


## Instrucciones de manejo y montaje Horno



Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en marcha. De esta forma se protegerá y evitará daños.

# Contenido

---

<b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....	<b>5</b>
<b>Su contribución a la protección del medioambiente</b> .....	<b>12</b>
<b>Vista general</b> .....	<b>13</b>
<b>Panel de mandos</b> .....	<b>14</b>
Tecla Conexión/Desconexión .....	15
Display .....	15
Teclas sensoras.....	15
Símbolos.....	17
<b>Principio de manejo</b> .....	<b>18</b>
Seleccionar un punto del menú.....	18
Modificar el ajuste en una lista de selección .....	18
Modificar el ajuste con una barra de segmentos.....	18
Seleccionar la función.....	18
Introducir números.....	19
<b>Dotación</b> .....	<b>20</b>
Placa de características.....	20
Volumen de suministro.....	20
Accesorios suministrados con el horno y accesorios especiales .....	20
Dispositivos de seguridad .....	26
Superficies con acabado PerfectClean.....	26
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>27</b>
Ajustes básicos.....	27
Calentar el horno por primera vez.....	28
<b>Ajustes</b> .....	<b>29</b>
Relación de ajustes .....	29
Activar el menú «Ajustes».....	30
Idioma  .....	30
Hora.....	30
Iluminación .....	30
Display .....	31
Volumen.....	31
Unidades de medida.....	31
Booster .....	31
Propuesta de temp.....	32
Func. post. ventilador .....	32
Seguridad.....	32
Versión del software .....	33
Distribuidor.....	33
Ajustes de fábrica.....	33
Horas de servicio.....	33
<b>Aviso</b> .....	<b>34</b>
<b>Menú principal y submenús</b> .....	<b>35</b>
<b>Sugerencias para el ahorro energético</b> .....	<b>36</b>

<b>Manejo</b> .....	<b>38</b>
Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción .....	38
Modificar la temperatura y la temperatura interior .....	38
Ajustar tiempos de cocción .....	38
Modificar tiempos de cocción ajustados .....	39
Eliminar los tiempos de cocción ajustados .....	39
Cancelar un proceso de cocción .....	39
Precalentar el interior del horno .....	40
Booster .....	40
<b>Programas Automáticos</b> .....	<b>41</b>
Categorías .....	41
Utilizar los programas automáticos .....	41
Advertencias importantes para su utilización .....	41
<b>Otras aplicaciones</b> .....	<b>42</b>
Descongelar .....	42
Preparación de conservas .....	42
Deshidratar .....	44
Cocción a baja temperatura .....	45
Productos congelados / precocinados .....	46
Calentar vajilla .....	46
<b>Hornear</b> .....	<b>47</b>
Consejos para hornear .....	47
Indicaciones respecto a las tablas de cocción .....	47
Consejos sobre las funciones .....	48
<b>Asar</b> .....	<b>49</b>
Consejos para asar .....	49
Indicaciones respecto a las tablas de cocción .....	49
Consejos sobre las funciones .....	50
Sonda térmica .....	51
<b>Asar al grill</b> .....	<b>54</b>
Consejos para asar al grill .....	54
Indicaciones respecto a las tablas de cocción .....	54
Consejos sobre las funciones .....	55
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>56</b>
Productos de limpieza inadecuados .....	56
Eliminar la suciedad normal .....	57
Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip) .....	57
Suciedad resistente en las guías FlexiClip .....	58
Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico .....	59
Cómo eliminar la suciedad que proviene de especias, azúcar y similares .....	59
Cómo eliminar la suciedad que proviene de grasa o aceite .....	59
Desmontar la puerta .....	60
Desmontar la puerta .....	61

# Contenido

---

Montaje de la puerta.....	63
Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip .....	64
Desmontaje de la pared posterior .....	64
Abatir el elemento calefactor de bóveda / grill .....	65
<b>¿Qué hacer si ...?</b> .....	<b>66</b>
<b>Servicio Posventa</b> .....	<b>71</b>
Contacto en caso de anomalías.....	71
Garantía .....	71
<b>Instalación</b> .....	<b>72</b>
Medidas de empotramiento .....	72
Empotramiento en un armario alto o inferior.....	72
Vista lateral .....	73
Conexiones y ventilación .....	74
Montaje del horno .....	75
Conexión eléctrica.....	76
<b>Tablas de cocción</b> .....	<b>77</b>
Masa batida.....	77
Masa trabajada .....	78
Masa de levadura .....	79
Masa de requesón y aceite .....	80
Tarta de bizcocho .....	80
Masa cocida, masa de hojaldre, merengues .....	81
Tentempiés .....	82
Carne de vacuno.....	83
Ternera .....	84
Cerdo.....	85
Cordero, carne de caza .....	86
Aves, pescado .....	87
<b>Datos para los laboratorios de ensayo</b> .....	<b>88</b>
Platos de prueba según EN 60350-1.....	88
Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1.....	89

## Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

### Uso apropiado

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

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

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

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

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

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

► Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

### Niños en casa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta.

La capacidad de carga de la puerta es de máximo 15 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta.

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

### Seguridad técnica

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

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

▶ En caso de resultar dañado el cable de conexión fijo, este podrá ser reemplazado exclusivamente por uno especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

▶ En los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el horno deberá estar totalmente desconectado de la red eléctrica, p. ej. cuando la iluminación del interior del horno esté defectuosa (ver el capítulo «¿Qué hacer si...?»). Asegúrese de lo siguiente:

- Desconecte los fusibles de la instalación eléctrica o
- desenrosque por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
- Desconecte la clavija (en caso de haberla) de la base del enchufe. No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.

▶ Para funcionar correctamente, el horno necesita suficiente aire de refrigeración. Asegúrese de que no se limita la entrada de aire de refrigeración (p. ej. al montar listones de protección térmica en el armario de alojamiento). Además, ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).

▶ Si se ha instalado el horno por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca la cierre mientras se usa el horno. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el horno, el mueble y el suelo. Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno se haya enfriado completamente.

### Uso apropiado

▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los accesorios o los alimentos.





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

▶ En caso de salir humo de los alimentos que se encuentran en el interior del aparato, deje cerrada la puerta para sofocar las posibles llamas. Interrumpa el proceso desconectando el aparato y desenchufe la clavija de conexión a la red. No abra la puerta hasta que el humo haya salido.



## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los objetos en las cercanías del horno conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca use el horno para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje el horno desatendido cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el horno y sofoque las llamas mientras mantiene la puerta cerrada.
- ▶ En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflamen. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.
- ▶ Algunos alimentos se secan rápidamente y pueden incendiarse debido a las altas temperaturas del grill. No utilice nunca funciones con grill para preparar panecillos o pan y secar p. ej. flores o hierbas. Utilice las funciones Aire caliente plus  o Bóveda y solera .
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
- ▶ Con el aprovechamiento del calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede causar corrosión en el horno debido a la elevada humedad y al agua de condensación. También pueden resultar dañados el panel de mandos, la encimera o el armario inferior. Deje el horno conectado y ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. Después el ventilador de aire frío se enciende automáticamente.
- ▶ Los alimentos que se calientan o almacenan en el interior del aparato pueden secarse y la humedad que han desprendido puede producir corrosión en el horno. Tape los alimentos.
- ▶ El esmalte de la base del interior del horno se puede agrietar o saltar debido al estancamiento térmico. No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear. Si desea utilizar la base del horno como superficie útil durante una preparación o para calentar vajilla, utilice las funciones Aire caliente plus  o Aire caliente Eco  sin la función Booster.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

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

▶ Es importante que la temperatura se reparta de forma homogénea por el alimento y sea lo suficientemente alta. Gire los alimentos o remuévalos para que el calor se reparta homogéneamente.

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

Utilice exclusivamente materiales sintéticos aptos para el horno. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

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

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

▶ La puerta se puede cargar máximo con 15 kg. No se sienta sobre la puerta abierta del horno, y no coloque tampoco objetos pesados. Tenga en cuenta que no se quede nunca atrapado entre la puerta y el interior del horno. El horno podría resultar dañado.

### **Para superficies de acero inoxidable:**

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

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

### **Limpieza y mantenimiento**

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Es posible desmontar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Listones portabandejas con guías telescópicas FlexiClip»), así como el resto de los accesorios. Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.
- ▶ Es posible desmontar la pared posterior con esmaltado catalítico para realizar una limpieza (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la pared posterior»). Monte de nuevo correctamente la pared posterior y en ningún caso utilice el horno sin que esta esté correctamente montada.
- ▶ El cristal podría quebrarse debido a los arañazos. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas para la limpieza de la puerta.
- ▶ En las zonas húmedas existe la posibilidad de que se produzca una plaga de insectos (p. ej. cucarachas). Mantenga limpio el horno y sus inmediaciones.  
La garantía no cubre ningún daño provocado por insectos.

### Accesorios

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su horno.
- ▶ No introduzca la bandeja Gourmet de Miele HUB 5000/HUB 5001 (en caso de estar disponible) en el nivel 1. La base del interior del horno podría resultar dañada. Debido a la escasa distancia se produce un estancamiento térmico y el esmalte se puede agrietar o saltar. Tampoco debe introducir nunca la bandeja Miele en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no está asegurada con el dispositivo antivuelco. Por lo general, utilice el nivel 2.
- ▶ Utilice exclusivamente la sonda térmica de Miele suministrada. Si la sonda térmica estuviera defectuosa, deberá reemplazarla por una sonda térmica nueva original de Miele.
- ▶ El material sintético de la sonda térmica puede derretirse debido a las altas temperaturas. No utilice la sonda térmica en las funciones con grill. No guarde la sonda térmica dentro del interior del horno.

# Su contribución a la protección del medioambiente

---

## Eliminación del embalaje

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

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

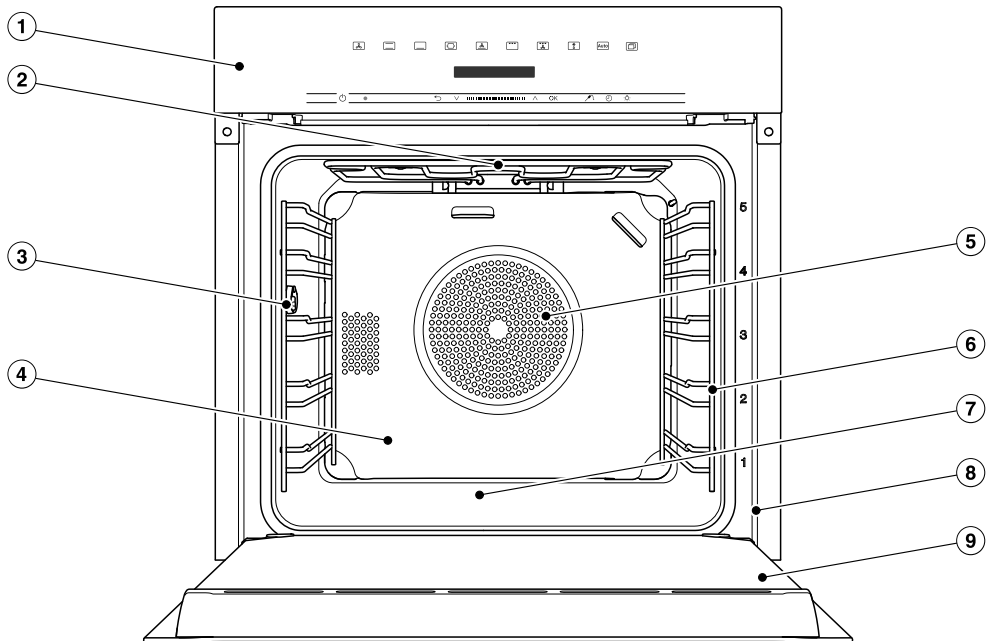
## Reciclaje de aparatos inservibles

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



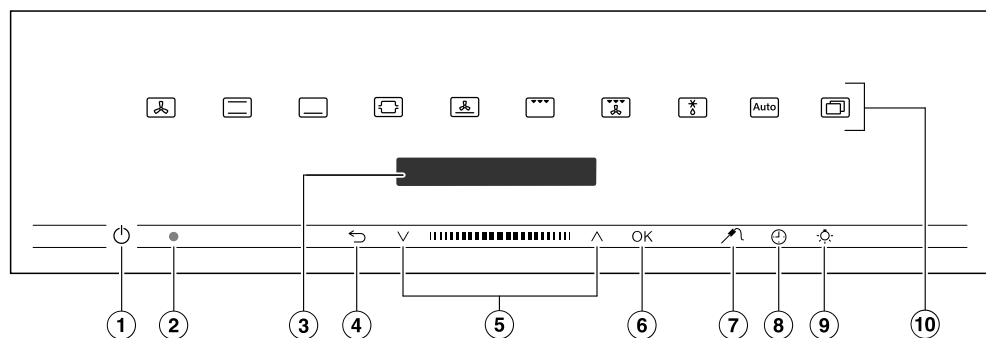
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el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








## Horno




- ① Panel de mandos
- ② Resistencia calefactora de bóveda/grill
- ③ Enchufe para la sonda térmica
- ④ Pared posterior de esmalte catalítico
- ⑤ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑥ Listones portabandejas con 5 niveles
- ⑦ Base del interior del horno con resistencia calefactora de solera por debajo
- ⑧ Marco frontal con placa de características
- ⑨ Puerta

## Panel de mandos



- ① Tecla Conexión/Desconexión  hundida  
Para conectar y desconectar el horno
- ② Interfaz óptica  
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Display  
Indicación horaria e información sobre el manejo
- ④ Tecla sensora   
Para saltar pasos y para cancelar un proceso de cocción
- ⑤ Zona de navegación con flechas  y   
Para desplazarse en las listas de selección y para modificar valores
- ⑥ Tecla sensora OK  
Para activar funciones y guardar ajustes
- ⑦ Tecla sensora   
Para ajustar la temperatura interior y modificar la indicación entre la temperatura interior y el tiempo restante
- ⑧ Tecla sensora   
Para ajustar un aviso, un tiempo de cocción o un tiempo de inicio o fin para un proceso de cocción
- ⑨ Tecla sensora   
Para conectar y desconectar la iluminación interior
- ⑩ Teclas sensoras  
Para elegir funciones, programas automáticos y ajustes


### Tecla Conexión/Desconexión

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


Con esta tecla puede conectar y desconectar el horno.

### Display

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

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

### Teclas sensoras

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






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

### Teclas sensoras situadas por encima del display

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

## Panel de mandos

### Teclas sensoras situadas por debajo del display

Tecla sensora	Función
	<p>Dependiendo del menú en el que se encuentre, con esta tecla volverá al menú previo o al menú principal.</p> <p>En caso de que transcurra a la vez un proceso de cocción, es posible cancelarlo con esta tecla sensora.</p>
	<p>En la zona de navegación las flechas se utilizan para pasar página o desplazarse hacia arriba o abajo por la lista de selección. En el display aparece el punto del menú que desea seleccionar.</p> <p>Es posible modificar los valores y ajustes con las flechas o en la zona entre ellos.</p>
<i>OK</i>	<p>En cuanto aparecen un valor, una indicación o un ajuste, es posible confirmarlo con la tecla sensora iluminada en color naranja <i>OK</i>.</p> <p>Al seleccionar esta tecla sensora activa funciones como p. ej. un aviso, memoriza cambios realizados en valores o ajustes y confirma consejos.</p>
	<p>Si utiliza la sonda térmica, es posible ajustar la temperatura interior con esta tecla sensora y elegir entre la indicación de tiempo restante y la de temperatura interior.</p>
	<p>En caso de que no discurra ningún proceso de cocción, puede ajustar un aviso con esta tecla sensora en cualquier momento (p. ej. para cocer huevos).</p> <p>En caso de que a la vez discurra un proceso de cocción, puede ajustar un aviso, un tiempo de cocción y una hora de inicio o fin para el proceso de cocción.</p>
	<p>Al seleccionar esta tecla sensora se conecta o desconecta la iluminación del interior del horno.</p> <p>En función del ajuste seleccionado, la iluminación del interior del horno se apagará después de 15 segundos o permanecerá conectada o desconectada de forma constante.</p>



## Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos:

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

## Principio de manejo

---

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

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

### Seleccionar un punto del menú

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

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

- Confirme la selección con *OK*.

### Modificar el ajuste en una lista de selección

El ajuste actual aparece marcada con un gancho  $\checkmark$ .

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

- Confirme pulsando *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

### Modificar el ajuste con una barra de segmentos

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


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

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

- Confirme la selección con *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.


### Seleccionar la función

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

- Pulse la tecla sensora de la función deseada.

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

- En las funciones: ajuste los valores como p. ej. la temperatura.

- En Otros : navegue por la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado.

- Confirme pulsando *OK*.

## Cambiar la función


Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

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

- Pulse la tecla sensora de la nueva función.

Aparecen la función modificada y los valores propuestos correspondientes.

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

Navegue por Otros  en la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado.

## Introducir números

Los números que pueden modificarse aparecen destacados en color claro.

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

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

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado. Regresa al menú superior.

## Dotación

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

### Placa de características

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

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

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

### Volumen de suministro

- Instrucciones de manejo y montaje para aprender a manejar el horno
- Libro de recetas para los programas automáticos y las funciones
- Sonda térmica
- Tornillos para fijar el horno en el mueble de alojamiento
- Diversos accesorios

### Accesorios suministrados con el horno y accesorios especiales

La dotación depende del modelo.

Fundamentalmente el horno dispone de listones portabandejas, bandeja universal y parrilla de hornear y asar (corto: parrilla).


En función del modelo, el horno está además equipado con otros accesorios mencionados.

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

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

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

### Listones portabandejas

En el interior del horno, a la derecha e izquierda, se encuentran los listones portabandejas con los niveles  para introducir los accesorios.

Encontrará la denominación de los niveles de bandeja en el marco frontal.

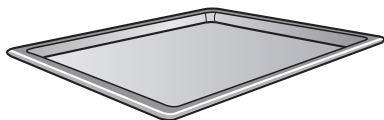
Cada nivel de bandeja está compuesto de dos pestañas superpuestas:

Los accesorios (p. ej. la parrilla) se introducen entre las pestañas.

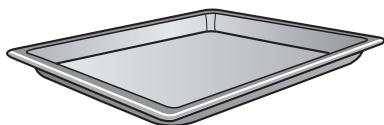
Es posible desmontar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Listones portabandejas con guías telescópicas Flexi-Clip»).

### Bandeja de repostería, bandeja Universal y parrilla con dispositivo anti-vuelco

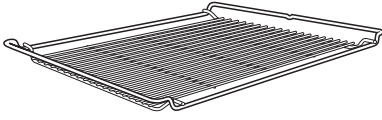
Bandeja de repostería HBB 71:



Bandeja Universal HUBB 71:



## Parrilla HBBR 71:



Introduzca siempre estos accesorios entre las pestañas de un nivel de bandeja en los listones portabandejas.

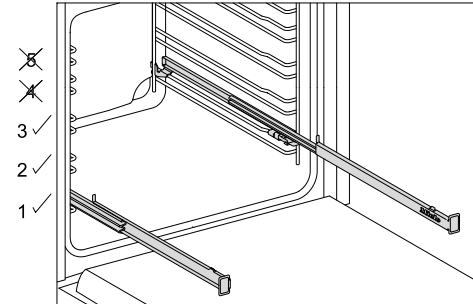
Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

En la parte corta de este accesorio se encuentra un dispositivo antivuelco. Evita que la parrilla se resbale de los listones portabandejas cuando usted solo desee sacarla parcialmente.



Si utiliza la bandeja Universal con la parrilla, la bandeja Universal se introduce entre las pestañas de un nivel de bandeja y la parrilla se sitúa automáticamente por encima.

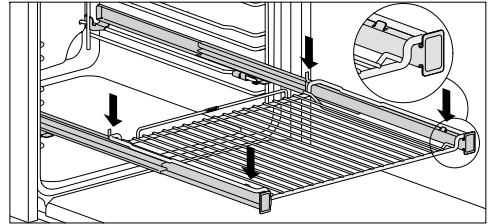
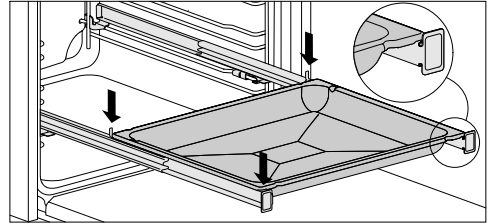
## Guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C



Solo se pueden montar las guías telescópicas FlexiClip en los niveles 1, 2 y 3.

Las guías telescópicas FlexiClip se pueden extraer por completo del interior del horno y permiten ver cómodamente el alimento.

Introduzca las guías telescópicas FlexiClip por completo antes de colocar los accesorios.



Para evitar que los accesorios resbalen:

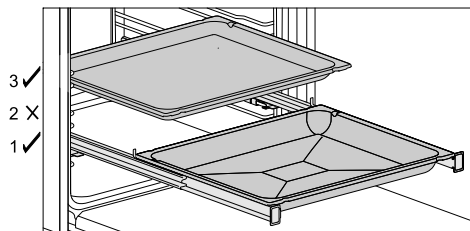
- Tenga en cuenta que los accesorios deben colocarse siempre entre las pestañas anteriores y posteriores de las guías.
- Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

La capacidad máxima de carga de las guías telescópicas FlexiClip es de 15 kg.

Debido a que las guías FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel, se acorta la distancia hasta el nivel superior. En caso de una distancia demasiado corta, esto podría afectar el resultado de la cocción.

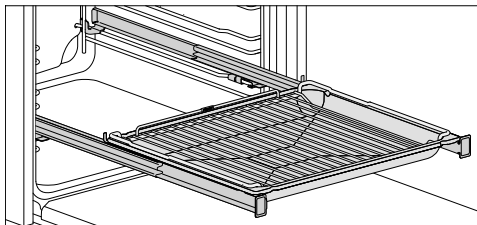
## Dotación

Puede utilizar varias bandejas, bandejas universales o parrillas a la vez:



- Introduzca una bandeja, una bandeja universal o una parrilla en las guías FlexiClip.
- Al introducir otros accesorios mantenga al menos un nivel de distancia hacia arriba con las guías FlexiClip.

Puede utilizar la bandeja Universal sobre las guías FlexiClip introduciendo la parrilla por debajo.



- Introduzca la bandeja Universal con una parrilla sobre las guías FlexiClip. Al introducirla, la parrilla se desliza automáticamente entre los listones del nivel por encima de la guía telescópica FlexiClip.
- Al introducir otros accesorios mantenga al menos un nivel de distancia hacia arriba con las guías FlexiClip.

## Montaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

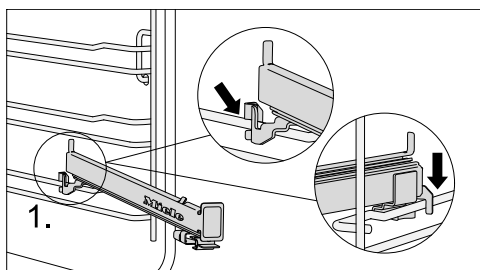
Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

Lo ideal es que monte las guías telescópicas FlexiClip en el nivel 1. Puede utilizarlas para todos los alimentos, que se cocinan en el nivel 2.

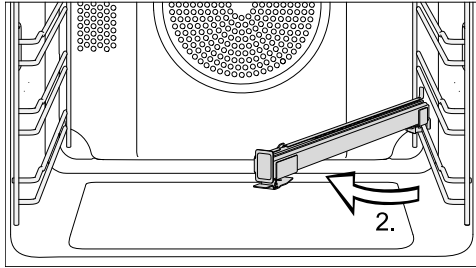
Cada nivel está compuesto por dos listones. Las guías telescópicas FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel.

Monte la guía telescópica FlexiClip con la inscripción de Miele en el lado derecho.

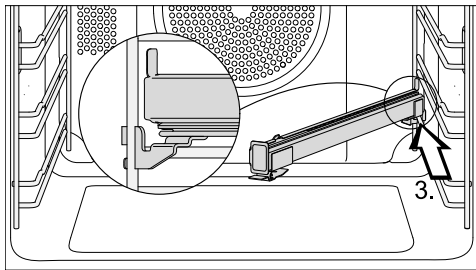
**No** abra las guías telescópicas FlexiClip durante el montaje o desmontaje.



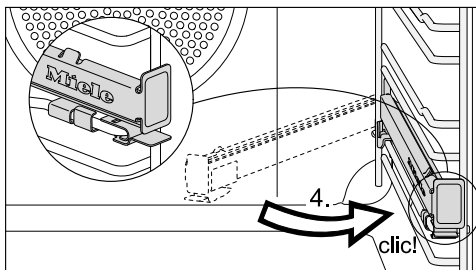
- Encaje la guía telescópica FlexiClip en la parte delantera del listón superior de un nivel (1.).



- Abata la guía FlexiClip en el centro del interior del horno (2.).



- Introduzca la guía FlexiClip a lo largo del listón superior hasta el tope (3.).



- Vuelva a abatir la guía FlexiClip y en-cájela sobre el listón superior hasta que oiga el clic (4.).

En caso de que las guías telescópicas FlexiClip se bloqueen después del montaje, será necesario extraerlas de una vez, tirando de ellas firmemente.

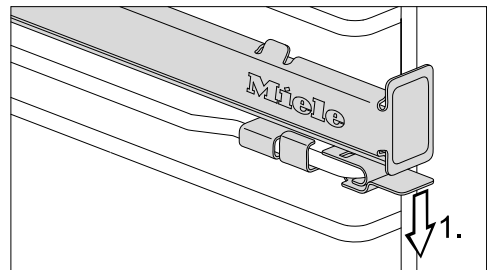
## Desmontaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

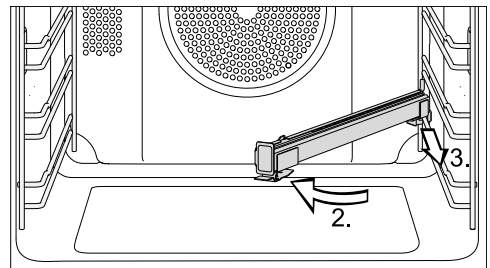
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

- Introduzca totalmente la guía telescópica FlexiClip.



- Presione la lengüeta de la guía FlexiClip hacia abajo (1.).



- Desplace el extremo anterior de la guía FlexiClip hacia el centro del horno (2.) y tire hacia delante (3.).

- Retire la guía FlexiClip de la sujeción y extráigala.

# Dotación

## Moldes redondos



### La bandeja redonda sin perforar

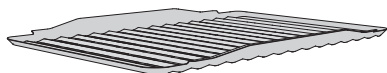
**HBF 27-1** está indicada para la preparación de pizza, tartas planas de masa de levadura o masa batida, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan sin levadura o para hornear pasteles o pizzas ultracongeladas.

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

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

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

### Bandeja para asar y asar al grill HGBB 71

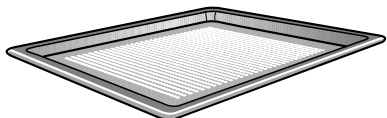


La bandeja para asar y asar al grill se coloca en la bandeja universal.

Al utilizar los programas para asar, asar al grill o AirFrying (asar con aire) se evita que se queme el jugo que suelta la carne, pudiendo reutilizarlo posteriormente.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

### Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry HBBL 71



Las diminutas perforaciones de la bandeja Gourmet para hornear y AirFry perfeccionan el proceso de cocción:

- Se consigue un dorado de la parte inferior mejor al preparar repostería de masa fresca de levadura o requesón y aceite, pan y panecillos. Primero, extender la masa en una superficie de trabajo plana y colocarla después sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry.
- Las patatas fritas, las croquetas y los platos similares se pueden freír sin aceite con el flujo de aire caliente (AirFrying).
- Al deshidratar/secar alimentos se optimiza la circulación de aire alrededor de los mismos.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

La **bandeja para hornear y AirFry redonda perforada HBFP 27-1** ofrece las mismas prestaciones.

### Piedra Gourmet HBS 70



Utilizando la piedra Gourmet conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente como, p. ej., pizzas, quiches, panes, panecillos, saladitos y similares.

La piedra Gourmet es de cerámica refractaria y está vidriada. Para colocar y extraer los alimentos se suministra una paleta de madera.

- Introduzca la parrilla y coloque sobre ella la piedra Gourmet.



## Bandeja Gourmet HUB Tapa para la bandeja Gourmet HBD

A diferencia del resto de bandejas para asar, la bandeja para asar Gourmet de Miele se puede colocar directamente sobre los listones portabandejas. Al igual que la parrilla, está provista de un dispositivo antivuelco.

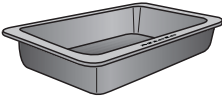
La superficie de la bandeja para asar tiene un recubrimiento antiadherente.

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

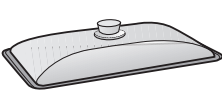
Las tapas adecuadas se pueden adquirir por separado. Indique la denominación de modelo al realizar la compra.

**Fondo: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

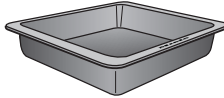


HBD 60-22

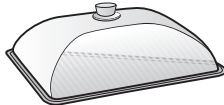


**Fondo: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

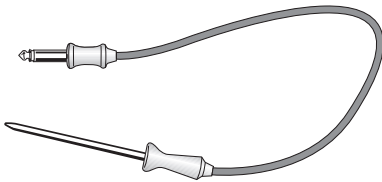


HBD 60-35



\* indicada para placas de cocción de inducción

## Sonda térmica



La sonda térmica permite seguir de forma precisa la temperatura de los procesos de cocción (ver el capítulo «Asar», apartado «Sonda térmica»).

- Si utiliza la sonda térmica, no monte las guías telescópicas FlexiClip en el nivel 4, porque tapa la base del enchufe.

## Accesorios con esmalte catalítico

El aceite y la grasa acumulados sobre superficies con esmalado catalítico se autolimpian a altas temperaturas. Observe las indicaciones en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

### - Paredes laterales

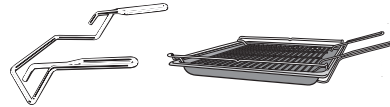
Se colocan por detrás de los listones portabandejas y protegen el interior del horno de la suciedad.

### - Pared trasera

Solicite la pieza de sustitución cuando el esmalte catalítico haya perdido su efecto a causa de un manejo incorrecto o a la suciedad persistente.

Al realizar el pedido indique el modelo de su horno.

## Asa HEG



Para introducir o extraer la bandeja universal, la bandeja de repostería o la parrilla.

## Accesorios para la limpieza y mantenimiento

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

## Dispositivos de seguridad

- **Bloqueo de puesta en funcionamiento** 

(ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»)

- **Bloqueo del teclado**

(ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»)

- **Ventilador de enfriamiento**

(ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»)

- **Desconexión de seguridad**

La desconexión de seguridad se activa automáticamente cuando el horno se ha utilizado durante un tiempo excepcionalmente largo. La duración del intervalo de tiempo depende de la función seleccionada.

- **Puerta con frente frío**

La puerta se ha fabricado con cristales con revestimiento parcialmente termorreflectante. Durante el funcionamiento, entra aire adicional a través de la puerta, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

Es posible desmontar por completo la puerta para limpiarla y volver a montarla (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

## Superficies con acabado PerfectClean

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

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

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

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

Las superficies con acabado PerfectClean requieren cuidados similares al cristal.


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

Superficies con acabado PerfectClean:

- Interior del aparato
- Listones portabandejas
- Parrilla
- Bandeja Universal
- Bandeja de repostería
- Bandeja de asar y asar al grill
- Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry
- Bandeja redonda perforada para hornear y AirFry
- Molde redondo

## Ajustes básicos

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.


El horno se calienta durante el funcionamiento.

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

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

## Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.

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

## Ajustar localización

- Seleccione la localización deseada.

## Ajustar la hora

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

## Finalizar la primera puesta en funcionamiento

- Siga las posibles indicaciones que aparezcan en el display.


Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

# Primera puesta en funcionamiento

## Calentar el horno por primera vez

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

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

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del aparato y los accesorios.
- Retire el polvo y los restos de empaque con un paño húmedo.
- Monte las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles) sobre los listones portabandejas e introduzca las bandejas y la parrilla.
- Utilice la tecla Conexión/Desconexión  para conectar el horno.

Aparece Seleccionar función.


- Seleccione Aire caliente plus .

Aparece la propuesta de temperatura (160 °C).


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

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

Precaliente el horno durante una hora antes.

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

## Limpieza del interior del horno después del primer calentamiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.







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

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

- Extraiga todos los accesorios del interior del horno y límpielos a mano (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
- Limpie el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las superficies con un paño suave.

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


## Relación de ajustes



Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	...   deutsch   english   ... Localización
Hora	Indicación On*   Off   Desconexión nocturna Formato hora 12 h   24 h* Ajustar
Iluminación	On «On» durante 15 s* Off
Display	Luminosidad  QuickTouch On   Off*
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado  Melodías On*   Off
Unidades de medida	Temperatura °C*   °F
Booster	On *   Off
Propuesta de temp.	
Func. post. ventilador	Controlado por temp.* controlado por tiempo
Seguridad	Bloqueo del teclado On   Off* Bloqueo puesta func.  On   Off*
Versión del software	
Distribuidor	Modo exposición On   Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Propuesta de temp.

\* Ajuste de fábrica

# Ajustes

## Activar el menú «Ajustes»

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

- Seleccione Otros .
- Seleccione Ajustes .
- Seleccione el ajuste deseado.




Es posible comprobar o modificar los ajustes.

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

## Idioma

Puede ajustar su idioma y localización.

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

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

## Hora

### Indicación

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

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

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

## Formato hora



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

## Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

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



## Iluminación

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

## Display

### Luminosidad

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

-  luminosidad máxima
-  luminosidad mínima

### QuickTouch

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

- On  
Si selecciona adicionalmente el ajuste Hora | Indicación | On o Desconexión nocturna, las teclas sensoras reaccionan también cuando el horno está desconectado.
- Off  
Independientemente del ajuste Hora | Indicación las teclas sensoras reaccionan solo cuando el horno está conectado así como durante un tiempo concreto después de su desconexión.



## Volumen

### Señales acústicas

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

### Melodías



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

-  Volumen máximo
-  La melodía está desconectada

## Tono único



Al finalizar un proceso suena un tono de aviso durante un tiempo concreto.

El volumen del tono único se muestra por medio de una barra de segmentos.


-  Volumen máximo
-  Volumen mínimo

## Sonido del teclado

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

-  Volumen máximo
-  Sonido del teclado desconectado

## Melodías

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

## Unidades de medida

### Temperatura

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

## Booster

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

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

# Ajustes

- Off

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

## Propuesta de temp.

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

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

- Seleccione la función que desee.
- Modifique la temperatura propuesta.
- Confirme pulsando *OK*.

## Func. post. ventilador

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

- Controlado por temp.

El ventilador de refrigeración se apaga cuando la temperatura del interior del horno cae por debajo de aprox. 70 °C.

- controlado por tiempo

El ventilador de refrigeración se apaga después de aprox. 25 minutos.


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

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

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

## Seguridad

### Bloqueo del teclado

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

- On

El bloqueo del teclado está activado. Toque la tecla sensora *OK* durante al menos 6 segundos, para desactivar el bloqueo del teclado durante un intervalo de tiempo corto.

- Off

El bloqueo del teclado está desactivado. Todas las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al seleccionarlas.



## Bloqueo puesta func.

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

Seguirá pudiendo ajustar una alarma o un aviso con el bloqueo de puesta en funcionamiento activado.

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

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

## Versión del software

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

## Distribuidor

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

## Modo exposición


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

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

## Ajustes de fábrica


- Ajustes del aparato  
Todos los ajustes se restablecen a los ajustes de fábrica.
- Propuesta de temp.  
Las temperaturas propuestas modificadas se restablecen a los ajustes de fábrica.

## Horas de servicio

Selecione Otros  | Horas de servicio para ver el número total de horas de funcionamiento de su horno.

## Aviso

### Utilizar la función Aviso

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


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

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


### Ajustar un aviso


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

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

- Seleccione la tecla sensora .
  - Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione *Aviso*.
- Aparece el mensaje *Ajustar 00:00 min.*
- Ajustes 06:20 con la zona de navegación.
  - Confirme pulsando *OK*.


El aviso se memoriza.


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

En caso de transcurrir a la vez un proceso de cocción **sin** microondas, en cuanto se alcanza la temperatura ajustada, aparecen  y el aviso en marcha.

Si discurre a la vez un proceso de cocción **con** un tiempo de cocción ajustado, el aviso transcurre en segundo plano, puesto que lo que se visualiza en el display es el tiempo de cocción.


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

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

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

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

### Modificar el aviso


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

Se muestra el aviso.

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












El aviso modificado se memoriza.

### Borrar el aviso

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

El aviso se borra.





## Menú principal y submenús

Menú	Valor recomendado	Rango
Funciones		
Aire caliente plus 	160 °C	30–250 °C
Bóveda y solera 	180 °C	30–280 °C
Solera 	190 °C	100–280 °C
Asado automático 	160 °C	100–230 °C
Cocción intensiva 	170 °C	50–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–300 °C
Grill con aire 	200 °C	100–260 °C
Descongelar 	25 °C	25–50 °C
Programas Automáticos 		
Otros 		
Aire caliente Eco	190 °C	100–250 °C
Ajustes 		
Horas de servicio		

# Sugerencias para el ahorro energético

---


## Procesos de cocción

- En la medida de lo posible, utilice los programas automáticos para la preparación de alimentos.
- Extraiga todos los accesorios del interior del horno que no necesite para un proceso de cocción.
- Por lo general deberá seleccionar el dato de temperatura inferior de la receta o de la tabla de cocción y comprobar el alimento transcurrido el tiempo más breve indicado.
- Precaliente el horno solo si así se indica en la receta o en la tabla de cocción.
- Evite abrir la puerta en la medida de lo posible durante el proceso de cocción.
- Utilice preferiblemente moldes y recipientes para la cocción mates, oscuros, de materiales no reflectantes (aluminio esmaltado, cristal resistente al calor, aluminio revestido). Los materiales claros como el acero inoxidable o el aluminio reflejan el calor, que alcanza peor el alimento. No utilice tampoco papel de aluminio reflectante para tapar el suelo del interior del aparato o la parrilla.
- Supervise el tiempo de cocción, para evitar consumir energía innecesariamente al preparar alimentos.  
Ajuste un tiempo de cocción o utilice la sonda térmica, en caso de estar disponible.
- Para la elaboración de muchos platos es posible utilizar la función Aire caliente plus . Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera , puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior. Además, podrá cocinar al mismo tiempo en varios niveles.
- Aire caliente Eco  es una función innovadora apta para pequeñas cantidades de p. ej. pizza congelada, panecillos precocinados o galletas de mantequilla, pero también para platos de carne y asados. Se trata de una función eficiente que aprovecha el calor de forma óptima. Al cocinar en un nivel se ahorra hasta un 30 % de electricidad y se consiguen resultados igualmente óptimos. No abra la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Para asar al grill, utilice preferentemente la función Grill con aire . De esta forma puede asar al grill a temperaturas más bajas que con otras funciones de asar al grill con el ajuste más alto de temperatura.
- Si es posible, prepare varios platos a la vez. Coloque uno junto al otro o a diferentes niveles.
- Aquellos platos que no pueda preparar a la vez, colóquelos uno detrás de otro, para aprovechar óptimamente el calor.

## Aprovechamiento del calor residual

- En caso de procesos de cocción a temperaturas superiores a 140 °C y tiempos por encima de los 30 minutos, es posible reducir la temperatura al ajuste mínimo aprox. 5 minutos antes de finalizar el proceso. El calor residual disponible es suficiente para finalizar la cocción. No desconecte el horno (ver capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad»).
- Si desea eliminar la grasa y el aceite de las superficies con esmaltado catalítico, inicie preferiblemente el proceso de limpieza directamente después del proceso de cocción. El calor restante reduce el consumo de electricidad.

## Adaptación de los ajustes

- Para reducir el consumo energético, seleccione Display | QuickTouch | Off para los elementos de manejo.
- Para la iluminación del horno seleccione el ajuste Iluminación | Off o «On» durante 15 s. Es posible volver a conectar en cualquier momento la iluminación del horno con la tecla sensora .

## Modo de ahorro de energía

Por motivos de ahorro energético, el horno se desconecta automáticamente en caso de no transcurrir ningún proceso de cocción u otro manejo. Se muestra la hora o el display permanece oscuro ("Ajustes").

# Manejo

- Conecte el horno.

Aparece el menú principal.

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

A continuación, aparece la función y la propuesta de temperatura.

- Modifique la propuesta de temperatura si fuera necesario.

La propuesta de temperatura se adopta en pocos segundos. Es posible modificar posteriormente la temperatura con las flechas.

- Confirme pulsando *OK*.

La temperatura real aparece y la fase de calentamiento comienza.

Es posible seguir el aumento de la temperatura. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, se emite una señal acústica.

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



## Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción

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


Según la función, es posible modificar los siguientes ajustes:

- Temperatura
- Temp. interior
- Duración
- Listo a las
- Inicio a las

## Modificar la temperatura y la temperatura interior


Puede ajustar la propuesta de temperatura a su gusto personal permanentemente a través de Otros  | Ajustes  | Propuesta de temp..

La temperatura interior aparece solo cuando se utiliza la sonda térmica (ver capítulo "Asar", apartado "Sonda térmica").

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

La temperatura teórica aparece en el display.

- Modifique la temperatura y la temperatura interior, en caso necesario.
- Confirme pulsando *OK*.

**Consejo:** Es posible modificar directamente la temperatura en la zona de navegación. Seleccione la tecla sensora  para modificar la temperatura interior.

El proceso de cocción continúa con la temperatura deseada modificada.


## Ajustar tiempos de cocción

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



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

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


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


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

- **Duración**  
Ajuste la hora a la que necesita preparar el alimento. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. El tiempo máximo de cocción que se puede ajustar depende de la función seleccionada.
- **Listo a las**  
Ajusta a qué hora debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.
- **Inicio a las**  
Esta función aparece en el menú una vez ha seleccionado **Duración** o **Listo a las**. Con **Inicio a las** se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.

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



## Modificar tiempos de cocción ajustados

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

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

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


## Eliminar los tiempos de cocción ajustados

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

Si elimina **Duración**, se eliminarán también los tiempos ajustados para **Listo a las** y **Inicio a las**.

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

## Cancelar un proceso de cocción

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada o la tecla sensora .
- Cuando aparezca **Cancelar proceso**, confirmar con **OK**.




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

Aparece el menú principal.

## Precalentar el interior del horno



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




En pocos casos es necesario precalentar el horno.

- Introduzca la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.
- Precaliente el horno para las siguientes preparaciones y funciones:
  - Masas de pan oscuras así como rosbif y entrecot en las funciones **Aire caliente plus**  y **Bóveda y solera** 
  - Tartas y repostería con un tiempo de cocción corto (hasta aprox. 30 minutos) así como masas delicadas (p. ej. las de galletas) en la función **Bóveda y solera**  (sin la función **Booster**)

## Booster

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

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

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera 
- Asado automático 

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

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

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

## Desconectar **Booster** para un proceso de cocción

- Seleccione el ajuste **Booster** | Off, antes de elegir la función deseada.


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

Si finalmente desea iniciar de nuevo un proceso con la función **Booster**, elija el ajuste **Booster** | On, para conectar de nuevo la función.



La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

## Categorías

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

## Utilizar los programas automáticos

■ Seleccione Programas Automáticos.

Aparece la lista de selección.

■ Seleccione la categoría deseada.

Se accionan los programas disponibles para la categoría seleccionada.

■ Seleccione el programa automático deseado.

■ Siga las indicaciones del display.

En ciertos programas automáticos se recomienda utilizar la sonda térmica. Lea las indicaciones que aparecen en el capítulo «Asar - Sonda térmica». En el caso de los programas automáticos, los valores de temperatura interior están predeterminados.

## Advertencias importantes para su utilización

- Las recetas adjuntas le servirán de orientación para utilizar los programas automáticos. Con el programa automático correspondiente puede preparar recetas similares con otras cantidades.
- Espere a que el interior del horno se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.
- En algunos programas automáticos se deberá esperar un tiempo previo de calentamiento, antes de poder introducir el alimento en el horno. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente.
- En algunos programas automáticos, debe añadirse líquido transcurrida una parte del tiempo de cocción. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente (p. ej. para añadir el líquido).
- La indicación de la duración del programa automático es una indicación aproximada. Dependiendo del transcurso del programa puede acortarse o prolongarse. Debido a la temperatura inicial de la carne pueden producirse también modificaciones en el tiempo.
- Al utilizar sonda térmica la duración depende de cuándo se alcanza la temperatura interior.


## Otras aplicaciones

En este capítulo encontrará información respecto a las siguientes aplicaciones:


- Descongelar
- Preparación de conservas
- Deshidratar
- Cocción a baja temperatura
- Productos congelados / precocinados
- Calentar vajilla

### Descongelar

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

- Seleccione Descongelar .
- Si fuera necesario, modifique la temperatura propuesta.

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

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

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

En caso de descongelar pescado o carne (especialmente aves), preste atención especialmente a la higiene. No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.


Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

### Recomendaciones

- Coloque el alimento congelado sin envoltorio sobre la bandeja Universal o en una fuente para descongelarlo.

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


### Preparación de conservas

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Al preparar conservas de leguminosas y carne no se eliminan suficientemente las esporas de la bacteria Clostridium-Botulinum. Así se pueden formar toxinas que pueden desencadenar graves intoxicaciones.

Estas esporas mueren después de volver a calentarlos en la preparación.

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

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


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

No introduzca y caliente latas.

## Preparación de la fruta y las verduras

Las indicaciones son válidas para 6 tarros de 1 l.

Utilice exclusivamente tarros especiales, disponible en distribuidores (tarros para conservas o tarros con tapón rosado). Utilice exclusivamente tarros que no presenten daños, tampoco en la goma.

- Límpielos con agua caliente antes de utilizarlos y llénelos máx. hasta 2 cm por debajo de borde.
- Después de llenar los tarros con los alimentos, limpia el borde con un paño limpio y agua caliente y, a continuación, cierra los tarros.
- Introduzca la bandeja Universal en el nivel 2 y coloque los tarros encima.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 160–170 °C.
- Espere hasta que se formen "burbujitas", es decir, hasta que aparezcan por toda la superficie uniformemente.

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



## Preparación de conservas de frutas y pepinillos


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


## Preparación de conservas de verduras

- En cuanto se hayan formado "burbujitas", ajuste la temperatura de preparación de conserva de verduras y el tiempo indicados.


- Ajuste después la temperatura de cocción posterior indicada y deje los tarros en el interior del horno durante el tiempo indicado.

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

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

/⌚ Temperatura y tiempo de cocción posterior

## Retirar los tarros después de la preparación

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. Después de la preparación, los tarros están muy calientes. Para retirarlos, póngase siempre los guantes de cocina.

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

## Otras aplicaciones

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

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


### Deshidratar

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

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






- En caso necesario, pelar y retirar los corazones de los alimentos a deshidratar y cortarlos en trozos pequeños.
- Repartir los alimentos a deshidratar de forma homogénea sobre la parrilla para hornear y asar o la bandeja universal.






**Consejo:** En caso de disponer de una, es posible utilizar también la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry.


- Para secar, utilizar como máximo 2 niveles a la vez.  
Introducir los alimentos a deshidratar en los niveles 1+3.  
En caso de utilizar la parrilla para hornear y asar y la bandeja universal, introducir la bandeja universal por debajo de la parrilla.
- Seleccionar Aire caliente plus .
- Cambiar la temperatura recomendada y ajustar el tiempo de secado.

- Girar de vez en cuando los alimentos a deshidratar colocados sobre la bandeja Universal.

En caso de alimentos a deshidratar enteros y cortados por la mitad, extender el tiempo de secado.


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

 Función,  Temperatura  Tiempo de secado,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

\* Utilizar la bandeja universal para secar las hierbas en el nivel 2 y la función Bóveda y solera , puesto que en la función Aire caliente plus el ventilador está conectado.

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

### Retirar los alimentos a deshidratar

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Para hacerlo, póngase siempre los guantes de cocina.

- Deje que la fruta o verdura seca se enfríe.

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

- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

### Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura es ideal para preparar al punto piezas delicadas de carne de ternera, cerdo o cordero.

Selle previamente el trozo de carne en la sartén durante un tiempo breve a una potencia fuerte y por todos los lados.

Finalmente, introduzca la pieza de carne en el horno precalentado, donde se preparará a baja temperatura durante un tiempo largo consiguiendo así que mantenga todo su sabor y jugo.

La carne se abre. El jugo comienza a circular y se reparte homogéneamente por las partes de fuera.

El resultado es una carne jugosa y sabrosa.

- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Retire previamente el hueso.
- Para sofreír, utilice aceite o grasa aptos para temperaturas muy altas (p. ej. mantequilla, aceite para cocinar).
- No tape la carne durante la cocción.

El tiempo de cocción depende del peso, del tamaño y del grado de cocción deseado y es de aprox. 2-4 horas.


- Una vez ha finalizado el proceso de cocción, puede cortar la carne inmediatamente. No es necesario esperar un tiempo de reposo.
- Mantenga la carne caliente en el interior del horno hasta el momento de servirla. El resultado de cocción no variará.
- Sírvala en platos previamente calentados y acompáñela de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente. Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida.


En caso de utilizar la sonda térmica, tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Asar», apartado «Sonda térmica».

### Utilizar Bóveda y solera

Utilice las indicaciones que aparecen en las tablas de cocción al final de este documento para orientarse.

Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla.

- Introduzca la bandeja Universal con parrilla en el nivel 2.
- Seleccione la función Bóveda y solera  y una temperatura de 120 °C.
- Precaliente el horno con la bandeja Universal y la parrilla durante aprox. 15 minutos.
- Durante el precalentamiento del horno, sofría en la sartén la pieza de carne por todos los lados a fuego fuerte.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

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

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

- Coloque la carne sofrida en la parrilla.
- Reduzca la temperatura a 100 °C (ver capítulo «Tablas de cocción»).
- Finalice la preparación de la carne.

## Otras aplicaciones

### Productos congelados / precocinados

#### Consejos para tartas, pizzas y baguettes

- Hornee las tartas, pizzas o baguettes sobre la parrilla cubierta con papel para hornear. Durante la preparación de estos productos ultracongelados la bandeja de repostería o la bandeja Universal podrían deformarse por completo de forma que sea imposible extraerlas del horno de nuevo. Las bandejas continuarían deformándose con cada uso.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.

#### Consejos para la preparación de patatas fritas, croquetas y similares

- Estos productos ultracongelados pueden prepararse sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.
- Remueva los alimentos varias veces.

#### Cómo preparar productos congelados / precocinados


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

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


- Seleccione la función y temperatura recomendadas en el envase.
- Precaliente el horno.
- Introduzca el plato en el nivel recomendado en el envase en el horno precalentado.


- Compruebe el plato una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado en el envase.

### Calentar vajilla

Para calentar vajilla, utilice la función Aire caliente plus .

Utilice únicamente vajilla termorresistente.

- Introduzca la parrilla en el nivel 1 y coloque encima la vajilla que desea calentar. Dependiendo de su tamaño, podrá colocarlo también en el suelo del horno y desmontar además los listones portabandejas.
- Seleccione Aire caliente plus .
- Ajuste una temperatura de 50-80 °C.

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Al retirar la vajilla, póngase siempre los guantes de cocina. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.

- Retire la vajilla caliente del interior del horno.

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

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

## Consejos para hornear

- Ajuste un tiempo de cocción. No debe seleccionarse con demasiada antelación el proceso. La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.
- Por lo general, es posible utilizar la parrilla, la bandeja de repostería, la bandeja Universal y cualquier molde termorresistente.
- Evite utilizar moldes de colores claros de material brillante, ya que podría producirse un dorado irregular o débil del alimento. También podría suceder que el alimento no se cocinara lo suficiente.
- Es preferible que coloque los moldes profundos o alargados atravesados en el interior del horno para favorecer que el calor se distribuya en el molde de forma óptima y para conseguir un horneado uniforme.
- Coloque los moldes siempre sobre la parrilla.
- Hornee pasteles de frutas y pasteles altos en la bandeja universal.

## Utilizar papel para hornear

Accesorios Miele como p .ej. la bandeja Universal tienen un recubrimiento PerfectClean (ver el capítulo «Dotación»). Por lo general no es necesario engrasar o cubrir con papel para hornear las superficies con acabado PerfectClean.

- Utilice papel para hornear en caso de masas que contengan disoluciones alcalinas, ya que estos productos podrían dañar la superficie PerfectClean.
- Utilice papel para hornear en el caso de galletas, merengues, almendrados y similares. Este tipo de masas se pegan un poco debido a su alto porcentaje de clara de huevo.
- Utilice papel para hornear para la preparación de productos ultracongelados sobre la parrilla.

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

### Seleccionar la temperatura 🌡️

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

### Ajustar un tiempo de cocción ⌚

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

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

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

# Hornear


## Consejos sobre las funciones

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

### Utilizar Programas Automáticos

■ Siga las indicaciones del display.

### Utilizar Aire caliente plus

Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función **Bóveda y solera** , puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

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

- 1 nivel: introduzca el alimento en el nivel 2.
- 2 niveles: introduzca los alimentos en los niveles 1+3 o 2+4.
- 3 niveles: introduzca los alimentos en los niveles 1+3 +5.

## Recomendaciones

- En caso de cocinar a la vez en varios niveles, coloque la bandeja Universal en el nivel inferior.
- Hornee repostería húmeda o tartas simultáneamente en dos niveles como máximo.

### Utilizar Cocción intensiva

Utilice esta función para hornear tartas con cobertura húmeda.

**No** utilice esta función para hornear repostería plana.

- Introduzca las tartas en los niveles 1 o 2.

### Utilizar Bóveda y solera

Se recomienda utilizar los moldes oscuros y mates de chapa negra, esmalte oscuro, chapa blanca oscurecida o aluminio mate, moldes de cristal termorresistente y moldes con recubrimiento.

Utilice esta función para preparar recetas tradicionales. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

- Introduzca el alimento en los niveles 1 o 2.

### Utilizar Aire caliente Eco

Utilice esta función para hornear de forma eficiente pequeñas cantidades de p. ej. pizza ultracongelada, panecillos o galletas de mantequilla.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.



## Consejos para asar

- Es posible utilizar cualquier tipo de recipiente de material termorresistente como p. ej. asadores, recipientes para asar, moldes de cristal o bolsas y papel para asar, cazuela de barro ovalada, bandeja Universal, parrilla y/o bandeja de asar y asar al grill (en caso de estar disponible) sobre la bandeja Universal.
- Tan solo se recomienda **precalentar** el horno en caso de preparar rosbif o solomillo. Por lo general no es necesario precalentar el horno.
- Para asar carne utilice un **recipiente cerrado**, p. ej. una bandeja para asar. La carne se mantiene jugosa por dentro. El interior del horno permanece más limpio que si utiliza la parrilla para asar. Queda suficiente fondo de asado como para preparar posteriormente una salsa.
- En caso de utilizar una **bolsa o papel para asar**, tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- En caso de utiliza la **parrilla** o un **recipiente para asar abierto**, puede untar la carne magra con grasa, o cubrirla o envolverla en beicon.
- **Condimente** la carne y colóquela en el recipiente. Cúbrala con copos de mantequilla o margarina o eche un chorrito de aceite. Si se trata de un asado grande de carne magra (2–3 kg) y aves añada aprox. 1/8 l de agua.
- No añada mucho más líquido durante el asado. De lo contrario, no se produciría un correcto **dorado**. El dorado se produce al final del tiempo de cocción. En el caso de la carne, si retira la tapa hacia la mitad del tiempo de asado, conseguirá un dorado intensivo adicional.




- Retire el alimento del interior del horno una vez finalizado el proceso de asado, tápelo y espere un **tiempo de reposo** de aprox. 10 minutos. Así conseguirá que pierda muy poco jugo al cortarlo.
- La piel de las **aves** se vuelve crujiente si 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción se espolvorea agua con sal.

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

## Seleccionar la temperatura

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

# Asar

## Ajustar un tiempo de cocción

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

■ Puede calcular el tiempo de asado si, dependiendo del tipo de carne, multiplica la altura del asado [cm] por el tiempo por cm de altura [min/cm]:

- Carne de vacuno/ de caza: 15–18 min/cm
- Cerdo/Terнера/Cordero: 12–15 min/cm
- Rosbif/solomillo: 8–10 min/cm


■ Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.


## Recomendaciones

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

## Consejos sobre las funciones

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

Seleccione la función Solera  al final del tiempo de cocción si el alimento debe presentar un dorado intenso en su base.



No utilice la función Cocción intensiva  para asar, porque el fondo de asado se volvería muy oscuro.


## Utilizar Programas Automáticos

■ Siga las indicaciones del display.

## Utilizar Aire caliente plus o Asado automático

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

En la función Aire caliente plus  es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera , ya que el calor se reparte inmediatamente por el interior del horno.

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

■ Introduzca el alimento en el nivel 2.

## Utilizar Bóveda y solera

Utilice esta función para preparar recetas tradicionales. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

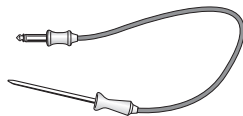
■ Introduzca el alimento en el nivel 2.

## Utilizar Aire caliente Eco

Utilice esta función para asar de forma eficiente cantidades pequeñas o platos de carne.

■ Introduzca el alimento en el nivel 2.

## Sonda térmica



La sonda térmica permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción.

### Funcionamiento

Se introduce por completo en el alimento la punta de metal de la sonda térmica, hasta el mango. En la punta de metal se encuentra el sensor de temperatura que mide la temperatura del interior del alimento durante el proceso de cocción. El aumento de la temperatura interior del alimento refleja el estado de cocción. Según desee, p. ej. un asado medio o un asado muy hecho, ajuste una temperatura interior más alta o más baja.





Se puede ajustar la temperatura interior hasta 99 °C. En las tablas de cocción que aparecen al final de este documento encontrará indicaciones sobre los alimentos y sus temperaturas interiores correspondientes.

Los procesos requieren el mismo tiempo de cocción, independientemente de si se usa sonda térmica o no.

### Posibilidades de uso

En ciertos programas automáticos y funciones especiales se recomienda utilizar la sonda térmica.

También puede utilizarla en las siguientes funciones:

- Asado automático 
- Aire caliente plus 
- Cocción intensiva 
- Bóveda y solera 

### Advertencias importantes para su utilización

- Puede colocar la carne en un recipiente o sobre la parrilla.
- La punta de metal de la sonda térmica debe insertarse por completo hasta el mango en el alimento para que la sonda térmica alcance aproximadamente el núcleo del mismo.
- En el caso de las aves, la zona de la pechuga es el lugar más grueso para introducir la punta metálica. Palpe la zona de la pechuga con los pulgares y los índices para encontrar el punto más grueso.
- La punta metálica no debe tocar ningún hueso y no debe perforar en zonas con un contenido alto de grasa. Los tejidos con grasa y los huesos pueden provocar una desconexión anticipada.
- En caso de carne entreverada o magra, elija el valor superior de las temperaturas interiores indicadas en las tablas de cocción.
- En caso de utilizar papel de aluminio o bolsas para asar, clave la sonda térmica en el interior del alimento a través de la bolsa. También puede introducir la sonda térmica en la bolsa junto con la carne. Asimismo, tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de la bolsa.

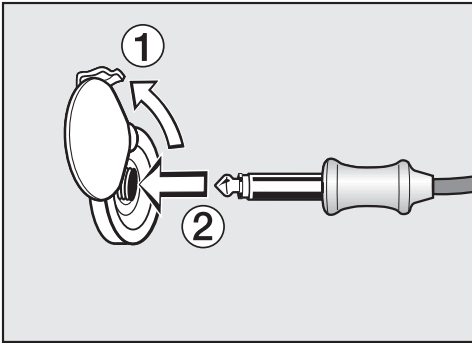
# Asar

## Utilizar la sonda térmica

- Introduzca la punta de metal de la sonda térmica completamente hasta el mango en el alimento.

Si desea preparar más trozos de carne a la vez, clave la sonda térmica en el trozo más grande.

- Introduzca los alimentos en el horno.



- Introduzca la clavija de la sonda térmica en la hembrilla, hasta que se perciba que ha quedado encajada.
- Cierre la puerta.
- Seleccione una función o programa automático.
- Ajuste la temperatura y la temperatura interior, en caso necesario.

En el caso de los programas automáticos, los valores de temperatura interior están predeterminados.

Siga las indicaciones del display.

El proceso finaliza una vez alcanzada la temperatura interior.

**⚠** Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

La sonda térmica puede calentarse. Puede quemarse con la sonda térmica.

Para retirar la sonda térmica de la base de enchufe, utilice siempre guantes de cocina.

## Iniciar más tarde un proceso de cocción con sonda térmica

También puede retrasar el inicio del proceso de cocción.

- En caso de haber seleccionado una función, seleccione la tecla sensora
- Seleccione Inicio a las.

El momento del final del proceso de cocción puede ser calculado aproximadamente, ya que la duración de un proceso de cocción con sonda térmica es prácticamente igual a la del proceso sin sonda térmica.

Duración y Listo a las no pueden ser ajustados, ya que el tiempo total depende del momento en que se alcance la temperatura interior.

## Indicación de tiempo restante

Si ha ajustado una temperatura superior a 140 °C en un proceso de cocción, transcurrido un tiempo, aparece la duración restante del proceso (tiempo restante).

El sistema calcula el tiempo restante hasta la finalización del proceso en base a la temperatura de cocción que se haya seleccionado, la temperatura interior ajustada y el ritmo de aumento de la temperatura interior.

El tiempo restante visualizado al principio es un valor estimado. Dado que el tiempo restante se vuelve a calcular continuamente durante el desarrollo del proceso de cocción, en el display se visualizará una indicación cada vez más precisa.

Se borra toda la información sobre el tiempo restante cuando se modifica la temperatura de cocción o la temperatura interior o cuando se selecciona otra función. Si la puerta del horno permaneciera mucho tiempo abierta, el sistema volvería a calcular de nuevo el tiempo restante.


## Cambiar entre la indicación de tiempo restante y la indicación de temperatura interior

En cuanto aparece el tiempo restante, es posible cambiar entre la indicación de tiempo restante y la indicación de temperatura interior.

■ Seleccione la tecla sensora .

En el display aparecen el tiempo restante o la temperatura interior, además de la temperatura.

# Asar al grill

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

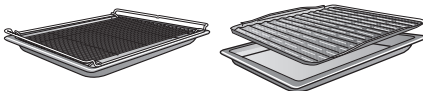
En caso de asar al grill con la puerta abierta, el aire caliente del interior del horno ya no se conduce y enfría automáticamente a través del ventilador de enfriamiento. Los elementos de manejo se calientan.

Cierre la puerta para asar al grill.

## Consejos para asar al grill

- Al asar al grill se requiere precalentamiento. Precaliente la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Lave rápidamente la carne con agua fría y séquela. No añada sal antes de asarla al grill, puesto que perderá su jugo.
- Es posible untar la carne magra con aceite. No utilice otro tipo de grasas, puesto que se oscurecen rápidamente o se genera humo.
- Limpie los pescados planos y en rodajas y añádales sal. También puede rociar zumo de limón.
- Utilice la bandeja universal con parrilla o bandeja de repostería y asar al grill (en caso de estar disponible). La parrilla y bandeja de asar al grill recogen el jugo de los alimentos durante el asado, evitando que se queme y permitiendo reutilizarlo posteriormente. Unte la parrilla o bandeja de asar y asar al grill con aceite y coloque sobre ella los alimentos.

No utilice la bandeja de repostería.



## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

## Seleccionar la temperatura

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

## Seleccionar el nivel

- Seleccione el nivel según el grosor del alimento.
- Introduzca los alimentos planos en los niveles 3 o 4.
- Introduzca los alimentos de diámetro grande en los niveles 1 o 2.

## Ajustar un tiempo de cocción

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

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

## Consejos sobre las funciones

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

El material sintético de la sonda térmica puede derretirse debido a las altas temperaturas.

No utilice la sonda térmica en las funciones con grill.

No guarde la sonda térmica dentro del interior del horno.

## Utilizar Grill grande

Utilice esta función para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes.


La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.

## Utilizar Grill con aire

Esta función es recomendable para asar al grill alimentos de gran diámetro, como p. ej. pollos.


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

# Limpieza y mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno podría resultar dañado en caso de utilizar un producto de limpieza para hornos. o de descalcificación. Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

## Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evitar utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;

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

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

Eliminar la suciedad cuanto antes.

El accesorio no es apto para el lavado en el lavavajillas.



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

Para llevar a cabo una limpieza cómoda le recomendamos:

- desmontar la puerta.
- Desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- Desmontar la pared posterior con esmalte catalítico.
- Plegar hacia abajo con mucho cuidado el elemento calefactor de bóveda y grill.

## Eliminar la suciedad normal

### Eliminar la suciedad normal

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

## Limpieza de la junta

Alrededor del horno a modo de junta para sellar el lado interior de la puerta se encuentra una junta.

Debido a los restos de grasa, la junta se puede volver porosa y quebrarse.

- Limpie la junta después de cada uso.

## Limpiar la sonda térmica

No sumerja la sonda térmica en agua ni la limpie en el lavavajillas, resultaría dañada.

Para limpiarla, utilice únicamente un paño húmedo.

## Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip)

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

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

- Retire los restos adheridos con detergente suave, agua caliente y una esponja para cristal o con una espiral de acero inoxidable (p. ej. Spontex).

Los productos abrasivos, los cepillos que pueden producir arañazos, las esponjas y el producto de limpieza para hornos provocan que pierda su capacidad de autolimpieza.

Antes de utilizar un producto de limpieza para hornos, desmonte las partes con esmalte catalítico.

# Limpieza y mantenimiento

## Utilizar productos para la limpieza de hornos

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

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

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

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

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

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

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

## Suciedad resistente en las guías FlexiClip

Cuando se lava las guías FlexiClip en el lavavajillas, el lubricante especial que llevan se pierde, lo que impide su fácil extracción.

No lave nunca las guías FlexiClip en el lavavajillas.

Para eliminar la suciedad resistente de las superficies o la suciedad adherida al rodamiento de bola debido a zumo de frutas que se ha derramado realice lo siguiente:

- Ponga las guías FlexiClip brevemente a remojo (aprox. 10 minutos) en agua caliente con detergente suave. En caso necesario, utilice adicionalmente la parte más áspera de un estropajo azul (especialmente indicado para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad). Limpie el rodamiento de bola con un cepillo suave.

Después de la limpieza pueden quedar manchas o decoloraciones, que en ningún caso influyen en su utilización.

## Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico

El esmaltado catalítico se limpia automáticamente a altas temperaturas de los restos de aceite o grasa. No es necesario ningún producto para la limpieza adicional. Cuanto más alta sea la temperatura, más eficiente es la limpieza.


Los productos abrasivos, los cepillos que pueden producir arañazos, las esponjas y el producto de limpieza para hornos provocan que pierda su capacidad de autolimpieza.

Antes de utilizar un producto para la limpieza del interior del horno, desmontar las partes con esmaltado catalítico.

## Cómo eliminar la suciedad que proviene de especias, azúcar y similares


- Desmonte la pared posterior (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la pared trasera»).
- Limpie la pared posterior a mano con agua caliente, detergente suave y un cepillo blando.
- Enjuague minuciosamente la pared trasera.
- Deje que la pared posterior se seque totalmente antes de volver a montarla.

## Cómo eliminar la suciedad que proviene de grasa o aceite

- Retire todos los accesorios del interior del horno (incluidos los listones portabandejas).
- Antes de iniciar la limpieza catalítica, elimine los restos grandes de suciedad de la parte interior de la puerta y de las superficies con acabado PerfectClean, para evitar que se quemem.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y 250 °C.
- Caliente el horno vacío durante al menos 1 hora.

La duración depende del grado de suciedad.

En caso de que el esmaltado catalítico tenga muchos restos de grasa o aceite, durante el proceso de limpieza se puede formar una película en el interior del horno.

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

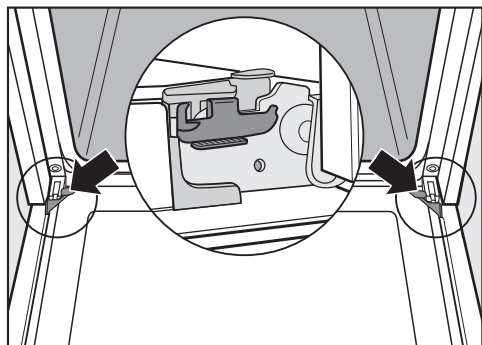
- Limpie la parte interior de la puerta y el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.

Con cada proceso a temperaturas altas se va eliminando poco a poco la suciedad.

# Limpieza y mantenimiento

## Desmontar la puerta

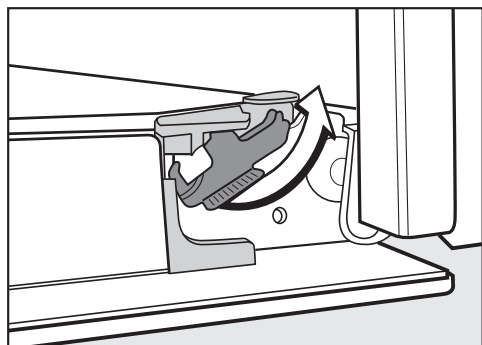
La puerta pesa aprox. 9kg.



La puerta está unida a las bisagras mediante soportes.

Antes de poder retirar la puerta de estos soportes es necesario desbloquear los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta.

- Abra la puerta completamente.



- Desbloquee los estribos de bloqueo girándolos hasta el tope.

En caso de montar erróneamente la puerta, el horno podría resultar dañado.

No tire de la puerta en sentido horizontal para sacarla de los soportes, ya que golpeará contra el horno.

No tire nunca de los soportes del tirador de la puerta porque podrían romperse.

- Cierre la puerta hasta el tope.



- Sujete la puerta lateralmente y tire hacia arriba de ambos soportes a la vez. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.

## Desmontar la puerta

La puerta está compuesta por un sistema abierto con 3 cristales con un revestimiento parcialmente termorreflectante.

Durante el funcionamiento, entra aire adicional, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

Si se hubieran depositado residuos en el espacio situado entre los cristales podrá desmontar la puerta para limpiar las caras interiores de los cristales.

El cristal podría quebrarse debido a los arañazos.

En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas.

Tenga en cuenta también los consejos para la limpieza del frontal del horno.

La superficie de los perfiles de aluminio podría resultar dañada por el producto para la limpieza del horno.

Limpie los componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibra limpio y húmedo.

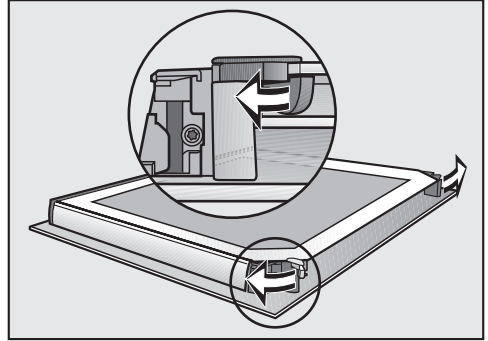
En caso de caerse, los cristales de la puerta podrían romperse. Colóquelos en un lugar seguro.

 Peligro de lesiones por cierre de la puerta.

La puerta puede cerrarse de golpe en caso de desmontarla estando colocada.

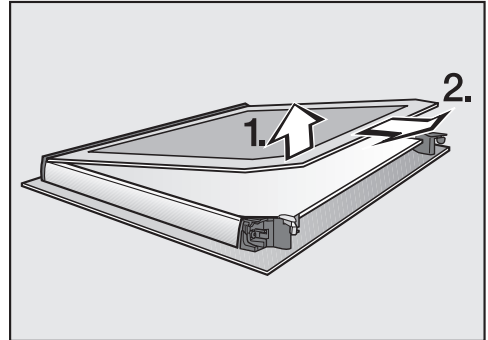
Desmonte siempre la puerta antes de desmontar los cristales.

- Coloque el cristal de la puerta sobre una superficie blanda (p. ej. un paño de cocina) para evitar arañazos. Es conveniente colocar el tirador junto al borde de la mesa para que el cristal de la puerta quede plano y no pueda romperse durante la limpieza.



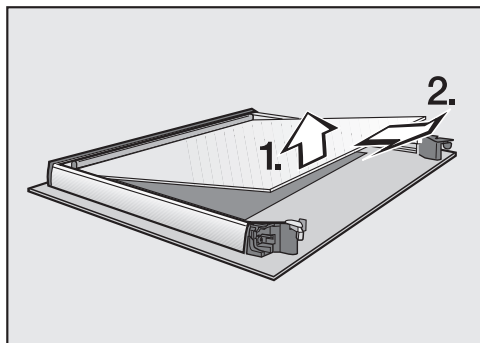
- Abra ambas sujeciones de los cristales de la puerta hacia fuera con un movimiento giratorio.

Desmonte el cristal interior de la puerta:



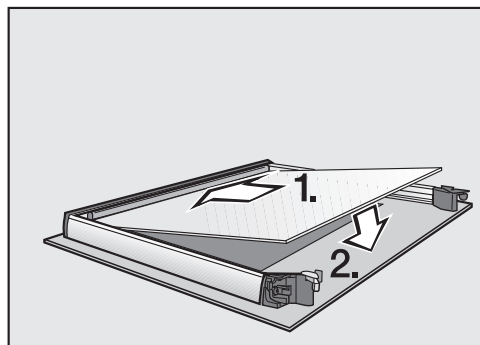
- Levante **ligeramente** el cristal interior de la puerta y extráigalo del listón de plástico.

## Limpieza y mantenimiento

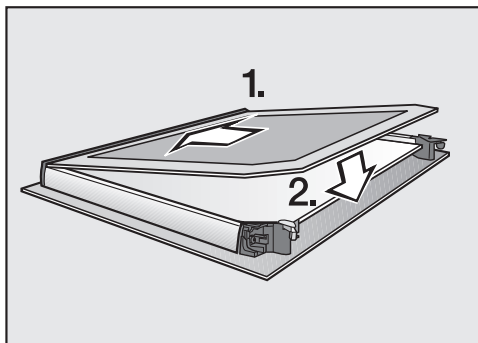


- Levante **ligeramente** el cristal central de la puerta y extráigalo.
- Limpie los cristales de la puerta y el resto de componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las piezas con un paño suave.

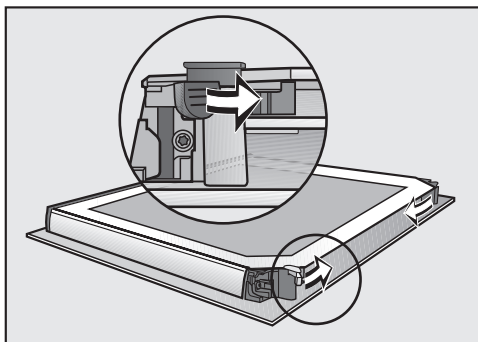
A continuación, vuelva a montar la puerta con cuidado:



- Coloque el cristal central de la puerta de forma que se pueda leer el número de material (es decir, no a la inversa).



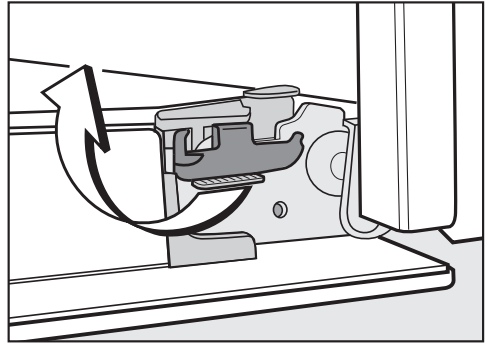
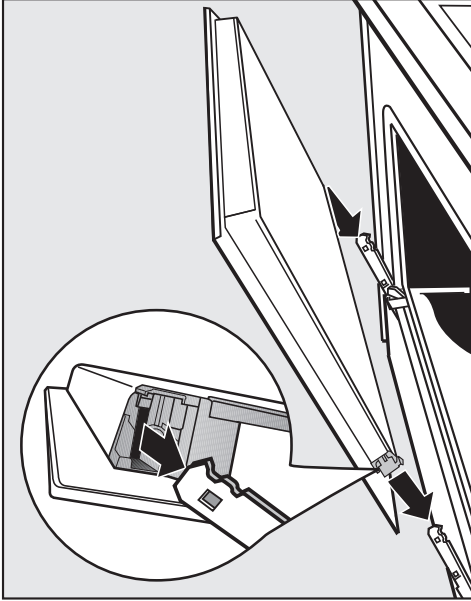
- Introduzca el cristal interior de la puerta con el lado impreso en mate mirando hacia abajo en el listón de plástico y colóquelo entre las sujeciones.



- Cierre ambas sujeciones de los cristales de la puerta con un movimiento giratorio hacia fuera.

La puerta vuelve a estar montada.

### Montaje de la puerta



- Bloquee los estribos de nuevo, girando hasta el tope en posición horizontal.

- Sujete la puerta lateralmente y colóquela en los soportes de las bisagras. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.
- Abra la puerta completamente.

Si los estribos no están bloqueados, la puerta puede soltarse de los soportes y resultar dañada. Es imprescindible que bloquee los estribos de nuevo.

# Limpeza y mantenimiento

## Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip

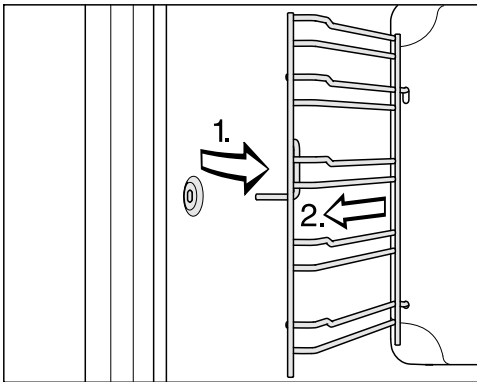
Es posible desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).

Si desea desmontar antes las guías FlexiClip por separado, siga las indicaciones que aparecen en el capítulo «Dotación», apartado «Montaje y desmontaje de las guías FlexiClip».

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Antes de desmontar los listones portabandejas, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.



- Retire los listones portabandejas de los soportes (1.) y extráigalos (2.).

El **montaje** se realiza en el orden inverso.

- Monte las diferentes partes cuidadosamente.

## Desmontaje de la pared posterior

Puede desmontar la pared posterior para limpiarla.

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Antes de desmontar la pared posterior, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

⚠ Peligro de sufrir daños debido a las hélices del ventilador en movimiento.

Podría dañarse al entrar en contacto con las hélices del ventilador de aire caliente.

No ponga en ningún caso el horno en funcionamiento sin la pared posterior.

- Desconecte el horno de la red eléctrica. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.
- Desmonte los listones portabandejas.
- Afloje los cuatro tornillos de las esquinas de la pared posterior y retírela.
- Limpie la pared posterior (ver capítulo «Limpeza de la pared posterior de esmalte catalítico»).

El **montaje** se realiza en el orden inverso.

- Monte cuidadosamente la pared posterior.




Las aberturas deben estar colocadas tal y como se describe en el capítulo «Vista general del horno».

- Monte los listones portabandejas.
- Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

### Abatir el elemento calefactor de bóveda / grill

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

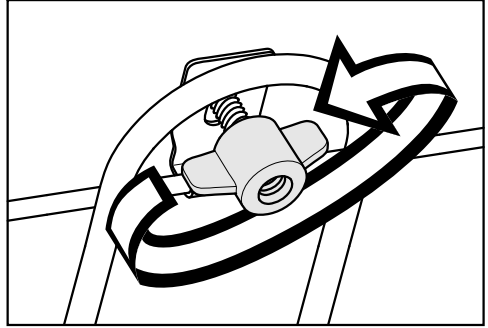
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

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

El esmalte de la base del interior del horno puede resultar dañado en caso de caer una tuerca.

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

- Desmonte los listones portabandejas.



- Suelte las tuercas de mariposa.

La resistencia calefactora de bóveda y grill podría resultar dañada.

No presione la resistencia calefactora de bóveda y grill hacia abajo a la fuerza.

- Pliegue hacia abajo con mucho cuidado el elemento calefactor de bóveda y grill.

Así queda accesible la parte superior del horno.




- Limpie el techo del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Una vez limpia, pliegue hacia arriba la resistencia de bóveda y grill.
- Atornille las tuercas de mariposa.
- Monte los listones portabandejas.


## ¿Qué hacer si ...?

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


Consulte el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, [www.miele.es](http://www.miele.es), donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.


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

Problema	Causa y solución
<b>El display está oscuro.</b>	<p>Está seleccionado el ajuste Hora   Indicación   Off. Por eso, cuando el horno está apagado, el display permanece oscuro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ En cuanto se conecte el horno, aparece el menú principal. Si quiere visualizar prolongadamente la hora, seleccione el ajuste Hora   Indicación   On.</li></ul>
	<p>El horno no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Compruebe si la clavija encaja correctamente en la base del enchufe.</li><li>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.</li></ul>
<b>No se oye ninguna señal acústica.</b>	<p>Las señales acústicas están desconectadas o ajustadas con un volumen muy bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Conecte las señales acústicas o suba el volumen con el ajuste Volumen   Señales acústicas.</li></ul>
<b>El interior del horno no se calienta.</b>	<p>El modo Exposición está activado.</p> <p>Es posible seleccionar puntos del menú en el display y teclas sensoras pero la calefacción del interior del horno no funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive el modo exposición con el ajuste Distribuidor   Modo exposición   Off.</li></ul>
<b>Bloqueo puesta func.  aparece en el display al conectarlo.</b>	<p>El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Confirme pulsando <i>OK</i>.</li></ul> <p>Aparece Pulsar «OK» durante 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando la tecla sensora <i>OK</i> durante al menos 6 segundos.</li><li>■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Seguridad   Bloqueo puesta func.    Off.</li></ul>

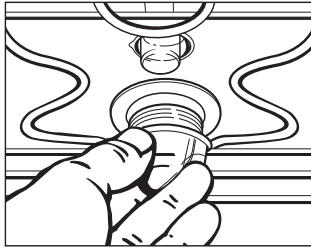
Problema	Causa y solución
<p><b>Las teclas sensoras no reaccionan.</b></p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Display   QuickTouch   Off. Por eso no reaccionan las teclas sensoras con el horno apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Una vez esté conectado, las teclas sensoras reaccionan. Seleccione el ajuste Display   QuickTouch   On, si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre incluso cuando el horno está desconectado.</li> </ul> <p>El horno no está enchufado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe que la clavija encaje correctamente.</li> <li>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.</li> </ul> <p>Se ha producido un problema en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno se inicie de nuevo.</li> </ul>
<p><b>En el display aparece</b> Corte de corriente.</p>	<p>Se ha producido un corte breve del suministro eléctrico. Debido al cual se ha visto interrumpido el proceso de cocción en marcha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte y vuelva a conectar el horno.</li> <li>■ Inicie de nuevo el proceso de cocción.</li> </ul>
<p><b>En el display aparece</b> 12:00.</p>	<p>Se ha producido un corte del suministro eléctrico que ha durado más de 150 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vuelve a ajustar la hora y la fecha.</li> </ul>
<p><b>En el display aparece</b> Dur. máx. funcion. sup..</p>	<p>Se ha utilizado el horno durante un tiempo excepcionalmente largo. Se activó la desconexión de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme pulsando <i>OK</i>.</li> </ul> <p>A continuación, el aparato vuelve a estar disponible para el funcionamiento.</p>
<p><b>Anomalía y un código de anomalía no registrado aquí aparecen en el display.</b></p>	<p>Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.</li> </ul>
<p><b>Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.</b></p>	<p>Después de un proceso de cocción, el ventilador permanece conectado (ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»).</p>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p><b>El horno se ha desconectado automáticamente.</b></p>	<p>El horno se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectar el horno o después de finalizar un proceso de cocción no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vuelva a conectar el horno.</li> </ul>
<p><b>La tarta/la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en las tablas de cocción.</b></p>	<p>La temperatura seleccionada es diferente a la que se indica en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccione la temperatura adecuada para su receta.</li> </ul> <p>Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si se ha modificado la receta. En caso de haber añadido más líquido o más huevos la masa queda más húmeda y necesita un tiempo de horneado más largo.</li> </ul>
<p><b>La tarta / la repostería no tiene un horneado homogéneo.</b></p>	<p>Se ha seleccionado una temperatura o un nivel incorrecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siempre puede producirse un dorado ligeramente diferente. Sin embargo, en caso de que la diferencia sea grande, compruebe que ha seleccionado una temperatura y un nivel correctos.</li> </ul> <p>El material o el color del molde no son adecuados al tipo de función.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Los moldes de colores claros no son aptos para la función Bóveda y solera . Utilice moldes mate, oscuros.</li> </ul>
<p><b>El esmalte catalítico presenta manchas de color óxido.</b></p>	<p>Las manchas de especias, azúcar o similares no se eliminan con el proceso de limpieza catalítico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desmonte los componentes con esmalte catalítico y elimine estas manchas con agua caliente, detergente suave y un cepillo blando (ver el capítulo «Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico»).</li> </ul>

Problema	Causa y solución
<p><b>Las guías telescópicas FlexiClip se introducen o se extraen con dificultad.</b></p>	<p>No hay suficiente grasa en el rodamiento de bola de las guías telescópicas FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Engrase el rodamiento de bola con el lubricante especial de Miele.</li> </ul> <p>Tan solo este lubricante es apto para las temperaturas altas que se general en el interior del horno. Otros podrían aglutinarse por el calor y atascar las guías telescópicas FlexiClip. Es posible conseguirlo a través de un distribuidor especializado de Miele o del Servicio Post-venta de Miele.</p>
<p><b>La iluminación del aparato se desconecta después de un tiempo breve.</b></p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación   «On» durante 15 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si desea conectar la iluminación del interior del horno durante todo el proceso de cocción, seleccione el ajuste Iluminación   On.</li> </ul>
<p><b>La iluminación del interior está desconectada.</b></p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación   Off.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Al seleccionar la tecla sensora  se conecta la iluminación del interior del horno durante 15 segundos.</li> <li>■ Si lo desea, seleccione el ajuste Iluminación   On o «On» durante 15 s.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p data-bbox="73 201 387 256"><b>La iluminación del aparato no se conecta.</b></p> 	<p data-bbox="398 201 846 225">La lámpara halógena está defectuosa.</p> <div data-bbox="404 233 1043 512" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="421 240 1027 304">⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.</p><p data-bbox="421 312 1027 400">El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.</p><p data-bbox="421 408 1027 496">Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.</p></div> <ul data-bbox="398 536 1043 903" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 536 1043 616">■ Desconecte el horno de la red eléctrica. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.</li><li data-bbox="398 624 1043 711">■ Suelte la cubierta de la lámpara con un cuarto de vuelta hacia la izquierda y extráigala de la carcasa con la junta anular hacia abajo.</li><li data-bbox="398 719 1043 775">■ Sustituya la lámpara halógena (Osram 66725AM/A, 230 V, 25 W, zócalo G9).</li><li data-bbox="398 783 1043 871">■ Coloque de nuevo la cubierta de la lámpara con la junta anular en la carcasa y fíjela con un giro a la derecha.</li><li data-bbox="398 879 1043 903">■ Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.</li></ul>

Consultar el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, [www.miele.es](http://www.miele.es), para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

### Contacto en caso de anomalías

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

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

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

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

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

### Garantía

La duración de la garantía es de 3 años. Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

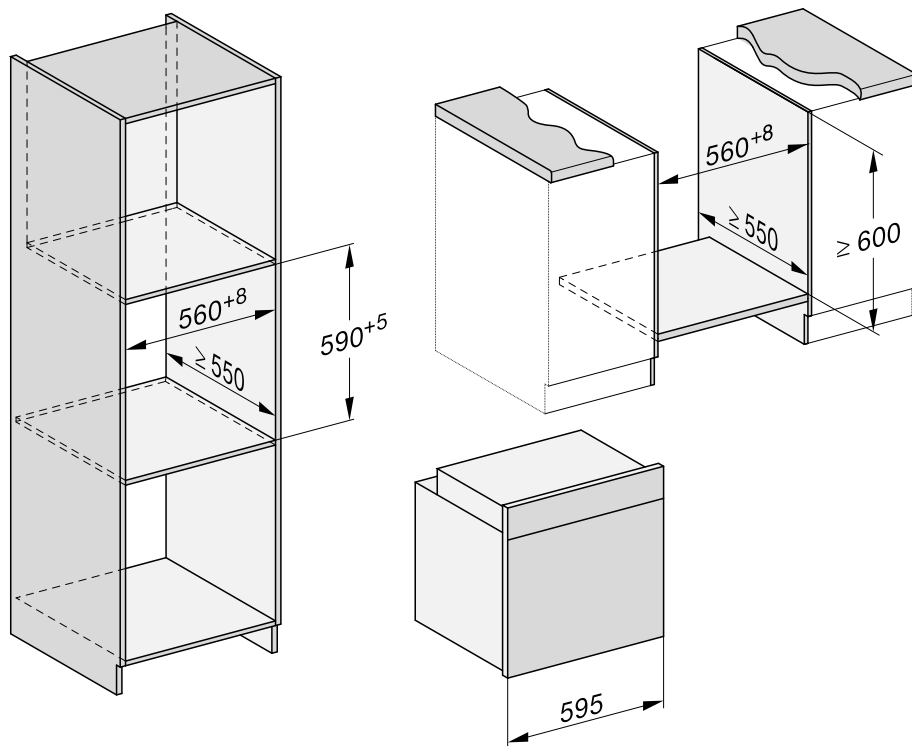
# Instalación

## Medidas de empotramiento

Las medidas se indican en mm.

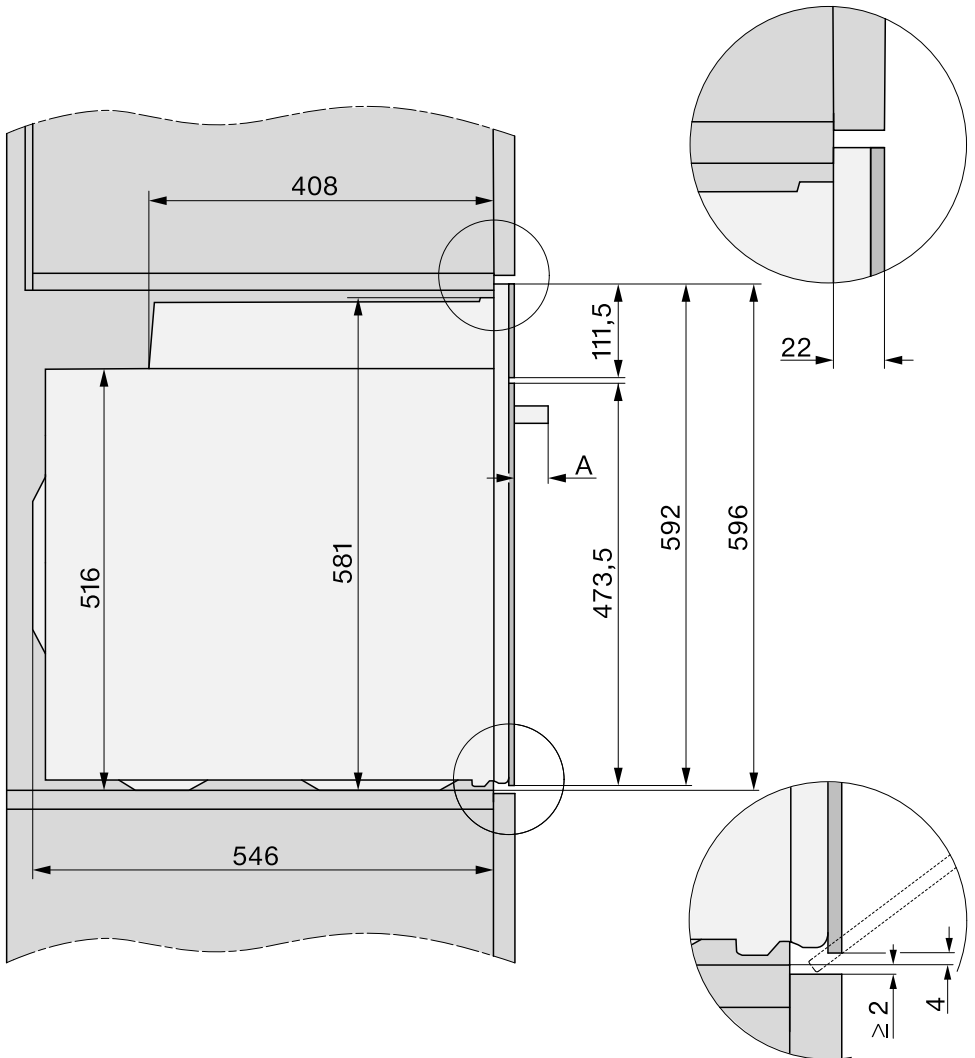
### Empotramiento en un armario alto o inferior

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





## Vista lateral

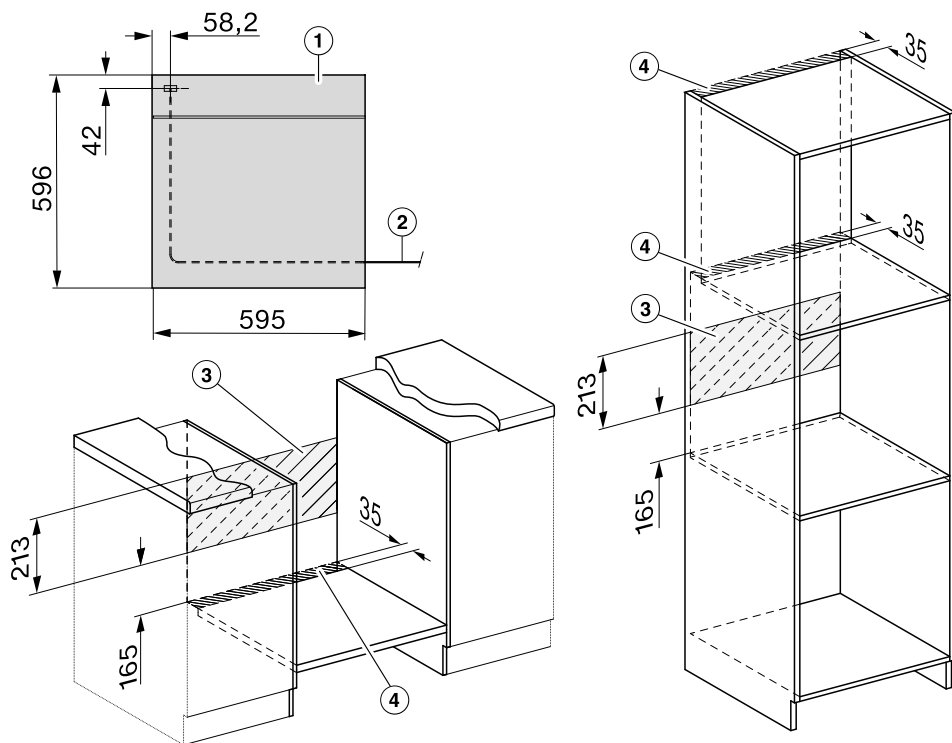


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Instalación

## Conexiones y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Longitud del cable de conexión a la red = 1.500 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 150 cm<sup>2</sup>

## Montaje del horno

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

Para funcionar correctamente, el horno necesita suficiente aire de refrigeración. Ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).

Al realizar el montaje es imprescindible tener en cuenta:

Asegúrese de que el entrepaño sobre el que se coloque el horno, no quede ajustado a la pared.

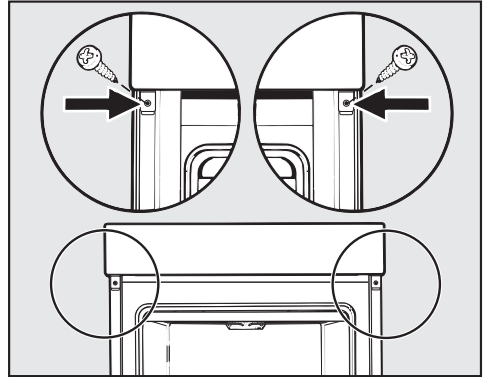
No monte ningún listón de protección térmica en las paredes laterales del hueco de empotramiento.

- Conecte el horno a la red eléctrica.

Si traslada el horno tirando del tirador, la puerta podría resultar dañada. Para trasladarlo utilice los huecos de agarre situados a ambos lados de la carcasa.

Antes del montaje, es también conveniente desmontar la puerta y extraer los accesorios (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la puerta»). Eso aligerará el peso del horno al introducirlo en el armario inferior, evite en todo momento desplazarla tirando del tirador.

- Introduzca el horno en el armario de alojamiento y nivélelo.
- En caso de que no la haya desmontado, abra la puerta.



- Fije el horno con los tornillos adjuntos a las paredes laterales del armario de alojamiento.
- Monte de nuevo la puerta si es necesario (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Montaje de la puerta»).

# Instalación

## Conexión eléctrica

 ¡Peligro de sufrir lesiones!

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que Miele no se responsabiliza.

La conexión a la red eléctrica únicamente podrá realizarla un electricista cualificado que conozca y se atenga exactamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento del aparato.

La conexión solo se puede realizar a una instalación eléctrica según la norma VDE 0100.

Se recomienda la conexión de **a una toma de corriente** (según VDE 0701), ya que facilita la desconexión de la red electrónica en caso de servicio técnico.

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

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

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

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

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

Al modificar o sustituir un cable de conexión se deberá utilizar el tipo de cable H 05 VV-F con el diámetro transversal apropiado.

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.

### Horno








El horno está equipado con un cable de conexión de 3 conductores con clavija preparado listos para la conexión a corriente alterna de 230 V, 50 Hz.

La instalación debe estar equipada con un automático de 16 A. La conexión debe realizarse exclusivamente a una base de enchufe con toma a tierra.

Potencia nominal máxima: consulte la placa de características.

## Masa batida

Pasteles/Repostería (accesorios)		Temperatura [°C]	Booster 	Nivel <sup>5</sup> 		Tiempo de cocción [min]
				+HFC:	-HFC:	
Magdalenas (1 bandeja)		150–160	–	1	2	25–35
Magdalenas (2 bandejas)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Pasteles pequeños (1 bandeja) *		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Pasteles pequeños (2 bandejas) *		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Bizcocho fino (parrilla, molde, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (molde, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (parrilla, molde redondo/especial para Gugelhupf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Tarta de frutas (1 bandeja)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Tarta de frutas (parrilla molde, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	50–60
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 Función,  Temperatura,  Booster,  Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.

<sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

<sup>3</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.

<sup>4</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

# Tablas de cocción

## Masa trabajada

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 <sup>5</sup> Nivel		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Pastas (1 bandeja)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Pastas (2 bandejas)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Galletas para manga pastelera (1 bandeja) *		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Galletas para manga pastelera (2 bandejas) *		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Tarta de queso (parrilla, molde, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Apple Pie (parrilla, molde desmontable, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Tarta de manzana cubierta (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Tarta de frutas con baño de azúcar (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Tarta de frutas con baño de azúcar (1 bandeja)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Quiché dulce (1 bandeja)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

Función, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup> nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 tiempo de cocción, Aire caliente plus, Aire caliente Eco, Bóveda y solera, Cocción intensiva, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.








<sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

<sup>3</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.

<sup>4</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

## Masa de levadura

Pasteles/Repostería (accesorios)		Temperatura [°C]	Booster 	FlexiClip HFC 70-C <sup>5</sup>		Tiempo de cocción [min]
				+HFC:	-HFC:	
Biscocho austriaco Gugelhupf (parrilla, molde especial, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Christstollen (pastel de Navidad alemán) (1 bandeja)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Tarta con copos con/sin fruta (1 bandeja)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Pastelitos rellenos de manzana/cara-colas con pasas (1 bandeja)		160–170	✓	1	2	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/cara-colas con pasas (2 bandejas)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pan blanco, sin molde (1 bandeja)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Pan blanco (parrilla, molde, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Pan integral (parrilla, molde, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Dejar subir la masa (parrilla)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 Función,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.
- <sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- <sup>3</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- <sup>4</sup> Coloque la parrilla sobre la base del interior del horno y ponga el recipiente encima. Según el tamaño del recipiente, puede retirar también los listones portabandejas.
- <sup>5</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

# Tablas de cocción

## Masa de requesón y aceite

Pasteles/Repostería (accesorios)		Temperatura [°C]	Booster	Nivel 5		Tiempo de cocción [min]
				+HFC	-HFC	
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Pastelitos rellenos de manzana/cara-colas con pasas (1 bandeja)		160–170	–	2	3	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/cara-colas con pasas (2 bandejas)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

Función, Temperatura, Booster, Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), tiempo de cocción, Aire caliente plus, Bóveda y solera, ✓ on, – off

<sup>1</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.

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

## Tarta de bizcocho

Pasteles/Repostería (accesorios)		Temperatura [°C]	Booster	Nivel 5		Tiempo de cocción [min]
				+HFC	-HFC	
Base para tartas (2 huevos), (parrilla, molde desmontable, Ø 26 mm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Base para tartas (4–6 huevos) (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Bizcocho* (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Rollo suizo (1 bandeja)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20

Función, Temperatura, Booster, Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), tiempo de cocción, Aire caliente plus, Bóveda y solera, ✓ on, – off













\* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1. Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).







<sup>1</sup> Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.

<sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.



## Masa cocida, masa de hojaldre, merengues

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Profiteroles (1 bandeja)		160–170	–	1	2	30–40
Empanadillas (1 bandeja)		180–190	–	1	2	20–30
Empanadillas (2 bandejas)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Almendrados (1 bandeja)		120–130	–	1	2	25–50
Almendrados (2 bandejas)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Merengues (1 bandeja, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Merengues (2 bandejas, cada una de 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Función,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- <sup>2</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

# Tablas de cocción

## Tentempiés

Alimento (accesorios)		Temperatura [°C]	Booster 	FlexiClip HFC 70-C <sup>5</sup>		Tiempo de cocción [min]
				+HFC:	-HFC:	
Quiche (1 bandeja)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Tarta de cebolla (1 bandeja)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, masa de levadura (1 bandeja)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, masa de aceite y requesón (1 bandeja)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Pizza congelada, preheada (parrilla)		200–210	–	1	2	20–25
Tostada* (parrilla)		300	–	–	3	5–8
Gratinados (p. ej. tostas) (parrilla sobre bandeja Universal)		275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Parrillada de verduras (parrilla sobre la bandeja universal)		275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 bandeja Universal)		180–190	–	2	2	40–60

Función, Temperatura, Booster, nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), Tiempo de cocción, Bóveda y solera, Cocción intensiva, Aire caliente plus, Aire caliente Eco, Grill grande, Grill con aire, ✓ on, – off



















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











<sup>1</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

<sup>2</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

<sup>3</sup> Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

## Carne de vacuno

Alimento (accesorios)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 2	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 2	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Solomillo de vacuno «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Solomillo de vacuno «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Solomillo de vacuno «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rosbif, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rosbif «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rosbif «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rosbif «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Hamburguesas * (parrilla en el nivel 4 y bandeja universal en el nivel 1)	 3	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 Función,  Temperatura,  Booster,  Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Asado automático,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  Grill grande, ✓ on, – off

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

<sup>1</sup> Utilice parrilla y bandeja Universal.

<sup>2</sup> Selle primero la carne en la placa.

<sup>3</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

<sup>4</sup> Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.

<sup>5</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

<sup>6</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).

<sup>7</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
















<sup>8</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.









<sup>9</sup> Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

<sup>10</sup> Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

# Tablas de cocción



















## Ternera












Alimento (accesorios)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Nivel <sup>5</sup>	 Tiempo de cocción [min]	 temperatura interior <sup>7</sup> [°C]
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg (Bandeja para asar con tapa)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Solomillo de ternera, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Solomillo de ternera «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Solomillo de ternera «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Solomillo de ternera «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Lomo de ternera «poco hecho» aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Lomo de ternera «al punto» aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Lomo de ternera «muy hecho» aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 Función,  Temperatura,  Booster,  Nivel<sup>5</sup>,  Tiempo de cocción,  temperatura interior,  Asado automático,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilice parrilla y bandeja Universal.
- <sup>2</sup> Selle primero la carne en la placa.
- <sup>3</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- <sup>4</sup> Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- <sup>5</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- <sup>6</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>7</sup> Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

## Cerdo













Alimento (accesorios)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Asado de cerdo/nuez, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Asado de cerdo con chicharrones, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Solomillo de cerdo, aprox. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Jamón asado, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Asado de carne picada, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Beicon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Salchichas para asar <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

 Función,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nivel,  tiempo de cocción,  temperatura interior,  Asado automático,  Bóveda y solera,  Aire caliente plus,  Aire caliente Eco,  Grill grande, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilice parrilla y bandeja Universal.
- <sup>2</sup> Selle primero la carne en la placa.
- <sup>3</sup> Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- <sup>4</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- <sup>5</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- <sup>6</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>7</sup> Transcurrida la mitad del tiempo, añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>8</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>9</sup> Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- <sup>10</sup> Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

# Tablas de cocción
















## Cordero, carne de caza











Alimento (accesorios)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Pierna de cordero con hueso, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Espaldilla de cordero sin hueso (bandeja Universal)	 1	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Espaldilla de cordero sin hueso (parrilla y bandeja Universal)	 1	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Espaldilla de ciervo sin hueso (bandeja Universal)	 1	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Lomo de corzo sin hueso (bandeja Universal)	 1	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Pierna de jabalí sin hueso, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 1	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90

 Función,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Nivel,  tiempo de cocción,  6 temperatura interior,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Selle primero la carne en la placa.
- <sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- <sup>3</sup> Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- <sup>4</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- <sup>5</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 50 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>6</sup> Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

## Aves, pescado
















Alimento (accesorios)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Aves, 0,8-1,5 kg (bandeja Universal)		170–180	✓	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Pollo, aprox. 1,2 kg (parrilla sobre bandeja Universal)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Aves, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	✓	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Aves, aprox. 4 kg (bandeja para asar)		160–170	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Pescado, 200–300 g (p. ej. truchas) (bandeja Universal)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Pescado, 1-1,5 kg (p. ej. truchas asalmonadas) (bandeja Universal)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Filete de pescado en papillote, 200-300 g (bandeja Universal)		200–210	–	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80









 Función,  Temperatura,  Booster,  <sup>5</sup> Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Asado automático,  Grill con aire,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- <sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- <sup>3</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- <sup>4</sup> Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.
- <sup>5</sup> Añada aprox. 0,25 l de líquido al comienzo del proceso de cocción.
- <sup>6</sup> Agregue aprox. 0,5 l después de 30 minutos.
- <sup>7</sup> Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

# Datos para los laboratorios de ensayo

## Platos de prueba según EN 60350-1

Platos de prueba (accesorios)		Temperatura [°C]	Booster 	Nivel 		Tiempo de cocción [min]
				+HFC:	-HFC:	
Pasteles pequeños (1 bandeja de repostería <sup>1</sup> )		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Pasteles pequeños (2 bandejas de repostería <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Galletas para manga pastelera (1 bandeja <sup>1</sup> ).		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Galletas para manga pastelera (2 bandejas <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Apple Pie (parrilla <sup>1</sup> , molde desmontable <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Bizcocho (parrilla <sup>1</sup> , molde desmontable <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Tostadas (parrilla <sup>1</sup> )		300	–	–	3	5–8
Hamburguesa (Parrilla <sup>1</sup> en el nivel 4 y bandeja universal <sup>1</sup> en nivel 1)		300 <sup>5</sup>	–	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 Función,  Temperatura,  Booster,  nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Grill grande, ✓ on, – off

- <sup>1</sup> Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele.
- <sup>2</sup> Utilice un molde desmontable mate, oscuro.  
Coloque el molde en el centro de la parrilla.
- <sup>3</sup> Seleccione por lo general la temperatura más baja y compruebe el estado de los alimentos después de un tiempo breve.
- <sup>4</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- <sup>5</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- <sup>6</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- <sup>7</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel. En caso de disponer de más pares de guías FlexiClip, monte solo uno.
- <sup>8</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- <sup>9</sup> Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.




## Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1

La obtención de la clase de eficiencia energética tiene lugar según la normativa EN 60350-1.

Clase de eficiencia energética: A+

Tenga en cuenta los siguientes consejos al realizar la medición:

- La medición tiene lugar en la función Aire caliente Eco .
- Seleccione el ajuste Iluminación | «On» durante 15 s (ver capítulo «Ajustes“, apartado »Iluminación“).
- Durante la medición solo se encuentra el accesorio necesario para la ello en el interior del horno.  
No utilice otro accesorio disponible como las guías FlexiClip o piezas con esmaltado catalítico como, por ejemplo, las paredes laterales o la chapa protectora.
- Un importante requisito previo para la determinación de la clase de eficiencia energética es que la puerta esté cerrada de forma estanca durante la medición. En función de los elementos de medición usados, la función de estanqueidad de la junta de la puerta se puede ver más o menos afectada. Esto repercute negativamente en el resultado de la medición.  
Este defecto se debe compensar apretando la puerta. Para ello, puede que se necesiten medios técnicos apropiados en circunstancias desfavorables. Este defecto no se da en el uso práctico normal.

### Ficha para horno

según reglamento delegado (UE) n° 65/2014 y reglamento (UE) n° 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificador del modelo</b>	H 7162 B, H 7262 B
Índice de eficiencia energética/Cavidad (EEI <sub>cavidad</sub> )	81,7
Clase de eficiencia energética/Cavidad	
A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente)	A+
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo tradicional	1,05 kWh
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo de circulación forzada	0,71 kWh
Número de cavidades	1
Fuentes de energía por cavidad	electric
Volumen de cada cavidad	76 l
Masa del aparato	42,0 kg



**Miele S.A.U.**

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

**Atención al consumidor**

Teléfono: 916 232 000  
E-mail: [contact@miele-support.es](mailto:contact@miele-support.es)

**Atención al Distribuidor**

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

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

**Alemania****Dirección del fabricante**

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

H 7162 B, H 7262 B

es-ES, CL

M.-Nr. 11 633 310 / 05