Miele

Instrucciones de instalación y funcionamiento
Horno rápido



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

es-MX

M.-Nr. 11 953 771

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por un técnico calificado o por el Servicio Técnico de Miele.

Indice

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS **2**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD **7**

Generalidades **20**

Panel de control **21**
Botón de encendido/apagado 22
Sensor de proximidad 22
Botones sensores 23
Pantalla táctil 24
Símbolos 25

Usar el aparato **26**
Seleccionar una opción del menú 26
Desplazamiento 26
Salir de un menú 26
Cambiar un valor o ajuste 26
- Cambiar un ajuste en una lista 26
- Ingresar números con la rueda 26
- Ingresar números utilizando el teclado numérico 26
- Cambiar el ajuste con una barra de segmentos 26

Ingresar letras 27
Mostrar el menú de contexto 27
Mover entradas 27
Mostrar el menú desplegable 27
Mostrar Ayuda 27
Activar MobileStart 27

Funciones **28**
Placa de información 28
Alcance de suministro 28
Accesorios estándares y opcionales 28
Funciones de seguridad 31
Superficies tratadas con PerfectClean 31

Puesta en servicio inicial **32**
Miele@home 32
Configuración básica 33
Calentamiento del horno por primera vez 34

Ajustes **35**
Descripción de las configuraciones 35
Abrir el menú de “Ajustes” 38
Idioma 38
Hora 38

Indice

Fecha ... 39
Iluminación ... 39
Pantalla de inicio ... 39
Display ... 39
Volumen ... 40
Unidades de medida ... 40
Quick -Micro ... 40
Palomitas ... 40
Booster ... 41
Propuesta de temperaturas ... 41
Potencias propuestas ... 41
Funcionamiento post. ventilador ... 42
Sensor de proximidad (MotionReact) ... 42
Seguridad ... 43
Reconocimiento frontal mueble ... 43
Miele@home ... 43
Escanear y conectar ... 44
Control a distancia ... 44
Activar MobileStart ... 44
SuperVision ... 45
RemoteUpdate ... 45
Tipos de tensión ... 46
Calibrado temperatura ... 46
Versión del software ... 46
Información legal ... 46
Distribuidor ... 47
Ajustes de fábrica ... 47
Horas de servicio (total) ... 47

Alarma y Aviso ... **48**
Uso de la función Alarma ... 48
Uso de la función Aviso ... 48

Menú principal y submenús ... **50**

Funcionamiento del microondas ... **52**
Cómo funciona ... 52
Vajilla adecuada ... 52
Vajilla adecuada ... 53
Vajilla inadecuada ... 55
Probar vajilla ... 56
Tapa ... 57

Funcionamiento **58**
Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción 59
Cambiar la temperatura y la temperatura interior 59
Cambio del nivel de potencia del microondas 59
Configuración de duraciones adicionales 59
Cambio de las duraciones configuradas 60
Eliminar las duraciones de cocción establecidas 60
Interrupción de un proceso de cocción en el modo de funcionamiento Microondas 60
Cancelar un programa de cocción 60
Precalentamiento del horno 61
Booster 62
Precalentar 62
Crisp function 63
Cambio del modo de funcionamiento 63

Quick -Micro **64**

Programas automáticos **65**
Categorías 65
Cómo usar los programas automáticos 65
Notas sobre el uso 65
Búsqueda 65

Funciones Especiales **67**
Descongelar 68
Deshidratar 71
Calentar 72
Calentar vajilla 75
Dejar subir masa 75
Mantenimiento del calor 75
Cocción a baja temperatura 76
Cocción 79
Preparación de conservas 81
Alimentos congelados/comidas preparadas 83

MyMiele **84**

Programas Propios **85**

Encendedor **88**
Consejos sobre horneado 88
Notas sobre los modos de funcionamiento 88

Asado **90**
Consejos para el asado 90
Notas sobre los modos de funcionamiento 91

Indice

Sonda 92

Asar al grill **94**
Consejos para asar al grill 94
Notas sobre los modos de funcionamiento 95

AirFry **96**
Accesorios 96
Consejos para AirFrying 96
Uso del AirFry modo de funcionamiento 96

Limpieza y cuidado del horno **98**
Agentes limpiadores no adecuados 99
Eliminar la suciedad normal 99
Eliminar la suciedad rebelde 100
Bajar el elemento para dorar/asar al grill 101

Preguntas frecuentes **102**

Servicio de Atención al Cliente **108**
Contacto en caso de falla 108
Garantía 108

Medidas para la protección del medio ambiente **109**

Instalación **110**
Dimensiones de la instalación 110
Instalación en un gabinete alto y de base 110
Vista lateral 111
Conexiones y ventilación 112
Instalación y retiro del horno 113
Extraer el horno de la unidad de alojamiento 114
Conexión eléctrica 115

Declaración de conformidad **116**

Derechos de autor y licencias **117**

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación **118**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Mientras utilice el aparato, siga las precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

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

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a personas o exposición a excesiva energía de microondas:

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

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

Conserve estas instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro y compártalas con cualquier futuro usuario.

Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran al inicio de este manual.

Utilice el aparato únicamente para su uso pretendido. Instale o coloque este aparato solo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas y los códigos locales.

▶ En aras de la simplicidad, el horno combinado con microondas se denominará de aquí en adelante «horno».

Aplicación adecuada

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

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

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

▶ Riesgo de incendio debido a materiales inflamables.
Si se secan materiales inflamables usando el microondas, se evaporará la humedad en los materiales. Esto podría ocasionar que los materiales se sequen totalmente y posiblemente que se enciendan.
Nunca use el horno para almacenar o secar materiales que se puedan encender fácilmente.

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

▶ El compartimiento del horno está equipado con focos especiales para soportar condiciones particulares (p. ej., referentes a la temperatura, la humedad, la resistencia química, la resistencia a la abrasión y la vibración). Estos focos especiales únicamente se pueden usar para el fin previsto. No son apropiados para la iluminación de una habitación. Los focos de repuesto sólo deben ser instalados por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.

Seguridad con los niños

▶ EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL HORNO.
Tenga cuidado al retirar objetos calientes.

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

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

▶ Riesgo de quemaduras: No permita que los niños utilicen el horno.

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

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

▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. El horno puede soportar un peso máximo de 17.5 lbs (8 kg). Los niños pueden lastimarse con una puerta abierta.
No permita que los niños se sienten en la puerta, se apoyen en ella ni se balanceen sobre ella.

▶ Si toca el botón del sensor *"Door" (Puerta)* la puerta se abrirá automáticamente por completo. Al hacerlo, podría golpear a niños pequeños o animales, por dar un ejemplo.
Al abrir la puerta, asegúrese de que no haya personas u objetos en el área alrededor de la misma.

Seguridad técnica

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

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

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

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

▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Si pone en funcionamiento un horno dañado puede provocar pérdidas en el microondas y representar un peligro para el usuario. No utilice el horno si:

- La puerta está torcida.
- Las bisagras de la puerta están flojas.
- Pueden verse orificios o grietas en la carcasa, la puerta o las paredes del compartimiento del horno.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el horno debe estar completamente desconectado de la red eléctrica. Para asegurar esto:

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

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

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

Uso correcto

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

▶ No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Tenga en cuenta que la duración del uso de microondas suele ser considerablemente más corta al cocinar, recalentar y descongelar que cuando se utilizan modos de funcionamiento sin microondas. Una cocción muy prolongada puede provocar que los alimentos se sequen y se quemen, o incluso que se incendien.
No exceda la duración de asado recomendada cuando utilice los modos de funcionamiento de asado al grill. No use el modo de funcionamiento Microondas [≋] para secar flores o hierbas, ni para tostar pan o panecillos. No use nunca el modo de funcionamiento de asado al grill para secar flores, hierbas o productos similares. Use el modo de funcionamiento Aire caliente plus [🌀] o Bóveda y solera [▭] y asegúrese siempre de que este tipo de procedimiento sea supervisado.

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

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

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

▶ Una acumulación de calor puede provocar daños en el horno. Nunca forre el piso del horno con papel de aluminio o revestimientos para horno.
Si desea colocar la vajilla en el piso del horno durante el proceso de cocción, o colocar la vajilla en el piso del horno para calentarla, puede hacerlo, pero solo con el modo de funcionamiento Aire caliente plus [🌀], sin la función Booster.

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

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

▶ El horno no es adecuado para limpiar o desinfectar utensilios. Los utensilios pueden calentarse mucho. Existe el riesgo de sufrir quemaduras cuando se retiran los utensilios del horno.

▶ Es importante que la temperatura de los alimentos que se estén cocinando se distribuya uniformemente y sea suficientemente alta. Puede asegurarse de esto revolviendo o volteando los alimentos, y observando un tiempo de reposo suficientemente largo (consulte las tablas), que debe agregarse al tiempo necesario para recalentar, descongelar o cocinar.
Durante el tiempo de reposo, la temperatura se distribuye uniformemente en los alimentos.

▶ Al calentar alimentos, y en particular líquidos, utilizando el modo de funcionamiento Microondas [≋], se puede alcanzar el punto de ebullición sin que se produzcan las típicas burbujas. El líquido no hierve uniformemente. Este retraso de ebullición puede provocar que el líquido hierva de forma explosiva. Tenga cuidado al sacar el recipiente del horno, ya que el líquido caliente puede provocar escaldaduras graves. En determinadas circunstancias, la presión puede ser tan alta que la puerta se abre automáticamente.
Revuelva bien los líquidos antes de calentarlos o cocinarlos. Después de calentar, espere al menos 20 segundos antes de sacar el recipiente del horno. Además, puede colocar una varilla de vidrio o un artículo similar, si está disponible, en el recipiente durante el proceso de calentamiento.

▶ Riesgo de lesiones causadas por alimentos calientes. Cuando calienta los alimentos, el calor se crea directamente en los alimentos. Por esta razón, la vajilla quedará más fría que la comida (excepto cuando utilice cerámica refractaria). La vajilla solo es calentada por el calor de los alimentos.
Antes de servir, compruebe siempre la temperatura de los alimentos después de sacarlos del horno. La temperatura del recipiente no es un indicador de la temperatura de los alimentos o líquidos en el mismo. **Esto es particularmente importante cuando se preparan alimentos para bebés, niños y personas mayores o enfermas.** Después de calentar alimentos, especialmente alimentos para bebés y niños pequeños, revuelva los alimentos o agite el recipiente y compruebe que la temperatura no presente ningún peligro de quemaduras. Vuelva a verificar después de que se haya dejado reposar.

▶ Riesgo de lesiones por aumento de presión en envases o botellas sellados. Se puede acumular presión al recalentar alimentos o bebidas en botellas o recipientes sellados, lo que puede hacer que exploten.
Nunca cocine ni recaliente alimentos o líquidos en botellas o recipientes sellados. Abra los recipientes antes y en el caso de los biberones para bebés, se deben quitar la tapa roscada y el chupón.

▶ Si cocina huevos sin cáscara, las yemas podrían explotar debido a la presión resultante.
Para evitar que esto ocurra, pinche la yema varias veces antes de la cocción.

▶ Si se calientan huevos con cáscara, estos pueden explotar, incluso después de haberlos retirado del horno.
Los huevos únicamente deberán cocinarse con el cascarón en un recipiente especialmente diseñado para tal fin. No recaliente huevos duros utilizando el modo de funcionamiento Microondas ≋.

▶ Los alimentos con cáscara o piel gruesa, como tomates, salchichas, papas y berenjenas, pueden explotar al calentarlos o cocinarlos. Agujeree o corte varias veces la piel de estos alimentos para permitir que escape el vapor.

▶ No utilice un termómetro que contenga mercurio o líquido, ya que no son adecuados para su uso con temperaturas muy altas y se rompen con mucha facilidad.
Utilice únicamente la sonda Miele suministrada con el aparato para medir la temperatura de los alimentos.

▶ Los cojines o almohadillas llenos de semillas de cereza, gel, etc., como los que se utilizan en aromaterapia, pueden incendiarse cuando se calientan, incluso después de haberlos retirado del horno.
No los caliente en el horno.

▶ La humedad puede acumularse en los espacios huecos de la vajilla y las tapas con perillas o mangos huecos. Cuando la humedad se evapora, se puede acumular presión y el utensilio puede explotar. Si la hendidura hueca está suficientemente ventilada, el utensilio se puede utilizar.
No utilice vajilla con perillas o mangos huecos cuando utilice el modo de funcionamiento Microondas [≋].

▶ Los platos de plástico no aptos para microondas pueden sufrir daños o dañar el horno si se utilizan con el modo de funcionamiento Microondas [≋] y los modos de funcionamiento de microondas.
No utilice recipientes o cubiertos que contengan metal, papel de aluminio, cristal de plomo, plásticos sensibles a la temperatura, utensilios o cubiertos de madera, clips de metal o ataduras de alambre cubiertas de plástico o papel. No use tazones con bordes pulidos u ollas de plástico con la tapa de papel de aluminio solo parcialmente quitada (consulte los requisitos especificados para vajilla en la sección sobre el funcionamiento del microondas).

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

▶ Riesgo de incendio debido a recipientes hechos de materiales inflamables. Los recipientes de plástico desechables deben cumplir con los requisitos especificados para vajilla en la sección sobre el funcionamiento de microondas.
No deje el horno desatendido cuando caliente o cocine alimentos en recipientes desechables hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables.

▶ Las bolsas de retención de calor generalmente contienen una capa delgada de papel de aluminio que refleja la radiación del microondas. Como resultado, el papel que rodea a la película de aluminio puede calentarse tanto que se quema.
No utilice envases que retienen el calor, como bolsas para pollo asado, para calentar alimentos con modos de funcionamiento que utilizan el microondas.

▶ Si se usa el horno sin alimentos o si los alimentos se introducen de manera incorrecta al usar la función Microondas [≋] o las funciones que usan la potencia del microondas, el horno se pude dañar.
Siempre use la bandeja de vidrio con la función Microondas [≋], incluso si la usa como estante para platos más pequeños.
No utilice ningún modo de funcionamiento que utilice el microondas para precalentar vajilla o secar hierbas. En su lugar, use los modos de funcionamiento Aire caliente plus [🌀] o Bóveda y solera [▭].

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

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

▶ La puerta puede soportar una carga máxima de 17.5 lbs (8 kg). No se apoye ni se siente en una puerta abierta, ni coloque objetos pesados sobre ella. Asegúrese de que nada quede atrapado entre la puerta y el compartimiento del horno. Esto podría dañar el horno.

Lo siguiente es aplicable a las superficies de acero inoxidable:

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

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

Limpieza y cuidado

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

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

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

▶ Trate de evitar que las paredes interiores se salpiquen con alimentos que contengan sal. Si esto sucede, limpie completamente para evitar la corrosión de las superficies de acero inoxidable dentro del compartimiento del horno.

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

Lo siguiente es aplicable a las superficies de cristal mate:

▶ Los productos cosméticos, especialmente el bloqueador solar y los desinfectantes para las manos, pueden dejar manchas en las superficies de vidrio mate. Si una superficie de vidrio mate entra en contacto con productos cosméticos, elimine los residuos con agua caliente, jabón líquido para trastes y un trapo de microfibra limpio.

Accesorios

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

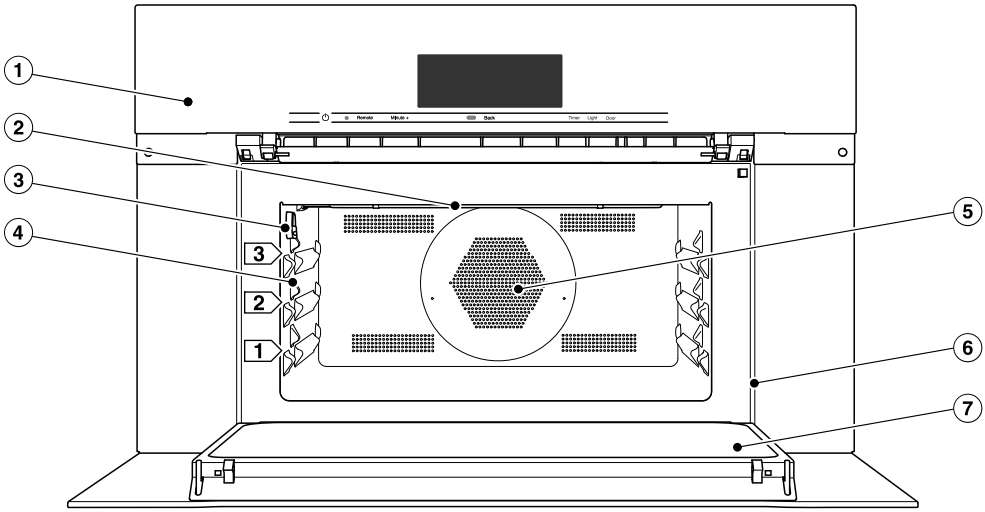
▶ Utilice únicamente la sonda Miele suministrada con el aparato. Si está defectuosa, solo debe reemplazarse por una nueva sonda original de Miele.

▶ El plástico de la sonda se puede derretir a temperaturas muy altas. No use la sonda cuando utilice los modos de funcionamiento de asado. No guarde la sonda en el compartimiento del horno si no la está utilizando.

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

Generalidades

Horno



① Controles

② Elemento para dorar/asar al grill

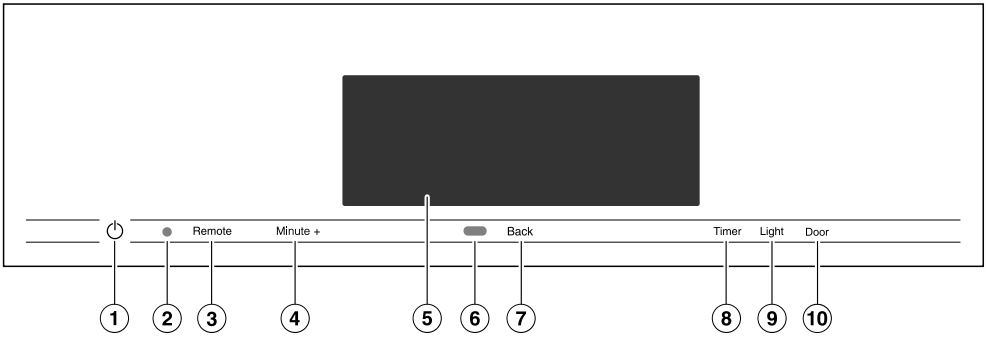
③ Enchufe de conexión para la sonda

④ 3 niveles de estante para la bandeja de vidrio y la parrilla para hornear y asar

⑤ Ventilador de convección con resistencias

⑥ Armazón delantero con placa de información

⑦ Puerta



① Botón de encendido/apagado ⏻ incorporado
Para encender y apagar el horno

② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Técnico de Miele)

③ Botón sensor *“Remote”*
Para controlar el horno mediante su dispositivo móvil

④ Botón sensor *“Minute +” (Minuto +)*
Para iniciar la función Quick -Micro

⑤ Pantalla táctil
Para visualizar información y para funcionamiento

⑥ Sensor de proximidad (MotionReact)
Para encender la iluminación interior del horno y la pantalla al acercarse, y para liberar la señal audible cuando se detecta movimiento

⑦ Botón sensor *“Back” (Atrás)*
Para volver un paso atrás

⑧ Botón sensor *“Timer” (Cronómetro)*
Para activar o desactivar los cronómetros o alarmas

⑨ Botón sensor *“Light” (Iluminación)*
Para encender o apagar la iluminación interior del horno

⑩ Botón sensor *“Door” (Puerta)*
Para abrir la puerta

Panel de control

Botón de encendido/apagado

El botón de encendido/apagado ⏻ está incorporado y reacciona al tacto.

Use este botón para encender y apagar el horno.

Sensor de proximidad

El sensor de proximidad detecta cuando usted se acerca a la pantalla táctil, por ejemplo, con la mano o el cuerpo.

Si activó las configuraciones correspondientes, puede encender la iluminación interior del horno, encender el horno o reconocer las señales audibles (consulte “Ajustes - Sensor de proximidad”).

Botones sensores

Los botones sensores reaccionan al tacto. Cada toque de un botón sensor se confirma con un tono de teclado audible. Puede apagar este tono de teclado seleccionando el ajuste Volumen | Sonido del teclado | Off .

Si desea que los botones sensores respondan incluso cuando el horno esté apagado, seleccione la configuración Display | QuickTouch | On.

Control del sensor	Función
"Remote"	Si desea controlar el horno desde su dispositivo móvil, debe tener el sistema Miele@home, encender el ajuste Control a distancia, y tocar este botón sensor. Entonces se enciende el botón sensor y la función MobileStart está disponible. Mientras este botón sensor esté iluminado, usted puede controlar el horno mediante su dispositivo móvil (consulte "Ajustes: Miele@home").
"Minute +" (Minuto +)	Use este control de sensor para iniciar la función Quick -Micro. El proceso de cocción funcionará al nivel de potencia de microondas preajustado (5) y con una duración de cocción de 1 minuto (ver "Quick -Micro"). Tocar el control del sensor varias veces aumenta la duración de la cocción en incrementos. Solo se puede utilizar esta función cuando no hay otros procesos de cocción en uso.
"Back" (Atrás)	Dependiendo del menú en el que se encuentre, esta acción lo puede hacer retroceder un nivel o volver al menú principal.
"Timer" (Cronómetro)	Si se muestra un menú en la pantalla, o si se está ejecutando un proceso de cocción, puede usar este botón sensor para fijar una programación de tiempo (p. ej., cuando cuece huevos) o una alarma (una hora específica) en cualquier momento (consulte "Alarma + cronómetro").
"Light" (Iluminación)	Seleccione este botón sensor para encender y apagar la iluminación interna del horno. Según la configuración seleccionada, la iluminación interior del horno se apaga después de 15 segundos o permanece constantemente encendida o apagada.

Pantalla táctil

La superficie sensible de la pantalla táctil se puede rayar con objetos puntiagudos o afilados, por ejemplo, bolígrafos.
Toque la pantalla solo con los dedos.
Asegúrese de que no se moje la parte posterior de la pantalla táctil.

La pantalla táctil se divide en múltiples áreas.



La ruta del menú aparece a la izquierda del **encabezado**. Las opciones del menú individual están separadas por una línea vertical. **…** indica que existen más opciones del menú disponibles si la ruta del menú ya no se puede visualizar por falta de espacio suficiente en la pantalla.

Si toca un nombre de menú en el encabezado, la pantalla cambiará a ese menú. Para cambiar a la pantalla de inicio, toque ⌂.

La hora se muestra en la derecha del encabezado. Puede configurar la hora tocando la pantalla.
También pueden aparecer símbolos adicionales, p. ej., SuperVision 👁.

En la parte superior del encabezado hay una línea naranja donde puede arrastrar hacia abajo el menú desplegable. Esto le permite encender o apagar configuraciones durante un proceso de cocción.

El menú actual y las opciones del menú se muestran en el **centro** de la pantalla. Puede desplazarse hacia la derecha o la izquierda al deslizar el dedo por la pantalla a la derecha o izquierda. Toque una opción del menú para seleccionarla (consulte “Usar el aparato”).

Los campos de funcionamiento que aparecen en el **pie de página** varían según el menú que se seleccione; p.ej., Timer, Guardar u *OK*.

Símbolos

En la pantalla pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
i	Este símbolo indica que hay información adicional y sugerencias sobre el uso del aparato. Seleccione *OK* para confirmar la información.
...I	Esto indica que existen más opciones del menú disponibles, que no están visibles por falta de espacio suficiente en la pantalla.
	Alarma
	Cronómetro
	Algunas configuraciones, p. ej., brillo de la pantalla y volumen del tono de señal, se seleccionan usando una barra de segmentos.
	El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo de sensor está encendido (consulte “Ajustes: Seguridad”). Los controles están bloqueados.
	Temperatura interior cuando se utiliza la sonda
	El mando a distancia (solo aparece si usted está en el sistema Miele@home y seleccionó la configuración Control a distancia | On)
	SuperVision (solo aparece si usted está en el sistema Miele@home y seleccionó la configuración SuperVision | Indicación SuperVision | On)

Utilice el horno con la pantalla táctil tocando la opción del menú que desee.

Cada vez que toca una opción posible, los caracteres pertinentes (palabra y/o símbolo) se iluminarán de color **naranja**.

Los campos para confirmar un paso de funcionamiento se resaltan en color **verde** (p.ej., *OK*).

Seleccionar una opción del menú

- Toque el campo o el valor que desee en la pantalla.

Desplazamiento

Puede desplazarse hacia la izquierda o hacia la derecha.

- Deslizarse por la pantalla. Para hacerlo, coloque el dedo en la pantalla táctil y deslícelo en la dirección deseada.

La barra en la parte inferior le muestra donde se encuentra en el menú actual.

Salir de un menú

- Toque el botón sensor *"Back" (Atrás)* o toque el símbolo ... **I** en la ruta del menú.
- Toque el símbolo ⌂ para cambiar a la pantalla de inicio.

No se guardarán las entradas hechas antes de esto y que no hayan sido confirmadas con *OK*.

Cambiar un valor o ajuste

Cambiar un ajuste en una lista

El ajuste seleccionado está resaltado en naranja.

- Toque el ajuste deseado.

Se guarda el ajuste. Esto lo volverá al menú anterior.

Ingresar números con la rueda

- Deslice la rueda hacia arriba o hacia abajo hasta que el valor deseado se muestre en el centro.
- Confirme con *OK*.

Ahora se guarda el número cambiado.

Ingresar números utilizando el teclado numérico

- Toque el valor que está en el centro del teclado numérico.

Aparece el teclado numérico.

- Toque los números requeridos.

En cuanto introduzca un valor válido, *OK* se volverá verde.
Use la flecha para eliminar el último número ingresado.

- Confirme con *OK*.

Ahora se guarda el número cambiado.

Cambiar el ajuste con una barra de segmentos

Algunas configuraciones están representadas mediante una barra ■■■■⊏⊏⊐ formada de segmentos. Si todos los segmentos están iluminados, se seleccionó el valor máximo.

Si ninguno de los segmentos está iluminado o si solo uno lo está, se seleccionó el valor mínimo o el ajuste está completamente apagado (p.ej., señales audibles).

- Toque el segmento correspondiente en la barra de segmentos para cambiar el ajuste.
- Seleccione On o Off para encender o apagar el ajuste.
- Confirme su selección con *OK*.

Se guarda el ajuste. Esto lo volverá al menú anterior.

Ingresar letras

Las letras se ingresan usando un teclado de pantalla. Lo más conveniente es elegir nombres cortos.

- Toque las letras o los caracteres que desee.

Consejo: Puede agregar un salto de línea para nombres de programas más extensos utilizando el símbolo ⌡.

- Toque Guardar.

Se guarda el nombre.

Mostrar el menú de contexto

En algunos menús usted puede mostrar un menú de contexto, p.ej., para renombrar Programas favoritos o para mover entradas en MyMiele.

- Por ejemplo, toque un Programa favorito y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que se abra el menú de contexto.
- Para cerrar el menú de contexto, toque un área de la pantalla que se encuentra fuera de la ventana del menú.

Mover entradas

Puede cambiar el orden de los Programas favoritos o entradas en MyMiele.

- Por ejemplo, toque un Programa favorito y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que se abra el menú de contexto.
- Seleccione Ubicar.
- Mantenga el dedo en el campo resaltado y arrástrelo a la ubicación que desee.

Mostrar el menú desplegable

Durante un programa de cocción, puede encender o apagar configuraciones tales como Booster o Precalentar, así como la función de WiFi .

- Use la línea naranja debajo del encabezado para arrastrar hacia abajo el menú desplegable.
- Seleccione el ajuste que desea cambiar. Las configuraciones activas están resaltados en naranja. Dependiendo del esquema de color seleccionado, las configuraciones inactivas son resaltadas en blanco o en negro (consulte “Ajustes: Display”).
- Para cerrar el menú desplegable, arrástrelo de nuevo a la parte superior o toque un área de la pantalla que se encuentra fuera de la ventana del menú.

Mostrar Ayuda

La ayuda relacionada al contexto está disponible para ciertas funciones. En este caso, Ayuda aparece en la línea inferior.

- Toque Ayuda para visualizar la información en texto e imágenes.
- Toque Cerrar para volver al menú anterior.

Activar MobileStart

- Seleccione el botón sensor *“Remote”* para activar MobileStart.

El botón sensor *“Remote”* se ilumina. Puede hacer funcionar su horno de forma remota con la aplicación Miele.

El manejo directo del horno tiene prioridad sobre utilizarlo a través de la función del mando a distancia en la aplicación.

Puede utilizar MobileStart siempre que el botón sensor *“Remote”* esté encendido.

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

Placa de información

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

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

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

Alcance de suministro

- Instrucciones de instalación y funcionamiento para utilizar el horno y las funciones de microondas
- Sonda de precisión
- Tornillos para sujetar el horno al nicho del gabinete
- Accesorios varios

Accesorios estándares y opcionales

Este horno está provisto con una bandeja de vidrio, una parrilla para hornear y asar y una sonda térmica.

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

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

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

Bandeja de vidrio

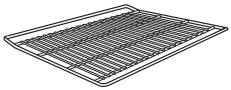


La bandeja de vidrio es apta para usar con todos los modos de funcionamiento.

La bandeja de vidrio se puede dañar debido a fluctuaciones grandes de temperatura.
No coloque la bandeja de vidrio caliente sobre una superficie fría, tal como una mesada de granito o losa.
Use una base para ollas o una tabla adecuada.

- **Siempre** use la bandeja de vidrio con la función Microondas [≋], incluso si la usa como estante para platos más pequeños.
- La carga máxima para la bandeja de vidrio es 17.5lb (8 kg).

Parrilla para hornear y asar con muescas de seguridad antivuelco



La parrilla para hornear y asar **no** es adecuada para usar con el modo de funcionamiento Microondas [≋]. Puede usar la parrilla para hornear y asar para todos los modos de funcionamiento que usan o no usan el microondas.

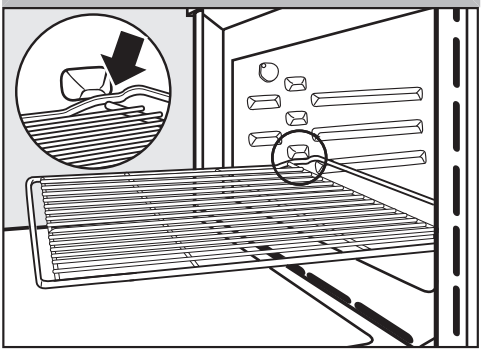
⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.
La parrilla para hornear y asar se calienta durante los procesos de cocción.
Use agarraderas para ollas cuando coloque alimentos en el aparato o los retire y cuando trabaje en la cavidad del horno caliente.

El horno y la parrilla para hornear y asar se pueden dañar por la posible producción de chispas.
No use la parrilla para hornear y asar para procesos de cocción con el modo de funcionamiento Microondas.
No coloque la parrilla para hornear y asar en el piso del horno. Colóquela en uno de los niveles de estante.

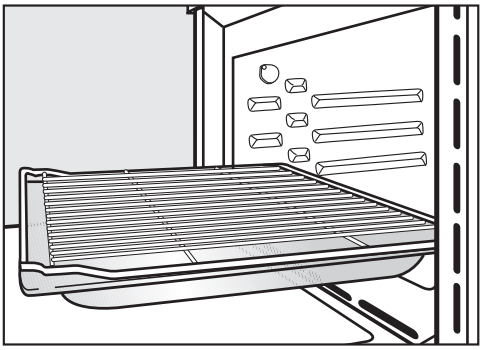
Uso de la parrilla para hornear y asar

La parrilla para hornear y asar tiene muescas de seguridad antivuelco. Estas impiden jalarla totalmente fuera cuando solo es necesario jalarla parcialmente.

Si inserta la parrilla para hornear y asar al revés, no se garantiza el mecanismo de seguridad antivuelco.
Al volver a introducir la parrilla para hornear y asar, verifique siempre que las muescas de seguridad estén orientadas hacia la parte **trasera** del horno.



- Para retirar la parrilla para hornear y asar, levante ligeramente la parte delantera cuando las muescas de seguridad se enganchen a los lados del horno.



- Se recomienda utilizar la parrilla para hornear y asar junto con la bandeja de vidrio cuando en la parrilla se cocinen elementos que podrían gotear.
  Solo en este caso las muescas de seguridad deben estar en el frente.
- La carga máxima para la parrilla para hornear y asar es 17.6 lb (8 kg).

Bandejas redondas para hornear

Las bandejas de repostería redondas pueden dañarse al someterlas a microondas.
No use bandejas de repostería redondas con los modos de funcionamiento Microondas, Micro. + Asado autom., Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar, Microondas + Grill, o Microondas + Rec. aire.



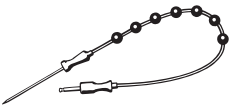
La **bandeja redonda sólida para hornear HBF 27–1** es adecuada para cocinar pizzas, pasteles planos hechos con levadura, o mezclas batidas, tartas dulces y saladas, postres horneados, pan plano, y también se puede usar para pasteles congelados y pizzas.

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

La superficie esmaltada de ambos moldes está tratada con PerfectClean.

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

Sonda



Utilizar la sonda térmica le permite monitorear correctamente la temperatura durante el proceso de cocción (consulte “Asar: sonda térmica”).

Cazuelas Gourmet HUB
tapas para cazuelas gourmet HBD

Las cazuelas Gourmet y sus tapas pueden dañarse al someterlas a microondas. El metal refleja las microondas y esto puede crear chispas por lo que las microondas no son absorbidas por el metal.

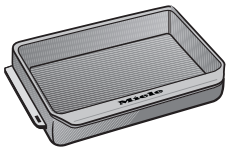
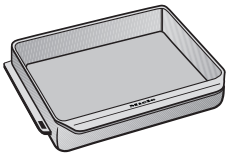
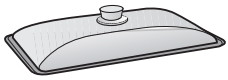
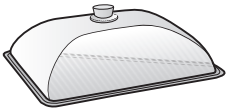
Use solo cazuelas gourmet y sus tapas para procesos de cocción con modos de funcionamiento que **no usen** el microondas.

Inserte la parrilla para hornear y asar en el nivel de estante 1 y coloque la cazuela Gourmet en la parrilla para hornear y asar.

La superficie de las cazuelas Gourmet tiene un acabado antiadherente y es adecuada para placas de inducción.

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

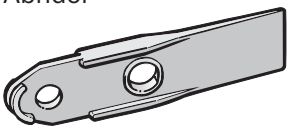
Las tapas adecuadas también se ofrecen por separado. Mencione el nombre de modelo cuando realice el pedido.

Profundidad: 8 1/2" (22 cm)	**Profundidad: 13 3/4" (35 cm)***
HUB 62-22	HUB 62-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* La cazuela gourmet no se puede usar junto con su tapa en hornos con 3 niveles de estante porque la altura total excedería la altura de la cavidad del horno.

Accesorios para limpieza y cuidado

- Abridor



El abridor se puede usar para abrir la puerta haciendo palanca en caso de un fallo de energía. Para hacerlo, empuje el abridor en ángulo en el hueco sobre el borde exterior de la puerta en la parte superior entre el panel de control y la puerta.

Funciones de seguridad

- **Bloqueo de puesta en funcionamiento** 🔒
  (consulte “Configuraciones: seguridad”)
- **Bloqueo del sistema**
  (consulte “Configuraciones: seguridad”)
- **Ventilador**
  (consulte “Configuraciones: continuación de ventilador encendido”)
- **Desconexión automática de seguridad**
  Se puede iniciar un modo de funcionamiento que no use el microondas sin seleccionar una duración de cocción. Para evitar el uso constante y evitar el riesgo de incendios, el horno se apagará automáticamente después de que haya transcurrido un tiempo determinado después del último funcionamiento y según el modo de funcionamiento y temperaturas seleccionados.

Superficies tratadas con PerfectClean

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

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

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

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

Superficies tratadas con PerfectClean:

- Cavidad del horno
- Parrilla para hornear y asar
- Bandeja para hornear y AirFry redonda perforada
- Bandeja redonda para hornear

Miele@home

Su horno está equipado con un módulo WiFi integrado.

Para usar esta función necesitará:

- Una red WiFi
- La aplicación Miele
- Una cuenta de usuario de Miele. Puede crear una cuenta de usuario a través de la aplicación de Miele.

La aplicación Miele lo guiará mientras conecta su horno a la red WiFi de su hogar.

Una vez que su horno esté conectado a su red WiFi, puede utilizar la aplicación para llevar a cabo varias actividades, por ejemplo:

- Solicitar información sobre el estado de funcionamiento de su horno
- Obtener información sobre procesos de cocción que estén en curso
- Detener programas de cocción que estén en curso

Conectar su horno a su red WiFi aumentará el consumo de energía, incluso cuando el horno esté apagado.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi sea lo suficientemente fuerte en el lugar donde su horno esté instalado.

Disponibilidad de conexión WiFi

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

Disponibilidad de Miele@home

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

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

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

Aplicación Miele

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



Configuración básica

Debe realizar las siguientes configuraciones antes de iniciar por primera vez. Puede volver a cambiar estas configuraciones más adelante (consulte “Configuraciones”).

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

El horno se encenderá automáticamente cuando se conecte al suministro eléctrico.

Configuración del idioma

- Seleccione el idioma deseado.

Si por accidente seleccionó un idioma que no entiende, proceda como se describe en “Configuraciones: idioma ⚑”.

Configuración de la ubicación

- Seleccione la ubicación requerida.

Configuración de Miele@home

¿Configurar Miele@home? aparecerá en la pantalla.

- Para configurar Miele@home de inmediato, seleccione Continuar.
- Para configurarla en un momento posterior, seleccione Saltar.
  Consulte en “Ajustes: Miele@home” la información para configurar en un momento posterior.
- Para configurar Miele@home de inmediato, seleccione el método de conexión que desea usar.

Entonces la pantalla y la aplicación Miele le guiarán.

Configuración de la fecha

- Configure el día, después el mes y finalmente el año.
- Confirme con *OK*.

Configuración de la hora

- Configure la hora del día en horas y minutos.
- Confirme con *OK*.

Configuración del voltaje

⚠ La variante del voltaje configurado debe coincidir con el voltaje de la red eléctrica doméstica para evitar el riesgo de daños en el horno.
Confirme el voltaje antes de configurar. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

- Seleccione la variante de voltaje.
- Confirme con *OK*.

Completar el proceso de puesta en marcha

- Siga las otras instrucciones que aparecen en la pantalla.

El aparato ahora está listo para usarse.

Calentamiento del horno por primera vez

Los hornos nuevos pueden tener un ligero olor cuando se calientan por primera vez. Esto se puede eliminar calentando el horno vacío al menos una hora.

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

- Retire todas las etiquetas adhesivas o películas de protección de los hornos y accesorios.
- Retire todos los accesorios de la cavidad del horno y límpielos (consulte “Limpieza y cuidado”).
- Antes de calentar el horno, limpie el interior con un paño húmedo para quitar el polvo o los trozos de embalaje que puedan haberse acumulado en la cavidad del horno.
- Encienda el horno con el botón de encendido/apagado ⏻.

Aparecerá el menú principal.

- Seleccione Funciones ▭.
- Seleccione Aire caliente plus 🌀.

350 °F (160 °C) aparecerá como valor recomendado.

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

- Configure la temperatura más alta posible.
- Confirme con *OK*.

Caliente el horno durante al menos una hora.

- Después de por lo menos una hora, apague el horno con el botón de encendido/apagado ⏻.

Limpiar la cavidad del horno después de calentarlo por primera vez

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores y la cavidad del horno.
Deje que se enfríen los elementos calentadores y la cavidad del horno antes de realizar la limpieza manual.

- Limpie la cavidad del horno con agua caliente y jabón líquido lavaplatos aplicado a una esponja suave o un paño de microfibra.
- Seque todas las superficies con un paño suave.

Deje la puerta del horno abierta hasta que la cavidad esté completamente seca.

Descripción de las configuraciones

Opción del menú	Configuraciones disponibles
Idioma ⚑	... | deutsch | english | ... Localización
Hora	Indicación horaria On | Off* | Desconexión nocturna Tipo de reloj analógico* | digital Formato hora 24 h | 12 h (am/pm)* Ajustar
Fecha	
Iluminación	On «On» durante 15 s* Off
Pantalla de inicio	Menú principal* Funciones Programas Automáticos Funciones Especiales Programas Propios MyMiele
Display	Luminosidad ■■■■□□□ Esquema de colores claro | oscuro* QuickTouch On | Off*
Volumen	Tonos de señal ■■■■□□□ Sonido del teclado ■■■■□□□ Melodía de bienvenida On* | Off

* Valor predeterminado de fábrica

Ajustes

Opción del menú	Configuraciones disponibles
Unidades de medida	Peso g | lb* | lb/oz Temperatura °C | °F*
Quick -Micro	Potencia Duración
Palomitas	Duración
Booster	On* Off
Propuesta de temperaturas	
Potencias propuestas	
Funcionamiento post. ventilador	controlado por tiempo Controlado por temperatura*
Sensor de proximidad	Conectar luz durante el prog. en curso* | siempre conectado | Off Conectar aparato On | Off* Confirmar sonidos On* | Off
Seguridad	Bloqueo puesta en marcha On | Off* Bloqueo del teclado On | Off*
Reconocimiento frontal mueble	On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off

* Valor predeterminado de fábrica

Opción del menú	Configuraciones disponibles
SuperVision	Indicación SuperVision On | Off* Indicación en Standby On* | Solo en caso de anomalías Lista de aparatos Mostrar aparato | Tonos de señal
RemoteUpdate	On* Off
Tipos de tensión	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibrado temperatura	■■■■□□□
Versión del software	
Información legal	Licencias Open Source
Distribuidor	Modo exposición On | Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Programas Propios MyMiele Potencias propuestas Propuesta de temperaturas

* Valor predeterminado de fábrica

Abrir el menú de “Ajustes”

En el menú ⚙ Ajustes puede personalizar su horno adaptando las configuraciones predeterminadas de fábrica a sus requerimientos.

Desde el menú principal:

- Seleccione ⚙ Ajustes.
- Seleccione la configuración que desea.

Puede controlar o cambiar las configuraciones.

No puede cambiar las configuraciones mientras un proceso de cocción esté en curso.

Idioma ⚑

Puede configurar su idioma y ubicación.

Después de seleccionar y confirmar su elección, el idioma que haya seleccionado aparecerá en la pantalla.

Consejo: Si por accidente seleccionó un idioma que no entiende, seleccione ⚙ en el menú principal. Siga el símbolo ⚑ para volver al submenú Idioma ⚑.

Hora

Indicación horaria

Seleccione cómo desea que aparezca la hora del día en la pantalla cuando el horno esté apagado:

- On
  Se puede ver siempre la hora en la pantalla. Esta configuración aumenta el consumo de energía.
  Si también selecciona el ajuste Display | QuickTouch | On, todos los botones sensores reaccionarán al tacto de inmediato y el sensor de proximidad detectará automáticamente cuando usted se acerque a la pantalla.
  Si también selecciona el ajuste Display | QuickTouch | Off, el horno debe estar encendido para que lo pueda usar.
- Off
  La pantalla está oscura para ahorrar energía. El horno debe estar encendido para que lo pueda usar.
- Desconexión nocturna
  La hora del día solo se muestra en la pantalla entre las 5:00 a. m. y las 11:00 p. m. La pantalla se oscurece el resto del tiempo. Esta configuración aumenta el consumo de energía.

Tipo de reloj

La hora del día puede mostrarse como analógico (con una carátula de reloj) o en formato digital (h :min).

La fecha también se muestra en la pantalla digital.

Formato hora

La hora del día se puede mostrar en el formato de 24 o 12 horas (24 h o 12 h (am/pm)).

Ajustar

Configure las horas y los minutos.

Consejo: Si ningún programa de cocción está en curso, toque la hora en el encabezado para cambiarla.

Si se produce un corte de energía eléctrica, la hora del día actual volverá a aparecer una vez que haya vuelto la energía. La hora del día se guarda aproximadamente 150 horas.

Si el horno está conectado a una red WiFi y a la aplicación Miele, se sincronizará la hora con base en la configuración de ubicación en la aplicación Miele.

Fecha

Configure la fecha.

Cuando se apaga el horno, solo se puede ver la fecha en la pantalla si se seleccionó la configuración Hora | Tipo de reloj | digital.

Iluminación

- On
  La iluminación interior del horno permanece encendida durante todo el proceso de cocción.
- «On» durante 15 s
  La iluminación interior del horno se apaga 15 segundos después de iniciado el proceso de cocción. Pulse el botón sensor *"Light" (Iluminación)* para volver a encender la iluminación interior del horno 15 segundos.
- Off
  Se apaga la iluminación interior del horno. Pulse el botón sensor *"Light" (Iluminación)* para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.

Pantalla de inicio

El horno está configurado de fábrica para que aparezca el menú principal cuando se encienda el horno. Puede modificar este ajuste de fábrica para que, por ejemplo, los modos de funcionamiento o la configuración de MyMiele aparezcan en la pantalla de inicio (consulte "MyMiele").

Entonces la nueva pantalla de inicio aparecerá la próxima vez que encienda el horno.

Seleccione el botón sensor *"Back" (Atrás)* o siga la ruta en el encabezado para llegar al menú principal.

Display

Luminosidad

El brillo de la pantalla está representado por una barra de segmentos.

- ■■■■■■■
  Máximo brillo
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  Mínimo brillo

Esquema de colores

Puede elegir un esquema de color claro u oscuro para la pantalla.

- claro
  La pantalla tiene un fondo claro con caracteres oscuros.
- oscuro
  La pantalla tiene un fondo oscuro con caracteres claros.

QuickTouch

Seleccione cómo deben responder los botones sensores y el sensor de proximidad cuando el horno esté apagado:

- On
  Si también seleccionó la configuración Hora | Indicación horaria | On o Desconexión nocturna, los botones sensores y el sensor de proximidad también responderán cuando el horno esté apagado. Esta configuración aumenta el consumo de energía.
- Off
  Independientemente de la configuración Hora | Indicación horaria, los botones sensores y el sensor de proximidad solo responden cuando el horno está encendido, así como por un tiempo determinado después de apagarlo.

Volumen

Tonos de señal

Si las señales audibles están encendidas, sonará una señal audible cuando se alcance la temperatura configurada al final de un tiempo establecido.

El volumen de las señales audibles está representado por una barra de segmentos.

- ■■■■■■■
  Volumen máximo
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Las señales acústicas están apagadas

Sonido del teclado

El volumen del tono que suena cada vez que usted toca un botón sensor está representado por una barra de segmentos.

- ■■■■■■■
  Volumen máximo
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  El tono de teclado se apaga

Melodía de bienvenida

Se puede encender o apagar la melodía que suena cuando usted toca el botón de encendido/apagado ⏻.

Unidades de medida

Peso

Para programas automáticos, puede configurar el peso de los alimentos en gramos (g), libras (lb), o libras/onzas (lb/oz).

Temperatura

Puede configurar la temperatura en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

Quick -Micro

Un nivel de potencia del microondas de 5 y una duración de cocción de 1 minuto están preestablecidos para un inicio inmediato del microondas.

- Potencia
  Puede seleccionar un nivel de potencia del microondas de 1 a 7.
- Duración
  La duración máxima de cocción que se puede configurar depende del nivel de potencia del microondas seleccionado:
  nivel de potencia 1 a 3: máximo de 10 minutos
  Nivel de potencia 4 a 7: máximo de 5 minutos

Palomitas

Un nivel de potencia del microondas de 6 y una duración de cocción de 2:50 minutos están preestablecidos para un inicio inmediato del microondas para preparar palomitas de maíz. Esta configuración corresponde a las instrucciones del fabricante de la mayoría de las bolsas de palomitas de maíz para microondas.

La duración máxima de cocción que puede configurarse es de 4 minutos.

El nivel de potencia del microondas está establecido y no se puede modificar.

Booster

La función Booster se usa para precalentar el horno rápidamente.

- On
  La función Booster se enciende automáticamente durante la fase de precalentamiento de un programa de cocción. El elemento para dorar/asar al grill, el elemento calefactor de anillo y el ventilador precalientan el compartimiento del horno a la temperatura requerida al mismo tiempo.
- Off
  La función Booster se apaga durante la fase de precalentamiento de un programa de cocción. Solo los elementos calefactores para el modo de funcionamiento seleccionado se utilizan para precalentar el compartimiento del horno.

También puede usar el menú desplegable para encender o apagar la función Booster para un programa de cocción.

Propuesta de temperaturas

Si suele cocinar con temperaturas distintas a las predeterminadas, se pueden cambiar las propuestas de temperatura.

Después de que seleccione esta opción de menú, aparecerá una lista de modos de funcionamiento en la pantalla.

■ Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.

La propuesta de temperatura aparecerá junto con el rango dentro del cual se puede cambiar.

■ Cambie la propuesta de temperatura.

■ Confirme con *OK*.

Potencias propuestas

Si suele cocinar con niveles de potencia de microondas diferentes de los predeterminados, es lógico modificar las temperaturas predeterminadas.

Puede cambiar los niveles de potencia predeterminados para el modo de funcionamiento Microondas y para los modos de funcionamiento que usan o no usan el microondas.

Después de seleccionar esta opción del menú, en la pantalla aparecerá una lista de los modos de funcionamiento del horno junto con los niveles de potencia predeterminados.

- Microondas:
  niveles de potencia 1 a 7
- Micro. + Asado autom., Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar, Microondas + Grill, y Microondas + Rec. aire:
  niveles de potencia 1 a 3

■ Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.

■ Cambiar los niveles de potencia predeterminados.

■ Confirme con *OK*.

Funcionamiento post. ventilador

El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de apagar el horno para evitar que se genere humedad dentro del horno, en el panel de control o en la carcasa del gabinete.

- Controlado por temperatura
  El ventilador se apaga cuando la temperatura en el horno disminuye por debajo de aprox. 160 °F (70 °C).
- controlado por tiempo
  El ventilador se apaga después de un periodo de aproximadamente 25 minutos.

La condensación puede provocar daños en la carcasa del gabinete y la encimera. Esto puede ocasionar corrosión en el aparato.
Cuando los alimentos se mantienen calientes en el horno, cualquier incremento en la configuración controlado por tiempo puede ocasionar condensación en el panel de control y humedad en la encimera y las puertas del gabinete.
No ajuste la configuración controlado por tiempo ni intente dejar alimentos en el horno caliente.

Sensor de proximidad (MotionReact)

El sensor de proximidad detecta cuando usted se acerca a la pantalla táctil, por ejemplo, con la mano o el cuerpo.

Si desea que el sensor de proximidad responda incluso cuando el horno esté apagado, seleccione la configuración Display | QuickTouch | On.

Conectar luz

- durante el prog. en curso
  En cuanto se acerque a la pantalla táctil durante un proceso de cocción, se enciende la iluminación interior del horno. La iluminación interior del horno se apaga automáticamente después de 15 segundos.
- siempre conectado
  En cuanto se acerque a la pantalla táctil, se enciende la iluminación interior del horno. La iluminación interior del horno se apaga automáticamente después de 15 segundos.
- Off
  El sensor de proximidad no responde cuando usted se acerca a la pantalla táctil. Pulse el botón sensor *“Light” (Iluminación)* para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.

Conectar aparato

- On
  Si se muestra el tiempo, el horno se encenderá y el menú principal aparecerá cuando usted se acerque a la pantalla táctil.
- Off
  El sensor de proximidad no responde cuando usted se acerca a la pantalla táctil. Encienda el horno con el botón de encendido/apagado ⏻.

Confirmar sonidos

- On
  En cuanto se acerque a la pantalla táctil, se apagan las señales audibles.
- Off
  El sensor de proximidad no responde cuando usted se acerca a la pantalla táctil. Apague las señales audibles manualmente.

Seguridad

Bloqueo puesta en marcha

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

Aún es posible configurar una alarma y un cronómetro, así como usar la función MobileStart cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento esté activo.

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

- On
  El bloqueo de puesta en funcionamiento ahora está activo. Si desea utilizar el horno, toque durante al menos 6 segundos.
- Off
  El bloqueo de puesta en funcionamiento ahora está desactivado. Puede usar el horno de la forma habitual.

Bloqueo del teclado

El bloqueo de sensor evita que el programa de cocción sea apagado por accidente o que se cambien los ajustes. Una vez activado, el bloqueo de sensor evita que los campos y los botones sensores en la pantalla funcionen unos cuantos segundos después de iniciar un programa, a excepción del botón de encendido/apagado .

- On
  El bloqueo de sensor está activo. Toque *OK* durante al menos 6 segundos para desactivar el bloqueo de sensor por un periodo breve.
- Off
  El bloqueo de sensor no está activo. Todos los botones sensores reaccionan al tacto con normalidad.

Reconocimiento frontal mueble

- On
  El reconocimiento frontal de mueble está activado. Usando el sensor de proximidad, el horno detecta automáticamente si la puerta del gabinete está cerrada.

  Si la puerta del gabinete está cerrada, el horno se apaga automáticamente después de un periodo determinado.
- Off
  El reconocimiento frontal de mueble está desactivado. El horno no detecta si la puerta del gabinete está cerrada.

Si el horno está instalado detrás de una puerta de gabinete, el horno, el nicho del gabinete y el piso se pueden dañar por la acumulación de calor y humedad detrás de la puerta del gabinete cerrada.

Deje siempre la puerta del gabinete abierta cuando esté usando el horno.

Deje la puerta del gabinete abierta hasta que el horno se haya enfriado por completo.

Miele@home

El horno es un aparato doméstico compatible con Miele@home con funcionalidad SuperVision.

Su horno está equipado de fábrica con un módulo de comunicación WiFi y es adecuado para la comunicación inalámbrica.

Existen varias formas de conectar su horno a su red WiFi. Recomendamos conectar su horno a su red WiFi con la ayuda de la aplicación Miele o vía WPS.

- Activar
  Esta configuración solo está visible si Miele@home está desactivada. La función WiFi es reactivada.
- Desactivar
  Esta configuración solo está visible si Miele@home está activada. Miele@home permanece configurada, la función WiFi se apaga.
- Estado de la conexión
  Esta configuración solo está visible si Miele@home está activada. La pantalla muestra información tal como la calidad de recepción de WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo
  Esta configuración solo está visible si ya hay una red WiFi configurada. Restablezca las configuraciones de red y configure una conexión de red de inmediato.
- Restaurar
  Esta configuración solo está visible si ya hay una red WiFi configurada. Se desactiva la función WiFi y la conexión a la red WiFi será restablecida a los ajustes predeterminados de fábrica. Debe configurar una nueva conexión a la red WiFi para poder usar Miele@home.
  Restablezca las configuraciones de red si va a desechar o vender su horno, o si va a poner un horno usado en funcionamiento. Esta es la única manera de asegurar que todos los datos personales han sido eliminados y que el propietario anterior ya no podrá acceder al horno.
- Configurar
  Esta configuración solo es visible si aún no se ha establecido una conexión a la red WiFi. Debe configurar una nueva conexión a la red WiFi para poder usar Miele@home.

Escanear y conectar

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

■ Escanear el código QR.

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

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

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

■ Escanear de nuevo el código QR.

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

Control a distancia

Si instaló la aplicación Miele en su dispositivo móvil, tiene acceso al sistema Miele@home y activó la función de mando a distancia (On), puede usar la función de MobileStart para recuperar información sobre programas de cocción que están en curso o para terminar un programa en curso.

Activar MobileStart

■ Seleccione el botón sensor *“Remote”* para activar MobileStart.

El botón sensor *“Remote”* se ilumina. Puede hacer funcionar su horno de forma remota con la aplicación Miele.

El manejo directo del horno tiene prioridad sobre utilizarlo a través de la función del mando a distancia en la aplicación.

Puede utilizar MobileStart siempre que el botón sensor *"Remote"* esté encendido.

SuperVision

El horno es un aparato compatible con Miele@home y con funcionalidad SuperVision para monitorear otros aparatos domésticos en el sistema Miele@home.

La función SuperVision no se puede activar hasta que se haya configurado el sistema Miele@home.

Indicación SuperVision

- On
  Se enciende la función SuperVision. El símbolo aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla.
- Off
  Se apaga la función SuperVision.

Indicación en Standby

La función SuperVision también está disponible cuando el horno está en modo de espera. Sin embargo, la pantalla con la hora del día debe estar encendida (Ajustes | Hora | Indicación horaria | On).

- On
  Siempre se muestran los aparatos domésticos activos que están registrados en el sistema Miele@home.
- Solo en caso de anomalías
  Solo se muestran las fallas en aparatos domésticos activos.

Lista de aparatos

Se muestran todos los aparatos domésticos que están registrados en el Sistema Miele@home. Una vez que hayas seleccionado un aparato, puede acceder a otras configuraciones:

- Mostrar aparato
  - On
    La función SuperVision para este aparato está encendida.
  - Off
    La función SuperVision para este aparato está apagada. El aparato todavía está registrado en el sistema Miele@home. Se muestran las fallas, incluso si la función SuperVision para el aparato ha sido apagada.
- Tonos de señal
  Puede seleccionar si las señales audibles están encendidas (On) o apagadas (Off) para este aparato.

RemoteUpdate

La opción de menú RemoteUpdate solo se muestra y puede ser seleccionada únicamente si se cumplen los requisitos para usar Miele@home (consulte "Antes del primer uso: Miele@home").

La función RemoteUpdate se usa para actualizar el software en su horno. Si hay una actualización disponible para su horno, se descargará automáticamente. Las actualizaciones no se instalarán automáticamente. Se deben iniciar manualmente.

Si no instala una actualización puede continuar usando su horno como siempre. Sin embargo, Miele le recomienda instalar las actualizaciones.

Activación/Desactivación

La función RemoteUpdate está activada como estándar. Las actualizaciones disponibles se descargarán automáticamente pero solo se instalarán si usted inicializa la instalación manualmente.

Desactive la RemoteUpdate si no desea que se descargue ninguna actualización automáticamente.

Cómo ejecutar una RemoteUpdate

La información acerca del contenido y alcance de una actualización se proporcionará en la aplicación Miele.

Aparecerá un mensaje en la pantalla de su horno si hay una actualización de software disponible.

Puede instalar la actualización de inmediato o posponerla hasta más adelante. Cuando se vuelva a encender el horno, se le recordará acerca de la actualización.

Desactive la RemoteUpdate si no desea instalar la actualización.

La actualización puede tomar varios minutos.

Tenga en cuenta la siguiente información acerca de la función RemoteUpdate:

- Solo recibirá un mensaje cuando una actualización esté disponible.
- Una vez que se haya instalado una actualización, no se puede deshacer.
- No apague el horno durante la actualización. De lo contrario, se cancelará la actualización y no se instalará.
- Algunas autorizaciones de software solo pueden ser llevadas a cabo por el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Tipos de tensión

Puede fijar la variante de voltaje. La configuración debe corresponder al voltaje de su red eléctrica doméstica.

Calibrado temperatura

Puede cambiar la temperatura por incrementos en todos los modos de funcionamiento y los programas automáticos para que sea mayor o menor en el compartimiento del horno que la temperatura que se muestra.

La calibración de la temperatura está representada por una barra con siete segmentos.

■■■■⊏⊏⊐

Si todos los segmentos están llenos, la temperatura del compartimiento del horno es mucho más alta de lo que se muestra. Si solo un segmento está lleno, la temperatura del compartimiento del horno es mucho más baja de lo que se muestra.

Versión del software

La opción del menú sobre la versión de software es para uso del Servicio Técnico de Miele. No necesita esta información para uso doméstico.

■ Confirme con *OK*.

Información legal

Puede encontrar un resumen de los componentes integrados de código abierto en Licencias Open Source.

■ Confirme con *OK*.

Distribuidor

Esta función permite exhibir el horno en las salas de exposición de los distribuidores sin necesidad de calentarlo. No active esta configuración para uso doméstico.

Modo exposición

Si el modo de demostración está activado, aparecerá el mensaje Modo exposición activado. El aparato no se calienta cuando encienda el horno.

- On
  Toque *OK* durante al menos 4 segundos para activar el modo de demostración.
- Off
  Toque *OK* durante al menos 4 segundos para desactivar el modo de demostración. Puede usar el horno de la forma habitual.

Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato
  Todas las configuraciones que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.
- Programas Propios
  Se borrarán todos los Programas favoritos.
- MyMiele
  Se borrarán todas las entradas de MyMiele.
- Potencias propuestas
  Los niveles de potencia del microondas que hayan sido modificados se restablecerán a los ajustes de fábrica.
- Propuesta de temperaturas
  Todas las propuestas de temperatura recomendadas que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.

Horas de servicio (total)

Seleccione Horas de servicio (total) para ver el número total de horas de funcionamiento de su horno.

Al utilizar el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)*, puede configurar un cronómetro (p. ej., para cocer huevos) o una alarma para una hora específica.

Se pueden establecer dos alarmas, dos cronómetros o una alarma y un cronómetro simultáneamente.

Uso de la función Alarma

Se puede usar la alarma para especificar una hora particular para que suene una señal audible.

Configurar la alarma

Si se selecciona la configuración Display | QuickTouch | Off, deberá encender el horno antes de configurar la alarma. De este modo, cuando el horno esté apagado, la hora de la alarma aparecerá en la pantalla.

- Seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)*.
- Seleccione Alarma.
- Configure la hora de la alarma.
- Toque Cerrar para confirmar.

Cuando apague el horno, aparecerá la hora de la alarma y , en lugar de la hora del día.

Si en ese momento está cocinando, o si se encuentra en un menú diferente, la hora de la alarma y aparecerán en la esquina superior derecha de la pantalla.

A la hora especificada para la alarma, destellará en la pantalla junto a la hora y sonará una señal audible.

- Seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* o la hora de la alarma configurada en la pantalla.

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

Cambiar una alarma

- Seleccione la alarma en la pantalla o seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* y la alarma que desea.

La alarma configurada aparecerá en la pantalla.

- Configure la nueva hora de la alarma.
- Toque Cerrar para confirmar.

De este modo, la hora de la alarma modificada se guarda y aparece en la pantalla.

Eliminar una alarma

- Seleccione la alarma en la pantalla o seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* y la alarma que desea.

La alarma configurada aparecerá en la pantalla.

- Seleccione Eliminar.
- Toque Cerrar para confirmar.

Se elimina la alarma.

Uso de la función Aviso

El cronómetro se puede usar para cronometrar otras actividades en la cocina, p. ej., cocer huevos.

El cronómetro también se puede usar al mismo tiempo como un programa de cocción para el cual se establezcan tiempos de inicio y de finalización (p. ej., como recordatorio de remover la comida o agregar condimento, etc.).

- La duración máxima del cronómetro que se puede configurar es de 59 minutos y 59 segundos.

Ajuste de la programación de tiempo

Si seleccionó la configuración Display | QuickTouch | Off, tendrá que encender el horno antes de configurar el cronómetro. De este modo, se puede ver el conteo descendente del timer en la pantalla cuando el horno está apagado.

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

- Seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)*.
- Seleccione 🔔 Aviso.
- Establezca la duración del cronómetro requerida.
- Toque Cerrar para confirmar.

Cuando se apaga el horno, se puede ver en la pantalla que el timer inicia el conteo descendente y aparece 🔔 en lugar de la hora del día.

Si en ese momento está cocinando, o si se encuentra en un menú diferente, la duración del cronómetro y 🔔 aparecerán en la esquina superior derecha de la pantalla.

Al final de la duración del cronómetro, 🔔 destellará, comenzará el conteo progresivo del tiempo y sonará una señal audible.

- Seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* o el cronómetro requerido en la pantalla.

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

Cambiar el cronómetro

- Seleccione el cronómetro en la pantalla o seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* y la duración del temporizador que desea.

Aparecerá la duración del cronómetro configurado.

- Establezca una nueva duración del cronómetro.
- Toque Cerrar para confirmar.

Ahora se guarda la duración modificada del cronómetro y comenzará el conteo regresivo en minutos. Las duraciones de cronómetro de menos de 10 minutos se contarán regresivamente en segundos.

Eliminar el cronómetro

- Seleccione el cronómetro en la pantalla o seleccione el botón sensor *"Timer" (Cronómetro)* y la duración del temporizador que desea.

Aparecerá la duración del cronómetro configurado.

- Seleccione Eliminar.
- Toque Cerrar para confirmar.

Se elimina el cronómetro.

Menú principal y submenús

Como diferentes países tienen distintas preferencias en lo que se refiere a la preparación de alimentos, las temperaturas en °F y °C pueden no coincidir. Las temperaturas están definidas como se especifican en la tabla.

Menú	Valor recomendado	Estufa
Funciones		
Aire caliente plus	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
AirFry	425 °F (210 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Microondas	7	1–7
Bóveda y solera	400 °F (180 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
MW Combi		
Microondas + Aire caliente +/ MW + Aire cal. + para asar	3 325 °F (160 °C)	1–3 85–450 °F (30–220 °C)
Microondas + Rec. aire	3 350 °F (200 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Microondas + Grill	3 3	1–3 1–3
Micro. + Asado autom.	3 350 °F (160 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Cocción intensiva	350 °F (170 °C)	125–450 °F (50–220 °C)
Asado automático	350 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Solera	350 °F (190 °C)	200–400 °F (100–200 °C)
Grill	3	1–3
Grill con aire	350 °F (200 °C)	200–475 °F (100–220 °C)
Programas automáticos Auto		

Menú	Valor recomendado	Estufa
Funciones Especiales		
Palomitas	6	–
Descongelar	–	–
Deshidratar	200 °F (90 °C)	175–225 °F (80–100 °C)
Calentar	–	–
Calentar vajilla	175 °F (80 °C)	125–225 °F (50–100 °C)
Dejar subir la masa	100 °F (35 °C)	85–125 °F (30–50 °C)
Cocción a baja temperatura	225 °F (100 °C)	175–250 °F (80–120 °C)
Mantenimiento del calor	175 °F (75 °C)	125–200 °F (60–90 °C)
MyMiele		
Programas Propios		
Ajustes		

Cómo funciona

El horno contiene un magnetrón que convierte la energía eléctrica en ondas electromagnéticas (microondas). Estas microondas se distribuyen uniformemente a través del compartimiento del horno y son reflejadas también por las paredes metálicas dentro del horno.

Las microondas penetran los alimentos desde todos los lados. Los alimentos están formados de muchas moléculas. Cuando se someten a energía de microondas, estas moléculas comienzan a oscilar (particularmente las moléculas de agua). Esto calienta los alimentos desde el exterior hacia el interior. Entre más agua contiene un alimento, más rápido se cocina o recalienta.

Ventajas del horno de microondas

- Por lo general, se pueden cocinar los alimentos con poco o ningún líquido o aceite.
- Los tiempos para descongelar, recalentar o cocinar son más breves que con una placa de cocción u horno.
- Generalmente se conservan las vitaminas, minerales, color natural y sabor de los alimentos.

Si se usa el horno sin alimentos o si los alimentos se introducen de manera incorrecta al usar la función de Microondas ≋ o las funciones que usan la potencia de microondas, el horno se puede dañar.

Siempre use la bandeja de vidrio con la función Microondas ≋, incluso si la usa como estante para platos más pequeños.

Vajilla adecuada

Para que las microondas lleguen a los alimentos, deben poder penetrar la vajilla utilizada. Las microondas pueden atravesar porcelana, vidrio, cartón y plásticos pero no metal. Por eso, no utilice recipientes de metal o vajilla que contenga metal. El metal refleja las microondas y esto puede crear chispas por lo que las microondas no son absorbidas por el metal.

⚠ Peligro de lesiones por aumento de presión en envases o botellas sellados

Se puede acumular presión al recalentar alimentos o bebidas en botellas o recipientes sellados, lo que puede hacer que exploten.

Nunca cocine ni recaliente alimentos sólidos o líquidos en botellas o recipientes sellados.

Abra los recipientes antes y en el caso de las botellas para bebés, quite la tapa roscada y el chupón.

⚠ Riesgo de incendio debido al uso de vajilla inadecuada para modos de funcionamiento que utilicen el microondas.

La vajilla que no sea adecuada para su uso en hornos microondas se puede dañar gravemente y provocar daños en el horno.

Use solo vajilla apta para microondas para modos de funcionamiento que utilicen el microondas.

El material y la forma de la vajilla usada afectan las duraciones de recalentamiento y cocción.
La distribución del calor es más uniforme en recipientes planos de forma oval

y redonda. Los alimentos se recalientan más uniformemente en estos recipientes que en recipientes cuadrados.

Vajilla adecuada

⚠ Peligro de incendio debido a materiales inflamables.
Se pueden encender los recipientes desechables hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables, ocasionando daños al horno.
No deje el horno desatendido cuando recaliente o cocine alimentos en recipientes desechables hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Puede usar la siguiente vajilla y materiales:

- Vidrio resistente al calor y vitrocerámica
  Excepción: cristal ya que contiene plomo y se puede romper.
- Porcelana
  - Sin decoración metálica
    La decoración metálica (p. ej., bordes de oro o azul cobalto) puede ocasionar chispas.
  - Sin perillas y mangos huecos
    La humedad puede acumularse en perillas o mangos huecos. Cuando la humedad se evapora, se puede acumular presión y el utensilio puede explotar.
- Barro no pintado y barro con pinturas vidriadas

⚠ Peligro de lesiones causadas por vajilla caliente.
Los utensilios de barro se pueden calentar.
Use agarraderas para ollas cuando utilice utensilios de barro.

- Vajilla de plástico y recipientes de plástico desechables con el modo de funcionamiento Microondas

Consejo: Para proteger el ambiente, evite el uso de recipientes desechables.

La vajilla de plástico debe ser resistente al calor a un mínimo de 230 °F (110 °C). De lo contrario, el plástico se puede derretir y fundirse con los alimentos.
Solo use vajilla de plástico con el modo de funcionamiento Microondas.
No use vajilla de plástico con los modos de funcionamiento Micro. + Asado autom., Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar, Microondas + Grill, o Microondas + Rec. aire.

- Vajilla de plástico adecuada para microondas
  La vajilla de plástico especial diseñada para uso en hornos de microondas se puede adquirir en establecimientos comerciales minoristas.
- Vajilla de poliestireno reducido
  Para calentar alimentos brevemente.
- Bolsas de plástico para hervir
  Para cocinar y recalentar. Se deben perforar antes de usar. Los orificios permiten que escape el vapor. Esto evita que se forme una acumulación de presión y que se reviente la bolsa. También existen bolsas especiales disponibles para cocinar con vapor

que no es necesario perforar. Siga las instrucciones proporcionadas en el paquete.

- Bolsas y mangas para asar
  Siga las instrucciones del fabricante.

⚠ Riesgo de incendio debido a partes metálicas.
Las partes metálicas tales como clips de metal o sujetadores de plástico y papel que tengan alambres en su interior pueden calentar materiales inflamables hasta que se quemen.
No use clips de metal o sujetadores de papel y plástico que contengan alambre.

Consejo: Los recipientes de metal son menos adecuados para modos de funcionamiento que usan el microondas porque el metal refleja las microondas. Las microondas solo llegan al pastel desde arriba, lo cual incrementa el tiempo de horneado. Si usa recipientes de metal, coloque el recipiente en la bandeja de vidrio para que no toque las paredes del horno. Si se forman chispas, no vuelva a usar el recipiente para modos de funcionamiento que usan el microondas.

- La parrilla para hornear y asar **suministrada** solo es adecuada para procesos de cocción con los modos de funcionamiento Micro. + Asado autom., Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar, Microondas + Grill y Microondas + Rec. aire, así como para modos de funcionamiento que no usan microondas (colocados en un nivel).
- Recipientes de metal para horno para hornear con los modos de funcionamiento Micro. + Asado autom., Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar, Microondas + Grill y Microondas + Rec. aire, así como para modos de funcionamiento que no usan microondas
- Bandejas de papel de aluminio sin tapas para descongelar y recalentar alimentos cocinados
  la comida solo se calienta desde la parte superior. Si retira los alimentos del recipiente de papel de aluminio y los traslada a vajilla apta para usar en un horno microondas, generalmente la distribución de calor será más uniforme.

Usar bandejas de aluminio y papel aluminio puede ocasionar chisporroteos y chispas.
Por eso, coloque las bandejas de papel de aluminio en la bandeja de vidrio y no en la parrilla para hornear y asar.
El papel aluminio y las bandejas de papel de aluminio no deben tocar las paredes del compartimiento del horno y debe permanecer por lo menos a 3/4 pulg. (2 cm) de las paredes en todo momento.

- Brochetas o clips de metal
  El tamaño del corte de carne debe ser más grande que las brochetas y clips de metal.

Vajilla inadecuada

La humedad puede acumularse en los espacios huecos de la vajilla y las tapas con perillas o mangos huecos. Cuando la humedad se evapora, se puede acumular presión y el utensilio puede explotar. Si la hendidura hueca está suficientemente ventilada, el utensilio se puede utilizar.

No utilice vajilla con perillas o mangos huecos para cocinar.

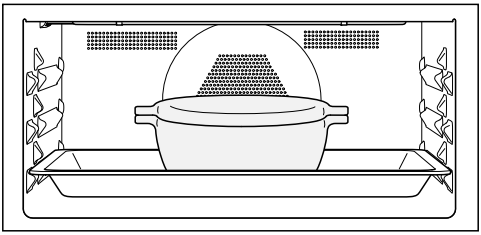
No use la siguiente vajilla y material:

- Las parrillas para hornear y asar (incluyendo la parrilla para hornear y asar) **no** son adecuadas para usar con el modo de funcionamiento Microondas ≋.
- Recipientes de metal
- Papel de aluminio
  Excepción: para descongelación, recalentamiento o cocción uniforme de cortes de carne, p. ej., aves, con formas disparejas, pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para cubrir partes delgadas durante los últimos minutos del proceso.
- Clips de metal o sujetadores de papel y plástico que contengan alambre
- Recipientes de plástico cuyas tapas de aluminio no se hayan retirado por completo
- Cristal
- Utensilios y vajilla con decoración metálica (p. ej., bordes de oro, azul cobalto)
- Vajilla con mangos huecos
- Utensilios de plástico hechos de melamina
  La melamina absorbe las microondas y se calienta.
  Cuando compre utensilios de plástico, asegúrese de que sean adecuados para uso en horno microondas.
- Platos de madera
  El agua contenida en la madera se evapora durante el proceso de cocción. Esto ocasiona que la madera se seque y se rompa.

Probar vajilla

La vajilla inadecuada puede ocasionar chispas o ruidos de chisporroteos en el funcionamiento del microondas. Si no está seguro de si la vajilla de vidrio, porcelana o barro es adecuada, haga una prueba a los platos.

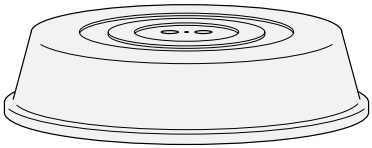
Esta prueba no se puede usar para comprobar si los artículos con perillas o mangos huecos son aptos para usar.



- Coloque la vajilla vacía en el medio de la bandeja de vidrio e inserte la bandeja en el nivel de estante 1.
- Cierre la puerta.
- Seleccione el modo de funcionamiento Microondas ≋.
- Establezca el máximo nivel de potencia del microondas (nivel 7) y una duración de cocción de 30 segundos.
- Inicie el proceso.
- Observe la vajilla durante todo el transcurso del tiempo.
- Abra la puerta de inmediato si hay chispas o ruidos de chisporroteo.

Si hay chispas o puede escuchar ruidos de chisporroteo, la vajilla probada no es apta para uso del microondas.

Tapa



Consejo: Las tapas se pueden adquirir en establecimientos comerciales minoristas.

- Una tapa evita que escape demasiado vapor, principalmente cuando se cocinen alimentos que necesitan mucho tiempo.
- Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
- Evita que los alimentos se sequen.
- Ayuda a mantener limpia la cavidad del horno.

■ Use una tapa de vidrio o plástico adecuada para uso en microondas para procesos de cocción con la función Microondas.

Como alternativa, use una película transparente adecuada para uso en horno de microondas. El calor puede hacer que la película transparente regular se derrita y funda con los alimentos.

La tapa puede soportar temperaturas de hasta 320 °F (110 °C). A temperaturas más elevadas (p. ej., en las funciones Grill o Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar/), el plástico se puede deformar y fundir con los alimentos.
Solo use una tapa para el modo de funcionamiento Microondas.

La tapa no debe formar un sello con el recipiente. Si el recipiente tiene un diámetro estrecho, el vapor no podrá escapar. Se podría sobrecalentar la tapa y comenzar a fundirse.
Use recipientes con un diámetro suficientemente grande.

■ **No** use una cubierta para calentar o recalentar los siguientes tipos de alimentos:

- alimentos empanizados
- alimentos que requieren una terminación crocante, p. ej., pan tostado
- alimentos que se calienten con los modos de funcionamiento Micro. + Asado autom., Microondas + Aire caliente +/MW + Aire cal. + para asar, Microondas + Grill, o Microondas + Rec. aire

Si coloca los alimentos directamente sobre el piso del horno al usar el modo de funcionamiento Microondas [≋], el horno puede dañarse.
Cuando use el modo de funcionamiento Microondas [≋], coloque la bandeja de vidrio en el nivel 1 y **siempre** coloque recipientes tales como tazas y recipientes para horno en la bandeja de vidrio.

- Encienda el horno.

Aparecerá el menú principal.

- Introduzca los alimentos en el compartimento del horno.
- Seleccione Funciones [▭].
- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.

El modo de funcionamiento aparecerá en la pantalla. Dependiendo del modo de funcionamiento, en la pantalla aparecerán el nivel de potencia recomendado, la temperatura recomendada y la duración de cocción.

- Cambie los valores recomendados para el proceso de cocción y configure la duración de cocción, si se requiere.

Puede cambiar los valores recomendados posteriormente seleccionando el valor relevante o Timer.

- Toque *OK* para iniciar el proceso de cocción para los modos de funcionamiento que **no usan** microondas.
- Toque Start para iniciar el proceso de cocción para las funciones que **usan** microondas.

En la pantalla aparecen los valores configurados y la duración del proceso de cocción en cuenta atrás para todas las funciones.

Si configuró una temperatura, verá que esta se incrementa. Sonará una señal audible cuando se alcance la temperatura configurada por primera vez.

El horno deja de generar microondas cuando usted interrumpe el proceso de cocción con Stop o abre la puerta. Puede continuar el proceso de cocción con Start.

- Después del proceso de cocción, seleccione Finalizar o Cerrar (dependiendo del modo de funcionamiento).
- Retire los alimentos del interior del horno.
- Apague el horno.

Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción

Dependiendo del modo de funcionamiento, en cuanto un programa de cocción esté en curso, puede cambiar los valores o configuraciones para este programa.

Dependiendo del modo de funcionamiento, puede cambiar las siguientes configuraciones:

- Temperatura
- Potencia
- Duración
- Preparado a las
- Inicio a las
- Booster
- Precalentar
- Crisp function

Cambiar la temperatura y la temperatura interior

Puede configurar permanentemente la propuesta de temperatura para que se adapte a sus preferencias de cocción mediante Ajustes | Propuesta de temperaturas.

La temperatura interior solo aparece si está usando la sonda (consulte “Asar: sonda”).

- Toque la pantalla de temperatura.
- Cambie la temperatura y la temperatura interior conforme se requiera.
- Confirme con *OK*.

El programa de cocción se reanudará con las nuevas temperaturas meta.

Cambio del nivel de potencia del microondas

Puede restablecer permanentemente el nivel de potencia predeterminado para que se adapte a sus preferencias de cocción seleccionando Ajustes | Potencias propuestas.

- El nivel de potencia del microondas configurado aparece en la pantalla.
- Cambie el nivel de potencia del microondas.
- Seleccione Start.

El proceso de cocción continúa funcionando con el nivel de potencia del microondas modificado.

Configuración de duraciones adicionales

Los resultados de la cocción pueden verse afectados de manera adversa si transcurre demasiado tiempo entre el momento en que se colocan los alimentos en el horno y el inicio de la cocción. Los alimentos frescos pueden cambiar de color e incluso echarse a perder.
Al hornear, la mezcla o masa para tartas se puede secar y los agentes que suben la tarta pueden perder su efectividad.
Seleccione el tiempo más corto posible hasta el inicio del proceso de cocción.

Ha introducido los alimentos en el compartimento del horno, seleccionado una función y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

Al ingresar Duración, Preparado a las o Inicio a las, puede apagar o encender y apagar automáticamente el proceso de cocción.

- Duración
  Ingrese la duración de cocción requerida para los alimentos. El calentamiento del horno se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido la duración de cocción. La duración máxima de cocción que se puede configurar depende del modo de funcionamiento que haya seleccionado.
- Preparado a las
  Especifique en qué momento desea que termine el proceso de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora que haya programado.
- Esta función solo aparecerá en el menú si configuró una hora o horas.Inicio a las
  Esta función solo aparecerá en el menú si configuró una hora Duración o Preparado a las. Con Inicio a las, tiene que especificar en qué momento desea que comience el proceso de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora que haya programado.

■ Seleccione 🕘 o Timer.

■ Configure las horas requeridas.

■ Confirme con *OK*.

Cambio de las duraciones configuradas

■ Seleccione 🕘, la duración, o Timer.

■ Seleccione la hora que desea y cámbiela.

■ Confirme con *OK*.

Si ocurre un corte de energía eléctrica, se eliminarán estas configuraciones.

Eliminar las duraciones de cocción establecidas

■ Seleccione 🕘, la duración, o Timer.

■ Seleccione la hora que desea.

■ Seleccione Eliminar.

■ Confirme con *OK*.

Si elimina Duración, las duraciones establecidas para Preparado a las y Inicio a las también se eliminan.

Si elimina Preparado a las o Inicio a las, el programa de cocción comenzará usando la duración de cocción configurada.

Interrupción de un proceso de cocción en el modo de funcionamiento Microondas

Puede interrumpir un proceso de cocción cuando use el modo de funcionamiento Microondas ≋ y detener la duración de cocción.

Mientras transcurre la cuenta regresiva de la duración de cocción, Stop aparece en la parte inferior derecha de la pantalla.

■ Seleccione Stop.

Se interrumpe el proceso de cocción y se detiene la duración de cocción.

Start está resaltado en verde.

■ Seleccione Start.

Se reanuda el proceso de cocción continúa la cuenta regresiva de la duración de cocción.

Cancelar un programa de cocción

Si cancela un programa de cocción, se apagarán el calentamiento y la iluminación del horno. Se eliminarán todas las duraciones de cocción configuradas.

Cancelar un programa de cocción sin una duración de cocción configurada

■ Seleccione Finalizar.

Aparecerá el menú principal.

Cancelar un programa de cocción con una duración de cocción configurada

■ Seleccione Cancelar.

Aparecerá ¿Cancelar proceso?.

■ Seleccione Sí.

Aparecerá el menú principal.

Precalentamiento del horno

La función Booster se usa para precalentar la cavidad del horno rápidamente en algunos modos de funcionamiento.

Se puede usar la función Precalentar con cualquier modo de funcionamiento (excepto Microondas) y se tiene que encender por separado para cada proceso de cocción.
Si configuró una duración de cocción, comenzará la cuenta regresiva solo cuando se alcance la temperatura meta y haya colocado los alimentos en el horno.

La cavidad del horno solo necesita ser precalentada en unos cuantos casos.

■ Puede colocar la mayoría de los platos en la cavidad del horno fría para usar el calor producido durante la fase de calentamiento.

■ Precaliente el horno cuando cocine los siguientes alimentos con los siguientes modos de funcionamiento:

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

Booster

La función Booster se usa para precalentar el horno rápidamente.

Esta función está encendida como la configuración predeterminada de fábrica para los siguientes modos de funcionamiento (Ajustes | Booster | On):

- Aire caliente plus
- AirFry
- Bóveda y solera
- Asado automático
- Microondas + Aire caliente +
- MW + Aire cal. + para asar
- Micro. + Asado autom.

Si configura una temperatura superior a 210 °F (100 °C) y la Booster función está encendida, una fase de precalentamiento rápido caliente el compartimiento del horno a la temperatura configurada. El elemento para dorar/asar a la parrilla y el elemento calefactor anular se encienden junto con el ventilador.

Los alimentos delicados (p. ej. bizcochos o galletas) se dorarán demasiado rápido en la parte superior si se Booster utiliza esta función.

Apague la Booster función para estos alimentos.

Encender o apagar Booster para un programa de cocción

Si seleccionó la configuración Booster | On, puede apagar la función por separado para un programa de cocción.

Por otro lado, también puede encender la función por separado para un programa de cocción si seleccionó la configuración Booster | Off.

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.
Desea apagar la función Booster para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Booster está resaltado en naranja.

- Seleccione Booster.

Dependiendo del esquema de color, Booster es resaltado en negro o blanco.

- Cierre el menú desplegable.

La función Booster se apaga durante la fase de precalentamiento. Solo los elementos calefactores para el modo de funcionamiento seleccionado se utilizan para precalentar el compartimiento del horno.

Precalentar

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

Puede colocar la mayoría de los platos en el compartimiento del horno frío para usar el calor producido durante la fase de precalentamiento.

Si configuró una duración de cocción, comenzará la cuenta regresiva solo cuando se alcance la temperatura meta y haya colocado los alimentos en el horno.

Comience el proceso de cocción inmediatamente sin retrasar la hora de inicio.

La función Precalentar no está disponible con el modo de funcionamiento Microondas .

Encender Precalentar

Se puede usar la función Precalentar con cualquier modo de funcionamiento y se tiene que encender por separado para cada programa de cocción.

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.
Desea encender la función Precalentar para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Dependiendo del esquema de color, Precalentar es resaltado en negro o blanco.

- Seleccione Precalentar.

Precalentar está resaltado en naranja.

- Cierre el menú desplegable.

Se mostrará el siguiente mensaje con una hora: Introducir los alimentos a las . Se calienta el compartimiento del horno a la temperatura configurada.

- En cuanto se le indique, coloque los alimentos en el horno.
- Confirme con *OK*.

Crisp function

Se recomienda usar la función Crisp function (reducción de humedad) al cocinar alimentos que tienen un ingrediente húmedo, p. ej., quiche, pizza, pasteles horneados en bandeja con ingredientes de fruta fresca o panquecitos.

En particular, la piel de aves se vuelve crujiente con esta función.

Encender Crisp function

Se puede usar la función Crisp function con cualquier modo de funcionamiento y se tiene que encender por separado para cada programa de cocción.

Seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.
Desea encender la función Crisp function para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Dependiendo del esquema de color, Crisp function es resaltado en negro o blanco.

- Seleccione Crisp function.

Crisp function está resaltado en naranja.

- Cierre el menú desplegable.

Se enciende la función Crisp function.

Cambio del modo de funcionamiento

Puede cambiar a otro modo de funcionamiento durante un programa de cocción.

- Toque el símbolo para el modo de funcionamiento seleccionado.
- Si configuró una duración de cocción, confirme el mensaje ¿Interrumpir proceso? con Sí.
- Seleccione el nuevo modo de funcionamiento.

En la pantalla aparecerá el nuevo modo de funcionamiento junto con los valores recomendados correspondientes.

- Configure los valores para el programa de cocción y confirme con *OK*.

Solo se puede utilizar esta función cuando no hay otros procesos de cocción en uso.

Utilice siempre la bandeja de vidrio.

Quick -Micro

Si selecciona el control del sensor *"Minute +" (Minuto +)*, el microondas se enciende con un nivel de potencia del microondas y una duración de cocción establecidas, por ejemplo, para recalentar una bebida.

El nivel de potencia del microondas es 5 y la duración de cocción es de 1 minuto.

Puede cambiar el nivel de potencia del microondas y la duración de cocción. La duración máxima de cocción que se puede configurar depende del nivel de potencia de microondas seleccionado (consulte la sección "Ajustes – Quick -Micro").

- Seleccione el botón sensor *"Minute +" (Minuto +)*.
  Tocar el botón sensor varias veces, aumenta la duración de cocción en incrementos.

El tiempo restante aparecerá en la pantalla.

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento con Stop o cancelarlo seleccionando el botón sensor *"Back" (Atrás)*.

Al final del proceso de cocción, aparece Listo en la pantalla y suena una señal audible.

- Seleccione Cerrar.

Aparecerá el menú principal.

Con el amplio rango de programas automáticos, puede alcanzar excelentes resultados fácilmente.

Categorías

Los programas automáticos Auto están clasificados en categorías para tener una mejor descripción. Simplemente seleccione el programa automático adecuado para el tipo de alimento que está cocinando y siga las instrucciones en la pantalla.

Cómo usar los programas automáticos

■ Seleccione Programas automáticos Auto.

Aparecerá una lista.

■ Seleccione la categoría de alimentos que desea.

Entonces en la pantalla aparecerán los programas automáticos disponibles para la categoría de alimentos seleccionada.

■ Seleccione el programa automático que desee utilizar.

■ Siga las instrucciones en la pantalla.

Algunos programas automáticos le solicitarán que use la sonda. Lea la información en “Asar: sonda”.

Para los programas automáticos no es posible cambiar las temperaturas interiores.

Consejo: Use i Info para mostrar información respecto a cómo colocar o voltear los alimentos, dependiendo del programa de cocción.

Notas sobre el uso

- Después de cocinar, permita que el compartimiento del horno se vuelva a enfriar a temperatura ambiente antes de comenzar un programa automático.
- Algunos programas automáticos requieren una fase de precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno. Aparecerá un mensaje en la pantalla que le indicará cuándo debe hacerlo.
- Algunos programas automáticos requieren que se agregue líquido durante el proceso de cocción. Se lo pedirá mediante un mensaje en la pantalla cuando sea necesario (p. ej., para agregar líquido).
- La duración mencionada para los programas automáticos es un estimado. Puede aumentar o disminuir dependiendo del programa. La duración, en particular con carne, variará dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.
- Cuando utilice la sonda, la duración de cocción dependerá del momento en que se alcance la temperatura interior.
- Si al final de un programa automático, los alimentos no están suficientemente cocinados para su gusto, seleccione Prolongar cocción o Prolongar horneado. Entonces se utilizará calentamiento convencional 3 minutos para continuar cocinando u horneando los alimentos.

Búsqueda

(Dependiendo del idioma)
Puede buscar por nombre de las categorías y los programas automáticos en Programas automáticos.

Esta es una búsqueda de texto completo y también se puede usar para buscar partes de palabras.

Desde el menú principal:

- Seleccione Programas automáticos Auto.

La lista de categorías aparecerá en la pantalla.

- Seleccione Búsqueda.
- Use el teclado para escribir el texto de búsqueda, p. ej., "Pan".

El número de resultados se mostrará en el pie de página.

> Si no se encontró ninguna coincidencia o si hay más de 40 coincidencias, se desactivará el campo resultados y tendrá que cambiar el texto de búsqueda.

- Seleccione XX resultados.

A continuación aparecerán las categorías y los programas automáticos encontrados.

- Seleccione el programa automático que desee, o la categoría, y entonces el programa automático que desee.

El programa automático comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Esta sección proporciona información sobre las siguientes aplicaciones:

- Palomitas
- Descongelar
- Deshidratar
- Calentar
- Calentar vajilla
- Dejar subir masa
- Cocción a baja temperatura
- Mantenimiento del calor
- Cocción
- Preparación de conservas
- Alimentos congelados/comidas preparadas

Palomitas

Si selecciona el programa Palomitas, el horno se enciende con un nivel de potencia del microondas y una duración de cocción establecidas.

El nivel de potencia del microondas de 6 y una duración de cocción de 2:50 minutos están preestablecidos. Esta configuración corresponde a las instrucciones del fabricante de la mayoría de las bolsas de palomitas de maíz para microondas.

La duración máxima de cocción que puede configurarse es de 4 minutos. El nivel de potencia del microondas está establecido y no se puede modificar (consulte la sección “Ajustes – Palomitas”).

■ Seleccione Funciones Especiales ☼.

■ Seleccione Palomitas.

El tiempo restante aparecerá en la pantalla.

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento con Stop o cancelarlo seleccionando el botón sensor *“Back” (Atrás)*.

Se pueden encender los recipientes desechables hechos de papel u otros materiales inflamables, ocasionando daños al horno.
No deje el horno desatendido durante el proceso de cocción y asegúrese de seguir las instrucciones que aparecen en el paquete.

Al final del proceso de cocción, aparece Listo en la pantalla y suena una señal audible.

■ Seleccione Cerrar.

Aparecerá el menú principal.

Descongelar

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

■ Use uno de los siguientes modos de funcionamiento y funciones especiales:

- Funciones Especiales | Descongelar
  Seleccione una categoría y el peso para los alimentos.
- Funciones | Microondas
  Establezca el nivel de potencia del microondas y la duración de descongelamiento.

⚠ Riesgo de infección por bacterias.

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

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

No use el líquido producido durante la descongelación.

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

Consejos

- Coloque el alimento que desee descongelar en la bandeja de vidrio sin su envoltorio.
- Para descongelar aves, use la bandeja de vidrio con la parrilla para hornear y asar colocada encima de la primera. Así, los alimentos congelados no estarán colocados en el líquido descongelado.
- No es necesario descongelar la carne, las aves o el pescado por completo antes de cocinar. Descongele hasta que los alimentos comiencen a deshielarse. Entonces las superficie estará suficientemente deshielada para poner condimentos y hierbas.

Uso de la Descongelar función especial

Utilice el modo “Descongelar” para descongelar lentamente los alimentos.

Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.

■ Seleccione Funciones Especiales.

■ Seleccione Descongelar.

Aparecerá una lista.

■ Seleccione la categoría de alimentos deseada.

■ Ingrese el peso del alimento congelado.

Puede comenzar el proceso de descongelamiento inmediatamente o retrasar el inicio y mostrar las acciones individuales y las etapas de la cocción.

■ Siga las instrucciones en la pantalla.

Consejos

- Use ℹ Info para mostrar información respecto a cuando revolver los alimentos congelados, dependiendo del proceso de cocción.
- Si los alimentos congelados no están descongelados adecuadamente al final del proceso de descongelación, seleccione Prolongar calentam.. Se continuará calentando los alimentos congelados 3 minutos.
- Al terminar el programa de descongelación, seleccione Guardar para guardar la configuración para la categoría y peso seleccionados como Programa favorito (consulte “Programas Propios”).

Uso del modo de funcionamiento Microondas

En lugar de la función especial puede usar el modo de funcionamiento Microondas ≋ para descongelar. Establezca el nivel de potencia del microondas y la duración de descongelamiento.

El tiempo requerido depende de la naturaleza de los alimentos, su temperatura inicial y la cantidad que se va a cocinar. Considere los tiempos de reposo.

Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.

- Seleccione Funciones ▭.
- Seleccione Microondas ≋.
- Dependiendo del tipo de alimentos, establezca el nivel de potencia de microondas y la duración de descongelamiento especificada en la tabla.
- En general, se le recomienda seleccionar la duración media.
- Coloque los alimentos en la bandeja de vidrio en el nivel de estante 1 en la cavidad del horno.

Funciones Especiales

Descongelar con el modo de funcionamiento Microondas

Alimentos a descongelar	Cantidad	≋	🕘 [min]	⌛[1] [min]
Mantequilla	1/2 lb (250 g)	1	8–10	5–10
Leche	4 1/4 c (1000 ml)	4	12–16	10–15
Bizcocho (3 rebanadas)	Aprox. 0.6 lb (300 g)	2	4–6	5–10
Pastel de frutas (3 rebanadas)	Aprox. 0.6 lb (300 g)	2	6–8	10–15
Pastel de mantequilla (3 rebanadas)	Aprox. 0.6 lb (300 g)	2	6–8	5–10
Pastel de crema (3 rebanadas)	Aprox. 0.6 lb (300 g)	1	4–4:30	5–10
Rollos de levadura, hojaldres (3 piezas)	Aprox. 0.6 lb (300 g)	2	6–8	5–10

≋ Nivel de potencia del microondas, 🕘 duración de descongelamiento, ⌛ tiempo de reposo

[1] Permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente. Este tiempo de reposo permite que el calor se distribuya uniformemente en toda la comida.

Deshidratar

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

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

- Prepare los alimentos para secarlos cortando, pelando y eliminando el corazón, si es necesario.
- Dependiendo del tamaño, distribuya los alimentos para secar lo más uniformemente posible sobre la parrilla o bandeja de vidrio en una sola capa.
- Seque en máximo 2 niveles al mismo tiempo.
  Coloque los alimentos para secar en los niveles de estante 1+3.
  Si está usando tanto la parrilla como la bandeja de vidrio, inserte la bandeja de vidrio debajo de la parrilla.
- Seleccione Funciones Especiales.
- Seleccione Deshidratar.
- Cambie la propuesta de temperatura de ser necesario y configure el tiempo.
- Siga las instrucciones en la pantalla.
- Voltee los alimentos que esté secando en la bandeja de vidrio en intervalos regulares.

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

Alimentos para secar		°F [°C]	[h]
Fruta		140–160 (60–70)	2–8
Vegetales		130–150 (55–65)	4–12
Champiñones		115–125 (45–50)	5–10
Hierbas*		85–95 (30–35)	4–8

función especial/modo de funcionamiento, temperatura, tiempo de secado,
modo especial Deshidratar,
modo de funcionamiento Bóveda y solera

* Al secar hierbas, siempre use la bandeja de vidrio en el nivel de estante 2 y use el modo de funcionamiento Bóveda y solera, ya que el ventilador está encendido en la función especial Deshidratar.

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

Retirar los alimentos secos

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.
Use agarraderas para ollas cuando retire los alimentos del horno.

- Deje que las frutas o los vegetales se enfríen después de deshidratarlos.

Las frutas deshidratadas deben estar completamente secas pero, además, deben estar suaves y elásticas. Al cortarlas, no debe salir jugo.

- Almacene los alimentos secos en latas o frascos sellados.

Calentar

Es esencial seguir la información en "INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE: uso correcto".

⚠ Peligro de lesiones causadas por alimentos calientes.

Si la comida para bebés y niños se calienta a temperatura demasiado caliente, ellos se pueden quemar.

Solo caliente alimentos para bebés y niños 30 a 60 segundos al nivel de potencia de microondas 4.

Después de calentar alimentos, especialmente alimentos para bebés y niños pequeños, revuelva los alimentos o agite el recipiente y pruebe la comida para que los niños no se quemen.

⚠ Peligro de lesiones por aumento de presión en envases o botellas sellados.

Se puede acumular presión al recalentar en botellas o recipientes sellados, ocasionando que exploten.

Nunca cocine ni recaliente alimentos o líquidos en botellas o recipientes sellados. Abra los recipientes antes y en el caso de las botellas para bebés, se deben quitar la tapa roscada y el chupón.

Peligro de lesiones causadas por líquidos calientes.

Al calentar alimentos, y en particular líquidos, utilizando el modo de funcionamiento Microondas ≋, se puede alcanzar el punto de ebullición sin que se produzcan las típicas burbujas. El líquido no hierve uniformemente.

Este retraso de ebullición puede provocar que el líquido hierva de forma explosiva. Tenga cuidado al sacar el recipiente del horno, ya que el líquido caliente puede provocar escaldaduras graves. En determinadas circunstancias, la presión puede ser tan alta que la puerta se abre automáticamente.

Revuelva bien los líquidos antes de calentarlos o cocinarlos.

Después de calentar, espere al menos 20 segundos antes de sacar el recipiente del horno.

Además, puede colocar una varilla de vidrio o un artículo similar, si está disponible, en el recipiente durante el proceso de calentamiento.

Uso de la función especial Calentar

Este programa está diseñado para recalentar alimentos.

El tiempo requerido depende de la naturaleza de los alimentos, su temperatura inicial y la cantidad que se va a cocinar. Por ejemplo, los alimentos tomados directamente del refrigerador necesitan más tiempo para calentarse que la comida que se ha mantenido a temperatura ambiente. Considere los tiempos de reposo.

Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.

Siempre cubra los alimentos para recalentarlos, excepto cuando recaliente carne/pescado empanizado.

- Coloque el alimento que desea recalentar en la bandeja de vidrio con una cubierta.
- Seleccione Funciones Especiales.
- Seleccione Calentar.

Aparecerá una lista.

- Seleccione la categoría de alimentos deseada.
- Ingrese el peso del alimento.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

⚠ Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, la cavidad del horno o los accesorios. Se puede acumular condensación en el fondo de la vajilla.

Use agarraderas para ollas cuando trabaje en la cavidad del horno caliente y cuando retire la vajilla.

Durante el tiempo de reposo, la temperatura se distribuye uniformemente en los alimentos.

- Después de recalentar, deje reposar los alimentos a temperatura ambiente unos cuantos minutos para permitir que el calor se distribuya uniformemente en toda la comida.

Consejos

- Siempre cubra los alimentos para recalentarlos, excepto cuando recaliente carne/pescado empanizado.
- Use i Info para mostrar información respecto a cuando revolver los alimentos, dependiendo del proceso de cocción.
  Revuelva los alimentos desde el exterior hacia el centro, ya que la comida se calienta más rápido desde el exterior.
- Si los alimentos no están suficientemente calientes al finalizar el programa, seleccione Prolongar calentam.. Se continuará calentando los alimentos 3 minutos.
- Al terminar el programa, seleccione Guardar para guardar la configuración para la categoría y peso seleccionados como Programa favorito (consulte “Programas Propios”).

Funciones Especiales

Recalentar con el modo de funcionamiento Microondas

Bebidas/ alimentos	Cantidad	≋	🕘 [min]	⌛[1] [min]
Bebidas (temperatura de consumo 140–150 °F (60–65 °C))	1 taza/1 vaso (8 oz/200 ml)	7	00:50–1:10	–
Biberón (leche)[2]	Aprox. 8 oz (200 ml)	4	00:50–1:00[3]	1
Alimentos para bebés y niños[3]	1 frasco (8 oz/200 g)	4	00:30–1:00	1
Carne rebanada con salsa[3]	8 oz (200 g)	5	3:00–5:00	1
Guarniciones[3]	1/2 lb (250 g)	5	3:00–5:00	1

≋ Nivel de potencia del microondas, 🕘 duración de cocción, ⌛ tiempo de reposo

[1] Permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente. Este tiempo de reposo permite que el calor se distribuya uniformemente en toda la comida.

[2] Se puede evitar un retraso de ebullición revolviendo los líquidos antes de recalentarlos. Después de calentar, espere al menos 20 segundos antes de sacar el recipiente del horno. Además, puede colocar una varilla de vidrio o un artículo similar, si está disponible, en el recipiente durante el proceso de calentamiento.

[3] Las duraciones aplican a alimentos con una temperatura inicial aprox. de 40 °F (5 °C).
Para alimentos no refrigerados normalmente, las duraciones aplican a alimentos con una temperatura ambiente de aprox. 105 °F (20 °C).
A excepción de alimentos para bebés y salsas batidas delicadas, los alimentos se deben calentar a una temperatura de 155–165 °F (70–75 °C).

Calentar vajilla

Precalentar la vajilla significa que los alimentos no se enfrían tan rápido.

Utilice vajilla resistente al calor.

- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 1 y la vajilla que desea calentar sobre esta. Dependiendo del tamaño de la vajilla, también puede colocarla en el piso del horno.
- Seleccione Funciones Especiales ☼.
- Seleccione Calentar vajilla.
- Cambie la propuesta de temperatura de ser necesario y configure el tiempo.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, la cavidad del horno o los accesorios. Se puede acumular condensación en el fondo de la vajilla.
Utilice agarraderas para ollas cuando retire la vajilla.

Dejar subir masa

Este programa está diseñado específicamente para dejar subir la masa con levadura.

- Seleccione Funciones Especiales ☼.
- Seleccione Dejar subir masa.
- En caso de ser necesario, ajuste la propuesta de temperatura y configure la duración de cocción.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Mantenimiento del calor

Puede mantener calientes los alimentos en el horno por varias horas.

Para mantener la calidad de los alimentos, seleccione el tiempo más breve posible.

- Seleccione Funciones Especiales ☼.
- Seleccione Mantenimiento del calor.
- Coloque los alimentos que desea mantener calientes en el horno y confirme con *OK*.
- Cambie la propuesta de temperatura de ser necesario y configure el tiempo.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Cocción a baja temperatura

El método Cocción a baja temperatura es ideal para cocinar res, cerdo, ternera o cordero si desea un resultado suave.

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

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

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

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

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

- En cuanto haya terminado el proceso de cocción, puede trinchar la carne directamente del horno. No necesita descansar.
- Puede dejar la carne en el horno para mantenerla caliente hasta que la sirva. Esto no afectará los resultados de ninguna manera.
- Sirva en platos precalentados con salsa muy caliente para evitar que se enfríe demasiado rápido. La carne está a una temperatura ideal para comerla de inmediato.

Uso de la función especial Cocción a baja temperatura

Siga la información en “Asar: sonda de precisión”.

- Seleccione Funciones Especiales [☼].
- Seleccione Cocción a baja temperatura.
- Siga las instrucciones en la pantalla. Coloque los accesorios necesarios en el compartimiento del horno para la fase de precalentamiento.
- Configure la temperatura y la temperatura interior.
- Mientras el horno se esté calentando, dore todos los lados de la carne sobre la parrilla.

⚠ Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.
Cuando el horno esté caliente, utilice agarraderas para ollas para colocar, retirar o girar los alimentos, así como para ajustar los estantes del horno, etc.

- Una vez que en la pantalla aparezca Introducir los alimentos con la sonda térmica, coloque la carne dorada sobre la parrilla para hornear y asar e inserte la sonda de manera que la punta de metal esté insertada totalmente en el centro de la carne.
- Cierre la puerta.

Al final del programa, aparecerá Listo en la pantalla y sonará una señal audible.

Uso del modo de funcionamiento Bóveda y solera

Coloque la bandeja de vidrio debajo de la parrilla para hornear y asar.
Apague la función Booster para la fase de precalentamiento.

- Coloque la bandeja de vidrio con una parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 1.
- Seleccione Funciones.
- Seleccione el modo de funcionamiento Bóveda y solera y una temperatura de 210 °F (100 °C).
- Apague la función Booster mediante el menú desplegable.
- Precaliente el horno durante aprox. 15 minutos dejando la bandeja de vidrio y la parrilla para hornear y asar en su interior.
- Mientras el horno se esté calentando, dore todos los lados de la carne sobre la parrilla.

⚠ Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, la cavidad del horno o los accesorios.
Use agarraderas para ollas cuando coloque alimentos en el aparato o los retire y cuando trabaje en la cavidad del horno caliente.

- Coloque la carne dorada sobre la parrilla para hornear y asar.
- Reduzca la temperatura a 195 °F (90 °C).
- Continúe cocinando la carne hasta que esté lista.

Funciones Especiales

Duraciones de cocción/temperaturas interiores

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

* deshuesada

Cocción

Es esencial seguir la información en "INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE: uso correcto".

Los alimentos con cáscara o piel gruesa, como tomates, salchichas, papas y berenjenas, pueden explotar al calentarlos o cocinarlos.

Agujeree o corte varias veces la piel de estos alimentos para permitir que escape el vapor.

Si se calientan huevos con cáscara, estos pueden explotar, incluso después de haberlos retirado del horno.

Los huevos únicamente deberán cocinarse con el cascarón en un recipiente especialmente diseñado para tal fin. No recaliente huevos duros utilizando el modo de funcionamiento Microondas.

Si es posible, utilice la sonda térmica para monitorear la temperatura cuando cocine (consulte "Asar: sonda térmica").
Configure la temperatura interior:

- pescado: por lo menos 158 °F (70 °C)
- aves: por lo menos 185 °F (85 °C)

Consejos

- Voltee, separe o revuelva los alimentos varias veces. Revuelva los alimentos desde el exterior hacia el centro, ya que la comida se calienta más rápido desde el exterior.
- Use solo vajilla apta para microondas y horno al usar modos de funcionamiento que utilicen el microondas.
- Si es posible, use los programas automáticos para cocinar.
- Nunca use una tapa con los modos de funcionamiento Microondas + Rec. aire y Microondas + Grill, ya que la comida no se dorará.
- Seleccione el nivel de potencia de microondas 6 en el modo de funcionamiento Microondas para comenzar a cocinar y después continúe la cocción al nivel de potencia 4.

Funciones Especiales

Cocinar con el modo de funcionamiento Microondas

Sopas/estofados Vegetales	Peso [g]	Nivel 6 duración [min]	+	Nivel 4 duración [min]	Tiempo de reposo[1] [min]
Estofado	1500	10	+	20	1
Sopa	1500	11	+	24	1
Chícharos	500	5	+	10	2
Chícharos (congelados)	450	5	+	12	2
Zanahorias	500	5	+	10	2
Ramilletes de brócoli	500	6	+	8	2
Brócoli (congelado)	450	5	+	11	2
Ramilletes de coliflor	500	6	+	10	2
Trozos de colinabo	500	3	+	8	2
Espárragos	500	5	+	8	2
Poro	500	5	+	8	2
Poro (congelado)	450	5	+	8	2
Pimientos, cortados en tiras	500	5	+	10	2
Ejotes, verdes	500	4	+	12	2
Colecitas de Bruselas	500	5	+	12	2
Colecitas de Bruselas (congeladas)	450	5	+	10	2
Vegetales mixtos (congelados)	450	5	+	12	2

Peso, duración de cocción, tiempo de reposo

[1] Permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente. Este tiempo de reposo permite que el calor se distribuya uniformemente en toda la comida.

Preparación de conservas

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

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

Preparación de frutas y verduras

Las instrucciones son para un máximo de 5 frascos con capacidad individual de 0.5 L.

Utilice únicamente frascos diseñados específicamente para la preparación de conservas:
- Aire caliente plus [fan]: frascos para envasado con tapa con rosca
- Microondas [≋]: frascos para envasado aptos para microondas con tapas de cristal, selladas con cinta adhesiva transparente

- Utilice solo frascos sin daños y anillos de goma.
- Lave los frascos con agua caliente antes de preparar conservas y llénelos a un máximo de 3/4" (2 cm) debajo del borde.
- Después de llenar los frascos, limpie el exterior de los bordes con un paño limpio y agua caliente.
- Selle los frascos con cinta adhesiva transparente. No use clips de metal, ya que producen chispas cuando se usan con el modo de funcionamiento Microondas [≋].
- Inserte la bandeja de vidrio en el nivel 1 del estante y coloque los frascos en ella.

Uso del Aire caliente plus [fan] modo de funcionamiento

- Seleccione el modo de funcionamiento Aire caliente plus [fan] y una temperatura de 320–340 °F (160–170 °C).
- Espere hasta que las burbujas se eleven de manera uniforme en los frascos.

Luego, reduzca la temperatura para evitar que el contenido hierva.

Preparación de frutas y verduras en conservas

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

Preparación de verduras en conservas

- En cuanto las burbujas sean visibles en los frascos, ajuste la temperatura de envasado especificada y cocine las verduras durante el tiempo especificado.

- Después de la preparación en conservas, ajuste la temperatura de calentamiento posterior al envasado especificada, luego deje los frascos en el horno caliente durante el tiempo especificado.

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

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

Tiempo y temperatura de calentamiento posterior al envasado /

Uso del Microondas modo de funcionamiento

- Seleccione el modo de funcionamiento Microondas y el nivel de potencia de microondas 6.
- Espere hasta que las burbujas se eleven de manera uniforme en los frascos. Esto dura alrededor de 3 minutos por frasco. Por lo tanto, toma 15 minutos para 5 frascos.

Luego, reduzca el nivel de potencia de microondas para evitar que el contenido hierva.

Preparación de frutas y verduras en conservas

- Apague el horno cuando las burbujas sean visibles en los frascos. Luego deje los frascos en la cavidad del horno caliente durante el tiempo especificado.

Preparación de verduras en conservas

- En cuanto las burbujas sean visibles en los frascos, ajuste el nivel de potencia de microondas especificado y cocine las verduras durante el tiempo especificado.
- Apague el horno después del envasado y luego deje los frascos en la cavidad del horno caliente durante el tiempo especificado.

	/	
Fruta	–/–	25–35 min
Pepinos encurtidos	–/–	25–30 min
Betabel	Nivel 4 20–30 min	25–30 min
Ejotes (verdes o amarillos)	Nivel 4 20–30 min	25–30 min

/ Nivel de potencia de microondas y tiempo de envasado, en cuanto las burbujas sean visibles

Tiempo de calentamiento continuo

Retirar los frascos después de la preparación de las conservas

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.
Los frascos seguirán muy calientes después de la preparación de las conservas.
Use guantes para horno cuando retire los frascos del horno.

- Retire los frascos del horno.

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

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

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

Alimentos congelados/ comidas preparadas

Consejos para pasteles, pizza y baguettes

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

Consejos para papas fritas, croquetas y elementos similares

Use el modo de funcionamiento Air-Fry para cocinar estos alimentos congelados (consulte “AirFry”).

Preparación de alimentos congelados/ comidas preparadas

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

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

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

Puede guardar aplicaciones usadas con frecuencia en MyMiele.

Esto es particularmente útil con los programas automáticos, ya que no necesita pasar por todos los niveles del menú para iniciar un programa.

Consejo: También puede configurar las opciones de menú que haya ingresado en MyMiele para que aparezcan en la pantalla de inicio (consulte “Configuraciones: pantalla de inicio”).

Añadir entradas

Puede añadir hasta 20 entradas.

- Seleccione MyMiele.
- Seleccione Añadir entrada.

Puede seleccionar las opciones de las siguientes categorías:

- Funciones
- Programas Automáticos Auto
- Funciones Especiales
- Programas Propios

- Confirme con *OK*.

En la lista aparecerá el subartículo seleccionado y su símbolo respectivo.

- Realice el procedimiento que se indica para más entradas. Solo las opciones que no han sido seleccionadas todavía están disponibles para selección.

Eliminar entradas

- Seleccione MyMiele.
- Toque la entrada que desea eliminar y mantenga el dedo sobre la misma hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Eliminar.

A continuación, se eliminará la entrada de la lista.

Mover entradas

- Seleccione MyMiele.
- Toque la entrada que desea mover y mantenga el dedo sobre la misma hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Ubicar.

Aparecerá un borde naranja alrededor de la entrada.

- Mueva la entrada.

La entrada ahora aparecerá en la posición que usted desee.

Puede crear y guardar hasta 20 programas propios.

- Puede combinar hasta 9 etapas de cocción para programar con precisión sus recetas favoritas o usadas con más frecuencia. En cada etapa de cocción, puede seleccionar configuraciones tales como el modo de funcionamiento, la temperatura y la duración de cocción o la temperatura interior.
- Puede especificar los niveles de estante para los alimentos.
- Puede ingresar un nombre de programa para su receta.

Cuando seleccione el programa, este comenzará automáticamente.

Hay diferentes maneras de crear un Programa favorito:

- Cuando se termine de ejecutar un programa automático, guárdelo como programa separado.
- Después de ejecutar un programa con una duración configurada, guárdelo.

Luego, dé un nombre al programa.

Crear un Programa favorito

■ Seleccione Programas Propios [👤].

■ Seleccione Crear programa.

Ahora puede especificar los valores de la configuración para la primera etapa de cocción.

Siga las instrucciones en la pantalla:

■ Seleccione y confirme la configuración.

Si selecciona la función Precalentar, use Añadir para agregar otra etapa de cocción en la que configure una duración de cocción. Solo entonces puede guardar o iniciar el programa.

Ahora se han establecido todas las configuraciones para la primera etapa de cocción.

Se pueden agregar más etapas de cocción, p. ej., si desea agregar otro modo de funcionamiento para que continúe después del primero.

■ Si se requieren etapas de cocción adicionales, seleccione Añadir y proceda como lo hizo en la primera etapa de cocción.

■ Cuando haya finalizado con la configuración de las etapas de cocción, seleccione Ajustar nivel.

■ Seleccione los niveles que desea.

■ Confirme con *OK*.

Si desea verificar las configuraciones o cambiarlas en una etapa posterior, toque la etapa de cocción correspondiente.

■ Seleccione Guardar.

■ Ingrese el nombre del programa utilizando el teclado.

Puede agregar un salto de línea para nombres de programas más extensos utilizando el símbolo ⌡.

■ Una vez que haya ingresado el nombre del programa, seleccione Guardar.

Aparecerá un mensaje en la pantalla que confirmará que el nombre se guardó.

■ Confirme con *OK*.

Puede comenzar inmediatamente con el programa guardado, retrasar el inicio o modificar las etapas de la cocción.

Iniciar programas favoritos

■ Coloque los alimentos en la cavidad del horno.

■ Seleccione Programas Propios [👤].

■ Seleccione el programa que desee utilizar.

Según las configuraciones del programa, aparecerán las siguientes opciones de menú en la pantalla:

- Comenzar inmediatamente
  El programa comenzará de inmediato. El calentamiento del horno se encenderá de inmediato.
- Preparado a las
  Puede configurar la hora a la que debe terminar el programa de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora que haya programado.
- Inicio a las
  Puede configurar la hora a la que debe comenzar el programa de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora que haya programado.
- Mostrar pasos
  En la pantalla aparecerá un resumen de sus configuraciones.
- Mostrar acciones
  Las acciones requeridas, p. ej., colocar los alimentos en el horno, aparecerán en la pantalla.

■ Seleccione la opción de menú que desea.

■ Confirme con *OK* el mensaje acerca del nivel de estante que utilizará.

El programa seleccionado se iniciará automáticamente, ya sea de inmediato o a la hora seleccionada.

Use **i** Info para mostrar información respecto a cómo colocar o voltear los alimentos, dependiendo del proceso de cocción.

■ Al finalizar el programa, seleccione Cerrar.

Cambio de etapas de cocción

Las etapas de cocción de un programa automático que se han guardado con un nombre diferente no se pueden modificar.

■ Seleccione Programas Propios [👤].

■ Toque el programa que desea cambiar y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.

■ Seleccione Modificar.

■ Seleccione la etapa de cocción que desea cambiar o Añadir para agregar otra etapa de cocción.

■ Seleccione y confirme la configuración.

■ Si desea iniciar el programa modificado sin cambiarlo, seleccione Iniciar.

■ Seleccione Guardar cuando haya cambiado todas las configuraciones.

Aparecerá un mensaje en la pantalla que confirmará que el nombre se guardó.

■ Confirme con *OK*.

Se ha modificado el programa guardado y puede iniciarlo de inmediato o retrasar el inicio.

Renombrar Programas favoritos

- Seleccione Programas Propios [👤].
- Toque el programa que desea cambiar y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Renombrar.
- Cambie el nombre del programa utilizando el teclado.

Puede agregar un salto de línea para nombres de programas más extensos utilizando el símbolo ⌡.

- Una vez que haya cambiado el nombre del programa, seleccione Guardar.

Aparecerá un mensaje en la pantalla que confirmará que el nombre se guardó.

- Confirme con *OK*.

Ahora se ha renombrado el programa.

Eliminar un Programa favorito

- Seleccione Programas Propios [👤].
- Toque el programa que desea eliminar y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Eliminar.
- Confirme la consulta con Sí.

Se elimina el programa.

Vaya a Ajustes | Ajustes de fábrica | Programas Propios para eliminar todos los Programas favoritos al mismo tiempo.

Mover Programas favoritos

- Seleccione Programas Propios [👤].
- Toque el programa que desea mover y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Ubicar.

Aparecerá un borde naranja alrededor de la entrada.

- Mueva el programa.

El programa ahora aparecerá en la posición que usted desee.

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

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

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

Consejos sobre horneado

- Establezca una duración de la cocción. No retrase el inicio demasiado si lo utiliza para hornear. De lo contrario, la mezcla o masa para tartas se secará y los agentes que suben la tarta perderán su efectividad.
- Evite usar bandejas brillantes de paredes delgadas hechas de un material brillante ya que provocan un resultado no uniforme o un mal dorado. Bajo algunas condiciones no favorables, los alimentos no se cocinarán adecuadamente.
- Coloque los pasteles en fuentes de horno sobre la parrilla para hornear y asar ubicando el lado más largo a lo ancho del horno a fin de alcanzar una óptima distribución del calor y para que los resultados sean más parejos.
- Cubra la bandeja de vidrio con papel encerado antes de colocar hojuelas, croquetas y tipos similares de alimentos sobre la misma.

Selección de la temperatura

- Seleccione la temperatura sugerida en general.

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

Seleccionar la duración de la cocción

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

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

Notas sobre los modos de funcionamiento

Puede encontrar un resumen de todos los modos de funcionamiento con sus valores recomendados en “Menú principal y submenús”.

Usar Programas automáticos Auto

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Usar Aire caliente plus

Puede usar cualquier tipo de utensilios para hornear hechos de un material resistente al calor.

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

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

- 1 nivel de estante: coloque pasteles en moldes para hornear en el nivel de estante 1.
- 1 nivel de estante: coloque artículos planos (p. ej., galletas, pasteles en bandeja) en el nivel de estante 2.
- 2 niveles de estante: dependiendo de la altura, coloque los alimentos en los niveles de estante 1+3 o 2+3.

Usar Bóveda y solera

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

Use este modo de funcionamiento para cocinar recetas tradicionales. Si utiliza una receta o un libro de cocina viejos, reduzca la temperatura recomendada 20 °F(10 °C). Esto no cambiará las duración de cocción.

- Coloque pasteles en moldes para hornear en el nivel de estante 1.
- Coloque artículos planos (p. ej., galletas, pasteles en bandeja) en el nivel de estante 2.

Usar Cocción intensiva

Puede usar cualquier tipo de utensilios para hornear hechos de un material resistente al calor.

Use este modo de funcionamiento para hornear pasteles con cubiertas húmedas.

No use este modo de funcionamiento para cocinar galletas delgadas.

- Coloque pasteles en moldes para hornear en el nivel de estante 1.

Usar Microondas + Aire caliente +

Use moldes para hornear resistentes al calor adecuadas para uso en microondas (consulte “Funcionamiento del microondas: vajilla adecuada”), tal como platos de cerámica o vidrio resistente al calor, ya que estos permiten el paso de las microondas a través de ellos.

El modo de funcionamiento Microondas + Aire caliente + es particularmente apto para hornear masa que requiera una duración de cocción más prolongada, tal como mezclas embarradas, batidas y recetas con levadura.

Si utiliza este modo de funcionamiento, se reduce la duración de cocción.

- Coloque la bandeja de vidrio en el nivel de estante 1.
- Coloque el recipiente para horno en la bandeja de vidrio.

Consejo: Los recipientes de metal son menos adecuados para modos de funcionamiento que usan el microondas porque el metal refleja las microondas. Las microondas solo llegan al pastel desde arriba, lo cual incrementa la duración de cocción. Si usa recipientes de metal, coloque el recipiente en la bandeja de vidrio para que no toque las paredes del horno. Si se forman chispas, no vuelva a usar el recipiente para modos de funcionamiento que usan el microondas.

Consejos para el asado

- Solo se requiere **precalentar** el horno para asar solomillo de res y filete. El precalentamiento no se requiere en general.
- Use un **recipiente de cocción cerrado** para asar carne, tal como un plato para asar. La carne se mantendrá suculenta. La cavidad del horno también permanecerá más limpia que al asar en la parrilla para hornear y asar. Asegura que se conserve suficiente caldo para hacer una salsa.
- Si está usando una **bolsa para asar**, siga las instrucciones que aparecen en el paquete.
- Si está usando la **parrilla para hornear y asar** o un **recipiente de cocción abierto** para asar, puede agregar un poco de grasa o aceite a carne muy magra o colocar unas cuantas tiras de tocino rayado encima.
- **Condimente** la carne y coloque el recipiente de cocción. Ponga unos puntos de mantequilla o use una brocha para untar aceite o grasa para cocinar. Para cortes grandes magros de carne (4.5–6.5 lb/2–3 kg) y aves grasosas, agregue 1/2 taza (1/8 litro) de agua al plato.
- No agregue demasiado líquido durante la cocción ya que esto afectará el proceso de **dorado**. El dorado solo ocurre hacia el final de la duración de cocción. Quite la tapa a la mitad de la duración de cocción si desea un resultado de dorado más intenso.
- Al finalizar el programa, retire los alimentos del horno, cúbralos y déjelos **reposar** durante aproximadamente 10 minutos. Esto ayuda a que la carne conserve el jugo cuando la corte.
- Para un terminado crujiente, adobe las **aves** 10 minutos antes del final de la duración de cocción con agua ligeramente salada.

Selección de la temperatura

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

Seleccionar la duración de la cocción

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

Consejos

- Para carne congelada, incremente la duración aprox. 10 minutos por lb (20 minutos por kg).
- La carne congelada que pese menos de aprox. 3.3 lb (1.5 kg) no se tiene que descongelar antes de asar.

Notas sobre los modos de funcionamiento

Puede encontrar un resumen de todos los modos de funcionamiento con sus valores recomendados en “Menú principal y submenús”.

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

No use el modo de funcionamiento Cocción intensiva para asar ya que los jugos se oscurecerán demasiado.

Usar Programas automáticos Auto

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Usar Aire caliente plus o Asado automático

Estos modos de funcionamiento son adecuados para asar carnes, pescados y aves que necesiten estar bien dorados, así como costillas y filetes de primera.

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

Con el modo de funcionamiento Asado automático, el compartimiento del horno se calienta inicialmente a la temperatura más alta en este modo de funcionamiento para dorar. En cuanto se alcance esta temperatura, el horno baja automáticamente la temperatura a la temperatura de cocción preseleccionada (temperatura de asado continuo).

- Para asar, use vajilla con asas resistentes al calor tal como un plato para horno, sartén para asar, plato de terracota, o un plato de vidrio resistente al calor.
- Coloque la parrilla para hornear y asar con los alimentos en el nivel del estante 1.

Usar MW + Aire cal. + para asar o Micro. + Asado autom.

Estos modos de funcionamiento **no** son adecuados cortes de carne delicados, tales como tiras de solomillo o filete. El centro estaría demasiado cocido antes de que se dore el exterior.

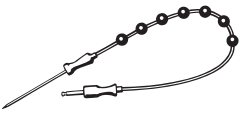
Use el modo de funcionamiento MW + Aire cal. + para asar para calentamiento y cocción rápida de alimentos mientras se doran al mismo tiempo. Este modo de funcionamiento ahorra el mayor tiempo y energía.

Use el modo de funcionamiento Micro. + Asado autom. para dorar usando una temperatura alta al inicio, después continúe cocinando con una temperatura menor.

Si utiliza modos de funcionamiento que usan microondas, se reduce la duración de cocción.

- La vajilla debe ser adecuada para uso en horno microondas, ser resistente al calor y no debe tener tapas de metal (consulte “Funcionamiento del microondas: vajilla adecuada”).
- Coloque la parrilla para hornear y asar junto con la bandeja de vidrio o la bandeja de vidrio en el nivel del estante 1.

Sonda



La sonda térmica le permite monitorear el proceso de cocción de manera sencilla y confiable.

Cómo funciona

La punta de metal de la sonda térmica se debe insertar por completo en el centro de los alimentos hasta el mango. Hay un sensor de temperatura ubicado en la punta de metal que mide la temperatura interior de los alimentos durante el proceso de cocción. El aumento de la temperatura interior refleja en qué medida están cocidos los alimentos. Puede programar la temperatura interior para que sea mayor o menor, dependiendo de cómo desea la carne: poco cocida, término medio o bien cocida.

La temperatura interior se puede configurar hasta 210 °F (99 °C). La información sobre alimentos y las temperaturas interiores respectivas se puede encontrar en las tablas de cocción al final de este libro.

La duración de cocción será similar para los procesos de cocción con o sin la sonda térmica.

Cuándo utilizar la sonda

Algunos programas automáticos y funciones especiales le solicitarán que use la sonda.

También puede usar la sonda con Programas favoritos y los siguientes modos de funcionamiento:

- Asado automático
- AirFry
- Bóveda y solera
- Microondas
- Micro. + Asado autom.
- MW + Aire cal. + para asar

Notas importantes acerca del uso

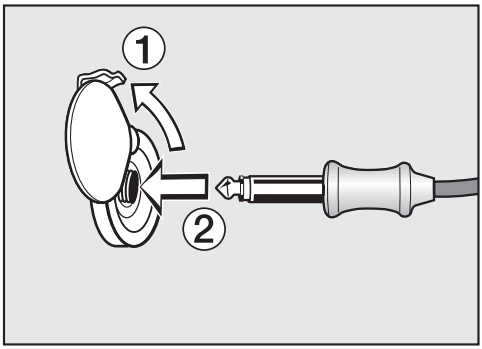
- Puede colocar la carne en una olla, sobre la parrilla para hornear y asar o en la bandeja de vidrio, según el modo de funcionamiento seleccionado.
- La punta de metal de la sonda se debe insertar por completo en el centro de los alimentos, de manera que el sensor de temperatura llegue más o menos al centro.
- Al cocinar aves, inserte la parte de metal en la parte más gruesa de la pechuga. Para encontrar la parte más gruesa de la pechuga, presione el área con los dedos pulgar e índice.
- La punta de metal no debe tocar ningún hueso ni insertarse en áreas con mucha grasa. El tejido adiposo y los huesos pueden hacer que la sonda se apague antes de tiempo.
- Al utilizar bolsas para asado o papel de aluminio, inserte la sonda térmica por la bolsa/papel hasta llegar al centro de los alimentos. También puede colocar la carne con la sonda ya insertada dentro de la bolsa o cubrirla con papel. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante de la bolsa para asado o papel de aluminio.

Uso de la sonda térmica

■ Inserte por completo la punta de metal de la sonda térmica en el centro de la carne hasta el mango.

Si está cocinando varias piezas de carne al mismo tiempo, inserte la sonda térmica en la pieza más grande de carne.

■ Coloque los alimentos en el horno.



- Introduzca el enchufe de la sonda térmica en el tomacorriente hasta que encaje.
- Cierre la puerta.
- Seleccione un modo de funcionamiento o programa automático.
- Configure la temperatura y la temperatura interior, si es necesario.

Para los programas automáticos no es posible cambiar las temperaturas interiores.

Siga las instrucciones en la pantalla.

El programa de cocción termina en cuanto se alcanza la temperatura interior.

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

La sonda térmica se puede calentar. Podría quemarse con ella.

Use agarraderas para ollas cuando retire la sonda de su tomacorriente.

Retraso del inicio de un programa de cocción con sonda térmica

También puede retrasar el inicio del programa de cocción.

- Seleccione Inicio a las.

Puede calcular aproximadamente en qué momento estarán listos los alimentos, ya que la duración del programa de cocción es similar a la duración de la cocción sin utilizar la sonda térmica.

No puede establecer Duración y Preparado a las porque la duración total de la cocción depende del momento en que se alcanza la temperatura interior.

Pantalla con tiempo restante

Si la temperatura configurada para un proceso de cocción es superior a 285 °F (140 °C), la duración aproximada del proceso de cocción restante (tiempo restante) aparecerá en la pantalla.

El tiempo restante se calcula a partir de la temperatura de cocción seleccionada, la temperatura interior establecida y el avance del incremento de la temperatura interior.

Al principio, el tiempo restante se muestra como una estimación. A medida que continúa el proceso de cocción, se revisa continuamente el tiempo restante y se muestra un valor más preciso.

Cuando se cambia la temperatura interior o la temperatura de cocción, o cuando se selecciona un modo de funcionamiento diferente, se elimina el tiempo restante. Si se abre la puerta durante mucho tiempo, se volverá a calcular el tiempo restante.

Asar al grill

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

Consejos para asar al grill

- El precalentamiento es necesario cuando se asa al grill. Para precalentar, seleccione un modo de funcionamiento que **no use** microondas. Precaliente el elemento para dorar/asar al grill durante aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Agregue un poco de aceite a la carne magra si es necesario. No utilice otros tipos de grasa ya que pueden provocar humo y quemaduras con facilidad.
- Limpie el pescado de la manera habitual. Para mejorar el sabor, condimente con un poco de sal. También puede rociar el pescado con jugo de limón.
- Generalmente es mejor asar sobre la parrilla para hornear y asar.
- Para asar, unte con una brocha aceite a la parrilla para hornear y asar y coloque encima los alimentos.

Selección de la temperatura

Seleccione la temperatura para los modos de funcionamiento Grill con aire y Microondas + Rec. aire.

- Por regla general, debe seleccionar la menor temperatura que aparece en la tabla. Si se utilizan temperaturas más altas a las especificadas, la carne se dorará por fuera, pero no estará bien cocida por dentro.

Seleccionar el ajuste de asado

Seleccione entre los niveles 1 a 3 para los modos de funcionamiento Grill y Microondas + Grill.

- Si está asando alimentos más gruesos alejados del elemento para asar, seleccione el **nivel 1**.
- Si desea un terminado dorado más claro, por ejemplo en gratinados, seleccione el **nivel 2**.
- Si está asando rápidamente alimentos más delgados cerca del elemento para asar, seleccione el **nivel 3**.

Establezca el nivel de potencia del microondas, el nivel de asado y la duración de cocción.

Seleccionar la duración de la cocción

- Ase cortes delgados de carne/rebanadas de pescado aprox. 6–8 minutos por lado.
  Es mejor asar alimentos del mismo grosor al mismo tiempo para que las duraciones de cocción no varíen demasiado.
- Ase piezas más gruesas 7–9 minutos por lado.
- Al asar carne en rollo, calcule alrededor de 10 minutos por 1/2" (1 cm) de diámetro.
- Verifique que los alimentos estén cocidos un poco antes de que finalice la duración de cocción especificada.

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

Notas sobre los modos de funcionamiento

Puede encontrar un resumen de todos los modos de funcionamiento con sus valores recomendados en “Menú principal y submenús”.

El plástico de la sonda se puede derretir a temperaturas muy altas.
No use la sonda cuando utilice los modos de funcionamiento de asado.
No guarde la sonda en el compartimiento del horno si no la está utilizando.

Si utiliza modos de funcionamiento que usan microondas, se reduce la duración de cocción.

Usar Grill con aire o Microondas + Rec. aire

Estos modos de funcionamiento son adecuados para asar alimentos gruesos, tales como pollo.

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

- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 1 o 2, dependiendo de la altura de los alimentos.

Usar Grill o Microondas + Grill

Estos modos de funcionamiento son adecuados para asar cortes delgados de carne y dorar alimentos.

- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 2 o 3, dependiendo de la altura de los alimentos.

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

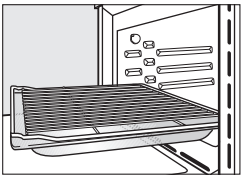
Los alimentos como las papas fritas deben cocinarse hasta que estén doradas, no hasta que estén de color marrón oscuro.

El modo de funcionamiento AirFry se utiliza para freír alimentos en aire caliente. AirFrying es un método de cocción suave que logra resultados uniformes y crujientes.

Por lo tanto, AirFrying es ideal para cocinar alimentos congelados como papas fritas o croquetas de papa.

Accesorios

- Para **alimentos que no gotean**, por ejemplo, papas fritas, use la bandeja para hornear y AirFry redonda perforada HBFP 27–1 (si está disponible) sobre la rejilla de alambre.
  Las finas perforaciones de la bandeja redonda perforada para hornear y AirFry garantizan que los alimentos queden dorados y crujientes por todos lados.
- Para **cantidades mayores o para alimentos que gotean**, por ejemplo, muslos de pollo, utilice la bandeja de vidrio con la rejilla de alambre colocada encima.
  La rejilla de alambre evitará que los jugos de la carne se quemen y se puedan utilizar para preparar salsas.



- Se recomienda forrar la bandeja de cristal con papel pergamino para facilitar su limpieza.

Consejos para AirFrying

- No descongele alimentos congelados.
- Coloque los alimentos en el horno sin precalentarlo.
  Si los alimentos no quedan lo suficientemente crujientes, puede probar precalentando el horno la próxima vez.
- Cocine solo en un nivel.
  Cocinar en varios niveles creará demasiada humedad en el compartimiento del horno y los alimentos no quedarán crujientes.
- Como regla general, los alimentos deben colocarse al nivel 1 de los estantes.
  Si desea que se dore más por encima, puede utilizar un nivel de cocción más alto la próxima vez.
- Los alimentos como las papas fritas deben voltearse a la mitad del tiempo de cocción si es posible.
  Configure el temporizador para que le recuerde.

Uso del AirFry modo de funcionamiento

- Si es posible, distribuya los alimentos uniformemente sobre la vajilla en una sola capa.
- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 1.
- Seleccione Funciones.
- Seleccione el modo de funcionamiento AirFry.

Aparecerá la temperatura recomendada.

- Ajuste la temperatura recomendada, en caso de ser necesario.

La temperatura recomendada se aceptará en unos segundos. Puede cambiar la temperatura después seleccionando el indicador de temperatura.

- Confirme con *OK*.
- Al final del tiempo de cocción, verifique si los alimentos están lo suficientemente crujientes y dorados.
- Después del proceso de cocción, seleccione Finalizar.
- Retire los alimentos del interior del horno.
- Apague el horno.

Limpieza y cuidado del horno

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

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

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

La suciedad rebelde puede dañar el horno.
Una vez que el horno se haya enfriado, limpie la cavidad del horno, la parte interior de la puerta y la junta de la puerta. Si se espera demasiado tiempo para limpiar el horno, será más difícil hacerlo.

Si pone en funcionamiento un horno dañado puede provocar pérdidas en el microondas y representar un peligro para el usuario.
Verifique que la puerta y la junta de la puerta no se hayan dañado. Si detecta algún daño, no vuelva a utilizar el horno. Comuníquese con Miele.

Los productos cosméticos, especialmente el bloqueador solar y los desinfectantes para las manos, pueden dejar manchas en las superficies de vidrio mate.
Si una superficie de vidrio mate entra en contacto con productos cosméticos, elimine los residuos con agua caliente, jabón líquido para trastes y un trapo de microfibra limpio.

Agentes limpiadores no adecuados

Para evitar daños a las superficies del aparato, no utilice lo siguiente:

- agentes limpiadores que contengan sodio, amoníaco, ácidos o cloruros
- agentes limpiadores que contengan agentes descalcificantes en el frente
- agentes limpiadores abrasivos, (por ejemplo, limpiadores en crema o polvo)
- agentes limpiadores a base de solventes
- agentes limpiadores de acero inoxidable
- limpiadores de lavavajillas
- limpiadores de vidrio
- agentes limpiadores para parrillas de vitrocerámica
- cepillos y esponjas duras y abrasivas, (p. ej., estropajos, cepillos o esponjas que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos)
- esponjas borradoras
- raspadores metálicos puntiagudos
- fibras metálicas
- agentes de limpieza mecánicos para eliminar manchas
- estropajos espirales de acero inoxidable

Si deja la suciedad durante mucho tiempo, puede ser imposible de quitar. Si se usan los artículos frecuentemente sin limpiarlos, limpiarlos puede ser muy difícil.
Por lo tanto, es mejor eliminar cualquier suciedad inmediatamente.

Solo la bandeja de vidrio es apta para usar en el lavavajillas.

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

Para facilitar la limpieza del horno:

- Baje el elemento para dorar/asar al grill.
- Para neutralizar los olores en el interior del horno, coloque un recipiente con agua y un poco de jugo de limón en el horno y caliéntelo unos cuantos minutos.

Eliminar la suciedad normal

La humedad dentro del horno puede ocasionar daños.
No use demasiada agua en el paño o esponja y no deje que el agua o cualquier otro líquido penetre en alguna abertura de la cavidad del horno.

Eliminar la suciedad normal

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

Limpieza de la sonda

No coloque la sonda térmica en agua ni la limpie en el lavavajillas ya que esto la dañará.

Limpie la sonda térmica con un paño húmedo únicamente.

Eliminar la suciedad rebelde

La fruta derramada y los jugos de asados pueden ocasionar una decoloración permanente o manchas mate en las superficies esmaltadas. Esta decoloración no afectará las propiedades del acabado de la superficie.

No intente eliminar estas manchas. Límpielas siguiendo las instrucciones proporcionadas aquí.

- Humedezca la suciedad rebelde con una solución de agua caliente y jabón líquido lavaplatos, deje reposar durante algunos minutos.
- Si es necesario se puede usar el estropajo en la parte posterior de una esponja para lavar para quitar la suciedad después del tiempo de reposo.

Uso de limpiadores de horno

- Se puede limpiar la suciedad demasiado rebelde de las superficies tratadas con PerfectClean con un limpiador para hornos Miele. Este limpiador solo se debe aplicar sobre superficies frías.

Si el aerosol para hornos penetra en aberturas y huecos, se generará un olor fuerte durante los procesos de cocción posteriores.

No rocíe el limpiador para hornos en el techo del horno.

No rocíe el limpiador para hornos en los huecos y aberturas de la pared posterior y las paredes de la cavidad del horno.

- Deje que el limpiador para hornos funcione según las instrucciones que aparecen en el paquete.

Los limpiadores para hornos de otros fabricantes deben utilizarse únicamente cuando el horno esté frío y no se deben dejar durante más de 10 minutos como máximo.

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

Bajar el elemento para dorar/ asar al grill

Si el techo del horno está muy sucio, se puede bajar el elemento para dorar/asar al grill para facilitar la limpieza. Limpie el techo del horno regularmente con una esponja para platos o un paño húmedo.

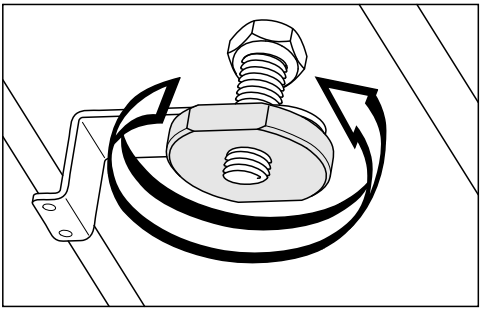
⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Deje que se enfríen los elementos calentadores, la cavidad del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

El piso de la cavidad del horno se puede rayar por la tuerca que caiga.

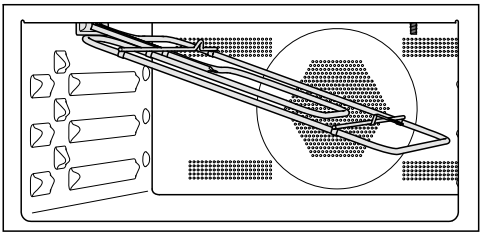
Coloque un paño o artículo similar sobre el piso del horno para protegerlo.



- Desatornille la tuerca.

Tenga cuidado de no dañar el elemento para dorar/asar al grill.

No aplique fuerza para bajar el elemento para dorar/asar al grill.



- Baje cuidadosamente el elemento para dorar/asar al grill.

La cubierta en el techo del horno puede dañarse.

No use el lado abrasivo de la esponja lavaplatos para limpiar el techo del horno.

El LED en el techo del horno puede dañarse.

Si es posible, no limpie el LED.

- Limpie el techo del horno con una esponja suave o un paño húmedo.
- Después de limpiar, vuelva a subir suavemente el elemento para dorar/ asar al grill.
- Sustituya y apriete la tuerca de forma segura.

Preguntas frecuentes

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

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

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

Problema	Causa y solución
La pantalla está oscura.	Usted seleccionó la configuración Hora | Indicación horaria | Off. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la pantalla con la hora del día. ■ En cuanto encienda el horno, aparecerá el menú principal. Si desea que la hora del día se muestre constantemente, seleccione la configuración Hora | Indicación horaria | On.
	El aparato no recibe suministro eléctrico. ■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
La señal audible no suena.	Las señales audibles están desactivadas o configuradas a un volumen muy bajo. ■ Encienda las señales audibles o incremente el volumen con Ajustes | Volumen | Tonos de señal.
El horno no calienta.	El modo de demostración está activado. Puede seleccionar opciones del menú en la pantalla y botones de sensor pero el calentamiento del horno no funciona. ■ Desactive el modo de demostración seleccionando Ajustes | Distribuidor | Modo exposición | Off.
El control del sensor “Remote” parpadea cuando enciende el horno.	Aún no ha conectado su horno a una red Wi-Fi. El control del sensor parpadea para indicarle que puede conectar fácilmente el horno en red usando este control. El control del sensor deja de parpadear cuando el horno se enciende y se apaga varias veces, pero la función de conexión en red seguirá activa.

Problema	Causa y solución
No puede abrir la puerta con el botón sensor *"Door" (Puerta)*.	Usted seleccionó la configuración Display	QuickTouch	Off. El botón sensor *"Door" (Puerta)* no responde cuando el horno está apagado. ■ Los botones sensores responderán en cuanto se encienda el horno. Si desea que los botones sensores respondan incluso cuando el horno esté apagado, seleccione la configuración Display	QuickTouch	On.
	El horno no está conectado a la red eléctrica doméstica. ■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele. ■ Si necesita abrir la puerta, debido a que, por ejemplo, todavía hay alimentos dentro del horno, use el abridor provisto para hacer palanca y abrir. Para hacerlo, empuje el abridor en ángulo en el hueco sobre el borde exterior de la puerta en la parte superior entre el panel de control y la puerta. También puede abrir la puerta tomándola de los lados con ambas manos y jalando con cuidado hasta que se abra.
No puede iniciar un proceso de cocción.	Si está cocinando con microondas, es posible que la puerta esté abierta. ■ Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
	Si está cocinando con microondas, el nivel de potencia o la duración de cocción no están seleccionadas. ■ Compruebe si se ha seleccionado un nivel de potencia de microondas y establecido una duración.
	Si está cocinando con un modo de funcionamiento que usa microondas, no se han introducido todos los ajustes requeridos. ■ Compruebe si se ha seleccionado un nivel de potencia de microondas, una duración de cocción y una temperatura.

Problema	Causa y solución
Los botones sensores o el sensor de proximidad no responden.	Usted seleccionó la configuración Display	QuickTouch	Off. Cuando esta esté activada, los botones sensores y el sensor de proximidad no responden cuando el horno está apagado. ■ En cuanto se encienda el horno, responderán los botones sensores y el sensor de proximidad. Si desea que los botones sensores y el sensor de proximidad respondan incluso cuando el horno esté apagado, seleccione la configuración Display	QuickTouch	On.
	Las configuraciones para el sensor de proximidad están apagados. ■ Cambie las configuraciones para el sensor de proximidad seleccionando Ajustes	Sensor de proximidad.
	El sensor de proximidad está defectuoso. ■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.
	El horno no está conectado a la red eléctrica doméstica. ■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
	Si la pantalla no responde, existe una falla en los controles. ■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado ⏻ hasta que se apague la pantalla y se reinicie el horno.
Cuando el horno está encendido, aparece Bloqueo puesta en marcha 🔒 **en la pantalla.**	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento 🔒. ■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento para un programa de cocción tocando el símbolo 🔒 durante al menos 6 segundos. ■ Si desea desactivar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione la configuración Seguridad	Bloqueo puesta en marcha 🔒	Off.
Corte de corriente -Proceso interrumpido **aparece en la pantalla.**	Se ha producido una interrupción breve de energía eléctrica. Esta ha ocasionado que proceso de cocción actual se detuviera. ■ Apague el horno y luego vuelva a encenderlo. ■ Reinicie el proceso de cocción.

Problema	Causa y solución
12:00 **aparece en la pantalla.**	Hubo una interrupción de energía eléctrica de más de 150 horas. ■ Restablezca la fecha y hora.
Duración máxima en funcionamiento alcanzada **aparece en la pantalla.**	Se utilizó el horno durante un período inusualmente extenso. Esto ha activado la desconexión automática de seguridad. ■ Confirme con *OK*. El horno ahora está listo para volverse a usar.
Anomalía **y un código de falla que no se encuentra en la lista aparecen en la pantalla.**	Se ha producido una falla que usted no puede solucionar. ■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.
Si se abre la puerta durante un proceso de cocción que use el modo de funcionamiento Microondas ≋**, el horno deja de hacer ruido.**	Esto no es una falla. Si se abre la puerta durante un proceso de cocción que use el modo de funcionamiento Microondas ≋, el interruptor de contacto de la puerta apagará el microondas y cambiará el ventilador de enfriamiento a una velocidad menor.
Escucha un ruido después de un programa de cocción.	El ventilador permanece encendido después de un programa de cocción (consulte “Configuraciones: continuación de ventilador encendido”).
Se puede escuchar un sonido anormal cuando el horno esté funcionando en modo de microondas.	Se ha usado un plato de metal durante un proceso de cocción usando microondas. ■ Compruebe si hay chispas ocasionadas por usar platos de metal (consulte “Funcionamiento del microondas: vajilla adecuada”).
	Los alimentos estaban cubiertos con papel de aluminio durante un proceso de cocción usando microondas. ■ Si es así, quite el papel.
	Se usó la parrilla para hornear y asar durante un proceso de cocción usando microondas. ■ Utilice siempre la bandeja de vidrio cuando use el horno con microondas.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
El horno se apagó solo.	Si no presiona un botón después de cierto tiempo o después de que haya finalizado un programa de cocción, el horno se apagará automáticamente para ahorrar energía. ■ Vuelva a encender el horno.
El pastel/las galletas no están horneadas adecuadamente.	Se usó una temperatura diferente a la indicada en la receta. ■ Seleccione la temperatura requerida para la receta.
	Las cantidades de ingredientes son diferentes a las indicadas en la receta. ■ Revise si modificó la receta. Agregar más líquido o más huevos producirá una mezcla más húmeda que requerirá más tiempo para cocinarse.
El dorado no está parejo.	Usted seleccionó una temperatura o un nivel de estante incorrectos. ■ El dorado que se obtenga siempre será ligeramente disparejo. Si el dorado es muy disparejo, verifique que haya seleccionado la temperatura y el nivel de estante adecuados.
	Ese material o el color de las fuentes del horno no es el adecuado para el modo de funcionamiento seleccionado. Los sartenes de colores claros, brillantes o de paredes delgadas son menos adecuados. Estos reflejan el calor del horno, lo que significa que el calor no penetra los alimentos adecuadamente, ocasionando un dorado disparejo o deficiente. ■ Las bandejas para hornear oscuras y mates son mejores para hornear.
Los alimentos no están calentados suficientemente o no están cocinados al final de una duración establecida cuando se usa el modo de funcionamiento Microondas [≋]**.**	Compruebe si el proceso de cocción usando microondas ha sido interrumpido y no se ha reanudado. ■ Reinicie el proceso de cocción para asegurar que los alimentos sean calentados o cocinados adecuadamente.
	Al cocinar o recalentar con microondas, el tiempo establecido fue demasiado breve. ■ Compruebe que la duración correcta esté seleccionada para el nivel de potencia de microondas. Entre menor sea el nivel de potencia de microondas, mayor será la duración requerida.

Problema	Causa y solución
Los alimentos se enfriaron demasiado rápido después de recalentarlos o cocinarlos usando microondas.	En el microondas, los alimentos empiezan a cocinarse primero desde el exterior, el interior de los alimentos depende de la conducción más lenta del calor. Si los alimentos se calientan a un nivel de potencia de microondas alto, es posible que el calor no haya llegado al centro de los alimentos, por lo que están calientes en el interior pero fríos en el centro. Durante el tiempo de reposo, el calor se transfiere al centro de los alimentos. ■ Al recalentar alimentos con diferentes densidades, como sucede en la cocción de un menú, es recomendable iniciar con un nivel de potencia del microondas bajo y seleccionar una duración de recalentamiento más prolongada.
La iluminación interior del horno se apaga poco tiempo después.	Usted seleccionó la configuración Iluminación | «On» durante 15 s. ■ Si desea que la iluminación interior del horno permanezca encendida durante todo el programa de cocción, seleccione la configuración Iluminación | On.
La iluminación interior del horno está apagada o no se enciende.	Usted seleccionó la configuración Iluminación | Off. ■ Pulse el botón sensor *"Light" (Iluminación)* para encender la iluminación interior del horno 15 segundos. ■ Si es necesario, seleccione la configuración Iluminación | On o «On» durante 15 s.
	La iluminación interior del horno está defectuosa. ■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Servicio de Atención al Cliente

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

Contacto en caso de falla

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

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

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

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

Esta información se proporciona en la plata de información, que está visible en el armazón delantero del horno cuando la puerta está abierta por completo.

Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

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

Eliminación de los materiales de empaque

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

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

Eliminación de su aparato viejo

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



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

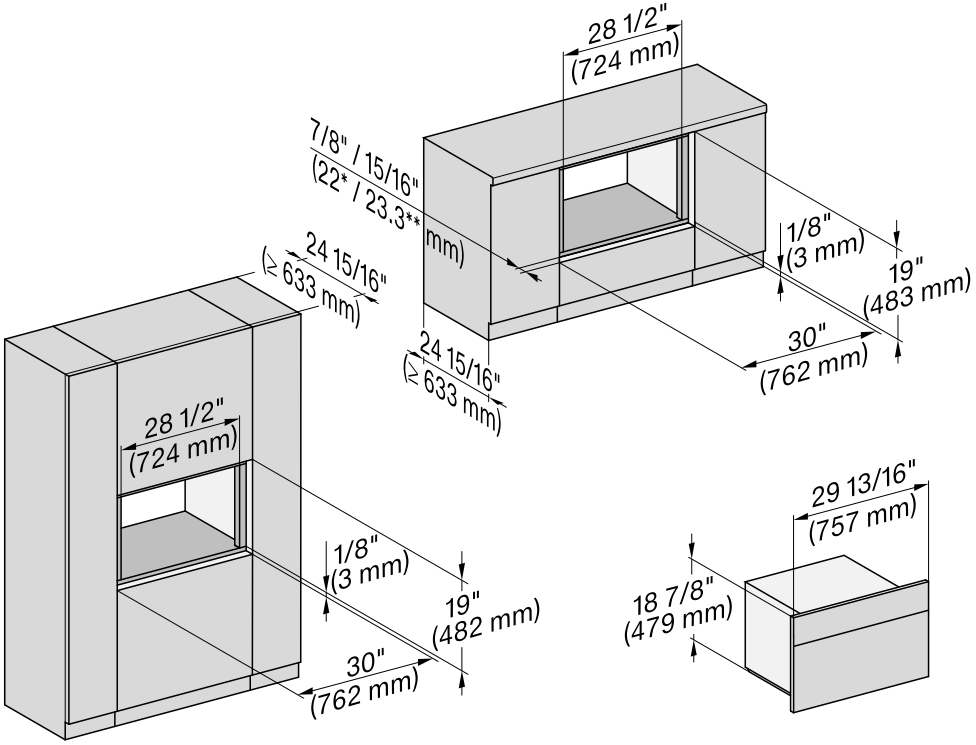
Instalación

Dimensiones de la instalación

Instalación en un gabinete alto y de base

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

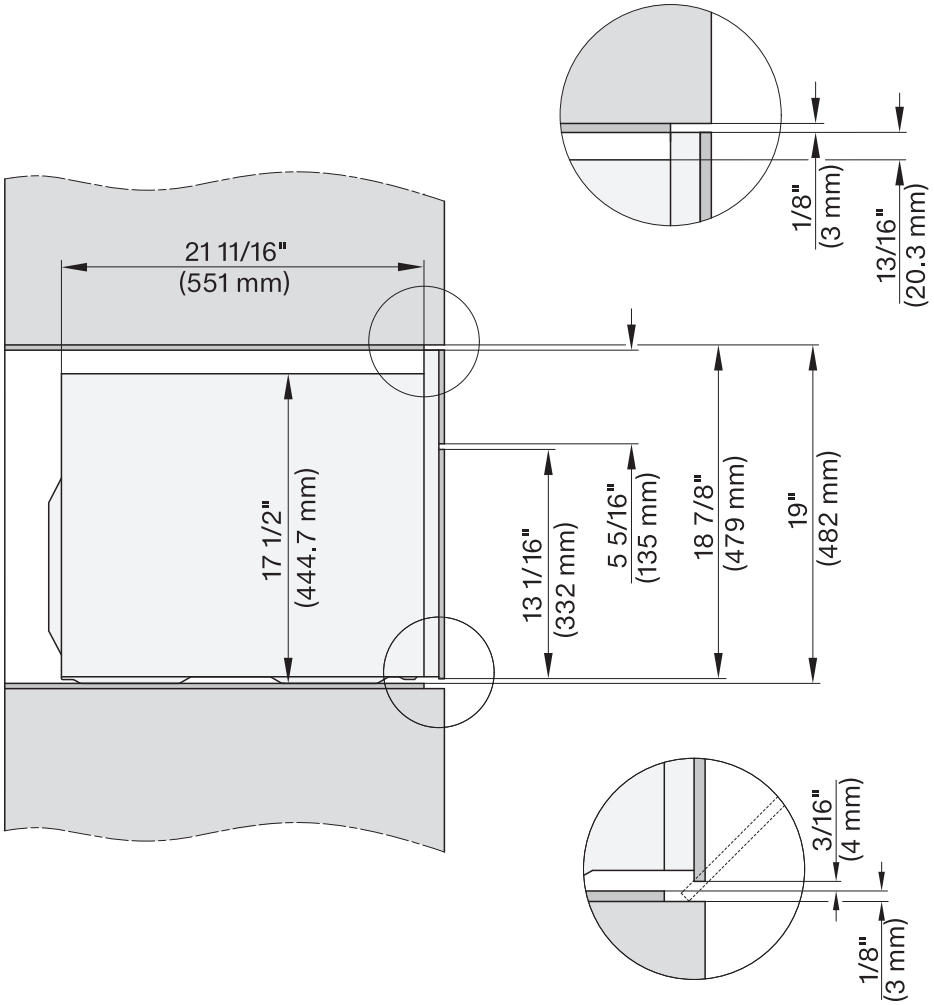
En el sitio web de Miele podrá encontrar más planos de instalación.



* Horno con frente de vidrio

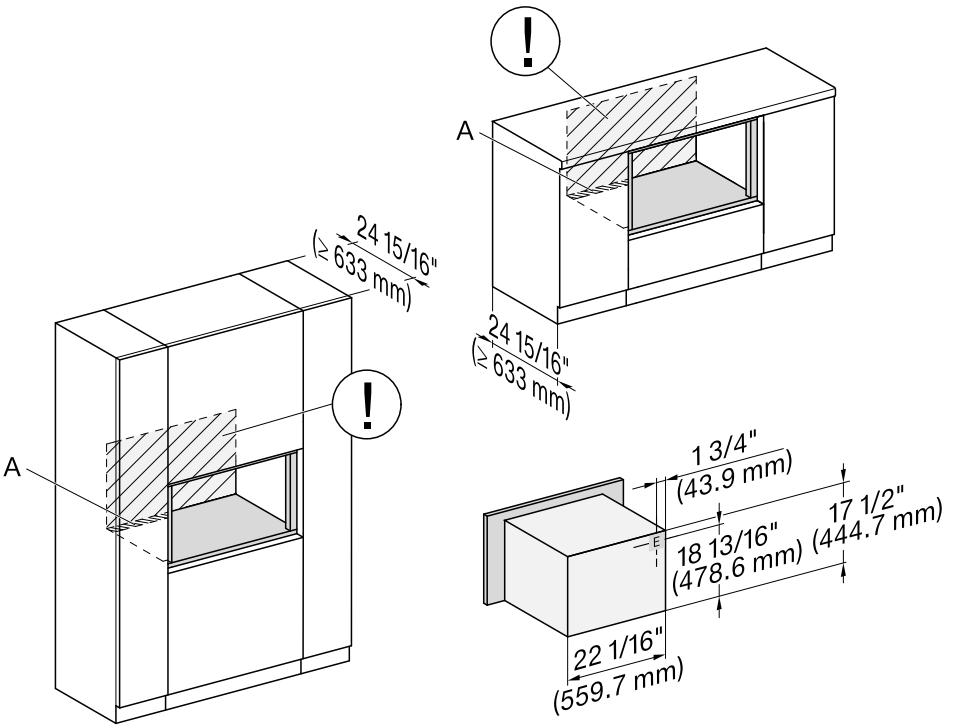
** Horno con frente de metal

Vista lateral



Instalación

Conexiones y ventilación



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

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

E Conexión eléctrica

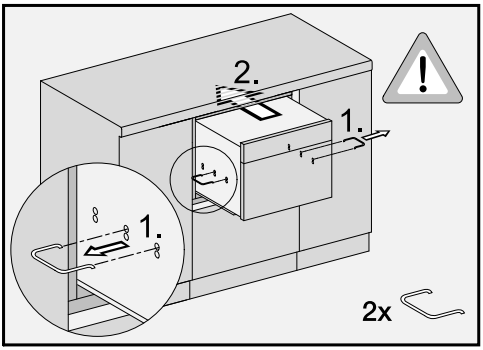
Instalación y retiro del horno

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

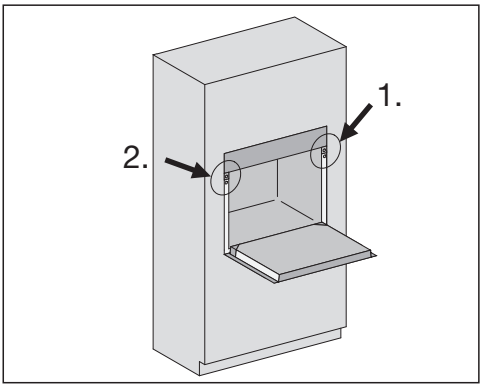
No abra la puerta cuando el horno esté sobre el piso. Esto podría dañar la puerta.
No abra la puerta hasta que se haya instalado el horno dentro de la unidad de alojamiento.

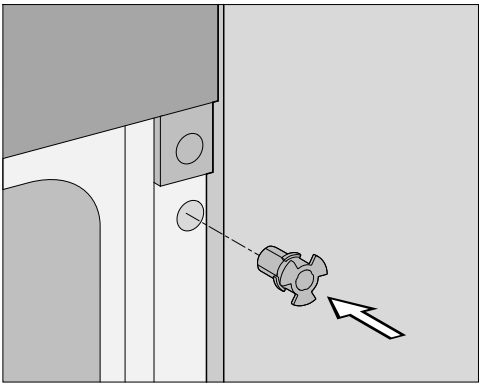
Asegurar el horno en la unidad de alojamiento

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

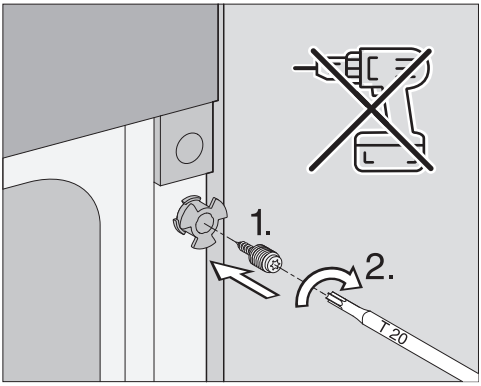


- Quite las asas de transporte (1.). Conserve las asas de transporte en caso de que sea necesario volver a mover el horno en el futuro.
- Empuje el horno por completo dentro de la unidad de alojamiento y alinéelo en el centro de la unidad (2.).
- Vuelva a conectar la alimentación eléctrica al tomacorriente si la desconectó anteriormente.
- Para abrir la puerta, seleccione el botón sensor *"Door" (Puerta)*.

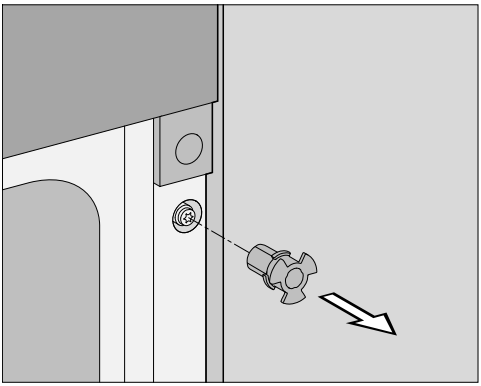




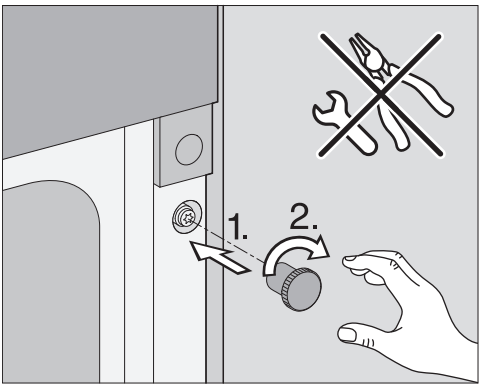
- Inserte la ayuda de montaje en el orificio del marco frontal.



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



- Retire la ayuda de montaje.



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

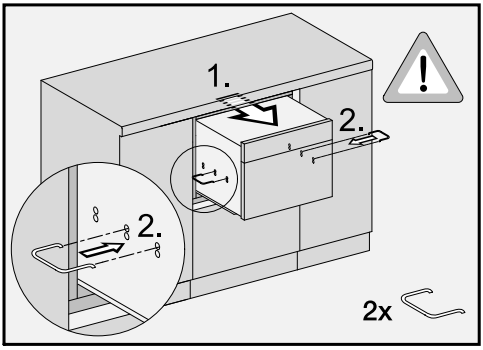
La puerta se puede dañar si las tuercas estriadas sobresalen del armazón frontal.
Asegúrese de que las tuercas estriadas estén al ras con el armazón frontal después de la instalación.

- Repita este proceso para el otro lado.

Extraer el horno de la unidad de alojamiento

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

⚠ Riesgo de lesiones causadas por dejar caer el aparato.
El horno se puede volcar hacia delante y ocasionar lesiones serias si las asas de transporte se insertan en los orificios en la parte posterior.
Siempre inserte las asas de transporte en los orificios en el **frente** en la pared lateral.



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

Conexión eléctrica

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Instalador: transmita estas instrucciones al cliente.

Conexión eléctrica

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

- 2NAC 208 V, 30 A, 60 Hz
  o
- 2NAC 240 V, 30 A, 60 Hz

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Puede fijar la variante de voltaje (consulte «Ajustes – Tipos de tensión»).

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

Declaración de conformidad

Declaración de conformidad del proveedor 47 CFR § 2.1077 Información de conformidad

Funcionamiento del microondas

Identificador único: Miele Modelo: H 7870 BMX

Responsable

Miele, Inc.

National Headquarters

9 Independence Way

Princeton, NJ 08540

Phone: 800-843-7232

Fax: 609-419-4298

www.mieleusa.com

Declaración de conformidad: Este dispositivo cumple con la Sección 18 de las Normas de FCC.
En cuanto a la salud radiológica, este dispositivo cumple con las normas del DHHS 21 CFR Subcapítulo J.

Módulo de radio

Este dispositivo contiene el siguiente módulo WiFi:

FCC ID	2AC7Z-EK057
Banda de frecuencia	2,412 GHz – 2,462 GHz
Potencia máxima de transmisión	< 0,2 W

Declaración de conformidad

Este dispositivo cumple con la Sección 15 de las Normas de FCC. La operación está sujeta a estas dos condiciones:
(1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y
(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

La construcción del dispositivo asegura que los límites de exposición de la FCC se cumplan de manera verificable utilizando el módulo WiFi integrado.

⚠ ADVERTENCIA
Los cambios o modificaciones no aprobadas expresamente por Miele pueden anular la acreditación de operación del equipo emitida por las autoridades.

Derechos de autor y licencias

Miele usa su propio software y el de terceros, que no está sujeto a ninguna de las llamadas licencias de código abierto para la operación y control del dispositivo/aparato. Este software/estos componentes de software cuentan con la protección de los derechos de autor. Los derechos de autor de Miele y de terceros deben ser respetados.

Por otra parte, este dispositivo/aparato contiene componentes de software que se distribuyen bajo condiciones de licencia de código abierto. Consulte el elemento del menú Configuración | Información legal | Licencias de código abierto en el dispositivo/aparato para los componentes de código abierto incluidos en el mismo, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las condiciones de licencia válidas en ese momento y cualquier otra información. Las disposiciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto, como se indica en ellas, solo se aplican en relación con los respectivos titulares de los derechos.

En especial, el dispositivo/aparato contiene componentes de software con licencia de los titulares de los derechos de autor bajo la Licencia Pública General de GNU, Versión 2, o la Licencia Pública General Menor de GNU, Versión 2.1. Por un período de al menos 3 años a partir de la fecha de compra o entrega del dispositivo/aparato respectivamente, Miele le ofrece a usted o a terceros una copia legible por máquina del código fuente de los componentes de Código Abierto contenidos en el dispositivo/aparato y licenciados bajo los términos de la Licencia Pública General de GNU, Versión 2, o la Licencia Pública General Menor de GNU, Versión 2.1, en un portador de datos (CD-ROM, DVD o memoria USB). Póngase en contacto con nosotros por correo electrónico (info@miele.com) o escríbanos a la dirección postal que aparece a continuación e indique el nombre del producto, el número de serie y la fecha de compra para obtener este código fuente.

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Tenga en cuenta la garantía limitada a favor de los titulares de los derechos según los términos de la Licencia Pública General de GNU, Versión 2, y la Licencia Pública General Menor de GNU, Versión 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

Con el fin de utilizar y controlar el módulo de comunicación, Miele utiliza software propio o de terceros que no está cubierto por los términos de licencia de código abierto. Este software/estos componentes de software cuentan con la protección de los derechos de autor. Los derechos de autor de Miele y de terceros deben ser respetados.

Este módulo de comunicación contiene componentes de software que se distribuyen bajo condiciones de licencia de código abierto. Los componentes de código abierto incluidos con el aparato, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, las copias de los términos de licencia válidos en ese momento y cualquier otra información adicional se pueden acceder localmente mediante *http://<dirección IP>/Licencias*. Los acuerdos de responsabilidad y garantía para las licencias de código abierto aquí mostrados, solo se aplican con relación a los respectivos titulares de los derechos.

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

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

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

Miele

H 7870 BMX

es-MX

M.-Nr. 11 953 771 / 01