Miele

Instrucciones de instalación y funcionamiento
Horno

Es **imprescindible** leer las instrucciones de funcionamiento e instalación antes de la configuración, instalación y puesta en funcionamiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en el electrodoméstico.

es-MX

M.-Nr. 11 953 680

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD **4**

Generalidades **14**
Horno 14

Controles del horno **15**
Selector de temperatura 16

Funciones **18**
Placa de información 18
Alcance de suministro 18
Accesorios estándares y opcionales 18
Funciones de seguridad 21
Superficies tratadas con PerfectClean 22

Puesta en servicio inicial **23**
Antes del primer uso 23
Instalar las rejillas laterales y calentar el horno por primera vez 23

Resumen de modos de funcionamiento **25**

Consejos para el ahorro de energía **26**

Uso del horno **27**
Funcionamiento sencillo 27
Precalentamiento del horno 27
Funcionamiento del reloj/cronómetro 27
Encendido y apagado automático de programas de cocción 27
Cambio de la hora del día 30
Cómo cambiar los ajustes predeterminados de fábrica 31
Encendido y apagado del bloqueo de puesta en funcionamiento 🔒 34
Uso del cronómetro 🔔 35

Encendedor **37**
Consejos sobre horneado 37
Notas sobre los modos de funcionamiento 38

Asado **39**
Consejos para el asado 39
Notas sobre los modos de funcionamiento 40

Asar al grill **41**
Consejos para asar a la parrilla 41
Notas sobre los modos de funcionamiento 42

Aplicaciones adicionales **43**
Descongelar 43
Deshidratación 44
Calentar vajilla 45

Cocción a baja temperatura 45
Preparación de conservas 48
Alimentos congelados/comidas preparadas 50

Limpieza y cuidado del horno 51
Productos de limpieza no adecuados 51
Eliminar la suciedad normal 52
Eliminar la suciedad rebelde 52
Limpiar el compartimiento del horno con Pirólisis 53
Inicio del Pirólisis 54
Al finalizar el programa Pirólisis 55
Pirólisis interrumpido 56
Quitar la puerta 57
Instalación de la puerta 58
Retirar los bastidores laterales 59

Preguntas frecuentes 60

Servicio de Atención al Cliente 64
Contacto en caso de falla 64
Garantía 64

Medidas para la protección del medio ambiente 65

Instalación 66
Dimensiones de la instalación 66
Instalación en un gabinete alto y de base 66
Vista lateral 67
Conexiones y ventilación 68
Instalación y retiro del horno 69
Extraer el horno de la unidad de alojamiento 71
Conexión eléctrica 72

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Mientras utilice el aparato, cumpla los requisitos básicos de seguridad, incluso las siguientes instrucciones:

Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el horno para prevenir accidentes y daños al aparato.

Este aparato cumple con los requisitos de seguridad actuales. El uso inapropiado del aparato puede ocasionar lesiones personales y daños materiales.

Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el horno la primera vez. Utilice el aparato únicamente para su uso pretendido.

Conserve este instructivo de funcionamiento en un lugar seguro y páselo a cualquier futuro usuario.

Aplicación adecuada

▶ Este horno está diseñado para uso doméstico y en entornos de trabajo similares.

▶ El horno no está diseñado para uso al aire libre.

▶ El horno está diseñado para cocinar alimentos y, particularmente, para hornear, asar, asar al grill, recalentar, descongelar y secar alimentos, solo para propósitos domésticos.
No se permite ningún otro tipo de uso.

▶ Riesgo de incendio. No utilice el horno para almacenar ni deshidratar material inflamable.

▶ Este horno solo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si son supervisados mientras lo usan.
Solo pueden utilizarlo sin vigilancia si se les ha enseñado cómo usarlo de manera segura. Deben ser capaces de reconocer y comprender los riesgos potenciales del uso indebido.

▶ El compartimiento del horno está equipado con focos especiales para soportar condiciones particulares (p.ej., referentes a la temperatura, la humedad, la resistencia química, la resistencia a la abrasión y la vibración). Estos focos especiales únicamente se pueden usar para el fin previsto. No son apropiados para la iluminación de una habitación.

Seguridad con los niños

▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar el horno sin supervisión.

▶ Se debe supervisar a los niños que se encuentren cerca del horno. No permita nunca que los niños jueguen con el horno.

▶ Riesgo de quemaduras: No permita que los niños utilicen el horno. No hacerlo puede resultar en quemaduras o lesiones graves.

▶ Riesgo de asfixia por el material de empaque. Mientras juegan, los niños pueden enredarse en el material de empaque (como la envoltura de plástico) o colocarlo sobre la cabeza con el riesgo de asfixiarse. Mantenga el material de empaque alejado de los niños.

▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Las partes externas del horno, como el vidrio de la puerta, el panel de control y la ventilación, se calientan bastante.
Evite que los niños toquen el horno durante su funcionamiento.

▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El horno se calienta más durante el programa Pirólisis que durante el uso normal.
Evite que los niños toquen el horno durante el programa Pirólisis.

▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. El horno puede soportar un peso máximo de 33 lbs (15 kg). Los niños pueden lastimarse con una puerta abierta.
No permita que los niños se sienten en la puerta, se apoyen en ella ni se balanceen sobre ella.

Seguridad técnica

▶ Este aparato debe instalarse y conectarse en conformidad con las instrucciones de instalación.

▶ La instalación, el mantenimiento y las reparaciones no autorizados pueden causar un peligro considerable para el usuario. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones sólo deben ser realizados por un especialista cualificado o por el Servicio Técnico de Miele.

▶ Mantenimiento por el usuario: No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Los trabajos de servicio deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado.

▶ El daño al horno puede comprometer su seguridad. Revise el horno en busca de daños visibles. No utilice un horno dañado.

▶ 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 las normas oficiales.
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.

▶ La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si está conectado a tierra correctamente. Es esencial cumplir con este requerimiento de seguridad básico. Ante cualquier duda, un electricista calificado debería revisar la instalación eléctrica.

▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.

▶ Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de datos del horno deben coincidir con la red eléctrica doméstica para evitar el riesgo de daños en el horno. Compárelos antes de conectar el aparato a la red eléctrica doméstica. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

▶ Las barras de potencia y los cables de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato. No los use para conectar el horno a la alimentación eléctrica.

▶ Por razones de seguridad, el horno solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

▶ Este aparato no se debe utilizar en una ubicación móvil (p. ej., en un barco).

▶ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica del horno pondrá en riesgo su seguridad y puede ocasionar un funcionamiento inadecuado del aparato.
No abra la carcasa del horno bajo ninguna circunstancia.

▶ La garantía del fabricante puede quedar invalidada si el horno no es reparado por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.

▶ Si se sustituyen componentes defectuosos relacionados con la seguridad, solo se podrá garantizar el pleno cumplimiento de las normas de seguridad si se utilizan recambios originales de Miele.

▶ Si el horno se entrega sin cable de alimentación, un especialista calificado o el Servicio Técnico de Miele deberá instalar un cable especial (véase "Conexión eléctrica" en "Instalación").

▶ Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un cable especial por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele (véase "Conexión eléctrica" en "Instalación").

▶ Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, p. ej., si la luz del horno está defectuosa, el horno debe estar completamente desconectado del suministro eléctrico (consulte «Preguntas frecuentes»). Para asegurar esto:

- Los disyuntores se han apagado, o
- se han quitado completamente los fusibles de la instalación eléctrica, o
- se ha quitado el enchufe (si lo hubiera) del tomacorriente. Para hacer esto jale la clavija y no el cable.

▶ El horno requiere un suministro suficiente de aire fresco para un funcionamiento eficiente. Asegúrese de que el suministro de aire fresco no se vea obstaculizado de ninguna manera (por ejemplo, instalando tiras de aislamiento térmico en el nicho del gabinete). Además, otras fuentes de calor no deben calentar excesivamente el suministro de aire fresco necesario.

▶ Si el horno está empotrado detrás del frente de la puerta de un gabinete, no cierre la puerta del gabinete mientras esté en uso. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de la puerta del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños en el horno, el nicho del gabinete y el piso. Deje la puerta del gabinete abierta hasta que el horno se haya enfriado por completo.

Uso correcto

▶ Precaución: Las resistencias pueden estar calientes aunque no brillen. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Las piezas externas del horno, como el cristal de la puerta, las rejillas de ventilación y el panel de control pueden calentarse. Durante o después del uso, no toque ni permita que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

▶ No deje la comida en el horno durante un período prolongado de tiempo antes o después de cocinar. Hacer esto puede provocar enfermedades o envenenamiento por alimentos.

▶ Las prendas de vestir holgadas o los colgantes que lleve puestos pueden provocar incendios. Use ropa adecuada cuando utilice el aparato.

▶ Utilice solo agarraderas para ollas secas y resistentes al calor. Las agarraderas para ollas húmedas o con vapor usadas en superficies calientes pueden ocasionar quemaduras con el vapor. Las agarraderas para ollas no deben entrar en contacto con aceite o grasa. No reemplace las agarraderas para ollas con toallas para secar platos u otros artículos gruesos. Las agarraderas para ollas no deben tocar los elementos de calefacción calientes.

▶ Abra la puerta con cuidado para permitir que salga el aire caliente o el vapor antes de colocar o retirar alimentos.

▶ Para evitar quemaduras, siempre coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover la rejilla cuando el horno está caliente, no permita que las agarraderas para ollas toquen las resistencias.

▶ Para evitar quemaduras, deje que las resistencias se enfríen antes de limpiar a mano.

▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.

▶ Nunca almacene líquidos ni materiales inflamables adentro, encima o debajo de un horno, ni cerca de las superficies de cocción.

⚠ ADVERTENCIA

NO use este aparato como un calefactor para calentar la habitación. Este uso puede provocar intoxicación por monóxido de carbono o sobrecalentamiento del horno.

⚠ ADVERTENCIA

NO use este aparato como un espacio de almacenamiento. Este uso puede provocar intoxicación por monóxido de carbono o sobrecalentamiento del horno.

⚠ ADVERTENCIA
NO cubra las ranuras, los orificios ni los conductos en la parte inferior el horno ni cubra la rejilla por completo con materiales, como papel de aluminio. De lo contrario, el flujo de aire al horno se bloquea y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. El revestimiento con papel de aluminio también puede acumular calor y causar riesgo de incendio.

▶ No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.

▶ Este horno solo debe utilizarse para cocinar alimentos. Los vapores y productos químicos corrosivos así como los gases, vapores o el calor que despiden los pegamentos, los plásticos o los líquidos o materiales inflamables pueden ser peligrosos. No lo utilice como un secador, estufa, deshumidificador, etc.

▶ No deje que los objetos metálicos (papel de aluminio, sartenes) entren en contacto con la resistencia.

▶ Cuando utilice electrodomésticos pequeños, asegúrese de que los cables eléctricos no hagan contacto con la puerta del horno ni queden atrapados en ella.

▶ Para hornear pizzas o tartas congeladas, colóquelas en la parrilla para hornear y asar cubierta con papel encerado. No utilice la bandeja de horneado o el molde de asar para alimentos congelados con un área superficial grande. La bandeja o el molde se podrían pandear y sería difícil sacarlos del horno cuando estén calientes. Los alimentos congelados tales como papas fritas, croquetas de pollo, etc. se pueden hornear en la bandeja de horneado.

▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno, los accesorios o la comida.
Cuando el horno esté caliente, utilice agarraollas para colocar, retirar o girar los alimentos, así como para ajustar los estantes del horno, etc.

▶ Para evitar avivar las llamas, no abra la puerta del horno si detecta humo dentro del aparato. Interrumpa el proceso apagando el horno y desenchufándolo del suministro eléctrico. No abra la puerta hasta que el humo se haya disipado.

▶ Debido a las altas temperaturas irradiadas, los objetos que se dejen cerca del horno podrían incendiarse. No utilice el horno para calentar la habitación.

▶ Los aceites y grasas son un peligro de incendio si se sobrecalientan. Nunca deje el horno sin supervisión cuando esté cocinando con aceite o grasa. Nunca intente apagar incendios de aceite o grasa con agua. Apague el horno y apague las llamas dejando la puerta cerrada.

▶ Asar los alimentos durante períodos de cocción excesivamente largos puede hacer que se sequen con el riesgo de incendiarse. No exceda las duraciones de cocción recomendadas.

▶ Algunos alimentos se secan muy rápido y se pueden incendiar debido a temperaturas muy altas de asado.
Nunca utilice los modos de asado para terminar de hornear pan o panecillos precocidos, ni para secar flores o hierbas. En su lugar, use el modo de funcionamiento Aire caliente plus [ ] o Bóveda y solera [ ].

▶ Si usa alcohol en sus recetas, tenga en cuenta que las altas temperaturas pueden hacer que el alcohol se evapore. El vapor puede incendiarse con los elementos calefactores calientes.

▶ Cuando se utiliza calor residual para mantener los alimentos calientes, puede ocurrir corrosión en el horno por el alto nivel de humedad y condensación. Esto puede dañar el panel de control, la cubierta y la carcasa del gabinete. Mantenga el horno encendido y seleccione la temperatura más baja disponible para el modo de funcionamiento seleccionado. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando automáticamente.

▶ Los alimentos que se almacenan en el compartimiento del horno o se dejan en él para mantenerlos calientes pueden secarse y la humedad liberada puede provocar daños por corrosión en el horno. Cubra siempre los alimentos que quedan en el horno para mantenerlos calientes.

▶ Una acumulación de calor puede hacer que el piso del horno se agriete o se desprenda.
Nunca forre el piso del horno con papel de aluminio o revestimientos para horno.
Si desea colocar la vajilla en el piso del horno durante el proceso de cocción, o colocar la vajilla en el piso del horno para calentarla, puede hacerlo, pero solo con el modo de funcionamiento Aire caliente plus [ ].

▶ El piso del horno puede dañarse si se empujan utensilios sobre él. Cuando coloque ollas, sartenes o vajilla en el piso del horno, no los empuje.

▶ Riesgo de lesiones causadas por vapor. Verter un líquido frío sobre una superficie caliente crea vapor, que puede provocar escaldaduras graves. El cambio repentino de temperatura también puede dañar las superficies calientes. El cambio repentino de temperatura también puede dañar las superficies calientes

▶ Es importante que la temperatura de los alimentos que se estén cocinando se distribuya uniformemente y sea suficientemente alta. Puede asegurarse de esto revolviendo o volteando la comida.

▶ Los recipientes de plástico que no son resistentes al calor se derriten y pueden incendiarse a altas temperaturas y dañar el horno. Utilice únicamente recipientes de plástico que sean adecuados para su uso en un horno. Siga las instrucciones del fabricante.

▶ Conservar alimentos y calentarlos en recipientes cerrados provoca un aumento de la presión que puede hacer que exploten. No use latas para enlatar o recalentar alimentos.

▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. Podría golpear la puerta abierta o tropezar con ella. No deje la puerta abierta innecesariamente.

▶ La puerta puede soportar una carga máxima de 33 lbs (15 kg). No se apoye ni se siente en una puerta abierta, ni coloque objetos pesados sobre ella. Asegúrese de que nada quede atrapado entre la puerta y el compartimiento del horno. Esto podría dañar el horno.

Lo siguiente es aplicable a las superficies de acero inoxidable:

▶ Los adhesivos dañarán la superficie de acero inoxidable revestida y harán que pierda su capa protectora repelente de suciedad. No utilice notas adhesivas, cinta adhesiva u otros tipos de adhesivos en la superficies de acero inoxidable.

▶ Los imanes pueden ocasionar rayaduras. No utilice la superficie de acero inoxidable como tablero de anuncios magnético.

Limpieza y cuidado

▶ Limpie solamente las piezas que se enumeran en estas Instrucciones de instalación y funcionamiento.

▶ Hay un sello de fibra de vidrio delicado alrededor del frente del compartimiento del horno que sella el vidrio del interior de la puerta del horno. Este se puede dañar si se talla o se frota. Si es posible, absténgase de limpiarlo.

▶ No utilice limpiadores de horno. No utilice limpiadores de horno estándar en el compartimiento del horno o en la parte frontal del horno. Nunca forre el horno con revestimientos para horno.

▶ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica. El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito. Nunca utilice un limpiador a base de vapor para la limpieza.

▶ Las rayaduras en el vidrio de la puerta pueden hacer que éste se rompa. No utilice limpiadores abrasivos, esponjas duras, cepillos ni herramientas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta.

▶ Las guías laterales se pueden quitar (consulte «Limpieza y cuidado del horno – Retirada de las guías laterales»). Vuelva a instalar las guías laterales correctamente.

▶ La suciedad profunda en el compartimiento del horno puede hacer que se forme un humo espeso. Elimine del compartimiento del horno cualquier suciedad profunda antes de ejecutar el programa Self Clean (Pirólisis).

▶ Riesgo de lesiones causadas por vapor peligroso. Durante el programa Pirólisis, se puede liberar vapor.
Durante el programa de pirólisis, no permanezca en la cocina durante largos periodos de tiempo y no deje que los niños y los animales domésticos entren en la cocina. Es importante asegurarse de que la cocina esté bien ventilada durante el programa pirólisis. Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.

▶ En ambientes cálidos y húmedos, existe una mayor probabilidad de infestaciones de plagas. Asegúrese de que el horno y el área que lo rodea se mantengan siempre limpios.
Los daños causados por plagas no están cubiertos por la garantía.

Accesorios

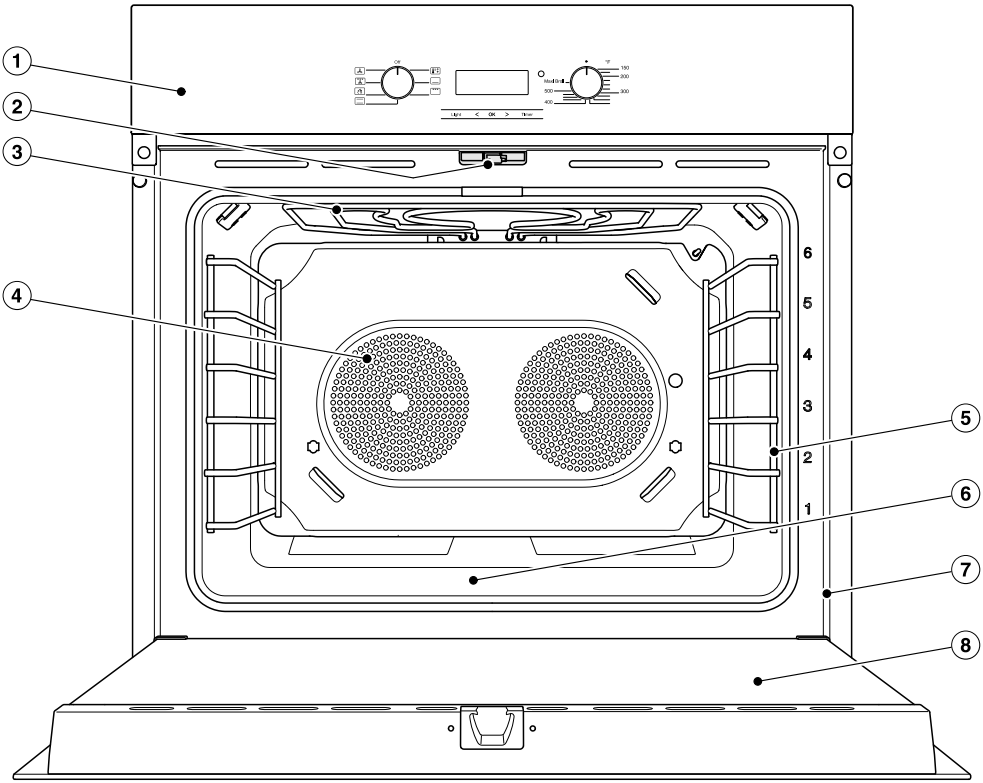
▶ Miele no asume ninguna responsabilidad por el uso de accesorios que no sean originales de Miele. Miele no se hará responsable de las reclamaciones relacionadas con la garantía, la garantía comercial y/o la responsabilidad por productos defectuosos si los daños o defectos se deben al uso o la instalación de accesorios que no procedan de Miele o que no hayan sido homologados por Miele.

▶ Los accesorios que no sean adecuados para el programa de pirólisis se dañarán por las altas temperaturas.
Retire del compartimiento del horno todos los accesorios que no sean aptos para el programa de pirólisis antes de iniciar dicho programa. Esto también es aplicable a las guías laterales y accesorios opcionales.

MANTENGA LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN EN UN LUGAR SEGURO Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.

Generalidades

Horno



① Controles

② Bloqueo de puerta para Pirólisis

③ Elemento para dorar/asar al grill

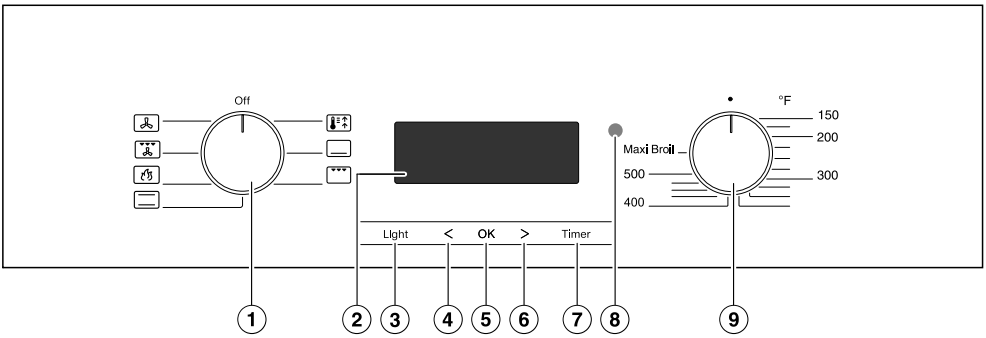
④ Entradas de aire para los ventiladores con elementos calefactores de anillo detrás de ellas

⑤ Canales laterales con 6 niveles del estante

⑥ Piso del horno con elemento calentador inferior debajo del mismo

⑦ Armazón delantero con placa de información

⑧ Puerta



① Selector de modo
Para seleccionar modos de funcionamiento

② Reloj/cronómetro
Para mostrar la hora del día y las configuraciones

③ Botón sensor *"Light" (Iluminación)*
Para encender o apagar la iluminación interior del horno

④ Botón sensor <
Para cambiar tiempos y configuraciones

⑤ Botón sensor *OK*
Para acceder a las funciones y guardar los ajustes

⑥ Botón sensor >
Para cambiar tiempos y configuraciones

⑦ Botón sensor *"Timer" (Cronómetro)*
Para activar o desactivar un cronómetro

⑧ Interfaz óptica
(solo para el Servicio Técnico de Miele)

⑨ Selector de temperatura
Para configurar la temperatura

Selector de temperatura

Use el selector de temperatura para seleccionar la temperatura para los procesos de cocción.

Se puede girar hacia la derecha hasta sentir la resistencia y, después, girar de nuevo en sentido contrario. Cuando el selector de función está en la posición •, se puede retraer empujándolo hacia dentro.

Los ajustes de temperatura marcados en el panel de control comienzan a 150 °F (50 °C). Puede también seleccionar temperaturas inferiores entre la posición • y 150 °F (50 °C).

Selector de modo

El selector de modo se utiliza para seleccionar los modos de funcionamiento.

Puede girar el selector de modo hacia la derecha y hacia la izquierda.
Cuando el selector de modo está en la posición *Off*, se puede retraer empujándolo hacia dentro.

Modos de funcionamiento

Booster

Solera

Grill

Bóveda y solera

Pirólisis

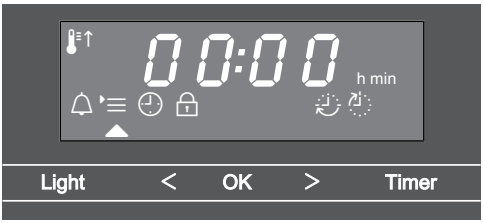
Grill con aire

Aire caliente plus

Reloj/cronómetro

El reloj/cronómetro funciona por medio de los **botones sensores** de la **pantalla**.

Pantalla



En la pantalla aparece la hora del día o sus ajustes.

Consulte más información en “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”.

Símbolos en la pantalla

Según la posición del selector de modos y/o el botón que se presione, aparecen los siguientes símbolos:

Símbolo/función		◯
	Cronómetro	Cualquiera
	Luz del indicador de temperatura	Modo de funcionamiento
	Duración de cocción	
	Fin de la duración de cocción	
	Configuraciones *P*	Off (Off)
	Hora	
	Bloqueo de puesta en funcionamiento	

Posición del selector de modo ◯
Solo puede ajustar o cambiar una función si el selector de modo está en la posición correspondiente.

Botones sensores

La estufa tiene los siguientes botones sensores sensibles al tacto: *“Light” (Iluminación)*, <, *OK*, >, y *“Timer” (Cronómetro)*. Cada toque de los botones sensores se confirma mediante un tono de teclado.

Se puede apagar el teclado cambiando el ajuste P 4 al estado S 1 (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”).

Luz del indicador de temperatura

La luz del indicador de temperatura se ilumina siempre que el horno esté calentando.

En cuanto se alcanza la temperatura seleccionada, el calentamiento del horno se apaga y la luz del indicador de temperatura se apaga.

La unidad de control de temperatura asegura que la calefacción del horno y la luz del indicador de temperatura se enciendan nuevamente si la temperatura del horno disminuye por debajo del nivel ajustado.

Una lista de los modelos descritos en estas instrucciones de instalación y funcionamiento se encuentra en la contraportada.

Placa de información

La placa de información ubicada en el armazón delantero del horno puede verse cuando la puerta del horno está abierta.

La placa de información indica el número de modelo, el número de serie, así como los datos de conexión (voltaje, frecuencia, y carga nominal máxima).

Tenga esta información a la mano si necesita comunicarse con Miele para poder solucionar cualquier problema lo antes posible.

Alcance de suministro

- Instrucciones de instalación y funcionamiento para utilizar el horno
- Tornillos para sujetar el horno al nicho del gabinete
- Accesorios varios

Accesorios estándares y opcionales

Las funciones variarán según el modelo.

Las guías laterales, la bandeja universal, y la parrilla para hornear y asar (o “parrilla” para abreviar) se suministran como partes estándares con el horno.

Según el modelo, algunos de los accesorios aquí mencionados también se pueden suministrar con el horno.

Todos los accesorios y productos para la limpieza y cuidado incluidos en estas instrucciones están diseñados para ser utilizados con los hornos Miele.

Se pueden pedir en la tienda web de Miele, el Servicio de Atención al Cliente de Miele o con su distribuidor Miele.

Al realizar el pedido, tenga a mano el identificador del modelo de su horno junto con los accesorios deseados.

Bastidores laterales

Los bastidores laterales para accesorios están instalados a cada lado del compartimiento del horno para los niveles de estantes 6 1.

Si es necesario, instale las rejillas laterales a la derecha y a la izquierda del compartimiento del horno (consulte “Puesta en servicio inicial”).

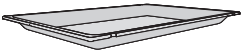
Los números de nivel de estante se indican en la parte frontal del armazón del horno.

Cada nivel consiste de un riel sobre el cual puede colocar, por ejemplo, la parrilla para hornear y asar.

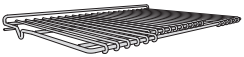
Puede quitar los bastidores laterales (consulte “Limpieza y cuidado del horno: retirar los bastidores laterales”).

Bandeja universal y parrilla para hornear y asar con muescas de seguridad antivuelco

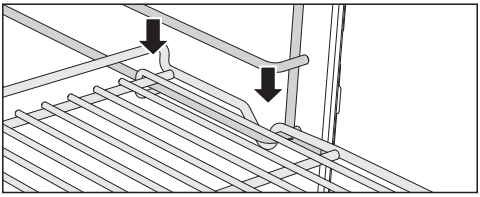
Bandeja universal HUBB 30-1:



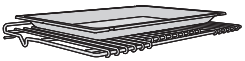
Parrilla para hornear y asar HBBR 30-2:



Las muescas de seguridad se encuentran en los lados más cortos de la parrilla para hornear y asar. Estas impiden jalar la parrilla para hornear y asar totalmente fuera de los bastidores laterales cuando solo es necesario jalarla parcialmente.

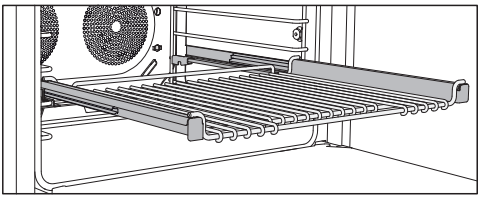


Siempre deslice la parrilla para hornear y asar en los rieles de los bastidores laterales con las muescas hacia abajo.



Consejo: Cuando use la bandeja universal, colóquela directamente sobre la parrilla para hornear y asar.

Guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar HFCBBR 30-3



Las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar están montadas sobre los bastidores laterales y se pueden sacar completamente del horno. Esto le permite ver los alimentos con facilidad.

Las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar se empujan en los rieles de un nivel y luego se bloquean.

Las guías telescópicas FlexiClip pueden soportar una carga máxima de 33 lb (15 kg).

Las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar se pueden montar sobre cualquier nivel del estante.

Instalación y extracción de las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar

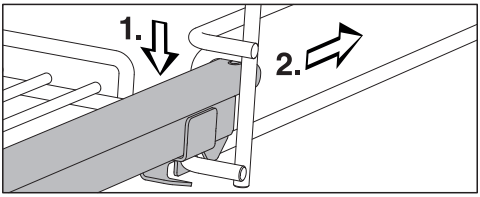
⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno o los accesorios.

Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de instalar o extraer las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar.

Al instalar o extraer las guías telescópicas FlexiClip, **no** las extienda.

- Sostenga las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar con ambas manos y colóquelas al frente del nivel deseado.



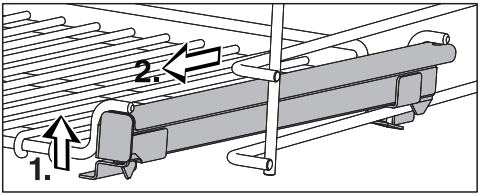
- Inserte las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar en el nivel (1.) y deslícelas a lo largo de los envíos del nivel (2.) hasta que encajen en su sitio.

Si es difícil extraer las Guías telescópicas FlexiClip después de instalarlas, tendrá que jalar firmemente de ellas una vez para liberarlas.

Consejo: Cuando use la bandeja universal, colóquela directamente sobre las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar.

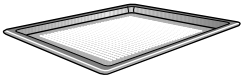
Proceda de la manera siguiente para retirar las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar:

- Empuje las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar por completo.



- Levante la parte delantera de las guías telescópicas FlexiClip con parrilla para hornear y asar en ambos lados (1.) y jálelas para extraerlas del nivel (2.).

Bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada HBBL 71



Las finas perforaciones de la bandeja para hornear Gourmet y AirFry optimizan los procesos de cocción:

- Se mejora el dorado de la parte inferior de los alimentos horneados elaborados con masas frescas de levadura y quark, así como de pan y bollos.
  Extienda primero la masa sobre una superficie plana y, después, colóquela en la bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada.
- Las papas fritas, croquetas o productos similares se pueden freír en un flujo de aire bajo en grasa (AirFrying).
- Durante la deshidratación/secado, se optimiza la circulación de aire alrededor del alimento para secarlo.

La superficie esmaltada está tratada con PerfectClean.

La **bandeja redonda para hornear y AirFry perforada HBFP 27–1** puede utilizarse para los mismos propósitos.

Bandejas redondas para hornear

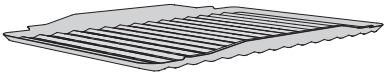
La **bandeja redonda sólida para hornear HBF 27–1** es adecuada para cocinar pizzas, pasteles planos hechos con levadura, o mezclas batidas, tartas dulces y saladas, postres horneados, pan plano, y también se puede usar para pasteles congelados y pizzas.

La **bandeja redonda perforada para hornear y AirFry HBFP 27–1** puede usarse para los mismos propósitos que la **bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry HBBL 71**.

La superficie esmaltada de ambos moldes está tratada con PerfectClean.

■ Introduzca la parrilla y coloque el molde redondo sobre la parrilla.

Accesorio para asado y parrilla HGBB 30-1



El accesorio para asado y parrilla se adapta a la bandeja universal.
La bandeja acumula los jugos de la carne y evita que se quemen. Estos jugos se pueden usar para hacer salsas.

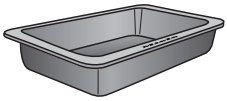
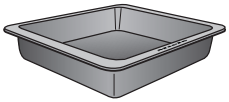
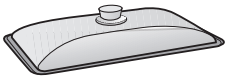
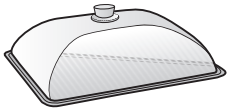
La superficie esmaltada ha sido tratada con PerfectClean.

Cazuelas Gourmet HUB
tapas para cazuelas gourmet HBD

Las cazuelas Gourmet Miele se pueden colocar directamente sobre la parrilla para hornear y asar. La superficie de las cazuelas tiene un acabado antiadherente.

Las cazuelas Gourmet están disponibles en diferentes profundidades. El ancho y altura son los mismos.

Las tapas adecuadas también se ofrecen por separado. Mencione el nombre de modelo cuando realice el pedido.

Profundidad: 8 1/2" (22 cm)	**Profundidad: 13 3/4" (35 cm)**
HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

*Apta para usar sobre parrillas de inducción

Accesorios para limpieza y cuidado

- Abridor
  El abridor se usa para quitar la cubierta de la iluminación del horno.

Funciones de seguridad

- **Bloqueo de puesta en funcionamiento** 🔒 para el horno
  (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”)

- **Ventilador**
  El ventilador se encenderá automáticamente cuando se inicie un programa de cocción. Asegura que el aire caliente en el compartimiento del horno se mezcle con aire de ambiente frío para enfriarse antes de ser expulsado a través del hueco entre la puerta y el panel de control.
  El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de apagar el horno para evitar que se genere humedad dentro del horno, en el panel de control o en la carcasa del gabinete.
  El ventilador se apagará automáticamente después de un cierto periodo de tiempo.
- **Interruptor de seguridad**
  Este interruptor de seguridad se activa automáticamente si se utilizó el horno por un periodo inusualmente extenso. Este periodo dependerá del modo de funcionamiento particular usado.
- **Puerta ventilada**
  La puerta del horno está hecha de paneles de vidrio que tienen un recubrimiento reflector de calor en parte de su superficie. Cuando el horno está funcionando, el aire pasa a través de la puerta para mantener frío el panel exterior.
  Puede quitar la puerta para limpiarla (consulte “Limpieza y cuidado del horno”).
- **Bloqueo de la puerta** para Pirólisis
  La puerta se bloqueará al inicio de un programa de pirólisis por motivos de seguridad. La puerta se desbloquea solo cuando la temperatura en el compartimiento del horno haya descendido a menos de 535 °F (280 °C).

Superficies tratadas con PerfectClean

Las superficies PerfectClean tienen muy buenas propiedades antiadherentes que facilitan su limpieza excepcionalmente.

Los alimentos se pueden eliminar fácilmente de estas superficies. La suciedad por horneado y asado también se puede eliminar fácilmente de estas superficies.

Sin embargo, no use cuchillos cerámicos porque rayan la superficie PerfectClean.

Lea las instrucciones en “Limpieza y cuidado del horno” para conservar los beneficios de las propiedades antiadherentes y de limpieza fácil.

Superficies tratadas con PerfectClean:

- Bandeja universal
- Accesorio para asado y parrilla
- Bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada
- Bandeja redonda para hornear
- Bandeja para hornear y AirFry redonda perforada

Antes del primer uso

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento.
Por razones de seguridad, el horno solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

- Presione y suelte los selectores de modo y de temperatura si están retraídos.

Solo se puede cambiar la hora del día cuando el selector de modo está ajustado en *Off*.

- Configure la hora del día.

Configurar la hora del día por primera vez

La hora del día se muestra en un formato de 12 horas.

Después de conectar la estufa al suministro eléctrico, *12:00* aparecerá en la pantalla y el triángulo ▲ destellará en ⏲:

- Use < o > para configurar la hora del día.
- Confirme con *OK*.

Se guarda la hora del día.

La hora del día se puede mostrar utilizando un formato de 24 horas cambiando el ajuste *P 4* al estado *24h* en el menú de ajustes (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”).

La hora del día se guarda aproximadamente 150 horas en caso de una interrupción de energía eléctrica. Si la energía se restablece dentro de este periodo, se mostrará nuevamente la hora actual. Si el suministro de energía se interrumpe por más tiempo, se debe restaurar la hora del día.

La pantalla de la hora del día (*P 1*) se apaga de manera predeterminada (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”).
La pantalla se oscurece si el horno se apaga. La hora del día continúa funcionando en segundo plano.

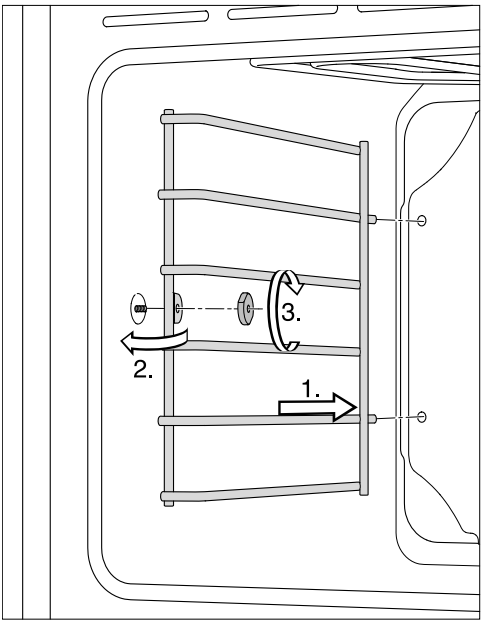
Instalar las rejillas laterales y calentar el horno por primera vez

Los hornos nuevos pueden tener un ligero olor cuando se calientan por primera vez. Si calienta el horno durante al menos una hora sin nada adentro, desaparecerá el olor.

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez.
Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.

- Retire cualquier etiqueta adhesiva o película de protección del horno y los accesorios.

- Antes de calentar el horno, limpie el interior con un trapo húmedo para quitar el polvo o los trozos de embalaje que puedan haberse acumulado en el compartimiento del horno.
- Si es necesario, instale las rejillas laterales a la derecha y a la izquierda del compartimiento del horno:



- Inserte las rejillas laterales en las dos aberturas del panel trasero del compartimiento del horno (1.).
- Deslice la lengüeta sobre el pasador en la pared del compartimiento del horno (2.).
- Enrosque el tornillo moleteado en el pasador y fije las rejillas laterales en su sitio (3.).
- Repita el proceso para las rejillas laterales del otro lado.
- Inserte las guías totalmente telescópicas con rejilla de alambre en las rejillas laterales y coloque todas las bandejas y la rejilla en el horno.
- Seleccione el modo de funcionamiento Aire caliente plus [⁂].

Se encienden la iluminación interior del horno y el ventilador.

- Configure la temperatura máxima (*500 °F*).

La calefacción del horno se encenderá.

- Caliente el horno durante al menos una hora.
- Después del calentamiento, gire el selector de modo a *Off*.
- Después del calentamiento, gire el selector de temperatura a •.

Limpiar el compartimiento del horno después de calentarlo por primera vez

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.
Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

- Retire todos los accesorios del compartimiento del horno y límpielo a mano (consulte “Limpieza y cuidado del horno”).
- Limpie el compartimiento del horno con agua caliente y jabón líquido. Utilice una esponja suave o un trapo de microfibra.
- Seque todas las superficies con un paño suave.

Deje la puerta del horno abierta hasta que el compartimiento del horno esté completamente seco.

Modos de funcionamiento	Estufa
Booster	*150–500 °F (65–250 °C)*
Solera	*150–500 °F (50–250 °C)*
Grill grande	*Maxi Broil*
Bóveda y solera	*85–500 °F (30–250 °C)*
Pirólisis	–
Aire caliente plus	*85–500 °F (30–250 °C)*
Grill con aire	*85–500 °F (30–250 °C)*

Consejos para el ahorro de energía

Programas de cocción

- Quite todos los accesorios del horno que no se necesiten para un proceso de cocción.
- Si se proporciona un rango de temperaturas, lo mejor es seleccionar la menor temperatura y controlar los alimentos después del menor tiempo de cocción dado.
- Precaliente el horno solo si la receta lo indica.
- No intente abrir la puerta cuando esté cocinando.
- Es mejor usar contenedores de cocción y utensilios para hornear oscuros con un acabado mate hecho de materiales no reflectores (acero esmaltado, vidrio resistente al calor, aluminio moldeado con acabado antiadherente). Los materiales brillantes, tales como el acero inoxidable o el aluminio, reflejan el calor y, por lo tanto, ocasionan un resultado menos uniforme. No cubra el piso del horno o la parrilla para hornear y asar con papel de aluminio reflectante del calor.
- Vigile las duraciones de cocción para evitar desperdiciar energía cuando cocine.
  Establezca la duración de cocción o use una sonda térmica, si la tiene.
- El modo de funcionamiento Aire caliente plus [ ] se puede usar para cocinar varios tipos de alimentos. Como el ventilador distribuye el calor en el compartimiento del horno de inmediato, le permite usar una temperatura menor a la que emplearía con Bóveda y solera [ ]. También le permite cocinar en múltiples niveles de estante a la vez.
- Grill con aire [ ] es el mejor modo de funcionamiento para platos asados al grill. Se pueden utilizar temperaturas más bajas, en comparación con otros modos de Grill que utilizan la máxima temperatura programada.
- Siempre que sea posible, debería cocinar varios platos a la vez. Colóquelos juntos en el horno o en diferentes niveles de estante.
- Los platos que no pueda preparar a la vez, debería, si es posible, cocinarlos sucesivamente para usar el calor existente en el horno.

Utilización del calor residual

- La temperatura en los programas de cocción que usan temperaturas superiores a 285 °F (140 °C) que requieran más de 30 minutos para cocinarse, se puede bajar a la temperatura más baja posible aproximadamente 5 minutos antes del final de la cocción. El calor residual en el horno es suficiente para cocinar los alimentos hasta que estén listos. Sin embargo, no apague el horno (consulte “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD”).
- Es mejor iniciar el programa de pirólisis inmediatamente después de un programa de cocción. El calor residual en el horno ayudará a reducir la cantidad de energía requerida.

Modo de ahorro de energía

El horno se apagará automáticamente para ahorrar energía si no se está ejecutando un programa y no se han usado los controles. La hora del día aparecerá en la pantalla o esta permanecerá oscura (consulte “Funcionamiento del reloj/cronómetro”).

Funcionamiento sencillo

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione el modo de funcionamiento requerido con el selector de modo.

Se encienden la iluminación interior del horno y el ventilador.

- Seleccione la temperatura con el selector de temperatura.

La calefacción del horno se encenderá.

Después del programa de cocción:

- Gire el selector de modo a *Off* y el selector de temperatura a •.
- Retire los alimentos del horno.

Precalentamiento del horno

El modo de funcionamiento Booster se usa para precalentar el horno rápidamente.

El compartimiento del horno solo necesita ser precalentado en unos cuantos casos.

- Puede colocar la mayoría de los platos en el compartimiento del horno frío para usar el calor producido durante la fase de calentamiento.
- Precaliente el horno cuando cocine los siguientes alimentos con los siguientes modos de funcionamiento:

- masa oscura para pan, así como tiras de solomillo de res y filete con los modos de funcionamiento Aire caliente plus y Bóveda y solera
- pasteles y repostería con una duración de cocción corta (aprox. 30 minutos o menos) así como alimentos delicados (p. ej., bizcocho) con el modo de funcionamiento Bóveda y solera

Usar Booster

Puede acortar la fase de calentamiento con la función Booster.

> No use el modo de funcionamiento Booster para precalentar el horno para hornear pizzas o mezclas delicadas (p. ej., bizcocho, galletas).
> De lo contrario, estos alimentos se dorarán demasiado rápido desde la parte superior.

- Seleccione Booster.
- Seleccione la temperatura.
- Cambie al modo de funcionamiento requerido después de alcanzar la temperatura establecida.
- Coloque los alimentos en el horno.

Funcionamiento del reloj/cronómetro

Encendido y apagado automático de programas de cocción

Los programas de cocción se pueden encender o apagar automáticamente.

Para hacerlo, establezca una duración de cocción o una duración de cocción y una hora de finalización después de seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura.

La duración máxima que puede configurarse para un programa de cocción es de 11 horas y 59 minutos.

Se recomienda encender y apagar automáticamente para asar.
No retrase el inicio demasiado si lo utiliza para hornear. De lo contrario, la mezcla o masa para tartas se secará y los agentes que suben la tarta perderán su efectividad.

Configuración de la duración de la cocción

Ejemplo: un pastel necesita hornearse 1 hora y 5 minutos.

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura requeridos.

Se encenderán el ventilador de enfriamiento, la iluminación y el calentamiento del horno.

- Seleccione *OK*.
- Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ⏲.
- Confirme con *OK*.

00:00 h aparecerá en la pantalla con el triángulo ▲ destellando en ⏲.

- Use < o > para configurar el tiempo de cocción (*01:05*).
- Confirme con *OK*.

Ahora la duración de cocción está guardada y comenzará el conteo regresivo en minutos hasta el último minuto, que se contará regresivamente en segundos.

El símbolo ⏲ indica que se ha ajustado la duración de cocción.

Ajuste de la duración de la cocción un tiempo de finalización

Ejemplo: la hora actual del día es 11:15 am; un asado con una duración de cocción de 90 minutos debe estar listo a la 1:30 pm.

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura requeridos.

Se encenderán el ventilador de enfriamiento, la iluminación y el calentamiento del horno.

Primero establezca la duración de la cocción:

- Seleccione *OK*.
- Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ⏲.
- Confirme con *OK*.

00:00 h aparecerá en la pantalla con el triángulo ▲ destellando en ⏲.

- Use < o > para configurar el tiempo de cocción (*01:30*).
- Confirme con *OK*.

Se guarda la duración de cocción ⏲ y luego el conteo descendente en minutos:

Después establezca la hora de finalización:

■ Mueva el triángulo ▲ con < o > hasta que aparezca en ⏲.

-:- - aparece:

■ Confirme con *OK*.

12:45 (hora actual del día + duración de cocción = *11:15* + *1:30*) aparece en la pantalla:

■ Use < o > para configurar el final del tiempo de cocción (*13:30*).

■ Confirme con *OK*.

Se guarda la hora de finalización ⏲:

Se apagarán el ventilador, la iluminación y la calefacción del horno.

Apenas se alcance la hora de inicio (*13:30* - *1:30* = *12:00*), se encenderán el ventilador, las luces y la calefacción del horno.

Al finalizar la duración de la cocción:

- *0:00* aparece.
- ⏲ destella.
- La calefacción del horno se apagará automáticamente.
- El ventilador continúa funcionando.
- Sonará una señal acústica si esta está encendida.

■ Gire el selector de modo a *Off*.

■ Gire el selector de temperatura a •.

■ Retire los alimentos del horno.

Si considera que la comida no está cocida a su satisfacción, puede prolongar el tiempo de cocción ingresando una nueva duración.

Cambio de la duración de la cocción

■ Seleccione *OK*.

■ Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ⏲.

La duración de cocción restante aparecerá en la pantalla.

■ Confirme con *OK*.

■ Cambie el tiempo de cocción con < o >.

■ Confirme con *OK*.

Ahora se guarda la duración de cocción cambiada.

Eliminar una duración de cocción

- Seleccione *OK*.
- Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ⏱.
- Confirme con *OK*.

El triángulo ▲ parpadea en ⏱.

- Use < para ajustar el tiempo de cocción a *00:00*.
- Confirme con *OK*.

Se eliminan la duración de la cocción y cualquier tiempo de finalización ajustado.

- Seleccione *OK*.

Aparecerá la temperatura real. El calentamiento del horno permanece encendido.

Si desea terminar el programa de cocción:

- Gire el selector de modo a *Off*.
- Gire el selector de temperatura a •.
- Retire los alimentos del horno.

Si se gira el selector de modo a la posición *Off*, se eliminarán los ajustes para la duración de cocción y la finalización de la duración de cocción.

Eliminación de una hora de finalización

- Seleccione *OK*.
- Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ⏱.
- Confirme con *OK*.

El triángulo ▲ parpadea en ⏱.

- Use < o > para configurar el final del tiempo de cocción a - -:- -.
- Confirme con *OK*.

La hora de finalización está eliminada.

Cambio de la hora del día

Solo se puede cambiar la hora del día cuando el selector de modo está ajustado en *Off*.

- Gire el selector de modo a *Off*.
- Seleccione *OK*.
- Mueva el triángulo ▲ con < o > hasta que aparezca en 🕒.
- Confirme con *OK*.

El triángulo ▲ parpadea en 🕒.

- Use < o > para configurar la hora del día.
- Confirme con *OK*.

Se guarda la hora del día.

La hora del día se guarda aproximadamente 150 horas en caso de una interrupción de energía eléctrica. Si la energía se restablece dentro de este periodo, se mostrará nuevamente la hora actual.

Si el suministro de energía se interrumpe por más tiempo, se debe restaurar la hora del día.

Cómo cambiar los ajustes predeterminados de fábrica

Los ajustes predeterminados en los controles del horno se establecen en la fábrica (consulte “Resumen de ajustes”).

Se puede cambiar un ajuste modificando su estado.

Solo se pueden cambiar los ajustes cuando el selector de modo está en *Off*.

- Seleccione *OK*.
- Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ▸≡.

- Confirme con *OK*.

P 1 aparece:

- Si desea cambiar otro ajuste, seleccione el número adecuado con < o >.
- Confirme con *OK*.

Se selecciona el ajuste y aparece el estado actual, por ejemplo, *S 0*.

Para cambiar el estado:

- Ajuste el estado deseado utilizando < o >.
- Confirme con *OK*.

Se guarda el estado y aparece el ajuste nuevamente.

- Proceda de igual manera si desea cambiar ajustes adicionales.
- Si no desea guardar ningún otro ajuste, seleccione ▸≡.

Si ocurre un corte de energía eléctrica, los ajustes se guardarán en la memoria.

Descripción de los ajustes

Ajuste	Estado	
P 1 **Pantalla con la hora del día**	S 0 *	La visualización de la hora del día está **desactivada**. La pantalla se oscurece si el horno se apaga. La hora del día continúa funcionando en segundo plano. Si selecciono el estado S 0, el horno debe estar encendido para que lo pueda usar. Lo mismo aplica si ajusta un cronómetro con el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* o desea usar el botón sensor *"Light" (Iluminación)* para encender la iluminación interior del horno. El horno también se apagará automáticamente si no realiza ningún ajuste en un tiempo determinado (aproximadamente 30 minutos).
	S 1	La visualización de la hora del día está **encendida**. Se puede ver la hora del día en la pantalla.
P 2 **Volumen de señal acústica**	S 0	La señal acústica está **apagada.**
	S 1 a S 21*	La señal acústica está **encendida.** Puede ajustar el volumen. Cuando selecciona un estado, escuchará la señal acústica correspondiente.
P 3 **Tono del teclado**	S 0	El tono de teclado se **apaga**.
	S 1*	El tono de teclado se **enciende**.
P 4 **Formato de la hora del día**	12h *	La hora del día se muestra en el **formato de 12 horas**. Si cambia el reloj después de la 1:00 pm de un formato de 12 horas a un formato de 24 horas, tendrá que actualizar la hora adecuadamente.
	24h	La hora del día se muestra en el **formato de 24 horas**.

* Valor predeterminado de fábrica

Ajuste	Estado	
P 5 **Brillo de la pantalla**	S 1 a S 7, S 4 *	Se pueden seleccionar diferentes niveles de brillo para la pantalla. S 1: brillo mínimo S 7: brillo máximo
P 6 **Iluminación**	S 0 *	La iluminación interior del horno está **encendida durante 15 segundos** y luego se apaga automáticamente.
	S 1	La iluminación interior del horno **está encendida permanentemente**.
P 7 **Control de temperatura**	0 * -3 a 3	Puede cambiar la temperatura por incrementos en todos los modos de funcionamiento para que sea mayor o menor en el compartimiento del horno que la temperatura que se muestra. Mientras más alto sea el ajuste, más alta es la temperatura del horno.
P 8 **Versión eléctrica**	208U	Puede fijar la variante de voltaje: 208 V, 60 Hz
	220U	Puede fijar la variante de voltaje: 220 V, 60 Hz
	240U	Puede fijar la variante de voltaje: 240 V, 60 Hz
P 9 **Modo de demostración**	S 0 *	Seleccione S 0 y presione OK durante aprox. 4 segundos. El modo de demostración está **desactivado** en cuanto se muestra - - - - brevemente en la pantalla.
	S 1	Seleccione S 1 y presione OK durante aprox. 4 segundos. El modo de demostración está **activado** en cuanto se muestra MES_ brevemente en la pantalla. Se puede utilizar el horno, pero los elementos calefactores no funcionarán. No active esta configuración para uso doméstico.

* Valor predeterminado de fábrica

Encendido y apagado del bloqueo de puesta en funcionamiento 🔒

El bloqueo de puesta en funcionamiento 🔒 impide que el horno se utilice involuntariamente.

El aparato se entrega con el bloqueo de puesta en funcionamiento desactivado. El ajuste para el bloqueo de puesta en funcionamiento se puede cambiar modificando su estado *S*:

- *S 0* = desactivado
- *S 1* = activado

Solo se puede cambiar el estado del bloqueo de puesta en funcionamiento cuando el selector de modo está en *Off*.

Activación del bloqueo de puesta en funcionamiento

- Seleccione *OK*.
- Mueva el triángulo ▲ con < o > hasta que aparezca en 🔒.

- Confirme con *OK*.

El estado *S 0* establecido actualmente aparece y el triángulo ▲ destella en 🔒:

- Use < o > para ajustar el estado *S 1*.

- Confirme con *OK*.

Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Cuando el aparato se enciende nuevamente, el símbolo 🔒 aparecerá en la pantalla para recordar que el bloqueo de puesta en funcionamiento ha sido activado.

El bloqueo de puesta en funcionamiento permanecerá activado incluso luego de un corte de energía eléctrica.

Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento por un proceso de cocción

- Seleccione un modo de funcionamiento.

Aparecerán los símbolos 🔒 y ▲ y la hora actual del día:

- Toque *OK* hasta 🔒 se apague.

Ahora se puede utilizar el horno.

Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento

- Gire el selector de modo a *Off*.
- Toque *OK* hasta 🔒 se apague.
- Seleccione *OK*.
- Mueva el triángulo ▲ con < o > hasta que aparezca en 🔒.
- Confirme con *OK*.

El estado *S I* establecido actualmente aparece y el triángulo ▲ destella en 🔒.

- Use < o > para seleccionar el estado *S 0*.
- Confirme con *OK*.

El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado.

El símbolo 🔒 desaparece.

Uso del cronómetro 🔔

El cronómetro puede utilizarse para medir la duración de cualquier actividad en la cocina, p. ej., hervir huevos.

Además, si se ha configurado la hora de inicio y finalización, es posible utilizar el cronómetro al mismo tiempo que un programa de cocción, p. ej., un recordatorio para mezclar el plato o agregar aderezos.

En el cronómetro se puede configurar un tiempo máximo de 99 minutos y 55 segundos.

Ajuste de la programación de tiempo

Ejemplo: usted desea cocer huevos y configura un cronómetro de 6 minutos y 20 segundos.

- Seleccione el botón sensor *“Timer” (Cronómetro)*.

00:00 aparecerá en la pantalla con el triángulo ▲ destellando en 🔔:

- Use < o > para ajustar el cronómetro de la forma deseada.

- Confirme con *OK*.

Ahora se guarda la duración del cronómetro y comenzará el conteo regresivo en segundos:

El símbolo 🔔 indica que se ha ajustado el cronómetro.

Cuando transcurre el cronómetro

- 🔔 destella.
- El tiempo se contará de forma ascendente.
- Sonará una señal acústica si esta está encendida.

- Seleccione el botón sensor *“Timer” (Cronómetro)*.

La señal acústica se detendrá y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

Cambiar el cronómetro

- Seleccione el botón sensor *“Timer” (Cronómetro)*.

Aparece el cronómetro actual.

- Use < o > para cambiar la hora establecida para el cronómetro.
- Confirme con *OK*.

Se guarda la duración modificada del timer y comenzará el conteo descendente en segundos.

Eliminar el cronómetro

- Seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)*.
- Use < para reducir la hora del cronómetro a 00:00.
- Confirme con *OK*.

Se elimina el cronómetro.

Si el encendedor está húmedo o sucio, no habrá chispa de encendido.
El quemador no se encenderá.
Elimine la suciedad húmeda con un paño seco.
Elimine los residuos acumulados en el encendedor con el cepillo de alambre provisto.

- Limpie el encendedor con cuidado con un paño seco.
- Coloque el cepillo de alambre en el lado derecho del quemador (1.) y cepille los depósitos acumulados en el encendedor (2.).

Consejo: Por lo general, puede usar un cepillo de alambre para limpiar el quemador.

Consejos sobre horneado

- Establezca una duración de la cocción. No retrase el inicio demasiado si lo utiliza para hornear. De lo contrario, la mezcla o masa para tartas se secará y los agentes que suben la tarta perderán su efectividad.
- En general, puede usar parrillas para hornear y asar, bandejas de repostería, bandejas universales y cualquier tipo de utensilios para hornear hechos de un material resistente al calor.
- Evite usar bandejas brillantes de paredes delgadas hechas de un material brillante ya que provocan un resultado no uniforme o un mal dorado. Bajo algunas condiciones no favorables, los alimentos no se cocinarán adecuadamente.
- Coloque los pasteles en fuentes de horno sobre la parrilla para hornear y asar ubicando el lado más largo a lo ancho del horno a fin de alcanzar una óptima distribución del calor y para que los resultados sean más parejos.
- Siempre coloque el utensilio para hornear sobre la parrilla para hornear y asar.
- Cuando hornee tartas con coberturas de frutas o tartas húmedas, coloque el molde en la bandeja universal para recolectar cualquier derrame.

Uso de papel encerado

Los accesorios Miele, p. ej., la bandeja de horneado, han sido tratados con PerfectClean (consulte “Funciones”). Las superficies tratadas con acabado PerfectClean generalmente no necesitan engrasarse ni cubrirse con papel encerado.

- Use papel encerado para hornear mezclas con bicarbonato (p. ej., pretzels) porque el hidróxido de sodio puede dañar la superficie tratada con PerfectClean.
- Use papel encerado cuando hornee bizcocho, merengues, macarrones o artículos similares. Debido a su alto contenido de huevo, es más probable que se peguen.
- Use papel encerado cuando cocine alimentos congelados en la parrilla para hornear y asar.

Selección de la temperatura

- Por regla general, debe seleccionar la temperatura que aparece en la receta correspondiente.

Elegir una temperatura de horneado mayor a la recomendada podrá reducir el tiempo de cocción pero, como resultado, el dorado no será uniforme y los resultados de la cocción no serán satisfactorios.

Seleccionar la duración de la cocción

- Verifique que los alimentos estén cocidos un poco antes de que finalice la duración de cocción especificada. Inserte una brocheta de madera en los alimentos.

Si sale limpia sin ninguna pasta/masa, los alimentos están listos.

Notas sobre los modos de funcionamiento

En el “Resumen de modos de funcionamiento” encontrará una lista de todos los modos de funcionamiento.

Usar Aire caliente plus

Como el ventilador distribuye el calor en el compartimiento del horno de inmediato, puede usar una temperatura menor a la que emplearía con el modo de funcionamiento Bóveda y solera.

Use este modo de funcionamiento si está horneando en múltiples niveles de estante al mismo tiempo.

- 1 estante: coloque los alimentos sobre el nivel de estante 3.
- 2 estantes: coloque los alimentos en los niveles de estante 1+3 o 2+4.
- 3 estantes: coloque los alimentos en los niveles de estante 1+3+5.

Consejos

- Si está cocinando en múltiples niveles de estante al mismo tiempo, deslice la bandeja universal en el nivel más bajo.
- Para galletas y pasteles húmedos, hornee al mismo tiempo en dos niveles de estante a la vez.

Usar Bóveda y solera

Es posible utilizar recipientes de metal oscuro, esmalte o aluminio con un acabado mate, así como fuentes de horno de cerámica, vidrio o platos recubiertos resistentes al calor.

Use este modo de funcionamiento para cocinar recetas tradicionales. Si utiliza una receta o un libro de cocina viejos, reduzca la temperatura recomendada 50 °F(10 °C). Esto no cambiará las duración de cocción.

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 3.

Consejos para el asado

- Puede usar todas las vajillas hechas de materiales resistentes a la temperatura, p. ej., platos para asar, bandejas para asar con tapa, platos de vidrio aptos para horno, bolsas para asar, platos hechos de cerámica o hierro fundido, la bandeja universal, la parrilla para hornear y asar, y/o el accesorio antisalpicaduras (si está disponible) encima de la bandeja universal.
- Solo se requiere **precalentar** el horno para preparar filetes y carne asada. El precalentamiento no se requiere en general.
- Use un **recipiente de cocción cerrado** para asar carne, tal como un plato para asar. La carne se mantendrá suculenta. El compartimiento del horno también permanecerá más limpio que al asar en la parrilla para hornear y asar. Asegura que se conserve suficiente caldo para hacer una salsa.
- Si está usando una **bolsa para asar**, siga las instrucciones que aparecen en el paquete.
- Si está usando la **parrilla para hornear y asar** o un **recipiente de cocción abierto** para asar, puede agregar un poco de grasa o aceite a carne muy magra o colocar unas cuantas tiras de tocino encima.
- **Condimente** la carne y coloque el recipiente de cocción. Ponga unos puntos de mantequilla o use una brocha para untar aceite o grasa para cocinar. Para cortes grandes magros de carne (4–6 lb/2–3 kg) y aves grasosas, agregue 1/2 taza (1/8 litro) de agua al plato.
- No agregue demasiado líquido durante la cocción ya que esto afectará el proceso de **dorado**. El dorado solo ocurre hacia el final de la duración de cocción. Quite la tapa a la mitad de la duración de cocción si desea un resultado de dorado más intenso.
- Al finalizar el programa, retire los alimentos del horno, cúbralos y déjelos **reposar** durante aproximadamente 10 minutos. Esto ayuda a que la carne conserve el jugo cuando la corte.
- Para un terminado crujiente, adobe las **aves** 10 minutos antes del final de la duración de cocción con agua ligeramente salada.

Selección de la temperatura

- Por regla general, debe seleccionar la temperatura que aparece en la receta correspondiente.
- Para piezas grandes de carne, no seleccione una temperatura que sea demasiado alta. El proceso de asado tomará más tiempo, pero la carne se cocinará uniformemente y la piel o la grasa no será demasiado gruesa.
- Si la receta se refiere al modo de funcionamiento Bóveda y solera [ ], seleccione una temperatura que sea aproximadamente 70 °F (20 °C) menor que al usar el modo de funcionamiento Aire caliente plus [ ].
- Al asar sobre la parrilla para hornear y asar, fije una temperatura de aprox. 50 °F (10 °C) menor que para asar en un recipiente para cocinar cubierto.

Seleccionar la duración de la cocción

- Determine la duración de cocción multiplicando el grosor del asado [cm] con el tiempo por cm [min/cm] abajo indicado, dependiendo del tipo de carne:

- ternera/venado: 15–18 min/cm
- cerdo/ternera/cordero: 12–15 min/cm
- lomo/filete: 8–10 min/cm

- Verifique que los alimentos estén cocidos un poco antes de que finalice la duración de cocción especificada.

Consejos

- Para carne congelada, incremente la duración de cocción aprox. 20 minutos por kg.
- La carne congelada que pese menos de aprox. 3.3 lb (1.5 kg) no se tiene que descongelar antes de asar.

Notas sobre los modos de funcionamiento

En el “Resumen de modos de funcionamiento” encontrará una lista de todos los modos de funcionamiento.

Use el modo de funcionamiento Solera hacia el final de la duración de cocción para dorar la base de los alimentos.

Usar Aire caliente plus

Estos modos de funcionamiento son adecuados para asar carne, pescado y aves que necesiten estar bien dorados, así como carne asada y filete.

El modo de funcionamiento Aire caliente plus le permite usar una temperatura menor a la que usaría en el modo de funcionamiento Bóveda y solera, porque el calor es distribuido de inmediato en todo el compartimiento del horno.

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 3.
- Coloque los alimentos grandes, p. ej., un pavo, sobre el nivel 1 o 2.

Usar Bóveda y solera

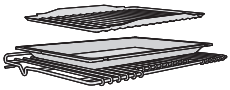
Use este modo de funcionamiento para cocinar recetas tradicionales. Si utiliza una receta o un libro de cocina viejos, reduzca la temperatura recomendada 50 °F(10 °C). Esto no cambiará las duración de cocción.

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 3.
- Coloque los alimentos grandes, p. ej., un pavo, sobre el nivel 1 o 2.

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.
Si asa al grill con la puerta abierta, el aire caliente escapará del horno antes de que haya sido enfriado por el ventilador de enfriamiento. Los elementos de control se calientan.
Ase al grill con la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar a la parrilla

- El precalentamiento es necesario cuando se asa al grill. Precaliente el elemento para dorar/asar al grill durante aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Agregue un poco de aceite a la carne magra si es necesario. No utilice otros tipos de grasa ya que pueden provocar humo y quemaduras con facilidad.
- Limpie el pescado de la manera habitual. Para mejorar el sabor, condimente con un poco de sal. También puede rociar el pescado con jugo de limón.
- Use la bandeja universal con el accesorio para asado y parrilla (si está disponible) encima y coloque la bandeja universal en la parrilla para hornear y asar.
- La bandeja debajo del accesorio acumula los jugos de la carne y evita que se quemen y estos jugos se pueden usar para hacer salsas. Unte la bandeja de asar con aceite y coloque encima los alimentos. Usar el accesorio para asado y parrilla puede reducir la cantidad de humo producido.



Selección de la temperatura

- Por regla general, debe seleccionar la temperatura que aparece en la receta correspondiente.
- Para piezas grandes de carne, no seleccione una temperatura que sea demasiado alta. El proceso de asado tomará más tiempo, pero la carne se cocinará uniformemente y la piel o la grasa no será demasiado gruesa.

Selección de un nivel de estante

- Seleccione el nivel de estante según el grosor de los alimentos que va a cocinar.
- Coloque los alimentos planos sobre el nivel de estante 4 o 5.
- Coloque los alimentos gruesos sobre el nivel de estante 2 o 3.

Seleccionar la duración de la cocción

- Ase cortes delgados de carne/rebanadas de pescado aprox. 6–8 minutos por lado.
  Es mejor asar alimentos del mismo grosor al mismo tiempo para que las duraciones de cocción no varíen demasiado.
- Verifique que los alimentos estén cocidos un poco antes de que finalice la duración de cocción especificada.

Consejo: Si la superficie de un corte de carne más gruesa está dorada pero el centro todavía está crudo, mueva los alimentos a un nivel más bajo o reduzca la temperatura y continúe asando. Esto evitará que la superficie se oscurezca demasiado.

Notas sobre los modos de funcionamiento

En el “Resumen de modos de funcionamiento” encontrará una lista de todos los modos de funcionamiento.

Usar Grill grande

Use este modo de funcionamiento para asar cortes delgados planos en grandes cantidades y para dorar platos horneados grandes.

El elemento para dorar/asar al grill se calentará por completo y se iluminará de color rojo para emitir el calor necesario.

Usar Grill con aire

Este modo de funcionamiento es adecuado para asar alimentos gruesos, tales como pollo.

Se recomienda generalmente usar una configuración de temperatura de 425 °F (220 °C) para tipos de alimento delgados y 350–400 °F (180–200 °C) para cortes gruesos.

Esta sección proporciona información sobre las siguientes aplicaciones:

- Descongelar
- Deshidratación
- Calentamiento de vajilla
- Cocción a baja temperatura
- Preparación de conservas
- Alimentos congelados/comidas preparadas

Descongelar

Descongelar lentamente los alimentos congelados significa que generalmente se retienen las vitaminas y los minerales.

■ Seleccione el modo de funcionamiento Aire caliente plus [⚙] sin un ajuste de temperatura.

El aire circula por todo el compartimiento del horno para descongelar lentamente los alimentos congelados.

⚠ Riesgo de infección por bacterias.

Las bacterias, tales como la salmonela, pueden ocasionar intoxicación por alimentos fatal.

Es sumamente importante seguir las reglas de higiene de los alimentos al descongelar pescado y carne, y en particular al descongelar aves.

No use el líquido producido durante la descongelación.

Procese los alimentos como se requiera en cuando se hayan descongelado.

Consejos

- Retire el envoltorio y coloque los alimentos congelados en la bandeja universal o en un plato o tazón adecuado.
- Use la bandeja universal con la parrilla para hornear y asar colocada sobre la primera para descongelar aves. Así, los alimentos no estarán colocados en el líquido descongelado.
- No es necesario descongelar el pescado por completo antes de cocinar. Descongele hasta que los alimentos comiencen a deshielarse. Entonces las superficie estará suficientemente deshielada para poner condimentos y hierbas.

Duraciones de descongelación

La duración necesaria para descongelar depende del tipo y peso de los alimentos congelados:

Alimentos congelados	[oz/g]	[min]
Pollo	28/800	90–120
Carne	17.5/500	60–90
	35/1000	90–120
Salchichas	17.5/500	30–50
Pescado	35/1000	60–90
Fresas	10.5/300	30–40
Panqué	17.5/500	20–30
Pan	17.5/500	30–50

Peso / duración de descongelación

Deshidratación

Deshidratar o secar es un método tradicional para conservar fruta y algunos vegetales.

Antes de deshidratar las frutas y los vegetales, es importante que estos se encuentren maduros y no estén magullados.

- Prepare los alimentos para secarlos cortando, pelando y eliminando el corazón, si es necesario.
- Distribuya los alimentos que desea secar de manera uniforme según su tamaño sobre la bandeja universal.
- Seleccione Aire caliente plus.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Coloque la bandeja universal en el nivel del estante 3.
  Cuando usa Aire caliente plus puede deshidratar en los niveles 2+4 al mismo tiempo.
- Gire los alimentos a deshidratar en la mitad del tiempo de deshidratación.

Los tiempos de secado son más prolongados para alimentos completos o cortados a la mitad.

Alimentos para secar		[°F (°C)]	[h]
Fruta		140–160 (60–70)	2–8
Vegetales		130–150 (55–65)	4–12
Champiñones		115–125 (45–50)	5–10

Modo de funcionamiento
Aire caliente plus
Temperatura, tiempo de secado

- Si detecta que empieza a haber condensación el horno, disminuya la temperatura.

Calentar vajilla

Use el modo de funcionamiento Aire caliente plus [⁂] para precalentar vajilla.

Solo precaliente vajilla resistente al calor.

- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 1 y la vajilla que desea precalentar sobre esta. Dependiendo del tamaño de la vajilla, también puede colocarla en el piso del horno y sacar los bastidores laterales para tener más espacio.
- Seleccione Aire caliente plus [⁂].
- Ajuste la temperatura 120–175 °F (50–80 °C).

⚠ ¡Peligro de quemaduras!
Utilice agarraderas para ollas cuando retire la vajilla. Se puede acumular condensación en el fondo de la vajilla.

- Retire la vajilla calentada del horno.

Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura es ideal para cocinar cortes delicados de res, cerdo, ternera o cordero a la perfección.

Primero dore brevemente todos los lados de la carne a temperatura alta en la parrilla para sellarla.

Entonces coloque la carne en el interior del horno precalentado, donde la baja temperatura y la larga duración de la cocción la cocinarán a la perfección y garantizarán que esté muy suave.

La carne reposará. Los jugos en su interior comenzarán a circular uniformemente a través de la carne para llegar a las capas exteriores.
Así se logran resultados muy suaves y suculentos.

- Use solo carne magra que haya sido cortada y sazonada correctamente. Se debe deshuesar antes de cocinar.
- Para dorar, use un aceite o grasa para cocinar adecuado que pueda soportar altas temperaturas (p. ej., mantequilla clarificada, aceite vegetal).
- No cubra la carne durante el proceso de cocción.

La cocción dura aproximadamente de 2 a 4 horas, dependiendo del peso y el tamaño de la carne y del termino que la desee.

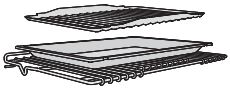
- En cuanto haya terminado el proceso de cocción, puede trinchar la carne directamente del horno. No necesita descansar.
- Puede dejar la carne en el horno para mantenerla caliente hasta que la sirva. Esto no afectará los resultados de ninguna manera.

- Sirva en platos precalentados con salsa muy caliente para evitar que se enfríe demasiado rápido. La carne está a una temperatura ideal para comerla de inmediato.

Usar Bóveda y solera

No use el modo de funcionamiento Booster para precalentar el horno.

- Use la bandeja universal con el accesorio para asado y parrilla (si está disponible) encima y coloque la bandeja universal en la parrilla para hornear y asar.



- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel de bandeja 3.
- Seleccione el modo de funcionamiento Bóveda y solera y una temperatura de 250 °F (120 °C).
- Precaliente el horno junto con el accesorio para asar y gratinar, la bandeja universal y la rejilla durante unos 15 minutos.
- Mientras el horno se esté calentando, dore todos los lados de la carne sobre la parrilla.

⚠ Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

El interior del horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno o los accesorios.

Use las agarraderas de las ollas cuando coloque alimentos en el aparato o los retire y cuando trabaje en el interior del horno caliente.

- Coloque la carne sellada sobre el inserto para asar y hornear.
- Reduzca la temperatura a 210 °F (100 °C).
- Continúe cocinando la carne hasta que esté lista.

Duraciones de cocción/temperaturas interiores

Carne	Duración de cocción	Temperatura interior
Lomo de res, aprox. 2.2 lb (1 kg)		
- jugoso	60–80 min	113–119 °F (45–48 °C)
- a punto	75–85 min	129–135 °F (54–57 °C)
- bien cocido	110–130 min	145–151 °F (63–66 °C)
Costilla asada, aprox. 2.2 lb (1 kg)		
- jugoso	70–80 min	113–119 °F (45–48 °C)
- a punto	105–115 min	129–135 °F (54–57 °C)
- bien cocido	130–140 min	145–151 °F (63–66 °C)
Lomo de cerdo, aprox. 0.75 lb (350 g)	70–90 min	145–156 °F (63–69 °C)
Pierna de cerdo*, aprox. 2.2 lb (1 kg)	140–160 min	145–151 °F (63–66 °C)
Lomo de ternera, aprox. 2.2 lb (1 kg)		
- rosa	45–55 min	113–119 °F (45–48 °C)
- a punto	75–85 min	129–135 °F (54–57 °C)
- bien cocido	90–100 min	145–151 °F (63–66 °C)
Silla de ternera*, aprox. 2.2 lb (1 kg)		
- rosa	75–85 min	113–119 °F (45–48 °C)
- a punto	100–130 min	129–135 °F (54–57 °C)
- bien cocido	130–140 min	145–151 °F (63–66 °C)
Silla de cordero*	40–60 min	129–151 °F (54–66 °C)

* deshuesada

Preparación de conservas

⚠ Riesgo de infección por bacterias.
Las esporas de la bacteria Botulinum no son eliminadas suficientemente al preparar conservas de legumbres y carne solo una vez. Se pueden formar toxinas que pueden ocasionar una intoxicación severa. Estas esporas se destruyen solo preparando en conservas los alimentos otra vez.
Después de que se hayan enfriado, **siempre** recaliente legumbres y carne una segunda vez en 2 días.

⚠ Riesgo de lesiones por aumento de presión en latas selladas.
Preparar en conserva alimentos y calentarlos en recipientes cerrados provoca un aumento de la presión que puede hacer que exploten.
No use latas para enlatar o recalentar alimentos.

Preparación de frutas y verduras

Las instrucciones son para 6 frascos con capacidad individual de 1 L.

Utilice únicamente frascos diseñados específicamente para elaborar conservas (frascos de conserva o frascos con tapa con rosca). Utilice solo frascos sin daños y anillos de goma.

- Lave los frascos con agua caliente antes de preparar conservas y llénelos a un máximo de 3/4" (2 cm) debajo del borde.
- Después de llenar los frascos, limpie el exterior de los bordes con un paño limpio y agua caliente y, a continuación, ciérrelos.
- Deslice la bandeja universal en el nivel 3 del estante . Coloque los frascos en la bandeja.
- Seleccione el modo de funcionamiento Aire caliente plus [⁂] y una temperatura de 320–340 °F (160–170 °C).
- Espere hasta que las burbujas suban de manera uniforme en los frascos.

Luego, reduzca la temperatura para evitar que el contenido se desborde.

Preparación de frutas y verduras en conservas

- Ajuste la temperatura de calentamiento posterior al envasado especificada en cuanto las burbujas sean visibles en los frascos, luego deje los frascos en el horno caliente durante el tiempo especificado.

Preparación de verduras en conservas

- En cuanto las burbujas sean visibles en los frascos, ajuste la temperatura de envasado especificada y cocine las verduras durante el tiempo especificado.
- Después de la preparación en conservas, ajuste la temperatura de calentamiento posterior al envasado especificada, luego deje los frascos en el horno caliente durante el tiempo especificado.

	🌡/🕒	🌡/⌛
Fruta	–/–	85 °F (30 °C)/ 25–35 min
Pepinos encurtidos	–/–	85 °F (30 °C)/ 25–30 min
Betabel rojo	250 °F (120 °C)/ 30–40 min	85 °F (30 °C)/ 25–30 min
Ejotes (verdes o amarillos)	250 °F (120 °C)/ 90–120 min	85 °F (30 °C)/ 25–30 min

Tiempo y temperatura de envasado 🌡/🕒 cuando las burbujas sean visibles en los frascos

Tiempo y temperatura de calentamiento posterior al envasado 🌡/⌛

Retirar los frascos después de la preparación de las conservas

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

Los frascos seguirán muy calientes después de la preparación de las conservas.

Use guantes para horno cuando retire los frascos del horno.

- Retire los frascos del horno.
- Cubra los frascos con una toalla y deje que se asienten aprox. 24 horas en una zona sin corrientes de aire.
- Después de que se hayan enfriado, **siempre** recaliente los ejotes y las carne una segunda vez en 2 días.
- Retire los sujetadores de los frascos y asegúrese de que todos los frascos estén cerrados adecuadamente cuando los almacene.

Hierva los frascos abiertos otra vez o guárdelos en un lugar fresco y consuma la fruta y las verduras en conserva de inmediato.

- Revise los frascos durante el almacenamiento. Si se han abierto los frascos durante el almacenamiento o si la tapa con rosca está abombada y no hace un sonido de chasquido al abrirse, deseche el contenido.

Alimentos congelados/ comidas preparadas

Consejos para pasteles, pizza y baguettes

- Hornee pasteles, pizza y baguettes sobre papel encerado en la parrilla para hornear y asar.
- Utilice la menor temperatura recomendada por el fabricante.

Consejos para papas fritas, croquetas y elementos similares

- Cocine alimentos congelados sobre papel encerado en una bandeja de repostería o una bandeja universal.
- Utilice la menor temperatura recomendada por el fabricante.
- Gire varias veces durante la cocción.

Preparación de alimentos congelados/ comidas preparadas

Manejar y cocinar alimentos correctamente es esencial para mantener una buena salud.

Los pasteles, pizzas y papas fritas se deben cocinar hasta que adquieran un color dorado y no café oscuro.

- Seleccione el modo de funcionamiento y las temperaturas recomendados en el envoltorio del alimento.
- Precaliente el horno.
- Coloque los alimentos en el horno precalentado en el nivel del estante recomendado en el envoltorio.
- Controle los alimentos cuando finalice el tiempo más breve recomendado en el envoltorio.

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.
Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

⚠ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.
El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito.
Nunca utilice un limpiador a base de vapor para la limpieza.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, todas las superficies se pueden decolorar o dañar. El frente del horno es particularmente susceptible de sufrir daños por limpiadores para hornos o agentes descalcificantes.
Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Las rayaduras en el vidrio pueden ocasionar rupturas en algunas circunstancias.
Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

Productos de limpieza no adecuados

Para evitar dañar las superficies del aparato, no use los siguientes productos de limpieza:

- Productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros
- Productos de limpieza que contengan agentes descalcificantes en el frente
- Productos de limpieza abrasivos, (por ejemplo, limpiadores en crema o polvo)
- Productos de limpieza a base de solventes
- Limpiadores para acero inoxidable
- Productos de limpieza para lavavajillas
- Productos de limpieza para placas de cocción de vitrocerámica
- Cepillos y esponjas duras y abrasivas, (p. ej., estropajos, cepillos o esponjas que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos)
- Esponjas borradoras
- Raspadores metálicos puntiagudos
- Fibras metálicas
- Productos de limpieza mecánicos para eliminar manchas
- Limpiadores de horno
- Estropajo en espiral de acero inoxidable

Si la suciedad permanece durante mucho tiempo, puede resultar imposible eliminarla. Si el aparato se utiliza con frecuencia sin limpiarlo, puede resultar muy difícil limpiarlo.
Por lo tanto, es mejor eliminar cualquier suciedad inmediatamente.

Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

Consejo: La suciedad ocasionada por derrames de jugos de fruta y preparados para tartas se limpian con mayor facilidad cuando el horno todavía está caliente. Tenga cuidado y asegúrese que el horno no esté demasiado caliente.

Para facilitar la limpieza del horno:

- retire la puerta.
- retire los bastidores laterales.

Eliminar la suciedad normal

Hay un sello de fibra de vidrio alrededor del compartimiento del horno que sella el interior de la puerta de vidrio del horno y que se puede dañar si se talla y friega.
Evite limpiar el sello de fibra de vidrio. El sello de fibra de vidrio es esencial para sellar la puerta adecuadamente.

Eliminar la suciedad normal

- Quite inmediatamente la suciedad normal utilizando una esponja limpia o un trapo de microfibra limpio y húmedo con agua caliente y jabón líquido.
- Quite completamente todos los residuos del agente limpiador con agua limpia.
  Esto es particularmente importante para todas las partes con acabado PerfectClean, ya que los residuos de agentes limpiadores afectan la función antiadherente.
- Luego de limpiar, seque las superficies con un paño suave.

Eliminar la suciedad rebelde

No recubra el horno (p. ej., con papel aluminio) y no use limpiadores comunes para horno a menos que sean adecuados para usarlos en un horno con pirólisis.
La fruta derramada y los jugos de asados pueden ocasionar una decoloración permanente o manchas mate en las superficies esmaltadas. Esta decoloración no afectará las propiedades del acabado de la superficie.
No intente eliminar estas marcas. Límpielas siguiendo las instrucciones proporcionadas aquí.

- Las adherencias se pueden quitar con un raspador de vidrio o con una fibra espiral de acero inoxidable, agua caliente y jabón líquido lavaplatos.

No tiene que tratar el compartimiento del horno con un limpiador para hornos ya que este cuenta con pirólisis .

- Si es necesario, puede usar el estropajo en la parte posterior de una esponja para lavar suave para quitar la suciedad después del tiempo de espera.
- Quite completamente todos los residuos del agente limpiador con agua limpia.
- Seque todas las superficies con un paño suave.

Limpiar el compartimiento del horno con Pirólisis

En lugar de limpiar el horno manualmente, puede usar el modo de funcionamientoPirólisis .

Durante la función de pirólisis, el compartimiento del horno alcanza temperaturas de más de 750 °F (400 °C). Cualquier hollín que se haya acumulado será desintegrado e incinerado como resultado de las altas temperaturas.

Existen 3 configuraciones de pirólisis disponibles, cada una con una duración diferente:

- nivel 1 para suciedad ligera
- nivel 2 para suciedad más fuerte
- nivel 3 para suciedad muy fuerte

La puerta del horno se bloquea automáticamente al comenzar el proceso de pirólisis. No se puede abrir hasta que el programa haya terminado.

El cronómetro se puede usar para retrasar la hora de inicio del programa de pirólisis.

Al final del programa de pirólisis cualquier residuo, tal como las cenizas del proceso de limpieza, que se forman dependiendo del grado de suciedad del compartimiento del horno, puede limpiarse fácilmente.

Preparación para el pirólisis

Los accesorios se dañarán por las altas temperaturas durante el programa de Pirólisis.

Retire todos los accesorios del compartimiento del horno antes de comenzar el programa Pirólisis. Esto también es aplicable a los bastidores laterales y accesorios opcionales.

La suciedad profunda en el compartimiento del horno puede hacer que se forme un humo espeso.
Los residuos quemados pueden ocasionar una decoloración permanente o puntos mate en las superficies esmaltadas.

Antes de iniciar el programa de pirólisis, elimine la suciedad gruesa del compartimiento del horno y raspe los residuos quemados de las superficies esmaltadas con un raspador de vidrio.

- Retire todos los accesorios del compartimiento del horno (incluyendo los bastidores laterales).

Inicio del Pirólisis

⚠ Riesgo de lesiones causadas por vapor peligroso.
Durante el programa Pirólisis, se puede liberar vapor.
Durante el programa de pirólisis, no permanezca en la cocina durante largos periodos de tiempo y no deje que los niños y los animales domésticos entren en la cocina.
Es importante asegurarse de que la cocina esté bien ventilada durante el programa pirólisis. Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras!
El frente del horno se calienta más en el programa Pirólisis que en los modos normales para horno.
Evite que los niños toquen el aparato durante el programa de Pirólisis.

- Seleccione el modo de funcionamiento Pirólisis [ ].

PY 1 aparece. El número destellará.

Use < o > para seleccionar entre los niveles de Pirólisis *PY 1*, *PY 2*, y *PY 3*.

- Seleccione el nivel de Pirólisis deseado.
- Confirme con *OK*.

El programa de pirólisis comenzará.

🔒 aparecerá en la pantalla también.

Mientras 🔒 esté destellando, la puerta está bloqueada automáticamente. 🔒 se ilumina mientras esté bloqueado.

El ventilador y el calentamiento del horno se encenderán automáticamente.

La iluminación interior del horno no se encenderá durante el programa de pirólisis.

Si desea ver como está avanzando el programa Pirólisis, necesita resaltar el símbolo de duración ⏱ en la pantalla.

- Seleccione *OK*.
- Si es necesario, use < o > para mover el triángulo ▲ hasta que aparezca debajo de ⏱.

La duración restante del programa Pirólisis comenzará la cuenta atrás en la pantalla. No puede modificar la duración.

También puede utilizar el cronómetro durante la ejecución del programa de pirólisis. Cuando el tiempo establecido haya transcurrido, sonará la señal acústica y 🔔 destellará. Entonces el tiempo continuará subiendo en la pantalla. La señal acústica se detendrá y los símbolos de la pantalla se apagarán tan pronto como confirme con *OK*. *PY*y aparecerá de nuevo el número del programa Pirólisis seleccionado.

Inicio del pirólisis en un momento posterior

Inicie el programa de Pirólisis como se describe arriba y luego ajuste la hora de finalización requerida dentro de los primeros cinco minutos de iniciado el programa.

- Seleccione *OK*.
- Mueva el triángulo ▲ con < o > hasta que aparezca en ⏱.

-:-- aparece.

- Confirme con *OK*.

La pantalla mostrará la hora de finalización calculada de la hora actual del día más la duración del programa de Pirólisis seleccionado.

- Ajuste la hora de finalización deseada utilizando < o >.
- Confirme con *OK*.

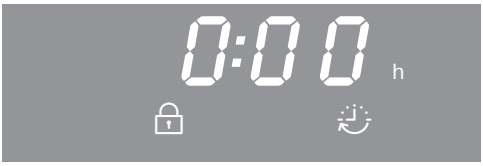
Se guarda la hora de finalización.

La calefacción del horno se apaga.

El tiempo de finalización puede cambiarse en cualquier momento hasta el tiempo de inicio del programa.

Apenas se alcance la hora de inicio, se encenderán el ventilador y la calefacción del horno. La duración aparecerá en la pantalla.

Al finalizar el programa Pirólisis



0:00, 🔒 y ⏱ aparecerán en la pantalla.

Mientras 🔒 esté iluminado, la puerta está bloqueada. Cuando parpadee 🔒, la puerta está desbloqueada.

Cuando el bloqueo de la puerta se desactiva:

- 🔒 se apaga.
- ⏱ destella.
- Sonarán señales cortas si la señal acústica está encendida.

- Gire el selector de modo a *Off*.

La señal acústica se detendrá y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.
Al finalizar el programa Pirólisis, el horno seguirá muy caliente. Podría quemarse con los elementos calentadores y el compartimiento del horno.
Deje que la temperatura de los elementos calefactores y del compartimiento del horno bajen a un nivel seguro antes de eliminar cualquier residuo.

- Limpie el compartimiento del horno para eliminar cualquier residuo del Pirólisis (p. ej., cenizas) que se puedan acumular dependiendo del grado de suciedad en el compartimiento del horno.

La mayoría de los residuos se pueden eliminar utilizando una esponja limpia o un trapo de microfibra limpio y húmedo con agua caliente y jabón líquido.

Según el grado de suciedad antes de limpiar, puede haber una capa visible de suciedad a través del panel de cristal interior de la puerta. Puede eliminar esto usando el lado abrasivo de una esponja lavaplatos, un raspador de vidrio o con una esponja espiral de acero inoxidable y jabón líquido lavaplatos.

Tenga en cuenta:

- Hay un sello de fibra de vidrio alrededor del compartimiento del horno que sella el interior de la puerta de vidrio del horno y que se puede dañar si se talla y friega. No limpie el sello de la puerta: es esencial para sellar la puerta adecuadamente.
- Los jugos de fruta derramados pueden ocasionar una decoloración permanente de las superficies esmaltadas. Esta decoloración es permanente pero no afectará las propiedades del esmalte. No intente eliminar estas manchas.

Pirólisis interrumpido

Si se cancela el programa Pirólisis, la puerta se bloquea hasta que la temperatura interna del horno haya descendido por debajo de los 535 °F (280 °C). 🔒 permanece encendido hasta que la temperatura del horno haya disminuido debajo de esta temperatura. Cuando parpadee 🔒, la puerta está desbloqueada.

El programa Pirólisis se detiene por los siguientes eventos:

- Se gira el selector de modo a *Off*.

  Una vez que se desbloquee, 🔒 se apagará y aparecerá la hora del día. El programa de pirólisis comenzará nuevamente, si es necesario.

- El selector de modo se giró a un modo de funcionamiento diferente.

  Aparece PY y 🔒. Una vez que se desbloquee, 🔒 se apagará y PY destellará. El programa de pirólisis comenzará nuevamente, si es necesario.

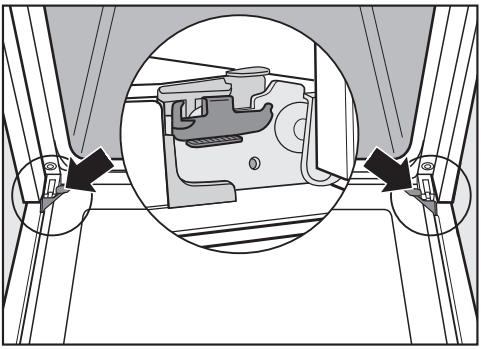
- Ocurre una interrupción de energía eléctrica.

  Aparece PY y 🔒. Una vez que se desbloquee, 🔒 se apagará y PY destellará.

  Cuando se restablece la energía, PY permanece encendido hasta que la temperatura del horno haya disminuido debajo de 535 °F (280 °C). Entonces aparecerá 🔒. La puerta se desbloquea y aparecerá la hora del día.

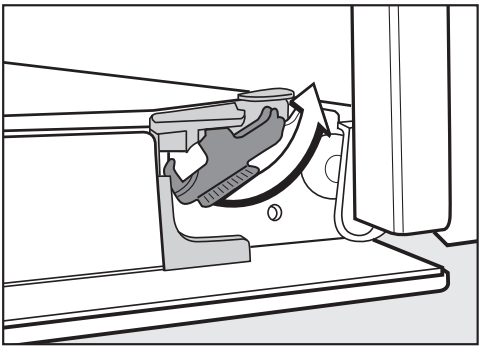
Quitar la puerta

La puerta pesa aprox. 36 lbs (16 kg).



La puerta del horno está conectada a las bisagras mediante retenedores. Antes de extraer la puerta de los retenedores, deben retirarse las abrazaderas de bloqueo de las dos bisagras.

- Abra totalmente la puerta.



- Libere las abrazaderas de bloqueo girándolas tanto como sea posible.

Podría dañar el horno si quita la puerta de manera incorrecta.

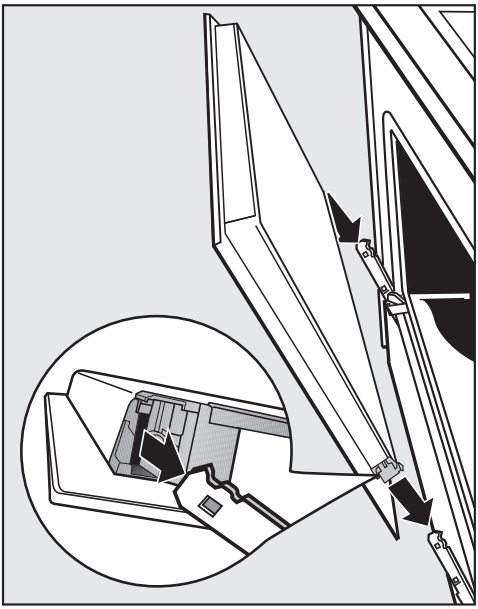
No jale la puerta horizontalmente para sacarla de sus retenedores, ya que se replegará contra el horno.

No jale la puerta de la manija para sacarla de los retenedores, ya que se podría romper la manija.

- Levante la puerta hasta que permanezca abierta parcialmente.

- Sujete la puerta por los lados y jálela hacia arriba para sacarla de los retenedores de las bisagras. Asegúrese de que la puerta esté derecha.

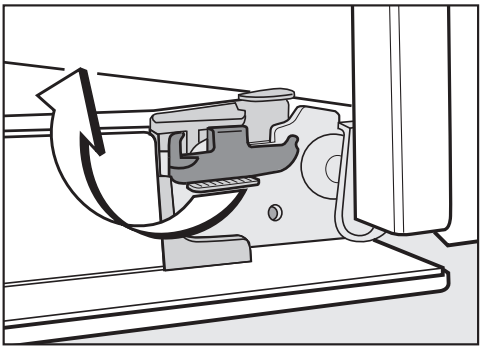
Instalación de la puerta



- Sostenga la puerta firmemente por ambos lados e instálela con cuidado en los retenedores de las bisagras. Asegúrese de no inclinar la puerta.
- Abra totalmente la puerta.

Si las abrazaderas de bloqueo no están bloqueadas, se podría aflojar la puerta ocasionando daños.

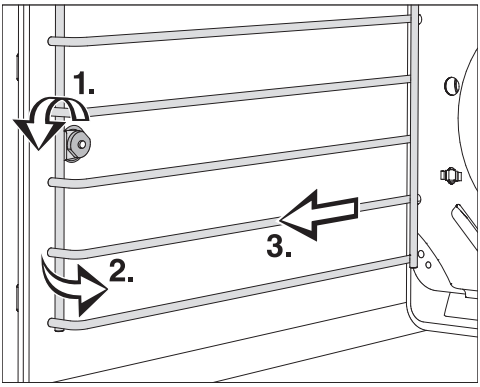
Asegúrese de que las abrazaderas de bloqueo estén bloqueadas después de volver a instalar la puerta.



- Para bloquear nuevamente las abrazaderas de bloqueo, colóquelas nuevamente en posición horizontal tanto como sea posible.

Retirar los bastidores laterales

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno o los accesorios.
Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de retirar los bastidores laterales.



- Afloje el tornillo moleteado (1.).
- Jale los bastidores laterales hacia adelante para sacarlos del sujetador (2.).
- Retire los bastidores laterales (3.).

Reinstale siguientes instrucciones en orden inverso.

- Inserte los componentes con cuidado.

Preguntas frecuentes

Muchos errores y fallas de funcionamiento, que pueden ocurrir en el uso diario, pueden solucionarse fácilmente. Puede ahorrar tiempo y dinero en muchos casos, ya que no necesita ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Miele.

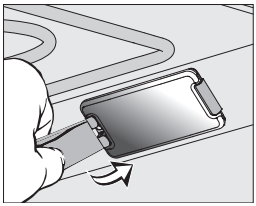
Puede encontrar información que le ayudará a que usted mismo corrija las fallas en www.miele.com/service.

Las siguientes tablas están diseñadas para ayudarlo a encontrar la causa de un mal funcionamiento o una falla y resolverlo.

Problema	Causa y solución
La pantalla está oscura.	El horno no recibe suministro eléctrico. ■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
El horno no calienta.	Solo ha seleccionado un modo de funcionamiento o una temperatura. ■ Seleccione un modo **y** una temperatura.
	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento 🔒. ■ Apague el bloqueo de puesta en funcionamiento (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”).
	El horno no recibe suministro eléctrico. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
	El modo de demostración está activado. DES_ aparece. Se puede utilizar el horno, pero los elementos calefactores no funcionarán. ■ Desactive el modo de demostración (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”).
12:00 está destellando en la pantalla.	Se ha producido una interrupción de energía eléctrica. ■ Restablezca la hora del día (consulte “Antes del primer uso”). También se deberán restablecer los tiempos de cocción.

Problema	Causa y solución
0:00 aparece inesperadamente en la pantalla y el símbolo ⏻ está destellando al mismo tiempo. También podría sonar la señal acústica.	Se utilizó el horno durante un período inusualmente extenso y esto ha activado la desconexión automática de seguridad. ■ Gire el selector de modo a *Off*. El horno está listo para volver a usarse de inmediato.
F 32 aparece en la pantalla.	El bloqueo de la puerta del programa Pirólisis no se ha bloqueado. ■ Gire el selector de modo a *Off* y vuelva a seleccionar el programa Pirólisis. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.
F 33 aparece en la pantalla.	El bloqueo de la puerta del programa Pirólisis no se ha abierto. ■ Gire el selector de modo a la posición *Off* y apague el horno. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.
F y un código de falla que no se encuentra en la lista aparecen en la pantalla.	Se ha producido una falla que usted no puede solucionar. ■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.
Se escucha un ruido después de que finaliza el proceso de cocción.	El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de que el programa esté completo para evitar que se acumule humedad en el horno, en el panel de control o en el gabinete que lo rodea. El ventilador se apagará automáticamente.
El horno se apagó solo.	Si no presiona un botón después de cierto tiempo o después de que haya finalizado un programa de cocción, el horno se apagará automáticamente para ahorrar energía. ■ Vuelva a encender el horno.
La iluminación interior del horno se apaga poco tiempo después.	La iluminación del horno está ajustado para apagarse después de 15 segundos (ajuste de fábrica). Puede cambiar este ajuste (consulte “Uso del horno: funcionamiento del reloj/cronómetro”).

Problema	Causa y solución
El pastel/las galletas no están horneadas adecuadamente.	Se usó una temperatura diferente a la indicada en la receta. ■ Seleccione la temperatura requerida para la receta.
	Las cantidades de ingredientes son diferentes a las indicadas en la receta. ■ Revise si modificó la receta. Agregar más líquido o más huevos producirá una mezcla más húmeda que requerirá más tiempo para cocinarse.
El dorado de pasteles/galletas no está parejo.	Se seleccionó una temperatura o un nivel del estante incorrectos. ■ El dorado que se obtenga siempre será ligeramente disparejo. Si el dorado es muy disparejo, verifique que haya seleccionado la temperatura y el nivel de estante adecuados.
	Ese material o el color de las fuentes del horno no es el adecuado para el modo de funcionamiento seleccionado. ■ Cuando se utiliza el modo de funcionamiento Bóveda y solera [=], las bandejas para hornear de colores claros y brillantes no producen los resultados deseados. Las bandejas para hornear oscuras y mates son mejores para hornear.
Todavía hay suciedad en el compartimiento del horno después de ejecutar el programa de pirólisis.	El programa de pirólisis incinera la suciedad en el horno y la deja como ceniza. ■ Quite la ceniza utilizando una esponja limpia o un trapo de microfibra limpio y húmedo con agua caliente y jabón líquido. Si todavía hay suciedad gruesa en el horno después del programa de pirólisis, debería iniciar el programa de nuevo seleccionando una duración más prolongada, si es necesario.

Problema	Causa y solución
La iluminación interior del horno no se enciende. 	La lámpara halógena está defectuosa. ⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno o los accesorios. Deje que se enfríen los elementos calentadores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual. La cubierta de la lámpara se puede dañar si se cae. Sostenga la cubierta de la lámpara cuando la quite para que no se caiga. Coloque un paño sobre el piso del horno para protegerlo y la puerta abierta. ■ Desconecte el horno del suministro de corriente eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el interruptor. ■ Quite la tapa de la lámpara del marco desde atrás con la herramienta provista. ■ No toque la lámpara halógena con los dedos si no está usando guantes. Siga las instrucciones del fabricante. Retire la lámpara halógena. ■ Reemplace la lámpara halógena (Osram 66725 AM/A, 230 V ~ , 25 W , G9). ■ Presione la cubierta de la lámpara en su lugar. ■ Vuelva a conectar el horno al suministro eléctrico.

En www.miele.com/service encontrará información que le ayudará a solucionar los fallos usted mismo y acerca de las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en www.miele.com.mx/service.

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.

Esta información se proporciona en la placa de información ubicada en la bisagra delantera del horno y puede verse cuando la puerta del horno está completamente abierta.

Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte.

Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.

Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseche su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.

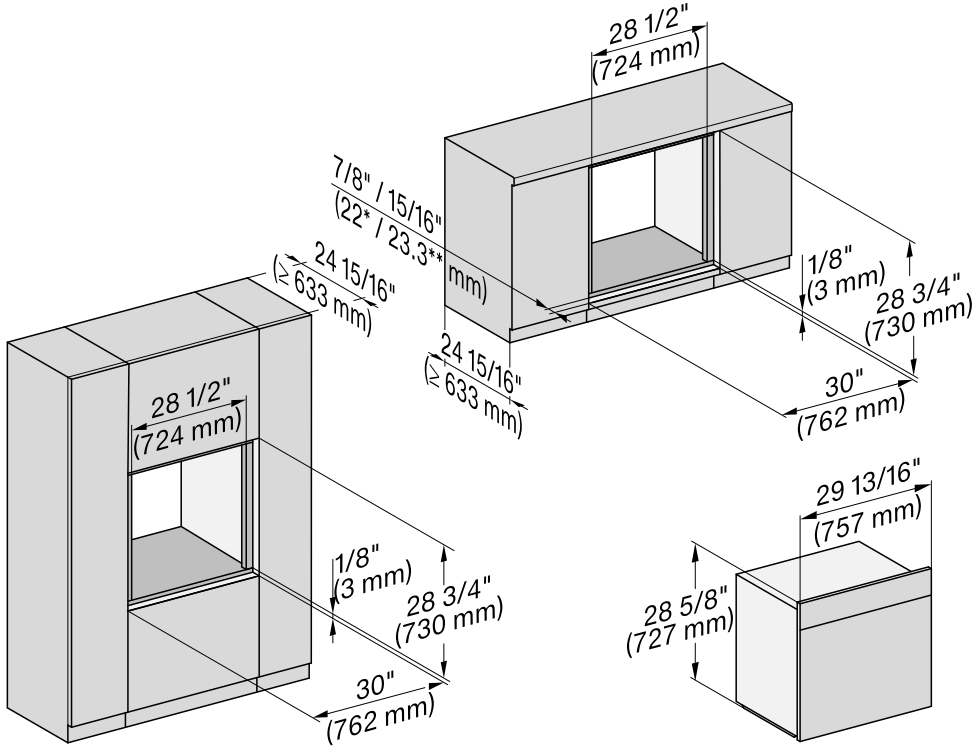
Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseche. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

Dimensiones de la instalación

Instalación en un gabinete alto y de base

Al instalar los hornos Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

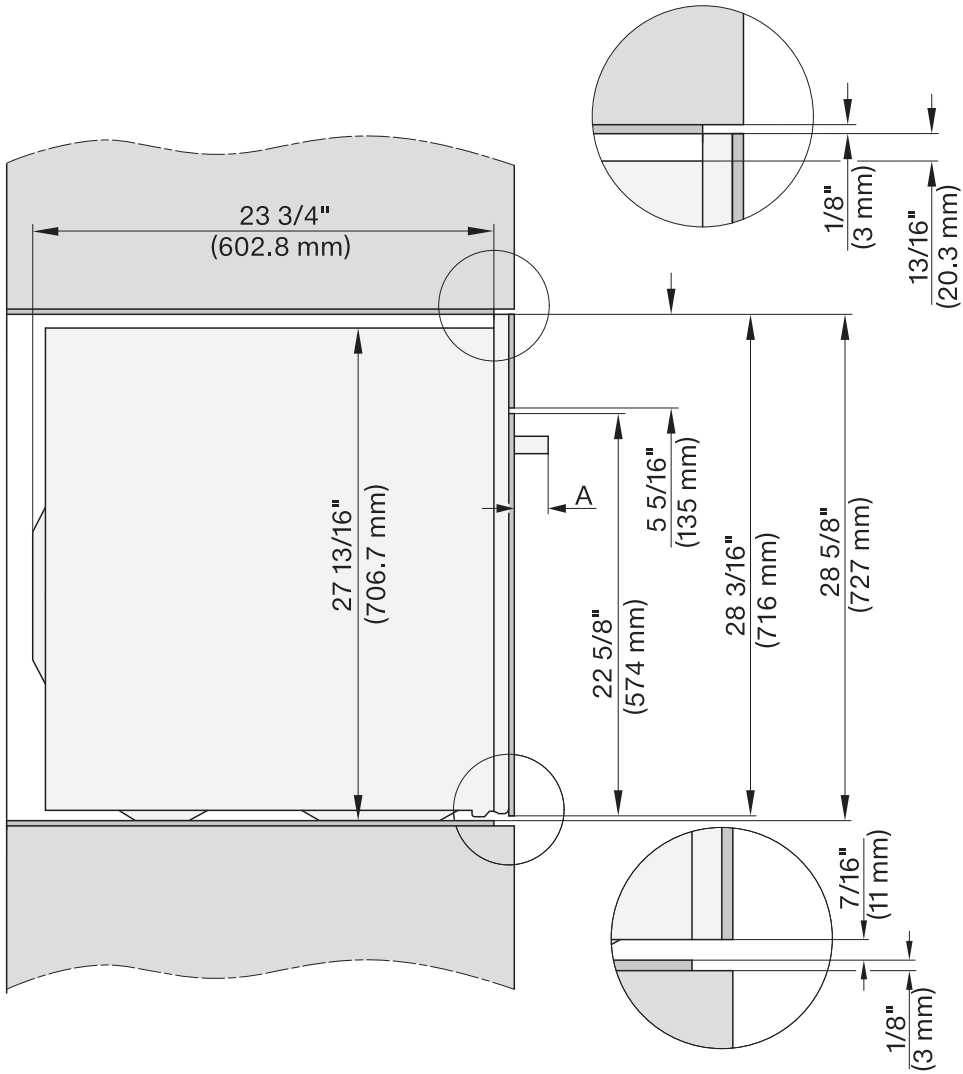
En el sitio web de Miele podrá encontrar más planos de instalación.



* Horno con frente de vidrio

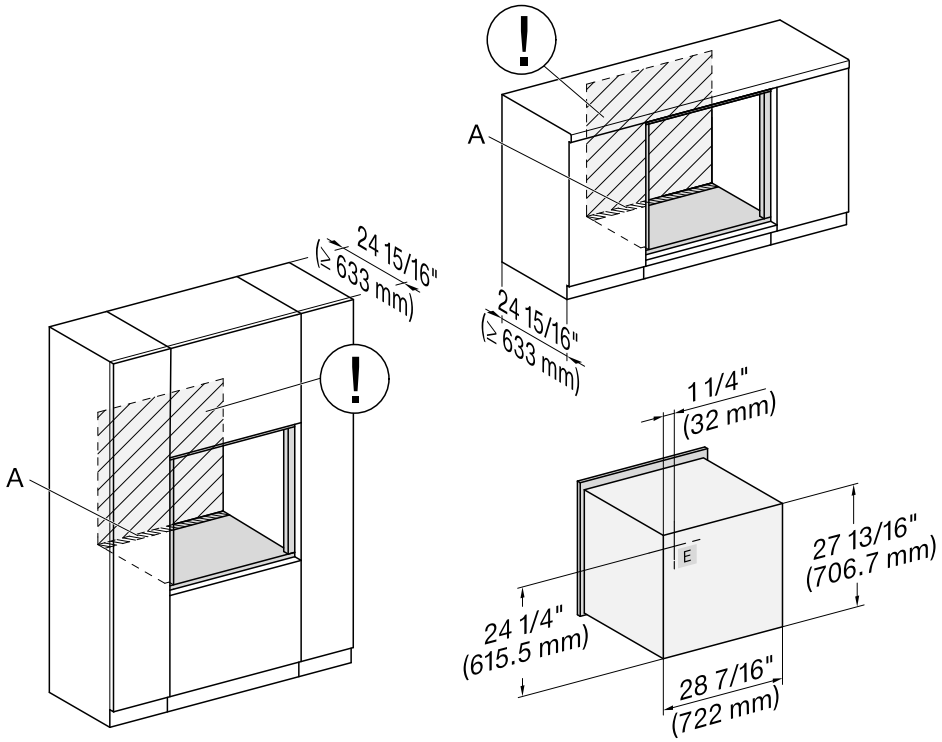
** Horno con frente de metal

Vista lateral



A H 25xx, H 27xx: 2 1/2" (64 mm)
H 28xx: 1 7/8" (47 mm)

Conexiones y ventilación



A Deje un espacio de (4" x 28 3/8" o 100 mm x 720 mm) en la base del gabinete de cocina para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.

(!) El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente. Si la conexión eléctrica está detrás del horno, el gabinete debe ser más profundo de lo especificado.

E Conexión eléctrica

Instalación y retiro del horno

Por razones de seguridad, el horno solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

El horno requiere un suministro suficiente de aire fresco para un funcionamiento eficiente. El suministro necesario de aire fresco no debe calentarse excesivamente por otras fuentes de calor cercanas (por ejemplo, estufas de leña).

Al instalar el aparato, debe tener en cuenta lo siguiente:
Asegúrese de que el estante sobre el que se asienta el horno no toque la pared.
No instale tiras de aislamiento térmico en las paredes laterales de la carcasa del gabinete.

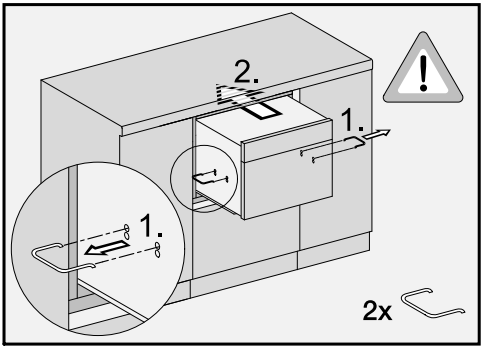
Asegurar el horno en la unidad de alojamiento

- Conecte el horno a la alimentación eléctrica.

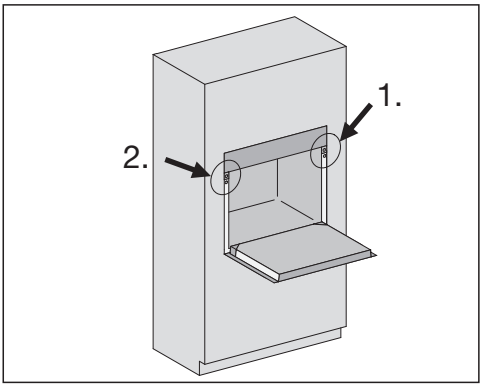
No lleve el horno por la manija de la puerta. Esto podría dañar la puerta.
Use las asas de transporte a cada lado de la carcasa para levantar el aparato.

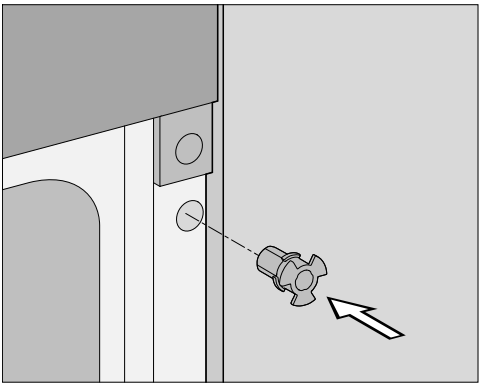
Se recomienda quitar la puerta (consulte “Limpieza y cuidado del horno: quitar la puerta”) y los accesorios antes de instalar el horno. Entonces será más fácil empujar el horno en la unidad de alojamiento y usted no correrá el riesgo de levantarlo por la manija de la puerta.

- Empuje el horno dentro de la unidad de alojamiento lo suficiente para que pueda quitar las asas de transporte.

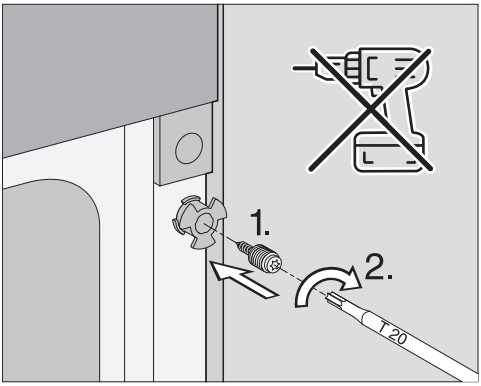


- Quite las asas de transporte (1.). Conserve las asas de transporte en caso de que sea necesario volver a mover el horno en el futuro.
- Empuje el horno por completo dentro de la unidad de alojamiento y alinéelo en el centro de la unidad (2.).
- Abra la puerta (si no la ha retirado previamente).

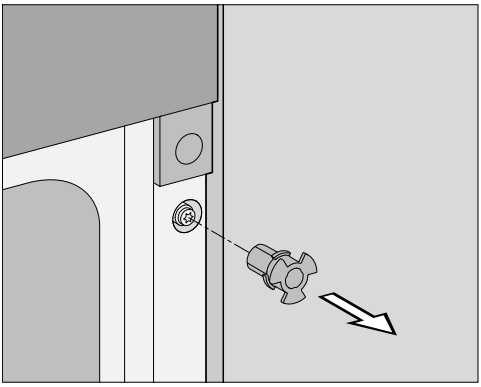




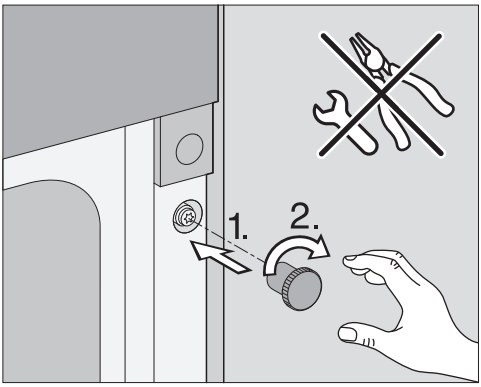
■ Inserte la ayuda de montaje en el orificio del marco frontal.



■ Inserte el perno en la ayuda de montaje y apriételo en el nicho del gabinete. **No** utilice un destornillador inalámbrico.



■ Retire la ayuda de montaje.



■ Atornille la tuerca estriada en el perno a mano para fijar el horno en el nicho del gabinete.

La puerta se puede dañar si las tuercas estriadas sobresalen del armazón frontal.

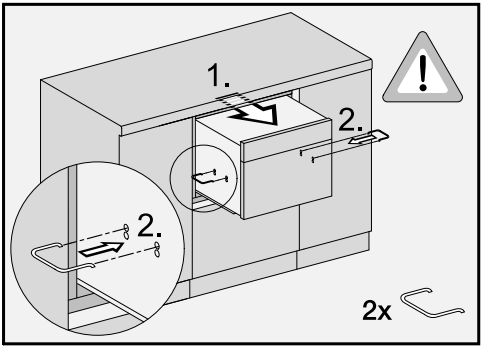
Asegúrese de que las tuercas estriadas estén al ras con el armazón frontal después de la instalación.

■ Repita este proceso para el otro lado.

Instale nuevamente la puerta, si es necesario (consulte «Limpieza y cuidado del horno – Instalación de la puerta»).

Extraer el horno de la unidad de alojamiento

- Abra la puerta.
- Desatornille los pernos y las tuercas estriadas del armazón frontal (consulte “Asegurar el horno en la unidad de alojamiento”).
  Conserve estas partes en caso de que sea necesario volver a instalar el horno en el futuro.



- Jale el horno fuera de la unidad de alojamiento hasta que los orificios para las asas de transporte estén visibles (1.).
- Inserte las asas de transporte en los orificios en la parte superior de las paredes laterales a cada lado del horno (2.).

No lleve el horno por la manija de la puerta. Esto podría dañar la puerta.
Use las asas de transporte a cada lado de la carcasa para levantar el aparato.

- Extraiga el horno de la unidad de alojamiento.
- Desconecte el horno del suministro de corriente eléctrica.

Conexión eléctrica

⚠ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.
Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el horno debe estar completamente desconectado de la red eléctrica.
Desconecte el horno de la red eléctrica, activando los breakers o desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente. Para hacer esto jale la clavija y no el cable.

⚠ Riesgo de sufrir lesiones.
La instalación, las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no calificadas pueden resultar peligrosos. No se responsabilizará a Miele por trabajos no autorizados.
La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado por Miele.

Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de datos del horno deben coincidir con la red eléctrica para evitar el riesgo de daños en el horno.
Compárelos antes de conectar el aparato a la red eléctrica. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

Por razones de seguridad, el horno solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

El enchufe del cable de alimentación debe insertarse en un tomacorriente adecuado que haya sido instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos locales aplicables.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Instalador: transmita estas instrucciones al cliente.

Conexión eléctrica

El horno viene equipado con un cable eléctrico de 6 pies (1,8 m) de largo con un enchufe NEMA 14-30P de 4 pines listo para su conexión a un suministro de energía:

- 2NAC 208 V, 30 A, 60 Hz

  o

- 2NAC 240 V, 30 A, 60 Hz

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.

El voltaje se puede ajustar mediante el ajuste P 9.

MANTENGA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO EN UN LUGAR SEGURO.

MIELE S.A. de C.V.
MIELE EXPERIENCE CENTER
Julio Verne 11
Colonia POLANCO IV SECCION
Alcaldía Miguel Hidalgo
C.P. 11550, Cd. de México

800 MIELE 00
info@miele.com.mx
www.miele.com.mx
www.shop.miele.com.mx

Dirección del fabricante
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemania

Miele

H 2780 BP, H 2880 BP

es-MX

M.-Nr. 11 953 680 / 09