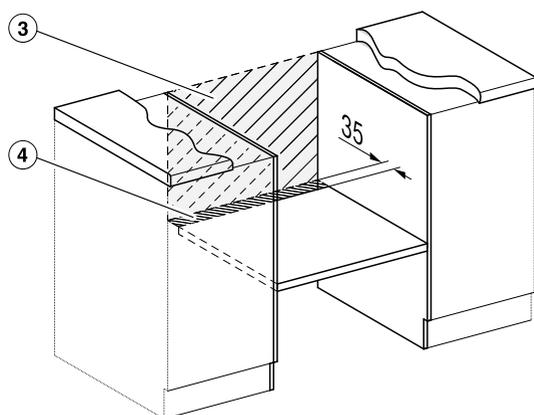
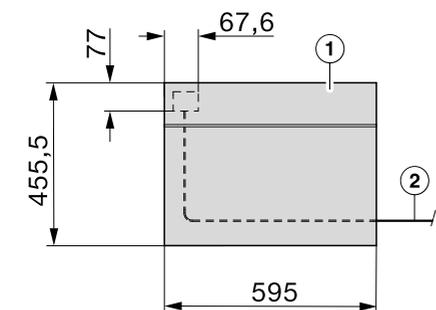


A H 73xx: 43 mm

H 74xx: 47 mm

Instalación

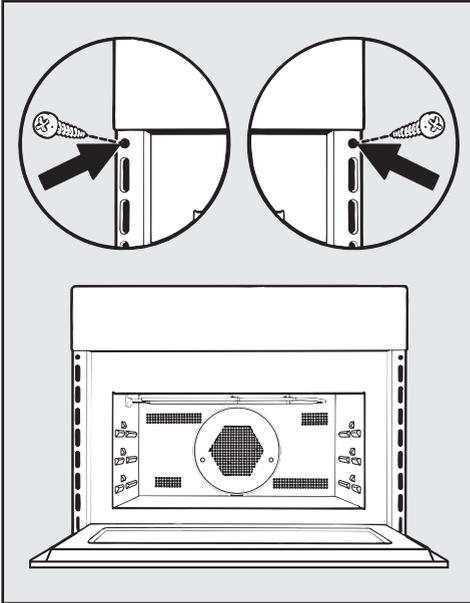
Conexiones y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Longitud del cable de conexión a la red = 2.000 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 150 cm²

Montaje del horno

- Conecte el horno a la red eléctrica.
- Introduzca el horno en el armario de alojamiento y nivélelo.



- Fije el horno con los tornillos adjuntos a las paredes laterales del armario de alojamiento.

Conección eléctrica

El horno está equipado con un cable de conexión a la red y un enchufe preparado para la conexión a la corriente alterna de 50 Hz, 230 V.

El fusible debe tener al menos 16 A.

La conexión debe realizarse exclusivamente a una base de enchufe con toma a tierra. La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

El horno deberá instalarse de forma que el enchufe quede accesible.

En caso de que el enchufe no quede accesible para el usuario tras el montaje o de estar prevista la conexión fija se precisará un interruptor por cada polo.

Son válidos los interruptores con una apertura de contacto de al menos 3 mm. Entre estos se encuentran los interruptores de potencia, los fusibles y los contactores (EN 60335).

Consulte los **datos de conexión** indicados en la placa de características que encontrará en la parte frontal del aparato. Estos datos deberán coincidir con los de la conexión eléctrica.

Al ponerse en contacto con Miele, aporte siempre la siguiente información:

- Denominación de modelo
- Número de fabricación
- Datos de conexión (tensión de red/frecuencia/potencia nominal máxima)

Si el cable de conexión a la red está dañado, el Servicio Post-venta de Miele deberá instalar un cable de conexión a la red especial.

Instalación

Este horno con microondas cumple con los requisitos de la norma europea EN 55011. Según la norma, el producto está clasificado como aparato del grupo 2, clase B.

Grupo 2 significa que el aparato genera energía de alta frecuencia en forma de rayos electromagnéticos para el tratamiento térmico de alimentos.

Clase B significa que el aparato es apto para su uso en entornos domésticos.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Masa batida

Pasteles/Repostería (accesorios)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]
Muffins/magdalenas		150–160	✓	2	35–45
Small Cakes (1 bandeja de cristal)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 bandejas de cristal)*		140	–	2+3	35–45
Bizcocho fino (molde, 30 cm)	¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Pasteles de molde (molde redondo/molde especial para Gugelhupf, Ø 26 cm)	¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Bizcocho mármol o de nueces (molde, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Bizcocho mármol o de nueces (molde redondo/molde especial para Gugelhupf, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Pastel de frutas (1 bandeja de cristal)		150–160	✓	2	50–60
Tarta de frutas (molde desmontable, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Base para tartas (molde, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

Función, Temperatura, Potencia del microondas, Booster, ³₁ Nivel, Tiempo de cocción, Aire caliente plus, Micro.+ Aire caliente plus, ✓ conectado, – desconectado

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

¹ Coloque el molde en el centro sobre la bandeja de cristal.

² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

Tablas de cocción

Masa trabajada

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Galletitas (1 bandeja de cristal)		140–150	✓	2	20–30
Galletas para manga pastelera (1 bandeja de cristal) *		140	–	2	40–50
Galletas para manga pastelera (2 bandejas de cristal) *		140	–	2+3	45–55 ²
Base para tartas (molde, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Tarta de queso (molde desmontable, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Apple Pie (molde desmontable, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Tarta de manzana cubierta (molde desmontable, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Tarta de frutas con baño de azúcar (molde desmontable, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Tarta de frutas con baño de azúcar (1 bandeja de cristal)		150–160	✓	2	55–65
Tarta dulce (1 bandeja de cristal)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 Función,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nivel,  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus, ✓ conectado, – desconectado

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

¹ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

² Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Masa de levadura

Pasteles/Repostería (accesorios)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]
Bizcocho austriaco Gugelhupf (molde especial, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Christstollen (pastel de Navidad típico de Alemania), (1 bandeja de cristal)		150–160	✓	1	60–70
Tarta de frutas con/sin copos (1 bandeja de cristal)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Pastel de frutas (1 bandeja de cristal)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja de cristal)		150–160	✓	2	25–35
Pan blanco (sin molde), (1 bandeja de cristal)		180–190	–	2	35–45
Pan blanco (molde, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pan integral (molde 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Dejar subir la masa (fuente)		35	–	1	30

Función, Temperatura, Booster, ³₁ Nivel, Tiempo de cocción, Aire caliente plus, Micro.+ Aire caliente plus, ✓ conectado, – desconectado

Masa de requesón y aceite

Pasteles/Repostería (accesorios)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]
Pastel de frutas (1 bandeja de cristal)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja de cristal)		150–160	✓	2	25–35

Función, Temperatura, Booster, ³₁ Nivel, Tiempo de cocción, Aire caliente plus, Micro.+ Aire caliente plus, ✓ conectado, – desconectado

Tablas de cocción

Tarta de bizcocho

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]		 ³	 [min]
Base para tartas (2 huevos, molde desmontable, Ø 26 mm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Base para tartas (4 huevos, molde desmontable, Ø 26 mm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Bizcocho (molde desmontable, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Rollo suizo (1 bandeja de cristal)		170–180 ¹	–	2	12–22

 Función,  Temperatura,  Booster, ³ Nivel,  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  conectado, – desconectado

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

¹ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

Masa cocida, masa de hojaldre, merengues

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]		 ³	 [min]
Profiteroles (1 bandeja de cristal)		160–170	✓	2	30–40
Empanadillas (1 bandeja)		170–180	✓	2	25–35
Almendrados (1 bandeja de cristal)		120–130	✓	2	35–45
Merengues (1 bandeja de cristal, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 Función,  Temperatura,  Booster, ³ Nivel,  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  conectado, – desconectado

Tentempiés

Alimento (accesorios)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Tarta salada (1 bandeja de cristal)		190–200 ²	✓	2	30–40
Tarta de cebolla (1 bandeja de cristal)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, masa de levadura (1 bandeja de cristal)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, masa de requesón y aceite (1 bandeja de cristal)		150–160	–	2	25–35
Tostada* (parrilla)	 ¹	3 ³	–	2	2–4
Gratinados (p. ej. tostas) (parrilla sobre bandeja de cristal)	 ¹	3	–	2	5–9
Parrillada de verdura (parrilla sobre bandeja de cristal)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴

 Función,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nivel,  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Micro.+ Aire caliente plus,  Grill grande,  Grill con aire, ✓ conectado, – desconectado

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

¹ Seleccione el nivel indicado.

² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

³ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

⁴ Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Tablas de cocción

Carne de vacuno

Alimento (accesorios)		 [°C]		 ³ 1	 [min]	 ⁸ [°C]
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg ¹⁾	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Rosbif, aprox. 1 kg ¹⁾	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Hamburguesa ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Hamburguesas ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Función,  Temperatura,  Booster, ³ Nivel,  Tiempo de cocción, ⁸ Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Grill grande, ✓ conectado, – desconectado

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

¹ Utilice siempre la bandeja de cristal.

² Selle primero la carne en la placa.

³ Seleccione el nivel indicado.

⁴ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

⁵ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

⁶ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

⁷ Gire el alimento una vez esté lo suficientemente dorado (1: tiempo de grill lado 1, 2: tiempo de grill lado 2).

⁸ Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Ternera

Alimento (accesorios)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ³ [°C]
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg (Bandeja para asar con tapa)	 ¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Solomillo de ternera, aprox. 1 kg (bandeja de cristal)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

 Función,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nivel,  Tiempo de cocción, ³ Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Micro.+ Aire caliente plus, ✓ conectado, – desconectado

- ¹ Selle primero la carne en la placa.
- ² Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- ³ Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Tablas de cocción

Cerdo

Alimento (accesorios)		 [°C] + [W]		 3 1	 [min]	 7 [°C]
Asado de cerdo/nuez, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 1	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Asado de cerdo con chicharrones, aprox. 2 kg (bandeja para asar)	 1	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg (bandeja de cristal)	 1	170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Asado de carne picada, aprox. 1 kg (bandeja de cristal)	 1	170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Beicon (parrilla sobre la bandeja de cristal)	 2	3 ³	–	2	5–10	–
Salchichas (parrilla sobre la bandeja de cristal)	 2	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

 Función,  Temperatura,  Booster,  3 1 Nivel,  Tiempo de cocción,  7 Temperatura interior,  Micro.+ Asado autom.,  Micro.+ Aire caliente plus,  Grill grande, ✓ conectado, – desconectado

- ¹ Utilice recipientes aptos para el microondas.
- ² Seleccione el nivel indicado.
- ³ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- ⁴ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁵ Transcurrida la mitad del tiempo, añada aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁶ Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- ⁷ Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Cordero, carne de caza

Alimento (accesorios)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁴ [°C]
Pierna de cordero con hueso, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Lomo de cordero sin hueso (parrilla sobre bandeja de cristal)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Lomo de ciervo sin hueso (bandeja para asar)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Lomo de corzo sin hueso (bandeja de cristal)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Pierna de jabalí sin hueso, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Función,  Temperatura,  Booster, ³₁ Nivel,  Tiempo de cocción, ⁴ Temperatura interior,  Micro.+ Asado autom.,  Aire caliente plus,  Asado automático, ✓ conectado, – desconectado

¹ Selle primero la carne en la placa.

² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

³ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

⁴ Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Tablas de cocción

Aves, pescado

Alimento (accesorios)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁴ [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (parrilla sobre bandeja de cristal)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Pollo, aprox. 1,2 kg (parrilla sobre bandeja de cristal)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Aves, aprox. 2 kg (molde plano sobre bandeja de cristal)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Aves, aprox. 4 kg (bandeja para asar sobre bandeja de cristal)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Pescado, 200–300 g (p. ej. truchas)(bandeja de cristal)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Pescado, 1–1,5 kg (p. ej. truchas asalmonadas)(bandeja de cristal)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Función,  Temperatura,  Booster, ³ Nivel,  Tiempo de cocción, ⁴ Temperatura interior,  Asado automático,  Micro.+ Asado autom.,  Grill con aire,  Micro. + Grill con aire,  Micro.+ Aire caliente plus, ✓ conectado, – conectado

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60705.

¹ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

² Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.

³ Agregue aprox. 0,5 l después de 30 minutos.

⁴ Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-1

Platos de prueba (accesorios)		 [°C]		 ³	 [min]
Small Cakes (1 bandeja de cristal ¹)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 bandejas de cristal ¹)		140	–	2+3	35–45
Galletas para manga pastelera (1 bandeja de cristal ¹)		140	–	2	40–50
Galletas para manga pastelera (2 bandejas de cristal ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁵
Apple Pie (parrilla ¹ , molde desmontable ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Bizcocho (parrilla ¹ , molde desmontable ² , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Tostadas (parrilla ¹)	 ³	3 ⁴	–	2	2–4
Hamburguesa (parrilla ¹ sobre la bandeja de cristal ¹)	 ³	3 ⁴	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶

 Función,  Temperatura,  Booster, ³ Nivel,  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus, ³ Grill grande,  conectado, – desconectado

- ¹ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele.
- ² Utilice un molde desmontable mate, oscuro. Coloque el molde en el centro de la parrilla.
- ³ Seleccione el nivel indicado.
- ⁴ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- ⁵ Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- ⁶ Gire el alimento una vez esté lo suficientemente dorado (1: tiempo de grill lado 1, 2: tiempo de grill lado 2).

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60705 (función Microondas)

Platos de prueba		 [W]	 [min]	 ² [min]	Observaciones ³
Crema de huevo, 1 kg		600 + 450	6 + 15–18	120	Menaje según norma, medidas del borde superior 250 mm x 250 mm, cocinar sin tapar
Bizcocho fino, 475 g		450	8–11	5	Menaje según norma, diámetro exterior del borde superior 220 mm, cocinar sin tapar
Masa de carne picada, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Menaje según norma, medidas del borde superior 250 mm x 124 mm, cocinar sin tapar
Gratinado de patatas, 1,1 kg		300 + 170 °C	25–35	5	Menaje según norma, diámetro exterior del borde superior 220 mm, cocinar sin tapar
Pollo, 1,2 kg		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Introducir la parrilla y la bandeja de cristal, colocar el pollo sobre la parrilla primero con la pechuga hacia abajo
Descongelar carne (carne picada), 500 g		150	16–19 ¹	10	Menaje según norma, descongelar sin tapar
Frambuesas, 250 g		150	6–8	3	Menaje según norma, descongelar sin tapar

 Función,  Potencia de microondas,  Tiempo de cocción/descongelación,  Tiempo de compensación,  Microondas,  Micro.+ Aire caliente plus,  Micro.+ Grill con aire

¹ Gire el alimento a cocinar/descongelar cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

² Deje reposar los alimentos a temperatura ambiente durante este tiempo de compensación, para que la temperatura se distribuya de forma homogénea por los alimentos.

³ Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1 y deposite en el centro la vajilla.

Declaración de conformidad

Por la presente, Miele declara que este horno multifunción cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

Es posible consultar el texto completo de la declaración de conformidad europea en el siguiente link:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Servicio técnico, solicitar información, instrucciones de manejo, en <https://www.miele.es/f/es/manual-search-es.aspx> especificando el nombre del producto o el número de serie.

Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------------	-------------------------

Potencia de transmisión máxima del módulo WiFi	< 100 mW
--	----------

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

Para el manejo y control del módulo de comunicación, Miele hace uso de software propio o ajeno no sujeto a una licencia de código abierto. Dicho software o componentes de software están protegidos por derechos de autor. Deben respetarse los derechos de autor tanto de Miele como de terceros.

Además, este módulo de comunicación incluye componentes de software cuya distribución está sujeta a licencias de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional, localmente a través de dirección IP por medio de un navegador web (<https://<dirección IP>/Licenses>). Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Postventa: miele.es/service

Atención al consumidor

Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 295 700 000
Fax: (+56) 295 700 079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

H 7440 BM

es-ES, CL

M.-Nr. 12 909 700 / 00