

## Instrucciones de instalación y funcionamiento Horno



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

# Índice

---

<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>6</b>
<b>Generalidades.....</b>	<b>16</b>
<b>Panel de control .....</b>	<b>17</b>
Botón de encendido/apagado .....	18
Sensor de proximidad (MotionReact) .....	18
Botones sensores.....	19
Pantalla táctil.....	20
Símbolos.....	21
<b>Usar el aparato.....</b>	<b>22</b>
Seleccionar una opción del menú.....	22
Desplazamiento.....	22
Salir de un menú.....	22
Cambiar un valor o ajuste.....	22
Cambiar un ajuste en una lista.....	22
Ingresar números con la rueda .....	22
Ingresar números utilizando el teclado numérico .....	22
Cambiar el ajuste con una barra de segmentos.....	22
Ingresar letras .....	23
Mostrar el menú de contexto .....	23
Mover entradas.....	23
Mostrar el menú desplegable.....	23
Mostrar Ayuda .....	23
Activar MobileStart.....	23
<b>Funciones.....</b>	<b>24</b>
Placa de información .....	24
Alcance de suministro .....	24
Accesorios estándares y opcionales .....	24
Funciones de seguridad.....	29
Superficies tratadas con PerfectClean .....	29
Accesorios PyroFit de pirólisis .....	29
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>30</b>
Miele@home .....	30
Configuración básica .....	31
Calentar el horno por primera vez y enjuagar el sistema de inyección de vapor ..	32

<b>Ajustes</b> .....	<b>34</b>
Descripción de las configuraciones .....	34
Abrir el menú de “Ajustes” .....	37
Idioma ▾ .....	37
Hora .....	37
Fecha .....	38
Iluminación .....	38
Pantalla de inicio.....	38
Display .....	38
Volumen .....	39
Unidades de medida .....	39
Booster .....	39
Enfriamiento rápido .....	40
Mantenim. del calor .....	40
Propuesta de temperaturas .....	41
Pirólisis.....	41
Func. post. ventilador .....	41
Sensor de proximidad (MotionReact) .....	42
Seguridad.....	42
Reconoc. frontal mueble .....	43
Miele@home .....	43
Manejo a distancia .....	44
Activar MobileStart .....	44
SuperVision .....	44
Remote Update .....	45
Tipos de tensión .....	46
Calibrado de la temperatura .....	46
Versión del software .....	46
Información legal .....	46
Distribuidor.....	46
Ajustes de fábrica.....	46
<b>Alarma y Aviso</b> .....	<b>47</b>
Uso de la función Alarma .....	47
Uso de la función Aviso .....	48
<b>Menú principal y submenús</b> .....	<b>49</b>
<b>Consejos para el ahorro de energía</b> .....	<b>51</b>

# Índice

---

<b>Funcionamiento</b> .....	<b>53</b>
Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción .....	53
Cambiar la temperatura y la temperatura interior.....	53
Configuración de duraciones adicionales .....	54
Cambio de las duraciones configuradas .....	54
Eliminar las duraciones de cocción establecidas.....	54
Cancelar un programa de cocción .....	55
Pre calentamiento del horno.....	55
Booster.....	56
Precalear.....	57
Enfriamiento rápido.....	57
Mantenim. del calor .....	58
Crisp function.....	59
Cambio del modo de funcionamiento .....	59
<b>Función Clima</b> .....	<b>60</b>
Iniciar un programa de cocción con Función Clima .....	61
Evaporar agua restante .....	64
<b>Programas automáticos</b> .....	<b>66</b>
Categorías .....	66
Cómo usar los programas automáticos .....	66
Notas sobre el uso .....	66
Búsqueda.....	66
<b>Funciones Especiales</b> .....	<b>68</b>
Descongelar .....	68
Deshidratar.....	69
Calentar vajilla.....	70
Dejar subir masa.....	70
Mantenim. del calor .....	70
Coc. a baja temperatura .....	71
Programa Sabbath.....	74
Preparación de conservas.....	75
Alimentos congelados/comidas preparadas.....	77
<b>MyMiele</b> .....	<b>78</b>
<b>Programas Propios</b> .....	<b>79</b>
<b>Horneado</b> .....	<b>82</b>
Consejos sobre horneado .....	82
Notas sobre los modos de funcionamiento .....	83
<b>Asado</b> .....	<b>84</b>
Consejos para el asado .....	84
Notas sobre los modos de funcionamiento .....	85

Sonda térmica.....	86
<b>Asar al grill</b> .....	<b>89</b>
Consejos para asar al grill .....	89
Notas sobre los modos de funcionamiento .....	90
<b>Limpieza y cuidado del horno</b> .....	<b>91</b>
Productos de limpieza no adecuados .....	91
Eliminar la suciedad normal.....	92
Eliminar la suciedad rebelde.....	92
Limpiar el compartimiento del horno con Pirólisis.....	93
Descalcificar.....	96
Quitar la puerta.....	100
Instalación de la puerta .....	101
Extracción de las guías laterales con las guías telescópicas FlexiClip .....	102
Bajar el elemento para dorar/asar al grill .....	103
<b>Preguntas frecuentes</b> .....	<b>104</b>
<b>Servicio de Atención al Cliente</b> .....	<b>109</b>
Contacto en caso de falla.....	109
Garantía .....	109
<b>Medidas para la protección del medio ambiente</b> .....	<b>110</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>111</b>
Dimensiones de la instalación.....	111
Instalación en un gabinete alto y de base (nicho de 30" con kit de molduras EBA 7xxx).....	111
Instalación en un gabinete alto y de base (nicho de 24"/60 cm).....	112
Vista lateral .....	113
Conexiones y ventilación .....	114
Instalación y retiro del horno .....	115
Extraer el horno de la unidad de alojamiento .....	116
Conexión eléctrica.....	117
Conexión eléctrica.....	118
<b>Declaración de conformidad</b> .....	<b>119</b>
<b>Derechos de autor y licencias</b> .....	<b>120</b>
<b>Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación</b> .....	<b>121</b>

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

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

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

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

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

## **Aplicación adecuada**

- ▶ Este horno está diseñado para uso doméstico y en entornos de trabajo similares.
- ▶ El horno no está diseñado para uso al aire libre.
- ▶ El horno está diseñado para cocinar alimentos y, particularmente, para hornear, asar, asar al grill, recalentar, descongelar y secar alimentos, solo para propósitos domésticos.  
No se permite ningún otro tipo de uso.
- ▶ Riesgo de incendio. No utilice el horno para almacenar ni deshidratar material inflamable.
- ▶ Este horno solo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si son supervisados mientras lo usan.  
Solo pueden utilizarlo sin vigilancia si se les ha enseñado cómo usarlo de manera segura. Deben ser capaces de reconocer y comprender los riesgos potenciales del uso indebido.
- ▶ El compartimiento del horno está equipado con focos especiales para soportar condiciones particulares (p.ej., referentes a la temperatura, la humedad, la resistencia química, la resistencia a la abrasión y la vibración). Estos focos especiales únicamente se pueden usar para el fin previsto. No son apropiados para la iluminación de una habitación.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad con los niños

- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar el horno sin supervisión.
- ▶ Se debe supervisar a los niños que se encuentren cerca del horno. No permita nunca que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Riesgo de quemaduras: No permita que los niños utilicen el horno. No hacerlo puede resultar en quemaduras o lesiones graves.
- ▶ Riesgo de asfixia por el material de empaque. Mientras juegan, los niños pueden enredarse en el material de empaque (como la envoltura de plástico) o colocarlo sobre la cabeza con el riesgo de asfixiarse. Mantenga el material de empaque alejado de los niños.
- ▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Las partes externas del horno, como el vidrio de la puerta, el panel de control y la ventilación, se calientan bastante. Evite que los niños toquen el horno durante su funcionamiento.
- ▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El horno se calienta más durante el programa Pirólisis que durante el uso normal. Evite que los niños toquen el horno durante el programa Pirólisis.
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. El horno puede soportar un peso máximo de 15 kg). Los niños pueden lastimarse con una puerta abierta. No permita que los niños se sienten en la puerta, se apoyen en ella ni se balanceen sobre ella.

## Seguridad técnica

- ▶ Este aparato debe instalarse y conectarse en conformidad con las instrucciones de instalación.
- ▶ La instalación, el mantenimiento y las reparaciones no autorizadas pueden causar un peligro considerable para el usuario. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado por 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ El daño al horno puede comprometer su seguridad. Revise el horno en busca de daños visibles. No utilice un horno dañado.
- ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.
- ▶ La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si está conectado a tierra correctamente. Es esencial cumplir con este requerimiento de seguridad básico. Ante cualquier duda, un electricista calificado debería revisar la instalación eléctrica.
- ▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.
- ▶ Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de datos del horno deben coincidir con la red eléctrica doméstica para evitar el riesgo de daños en el horno. Compárelos antes de conectar el aparato a la red eléctrica doméstica. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.
- ▶ Las barras de potencia y los cables de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato. No los use para conectar el horno a la alimentación eléctrica.
- ▶ Por razones de seguridad, el horno solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.
- ▶ Este aparato no se debe utilizar en una ubicación móvil (p. ej., en un barco).
- ▶ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica del horno pondrá en riesgo su seguridad y puede ocasionar un funcionamiento inadecuado del aparato. No abra la carcasa del horno bajo ninguna circunstancia.
- ▶ Mientras el aparato esté en garantía, las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado por el Servicio de Atención al Cliente de Miele. De lo contrario, la garantía quedará invalidada.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Miele solo puede garantizar la seguridad del aparato cuando se utilizan piezas originales de Miele. Los componentes defectuosos solo deben sustituirse por partes originales de Miele.

► Si el horno se entrega sin un cable de alimentación, un técnico autorizado de Miele debe instalar un cable especial (consulte «Instalación – Conexión eléctrica»).

► Si el cable de alimentación está dañado, un técnico autorizado de Miele debe sustituirlo por un cable de alimentación especial (consulte «Instalación – Conexión eléctrica»).

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

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

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso correcto

- ▶ Precaución: Las resistencias pueden estar calientes aunque no brillen. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Las piezas externas del horno, como el cristal de la puerta, las rejillas de ventilación y el panel de control pueden calentarse. Durante o después del uso, no toque ni permita que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- ▶ No deje la comida en el horno durante un período prolongado de tiempo antes o después de cocinar. Hacer esto puede provocar enfermedades o envenenamiento por alimentos.
- ▶ Las prendas de vestir holgadas o los colgantes que lleve puestos pueden provocar incendios. Use ropa adecuada cuando utilice el aparato.
- ▶ Utilice solo agarraderas para ollas secas y resistentes al calor. Las agarraderas para ollas húmedas o con vapor usadas en superficies calientes pueden ocasionar quemaduras con el vapor. Las agarraderas para ollas no deben entrar en contacto con aceite o grasa. No reemplace las agarraderas para ollas con toallas para secar platos u otros artículos gruesos. Las agarraderas para ollas no deben tocar los elementos de calefacción calientes.
- ▶ Abra la puerta con cuidado para permitir que salga el aire caliente o el vapor antes de colocar o retirar alimentos.
- ▶ Para evitar quemaduras, siempre coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover la rejilla cuando el horno está caliente, no permita que las agarraderas para ollas toquen las resistencias.
- ▶ Para evitar quemaduras, deje que las resistencias se enfríen antes de limpiar a mano.
- ▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.
- ▶ Nunca almacene líquidos ni materiales inflamables adentro, encima o debajo de un horno, ni cerca de las superficies de cocción.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA

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

### ADVERTENCIA

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

### ADVERTENCIA

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

- ▶ No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.
- ▶ Este horno solo debe utilizarse para cocinar alimentos. Los vapores y productos químicos corrosivos así como los gases, vapores o el calor que despiden los pegamentos, los plásticos o los líquidos o materiales inflamables pueden ser peligrosos. No lo utilice como un secador, estufa, deshumidificador, etc.
- ▶ No deje que los objetos metálicos (papel de aluminio, sartenes) entren en contacto con la resistencia.
- ▶ Cuando utilice electrodomésticos pequeños, asegúrese de que los cables eléctricos no hagan contacto con la puerta del horno ni queden atrapados en ella.
- ▶ Para hornear pizzas o tartas congeladas, colóquelas en la parrilla para hornear y asar cubierta con papel encerado. No utilice la bandeja de horneado o el molde de asar para alimentos congelados con un área superficial grande. La bandeja o el molde se podrían pandear y sería difícil sacarlos del horno cuando estén calientes. Los alimentos congelados tales como papas fritas, croquetas de pollo, etc. se pueden hornear en la bandeja de horneado.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno, los accesorios o la comida.



Cuando el horno esté caliente, utilice agarraollas para colocar, retirar o girar los alimentos, así como para ajustar los estantes del horno, etc.

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

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

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

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


▶ Algunos alimentos se secan muy rápido y se pueden encender a temperaturas de grill muy altas. No utilice modos de grill para dorar pan o roles, ni para secar flores o hierbas. En su lugar, utilice los modos Aire caliente plus/Aire caliente + para asar  o Bóveda y solera .

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Los alimentos que se almacenan en el compartimiento del horno o se dejan en él para mantenerlos calientes pueden secarse y la humedad liberada puede provocar daños por corrosión en el horno. Cubra siempre los alimentos que quedan en el horno para mantenerlos calientes.
- ▶ Una acumulación de calor puede hacer que el esmalte del piso del horno se agriete o se desprenda. Nunca forre el piso del horno con papel de aluminio o revestimientos para horno. Si desea colocar la vajilla en el piso del horno durante el proceso de cocción, o colocar la vajilla en el piso del horno para calentarla, puede hacerlo, pero solo con el modo de funcionamiento Aire caliente plus/ Aire caliente + para asar , 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
- ▶ Riesgo de lesiones causadas por vapor. Durante los procesos de cocción con inyección de humedad y durante el proceso de evaporación de la humedad residual, se produce vapor, que puede provocar escaldaduras graves. Nunca abra la puerta cuando se estén inyectando ráfagas de vapor o mientras se evapora el agua residual.
- ▶ Es importante que la temperatura de los alimentos que se estén cocinando se distribuya uniformemente y sea suficientemente alta. Puede asegurarse de esto revolviendo o volteando la comida.
- ▶ Los recipientes de plástico que no son resistentes al calor se derretirán y pueden incendiarse a altas temperaturas y dañar el horno. Utilice únicamente recipientes de plástico que sean adecuados para su uso en un horno. Siga las instrucciones del fabricante.
- ▶ Conservar alimentos y calentarlos en recipientes cerrados provoca un aumento de la presión que puede hacer que exploten. No use latas para enlatar o recalentar alimentos.
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. Podría golpear la puerta abierta o tropezar con ella. No deje la puerta abierta innecesariamente.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

### **Lo siguiente es aplicable a las superficies de acero inoxidable:**

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

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

### **Limpieza y cuidado**

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

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

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

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

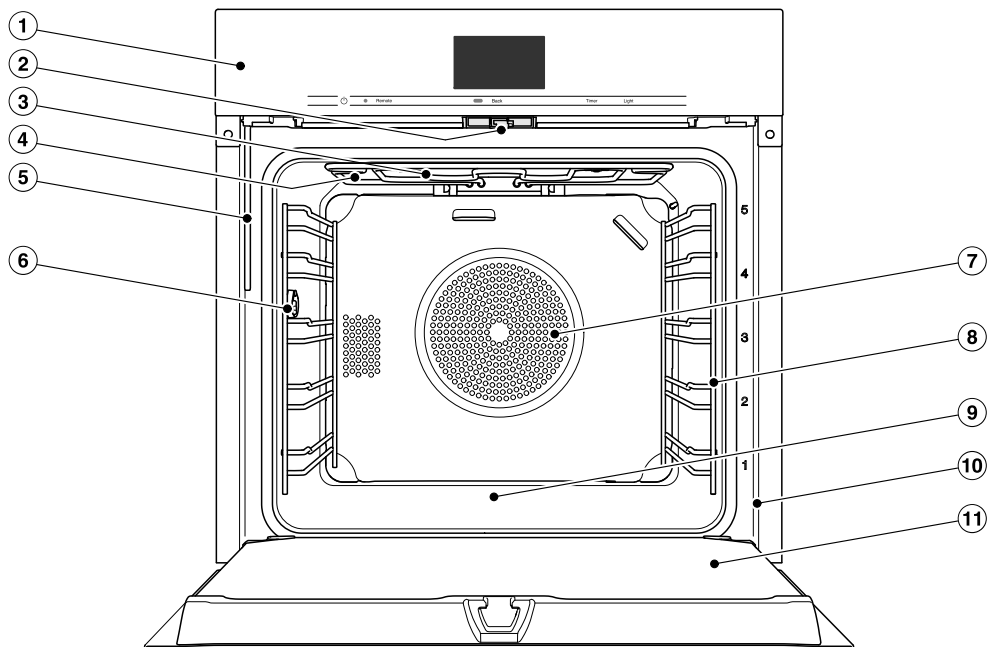
- ▶ Riesgo de lesiones causadas por vapor peligroso. Durante el programa Pirólisis, se puede liberar vapor. Durante el programa de pirólisis, no permanezca en la cocina durante largos periodos de tiempo y no deje que los niños y los animales domésticos entren en la cocina. Es importante asegurarse de que la cocina esté bien ventilada durante el programa pirólisis. Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.
- ▶ En ambientes cálidos y húmedos, existe una mayor probabilidad de infestaciones de plagas. Asegúrese de que el horno y el área que lo rodea se mantengan siempre limpios. Los daños causados por plagas no están cubiertos por la garantía.

### Accesorios

- ▶ Utilice solamente accesorios originales de Miele. El uso de piezas o accesorios de otros fabricantes invalidará la garantía y Miele no aceptará ninguna responsabilidad.
  - ▶ La bandeja Gourmet HUB 5000/HUB 5001 de Miele (si está disponible) no debe insertarse en el nivel de la parrilla 1. Esto dañará el piso del horno. La falta de espacio creará una acumulación de calor, que puede hacer que el esmalte se agriete o se desprenda. No coloque nunca una bandeja Miele en el soporte superior del nivel de la parrilla 1, ya que no quedará asegurada por las muescas de seguridad anti-vuelco. Como regla general, use el nivel de la parrilla 2.
  - ▶ 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.
  - ▶ Los accesorios que no sean adecuados para el programa de pirólisis se dañarán por las altas temperaturas. Retire del compartimiento del horno todos los accesorios que no sean aptos para el programa de pirólisis antes de iniciar dicho proceso. Esto también es aplicable a los accesorios opcionales que no sean aptos para el programa de pirólisis (consulte «Limpieza y cuidado del horno»).
- MANTENGA LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN EN UN LUGAR SEGURO Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.**

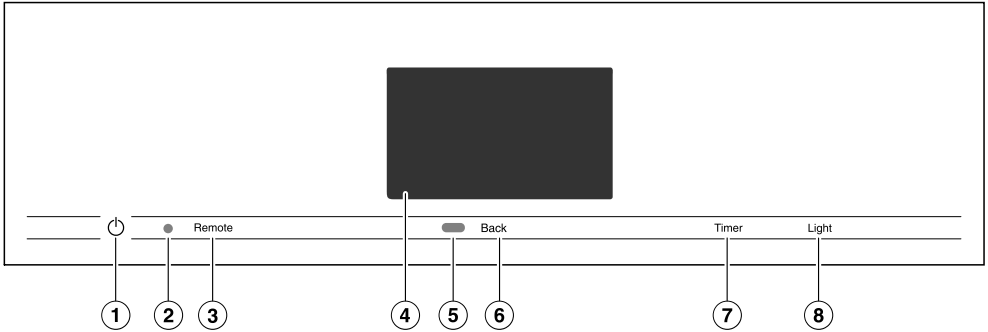
# Generalidades


## Horno



- ① Controles
- ② Cerradura para puerta
- ③ Elemento para dorar/asar al grill
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Tubo de entrada de agua para el sistema de inyección de vapor
- ⑥ Enchufe de conexión para la sonda
- ⑦ Ventilador de convección con resistencias
- ⑧ Canales laterales con 5 niveles del estante
- ⑨ Piso del horno con elemento calentador inferior debajo del mismo
- ⑩ Armazón delantero con placa de información
- ⑪ 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 Pantalla táctil  
Para visualizar información y para funcionamiento
- ⑤ 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
- ⑥ Botón sensor "Back" (Atrás)  
Para volver un paso atrás
- ⑦ Botón sensor "Timer" (Cronómetro)  
Para activar o desactivar los cronómetros o alarmas
- ⑧ Botón sensor "Light" (Iluminación)  
Para encender o apagar la iluminación interior del horno

## 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 (Motion-React)

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 (MotionReact)”).

## 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.

Botón sensor	Función
<i>“Remote”</i>	Si desea controlar el horno desde su dispositivo móvil, debe tener el sistema Miele@home, encender el ajuste Manejo 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”).
<i>“Back” (Atrás)</i>	Dependiendo del menú en el que se encuentre, esta acción lo puede hacer retroceder un nivel o volver al menú principal.
<i>“Timer” (Cronómetro)</i>	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”).
<i>“Light” (Iluminación)</i>	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.

# Panel de control

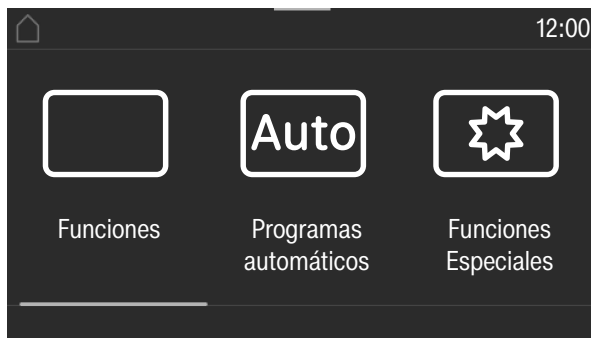
## Pantalla táctil

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. ... I 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 programa 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
	Este símbolo indica que hay información adicional y sugerencias sobre el uso del aparato. Seleccione <i>OK</i> para confirmar la información.
	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 Manejo a distancia   On )
	SuperVision (solo aparece si usted está en el sistema Miele@home y seleccionó la configuración SuperVision   Indicación SuperVision   On )

## Usar el aparato

---

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 Precalear, 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 resaltadas 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.

# Funciones

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
- Sonda de precisión
- Tornillos para sujetar el horno al nicho del gabinete
- Tablet de descalcificación y tubo de plástico con ventosa para descalcificar el sistema de inyección de vapor
- Accesorios varios

## Accesorios estándares y opcionales


Las funciones variarán según el modelo. Las guías laterales, la bandeja universal, y la parrilla para hornear y asar (o “parrilla” para abreviar) se suministran como partes estándares con el horno. Según el modelo, algunos de los accesorios aquí mencionados también se pueden suministrar con el horno.

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

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

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

## Rieles laterales

Las guías laterales para accesorios están instaladas a cada lado del compartimiento del horno para los niveles de estantes .

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

Cada nivel consta de 2 rieles, uno encima del otro.

Los accesorios (por ejemplo, la parrilla para hornear y asar) se deslizan dentro del horno entre los rieles.

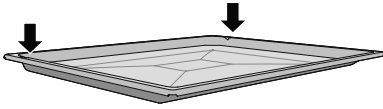
Las guías telescópicas FlexiClip (si están ahí) están instaladas entre los dos rieles que forman un nivel de estante.

Las guías laterales se pueden quitar (consulte “Limpieza y cuidado del horno – Retirada de las guías laterales con guías telescópicas FlexiClip”).

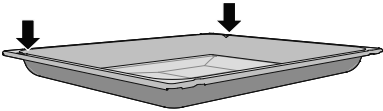


## Bandeja de repostería, bandeja Universal y parrilla con dispositivo anti-vuelco

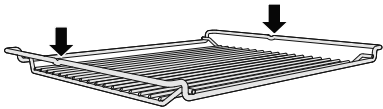
Bandeja de repostería HBB 71:



Bandeja Universal HUBB 71:



Parrilla HBBR 72:



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

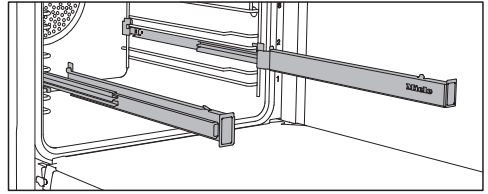
Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

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



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

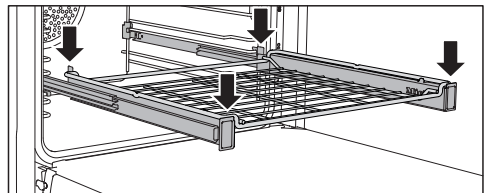
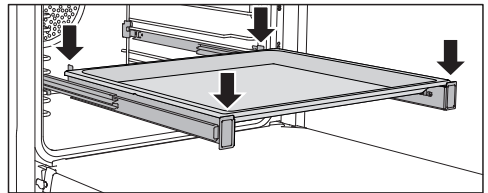
## Guías telescópicas FlexiClip HFC 72



Se pueden utilizar las guías telescópicas FlexiClip en los niveles de estantes 1–4.

Empuje las guías telescópicas FlexiClip por completo en el horno antes de colocar los accesorios sobre estas.

Los accesorios luego se asentarán automáticamente de forma segura entre los topes en ambos extremos de cada riel y evitarán que se deslicen.



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

# Funciones

## Instalación y extracción de los rieles telescópicos FlexiClip

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

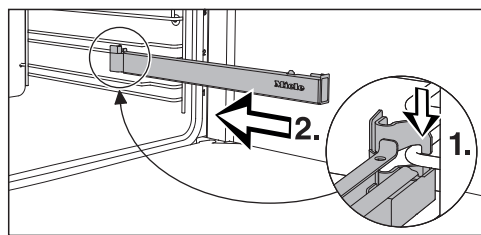
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.

Deje que se enfríen los elementos calentadores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de instalar o quitar las guías telescópicas FlexiClip.

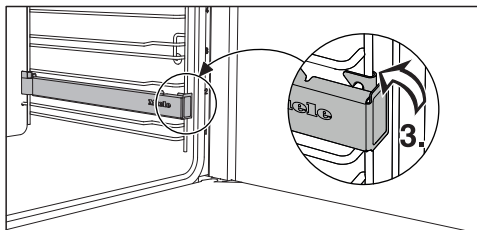
Las guías telescópicas FlexiClip están instaladas entre los dos rieles que forman un nivel de estante.

La guía telescópica FlexiClip con el logotipo de Miele está instalada a la derecha.

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



- Enganche la guía telescópica FlexiClip en el riel inferior de un nivel de estante en el frente (1.) y empujela a lo largo del riel en el compartimento del horno (2.).

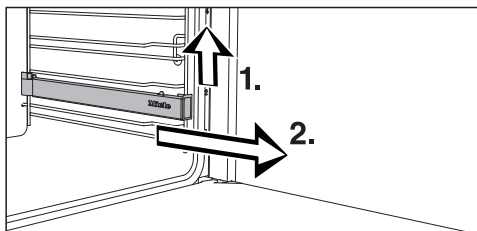


- Después fije la guía telescópica FlexiClip al riel inferior del nivel de estante (3.).

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

Para retirar una guía telescópica FlexiClip, haga lo siguiente:

- Empuje la guía telescópica FlexiClip hasta el fondo.



- Retire la guía telescópica FlexiClip levantándola en el frente (1.) y luego empujela hacia adelante a lo largo del riel del nivel del estante y hacia fuera (2.).

## Bandejas redondas para hornear



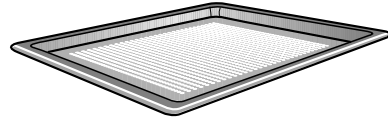
La **bandeja redonda sólida para hornear HBF 27-1** es adecuada para cocinar pizzas, pasteles planos hechos con levadura, o mezclas batidas, tartas dulces y saladas, postres horneados, pan plano, y también se puede usar para pasteles congelados y pizzas.

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

La superficie esmaltada de ambos moldes está tratada con PerfectClean.

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

## Bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada HBBL 71



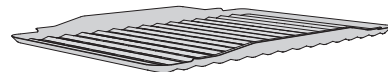
Las finas perforaciones de la bandeja para hornear Gourmet y AirFry optimizan los procesos de cocción:

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

La superficie esmaltada está tratada con PerfectClean.

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

## Accesorio para rostizar y asar HGBB 71



El accesorio para rostizar y asar cabe en la bandeja universal.

Al asar, rostizar o freír con AirFrying, la bandeja recogerá los jugos de la carne y evitará que se quemen, de modo que puedan utilizarse para hacer gravy y salsas.

La superficie esmaltada está tratada con PerfectClean.

# Funciones

## Bandejas Gourmet HUB Tapas para bandejas HBD

A diferencia de otros platos para asar, las bandejas Gourmet de Miele se pueden colocar en el horno directamente sobre las guías laterales. Tienen muescas de seguridad que no se inclinan, como la parrilla para hornear y asar, para evitar que se salgan demasiado.

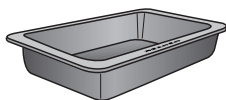
La superficie de las cazuelas tiene un acabado antiadherente.

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

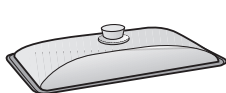
Las tapas adecuadas también se ofrecen por separado. Mencione el número de modelo cuando realice el pedido.

**Profundidad:**  
**8 1/2" (22 cm)**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

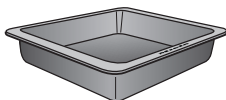


HBD 60-22



**Profundidad:**  
**13 3/4" (35 cm)**

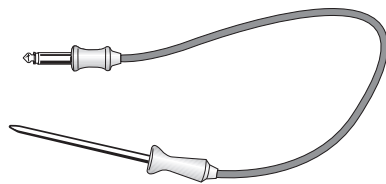
HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



## Sonda térmica de precisión



Utilizar la sonda térmica le permite monitorear correctamente la temperatura durante el proceso de cocción (consulte "Asar – Sonda de precisión").


- Cuando use la sonda térmica, no inserte las guías telescópicas FlexiClip en el nivel de estante 4, de lo contrario el enchufe quedará bloqueado.

## Accesorios para limpieza y cuidado

- Tabletas de descalcificación, tubo de plástico con ventosa para descalcificar el horno

\* Apta para usar sobre placas de inducción

## Funciones de seguridad

- **Bloqueo de puesta en funcionamiento**   
(consulte “Configuraciones: seguridad”)
- **Bloqueo del sistema**  
(consulte “Configuraciones: seguridad”)
- **Ventilador**  
(consulte “Configuraciones: continuación de ventilador encendido”)
- **Interruptor de seguridad**  
Este interruptor de seguridad se activa automáticamente si se utilizó el horno por un periodo inusualmente extenso. Este periodo dependerá del modo de funcionamiento particular usado.
- **Puerta ventilada**  
La puerta del horno está hecha de paneles de vidrio que tienen un recubrimiento reflector de calor en parte de su superficie. Cuando el horno está funcionando, el aire pasa a través de la puerta para mantener frío el panel exterior.  
Puede quitar la puerta para limpiarla (consulte “Limpieza y cuidado del horno”).
- **Bloqueo de la puerta** para Pirólisis  
La puerta se bloqueará al inicio de un programa de pirólisis por motivos de seguridad. La puerta se desbloquea solo cuando la temperatura en el compartimiento del horno haya descendido a menos de 535 °F (280 °C).

## Superficies tratadas con PerfectClean

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

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

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

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

Superficies tratadas con PerfectClean:

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

## Accesorios PyroFit de pirólisis

Consulte “Limpieza y cuidado del horno” para obtener mayor información.

Los siguientes accesorios se pueden dejar en el compartimiento del horno durante el programa de pirólisis:

- Rieles laterales
- Guías telescópicas FlexiClip HFC 72
- Parrilla para hornear y asar

# Antes del primer uso

## 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](http://www.miele.com).


## Aplicación Miele

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



## 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.


## Antes del primer uso

### Calentar el horno por primera vez y enjuagar el sistema de inyección de vapor




Los hornos nuevos pueden tener un ligero olor durante su primer uso. Si calienta el horno durante al menos una hora sin nada adentro, desaparecerá el olor. Se recomienda enjuagar el sistema de inyección de vapor al mismo tiempo.

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.
- Antes de calentar el horno, limpie el interior con un trapo húmedo para quitar el polvo o los trozos de empaque que puedan haberse acumulado en el compartimiento del horno durante el almacenamiento y el desembalaje.
- Inserte las guías telescópicas Flexi-Clip en las guías laterales e inserte todas las bandejas y la parrilla para hornear y asar.
- Encienda el horno con el botón de encendido/apagado .

Aparecerá el menú principal.

- Seleccione Funciones .
- Seleccione Función Clima .
- Seleccione Func. Clima + Aire cal. plus .

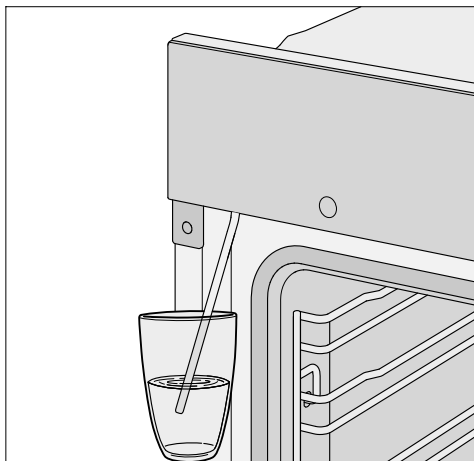
350 °F (160 °C) aparecerá como valor recomendado.

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

- Configure la temperatura más alta posible.
- Seleccione Continuar.
- Seleccione Automático.
- Seleccione Continuar.

A continuación, aparecerá un mensaje para succionar agua.

- Llene un recipiente adecuado con la cantidad necesaria de agua potable, recién salida del grifo.
- Abra la puerta.
- Jale el tubo de entrada de agua hacia delante (ubicado debajo del panel de control a la izquierda).



- Coloque el extremo del tubo de entrada de agua en el recipiente de agua con el agua del grifo.
- Confirme con OK.

Comenzará el proceso de entrada de agua.

La cantidad de agua del grifo que entra realmente al horno puede ser menor que la cantidad especificada según sea necesario, dejando una pequeña cantidad en el recipiente.




- Retire el recipiente de agua después del proceso de entrada de agua y cierre la puerta.

Escuchará de nuevo la bomba brevemente durante este proceso. El agua residual del tubo de entrada de agua está entrando en el horno.


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

Después de un breve tiempo, una emisión de vapor se libera automáticamente.


 Riesgo de lesiones causadas por vapor.

El vapor que sale está muy caliente. No abra la puerta cuando esté saliendo la emisión de vapor.

Caliente el horno durante al menos una hora.

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

### Limpiar el compartimiento del horno después de calentarlo por primera vez

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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






Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

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


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

# Ajustes

## Descripción de las configuraciones

Opción del menú	Configuraciones disponibles
Idioma 	...   deutsch   english   ... Localización
Hora	Indicación 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	Señales acústicas Melodías  Tono único  Sonido del teclado  Melodía de bienvenida On*   Off
Unidades de medida	Temperatura °C   °F*

\* Valor predeterminado de fábrica

Opción del menú	Configuraciones disponibles
Booster	On* Off
Enfriamiento rápido	On* Off
Mantenim. del calor	On Off*
Propuesta de temperaturas	
Pirólisis	Con recomend. Sin recomend.*
Func. post. ventilador	controlado por tiempo Controlado por temp.*
Sensor de proximidad	Conectar luz durante prog. en curso*   siempre conectada   Off Conectar aparato On   Off* Confirmar sonidos On*   Off
Seguridad	Bloq. puesta en marcha  On   Off* Bloqueo del teclado On   Off*
Reconoc. frontal mueble	On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Instalar
Manejo a distancia	On* Off
SuperVision	Indicación SuperVision On   Off* Indicación en Standby On*   Solo en caso de anomalías Lista de aparatos Mostrar aparato   Señales acústicas


\* Valor predeterminado de fábrica

## Ajustes


Opción del menú	Configuraciones disponibles
Remote Update	On* Off
Tipos de tensión	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibrado de la temperatura	■■■■■■■■□□
Versión del software	
Información legal	Licencias Open Source
Distribuidor	Modo exposición On   Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Programas Propios MyMiele 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

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.  
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  
Para ahorrar energía, la hora en la pantalla solo se muestra entre las 5:00 a. m. y las 11:00 p. m. La pantalla está oscura el resto del tiempo.

### 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.

# Ajustes

**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 | On o Desconexión nocturna, los botones sensores y el sensor de proximidad también responderán cuando el horno esté apagado.
- Off  
Independientemente de la configuración Hora | Indicación, 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

### Señales acústicas

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

### Melodías

Al final de un proceso, una melodía sonará varias veces a intervalos.

El volumen de la melodía está representado por una barra de segmentos.

- ■■■■■■■■  
Volumen máximo
- □□□□□□  
La melodía se apaga

### Tono único

Al final de un proceso, sonará un tono continuo durante un período de tiempo.

La tonalidad de este tono continuo está representado por una barra de segmentos.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
Tonalidad máxima
- ■□□□□□□□□□□□□□□  
Tonalidad mínima

## 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

### Temperatura

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

## 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.

# Ajustes

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

## Enfriamiento rápido

Puede enfriar rápidamente los alimentos y el compartimiento del horno una vez que haya terminado el programa de cocción usando la función Enfriamiento rápido.

Esta función es útil si, por ejemplo, desea iniciar de inmediato un programa automático MasterChef para el que sea necesario que el compartimiento del horno esté frío.

Puede mantener la comida caliente sin continuar su cocción accidentalmente usando la función Mantenim. del calor.

### - On

Se enciende la función Enfriamiento rápido. Una vez que haya terminado el programa de cocción, la puerta se abre automáticamente un poco. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento rápidamente.

### - Off

La función Enfriamiento rápido está apagada. La puerta permanece cerrada al final del programa de cocción. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento.

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

Si su horno está instalado detrás de un frente de puerta de gabinete cerrado, siga las instrucciones en "Ajustes: Reconoc. frontal mueble".

## Mantenim. del calor

Puede mantener la comida caliente sin continuar su cocción accidentalmente usando la función Mantenim. del calor. La comida se mantiene caliente a una temperatura preestablecida por hasta 2 horas (Ajustes | Propuesta de temperaturas | Mantenim. del calor).

Solo es posible usar la función Mantenim. del calor en combinación con la función Enfriamiento rápido.

### - On

Se enciende la función Mantenim. del calor. Una vez que haya terminado el programa de cocción, la puerta se abre automáticamente un poco. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento rápidamente a la temperatura preestablecida. Una vez que se alcanza esta temperatura, la puerta se vuelve a cerrar automáticamente para mantener caliente la comida.

### - Off

La función Mantenim. del calor está apagada. La puerta permanece cerrada al final del programa de cocción. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento.

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

Si su horno está instalado detrás de un frente de puerta de gabinete cerrado, siga las instrucciones en "Ajustes: Reconoc. frontal mueble".



## 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*.

También puede cambiar la propuesta de temperatura para la función Mantenim. del calor.

## Pirólisis

Puede configurar si debe aparecer la recomendación para llevar a cabo la pirólisis (Con recomend.) o no (Sin recomend.).

## Func. 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 temp.  
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.

# Ajustes

## Sensor de proximidad (Motion-React)


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 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 conectada  
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

### Bloq. 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.

## Reconoc. 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.

**Consejo:** Apague el reconocimiento frontal de mueble si quiere usar el Programa Sabbath.

## 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

# Ajustes

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.

- Instalar  
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.

## Manejo 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 | 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.
- Señales acústicas  
Puede seleccionar si las señales audibles están encendidas (On) o apagadas (Off) para este aparato.

## Remote Update

La opción de menú Remote Update 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.

# Ajustes

---

## Tipos de tensión

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

## Calibrado de la 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.
- Propuesta de temperaturas  
Todas las propuestas de temperatura recomendadas que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.



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


## 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  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  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 .
- Toque  para confirmar.

Se elimina la alarma.

# Alarma y Aviso

## 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.


**Consejo:** Al usar un modo de funcionamiento con inyección de humedad, use el cronómetro para recordarle que inyecte vapor manualmente en el tiempo requerido.


## 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  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  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  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	Propuesta de temp.	Estufa
Funciones <input type="checkbox"/>		
Aire caliente plus 	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Aire caliente + para asar 	375 °F (170 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Bóveda y solera <input type="checkbox"/>	400 °F (180 °C)	85–525 °F (30–280 °C)
Función Clima 		
Función Clima + Asado auto. 	350 °F (160 °C)	275–475 °F (130–230 °C)
Func. Clima + Aire cal. plus/ Clima + Aire cal.+ p/ asar 	350 °F (160 °C)	275–475 °F (130–250 °C)
Función Clima + Coc. intens. 	350 °F (170 °C)	275–475 °F (130–250 °C)
Func. Clima + Bóv. y solera <input type="checkbox"/>	350 °F (180 °C)	275–525 °F (130–280 °C)
Cocción intensiva 	400 °F (170 °C)	125–475 °F (50–250 °C)
Asado automático <input type="checkbox"/>	375 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Solera <input type="checkbox"/>	375 °F (190 °C)	200–525 °F (100–280 °C)
Bóveda <input type="checkbox"/>	350 °F (190 °C)	200–475 °F (100–250 °C)
Grill grande <input type="checkbox"/>	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)
Grill pequeño <input type="checkbox"/>	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)
Grill con aire 	400 °F (200 °C)	200–500 °F (100–260 °C)

## Menú principal y submenús

Menú	Propuesta de temp.	Estufa
Programas automáticos 		
Funciones Especiales 		
Descongelar	100 °F (25 °C)	75–125 °F (25–50 °C)
Deshidratar	150 °F (60 °C)	85–175 °F (30–70 °C)
Calentar vajilla	175 °F (80 °C)	125–225 °F (50–100 °C)
Dejar subir la masa		
Dejar subir la masa 15 min	–	–
Dejar subir la masa 30 min	–	–
Dejar subir 45 min	–	–
Coc. a baja temperatura	225 °F (100 °C)	175–250 °F (80–120 °C)
Programa Sabbat		
Bóveda y solera	350 °F (180 °C)	120–475 °F (50–250 °C)
Solera	350 °F (180 °C)	120–475 °F (50–250 °C)
Mantenim. del calor	175 °F (75 °C)	125–200 °F (60–90 °C)
MyMiele  		
Programas Propios 		
Ajustes 		
Mantenimiento 		
Descalcificar		
Pirólisis		

### Programas de cocción

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

# Consejos para el ahorro de energía

---

## Utilización del calor residual

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

## Configuraciones

- Seleccione la configuración Display | QuickTouch | Off para los elementos de control a fin de reducir el consumo de energía.
- Seleccione la configuración Iluminación | Off o «On» durante 15 s para la iluminación interior del horno. Puede volver a encender la iluminación interior del horno en cualquier momento tocando el botón sensor “Light” (*Iluminación*).

## Modo de ahorro de energía

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

- 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.

Aparecerán el modo de funcionamiento y la propuesta de temperatura.

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

De lo contrario, la propuesta de temperatura se aceptará en unos pocos segundos. Puede cambiar la temperatura después seleccionando el indicador de temperatura.

- Confirme con *OK*.

Aparecerán la temperatura requerida y la real y comenzará la fase de calentamiento.

Verá el aumento de la temperatura en la pantalla. Sonará una señal audible cuando se alcance la temperatura configurada por primera vez.

- Después del proceso de cocción, seleccione Finalizar.
- 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
- Duración
- Preparado a las
- Inicio a las
- Booster
- Precalentar
- Enfriamiento rápido
- Mantenimiento del calor
- 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.

# Funcionamiento

## 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 me-

nú 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.

## 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.

Cuando la función Enfriamiento rápido está encendida, la puerta se abre un poco automáticamente cuando termina el programa de cocción, y el ventilador de enfriamiento enfría rápidamente los alimentos y el compartimiento del horno.

Seleccione Cerrar para volver al menú principal.

## 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.





## Pre calentamiento del horno

La función **Booster** se usa para precalentar el compartimiento del horno rápidamente en algunos modos de funcionamiento.

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

El aparato 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.
- Precaliente el horno cuando cocine los siguientes alimentos con los siguientes modos de funcionamiento:
  - Masa oscura para pan, así como carne asada y filetes con los modos de funcionamiento **Aire caliente plus/Aire caliente +** para asar , **Función Clima** , 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**)

# Funcionamiento

## 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 
- Aire caliente + para asar 
- Bóveda y solera 
- Asado automático 
- Función Clima 

Si configura una temperatura superior a 210 °F (100 °C) y la **Booster** función está encendida, una fase de precalentamiento rápido calienta 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.

## 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: Introd. alimento 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*.

## Enfriamiento rápido

Puede enfriar rápidamente los alimentos y el compartimiento del horno una vez que haya terminado el programa de cocción usando la función Enfriamiento rápido.

### Encender o apagar Enfriamiento rápido para un programa de cocción

Si seleccionó la configuración Enfriamiento rápido | 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 Enfriamiento rápido | Off.

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

Desea apagar la función Enfriamiento rápido para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Enfriamiento rápido está resaltado en naranja.

- Seleccione Enfriamiento rápido.

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

Si también está encendida la función Mantenim. del calor, aparecerá «Enfriamiento rápido» desconectado. «Mantenimiento del calor» también desconectado.

- Si es necesario, confirme el mensaje con *OK*.
- Cierre el menú desplegable.

# Funcionamiento

Las funciones Enfriamiento rápido y Mantenim. del calor están apagadas. La puerta permanece cerrada al final del programa de cocción. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento.

## Mantenim. del calor

Puede mantener la comida caliente sin continuar su cocción accidentalmente usando la función Mantenim. del calor. La comida se mantiene caliente a una temperatura preestablecida (consulte “Ajustes: Propuesta de temperaturas”). Si está usando la sonda, la temperatura del compartimiento del horno para mantener los alimentos calientes será de aproximadamente 70 °F (20 °C) más que la temperatura interior.

Solo es posible usar la función Mantenim. del calor en combinación con la función Enfriamiento rápido.

Si seleccionó la configuración Mantenim. del calor | 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 Mantenim. del calor | Off.

## Encender Mantenim. del calor para un programa de cocción

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

Desea encender la función Mantenim. del calor para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

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

- Seleccione Mantenim. del calor.

Cuando la función Enfriamiento rápido también esté apagada, aparecerá «Mantenimiento del calor» requiere «Enfriamiento rápido» La función se activará..

- Si es necesario, confirme el mensaje con OK.

Mantenim. del calor y Enfriamiento rápido están resaltados en naranja.

- Cierre el menú desplegable.

Las funciones Mantenim. del calor y Enfriamiento rápido están encendidas. Una vez que haya terminado el programa de cocción, la puerta se abre automáticamente un poco. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento rápidamente a la temperatura preestablecida.

Una vez que se alcanza esta temperatura, la puerta se vuelve a cerrar automáticamente para mantener caliente la comida.

## Apagar Mantenim. del calor para un programa de cocción

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

Desea apagar la función Mantenim. del calor para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Mantenim. del calor está resaltado en naranja.

- Seleccione Mantenim. del calor.

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

La configuración para la función Enfriamiento rápido no cambia.

- Cierre el menú desplegable.

La función **Mantenim.** del calor está apagada. La puerta permanece cerrada al final del programa de cocción. El ventilador de enfriamiento enfría la comida y el compartimiento.

## 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**.

## Función Clima

Su horno está equipado con un sistema de inyección de vapor para cocinar con humedad. Al hornear, asar y cocinar con la función Función Clima , el suministro optimizado de vapor y el flujo de aire garantizan resultados de cocción y dorado uniformes.

También puede usar la inyección de humedad con varios tipos de calentamiento:

- Función Clima + Asado auto. 
- Func. Clima + Aire cal. plus 
- Función Clima + Coc. intens. 
- Func. Clima + Bóv. y solera 

Después de seleccionar el modo de funcionamiento que desea, configure la temperatura y el número y tipo de emisiones de vapor (Automático, Manual, o Con Timer).

El agua del grifo se introduce en el sistema de vapor a través del tubo situado debajo del panel de control de la izquierda.

Los líquidos que no sean agua pueden dañar el horno.

Utilice solo agua del grifo cuando cocine con inyección de humedad.

El agua se inyecta como emisiones de vapor en el compartimiento del horno durante el programa de cocción. Las aberturas de vapor se encuentran en la esquina trasera izquierda del techo del horno.

## Alimentos adecuados

Una emisión de vapor dura aprox. 5–8 minutos. La cantidad de emisiones de vapor y cuando se inyectan dependerá del tipo de comida que está siendo cocinada:

- **Las masas de levaduras** se elevarán mejor si se inyecta vapor en el principio del programa.
- **El pan y los panecillos** se elevarán mejor si el vapor se libera al comienzo. Otra emisión de vapor al final del programa le dará al pan y a los panecillos una corteza brillante.
- Al **asar carne con alto contenido de grasa**, inyectar vapor al principio de la cocción, ayudará a derretir la grasa.

La inyección de humedad no es adecuada para las mezclas que ya contienen una gran cantidad de humedad, tales como los merengues. Estos necesitan secarse durante el proceso de horneado.

## Iniciar un programa de cocción con Función Clima

Es normal que se forme condensación en el interior de la puerta durante la inyección de vapor. Esto se disipará durante el curso del programa de cocción.

- Prepare los alimentos y colóquelos en el horno.
- Seleccione Funciones .
- Seleccione Función Clima .
- Seleccione el modo de funcionamiento que desee con inyección de humedad.  
Los programas de cocción proceden de la misma manera para todos los tipos de calentamiento.

Aparecerá la temperatura recomendada.

### Configuración de la temperatura

- Ajuste la propuesta de temperatura, en caso de ser necesario.
- Seleccione Continuar.
- Si es necesario, encienda la función Precalentar mediante el menú desplegable.

Entonces aparecerá la pantalla de selección para liberar las emisiones de vapor.

### Seleccionar las emisiones de vapor

- Seleccione Automático, Manual, o Con Timer.
  - Automático  
1 emisión de vapor será inyectada en el horno automáticamente después de la fase de precalentamiento.
  - Manual  
Puede liberar 1, 2, o 3 emisiones de vapor manualmente usando la pantalla táctil.
  - Con Timer  
Puede configurar las horas para que se liberen las emisiones de vapor. El horno inyectará 1, 2, o 3 emisiones de vapor a las horas configuradas.

Si está cocinando alimentos tales como pan o panecillos en un horno precalentado, se recomienda liberar las emisiones de vapor manualmente y encender la función Precalentar. Debería liberar la primera emisión de vapor en cuanto haya colocado los alimentos en el horno.

Si selecciona más de una emisión de vapor, la segunda emisión de vapor no se puede liberar antes de que la temperatura en el compartimiento del horno haya alcanzado por lo menos 265 °F (130 °C).

Si desea usar la función Precalentar, considere la fase de precalentamiento para las emisiones de vapor manuales y controladas por tiempo (consulte "Funcionamiento – Precalentar").

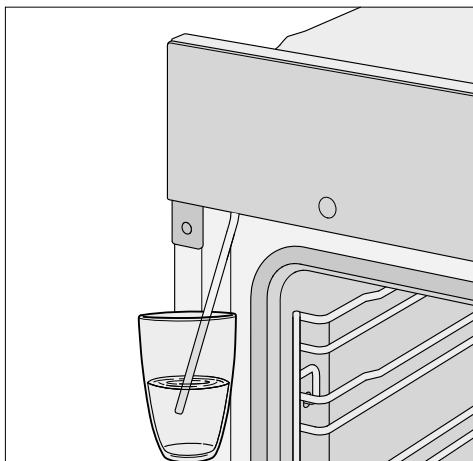
- Seleccione el número de emisiones de vapor (solo para Manual y Con Timer).
- Configure las horas para las emisiones de vapor conforme se requiera.
- Seleccione Continuar.

## Función Clima

A continuación, aparecerá un mensaje para succionar agua.

### Preparación e inicio del proceso de entrada de agua

- Llene un recipiente adecuado con la cantidad necesaria de agua potable, recién salida del grifo.
- Abra la puerta.
- Jale el tubo de entrada de agua hacia delante (ubicado debajo del panel de control a la izquierda).



- Coloque el extremo del tubo de entrada de agua en el recipiente de agua con el agua del grifo.
- Confirme con **OK**.

Comenzará el proceso de entrada de agua.

La cantidad de agua que entra realmente al horno puede ser menor que la cantidad especificada según sea necesario, dejando una pequeña cantidad en el recipiente.

Puede interrumpir y volver a iniciar el proceso de entrada en cualquier momento con **Stop** o **Start**.

- Retire el recipiente de agua después del proceso de entrada de agua y cierre la puerta.


Escuchará de nuevo la bomba brevemente durante este proceso. El agua residual del tubo de entrada de agua está entrando en el horno.

Se encenderán el calentamiento del horno y el ventilador de enfriamiento. Aparecerán las temperaturas requeridas y reales.

Verá el aumento de la temperatura en la pantalla. Sonará una señal audible cuando se alcance la temperatura configurada por primera vez.

Si seleccionó **Con Timer**, puede revisar la hora antes de que se libere el vapor seleccionando **i** **Info**.

## Cómo inyectar las emisiones de vapor

 Riesgo de lesiones causadas por vapor.

El vapor puede provocar quemaduras graves.

Además, el vapor que se condensa en el panel de control ocasionará que los botones sensores y la pantalla táctil reaccionen más lento.

No abra la puerta cuando estén saliendo emisiones de vapor.

### Automático

Una vez que se completa la fase de precalentamiento, se inyecta la emisión de vapor automáticamente.

El agua se evaporará en el compartimiento del horno y *Entrada vapor* aparecerá en la pantalla.


Después que el vapor haya sido liberado, desaparecerá *Entrada vapor*.

- Continúe con la cocción hasta que haya finalizado el tiempo de cocción.

### Manual

Puede liberar las emisiones de vapor en cuanto aparezca *Entrada vapor* y *Start* se muestre en verde.

Espera hasta que se complete la fase de precalentamiento para permitir que el aire caliente distribuya uniformemente el vapor en el horno.

**Consejo:** Use la función *Aviso*  como recordatorio.

- Seleccione *Start*.

Se liberará la emisión de vapor. *Start* está desactivado.

- Proceda de la manera descrita para liberar más emisiones de vapor en cuanto *Start* se muestre en verde.

Después de la emisión final de vapor, se desactiva *Start*.

- Continúe con la cocción hasta que haya finalizado el tiempo de cocción.

### Con Timer

El horno liberará las emisiones de vapor automáticamente en los momentos específicos.

*Entrada vapor* aparece cuando está saliendo la emisión de vapor.

Después de la emisión final de vapor, desaparecerá *Entrada vapor*.


- Continúe con la cocción hasta que haya finalizado el tiempo de cocción.

## Función Clima


### Evaporar agua restante

Cuando se cocina mediante inyección de humedad, el agua se distribuye en partes iguales entre la cantidad de entradas de vapor y se utiliza por completo hasta que el programa se interrumpe.

Sin embargo, si se interrumpe un programa que usa la inyección de humedad antes de inyectar las emisiones de vapor o si hay un corte de electricidad, el agua de las emisiones de vapor no utilizadas permanecerá en el sistema.

La próxima vez que se utilice Función Clima  o un programa automático MasterChef con inyección de humedad, aparecerá Evaporar agua restante en la pantalla con las opciones.

- Lo mejor es comenzar la evaporación de humedad residual de inmediato para que se evapore solo agua fresca en los alimentos durante el siguiente programa de cocción.

 Riesgo de lesiones causadas por vapor.

El vapor puede provocar quemaduras graves.

No abra la puerta cuando estén saliendo emisiones de vapor.


Según la cantidad de agua, puede tomar hasta 30 minutos aproximadamente.

El compartimiento del horno se calienta y el agua restante se evapora, provocando que se forme condensación en el compartimiento del horno y en la puerta.

- Esta condensación debe limpiarse de la puerta y el compartimiento del horno una vez que el horno se haya enfriado.



## Inicio inmediato del proceso de humedad residual del agua

 Riesgo de lesiones causadas por vapor.

El vapor puede provocar quemaduras graves.

No abra la puerta cuando estén saliendo emisiones de vapor.

- Seleccione un modo de funcionamiento o un programa automático MasterChef que use inyección de humedad.

Aparecerá el mensaje ¿Evaporar agua restante?.

- Seleccione Sí.

Evaporar agua restante y una hora aparecerán en la pantalla.

El proceso de evaporación de humedad residual comenzará. Puede observar el conteo descendente en la pantalla.

El tiempo que se muestra en la pantalla dependerá de la cantidad de agua residual que quede en el sistema de inyección de vapor. Durante el proceso de evaporación, el sistema puede ajustar la duración de acuerdo con la cantidad de agua actualmente presente.

Al final del proceso de evaporación de humedad residual, Listo aparecerá en la pantalla.

- Seleccione Cerrar.

Ahora se puede ejecutar un proceso de cocción utilizando un modo de funcionamiento o un programa automático con inyección de humedad.

Durante la evaporación de la humedad residual, la humedad se condensará en la puerta y dentro del compartimiento del horno. Esta humedad debe limpiarse antes de que el compartimiento del horno se haya enfriado.

## Omisión el proceso de evaporación de la humedad residual

Saltarse el proceso de evaporación de humedad residual del agua puede provocar que el agua se desborde en el compartimiento del horno.

No cancele el proceso de evaporación.

- Seleccione un modo de funcionamiento o un programa automático MasterChef que use inyección de humedad.

Aparecerá ¿Evaporar agua restante?.

- Seleccione Saltar.

Ahora se puede ejecutar un programa de cocción que utilice un modo de funcionamiento o un programa automático MasterChef con inyección de humedad.


Se le solicitará que lleve a cabo el proceso de evaporación de la humedad residual la próxima vez que seleccione un modo de funcionamiento o un programa automático MasterChef que utilice inyección de humedad y cuando apague el horno.

# Programas automáticos

---

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

## Categorías

Los programas automáticos  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 .

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  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 Cont. cocción o Cont. 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 .

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.


## Funciones Especiales

Esta sección proporciona información sobre las siguientes aplicaciones:


- Descongelar
- Deshidratar
- Calentar vajilla
- Dejar subir masa
- Coc. a baja temperatura
- Programa Sabbat
- Mantenim. del calor
- Preparación de conservas
- Alimentos congelados/comidas preparadas

### Descongelar

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

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Descongelar.
- En caso de ser necesario, ajuste la propuesta de temperatura y configure la duración.

El aire circula por todo el compartimiento del horno para descongelar lentamente el alimento.

 **Riesgo de infección por bacterias.**  
Las bacterias, tales como la salmonella, pueden ocasionar intoxicación por alimentos fatal.

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

No use el líquido producido durante la descongelación.



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

### Consejos

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

### Duraciones de descongelación

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

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

 Peso /  duración de descongelación


## Deshidratar

La deshidratación o el secado es un método tradicional para conservar fruta, algunos vegetales y hierbas.






Es importante comprobar que la fruta y la verdura estén frescas, maduras y sin magullar antes de deshidratarlas.


- Prepare los alimentos para secarlos cortando, pelando y eliminando el corazón, si es necesario.
- Dependiendo del tamaño, distribuya los alimentos por secar lo más uniformemente posible sobre la parrilla o la bandeja universal en una sola capa.

**Consejo:** También puede usar la bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada, si dispone de una.


- Seque en máximo 2 niveles al mismo tiempo.  
Coloque los alimentos para secar en los niveles de estante 1+2.  
Si usa la parrilla y la bandeja universal, coloque la bandeja universal debajo de la parrilla.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Deshidratar.
- Cambie las temperaturas recomendadas y ajuste el tiempo de secado.
- Siga las instrucciones en la pantalla.
- Voltee los alimentos para secar en la bandeja universal en intervalos regulares.


Los tiempos de secado son más prolongados para los alimentos que se deshidratan enteros o cortados a la mitad.


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

 Función especial/modo de funcionamiento,

🌡️ temperatura, ⌚ tiempo de secado,


 función especial Deshidratar,

 modo de funcionamiento Bóveda y solera

\*Al secar hierbas, siempre use la bandeja universal 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.

- Reduzca la temperatura si empieza a formarse condensación en el interior del horno.

## 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.


# Funciones Especiales

## Calentar vajilla

Si precalienta la vajilla, los alimentos no se enfrían tan rápido.

Utilice vajilla resistente al calor.

- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 2 y la vajilla que desea calentar sobre esta. Dependiendo del tamaño de la vajilla, también puede colocar la parrilla en el piso del horno y sacar los rieles laterales para tener más espacio.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Calentar vajilla.
- Cambie la propuesta de temperatura de ser necesario y configure el tiempo.
- Siga las instrucciones en la pantalla.


 **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. Se puede acumular condensación en el fondo de la vajilla.

Use guantes para horno cuando retire vajilla.

## Dejar subir masa


Este modo está diseñado específicamente para dejar subir masas.

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Dejar subir masa.
- Seleccione el tiempo de prueba.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

## Mantenim. 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 Mantenim. 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.

## Coc. a baja temperatura

El método Coc. 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 succulentos.

- 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 término que la desee.


- En cuanto haya terminado el proceso de cocción, puede trincar 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.

**Consejo:** Usando el menú desplegable, encienda la función Mantenimiento del calor para mantener la comida caliente sin continuar su cocción accidentalmente.

## Uso de la función especial Coc. a baja temperatura

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

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Coc. 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 el alimento con la sonda térmica, coloque la carne dorada sobre la parrilla para hornear y asar e inserte la

## Funciones Especiales

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**

Use la bandeja universal con la parrilla para hornear y asar colocada sobre la primera.

Apague la función **Booster** para la fase de precalentamiento.

- Coloque la parrilla para hornear y asar con la bandeja universal en el nivel del estante 2.
- Seleccione **Funciones** .
- Seleccione el modo de funcionamiento **Bóveda y solera**  y una temperatura de 250 °F (120 °C).
- Apague la función **Booster** mediante el menú desplegable.
- Precaliente el horno junto con la bandeja universal y la parrilla para hornear y asar durante aprox. 15 minutos.
- Mientras el horno se esté calentando, dore todos los lados de la carne sobre la parrilla.

 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

El 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.

- Coloque la carne dorada sobre la parrilla para hornear y asar.
- Reduzca la temperatura a 210 °F (100 °C).
- Continúe con la cocción hasta que haya finalizado el tiempo de cocción.



## Duraciones de cocción/temperaturas interiores

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


\* deshuesada

# Funciones Especiales

## Programa Sabbat

Las funciones especiales Programa Sabbat y Yom-Tov ayudan a cumplir las prácticas religiosas.

El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura configurada y mantiene esta temperatura durante un máximo de 24 horas (Programa Sabbat) o 76 horas (Yom-Tov).

- Apague el reconocimiento frontal de puerta del gabinete.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Programa Sabbat.
- Seleccione la función especial que desea.
- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.

No podrá iniciar la función especial si configuró un cronómetro o alarma.


- Ajuste la temperatura.
- Seleccione Start.

Aparecerá el nombre de la función especial y de la temperatura configurada en la pantalla.

El calentamiento del horno se encenderá alrededor de 30 segundos después de que haya cerrado la puerta.

La iluminación interior del horno permanecerá encendida durante todo el período de cocción.

Programa Sabbat o Yom-Tov y la temperatura configurada aparecerán permanentemente en la pantalla.

La hora del día no aparecerá. El sensor de proximidad no responderá, ni tampoco ninguno de los botones sensores (excepto el botón de encendido/apagado .


Aparecerá el mensaje ¡No abrir la puerta!.

Después de alrededor de 1 hora, esta información se apagará periódicamente. Puede abrir la puerta cuando este mensaje **no** se muestre.

- Coloque los alimentos en el horno.


La función especial Programa Sabbat termina después de 24 horas. La pantalla no cambiará.

En ambas funciones especiales, el horno se apaga automáticamente después de 76 horas.

- Si desea finalizar la función especial prematuramente, apague el horno usando el botón de encendido/apagado .


Cuando haya comenzado la función especial no se puede modificar ni guardar como Programas Propios.

## Preparación de conservas

 Riesgo de infección por bacterias.

Las esporas de la bacteria *Botulinum* no son eliminadas suficientemente al preparar conservas de legumbres y carne solo una vez. Se pueden formar toxinas que pueden ocasionar una intoxicación severa. Estas esporas se destruyen solo preparando en conservas los alimentos otra vez.

Después de que se hayan enfriado, **siempre** recaliente legumbres y carne una segunda vez en 2 días.

 Riesgo de lesiones por aumento de presión en latas selladas.


Preparar en conserva alimentos y calentarlos en recipientes cerrados provoca un aumento de la presión que puede hacer que exploten.

No use latas para enlatar o recalentar alimentos.

## Preparación de frutas y verduras

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

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

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

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



## Funciones Especiales


### Preparación de frutas y verduras en conservas

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

### Preparación de verduras en conservas


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

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

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

Tiempo y temperatura de calentamiento posterior al envasado 

### Retirar los frascos después de la preparación de las conservas

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Use guantes para horno cuando retire los frascos del horno.

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

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

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

## Alimentos congelados/ comidas preparadas

### Consejos para pasteles, pizza y baguettes

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

### Consejos para papas fritas, croquetas y elementos similares

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

## Preparación de alimentos congelados/ comidas preparadas

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

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

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


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  
- Mantenimiento  

■ 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 10 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.

## Programas Propios

### Inicio de un Programa favorito

- Coloque los alimentos en el 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 inmediatam.  
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 del 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 programa de cocción.

Puede usar el menú desplegable durante el programa de cocción para encender o apagar las funciones Enfriamiento rápido y Mantenimiento del calor.

- 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.

# Horneado

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.

## Consejos sobre horneado

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

## Uso de papel encerado

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

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

## Selección de la temperatura

- 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

- Siga las instrucciones en la pantalla.

### Usar Aire caliente plus

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

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

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

## Consejos

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

### Usar Función Clima

Use este modo de funcionamiento con su tipo preferido de calentamiento para cocinar con inyección de humedad.

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 2.

### Usar Cocción intensiva

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

**No** use este modo de funcionamiento para cocinar galletas delgadas.

- Coloque los pasteles sobre el nivel de estante 1 o 2.

### 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 25 °F(10 °C). Esto no cambiará las duraciones de cocción.

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 1 o 2.





# Asado

## Consejos para el asado

- Puede usar todas las vajillas hechas de materiales resistentes a la temperatura, p. ej., platos para asar, bandejas para asar con tapa, platos de vidrio aptos para horno, bolsas para asar, platos hechos de cerámica o hierro fundido, la bandeja universal, la parrilla para hornear y asar, y/o el accesorio anti-salpicaduras (si está disponible) encima de la bandeja universal.
- Solo se requiere **precalentar** el horno para preparar filetes y carne asada. El precalentamiento no se requiere en general.
- Use un **recipiente de cocción cerrado** para asar carne, tal como un plato para asar. La carne se mantendrá succulenta. El compartimiento del horno también permanecerá más limpio que al asar en la parrilla para hornear y asar. Asegura que se conserve suficiente caldo para hacer una salsa.
- Si está usando una **bolsa para asar**, siga las instrucciones que aparecen en el paquete.
- Si está usando la **parrilla para hornear y asar** o un **recipiente de cocción abierto** para asar, puede agregar un poco de grasa o aceite a carne muy magra o colocar unas cuantas tiras de tocino encima.
- **Condimente** la carne y coloque el recipiente de cocción. Ponga unos puntos de mantequilla o use una brocha para untar aceite o grasa para cocinar. Para cortes grandes magros de carne (4–6 lb/2–3 kg) y aves grasosas, agregue 1/2 taza (1/8 litro) de agua al plato.

- No agregue demasiado líquido durante la cocción ya que esto afectará el proceso de **dorado**. El dorado solo ocurre hacia el final de la duración de cocción. Quite la tapa a la mitad de la duración de cocción si desea un resultado de dorado más intenso.
- Al finalizar el programa, retire los alimentos del horno, cúbralos y déjelos **reposar** durante aproximadamente 10 minutos. Esto ayuda a que la carne conserve el jugo cuando la corte.
- Para un terminado crujiente, adobe las **aves** 10 minutos antes del final de la duración de cocción con agua ligeramente salada.

## Selección de la temperatura 🌡️

- Por regla general, debe seleccionar la temperatura que aparece en la receta correspondiente.
- Para piezas grandes de carne, no seleccione una temperatura que sea demasiado alta. El proceso de asado tomará más tiempo, pero la carne se cocinará uniformemente y la piel o la grasa no será demasiado gruesa.
- Al cocinar con Aire caliente + para asar , Función Clima  o Asado automático , seleccione una temperatura que sea aproximadamente 50 °F (20 °C) menor que con Bóveda y soleira .
- Al asar sobre la parrilla para hornear y asar, fije una temperatura de aprox. 25 °F (10 °C) menor que para asar en un recipiente para cocinar cubierto.

## 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 Soleira  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

- Siga las instrucciones en la pantalla.

## Usar Aire caliente + para asar o Asado automático

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

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

Con el modo de funcionamiento Asado automático , el compartimiento del horno caliente inicialmente la tempera-

tura 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).

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 2.

## Usar Función Clima

Use este modo de funcionamiento con su tipo preferido de calentamiento para cocinar con inyección de humedad.

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 2.

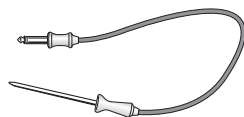
## Usar Bóveda y soleira

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

- Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 2.

# Asado

## Sonda térmica



La sonda térmica le permite monitorear el proceso de asado 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.

Se puede configurar una temperatura interior máxima de hasta 210 °F (99 °C).

El tiempo de cocción será similar al cocinar con o sin la sonda térmica inalámbrica.

## 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
- Aire caliente + para asar
- Cocción intensiva
- Bóveda y solera
- Función Clima + Asado auto.
- Func. Clima + Aire cal. plus/  
Clima + Aire cal.+ p/ asar
- Función Clima + Coc. intens.
- Func. Clima + Bóv. y solera.

## Notas importantes acerca del uso

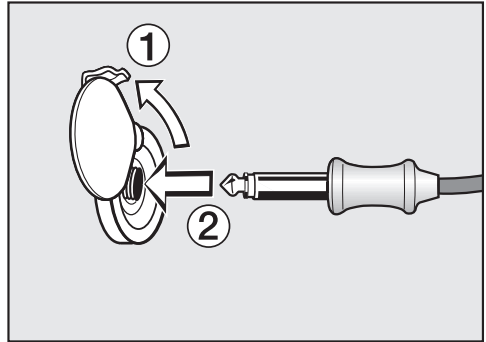
- Puede colocar la carne en una olla o en la parrilla para hornear y asar.
- La punta de metal de la sonda se debe insertar por completo en el centro de los alimentos, de manera que el sensor de temperatura llegue más o menos al centro.
- Al cocinar aves, inserte la parte de metal en la parte más gruesa 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.

# Asado

---

## **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.



 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

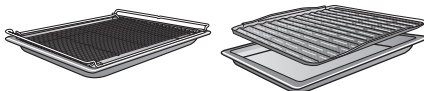
Si asa al grill con la puerta abierta, el aire caliente escapará del horno antes de que haya sido enfriado por el ventilador de enfriamiento. Los elementos de control se calientan.

Ase al grill con la puerta del horno cerrada.

## Consejos para asar al grill

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

No utilice la bandeja de repostería.



## Selección de la temperatura

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

## Selección de un nivel de estante

- Seleccione el nivel de estante según el grosor de los alimentos que va a cocinar.
- Coloque los alimentos planos sobre el nivel de estante 3 o 4.
- Coloque los alimentos gruesos sobre el nivel de estante 1 o 2.

# Asar al grill

## Seleccionar la duración de la cocción

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

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

## Notas sobre los modos de funcionamiento

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 retirar 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.

## Usar Grill grande

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

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

## Usar Grill pequeño


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

Solo el centro del elemento para dorar/asar se vuelve rojo para generar el calor requerido.

## Usar Grill con aire


Este modo de funcionamiento es adecuado 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.

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito.

Nunca utilice un limpiador a base de vapor para la limpieza.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, todas las superficies se pueden decolorar o dañar. El frente del horno es particularmente susceptible de sufrir daños por limpiadores para hornos o agentes descalcificantes.

Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Las rayaduras en el vidrio pueden ocasionar rupturas en algunas circunstancias.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

## Productos de limpieza no adecuados

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

- Productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros

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

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

Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

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

Para facilitar la limpieza del horno:

# Limpieza y cuidado del horno

- Retire la puerta.
- Retire las guías laterales junto con las guías telescópicas FlexiClip (si están ahí).
- Baje el elemento para dorar/asar.

## Eliminar la suciedad normal

Hay un sello de fibra de vidrio alrededor del compartimiento del horno que sella el interior de la puerta de vidrio del horno y que se puede dañar si se talla y friega.

Evite limpiar el sello de fibra de vidrio. El sello de fibra de vidrio es esencial para sellar la puerta adecuadamente.

## Eliminar la suciedad normal

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

## 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

No recubra el horno (p. ej., con papel aluminio) y no use limpiadores comunes para horno a menos que sean adecuados para usarlos en un horno con pirólisis.

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


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

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

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

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

## Limpiar el compartimiento del horno con Pirólisis

En lugar de limpiar el compartimiento del horno a mano, puede ejecutar la función Pirólisis .

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

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

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

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

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

Al final del programa de pirólisis cualquier residuo, tal como las cenizas del proceso de limpieza, que se forman de-

pendiendo del grado de suciedad del compartimiento del horno, puede limpiarse fácilmente.

## Preparación para el pirólisis

Los accesorios que no sean adecuados para el programa de pirólisis se dañarán por las altas temperaturas.

Retire del compartimiento del horno todos los accesorios que no sean aptos para el programa de pirólisis antes de iniciar dicho proceso. Esto también aplica para accesorios opcionales que no sean aptos para el programa de pirólisis.

Los siguientes accesorios son adecuados para el programa de pirólisis y se pueden dejar en el compartimiento del horno durante el proceso:

- Rieles laterales
- Guías telescópicas FlexiClip HFC 72
- Parrilla para hornear y asar HBBR 72
- Retire del horno todos los accesorios que no sean aptos para el programa de pirólisis.
- Deslice la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante superior.


La suciedad profunda en el compartimiento del horno puede hacer que se forme un humo espeso.

Los residuos quemados pueden ocasionar una decoloración permanente o puntos mate en las superficies esmaltadas.

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

# Limpieza y cuidado del horno


## Inicio del Pirólisis

 Riesgo de lesiones causadas por vapor peligroso.

Durante el programa de pirólisis, se puede liberar vapor que puede irritar las membranas mucosas.


Durante el programa de pirólisis, no permanezca en la cocina durante largos periodos de tiempo y no deje que los niños y los animales domésticos entren en la cocina.

Es importante asegurarse de que la cocina esté bien ventilada durante el programa pirólisis. Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno se calienta más durante el programa de pirólisis que durante el uso normal.

Evite que los niños toquen el horno durante el programa de pirólisis.

- Seleccione Mantenimiento .
- Seleccione Pirólisis.
- Seleccione el nivel requerido según el grado de suciedad.
- Confirme con *OK*.

Siga las instrucciones en la pantalla.

- Confirme con *OK*.

Puede iniciar el programa de pirólisis de inmediato o programarlo para que comience en un momento posterior.

### Inicio del Pirólisis de inmediato

- Para iniciar el programa de pirólisis de inmediato, seleccione Comenzar inmediatamente..


- Confirme con *OK*.

El programa de pirólisis comenzará.

La puerta se bloqueará automáticamente. El ventilador y el calentamiento del horno se encenderán automáticamente.

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

Comenzará una cuenta regresiva del tiempo restante del programa de pirólisis en la pantalla. No puede modificar la duración.

También puede utilizar el cronómetro durante la ejecución del programa de pirólisis. Cuando el tiempo establecido haya transcurrido, sonará la señal audible y  destellará. Entonces el tiempo continuará subiendo en la pantalla.

Cuando toque el botón sensor "Timer" (*Cronómetro*), la señal audible se detendrá y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

### Inicio del pirólisis en un momento posterior

- Para iniciar el programa de pirólisis más adelante, seleccione Inicio a las.
- Confirme con *OK*.
- Configure la hora a la quiera que comience el programa.
- Confirme con *OK*.

La puerta se bloqueará automáticamente. Inicio a las y la hora de inicio establecida aparecerá en la pantalla.

Puede restablecer la hora de inicio mediante Timer en cualquier momento hasta la hora de inicio.

Una vez que se alcance la hora de inicio, se activarán las funciones de calentamiento del horno y del ventilador de enfriamiento automáticamente. El tiempo restante aparecerá en la pantalla.


## Terminar el pirólisis

Cuando el tiempo restante haya transcurrido, aparecerá un mensaje en la pantalla indicando que la puerta se va a desbloquear.

Listo aparecerá en la pantalla y sonará una señal audible en cuanto se haya desbloqueado la puerta.

- Confirme el mensaje mostrado con *OK*.
- Seleccione *Cerrar*.
- Apague el horno.

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

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

Al finalizar el programa Pirólisis, el horno seguirá muy caliente. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno o los accesorios.

Deje que se enfríen las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios antes de eliminar cualquier residuo de Pirólisis o de engrasar las guías laterales.

- Limpie el compartimiento del horno y los accesorios aptos para el programa de pirólisis para eliminar cualquier residuo del pirólisis (p. ej., cenizas) que se puedan acumular dependiendo del grado de suciedad en el compartimiento del horno.
- Agregue unas cuantas gotas de aceite de cocina resistente al calor a una toalla de papel para cocina y úsela para lubricar los rieles laterales.

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

Según el grado de suciedad, podría acumularse un depósito visible en el cristal de la parte interior de la puerta del horno. Puede eliminar esto usando el lado abrasivo de una esponja para platos, un rascador de vidrio o con un estropajo en espiral de acero inoxidable (p. ej., Spontex Spirinett) y jabón líquido para platos.

Hay un sello de fibra de vidrio alrededor del compartimiento del horno que sella el interior de la puerta de vidrio del horno y que se puede dañar si se talla y friega.

Evite limpiar el sello de fibra de vidrio. El sello de fibra de vidrio es esencial para sellar la puerta adecuadamente.

Los jugos de fruta derramados pueden ocasionar una decoloración permanente de las superficies esmaltadas. Esta decoloración es permanente pero no afectará las propiedades del esmalte.

No intente eliminar estas marcas.

# Limpieza y cuidado del horno

## Extensión y retracción de las guías telescópicas FlexiClip

Después de la limpieza, es posible que queden manchas leves o decoloración en las guías telescópicas FlexiClip. Esto no afectará la función de los rieles de ninguna manera.

- Extienda y retraiga las guías telescópicas FlexiClip varias veces después de ejecutar el programa de pirólisis.

## Pirólisis interrumpido

Si se cancela el programa de pirólisis, la puerta se bloquea hasta que la temperatura interna del horno haya descendido por debajo de los 535 °F (280 °C).

El programa Pirólisis se detiene por los siguientes eventos:

- Se apaga el horno.  
Si apaga el horno, «Pirólisis» cancelada aparecerá en la pantalla.
- Una interrupción de energía eléctrica.  
Cuando la energía regresa después de una interrupción de energía eléctrica, «Pirólisis» cancelada aparecerá en la pantalla.

La puerta se desbloquea cuando la temperatura ha descendido a los 535 °F (280 °C), y el horno se apaga.

## Descalcificar

El sistema de vapor debe descalcificarse con regularidad (la frecuencia dependerá de la dureza del agua del lugar).

El proceso de descalcificación se puede llevar a cabo en cualquier momento.

Sin embargo, para asegurarse de que el horno funcione correctamente, se le solicitará automáticamente que ejecute el proceso de descalcificación del sistema de inyección de vapor después de un cierto número de procesos de cocción.

El horno mostrará una cuenta regresiva en el display de los últimos 10 procesos de cocción que se pueden ejecutar antes de que sea necesario descalcificarlo. Entonces no podrá ejecutar ninguna función o programa automático utilizando la inyección de humedad.

Estas funciones solo se pueden volver a utilizar después de haber realizado el proceso de descalcificación. Todas las demás funciones y los programas automáticos sin inyección de humedad pueden seguir utilizándose.

## Secuencia del proceso de descalcificación

Una vez que se ha iniciado el proceso de descalcificación, debe completarse hasta el final. No se puede cancelar.

El proceso de descalcificación completo toma aproximadamente 90 minutos y consiste en diversos pasos:

1. Preparación para el proceso de descalcificación
2. Succión del agente descalcificador
3. Fase de activación
4. Enjuague 1
5. Enjuague 2
6. Enjuague 3
7. Evaporación de humedad residual



# Limpeza y cuidado del horno

## Preparación para el proceso de descalcificación

Necesitará un recipiente de aprox. 4 tazas (1 litro) de capacidad. Se suministra un tubo de plástico (con ventosa) con su horno para que no tenga que sujetar el recipiente con el agente descalcificador debajo del tubo de entrada de agua.

Recomendamos usar las tabletas de descalcificación suministradas. Estas se han desarrollado especialmente para Miele para obtener unos resultados de limpieza óptimos.

**Consejo:** Las tabletas descalcificadoras de Miele pueden conseguirse en la tienda web de Miele, el Servicio de Atención al Cliente de Miele o con su distribuidor Miele.

Otros agentes descalcificadores pueden contener otros ácidos además del ácido cítrico u otras sustancias indeseables, como cloruro, que podrían ocasionar daños.

Además, el resultado de la descalcificación requerido no puede garantizarse si el agente descalcificador no tiene la concentración adecuada.

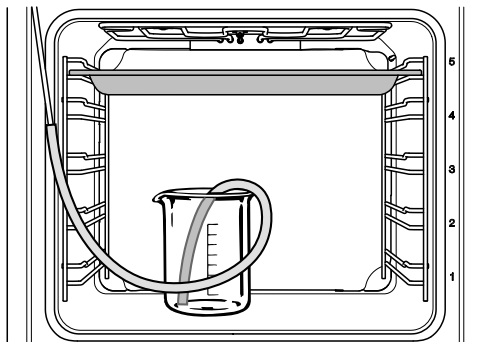
- Llene el recipiente con aprox. 2 1/2 tazas (600 ml) de agua fría del grifo y disuelva completamente una tableta de descalcificación en él.

## Realización del proceso de descalcificación

- Seleccione Mantenimiento (⊙).
- Seleccione Descalcificar.

Si ya ha desactivado los modos de funcionamiento y los programas automáticos MasterChef con inyección de humedad, puede iniciar el proceso de descalcificación inmediatamente presionando *OK*.

- Empuje la bandeja universal hasta el nivel del estante superior hasta el tope para recoger el agente descalcificador después de que se haya utilizado. Confirme el mensaje mostrado con *OK*.



- Coloque el recipiente con el agente descalcificador en el piso del horno.
- Conecte un extremo del tubo de plástico al tubo de entrada de agua. Coloque el otro extremo del tubo de plástico en el fondo del recipiente del agente descalcificador y asegure el tubo de plástico al recipiente con la ventosa.
- Confirme con *OK*.

Comenzará el proceso de entrada de agua. Escuchará el ruido de la bomba.

Puede interrumpir y volver a iniciar el proceso de entrada en cualquier momento con *Stop* o *Start*.

La cantidad de agente descalcificador especificada puede ser mayor que la cantidad que se succiona realmente.

## Limpieza y cuidado del horno

---

Por lo tanto, una parte del agente puede quedar en el recipiente al final del proceso de descalcificación.

Un mensaje aparecerá en la pantalla cuando haya terminado el proceso de entrada.

- Confirme con **OK**.

La **fase de activación** comenzará. Puede observar el conteo descendente en la pantalla.

- Deje el recipiente con el tubo conectado al tubo de entrada de agua en el compartimiento del horno. Rellene el recipiente con aprox. 1 1/4 tazas (300 ml) de agua, ya que el sistema necesitará absorber algo más de líquido durante la fase de activación.

El sistema absorberá más líquido a intervalos de aproximadamente 5 minutos. Escuchará el ruido de la bomba.

La iluminación interior del horno y el ventilador de enfriamiento permanecerán encendidos durante todo el proceso.

Una señal audible sonará al final de la fase de activación.

### Enjuague del sistema de inyección de vapor después de la fase de activación

Al final de la fase de activación, será necesario enjuagar el sistema de inyección de vapor para eliminar todos los restos de agente descalcificador.

Para hacer esto, se bombean aprox. 4 tazas (1 litro) de agua fresca del grifo a través del sistema de inyección de vapor tres veces y se recogen en la bandeja universal.

- Saque del horno la bandeja universal con el agente descalcificador que se recogió y vacíela. Vuelva a colocar la bandeja en el horno en el nivel del estante superior.

- Retire el tubo de plástico del recipiente.
- Retire el recipiente, enjuáguelo bien y llénelo con aprox. 4 tazas (1 litro) de agua fresca del grifo.
- Vuelva a colocar el recipiente en el horno, inserte el tubo de plástico, fíjelo al recipiente y cierre la puerta.
- Confirme con **OK**.

El proceso de entrada comenzará para el **primer enjuague**.

El agua se enjuagará a través del sistema de inyección de vapor y luego se recogerá en la bandeja universal.

Aparecerán mensajes en la pantalla para preparar el **segundo enjuague**.

- Saque del horno la bandeja universal y vacíela. Vuelva a colocar la bandeja en el horno en el nivel del estante superior.
- Retire el tubo de plástico del recipiente. Llénelo con aprox. 4 tazas (1 litro) de agua fresca del grifo.
- Vuelva a colocar el recipiente en el horno, inserte el tubo de plástico y fíjelo al recipiente.
- Confirme con **OK**.
- Haga lo mismo para el **tercer enjuague**.


Deje la bandeja universal (con el agua que se recolectó en ella del tercer enjuague) en el estante superior del horno mientras se lleva a cabo el proceso de evaporación.

### Evaporación de humedad residual

Después del tercer enjuague, comenzará el proceso de evaporación de humedad residual.

- Retire el recipiente y el tubo del horno.
- Cierre la puerta.

- Confirme con *OK*.

 Riesgo de lesiones causadas por vapor.

El vapor puede provocar quemaduras graves.

No abra la puerta mientras el agua residual se está evaporando.

La unidad de calentamiento del horno se encenderá y la duración del proceso de evaporación hará una cuenta regresiva en la pantalla.

Durante el proceso de evaporación, el sistema puede ajustar la duración de acuerdo con la cantidad de agua actualmente presente.


### Finalización del proceso de descalcificación


Al final del proceso de evaporación de humedad residual, aparecerá una ventana de información con consejos sobre limpieza después del proceso de descalcificación.

- Confirme con *OK*.

Sonará una señal audible y aparecerá Listo.

- Seleccione  Cerrar.

- Apague el horno con el botón de encendido/apagado .

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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

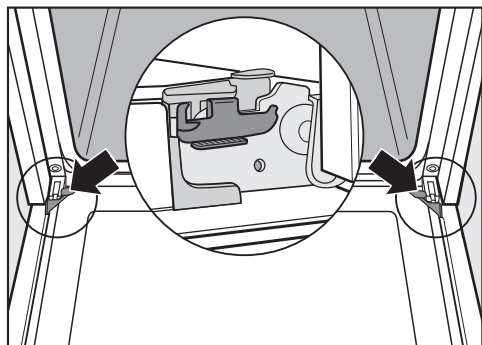
Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

- Saque la bandeja universal con el líquido que se recogió y vacíela.
- Cuando el compartimiento del horno se haya enfriado, limpie la condensación y los residuos del agente descalcificador.
- Deje la puerta del horno abierta hasta que el compartimiento del horno esté completamente seco.

# Limpeza y cuidado del horno

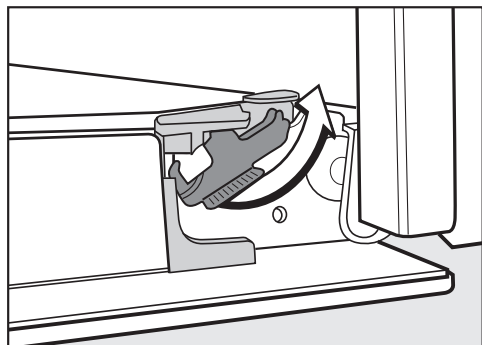
## Quitar la puerta

La puerta pesa aprox. 10 kg).



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

- Abra totalmente la puerta.



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

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

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

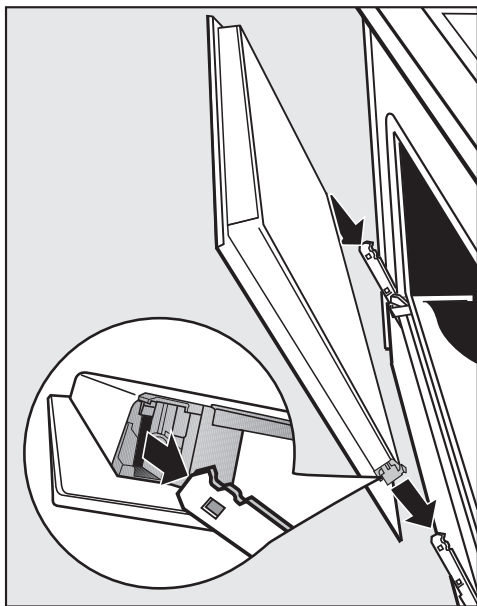
No jale la puerta de la manija para sacarla de los retenedores, ya que se podría romper la manija.

- Levante la puerta hasta que permanezca abierta parcialmente.



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

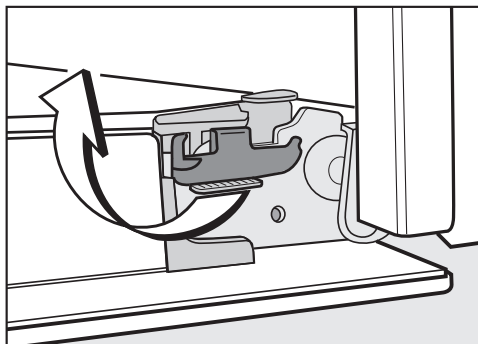
### Instalación de la puerta



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

- Abra totalmente la puerta.

Si las abrazaderas de bloqueo no están bloqueadas, se podría aflojar la puerta ocasionando daños. Asegúrese de que las abrazaderas de bloqueo estén bloqueadas después de volver a instalar la puerta.



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

## Limpieza y cuidado del horno

### Extracción de las guías laterales con las guías telescópicas Flexi-Clip

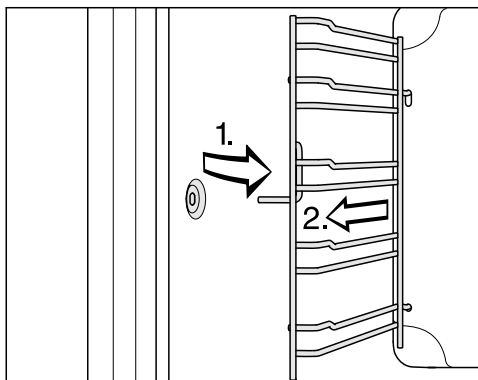
Puede retirar las guías laterales junto con las guías telescópicas FlexiClip (si están ahí).

Si desea retirar de antemano las guías telescópicas FlexiClip por separado, siga las instrucciones de “Características – Instalación y extracción de las guías telescópicas FlexiClip”.

**⚠** Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de retirar las guías laterales.



- Jale las guías laterales para sacarlas del sujetador (1.) y retírelas (2.).

**Reinstale** siguientes instrucciones en orden inverso.

- Inserte los componentes con cuidado.

### 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.

**⚠** Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

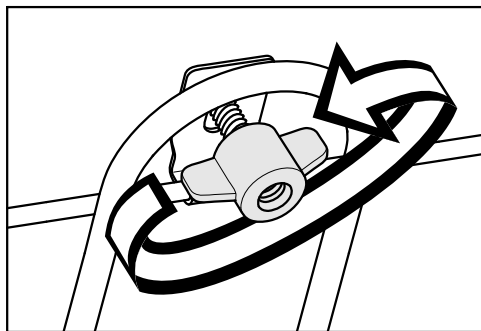
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.

Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

Puede dañar el esmalte del piso del horno si deja caer las tuercas de fijación sobre él.

Coloque un paño o artículo similar sobre el piso del horno para protegerlo.

- Retire las guías laterales.



- Desatornille la tuerca de mariposa.

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.

Ahora puede acceder al techo del horno.





- Limpie el techo del horno con agua caliente y jabón líquido lavaplatos, aplicado con un paño de esponja limpio o un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Después de limpiar, vuelva a subir suavemente el elemento para dorar/asar.
- Sustituya y apriete la tuerca de mariposa de forma segura.
- Reinserte las guías laterales.

## 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 de Atención al Cliente de Miele.


Puede encontrar información que le ayudará a corregir las fallas usted mismo en [www.miele.com/service](http://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
<b>La pantalla está oscura.</b>	<p>Usted seleccionó la configuración Hora   Indicación   Off. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la pantalla con la hora del día.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ En cuanto encienda el horno, aparecerá el menú principal. Si desea que la hora del día se muestre constantemente, seleccione la configuración Hora   Indicación   On.</li></ul> <p>El aparato no recibe suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido.</li><li>■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.</li></ul>
<b>La señal audible no suena.</b>	<p>Las señales audibles están desactivadas o configuradas a un volumen muy bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Encienda las señales audibles o incremente el volumen con Ajustes   Volumen   Señales acústicas.</li></ul>
<b>El horno no calienta.</b>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive el modo de demostración seleccionando Ajustes   Distribuidor   Modo exposición   Off.</li></ul>
<b>Cuando el horno está encendido, aparece Bloq. puesta en marcha  en la pantalla.</b>	<p>Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento .</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento para un programa de cocción tocando el símbolo  durante al menos 6 segundos.</li><li>■ Si desea desactivar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione la configuración Seguridad   Bloq. puesta en marcha    Off.</li></ul>




## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p><b>Los botones sensores o el sensor de proximidad no responden.</b></p>	<p>Usted seleccionó la configuración <b>Display   QuickTouch   Off</b>. Cuando esta esté activada, los botones sensores y el sensor de proximidad no responden cuando el horno está apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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 <b>Display   QuickTouch   On</b>.</li> </ul> <p>Las configuraciones para el sensor de proximidad están apagados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cambie las configuraciones para el sensor de proximidad seleccionando <b>Ajustes   Sensor de proximidad</b>.</li> </ul> <p>El sensor de proximidad está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul> <p>El horno no está conectado a la red eléctrica doméstica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido.</li> <li>■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.</li> </ul> <p>Si la pantalla no responde, existe una falla en los controles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado  hasta que se apague la pantalla y se reinicie el horno.</li> </ul>
<p>Corte de corriente -Proceso interrumpido <b>aparece en la pantalla.</b></p>	<p>Se ha producido una interrupción breve de energía eléctrica. Esta ha ocasionado que proceso de cocción actual se detuviera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno y luego vuelva a encenderlo.</li> <li>■ Reinicie el proceso de cocción.</li> </ul>
<p>12:00 <b>aparece en la pantalla.</b></p>	<p>Hubo una interrupción de energía eléctrica de más de 150 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Restablezca la fecha y hora.</li> </ul>
<p>Duración máxima en funcionamiento alcanzada <b>aparece en la pantalla.</b></p>	<p>Se utilizó el horno durante un período inusualmente extenso. Esto ha activado la desconexión automática de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme con <b>OK</b>.</li> </ul> <p>El horno ahora está listo para volverse a usar.</p>

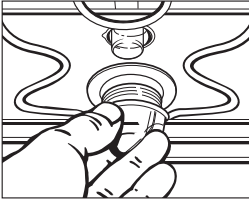

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p> Anomalía <b>F32</b> aparece en la pantalla.</p>	<p>El bloqueo de la puerta del programa Pirólisis no se ha bloqueado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno y luego vuelva a encenderlo. El programa de pirólisis comenzará nuevamente.</li> <li>■ Si aparece el mensaje nuevamente, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p> Anomalía <b>F33</b> aparece en la pantalla.</p>	<p> Anomalía <b>F33</b> aparece en la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno y luego vuelva a encenderlo.</li> <li>■ Si el bloqueo de la puerta no se desactivó automáticamente, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p>Anomalía <b>y un código de falla que no se encuentra en la lista aparecen en la pantalla.</b></p>	<p>Se ha producido una falla que usted no puede solucionar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p>Función temporalmente no disponible <b>aparece en la pantalla después de haber seleccionado la función de descalcificación.</b></p>	<p>El sistema de inyección de vapor está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p>Anomalía en el control de humedad. Los programas Automáticos funcionan sin humedad <b>aparece en la pantalla después de haber seleccionado un programa automático.</b></p>	<p>El sistema de inyección de vapor está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul> <p>Los programas automáticos se pueden ejecutar sin usar la inyección de humedad.</p>
<p><b>Los programas que usan la inyección de humedad no succionarán agua.</b></p>	<p>El modo de demostración está activado. Puede seleccionar opciones del menú en la pantalla y botones de sensor, pero la bomba del sistema de inyección de vapor no funcionará.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactive el modo de demostración seleccionando Ajustes   Distribuidor   Modo exposición   Off.</li> </ul> <p>La bomba del sistema de inyección de vapor está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>Escucha un ruido después de un programa de cocción.</b>	El ventilador permanece encendido después de un programa de cocción (consulte “Configuraciones: continuación de ventilador encendido”).
<b>El horno se apagó solo.</b>	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.
<b>El pastel/las galletas no están horneadas adecuadamente.</b>	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.
<b>El dorado no está parejo.</b>	Usted seleccionó una temperatura o un nivel del estante incorrectos. ■ El dorado que se obtenga siempre será ligeramente disparejo. Si el dorado es muy disparejo, verifique que haya seleccionado la temperatura y el nivel del estante adecuados.  Ese material o el color de las fuentes del horno no es el adecuado para el modo de funcionamiento seleccionado. ■ Cuando se utiliza el modo de funcionamiento <i>Bóveda y solera</i>  , las bandejas para hornear de colores claros y brillantes no producen los resultados deseados. Las bandejas para hornear oscuras y mates son mejores para hornear.
<b>Todavía hay suciedad en el compartimiento del horno después de ejecutar el programa de pirólisis.</b>	El programa de pirólisis incinera la suciedad en el horno y la deja como ceniza. ■ Quite la ceniza utilizando una esponja limpia o un trapo de microfibra limpio y húmedo con agua caliente y jabón líquido. Si todavía hay suciedad gruesa en el horno después del programa de pirólisis, debería iniciar el programa de nuevo seleccionando una duración más prolongada, si es necesario.

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p>Los accesorios hacen ruidos cuando se introducen o retiran del horno.</p>	<p><b>■</b> Para reducir la fricción, agregue unas cuantas gotas de aceite de cocina resistente al calor a una toalla de papel para cocina y úsela para lubricar los rieles laterales. Repita esto después de cada programa de pirólisis.</p>
<p>La iluminación interior del horno se apaga poco tiempo después.</p>	<p>Usted seleccionó la configuración Iluminación   «On» durante 15 s.</p> <p><b>■</b> Si desea que la iluminación interior del horno permanezca encendida durante todo el programa de cocción, seleccione la configuración Iluminación   On.</p>
<p>La iluminación interior del horno está apagada o no se enciende.</p>	<p>Usted seleccionó la configuración Iluminación   Off.</p> <p><b>■</b> Pulse el botón sensor <i>“Light” (Iluminación)</i> para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.</p> <p><b>■</b> Si es necesario, seleccione la configuración Iluminación   On o «On» durante 15 s.</p> <p>La iluminación interior del horno está defectuosa.</p> <p><b>■</b> Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</p>
<p>La iluminación interior del horno no se enciende.</p> 	<p>La lámpara halógena está defectuosa.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> <b>Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.</b></p> <p>El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calefactores, el compartimiento del horno o los accesorios.</p> <p>Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.</p> </div> <p><b>■</b> Desconecte el horno del suministro de corriente eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el interruptor.</p> <p><b>■</b> Gire la tapa del foco un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj para soltarla y luego júela con su sello hacia abajo para sacarla.</p> <p><b>■</b> Reemplace el foco de halógeno (Osram 66725 AM/A, 230 V ~, 25 W, G9).</p> <p><b>■</b> Vuelva a instalar la tapa del foco junto con su sello y gírela en el sentido de las agujas del reloj para asegurarla.</p> <p><b>■</b> Vuelva a conectar el horno al suministro eléctrico.</p>

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

## Garantía

La duración de la garantía es de 2 años. Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

## 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](http://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.

# Medidas para la protección del medio ambiente

---

## Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte. Fueron diseñados para ser reciclables y biodegradables.

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 deseché su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.



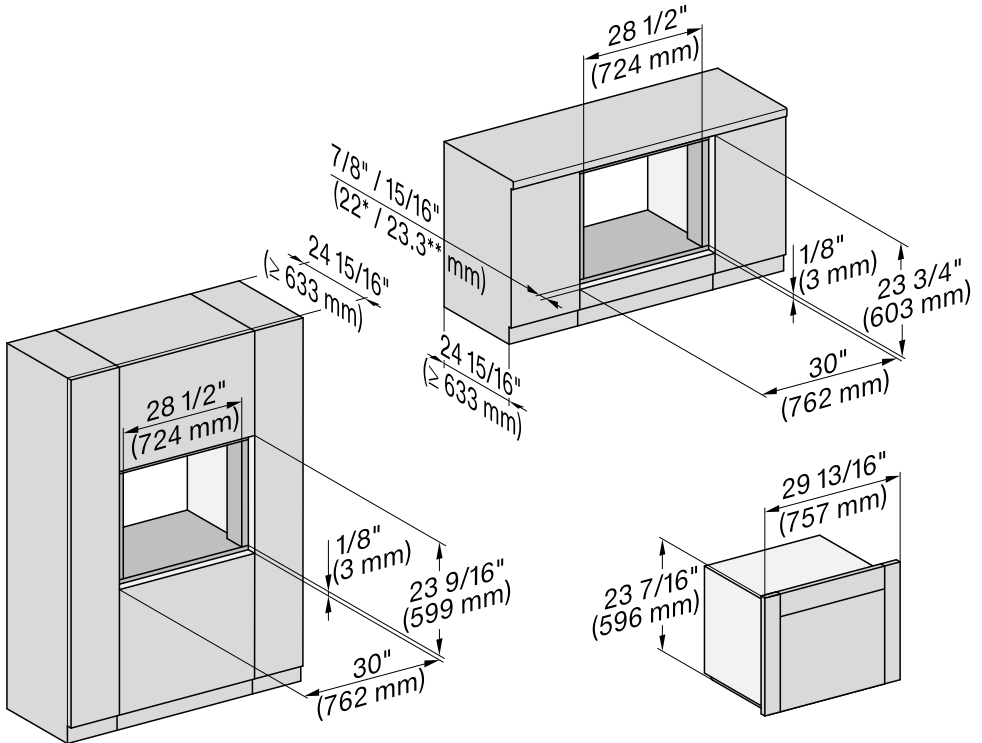
Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseché. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de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

## Dimensiones de la instalación

### Instalación en un gabinete alto y de base (nicho de 30" con kit de molduras EBA 7xxx)

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

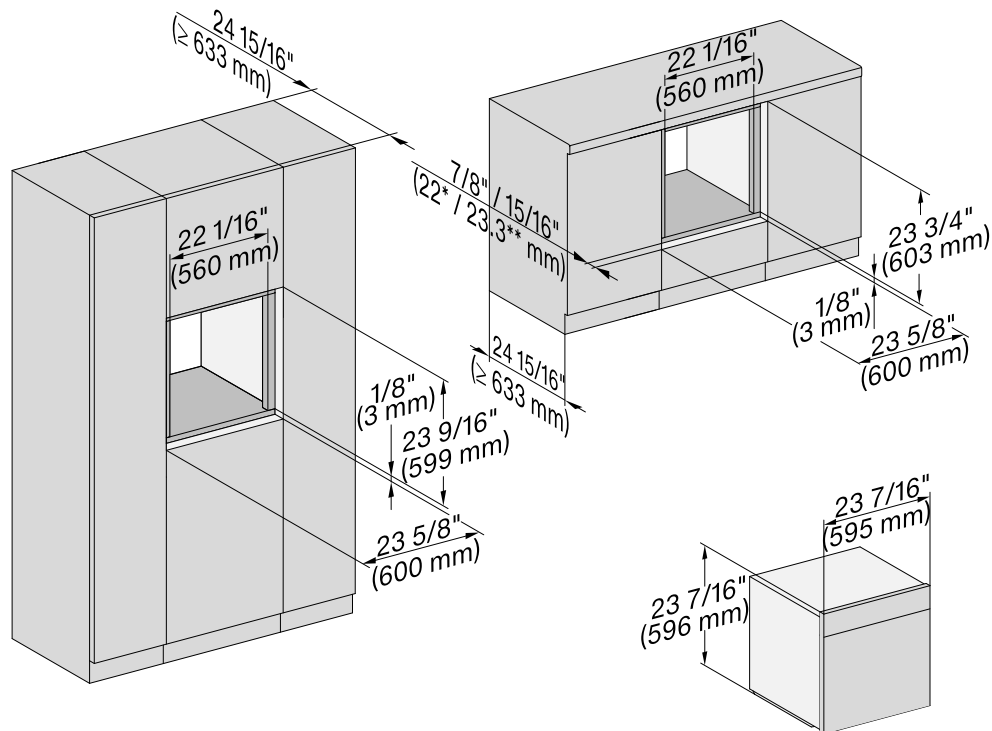
\*\* Horno con frente de metal

# Instalación

## Instalación en un gabinete alto y de base (nicho de 24"/60 cm)

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

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

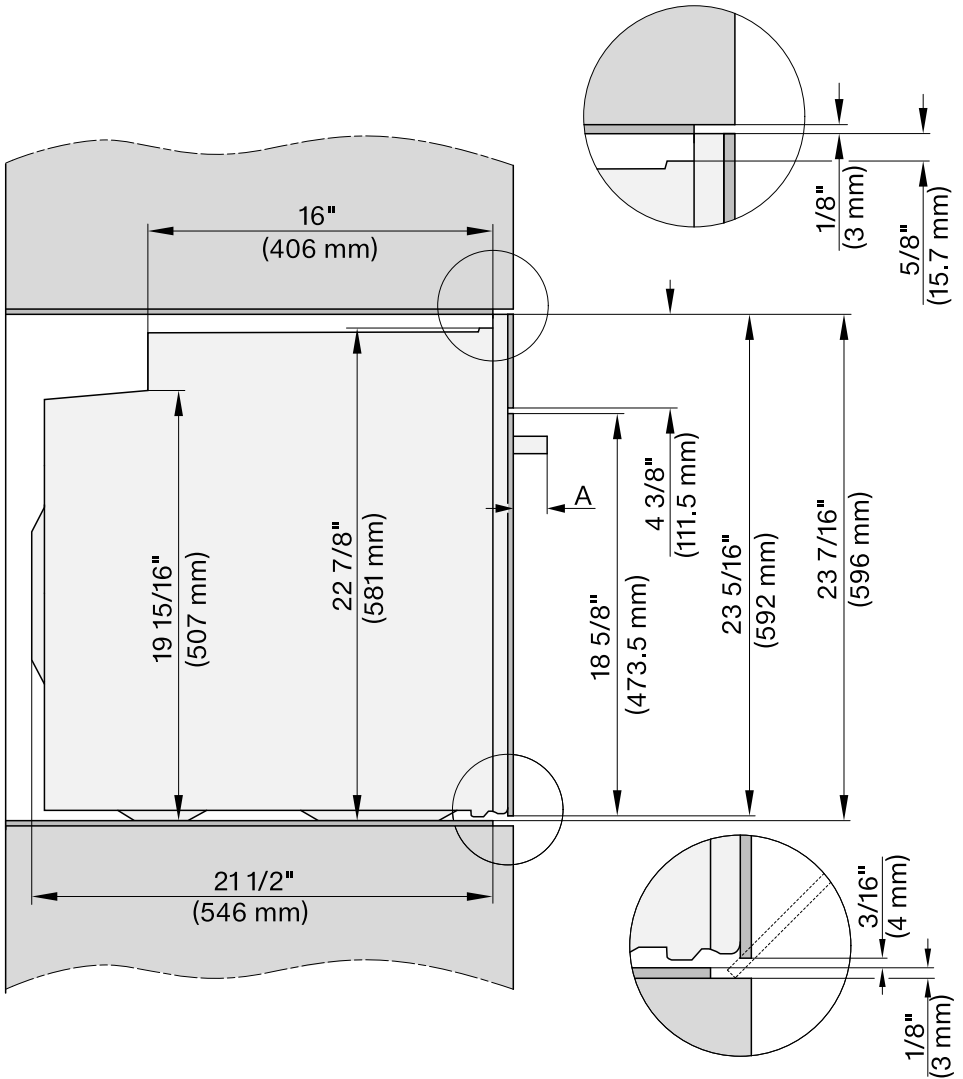


\* Horno con frente de vidrio

\*\* Horno con frente de metal



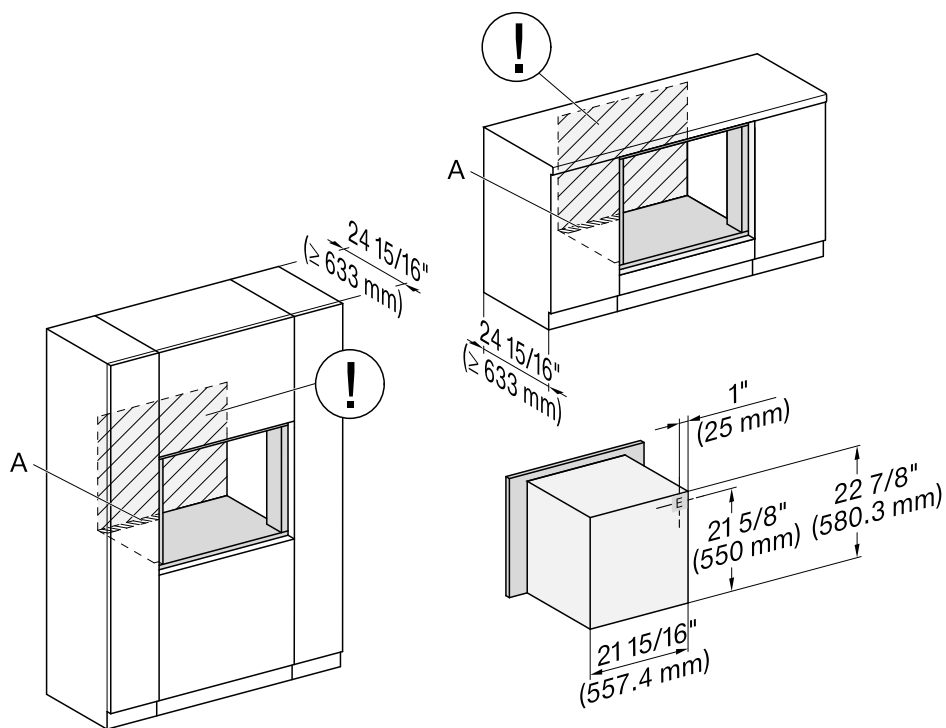
## Vista lateral



**A** H 76xx: 17/8" (47 mm)

# 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.

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

Al instalar el aparato, debe tener en cuenta lo siguiente:

Asegúrese de que el estante sobre el que se asienta el horno no toque la pared.

No instale tiras de aislamiento térmico en las paredes laterales de la carcasa del gabinete.

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.

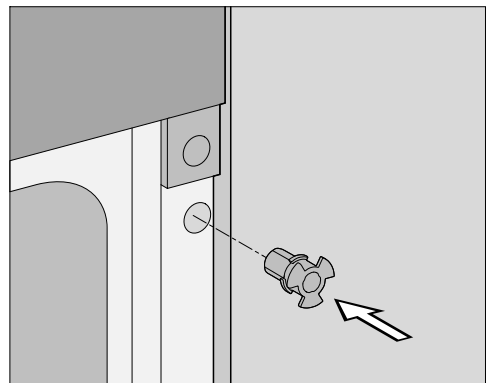
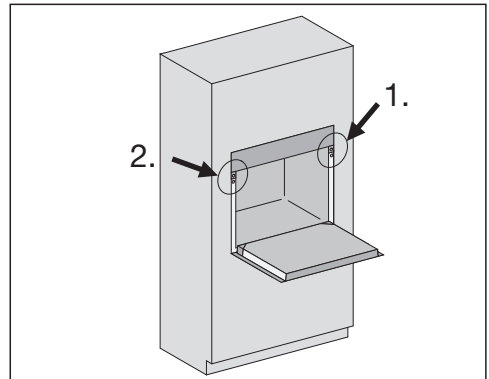
## Aseguramiento del horno en el nicho del gabinete

- Conecte el horno a la alimentación eléctrica.

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

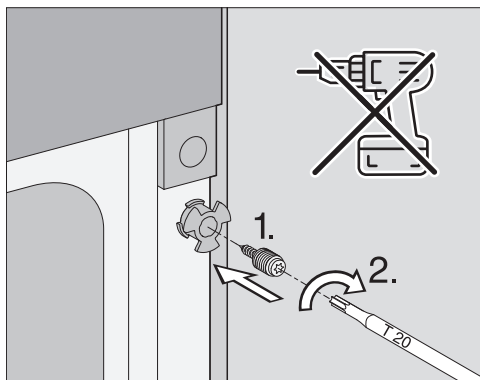
Se recomienda quitar la puerta (consulte «Limpieza y cuidado del horno – Retirada de la puerta») y los accesorios antes de instalar el aparato. Entonces será más fácil empujar el horno en la carcasa del gabinete y usted no correrá el riesgo de levantarlo por la manija de la puerta.

- Empuje el horno en el nicho del gabinete y alinéelo en el centro del nicho del gabinete.
- Abra la puerta (si no la ha retirado previamente).

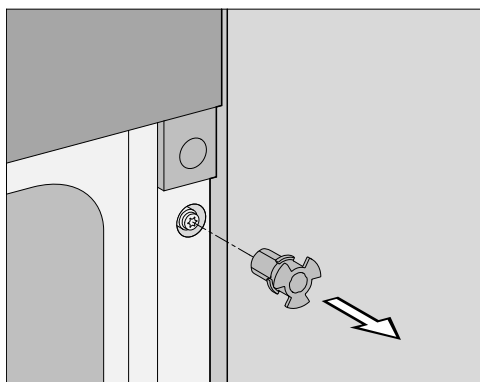


- Inserte la ayuda de montaje en el orificio del marco frontal.

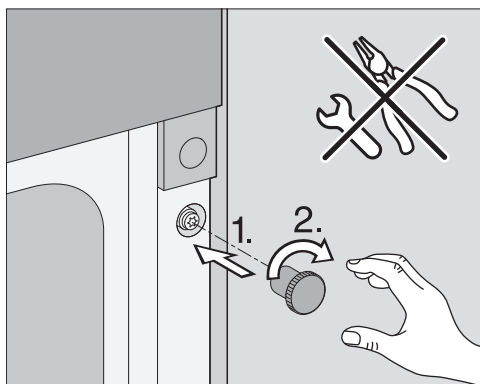
## Instalación



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



- Retire la ayuda de montaje.



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

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

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

- Repita este proceso para el otro lado.

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


### Extraer el horno de la unidad de alojamiento

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

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


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

## Conexión eléctrica

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el horno debe estar completamente desconectado de la red eléctrica.

Desconecte el horno de la red eléctrica, activando los breakers o desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente. Para hacer esto jale la clavija y no el cable.

 Riesgo de sufrir lesiones.

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

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

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

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

**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.**

**ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA**

# Instalación

---

## Conexión eléctrica

### ADVERTENCIA:

Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el horno debe estar desconectado de la red eléctrica doméstica desatornillando completamente los interruptores y apagándolos.

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 doméstica para evitar el riesgo de daños en el horno.

Compárelos antes de conectar el aparato. 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.

### **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA**

**Instalador: transmita estas instrucciones al cliente.**

### 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](mailto: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**

Arquímedes No. 43  
Colonia Polanco Chapultepec  
Alcaldía Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, 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

H 7660 BP

es-MX

M.-Nr. 11 953 720 / 06