

# Instrucciones de manejo y montaje

## Horno compacto con microondas



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

# Contenido

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Advertencias e indicaciones de seguridad .....</b>  | <b>6</b>  |
| <b>Su contribución a la protección del medioambiente .....</b>                                   | <b>16</b> |
| <b>Vista general.....</b>  | <b>17</b> |
| <b>Panel de mandos.....</b>  | <b>18</b> |
| Tecla Conexión/Desconexión .....   | 19        |
| Sensor de proximidad.....  | 19        |
| Teclas sensoras.....   | 20        |
| Display Touch.....   | 21        |
| Símbolos.....  | 22        |
| <b>Principio de manejo.....</b>  | <b>23</b> |
| Seleccionar un punto del menú.....   | 23        |
| Desplazarse.....   | 23        |
| Salir del nivel de menú.....   | 23        |
| Modificar valores o ajustes .....  | 23        |
| Modificar el ajuste en una lista de selección.....   | 23        |
| Introducir números con el rodillo de dígitos .....   | 23        |
| Introducir números con el bloque de dígitos .....  | 23        |
| Modificar el ajuste con una barra de segmentos .....   | 23        |
| Introducir letras .....  | 24        |
| Mostrar el menú contextual.....  | 24        |
| Modificar el orden de las entradas .....   | 24        |
| Mostrar un menú desplegable .....  | 24        |
| Mostrar Ayuda .....  | 24        |
| Activar MobileStart.....   | 24        |
| <b>Dotación.....</b>   | <b>25</b> |
| Placa de características.....  | 25        |
| Volumen de suministro.....   | 25        |
| Accesorios suministrados con el horno y accesorios que se pueden adquirir posteriormente .....   | 25        |
| Dispositivos de seguridad .....  | 28        |
| Superficies con acabado PerfectClean.....  | 28        |
| <b>Primera puesta en funcionamiento .....</b>  | <b>29</b> |
| Miele@home .....   | 29        |
| Ajustes básicos.....   | 30        |
| Calentar el horno por primera vez.....   | 31        |
| <b>Ajustes.....</b>  | <b>32</b> |
| Relación de ajustes .....  | 32        |
| Activar el menú «Ajustes».....   | 35        |
| Idioma  ..... | 35        |
| Hora.....  | 35        |
| Fecha.....   | 35        |
| Iluminación .....  | 36        |
| Pantalla de inicio.....  | 36        |

|  |           |
|--|-----------|
| Display .....  | 36        |
| Volumen.....   | 36        |
| Unidades de medida .....   | 37        |
| Quick -Micro .....   | 37        |
| Palomitas .....  | 37        |
| Booster .....  | 38        |
| Propuesta de temperaturas .....                                      | 38        |
| Potencias propuestas .....   | 38        |
| Func. post. ventilador .....   | 38        |
| Sensor de proximidad .....   | 39        |
| Seguridad.....   | 39        |
| Reconoc. frontal mueble .....  | 40        |
| Miele@home .....   | 40        |
| Escanear y conectar .....  | 41        |
| Manejo a distancia .....   | 41        |
| Activar MobileStart .....  | 41        |
| SuperVision .....  | 42        |
| Remote Update .....  | 42        |
| Versión del software .....   | 43        |
| Información legal .....  | 43        |
| Distribuidor.....  | 43        |
| Ajustes de fábrica .....   | 43        |
| Horas de servicio (total) .....                                      | 43        |
| <b>Alarma y Aviso .....</b>  | <b>44</b> |
| Utilizar la función Alarma .....                                     | 44        |
| Utilizar la función Aviso .....                                      | 45        |
| <b>Menú principal y submenús .....</b>                               | <b>46</b> |
| <b>Funcionamiento del microondas .....</b>                           | <b>48</b> |
| Funcionamiento .....   | 48        |
| Selección de la vajilla .....  | 48        |
| Menaje apropiado .....   | 49        |
| Menaje no apropiado .....  | 50        |
| Test de menaje .....   | 51        |
| Tapa.....  | 52        |
| <b>Manejo .....</b>  | <b>53</b> |
| Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción ..... | 53        |
| Modificar la temperatura y la temperatura interior.....              | 53        |
| Modificar la potencia de microondas .....                            | 54        |
| Ajustar tiempos de cocción .....                                     | 54        |
| Modificar tiempos de cocción ajustados .....                         | 54        |
| Eliminar los tiempos de cocción ajustados .....                      | 54        |
| Interrumpir el proceso de cocción con la función Microondas .....    | 55        |
| Cancelar un proceso de cocción.....                                  | 55        |

# Contenido

---

|   |           |
|---|-----------|
| Precalentar el interior del horno .....                   | 55        |
| Booster.....  | 55        |
| Precalentar.....  | 56        |
| Crisp function.....                                       | 57        |
| Cambiar la función .....                                  | 57        |
| <b>Quick -Micro y Palomitas .....</b>                     | <b>58</b> |
| <b>Programas automáticos .....</b>                        | <b>59</b> |
| Categorías .....  | 59        |
| Utilizar los programas automáticos .....                  | 59        |
| Advertencias importantes para su utilización .....        | 59        |
| Búsqueda.....   | 60        |
| <b>Funciones Especiales .....</b>                         | <b>61</b> |
| Descongelar .....   | 61        |
| Deshidratar.....  | 64        |
| Calentar .....  | 65        |
| Calentar vajilla.....                                     | 68        |
| Dejar subir masa.....                                     | 68        |
| Mantenim. del calor .....                                 | 68        |
| Coc. a baja temperatura .....                             | 69        |
| Programa Sabbat.....                                      | 70        |
| Cocción .....   | 71        |
| Preparación de conservas .....                            | 74        |
| Productos congelados / precocinados.....                  | 76        |
| <b>MyMiele .....</b>                                      | <b>77</b> |
| <b>Programas Propios .....</b>                            | <b>78</b> |
| <b>Hornear .....</b>                                      | <b>81</b> |
| Consejos para hornear .....                               | 81        |
| Indicaciones respecto a las tablas de cocción .....       | 81        |
| Consejos sobre las funciones.....                         | 81        |
| <b>Asar .....</b>   | <b>83</b> |
| Consejos para asar .....                                  | 83        |
| Indicaciones respecto a las tablas de cocción .....       | 83        |
| Consejos sobre las funciones.....                         | 84        |
| Sonda térmica.....  | 85        |
| <b>Asar al grill .....</b>                                | <b>87</b> |
| Consejos para asar al grill .....                         | 87        |
| Indicaciones respecto a las tablas de cocción .....       | 87        |
| Consejos sobre las funciones.....                         | 88        |
| <b>Limpieza y mantenimiento .....</b>                     | <b>89</b> |
| Productos de limpieza inadecuados .....                   | 89        |
| Eliminar la suciedad normal .....                         | 90        |
| Eliminar la suciedad difícil .....                        | 91        |
| Abatir la resistencia calefactora de bóveda / grill ..... | 92        |

|   |     |
|---|-----|
| <b>¿Qué hacer si ...?</b>   | 93  |
| <b>Servicio Post-venta</b>  | 98  |
| Contacto en caso de anomalías   | 98  |
| Garantía  | 98  |
| <b>Instalación</b>  | 99  |
| Medidas de empotramiento  | 99  |
| Empotramiento en un armario alto o inferior   | 99  |
| Vista lateral   | 100 |
| Conexiones y ventilación  | 101 |
| Montaje del horno   | 102 |
| Conección eléctrica   | 103 |
| <b>Tablas de cocción</b>  | 104 |
| Masa batida   | 104 |
| Masa trabajada  | 105 |
| Masa de levadura  | 106 |
| Masa de requesón y aceite   | 106 |
| Tarta de bizcocho   | 107 |
| Masa cocida, masa de hojaldre, merengues  | 107 |
| Tentempiés  | 108 |
| Carne de vacuno   | 109 |
| Ternera   | 110 |
| Cerdo   | 111 |
| Cordero, carne de caza  | 112 |
| Aves, pescado   | 113 |
| <b>Datos para los laboratorios de ensayo</b>  | 114 |
| Platos de prueba según EN 60350-1   | 114 |
| Platos de prueba según EN 60705 (función Microondas  ) | 115 |
| <b>Datos técnicos</b>   | 116 |
| Declaración de conformidad  | 116 |
| Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación  | 116 |
| Derechos de propiedad intelectual y licencias   | 117 |

## Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

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

### Uso apropiado

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

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

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

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

► Peligro de sufrir quemaduras por materiales inflamables.

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

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

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

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental. La sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado por Miele o por el Servicio Post-venta de Miele.
- ▶ Este horno está equipado con 1 lámparas de la clase de eficiencia energética F.

### Niños en casa

- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que los niños conecten el horno sin vigilancia.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el horno sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno. No deje jamás que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Peligro de ahogamiento con el material del embalaje. Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse.  
Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El cristal de la puerta, el panel de mandos y los orificios de salida de aire del interior del horno se calientan.  
Evite que los niños entren en contacto con el horno durante su funcionamiento.
- ▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta.  
La capacidad de carga de la puerta es de máximo 8 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta.  
Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Seguridad técnica

- La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.
- Los daños en el horno pueden poner en peligro su seguridad. Compruebe si el horno presenta daños visibles. Nunca ponga en funcionamiento un horno dañado.
- Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en isla como en no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.
- En caso de estar defectuoso el horno, en estado conectado, se pueden generar microondas que pueden suponer un riesgo para el usuario. No utilice el horno en los siguientes casos:
- la puerta está doblada.
  - Las bisagras están sueltas.
  - Hay agujeros o grietas visibles en la carcasa, en la puerta o en las paredes.
- La seguridad eléctrica del horno quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación eléctrica.
- Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Antes de conectarla, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria. No conecte el horno de esta forma a la red eléctrica.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este horno en lugares inestables (p.ej. embarcaciones).
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del horno.  
En ningún caso abra la carcasa del horno.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el horno no es reparado por el Servicio Post-venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad, solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.
- ▶ En un horno suministrado sin cable de conexión deberá instalarse un cable de conexión especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ En caso de resultar dañado el cable de conexión fijo, este podrá ser reemplazado exclusivamente por uno especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ El horno debe estar totalmente desenchufado de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de lo siguiente:
  - Desconecte los fusibles de la instalación eléctrica o
  - Desenrosque por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
  - Desconecte la clavija (en caso de haberla) de la base del enchufe. No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.
- ▶ Para funcionar correctamente, el horno necesita suficiente aire de refrigeración. Asegúrese de que no se limita la entrada de aire de refrigeración (p. ej. al montar listones de protección térmica en el armario de alojamiento). Además, ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).
- ▶ Si se ha instalado el horno por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca la cierre mientras se usa el horno. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el horno, el mueble y el suelo. Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno se haya enfriado completamente.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### Uso apropiado

- Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los accesorios o los alimentos.  
Póngase los guantes de cocina al introducir o retirar un alimento caliente, así como al realizar cualquier otra tarea en el aparato caliente.
- En caso de salir humo de los alimentos que se encuentran en el interior del aparato, deje cerrada la puerta para sofocar las posibles llamas. Interrumpa el proceso desconectando el aparato y desenchufe la clavija de conexión a la red. No abra la puerta hasta que el humo haya salido.
- Los objetos en las cercanías del horno conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca use el horno para calentar estancias.
- Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalefamiento. Nunca deje el horno desatendido cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el horno y sofoque las llamas mientras mantiene la puerta cerrada.
- En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflamen. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.
- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción, calentamiento y descongelación en una función con microondas son claramente más cortos que en una función sin microondas. Los tiempos demasiado prolongados provocan el secado y eventualmente la autoinflamación de los alimentos.  
En las funciones con grill respete los tiempos de cocción indicados en la tabla. En ningún caso utilice la función Microondas  para deshidratar p. ej. flores, pan o panecillos. No utilice nunca funciones con grill para secar p. ej. flores o hierbas. Utilice las funciones Aire caliente plus  o Bóveda y solera  y supervise siempre los procesos.
- Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Con el aprovechamiento del calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede causar corrosión en el horno debido a la elevada humedad y al agua de condensación. También pueden resultar dañados el panel de mandos, la encimera o el armario inferior. Deje el horno conectado y ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. Después el ventilador de aire frío se enciende automáticamente.
- ▶ Los alimentos que se calientan o almacenan en el interior del aparato pueden secarse y la humedad que han desprendido puede producir corrosión en el horno. Tape los alimentos.
- ▶ El horno podría resultar dañado debido a la acumulación de calor. No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear.  
Si desea utilizar la base del horno como superficie útil durante una preparación o para calentar vajilla, utilice las funciones Aire caliente plus  o Aire caliente Eco  sin la función Booster.
- ▶ La base del horno puede resultar dañada al introducir y extraer objetos. En caso de colocar cazuelas, sartenes o vajilla sobre la base del horno, no lo haga deslizándolos.
- ▶ Peligro de sufrir lesiones por el vapor. Al añadir un líquido frío a una superficie caliente, se produce vapor, que puede producir quemaduras graves. Además, las superficies calientes podrían resultar dañadas por la diferencia de temperatura repentina. No vierta nunca líquidos fríos directamente sobre superficies calientes.
- ▶ Este horno no es apto para la limpieza y desinfección cotidianas, porque para ello se necesitan temperaturas muy altas. Al retirar los objetos, podría quemarse.
- ▶ Es importante que la temperatura se reparta de forma homogénea por el alimento y sea lo suficientemente alta.  
Gire o remueva el alimento, para que el calor se reparta y tenga en cuenta los tiempos de compensación indicados al calentar, descongelar y cocinar.  
Los tiempos de compensación son tiempos de reposo, durante los cuales la temperatura se reparte de forma homogénea por todo el alimento.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

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

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

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

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

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

Pinche anteriormente la piel de la yema varias veces.

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

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

► Al calentar o cocinar alimentos con piel dura o cáscara como tomates, salchichas, patatas con piel o berenjenas, pueden explotar. Pinche o marque con un objeto punzante estos alimentos unas cuantas veces antes de introducirlos en el aparato, para que el vapor resultante pueda salir.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los termómetros de mercurio o líquido no son aptos para altas temperaturas y se pueden romper fácilmente.  
Para medir la temperatura de los alimentos utilice exclusivamente la sonda térmica de Miele suministrada.
- ▶ No caliente en el horno almohadas medicinales rellenas de semillas o con gel o similares, ya que estas almohadas pueden prender fuego, incluso después de calentarlas y sacarlas.  
No utilice el horno para precalentarlas.
- ▶ No es adecuada la vajilla con agujeros, asas y tapas en los que pueda quedar humedad. En las cavidades podría acumularse humedad y formarse una fuerte presión y hacerlas explotar (excepción: las cavidades están suficientemente aireadas).  
En la función Microondas  no utilice vajilla con agujeros, asas y tapas en los que pueda acumularse humedad.
- ▶ En la función Microondas  y en las funciones con microondas el menaje no apto para el uso en microondas puede resultar dañado y también el horno.  
No utilice recipientes metálicos, papel de aluminio, cubiertos, vajilla con decoración metálica, vidrio de cristal, cuencos / fuentes con bordes moleteados, vajilla de plástico no termorresistente, vajilla/utensilios de madera, pinzas metálicas o cierres de plástico/papel con elementos metálicos incorporados, ni utilice recipientes de plástico cuya tapa de aluminio no se haya quitado en su totalidad (ver capítulo «Funcionamiento con microondas», apartado «Selección del menaje»).
- ▶ Los materiales sintéticos no aptos para el horno pueden derretirse con las temperaturas altas y producir daños en el horno o comenzar a quemarse.  
En las funciones sin microondas utilice exclusivamente materiales sintéticos aptos para el horno. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.
- ▶ Riesgo de sufrir quemaduras provocadas por materiales inflamables. Los envases no retornables de material sintético deberán cumplir con los requisitos indicados en el capítulo «Funcionamiento del microondas», apartado «Selección de vajilla».  
En ningún caso deje de vigilar el horno al usar envases no retornables de material sintético, papel u otros componentes inflamables para el calentamiento o la cocción de alimentos.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

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

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

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

No utilizar en ningún caso una función con microondas para precalentar vajilla o secar hierbas. Utilizar en su lugar las funciones Aire caliente plus  o Bóveda y solera .

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

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

► La puerta se puede cargar máximo con 8 kg. No se siente sobre la puerta abierta del horno, y no coloque tampoco objetos pesados.

Tenga en cuenta que no se quede nunca atrapado entre la puerta y el interior del horno. El horno podría resultar dañado.

### Para superficies de acero inoxidable:

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

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

### Limpieza y mantenimiento

- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.
- ▶ El cristal podría quebrarse debido a los araños. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas para la limpieza de la puerta.
- ▶ Para evitar la corrosión, retire a fondo los alimentos o líquidos que contengan sal inmediatamente, en caso de haber entrado en contacto con las paredes de acero inoxidable del interior del horno.
- ▶ En las zonas húmedas existe la posibilidad de que se produzca una plaga de insectos (p. ej. cucarachas). Mantenga limpio el horno y sus inmediaciones.  
La garantía no cubre ningún daño provocado por insectos.

### Accesorios

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su horno.
- ▶ Utilice exclusivamente la sonda térmica de Miele suministrada. Si la sonda térmica estuviera defectuosa, deberá reemplazarla por una sonda térmica nueva original de Miele.
- ▶ El material sintético de la sonda térmica puede derretirse debido a las altas temperaturas. No utilice la sonda térmica en las funciones con grill. No guarde la sonda térmica dentro del interior del horno.

# Su contribución a la protección del medioambiente

## Eliminación del embalaje

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

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

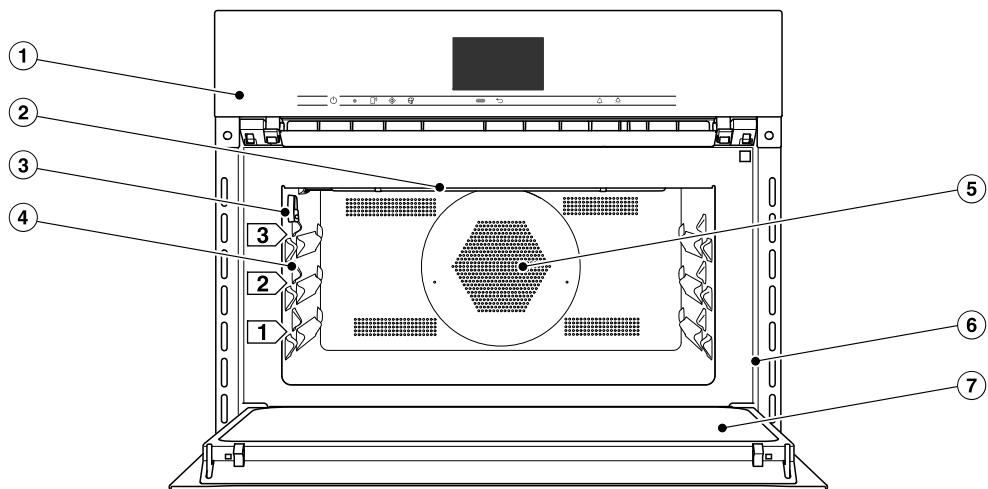
## Reciclaje de aparatos inservibles

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



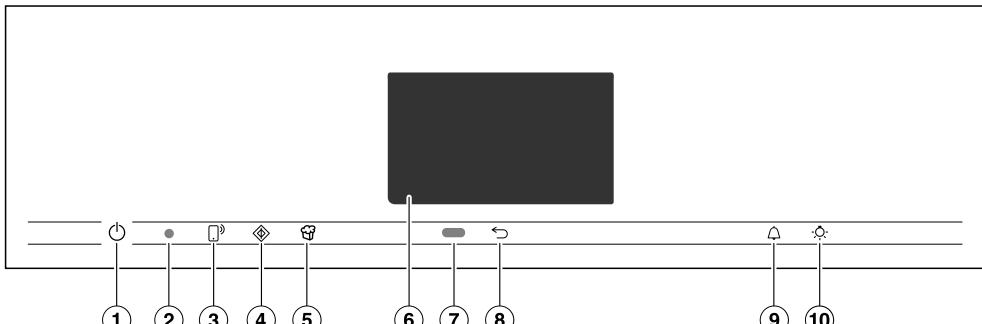
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en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

### Horno



- ① Panel de mandos
- ② Resistencia calefactora de bóveda/grill
- ③ Enchufe para la sonda térmica
- ④ 3 Niveles para la bandeja de cristal y la parrilla
- ⑤ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑥ Marco frontal con placa de características
- ⑦ Puerta

## Panel de mandos



- ① Tecla Conexión/Desconexión hundida  
Para conectar y desconectar el horno
- ② Interfaz óptica  
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Tecla sensora
- Para manejar el horno a través de un dispositivo móvil
- ④ Tecla sensora
- Para iniciar la función Quick -Micro
- ⑤ Tecla sensora
- Para iniciar la función Palomitas
- ⑥ Display Touch  
Para mostrar información e indicaciones sobre el manejo
- ⑦ Sensor de proximidad  
Para conectar la iluminación del interior del horno y del display y responder a las señales acústicas al aproximarse
- ⑧ Tecla sensora
- Para retroceder paso a paso
- ⑨ Tecla sensora
- Para ajustar avisos o alarmas
- ⑩ Tecla sensora
- Para conectar y desconectar la iluminación interior

### Tecla Conexión/Desconexión

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

Con esta tecla puede conectar y desconectar el horno.

### Sensor de proximidad

El sensor de proximidad se encuentra por debajo del display Touch junto a la tecla sensora ↲. El sensor de proximidad reconoce cuándo se aproxima a un display Touch p. ej. con la mano o con el cuerpo.

En caso de haber activado los ajustes correspondientes, es posible conectar la iluminación del interior del horno, conectar el horno y responder a las señales acústicas (ver capítulo «Ajustes», apartado »Sensor de proximidad«).

# Panel de mandos

## Teclas sensoras

Las teclas sensoras reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido. Para desconectar el sonido del teclado, seleccionar el ajuste Volumen | Sonido del teclado | Off.

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

| Tecla sensora | Función  |
|---------------|--|
|               | Si desea manejar el horno a través de su dispositivo móvil, debe disponer del sistema Miele@home, conectar el ajuste Manejo a distancia y pulsar esta tecla sensora. Finalmente se ilumina la tecla sensora y la función MobileStart está disponible.<br>Mientras la tecla sensora esté iluminada, es posible manejar el horno a través del dispositivo móvil (ver Ajustes«, apartado »Miele@home«). |
|               | Con esta tecla sensora se inicia la función Quick -Micro. El proceso de cocción transurre a la potencia de microondas preajustada de 600 W y durante 1 minuto (ver capítulo «Quick -Micro»). Al tocar repetidamente esta tecla sensora, puede aumentar paso a paso el tiempo de cocción.<br>Esta función solo puede utilizarse si en ese momento no tiene lugar ningún otro proceso de cocción.      |
|               | Con esta tecla sensora se inicia la función Palomitas. El proceso de cocción discurre a 850 W y con un tiempo de 2:50 minutos (ver capítulo "Palomitas").<br>Esta función solo puede utilizarse si en ese momento no tiene lugar ningún otro proceso de cocción.   |
|               | Dependiendo del menú en el que se encuentre, volverá al menú previo o al menú principal.   |
|               | Cuando aparece un menú en el display o cuando transcurre un proceso de cocción, puede ajustar en todo momento un aviso con la tecla sensora (p. ej. para cocer huevos) o una alarma, es decir, una hora fija (ver capítulo «Alarma y aviso»).  |
|               | Al seleccionar esta tecla sensora se conecta o desconecta la iluminación del interior del horno.<br>En función del ajuste seleccionado, la iluminación del interior del horno se apagará después de 15 segundos o permanecerá conectada o desconectada de forma constante.   |

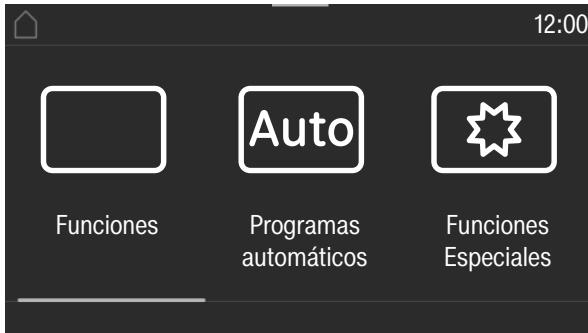
## Display Touch

Evite arrañar la delicada superficie del display Touch con objetos afilados, p. ej. lápices.

Toque el display Touch exclusivamente con los dedos.

Tenga precaución de que no llegue agua a la parte trasera del display.

El display Touch está dividido en varias partes.



En la parte **superior** aparece a la izquierda la ruta del menú. Los puntos de menú individuales se separan entre sí mediante líneas verticales. Si no se puede mostrar completamente la ruta del menú por razones de espacio, se representan los puntos de menú de rango superior mediante ... l.

En caso de tocar el nombre de un menú en la parte superior, la indicación cambia al menú correspondiente. Para volver a la pantalla de bienvenida, toque □.

La indicación horaria se muestra a la derecha en la parte superior. Puede tocarla para modificarla.

También pueden aparecer otros símbolos, p. ej. SuperVision ☺.

Al arrastrar hacia abajo la línea naranja que aparece en el marco superior de la fila superior aparece el menú desplegable. Así puede conectar o desconectar ajustes durante un proceso de cocción.

En el **centro** aparece el menú actual con los puntos de menú. Arrastrando sobre el display puede pasar página hacia la izquierda o la derecha. Al tocar un punto del menú, lo selecciona (ver capítulo «Principio de manejo»).

Según el menú, en la **fila inferior** aparecen diferentes campos para el manejo como, p. ej. Timer, Guardar o *OK*.

# Panel de mandos

---

## Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos:

| Símbolo | Significado  |
|---------|--|
|         | El símbolo indica información e indicaciones adicionales sobre el manejo. Confirme esta ventana informativa con <i>OK</i> .                                |
|         | Indica que existen más puntos del menú disponibles que, por motivos de espacio, ahora no se pueden visualizar en la ruta del menú.                         |
|         | Alarma   |
|         | Aviso  |
|         | Algunos ajustes, como p.ej. la luminosidad del display o el volumen de los sonidos, se ajustan mediante una barra de segmentos.                            |
|         | El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo del teclado están conectados (ver capítulo «Ajustes», apartado »Seguridad«). El manejo está bloqueado. |
|         | Temperatura interior en caso de utilizar la sonda térmica  |
|         | Manejo a distancia (aparece solo si se dispone del sistema Miele@home y se ha seleccionado el ajuste Manejo a distancia   On)                              |
|         | SuperVision (aparece solo si se dispone del sistema Miele@home y se ha seleccionado el ajuste SuperVision   Indicación SuperVision   On)                   |

Es posible manejar el horno a través del display Touch tocando el punto del menú deseado.

Al pulsar una selección posible el carácter y/o la palabra correspondiente se vuelve de color **naranja**.

Los campos de validación de un paso de trabajo están resaltados en **verde** (p. ej., *OK*).

## Seleccionar un punto del menú

- Toque el campo deseado o el valor deseado del display Touch.

## Desplazarse

Puede desplazarse a la derecha o a la izquierda.

- Arrastre la pantalla. Para hacerlo, coloque el dedo sobre el display Touch y muévalo en la dirección deseada.

La barra situada en la parte inferior le indica su posición en el menú actual.

## Salir del nivel de menú

- Toque la tecla sensora o el símbolo ... | en la ruta del menú.
- Para volver a la pantalla de bienvenida, toque el símbolo .

Las indicaciones que haya pulsado pero no haya confirmado con *OK* no quedarán memorizadas.

## Modificar valores o ajustes

### Modificar el ajuste en una lista de selección

El ajuste actual aparece marcado en color naranja.

- Toque el ajuste deseado.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

### Introducir números con el rodillo de dígitos

- Arrastre el rodillo de dígitos hacia arriba o abajo hasta que aparezca el valor deseado en el centro.
- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado.

### Introducir números con el bloque de dígitos

- Toque sobre el valor que aparece en el centro del rodillo de dígitos.

El bloque de dígitos se ilumina.

- Pulse sobre las cifras deseadas.

En cuanto haya introducido un valor válido, *OK* aparece marcado en color verde. Elimine con la flecha la última cifra introducida.

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado.

### Modificar el ajuste con una barra de segmentos

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

Si no apareciera completado ningún segmento o solo uno, significa que está seleccionado el valor mínimo o que el ajuste está desconectado (p. ej., las señales acústicas).

- Toque el segmento correspondiente en la barra de segmentos para modificar el ajuste.
- Seleccione On o Off para conectar o desconectar el ajuste.
- Confirme la selección con *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

# Principio de manejo

## Introducir letras

Introduzca las letras a través del teclado del display. Elija nombres cortos y prácticos.

- Pulse las letras o caracteres deseados.

**Consejo:** Con el símbolo ↴ puede añadir un salto de línea para los nombres de programas largos.

- Pulse Guardar.

Se memorizó el nombre.

## Mostrar el menú contextual

Es posible visualizar un menú contextual en los menús propios, p. ej. para cambiar el nombre de un programa propio o desplazar las entradas a MyMiele.

- P. ej. toque un programa propio hasta que se abra el menú contextual.
- Toque el display Touch, por fuera de la ventana del menú, para cerrar el menú contextual.

## Modificar el orden de las entradas

Es posible modificar el orden de los programas propios o entradas en MyMiele.

- P. ej. toque un programa propio hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Ubicar.
- Mantenga el dedo sobre el campo marcado y arrástrelo hasta la posición deseada.

## Mostrar un menú desplegable

Es posible conectar o desconectar los ajustes durante un proceso de cocción como p. ej. Booster o Precalentar así como la función WiFi ☰.

- Toque en la línea superior de color naranja para arrastrar hacia abajo el menú desplegable.
- Seleccione el ajuste que deseé modificar.  
Los ajustes activos aparecen marcados en color naranja. Según el esquema de colores, los ajustes inactivos se marcan en color blanco o negro (ver capítulo «Ajustes», apartado »Display«).
- Cierre hacia arriba el menú desplegable de nuevo o toque el display Touch por fuera de la ventana del menú para cerrar el menú desplegable.

## Mostrar Ayuda

Hay información contextual para las funciones seleccionadas. En la última fila aparece Ayuda.

- Para visualizar las indicaciones con imágenes y texto, toque Ayuda.
- Para volver al menú anterior, toque Cerrar.

## Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora ☰, para activar MobileStart.

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

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

Mientras la tecla sensora ☰ permanezca iluminada, es posible utilizar MobileStart.

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

## Placa de características

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

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

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

## Volumen de suministro

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

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

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

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

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

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

## Bandeja de cristal



La bandeja de cristal es apta para todas las funciones.

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

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

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

## Parrilla con dispositivo antivuelco



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

Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

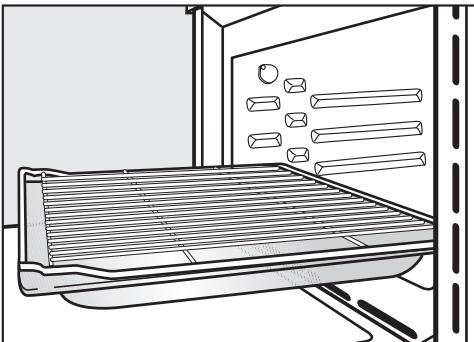
Durante los procesos de cocción, la parrilla se calienta.

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

# Dotación

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

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

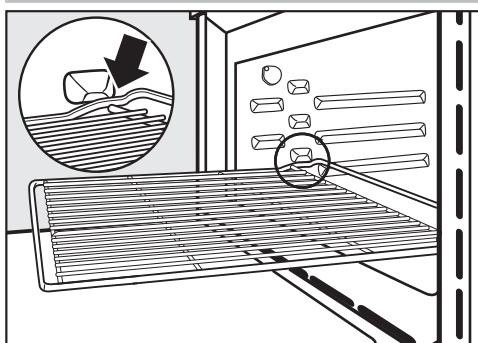


## Utilizar la parrilla

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

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

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



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

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

## Moldes redondos

Las bandejas redondas podrían resultar dañadas por las microondas. No utilice bandejas redondas con las funciones Microondas , Micro. + Asado autom. , Microondas + Aire caliente + , Microondas + Grill  o Microondas + Grill con aire .



## La bandeja redonda sin perforar

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

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

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

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

## Piedra Gourmet HBS 70

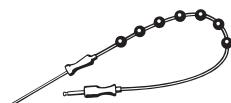


Utilizando la piedra Gourmet conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente como, p. ej., pizzas, quiches, panes, panecillos, salditos y similares.

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

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

## Sonda térmica



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

## Bandeja Gourmet HUB

### Tapa para la bandeja Gourmet HBD

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

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

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

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

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

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

#### Fondo: 22 cm

HUB 62-22

#### Fondo: 35 cm \*

HUB 62-35



HBD 60-22



HBD 60-35



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

# Dotación

---

## Accesorios para la limpieza y mantenimiento

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

## Dispositivos de seguridad

### - Bloqueo de puesta en funcionamiento

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

### - Bloqueo del teclado

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

### - Ventilador de enfriamiento

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

### - Desconexión de seguridad

Es posible iniciar una función sin microondas sin indicar el tiempo. Para evitar un uso prolongado y, con ello, el riesgo de incendio, dependiendo de la función y de la temperatura, el horno se desconecta automáticamente un tiempo después del último uso.

## Superficies con acabado PerfectClean

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

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

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

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

Las superficies con acabado PerfectClean requieren cuidados similares al cristal.

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

Superficies con acabado PerfectClean:

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

# Primera puesta en funcionamiento

## Miele@home

Horno equipado con un módulo WiFi integrado.

Para utilizarlo, necesita:

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

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

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

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

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

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

## Disponibilidad de conexión WiFi

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

## Disponibilidad de Miele@home

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

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

Para saber más, entre en la página web [www.miele.com](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™.



# Primera puesta en funcionamiento

## Ajustes básicos

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento.

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

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

### Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.

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

### Ajustar localización

- Seleccione la localización deseada.

### Configurar Miele@home

En el display aparece ¿Configurar «Miele@home»?.

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

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

### Ajustar la fecha

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

### Ajustar la hora

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

### Finalizar la primera puesta en funcionamiento

- Siga las posibles indicaciones que aparezcan en el display.

Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

## Calentar el horno por primera vez

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

Asegúrese de que la cocina esté lo suficientemente ventilada durante este primer calentamiento.

Evite que los olores lleguen a otras estancias.

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

Aparece el menú principal.

- Seleccione Funciones .
- Seleccione Aire caliente plus .

Aparece la propuesta de temperatura (160 °C).

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

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

Precaliente el horno durante una hora antes.

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

## Limpieza del interior del horno después del primer calentamiento



Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras y el interior del horno. Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores y el interior del horno.

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

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

# Ajustes

## Relación de ajustes

| Punto de menú  | Ajustes posibles   |
|--|--|
| Idioma  | ...   deutsch   english   ...<br>Localización  |
| Hora   | Indicación<br>On   Off*   Desconexión nocturna<br>Tipo de reloj<br>analógico*   digital<br>Formato hora<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Ajustar   |
| Fecha  |  |
| Iluminación  | On<br>«On» durante 15 s*<br>Off  |
| Pantalla de inicio   | Menú principal*<br>Funciones<br>Programas Automáticos<br>Funciones Especiales<br>Programas Propios<br>MyMiele  |
| Display  | Luminosidad<br><br>Esquema de colores<br>claro   oscuro*<br>QuickTouch<br>On   Off*   |
| Volumen  | Señales acústicas<br>Melodías <br>Tono único <br>Sonido del teclado<br><br>Melodía de bienvenida<br>On*   Off |

\* Ajuste de fábrica

| Punto de menú             | Ajustes posibles  |
|---------------------------|---|
| Unidades de medida.       | Peso<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatura.<br>°C*   °F   |
| Quick -Micro              | Potencia<br>Duración  |
| Palomitas                 | Duración  |
| Booster                   | On*<br>Off  |
| Propuesta de temperaturas |   |
| Potencias propuestas      |   |
| Func. post. ventilador    | controlado por tiempo<br>Controlado por temp.*  |
| Sensor de proximidad      | Conectar luz<br>durante prog. en curso*   siempre conectada   Off<br>Conectar aparato<br>On   Off*<br>Confirmar sonidos<br>On*   Off                      |
| Seguridad                 | Bloq. puesta en marcha <br>On   Off*<br>Bloqueo del teclado<br>On   Off* |
| Reconoc. frontal mueble   | On<br>Off*  |
| Miele@home                | Activar<br>Desactivar<br>Estado de la conexión<br>Configurar de nuevo<br>Restaurar<br>Instalar  |
| Manejo a distancia.       | On*<br>Off  |

\* Ajuste de fábrica

## Ajustes

| Punto de menú             | Ajustes posibles  |
|---------------------------|---|
| SuperVision               | Indicación SuperVision<br>On   Off*<br>Indicación en Standby<br>On   Solo en caso de anomalías*<br>Lista de aparatos<br>Mostrar aparato   Señales acústicas |
| Remote Update             | On*<br>Off  |
| Versión del software      |   |
| Información legal         | Licencias Open Source   |
| Distribuidor              | Modo exposición<br>On   Off*  |
| Ajustes de fábrica        | Ajustes del aparato<br>Programas Propios<br>MyMiele<br>Potencias propuestas<br>Propuesta de temperaturas  |
| Horas de servicio (total) |   |

\* Ajuste de fábrica

## Activar el menú «Ajustes»

En el menú ☰ Ajustes puede personalizar su horno adaptando los ajustes de fábrica a sus preferencias.

Usted se encuentra en el menú principal.

■ Seleccione ☰ Ajustes.

■ Seleccione el ajuste deseado.

Es posible comprobar o modificar los ajustes.

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

## Idioma └

Puede ajustar su idioma y localización.

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

**Consejo:** En caso de seleccionar por error un idioma que no entiende, seleccione ☰ en el menú principal. Oriéntese por el símbolo └ para volver al submenu Idioma └.

## Hora

### Indicación

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

- On

La hora se muestra siempre en el display. Este ajuste aumenta el consumo energético.

Si se selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | On, las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al tocarlas y el sensor de proximidad reconoce inmediatamente cuando alguien se aproxima al display. Si se selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | Off, se deberá conectar previamente el horno

para poder manejarlo.

- Off

El display se muestra oscuro para ahorrar energía. Es necesario encender el horno antes de poder usarlo.

- Desconexión nocturna

La hora solo se muestra en el display de 5:00 horas a 23:00 horas. Durante el resto del tiempo, el display permanece oscuro. Este ajuste aumenta el consumo energético.

### Tipo de reloj

Puede elegir que la indicación horaria se muestre en formato analógico (en forma de un reloj con esfera) o digital (hh:mm).

En la indicación digital además se muestra la fecha en el display.

### Formato hora

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

### Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

**Consejo:** En caso de que no transcurra ningún proceso de cocción, toque la hora en la fila superior para modificarla.

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

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

### Fecha

Ajuste la fecha.

La fecha aparece en el horno desconectado solo en el ajuste Hora | Tipo de reloj | digital.

# Ajustes

## Iluminación

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

## Pantalla de inicio

Al conectar el horno de fábrica está ajustado que aparezca el menú principal. En su lugar se puede seleccionar que aparezcan en la pantalla de bienvenida p. ej. directamente las funciones o las entradas de MyMiele (ver capítulo «MyMiele»).

La pantalla de bienvenida modificada se muestra después de la siguiente conexión del horno.

Al seleccionar la tecla sensora ↵ o la ruta del menú en la fila superior se llega al menú principal.

## Display

### Luminosidad

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

- luminosidad máxima
- luminosidad mínima

## Esquema de colores

Seleccione si el display se muestra en un esquema de colores más claro o más oscuro.

- claro  
El display tiene un fondo claro con texto en color oscuro.
- oscuro  
El display tiene un fondo oscuro con texto en color claro.

## QuickTouch

Elegir cómo deben reaccionar las teclas sensoras y el sensor de proximidad cuando el horno está desconectado:

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

## Volumen

### Señales acústicas

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

## Melodías

Al finalizar un proceso, suena una melodía durante un intervalo de tiempo.

El volumen de esa melodía se muestra con una barra de segmentos.

- Volumen máximo

- La melodía está desconectada

## Tono único

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

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

- Volumen máximo

- Volumen mínimo

## Sonido del teclado

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

- Volumen máximo

- Sonido del teclado desconectado

## Melodía de bienvenida

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

## Unidades de medida

### Peso

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

### Temperatura

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

### Quick -Micro

Para el inicio inmediato del microondas se ha preajustado una potencia de 600 W y un tiempo de cocción de 1 minuto.

- Potencia

Es posible ajustar una potencia de microondas de 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W o 1000 W.

- Duración

El tiempo de cocción máximo ajustable depende de la potencia seleccionada:

80–300 W: máx. 10 minutos

450–1000 W: máx. 5 minutos

### Palomitas

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

Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 4 minutos.

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

# Ajustes

## Booster

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

### - On

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

### - Off

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

También es posible conectar o desconectar la función Booster para un proceso de cocción a través del menú desplegable.

## Propuesta de temperaturas

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

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

### ■ Seleccione la función que desee.

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

### ■ Modifique la temperatura propuesta.

### ■ Confirme pulsando OK.

## Potencias propuestas

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

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

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

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

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

## Func. post. ventilador

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

### - Controlado por temp.

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

### - controlado por tiempo

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

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

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

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

## Sensor de proximidad

El sensor de proximidad reconoce cuándo se aproxima a un display Touch p. ej. con la mano o con el cuerpo.

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

## Conecrtar luz

- durante prog. en curso

En cuanto se aproxima al display durante un proceso de cocción, se conecta la iluminación del horno. La iluminación del interior se desconecta de nuevo automáticamente después de 15 segundos.

- siempre conectada

En cuanto se aproxima al display, se conecta la iluminación del horno. La iluminación del interior se desconecta de nuevo automáticamente después de 15 segundos.

- Off

El sensor de proximidad no reacciona cuando se aproxima al display. Seleccione la tecla sensora ☰ durante 15 segundos para conectar la iluminación del interior del horno.

## Conecrtar aparato

- On

Cuando se muestra la hora, el horno se conecta y aparece el menú principal en cuanto se aproxima al display Touch.

- Off

El sensor de proximidad no reacciona cuando se aproxima al display Touch. Utilice la tecla Conexión/Desconexión ⓧ para conectar el horno.

## Confirmar sonidos

- On

En cuanto se aproxima al display Touch, se desconecta la señal acústica.

- Off

El sensor de proximidad no reacciona cuando se aproxima al display. Desconecte manualmente las señales acústicas.

## Seguridad

### Bloq. puesta en marcha

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

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

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

# Ajustes

- On  
El bloqueo de puesta en funcionamiento se activa. Antes de poder volver a utilizar el horno, conéctelo y toque el símbolo  durante al menos 6 segundos.
- Off  
Está desactivado el bloqueo de puesta en funcionamiento. Es posible utilizar el horno de la forma habitual.

## Bloqueo del teclado

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

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

## Reconoc. frontal mueble

- On  
Está activado el reconocimiento del frontal del mueble. Gracias al sensor de proximidad, el horno reconoce automáticamente si la puerta del mueble está cerrada.  
  
Si la puerta del horno está cerrada, el horno se desconecta automáticamente después de un tiempo determinado.

- Off  
Está desactivado el reconocimiento del frontal del mueble. El horno no reconoce si el frontal del mueble está cerrado.

En caso de haber instalado el horno por detrás de un mueble (p. ej. de una puerta), el horno, el armario y el suelo pueden resultar dañados debido a la formación de calor y humedad por detrás de la puerta cerrada del mueble.

Durante el funcionamiento del horno, deje siempre la puerta del mueble abierta.

Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno se haya enfriado completamente.

## Miele@home

El horno es uno de los electrodomésticos aptos para el sistema Miele@home y dispone de la función SuperVision.

El horno está dotado de fábrica con un módulo WiFi para la comunicación y es apto para la comunicación inalámbrica.

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

- Activar  
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está desactivado. La función WiFi se conecta de nuevo.
- Desactivar  
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. Miele@home permanece configurado, la función WiFi se desconecta.

## - Estado de la conexión

Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. En el display aparece información sobre la calidad de la señal WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.

## - Configurar de nuevo

Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Restaure los ajustes de la red y configure inmediatamente una conexión nueva.

## - Restaurar

Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Se desconecta la función WiFi y la conexión a la red WiFi se restaura al ajuste de fábrica. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home.

Resetea los ajustes de la red en caso de deshacerse del horno, venderlo o poner en funcionamiento un horno ya utilizado. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño del horno ya no los pueda utilizar.

## - Instalar

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

## Escanear y conectar

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

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

- Escanear de nuevo el código QR.

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



## Manejo a distancia

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

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

## Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora , para activar MobileStart.

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

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

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

## ■ Escanear el código QR.

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

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

# Ajustes

## SuperVision

El horno pertenece a los electrodomésticos aptos para Miele@home y dispone de la función SuperVision para supervisar otros electrodomésticos integrados en el sistema Miele@home.

Tan solo es posible activar la función SuperVision si se ha configurado previamente un sistema Miele@home.

### Indicación SuperVision

- On  
La función SuperVision se suministra conectada de fábrica.  
En la parte superior derecha del display aparece el símbolo .
- Off  
La función SuperVision está desconectada.

### Indicación en Standby

La función SuperVision también está disponible cuando el horno se encuentra en estado standby. Es imprescindible que la indicación de la hora del horno esté conectada (Ajustes | Hora | Indicación | On).

- On  
Se muestran siempre los electrodomésticos activos que están registrados en el sistema Miele@home.
- Solo en caso de anomalías  
También se muestran las anomalías de los electrodomésticos activos.

### Lista de aparatos

Se muestran todos los electrodomésticos registrados en el sistema Miele@home. Al seleccionar uno, es posible activar el menú Ajustes:

- Mostrar aparato

- On  
La función SuperVision está conectada para este aparato.
- Off  
La función SuperVision está desconectada para este aparato. En adelante, el aparato estará registrado en el sistema Miele@home. Se muestran las anomalías, incluso cuando la función SuperVision está desconectada para este aparato.
- Señales acústicas  
Puede ajustar si las señales acústicas del aparato permanecen conectadas (On) o desconectadas (Off).

## Remote Update

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

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

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

### Conecar/Desconectar

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

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

## Transcurso de la RemoteUpdate

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

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

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

En caso de no querer instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

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

## Versión del software

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

■ Confirme pulsando *OK*.

## Información legal

En Licencias Open Source encuentra una relación de los componentes Open Source integrados.

■ Confirme pulsando *OK*.

## Distribuidor

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

## Modo exposición

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

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

## Ajustes de fábrica

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

## Horas de servicio (total)

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

# Alarma y Aviso

Con la tecla sensora  puede ajustar un aviso (p. ej. para cocer huevos) o una alarma (una hora fija).

## Utilizar la función Alarma

Puede utilizar la alarma  para ajustar una hora fija a la que debe sonar la señal acústica.

### Ajustar la alarma

En caso de haber seleccionado el ajuste Display | QuickTouch | Off, conecte el horno para ajustar una alarma. A continuación, la hora de la alarma aparece cuando el horno está desconectado.

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione  Alarma.
- Ajuste la hora de la alarma.
- Confirme pulsando Cerrar.

Cuando el horno está desconectado, aparece la hora de la alarma y  en lugar de la indicación horaria.

Cuando al mismo tiempo transcurre un proceso de cocción o se encuentra en un menú, aparece la hora de la alarma y  en la parte superior derecha del display.

A la hora ajustada para la alarma  parpadea junto a la hora en el display se emite una señal.

- Seleccione la tecla sensora  o la hora ajustada para la alarma en el display.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

### Modificar la alarma

- Seleccione la alarma, en la parte superior derecha del display, o seleccione la tecla sensora  y, a continuación, la alarma deseada.

Aparece la hora ajustada para la alarma.

- Ajuste la nueva hora para la alarma.
- Confirme pulsando Cerrar.

La alarma modificada para la alarma se guarda y aparece en el display.

### Eliminar la alarma

- Seleccione la alarma, en la parte superior derecha del display, o seleccione la tecla sensora  y, a continuación, la alarma deseada.

Aparece la hora ajustada para la alarma.

- Seleccione Eliminar.
- Confirme pulsando Cerrar.

La alarma se borra.

## Utilizar la función Aviso

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

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

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

**Consejo:** Utilice un aviso como recordatorio en una función con humedad para realizar manualmente la entrada de vapor a la hora deseada.

## Ajustar un aviso

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

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

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione  Aviso.
- Introduzca el aviso.
- Confirme pulsando Cerrar.

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

Cuando al mismo tiempo transcurre un proceso de cocción o se encuentra en un menú, aparece  y el aviso en curso aparece en la parte superior derecha del display.

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

- Seleccione la tecla sensora  o el tiempo del aviso en el display.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

## Modificar el aviso

- Seleccione el avisador en el display o seleccione la tecla sensora  y , a continuación, el tiempo deseado.

Se muestra el aviso ajustado.

- Ajuste el nuevo aviso.
- Confirme pulsando Cerrar.

El aviso modificado se memoriza y se desarrolla en minutos. Los de menos de 10 minutos transcurren en segundos.

## Borrar el aviso

- Seleccione el avisador en el display o seleccione la tecla sensora  y , a continuación, el tiempo deseado.

Se muestra el aviso ajustado.

- Seleccione Eliminar.
- Confirme pulsando Cerrar.

El aviso se borra.

## Menú principal y submenús

| Menú   | Temperatura recomendada | Rango      |
|--|-------------------------|------------|
| Funciones <input type="checkbox"/>   |                         |            |
| Aire caliente plus            | 160 °C                  | 30–250 °C  |
| Microondas                    | 1000 W                  | 80–1000 W  |
| Bóveda y solera               | 180 °C                  | 30–250 °C  |
| Microondas combinado          | 300 W                   | 80–300 W   |
| Microondas + Aire caliente +  | 160 °C                  | 30–220 °C  |
| Microondas + Grill con aire   | 200 °C                  | 100–200 °C |
| Microondas + Grill            | 3                       | 1–3        |
| Micro. + Asado autom.         | 160 °C                  | 100–200 °C |
| Cocción intensiva             | 170 °C                  | 50–220 °C  |
| Asado automático              | 160 °C                  | 100–230 °C |
| Solera                        | 190 °C                  | 100–200 °C |
| Grill                         | 3                       | 1–3        |
| Grill con aire                | 200 °C                  | 100–220 °C |
| Aire caliente Eco             | 190 °C                  | 100–230 °C |
| Programas automáticos <input checked="" type="checkbox"/> Auto   |                         |            |

## Menú principal y submenús

| Menú   | Temperatura recomendada | Rango     |
|--|-------------------------|-----------|
| Funciones Especiales  |                         |           |
| Descongelar  | —                       | —         |
| Deshidratar  | 60 °C                   | 30–70 °C  |
| Calentar   | —                       | —         |
| Calentar vajilla   | 80 °C                   | 50–100 °C |
| Dejar subir la masa  | 35 °C                   | 30–50 °C  |
| Coc. a baja temperatura  | 90 °C                   | 80–120 °C |
| Programa Sabbath   | 180 °C                  | 30–250 °C |
| Mantenim. del calor  | 75 °C                   | 60–90 °C  |
| MyMiele               |                         |           |
| Programas Propios     |                         |           |
| Ajustes               |                         |           |

# Funcionamiento del microondas

## Funcionamiento

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

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

## Ventajas del microondas

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

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

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

## Selección de la vajilla

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Menaje apropiado

 Riesgo de sufrir quemaduras debido a materiales inflamables.

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

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

Es posible utilizar los siguientes materiales y menaje:

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido al menaje caliente.

La loza puede calentarse.

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

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

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

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

En caso de utilizarlo, ajuste la función Microondas .

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

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

# Funcionamiento del microondas

 Peligro de sufrir quemaduras por las piezas de metal.

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

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

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

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

arriba. Si saca el alimento de la bandeja de papel de aluminio y lo deposita en un recipiente apto para el microondas, se garantizará que el calor se reparta y que el resultado sea homogéneo.

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

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

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

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

## Menaje no apropiado

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

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

## No utilice el siguiente menaje y los siguientes materiales:

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

# Funcionamiento del microondas

## - Papel de aluminio

Excepción: en el caso de las piezas de carne de diferentes tamaños, p. ej. aves, conseguirá que se descongelen, calienten o cocinen de forma homogénea si tapa las piezas más planas con trozos de papel de aluminio durante los últimos minutos.

## - Nunca utilice cierres de metal pinzas ni otros tipos de sujeción de material sintético o papel con alambre incorporado

## - No utilice este tipo de recipientes de material sintético sin haber retirado por completo previamente la tapa

## - Cristal

## - Cubiertos y menaje con decoración de metal (p. ej., borde dorado, azul cobalto)

## - Menaje con asas huecas

## - Recipientes de melanina

No son aptos los recipientes de plástico de melanina porque absorben energía y se calientan.

Infórmese al comprarlos de qué material están compuestos.

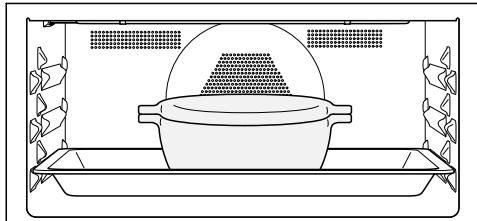
## - Recipientes de madera

El agua almacenada dentro de la madera se evapora durante el proceso de cocción. Por lo tanto, provoca que la madera se seque, y que aparezcan grietas.

## Test de menaje

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

El test del menaje no detecta tiradores con cavidades.



■ Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1 y la vajilla vacía en el centro, sobre la bandeja de cristal.

■ Cierre la puerta.

■ Seleccione la función Microondas .

■ Ajuste la potencia de microondas más fuerte (1000 W) y un tiempo de cocción de 30 segundos.

■ Iniciar el proceso.

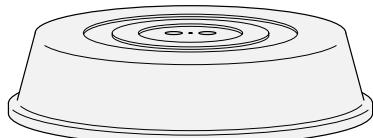
■ Supervise el test en todo momento.

■ En caso de chispas o ruidos de chisporroteo, abra la puerta.

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

## Funcionamiento del microondas

### Tapa



**Consejo:** A través del distribuidor puede conseguir una tapa.

- Esta impide la excesiva salida de vapor, especialmente en procesos prolongados de calentamiento.
  - Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
  - Evita que los alimentos se sequen.
  - Evita que el interior del aparato se ensucie.
- Durante un proceso con la función Microondas utilice una tapa de cristal o material sintético apta para el microondas.

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

Utilice recipientes con un diámetro lo suficientemente grande.

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

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

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

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

Utilice tapa exclusivamente en la función Microondas .

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

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

## ■ Conecte el horno.

Aparece el menú principal.

## ■ Introduzca los alimentos en el horno.

## ■ Seleccione Funciones .

## ■ Seleccione la función que deseé.

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

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

Puede modificar posteriormente los valores propuestos seleccionando el valor correspondiente o Timer.

## ■ Al pulsar la tecla sensora **OK** se pone en marcha un proceso de cocción en las funciones **sin** microondas.

## ■ Inicie un proceso de cocción **con** microondas con Start.

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

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

En cuanto se cancela el proceso con Stop o se abre la puerta, se interrumpe la generación de microondas. Puede reanudar un proceso de cocción con Start.

■ Despues del proceso de cocción, seleccione Finalizar o Cerrar (según la función).

■ Retire el alimento del horno.

■ Desconecte el horno.

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

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

Según la función, es posible modificar los siguientes ajustes:

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

## Modificar la temperatura y la temperatura interior

Es posible personalizar una propuesta de temperatura prolongadamente en Ajustes | Propuesta de temperaturas.

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

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

El proceso de cocción continúa con la temperatura teórica modificada.

# Manejo

## Modificar la potencia de microondas

Es posible personalizar una propuesta de potencia prolongadamente en Ajustes | Potencias propuestas.

- Toque la indicación de potencia de microondas.
- Modifique la potencia de microondas.
- Seleccione Start.

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

## Ajustar tiempos de cocción

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

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

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

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

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

### - Duración

Ajusta el tiempo que el alimento necesita para cocerse. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. El tiempo máximo de cocción que se puede ajustar depende de la función seleccionada.

- Preparado a las  
Ajusta a qué hora debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.

- Inicio a las  
Esta función aparece en el menú una vez ha seleccionado Duración o Preparado a las. Con Inicio a las se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.
- Seleccione ☰ o Timer.
- Ajuste los tiempos deseados.
- Confirme pulsando OK.

## Modificar tiempos de cocción ajustados

- Seleccione ☰, la indicación horaria o Timer.
- Seleccione la hora deseada y modifíquela.
- Confirme pulsando OK.

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

## Eliminar los tiempos de cocción ajustados

- Seleccione ☰, la indicación horaria o Timer.
- Seleccione el tiempo deseado.
- Seleccione Eliminar.
- Confirme pulsando OK.

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

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

## Interrumpir el proceso de cocción con la función Microondas

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

Mientras transcurre el tiempo de cocción, en la parte derecha del display aparece Stop.

### ■ Seleccione Stop.

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

Start aparece destacado en color verde.

### ■ Seleccione Start.

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

## Cancelar un proceso de cocción

El calentamiento del interior del horno y la iluminación se desconectan si cancela un proceso de cocción. Se eliminan los tiempos ajustados.

## Cancelar un proceso de cocción sin tiempo de cocción ajustado

### ■ Seleccione Finalizar.

Aparece el menú principal.

## Cancelar un proceso de cocción con hora ajustada

### ■ Seleccione Cancelar.

Aparece ¿Cancelar proceso?.

### ■ Seleccione Sí.

Aparece el menú principal.

## Precalentar el interior del horno

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

Es posible utilizar la función Precalentar en cada función (excepto Microondas  ) y puede conectarse individualmente para cada proceso de cocción.

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

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

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

■ Precaliente el horno para las siguientes preparaciones y funciones:

- Masas de pan oscuras así como rosbif y entrecot en las funciones Aire caliente plus  y Bóveda y solera 
- Tartas y repostería con un tiempo de cocción corto (hasta aprox. 30 minutos) así como masas delicadas (p. ej. las de galletas) en la función Bóveda y solera 

## Booster

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

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

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera 
- Asado automático 
- Microondas + Aire caliente + 
- Micro. + Asado autom. 

# Manejo

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

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

Desconecte la función Booster para este tipo de preparaciones.

## Conecitar o desconectar Booster para un proceso de cocción

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

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

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

Desea desconectar la función Booster para este proceso de cocción.

■ Desplace el menú desplegable hacia abajo.

Booster está marcada en color naranja.

■ Seleccione Booster.

Booster, según el esquema de colores, aparece en color negro o blanco.

■ Cierre el menú desplegable.

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

## Precalentar

El precalentamiento del horno es necesario únicamente en algunas preparaciones.

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

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

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

La función Precalentar no está disponible en la función Microondas .

## Conecitar Precalentar

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

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

Desea conectar la función Precalentar para este proceso de cocción.

■ Desplace el menú desplegable hacia abajo.

Precalentar, según el esquema de colores, aparece en color negro o blanco.

■ Seleccione Precalentar.

Precalentar está marcada en color naranja.

■ Cierre el menú desplegable.

El mensaje Introd. alimento a las aparece con la hora. El horno se calienta a la temperatura ajustada.

■ Introduzca los alimentos en cuanto se le indique.

■ Confirme pulsando OK.

## Crisp function

Es necesario el uso de la Crisp function (reducción de la humedad) en caso de alimentos como p. ej. quiches, pizzas, pasteles con cobertura húmeda o mufins.

En el caso de las aves, con esta función consiguen una costra crujiente.

### Coneectar Crisp function

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

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

Desea conectar la función Crisp function para este proceso de cocción.

- Desplace el menú desplegable hacia abajo.

Crisp function, según el esquema de colores, aparece en color negro o blanco.

- Seleccione Crisp function.

Crisp function está marcada en color naranja.

- Cierre el menú desplegable.

La función Crisp function está conectada.

## Cambiar la función

Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

- Seleccione el símbolo de la función seleccionada.
  - Si ha ajustado un tiempo de cocción, confirme el mensaje ¿Interrumpir proceso? con Sí.
  - Seleccione la función nueva.
- Aparecen la función modificada y los valores propuestos correspondientes.
- Ajuste los valores para el proceso de cocción y confirme con OK.

# Quick -Micro y Palomitas

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

Utilice siempre la bandeja de cristal.

## Quick -Micro

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

Está preajustada la potencia de microondas de 600 W y un tiempo de cocción de 1 minuto.

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

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

Se visualiza cómo transcurre el tiempo restante.

Es posible interrumpir un programa en cualquier momento con Stop o cancelarlo con la tecla sensora .

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

- Seleccione Cerrar.

Aparece el menú principal.

## Palomitas

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

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

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

- Seleccione la tecla sensora .

Se visualiza cómo transcurre el tiempo restante.

Es posible interrumpir un programa en cualquier momento con Stop o cancelarlo con la tecla sensora .

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

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

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

- Seleccione Cerrar.

Aparece el menú principal.

La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

## Categorías

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

## Utilizar los programas automáticos

- Seleccione Programas automáticos **Auto**.  
Aparece la lista de selección.
- Seleccione la categoría deseada.  
Se accionan los programas disponibles para la categoría seleccionada.
- Seleccione el programa automático deseado.
- Siga las indicaciones del display.

En ciertos programas automáticos se recomienda utilizar la sonda térmica. Lea las indicaciones que aparecen en el capítulo «Asar» apartado «Sonda térmica».

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

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

## Advertencias importantes para su utilización

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

# Programas automáticos

---

## Búsqueda

(dependiendo del idioma)

Es posible realizar búsquedas en Programas automáticos por el nombre de la categoría de los platos y de los programas automáticos.

Se trata de una búsqueda por texto completo en la que también puede buscar por partes de palabras.

Se encuentra en el menú principal.

- Seleccionar Programas automáticos **Auto**.

Aparece la lista de selección de las categorías.

- Seleccionar Búsqueda.
- Utilizar el teclado para introducir el texto que se desee buscar, p.ej. «Pan».

En la parte inferior aparece el número de resultados de la búsqueda.

Si no se han encontrado coincidencias o si se encuentran más de 40, el campo resultados se desactiva y deberá modificar el texto de la búsqueda.

- Seleccionar XX resultados.

Se muestran las categorías y los programas automáticos encontrados.

- Seleccionar el programa automático deseado o la categoría y, a continuación, el programa automático deseado.

Se inicia el programa automático.

- Seguir las indicaciones del display.

En este capítulo encontrará información respecto a las siguientes aplicaciones:

- Descongelar
- Deshidratar
- Calentar
- Calentar vajilla
- Dejar subir masa
- Coc. a baja temperatura
- Programa Sabbath
- Mantenim. del calor
- Cocción
- Preparación de conservas
- Productos congelados / precocinados

## Descongelar

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

■ Utilice las siguientes funciones y funciones especiales:

- Funciones Especiales  | Descongelar  
Elegir una categoría y un peso para el alimento.
- Funciones  | Microondas   
Ajustar una potencia del microondas y un tiempo de descongelación.

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

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

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

Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

## Recomendaciones

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

# Funciones Especiales

## Utilizar la función especial Descongelar

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

Utilice siempre recipientes aptos para el microondas.

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Descongelar.
- Aparece la lista de selección.
- Seleccione la categoría deseada.
- Ajuste el peso del alimento.

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

- Siga las indicaciones del display.

## Recomendaciones

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

## Usar la función Microondas

Como alternativa a la función especial, se puede utilizar para descongelar la función Microondas .

Ajuste la potencia del microondas y el tiempo de descongelación.

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

Utilice siempre recipientes aptos para el microondas.

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

### Descongelar con la función Microondas

| Alimentos a descongelar                  | Cantidad     | [W] | [min]  | [min] <sup>1</sup> |
|--|--------------|-----|--------|--------------------|
| Mantequilla                              | 250 g        | 80  | 8–10   | 5–10               |
| Leche                                    | 1000 ml      | 450 | 12–16  | 10–15              |
| Bizcocho fino (3 unidad)                 | aprox. 300 g | 150 | 4–6    | 5–10               |
| Pastel de frutas (3 unidades)            | aprox. 300 g | 150 | 6–8    | 10–15              |
| Bizcocho de mantequilla (3 unidades)     | aprox. 300 g | 150 | 6–8    | 5–10               |
| Tarta de nata o crema (3 unidades)       | aprox. 300 g | 80  | 4–4:30 | 5–10               |
| Masas de levadura, hojaldre (3 unidades) | aprox. 300 g | 150 | 6–8    | 5–10               |

≈ Potencia del microondas / ⏳ Tiempo de descongelación / ☰ Tiempo de compensación

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

# Funciones Especiales

## Deshidratar

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

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

- En caso necesario, pele y retire los corazones de los alimentos que deseé deshidratar y córtelos en trozos pequeños.
- Reparta los alimentos que deseé deshidratar de forma homogénea sobre la parrilla o la bandeja de cristal.
- Utilice como máximo dos niveles a la vez.  
Introduzca los alimentos en los niveles 1+2.  
En caso de utilizar la parrilla y la bandeja de cristal, introduzca la bandeja de cristal por debajo de la parrilla.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Deshidratar.
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.
- Siga las indicaciones del display.
- Gire de vez en cuando los alimentos a deshidratar colocados sobre la bandeja de cristal.

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

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

 Función especial/función,

 temperatura,  tiempo,

 función especial Deshidratar,

 función Bóveda y solera

\* Utilice la bandeja de cristal para secar las hierbas en el nivel 2 y la función Bóveda y solera , puesto que en la función Deshidratar el ventilador está conectado.

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

## Retirar los alimentos a deshidratar

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Para hacerlo, póngase siempre los guantes de cocina.

- Deje que la fruta o verdura seca se enfrié.

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

- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

### Calentar

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

 Riesgo de sufrir daños producidos por alimentos calientes.

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

Caliéntelos solo durante 30-60 segundos a una potencia de 450 W. Es posible utilizar la sonda térmica para supervisar la temperatura del calentamiento.

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

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

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

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

Peligro de sufrir daños por líquidos calientes.

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

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

Antes de recalentar o calentar líquidos, remuévalos.

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

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

# Funciones Especiales

## Utilizar la función especial Calentar

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

Utilice siempre recipientes aptos para el microondas.

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

- Coloque los alimentos que desea calentar en la bandeja de cristal, tapados.
  - Seleccione Funciones Especiales .
  - Seleccione Calentar.
- Aparece la lista de selección.
- Seleccione la categoría deseada.
  - Ajuste el peso de los alimentos.
  - Siga las indicaciones del display.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

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

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

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

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

## Recomendaciones

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

## Calentar con la función Microondas

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

Potencia del microondas / Tiempo de cocción / Tiempo de compensación

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

<sup>2</sup> Evite la ebullición retardada removiendo el líquido antes de calentarlo. Después del calentamiento, espere al menos 20 segundos antes de retirar el recipiente del horno. También puede colocar una varilla de vidrio o un objeto similar en el recipiente durante el calentamiento.

<sup>3</sup> Los tiempos son válidos para una temperatura inicial de los alimentos de alrededor de 5 °C. En el caso de platos que normalmente no se guardan en el frigorífico, se parte de una temperatura ambiente de alrededor de 20 °C.

Calienta los alimentos (excepto alimentos para bebés y salsas trituradas delicadas) a una temperatura de 70–75 °C.

# Funciones Especiales

## Calentar vajilla

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

Utilice siempre vajilla termorresistente.

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

## Dejar subir masa

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

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

## Mantenim. del calor

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

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

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

## Coc. a baja temperatura

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

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

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

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

El resultado es una carne jugosa y sabrosa.

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

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

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

## Utilizar la función especial Coc. a baja temperatura

Lea las indicaciones que aparecen en el capítulo «Asar» apartado «Sonda térmica».

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Coc. a baja temperatura.
- Siga las indicaciones del display. Durante el precalentamiento, deje los accesorios necesarios dentro del horno.
- Ajuste la temperatura y la temperatura interior.
- Durante el precalentamiento del horno, sofria en la sartén la pieza de carne por todos los lados a fuego fuerte.



Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

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

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

- En cuanto aparezca Introducir el alimento con la sonda térmica, coloque la carne ya sofrita en la parrilla y pinche la sonda térmica de forma que entre completamente hasta el interior de la carne.
- Cierre la puerta.

Una vez transcurrido un programa aparece Listo y se emite una señal acústica.

# Funciones Especiales

## Usar la función Bóveda y solera

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

Utilice la bandeja de cristal colocando la parrilla por debajo.

Desconecte la función Booster para el precalentamiento.

- Introduzca la bandeja de cristal con la parrilla en el nivel 1.
- Seleccione Funciones 
- Seleccione la función Bóveda y soleira  y una temperatura de 100 °C.
- Desconecte la función Booster a través del menú desplegable.
- Precaliente el horno con la bandeja de cristal y la parrilla durante aprox. 10 minutos.
- Durante el precalentamiento del horno, sofria en la sartén la pieza de carne por todos los lados a fuego fuerte.

 **Peligro** de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

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

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

- Coloque la carne sofrita en la parrilla.
- Reduzca la temperatura (ver capítulo "Tablas de cocción").
- Finalice la preparación de la carne.

## Programa Sabbath

Las funciones especiales Programa Sabbath y Yom-Tov sirven para usos religiosos.

Siga las instrucciones del display para cumplir con las obligaciones del Sabbath.

El horno se calienta a la temperatura ajustada y mantiene esa temperatura durante un máximo de 24 horas (Programa Sabbath) o 76 horas (Yom-Tov). En ambas funciones especiales el horno se desconecta automáticamente después de 76 horas.

- Desconecte el reconocimiento del frontal del mueble.
- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione Funciones Especiales 
- Seleccione Programa Sabbath.
- Seleccione la aplicación especial deseada (Programa Sabbath o Yom-Tov).

En caso de haber ajustado un aviso o una alarma, no es posible iniciar la función especial.

No es posible modificar una función especial ya iniciada o memorizarla en Programas Propios.

En caso producirse un fallo de red, la aplicación especial se interrumpe. El horno continúa en modo Sabbath mientras sigue desconectado de la red eléctrica. En cuanto se restablece la conexión, en el display aparece Corte de corriente - Proceso interrumpido.

## Utilizar Programa Sabbath

Esta aplicación especial es adecuada para la celebración semanal del Sabbath. Puede utilizarlo para calentar alimentos durante un máximo de 24 horas hasta que abra la puerta por primera vez.

- Ajuste la temperatura.
- Seleccione Start.

Se muestran Programa Sabbath y la temperatura ajustada.

La calefacción del horno se conecta aprox. 30 segundos después de cerrar la puerta. La iluminación del interior del horno se mantiene encendida durante todo el proceso de cocción.

No aparece la hora. El sensor de proximidad y todas las teclas sensoras (excepto On/Off Ⓜ) no reaccionan.

Aparece el mensaje Sabbath - No abrir puerta. Tras unos 45 minutos, este mensaje desaparece y vuelve a aparecer de vez en cuando.

Si **no** aparece el mensaje, el horno no está calentando y puede abrir y cerrar la puerta.

Una vez haya abierto la puerta, la calefacción del horno **permanece desconectada** hasta el final de la aplicación especial.

Si deja la puerta cerrada hasta el final de la aplicación especial, la calefacción se apagará después de 24 horas. El horno permanece encendido.

- En caso de desear que finalice la función especial anticipadamente, desconecte el horno con la tecla On/Off Ⓜ.

Al final de la aplicación especial, el mensaje Sabbath - No abrir puerta se apaga y la calefacción se desconecta. El resto de mensajes seguirán apareciendo en el display hasta que el horno se apague automáticamente después de 76 horas.

## Utilizar Yom-Tov

Esta aplicación especial es adecuada para festivos de varios días dentro de una semana. Puede utilizarse para calentar alimentos durante un máximo de 76 horas. Durante este tiempo es posible abrir y cerrar la puerta varias veces.

- Ajuste la temperatura.
- Seleccione Start.

Se muestran Yom-Tov y la temperatura ajustada.

La calefacción del horno se conecta aprox. 30 segundos después de cerrar la puerta. La iluminación del interior del horno se mantiene encendida durante todo el proceso de cocción.

No aparece la hora. El sensor de proximidad y todas las teclas sensoras (excepto On/Off Ⓜ) no reaccionan.

Aparece el mensaje Sabbath - No abrir puerta. Tras unos 45 minutos, este mensaje desaparece y vuelve a aparecer de vez en cuando.

Si el mensaje **no aparece**, puede abrir y cerrar la puerta varias veces. La calefacción **permanece encendida**.

- En caso de desear que finalice la función especial anticipadamente, desconecte el horno con la tecla On/Off Ⓜ.

La calefacción del horno permanece encendida hasta el final de la aplicación especial. El horno se desconecta automáticamente después de 76 horas.

## Cocción

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

# Funciones Especiales

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

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

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

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

Para vigilar la temperatura del proceso de cocción, utilice siempre que pueda la sonda térmica (ver capítulo «Asar», apartado «Sonda térmica»).

Ajuste la temperatura interior:

- Pescado: mín. 70 °C
- Aves: mín. 85 °C

## Recomendaciones

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

## Cocinar con la función Microondas

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

Peso, tiempo de cocción, tiempo de compensación

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

# Funciones Especiales

## Preparación de conservas

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Al preparar conservas de leguminosas y carne no se eliminan suficientemente las esporas de la bacteria Clostridium-Botulinum. Así se pueden formar toxinas que pueden desencadenar graves intoxicaciones. Estas esporas mueren después de volver a calentarlos en la preparación. Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.

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

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

No introduzca y caliente latas.

### Preparación de la fruta y las verduras

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

Utilice solo tarros especiales, que encontrará en un distribuidor:

- Aire caliente plus : tarros para conservas y tarros con tapa roscada
  - Microondas : tarros para conservas aptos para el microondas con tapa de cristal, que puede cerrarse con cinta adhesiva transparente
- Utilice exclusivamente tarros que no presenten daños, tampoco en la goma.
  - Límpielos con agua caliente antes de utilizarlos y llénelos máx. hasta 2 cm por debajo de borde.

- Despues de llenar los tarros con los alimentos, límpie el borde con un paño limpio y agua caliente.
- Cierre los tarros exclusivamente con cinta adhesiva transparente. No utilice nunca abrazaderas metálicas porque podrían formarse chispas en la función Microondas .
- Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1 y deposite sobre ella los tarros.

### Utilizar la función Aire caliente plus

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

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

### Preparación de conservas de frutas y pepinillos

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

### Preparación de conservas de verduras

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

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

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

Temperatura y tiempo de cocción posterior

## Utilizar la función Microondas

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

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

## Preparación de conservas de frutas y pepinillos

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

## Preparación de conservas de verduras

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

| Frutas                     | -/-                | 25–35 min |
|----------------------------|--------------------|-----------|
| Pepinos                    | -/-                | 25–30 min |
| Remolacha                  | 450 W<br>20–30 min | 25–30 min |
| Judías (verdes, amarillas) | 450 W<br>20–30 min | 25–30 min |

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

Tiempo de cocción continuada

## Retirar los tarros después de la preparación

Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Después de la preparación, los tarros están muy calientes.

Para retirarlos, póngase siempre los guantes de cocina.

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

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

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

# Funciones Especiales

## Productos congelados / precocinados

### Consejos para tartas, pizzas y baguettes

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

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

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

### Cómo preparar productos congelados / precocinados

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

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

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

En MyMiele  puede memorizar las funciones que utiliza habitualmente.

Los programas automáticos le permiten no tener que volver a introducir todos los niveles del menú para iniciar un programa.

**Consejo:** En MyMiele puede establecer como pantalla de bienvenida puntos del menú introducidos (ver el capítulo "Ajustes", apartado "Pantalla de bienvenida").

## Añadir entradas

Puede añadir hasta 20 entradas.

- Seleccione MyMiele .
- Seleccione Añadir entrada.

Puede seleccionar los subpuntos de menú entre las siguientes categorías:

- Funciones 
- Programas Automáticos 
- Funciones Especiales 
- Programas Propios 

- Confirme pulsando *OK*.

En la lista aparece el subpunto seleccionado con el símbolo correspondiente.

- Proceda con las demás entradas correspondientes. Para seleccionar se muestran solo aquellos subpuntos que todavía no han sido agregados.

## Eliminar entradas

- Seleccione MyMiele .
- Toque la entrada que desee eliminar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Eliminar.

La entrada desaparece de la lista.

## Modificar el orden de las entradas

- Seleccione MyMiele .
- Toque la entrada que desee desplazar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Ubicar.

Alrededor de la entrada aparece un marco de color naranja.

- Desplace la entrada.

La entrada aparece en el lugar deseado.

# Programas Propios

Puede crear y guardar hasta 20 programas.

- Puede combinar hasta 9 pasos de cocción para describir con exactitud el desarrollo de sus recetas favoritas o de las más utilizadas. Para ello, seleccione la función, temperatura y tiempo de cocción o la temperatura interior para cada paso de cocción.
- Puede determinar el/los nivel(es) para los alimentos.
- Puede introducir nombres de programas que se correspondan con sus recetas.

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

Otras opciones para crear Programas propios:

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

A continuación, introduzca un nombre de programa.

## Crear Programas propios

- Seleccione Programas Propios 
- Seleccione Crear programa.

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

Siga las indicaciones del display:

- Seleccione y confirme los ajustes deseados.

Si selecciona la función Precalentar, añada otro paso de cocción a través de Añadir al ajustar un tiempo de cocción. A continuación podrá memorizar el programa o iniciararlo.

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

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

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

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

- Seleccione Guardar.
- Utilice el teclado para poner nombre a los programas.

Con el símbolo  puede añadir un salto de línea para los nombres de programas largos.

- Una vez haya introducido los nombres de los programas, seleccione Guardar. En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.
- Confirme pulsando *OK*.

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

## Iniciar Programas propios

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

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

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

El programa se inicia inmediatamente o en el momento ajustado.

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

- Una vez ha transcurrido el programa, seleccione Cerrar.

## Modificar pasos de cocción

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

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

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

- Confirme pulsando *OK*.

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

# Programas Propios

## Cambiar de nombre los programas propios

- Seleccione Programas Propios 
- Toque el programa que desee modificar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Renombrar.
- Utilice el teclado para cambiar el nombre de los programas.

Con el símbolo ↵ puede añadir un salto de línea para los nombres de programas largos.

- Una vez haya modificado los nombres de los programas, seleccione Guardar.

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

- Confirme pulsando OK.

Se renombra el programa.

## Eliminar Programas propios

- Seleccione Programas Propios 
- Toque el programa que desee eliminar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Eliminar.
- Confirme la consulta con Sí.

El programa se borra.

Puede eliminar a la vez todos los programas propios en Ajustes | Ajustes de fábrica | Programas Propios.

## Mover los programas propios

- Seleccione Programas Propios 
- Toque el programa que desee mover hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Ubicar.

Alrededor de la entrada aparece un marco de color naranja.

- Desplace el programa.

El programa aparece en la posición deseada.

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

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

## Consejos para hornear

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

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

### Seleccionar la temperatura

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Con temperaturas superiores a las indicadas se reduce sensiblemente el tiempo de cocción, sin embargo el dorado puede ser muy

irregular y en algunos casos los alimentos no se hornean completamente.

### Ajustar un tiempo de cocción

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

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

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

## Consejos sobre las funciones

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

### Utilizar Programas automáticos

- Siga las indicaciones del display.

### Utilizar Aire caliente plus

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

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

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

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

# Hornear

## Utilizar Bóveda y solera

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

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

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

## Utilizar Cocción intensiva

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

Utilice esta función para hornear tartas con cobertura húmeda.

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

- Introduzca las tartas en moldes en el nivel 1.

## Utilizar Aire caliente Eco

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

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

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

## Utilizar Microondas + Aire caliente +

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

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

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

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

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

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

## Consejos para asar

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

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

## Seleccionar la temperatura ☀

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

## Ajustar un tiempo de cocción ⏳

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

- Puede calcular el tiempo de asado si, dependiendo del tipo de carne, multiplica la altura del asado [cm] por el tiempo por cm de altura [min/cm]:
- Carne de vacuno/ de caza: 15–18 min/cm
- Cerdo/Ternera/Cordero: 12–15 min/cm
- Rosbif/solomillo: 8–10 min/cm
- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.

# Asar

## Recomendaciones

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

## Consejos sobre las funciones

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

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

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

## Utilizar Programas automáticos

- Siga las indicaciones del display.

## Utilizar Aire caliente plus o Asado automático

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

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

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

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

## Utilizar Microondas + Aire caliente

## + o Micro. + Asado autom.

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

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

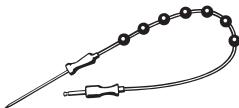
Utilice la función Micro. + Asado autom.  para iniciar el asado a temperaturas altas y continuarlo a temperaturas bajas.

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

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

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

## Sonda térmica



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

### Funcionamiento

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

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

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

### Posibilidades de uso

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

También puede utilizarla en Programas propios y en las siguientes funciones:

- Asado automático
- Aire caliente plus
- Bóveda y solera
- Microondas
- Micro. + Asado autom.
- Microondas + Aire caliente +

### Advertencias importantes para su utilización

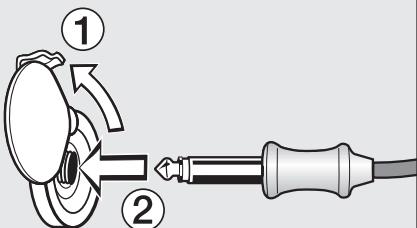
- Puede poner la carne en una cazuela o, dependiendo de la función, sobre la parrilla o la bandeja de cristal.
- La punta de metal de la sonda térmica debe insertarse por completo hasta el mango en el alimento para que la sonda térmica alcance aproximadamente el núcleo del mismo.
- En el caso de las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

### Utilizar la sonda térmica

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

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

- Introduzca los alimentos en el horno.



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

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

Siga las indicaciones del display.

El proceso finaliza una vez alcanzada la temperatura interior.

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

La sonda térmica puede calentarse. Puede quemarse con la sonda térmica. Para retirar la sonda térmica de la base de enchufe, utilice siempre guantes de cocina.

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

También puede retrasar el inicio del proceso de cocción.

- Seleccione Inicio a las.

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

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

## Indicación de tiempo restante

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

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

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

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Cierre la puerta para asar al grill.

## Consejos para asar al grill

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

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

## Seleccionar la temperatura

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

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

## Seleccionar el nivel de grill

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

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

# Asar al grill

## Ajustar un tiempo de cocción ☀

- Ase al grill la carne o las rodajas de carne planas aprox. 6–8 minutos por cada lado.  
Asegúrese de que los filetes sean del mismo grosor, para que los tiempos de asado al grill puedan ser similares.
- Ase al grill las piezas más altas aprox. 7-9 minutos por cada lado.
- Ase al grill los redondos aprox.10 minutos por cada cm de diámetro.
- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.
- En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.

### - poco hecha

si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.

### - medio hecha/al punto

cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.

### - hecha

cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.

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

## Consejos sobre las funciones

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

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

No utilice la sonda térmica en las funciones con grill.

No guarde la sonda térmica dentro del interior del horno.

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

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

## Utilizar Grill con aire o Microondas + Grill con aire

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

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

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

## Utilizar Grill o Microondas + Grill

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

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

## Limpieza y mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

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

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

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

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

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

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

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

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

### Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evitar utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros;
- productos de limpieza descalcificadores para el frontal,
- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza);
- productos que contengan disolventes;
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- detergente para lavavajillas,
- limpiacristales,
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej. los especiales para cazuelas o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos);
- gomas quitamanchas,

# Limpieza y mantenimiento

- rascadores de metal afilados;
  - lana de acero;
  - limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica;
  - productos para la limpieza de hornos,
  - espirales de acero
- \* apto para la limpieza de superficies con acabado PerfectClean, en el caso de suciedad muy resistente

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

Eliminar la suciedad cuanto antes.

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

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

Para llevar a cabo una limpieza cómoda le recomendamos:

- Plegar hacia abajo con mucho cuidado el elemento calefactor de bóveda y grill.
- Los olores del interior del horno se neutralizan si hiere agua con unas gotas de zumo de limón en el interior del horno durante un par de minutos.

## Eliminar la suciedad normal

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

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

## Eliminar la suciedad normal

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

## Limpiar la sonda térmica

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

Para limpiarla, utilice únicamente un paño húmedo.

### Eliminar la suciedad difícil

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

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

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

### Utilizar productos para la limpieza de hornos

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

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

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

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

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

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

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

# Limpieza y mantenimiento

## Abatir la resistencia calefactora de bóveda / grill

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

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

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

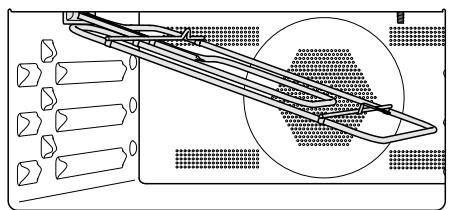
Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

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

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

La resistencia calefactora de bóveda y grill podría resultar dañada.

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



■ Pliegue hacia abajo con mucho cuidado la resistencia calefactora de bóveda y grill.

La lámina del techo del aparato podría resultar dañada.

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

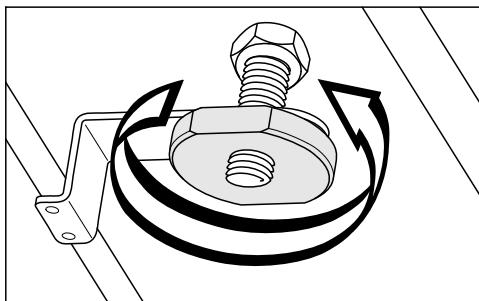
Los LED del techo del aparato podrían resultar dañados.

En la medida de lo posible, no los limpie.

■ Limpie el techo del interior del horno con un paño húmedo o con una esponja para vajilla.

■ Una vez limpia, pliegue hacia arriba la resistencia de bóveda y grill.

■ Atornille las tuercas y apriételas fuerte.



■ Suelte la tuerca.

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

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

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

| Problema                                       | Causa y solución   |
|--|--|
| <b>El display está oscuro.</b>                 | <p>Está seleccionado el ajuste Hora   Indicación   Off. Por eso, cuando el horno está apagado, el display permanece oscuro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En cuanto se conecte el horno, aparece el menú principal. Si quiere visualizar prolongadamente la hora, seleccione el ajuste Hora   Indicación   On.</li> </ul>   |
|  | <p>El horno no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si la clavija encaja correctamente en la base del enchufe.</li> <li>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.</li> </ul>   |
| <b>No se oye ninguna señal acústica.</b>       | <p>Las señales acústicas están desconectadas o ajustadas con un volumen muy bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conecte las señales acústicas o suba el volumen en Ajustes   Volumen   Señales acústicas.</li> </ul>  |
| <b>El interior del horno no se calienta.</b>   | <p>El modo Exposición está activado.<br/>Es posible seleccionar puntos del menú en el display y teclas sensoras pero la calefacción del interior del horno no funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactive el modo Demo en Ajustes   Distribuidor   Modo exposición   Off.</li> </ul>  |
| <b>No puede iniciar un proceso de cocción.</b> | <p>Para un proceso con microondas, la puerta se encuentra aún abierta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe que la puerta esté correctamente cerrada.</li> </ul> <p>Para un proceso con microondas no se han ajustado la potencia de microondas y el tiempo de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe que estén ajustados la potencia de microondas y el tiempo de cocción.</li> </ul> <p>Para un proceso con una función combinada con microondas no se han realizado todos los ajustes necesarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe que se hayan ajustado la potencia de microondas, el tiempo de cocción y una temperatura.</li> </ul> |

## ¿Qué hacer si ...?

| Problema  | Causa y solución   |
|---|--|
| <b>La tecla sensora  parpadea al encender el horno.</b>                          | Aún no se ha conectado el horno a una red de conexión WiFi. La tecla sensora parpadea para indicar que se puede conectar el horno en red tocándola. Después de encender y apagar el horno varias veces, la tecla sensora ya no parpadea, pero la función de red sigue activa.  |
| <b>Las teclas sensoras o el sensor de proximidad no reaccionan.</b>   | <p>Ha seleccionado el ajuste Display   QuickTouch   Off. Por eso ni las teclas sensoras ni el sensor de proximidad reaccionan con el horno apagado.</p> <p>■ Una vez esté conectado, las teclas sensoras y el sensor de proximidad reaccionan. Seleccione el ajuste Display   QuickTouch   On, si desea que las teclas sensoras y el sensor de proximidad reaccionen siempre incluso cuando el horno está desconectado.</p> <p>Los ajustes para el sensor de proximidad están desconectados.</p> <p>■ Modifique los ajustes para el sensor de proximidad en Ajustes   Sensor de proximidad.</p> <p>El sensor de proximidad está defectuoso.</p> <p>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.</p> <p>El horno no está enchufado.</p> <p>■ Compruebe que la clavija encaje correctamente.</p> <p>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.</p> <p>En caso de que tampoco el display reaccione, se trata de un problema en la electrónica.</p> <p>■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno se inicie de nuevo.</p> |
| <b>Al conectar el horno, en el display se muestra Bloq. puesta en marcha .</b> | El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado.   |
|   | <p>■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando el símbolo  durante al menos 6 segundos.</p> <p>■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Seguridad   Bloq. puesta en marcha    Off.</p>   |

| Problema   | Causa y solución  |
|--|---|
| <b>En el display aparece</b> Corte de corriente - Proceso interrumpido.  | <p>Se ha producido un corte breve del suministro eléctrico. Debido al cual se ha visto interrumpido el proceso de cocción en marcha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte y vuelva a conectar el horno.</li> <li>■ Inicie de nuevo el proceso de cocción.</li> </ul>   |
| <b>En el display aparece</b> 12:00.  | <p>Se ha producido un corte del suministro eléctrico que ha durado más de 150 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vuelve a ajustar la hora y la fecha.</li> </ul>   |
| <b>En el display aparece</b> Duración máxima en funcionamiento alcanzada.  | <p>Se ha utilizado el horno durante un tiempo excepcionalmente largo. Se activó la desconexión de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme pulsando <i>OK</i>.</li> </ul> <p>A continuación, el aparato vuelve a estar disponible para el funcionamiento.</p>   |
| <b>Anomalía y un código de anomalía no registrado aquí aparecen en el display.</b>   | <p>Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.</li> </ul>  |
| <b>Si se abre la puerta durante un proceso de cocción con la función Microondas , deja de oírse el ruido de funcionamiento.</b> | <p>No se trata de ninguna anomalía. Si se abre la puerta durante un proceso de cocción con la función Microondas , el interruptor de contacto de la puerta desconecta las microondas y el ventilador de refrigeración disminuye el número de revoluciones.</p> |
| <b>Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.</b>   | <p>Después de un proceso de cocción, el ventilador permanece conectado (ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»).</p>  |

## ¿Qué hacer si ...?

| Problema  | Causa y solución  |
|---|---|
| <b>Durante un proceso de cocción con microondas se oye un ruido extraño.</b>  | Ha utilizado vajilla de metal para un proceso de cocción con microondas.<br>■ Compruebe si se han producido chispas eléctricas debido al uso de vajilla de metal (ver capítulo «Funcionamiento con microondas», apartado «Selección de vajilla»).   |
|   | Durante un proceso con microondas se ha cubierto el alimento con papel de aluminio.<br>■ Retire la cubierta.  |
|   | Ha utilizado la parrilla durante un proceso de cocción con microondas.<br>■ Utilice siempre la bandeja de cristal para procesos con microondas.   |
| <b>El horno se ha desconectado automáticamente.</b>   | El horno se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectar el horno o después de finalizar un proceso de cocción no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo.<br>■ Vuelva a conectar el horno.  |
| <b>La tarta/la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en las tablas de cocción.</b> | La temperatura seleccionada es diferente a la que se indica en la receta.<br>■ Seleccione la temperatura adecuada para su receta.   |
|   | Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta.<br>■ Compruebe si se ha modificado la receta. En caso de haber añadido más líquido o más huevos la masa queda más húmeda y necesita un tiempo de horneado más largo.  |
| <b>La tarta / la repostería no tiene un horneado homogéneo.</b>   | Se ha seleccionado una temperatura o un nivel incorrecto.<br>■ Siempre puede producirse un dorado ligeramente diferente. Sin embargo, en caso de que la diferencia sea grande, compruebe que ha seleccionado una temperatura y un nivel correctos.  |
|   | El material o el color del molde no son adecuados al tipo de función. Los moldes claros y de paredes finas y brillantes no son adecuados. puesto que reflejan la radiación térmica del horno. Esto afecta negativamente al reparto del calor por el alimento y se produce un dorado débil o no uniforme.<br>■ Utilice moldes mate, oscuros. |

| Problema   | Causa y solución  |
|--|---|
| <b>Una vez transcurrido el tiempo ajustado los alimentos no están lo suficientemente calientes o cocinados con la función Microondas</b>  . | <p>Ha interrumpido un proceso de cocción con microondas pero no lo ha vuelto a reiniciar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reanude el proceso de cocción hasta que los alimentos estén suficientemente calientes o cocinados.</li> </ul> <p>Al cocinar o calentar con microondas se ha ajustado un tiempo breve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si se ha seleccionado el tiempo correcto para la potencia de microondas ajustada. Cuanto menor sea la potencia de microondas, mayor deberá ser la duración.</li> </ul>  |
| <b>Después del calentamiento o preparación con microondas los alimentos se enfrián rápidamente.</b>  | <p>Debido a las características de las microondas, el calor alcanza primero los extremos de los alimentos y, después, se reparte hacia el interior. En caso de calentarlos con una potencia de microondas alta, los alimentos pueden estar calientes por fuera pero no por dentro. Durante la compensación de temperaturas, el calor del exterior alcanzará el interior.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Al calentar alimentos que presenten una composición muy variada, p. ej. al calentar un menú, deberán calentarse utilizando una potencia de microondas baja y, por lo tanto, ajustando un tiempo largo.</li> </ul> |
| <b>La iluminación del aparato se desconecta después de un tiempo breve.</b>  | <p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación   «On» durante 15 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si desea conectar la iluminación del interior del horno durante todo el proceso de cocción, seleccione el ajuste Iluminación   On.</li> </ul>  |
| <b>La iluminación del aparato está desconectada o no se conecta.</b>   | <p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación   Off.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Al seleccionar la tecla sensora  se conecta de nuevo la iluminación del interior del horno durante 15 segundos.</li> <li>■ Si lo desea, seleccione el ajuste Iluminación   On o «On» durante 15 s.</li> </ul> <p>La iluminación del interior del horno está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.</li> </ul>   |

# Servicio Post-venta

---

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

## Garantía

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

## Contacto en caso de anomalías

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

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

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

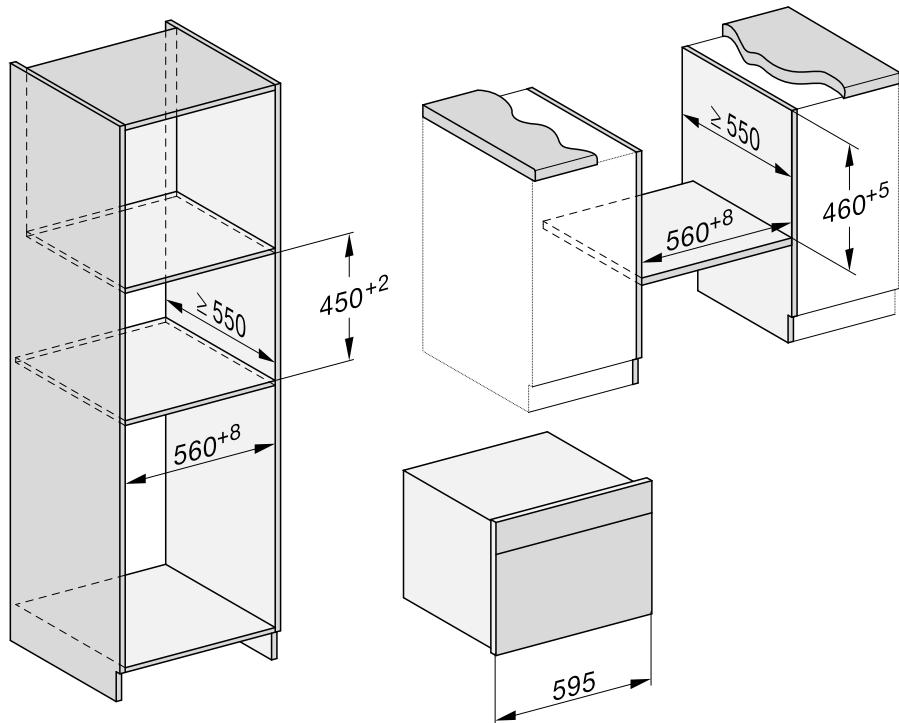
Encontrará esta información en la placa de características: abra la puerta del aparato y localícela en el marco frontal.

## Medidas de empotramiento

Las medidas se indican en mm.

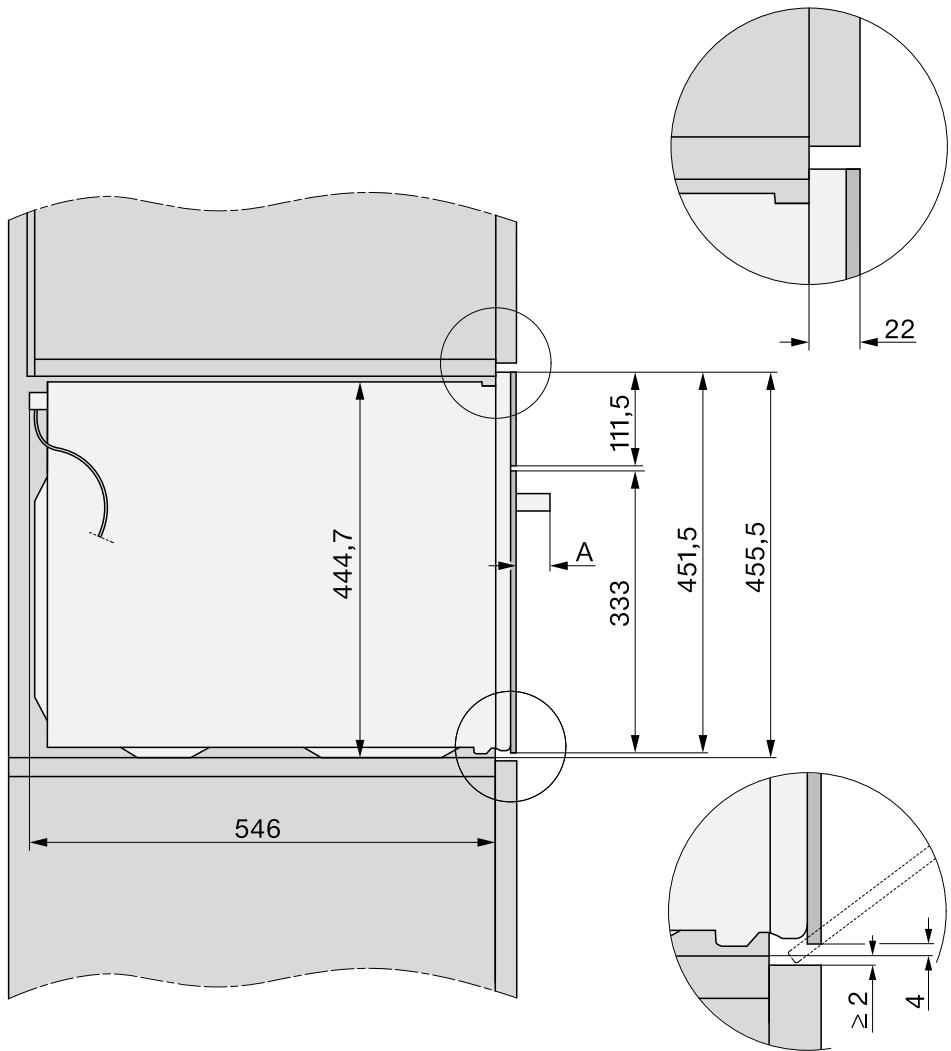
### Empotramiento en un armario alto o inferior

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



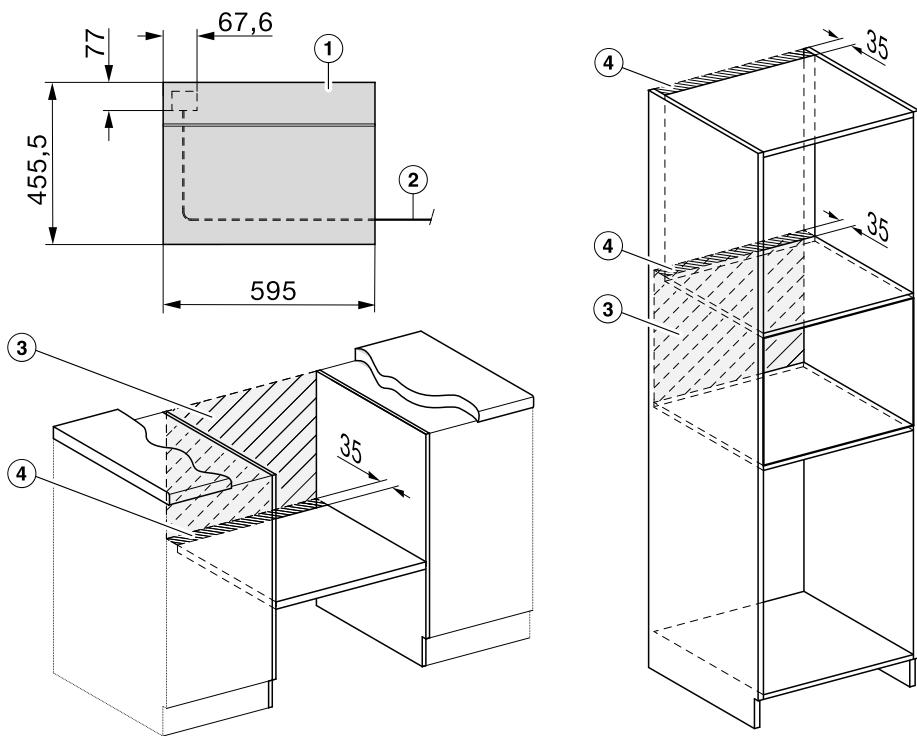
# Instalación

## Vista lateral



A 47 mm

## Conexiones y ventilación

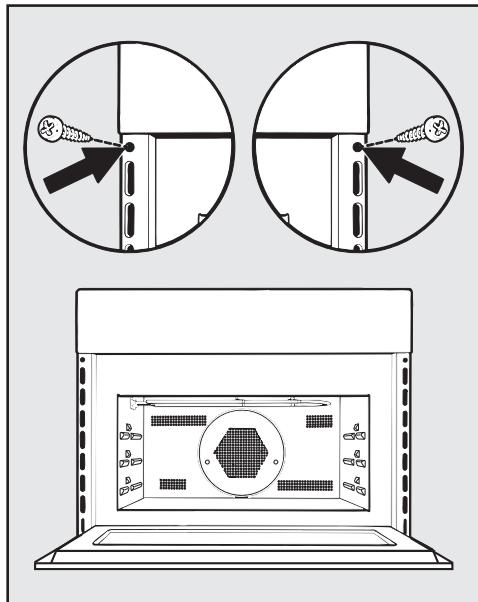


- ① Vista desde la parte delantera
- ② Longitud del cable de conexión a la red = 2.000 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalación

## Montaje del horno

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



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

### Conección eléctrica

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

El fusible debe tener al menos 16 A.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Tablas de cocción

## Masa batida

| Pasteles/Repostería<br>(accesorios)  | <input type="checkbox"/> | 🌡 +  [°C] + [W]      | Booster | <input type="checkbox"/> <sup>3</sup> | [min] | CF |
|--|--------------------------|----------------------|---------|---------------------------------------|-------|----|
| Muffins/magdalenas   |                          | 150–160              | ✓       | 2                                     | 35–45 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 160–170              | ✓       | 2                                     | 35–45 | —  |
| Small Cakes (1 bandeja de cristal)*  |                          | 150                  | —       | 2                                     | 25–35 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 170 <sup>2</sup>     | —       | 2                                     | 20–30 | —  |
| Small Cakes (2 bandejas de cristal)*   |                          | 140                  | —       | 2+3                                   | 35–45 | —  |
| Bizcocho fino (molde, 30 cm)   | <sup>1</sup>             | 160–170 + 80         | ✓       | 1                                     | 35–45 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 150–160              | —       | 1                                     | 60–70 | —  |
| Pasteles de molde (molde redondo/<br>molde especial para Gugelhupf,<br>Ø 26 cm)          |                          | 160–170 + 150        | ✓       | 1                                     | 40–50 | —  |
| Bizcocho mármol o de nueces (molde,<br>30 cm)  |                          | 150–160              | ✓       | 1                                     | 65–75 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 150–160              | ✓       | 1                                     | 65–75 | —  |
| Bizcocho mármol o de nueces (molde<br>redondo/molde especial para<br>Gugelhupf, Ø 26 cm) |                          | 150–160              | ✓       | 1                                     | 55–65 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 150–160              | ✓       | 1                                     | 65–75 | —  |
| Pastel de frutas (1 bandeja de cristal)  |                          | 150–160              | ✓       | 2                                     | 50–60 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 160–170              | —       | 2                                     | 55–65 | —  |
| Tarta de frutas (molde desmontable,<br>Ø 26 cm)  |                          | 150–160              | ✓       | 1                                     | 55–65 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 165–175 <sup>2</sup> | —       | 1                                     | 50–60 | —  |
| Base para tartas (molde, Ø 28 cm)  |                          | 150–160              | ✓       | 1                                     | 25–35 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 170–180 <sup>2</sup> | ✓       | 1                                     | 15–25 | —  |

Función, Temperatura, Potencia del microondas, Booster,  Nivel, Tiempo de cocción, CF Crisp function, Aire caliente plus,  Bóveda y solera, Microondas + Aire caliente +, ✓ conectado, — desconectado

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

<sup>1</sup> Coloque el molde en el centro sobre la bandeja de cristal.

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

## Masa trabajada

| Pasteles/Repostería<br>(accesorios)                                | <input type="checkbox"/> | [°C]                 | <input type="checkbox"/> ³          | <input type="checkbox"/> ₁ | [min]              | CF                                  |
|--|--------------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Galletitas (1 bandeja de cristal)                                  |                          | 140–150              | <input checked="" type="checkbox"/> | 2                          | 20–30              | –                                   |
|  | <input type="checkbox"/> | 160–170              | <input checked="" type="checkbox"/> | 2                          | 10–20              | –                                   |
| Galletas para manga pastelera<br>(1 bandeja de cristal) *          |                          | 140                  | –                                   | 2                          | 40–50              | –                                   |
|  | <input type="checkbox"/> | 160 <sup>1</sup>     | –                                   | 2                          | 30–40              | –                                   |
| Galletas para manga pastelera<br>(2 bandejas de cristal) *         |                          | 140                  | –                                   | 2+3                        | 45–55 <sup>2</sup> | –                                   |
| Base para tartas (molde, Ø 28 cm)                                  |                          | 150–160              | <input checked="" type="checkbox"/> | 2                          | 30–40              | –                                   |
|  | <input type="checkbox"/> | 170–180 <sup>1</sup> | <input checked="" type="checkbox"/> | 1                          | 20–30              | –                                   |
| Tarta de queso (molde desmontable,<br>Ø 26 cm)                     | <input type="checkbox"/> | 160–170              | –                                   | 1                          | 90–100             | –                                   |
|  |                          | 150–160              | –                                   | 1                          | 80–90              | –                                   |
| Apple Pie (molde desmontable,<br>Ø 20 cm)*                         |                          | 160                  | –                                   | 1                          | 110–120            | –                                   |
|  | <input type="checkbox"/> | 180                  | –                                   | 1                          | 80–90              | –                                   |
| Tarta de manzana cubierta (molde<br>desmontable, Ø 26 cm)          | <input type="checkbox"/> | 160–170              | <input checked="" type="checkbox"/> | 1                          | 55–65              | –                                   |
|  |                          | 150–160              | <input checked="" type="checkbox"/> | 1                          | 60–70              | –                                   |
| Tarta de frutas con baño de azúcar<br>(molde desmontable, Ø 26 cm) | <input type="checkbox"/> | 160–170              | <input checked="" type="checkbox"/> | 1                          | 55–65              | –                                   |
|  |                          | 150–160              | <input checked="" type="checkbox"/> | 1                          | 60–70              | –                                   |
| Tarta de frutas con baño de azúcar (1<br>bandeja de cristal)       |                          | 160–170              | <input checked="" type="checkbox"/> | 2                          | 50–60              | –                                   |
| Tarta dulce (1 bandeja de cristal)                                 | <input type="checkbox"/> | 230–240 <sup>1</sup> | –                                   | 1                          | 40–50              | <input checked="" type="checkbox"/> |

Función Temperatura, Booster, ³ Nivel Tiempo de cocción, CF Crisp function, Aire caliente plus,  Bóveda y solera, Cocción intensiva,  conectado,  desconectado

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

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

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

# Tablas de cocción

## Masa de levadura

| Pasteles/Repostería<br>(accesorios)  | <input type="checkbox"/> | +  [°C] + [W]        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ³ <sub>1</sub> | [min] | CF |
|--|--------------------------|----------------------|--------------------------|---|-------|----|
| Bizcocho austriaco Gugelhupf (molde especial, Ø 24 cm)                       |                          | 140–150              | ✓                        | 1                                       | 55–65 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 150–160              | ✓                        | 1                                       | 60–70 | —  |
| Christstollen (pastel de Navidad típico de Alemania), (1 bandeja de cristal) |                          | 150–160              | ✓                        | 1                                       | 60–70 | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 160–170              | ✓                        | 1                                       | 55–65 | —  |
| Tarta de frutas con/sin copos (1 bandeja de cristal)                         |                          | 160–170              | ✓                        | 2                                       | 40–50 | —  |
|  |                          | 170–180 + 150        | —                        | 2                                       | 30–40 | —  |
| Pastel de frutas (1 bandeja de cristal)                                      |                          | 160–170              | ✓                        | 2                                       | 40–50 | —  |
|  |                          | 170–180 + 150        | —                        | 2                                       | 25–35 | —  |
| Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja de cristal)    | <input type="checkbox"/> | 160–170 <sup>1</sup> | ✓                        | 2                                       | 20–30 | —  |
| Pan blanco (sin molde), (1 bandeja de cristal)                               |                          | 180–190              | —                        | 2                                       | 35–45 | —  |
| Pan blanco (molde, 30 cm)  | <input type="checkbox"/> | 190–200              | ✓                        | 1                                       | 50–60 | —  |
| Pan integral (molde 30 cm)   | <input type="checkbox"/> | 180–190              | ✓                        | 1                                       | 40–50 | —  |
| Dejar subir la masa (fuente)   | <input type="checkbox"/> | 30                   | —                        | 1                                       | 30    | —  |

Función, Temperatura, Booster, ³<sub>1</sub> Nivel Tiempo de cocción, CF Crisp function, Aire caliente plus,  Bóveda y solera, Microondas + Aire caliente +, ✓ conectado, – desconectado

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

## Masa de requesón y aceite

| Pasteles/Repostería<br>(accesorios)                                       | <input type="checkbox"/> | +  [°C] + [W] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ³ <sub>1</sub> | [min] | CF |
|---|--------------------------|---------------|--------------------------|---|-------|----|
| Pastel de frutas (1 bandeja de cristal)                                   |                          | 160–170       | ✓                        | 2                                       | 40–50 | —  |
|   |                          | 170–180 + 150 | —                        | 2                                       | 25–35 | —  |
| Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja de cristal) |                          | 160–170       | ✓                        | 2                                       | 20–30 | —  |

Función, Temperatura, Booster, ³<sub>1</sub> Nivel, Tiempo de cocción, CF Crisp function, Aire caliente plus, Microondas + Aire caliente +, ✓ conectado, – desconectado

## Tarta de bizcocho

| Pasteles/Repostería<br>(accesorios)                     | <input type="checkbox"/>   | [°C]                 |   | <input type="checkbox"/> ³ | [min] | CF |
|---|----------------------------|----------------------|---|----------------------------|-------|----|
| Base para tartas (2 huevos, molde desmontable, Ø 26 mm) | <input type="checkbox"/>   | 170–180 <sup>2</sup> | — | 1                          | 15–25 | —  |
| Base para tartas (4 huevos, molde desmontable, Ø 26 mm) | <input type="checkbox"/>   | 170–180 <sup>2</sup> | — | 1                          | 25–35 | —  |
| Bizcocho (molde desmontable, Ø 26 cm)*                  |                            | 180–190 <sup>2</sup> | — | 2                          | 20–30 | —  |
|   | <input type="checkbox"/> ¹ | 150–180 <sup>2</sup> | — | 1                          | 20–45 | —  |
| Rollo suizo (1 bandeja de cristal)                      | <input type="checkbox"/>   | 170–180 <sup>2</sup> | — | 2                          | 15–25 | —  |

Función, Temperatura, Booster, ³ Nivel, Tiempo de cocción, CF Crisp function,  Bóveda y solera, Aire caliente plus, ✓ conectado, – desconectado

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

<sup>1</sup> Seleccione por lo general la temperatura más baja y compruebe el estado de los alimentos después de un tiempo breve.

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

## Masa cocida, masa de hojaldre, merengues

| Pasteles/Repostería<br>(accesorios)                    | <input type="checkbox"/> | [°C]                 |   | <input type="checkbox"/> ³ | [min]   | CF |
|--|--------------------------|----------------------|---|----------------------------|---------|----|
| Profiteroles (1 bandeja de cristal)                    |                          | 160–170              | ✓ | 2                          | 30–40   | —  |
| Empanadillas (1 bandeja)                               | <input type="checkbox"/> | 170–180 <sup>1</sup> | ✓ | 2                          | 15–25   | —  |
| Almendrados (1 bandeja de cristal)                     | <input type="checkbox"/> | 120–130 <sup>1</sup> | ✓ | 2                          | 28–38   | —  |
| Merengues (1 bandeja de cristal, 6 unidades de Ø 6 cm) |                          | 80–100               | — | 2                          | 120–150 | —  |

Función, Temperatura, Booster, ³ Nivel, Tiempo de cocción, CF Crisp function, Aire caliente plus,  Bóveda y solera, ✓ conectado, – desconectado

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

# Tablas de cocción

## Tentempiés

| Alimento<br>(accesorios)                                       | <input type="checkbox"/> | 🌡 +  [°C] + [W]      | Boost | <input type="checkbox"/> <sup>3</sup> | [min]              | CF |
|--|--------------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|--------------------|----|
| Tarta salada (1 bandeja de cristal)                            | <input type="checkbox"/> | 240–250 <sup>2</sup> | ✓     | 1                                     | 35–45              | ✓  |
| Tarta de cebolla (1 bandeja de cristal)                        |                          | 180–190 +<br>150     | —     | 2                                     | 30–40              | —  |
|  |                          | 150–160              | ✓     | 1                                     | 30–40              | —  |
| Pizza, masa de levadura (1 bandeja de cristal)                 |                          | 160–170 + 80         | —     | 2                                     | 25–35              | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 180–190 <sup>2</sup> | ✓     | 2                                     | 30–40              | ✓  |
| Pizza, masa de requesón y aceite (1 bandeja de cristal)        |                          | 150–160              | —     | 2                                     | 25–35              | —  |
|  | <input type="checkbox"/> | 190–200 <sup>2</sup> | ✓     | 2                                     | 30–40              | ✓  |
| Tostada* (parrilla)  |                          | 3 <sup>3</sup>       | —     | 2                                     | 2–4                | —  |
| Gratinados (p. ej. tostas) (parrilla sobre bandeja de cristal) |                          | 3                    | —     | 2                                     | 5–9                | —  |
| Parrillada de verdura (parrilla sobre bandeja de cristal)      |                          | 3 <sup>3</sup>       | —     | 2                                     | 10–12 <sup>4</sup> | —  |
|  |                          | 210–220 <sup>3</sup> | —     | 2                                     | 8–10 <sup>4</sup>  | —  |

Función, Temperatura, Booster,  Nivel Tiempo de cocción, CF Crisp function,  Bóveda y solera, Microondas + Aire caliente +, Cocción intensiva, Aire caliente plus, Grill, Grill con aire, ✓ conectado, — desconectado

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

<sup>1</sup> Seleccione el nivel indicado.

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

<sup>3</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

<sup>4</sup> Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

## Carne de vacuno

| Alimento<br>(accesorios)  |  | [°C]                 |   | <sup>3</sup> | [min]                            | [°C]  |
|---|--|----------------------|---|--------------|----------------------------------|-------|
| Estofado de vacuno, aprox. 1 kg<br>(bandeja para asar con tapa) |  | 150–160              |   | 1            | 120–130 <sup>6</sup>             | –     |
| Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg <sup>1)</sup>                  |  | 180–190 <sup>4</sup> | – | 1            | 30–70                            | 45–75 |
| Solomillo de vacuno «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>      |  | 95–100               | – | 1            | 65–75                            | 45–48 |
| Solomillo de vacuno «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>        |  | 95–100               | – | 1            | 70–80                            | 54–57 |
| Solomillo de vacuno «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>       |  | 95–100               | – | 1            | 110–120                          | 63–66 |
| Rosbif, aprox. 1 kg <sup>1)</sup>                               |  | 180–200 <sup>4</sup> |   | 1            | 35–75                            | 45–75 |
| Rosbif «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>                   |  | 95–100               | – | 1            | 40–50                            | 45–48 |
| Rosbif «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>                     |  | 95–100               | – | 1            | 75–85                            | 54–57 |
| Rosbif «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>                    |  | 95–100               | – | 1            | 110–120                          | 63–66 |
| Hamburguesa*, <sup>1</sup>                                      |  | 3 <sup>5</sup>       | – | 2            | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup> | –     |
| Hamburguesas <sup>1</sup>                                       |  | 3 <sup>5</sup>       | – | 2            | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup> | –     |

Función, Temperatura, Booster, Nivel, Tiempo de cocción, Temperatura interior, Aire caliente plus, Bóveda y solera, Función especial Coc. a baja temperatura, Grill, conectado, desconectado

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

<sup>1</sup> Utilice siempre la bandeja de cristal.

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

<sup>3</sup> Seleccione el nivel indicado.

<sup>4</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

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

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

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

# Tablas de cocción

## Ternera

| Alimento<br>(accesorios)  |  | [°C] + [W]           |   | <sup>3</sup> | [min]                |       |
|---|--|----------------------|---|--------------|----------------------|-------|
| Asado de ternera, aprox. 1,5 kg<br>(Bandeja para asar con tapa) |  | 160–170              | ✓ | 1            | 120–130 <sup>4</sup> | —     |
|   |  | 160–170 + 150        | ✓ | 1            | 80–90 <sup>4</sup>   | —     |
| Solomillo de ternera, aprox. 1 kg<br>(bandeja de cristal)       |  | 180–190 <sup>3</sup> | — | 1            | 20–50                | 45–75 |
| Solomillo de ternera «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>     |  | 95–100               | — | 1            | 50–60                | 45–48 |
| Solomillo de ternera «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>       |  | 95–100               | — | 1            | 80–90                | 54–57 |
| Solomillo de ternera «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>      |  | 95–100               | — | 1            | 85–95                | 63–66 |
| Lomo de ternera «poco hecho»<br>aprox. 1 kg <sup>1</sup>        |  | 95–100               | — | 1            | 80–90                | 45–48 |
| Lomo de ternera «al punto»<br>aprox. 1 kg <sup>1</sup>          |  | 95–100               | — | 1            | 120–130              | 54–57 |
| Lomo de ternera «muy hecho»<br>aprox. 1 kg <sup>1</sup>         |  | 95–100               | — | 1            | 140–150              | 63–66 |

Función Temperatura, Booster, Nivel, Tiempo de cocción, Temperatura interior, Aire caliente plus, Bóveda y solera, Microondas + Aire caliente +, Función especial Coc. a baja temperatura, ✓ conectado, – desconectado

<sup>1</sup> Utilice siempre la bandeja de cristal.

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

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

<sup>4</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

## Cerdo

| Alimento<br>(accesorios)   | <input type="checkbox"/> | +  [°C] + [W]  | <sup>1</sup> | <sup>1</sup> | [min]                | [°C]  |
|--|--------------------------|----------------|--------------|--------------|----------------------|-------|
| Asado de cerdo/nuez,<br>aprox. 1 kg (bandeja para asar<br>con tapa)        |                          | 160–170 + 150  |              | 1            | 80–90 <sup>5</sup>   | 80–90 |
|  | <input type="checkbox"/> | 170–180        |              | 1            | 100–110 <sup>5</sup> | 80–90 |
| Asado de cerdo con chicharrones,<br>aprox. 2 kg (bandeja para<br>asar)     |                          | 170–180 + 150  |              | 1            | 70–80 <sup>6</sup>   | 80–90 |
|  | <input type="checkbox"/> | 170–180        |              | 1            | 100–110 <sup>6</sup> | 80–90 |
| Solomillo de cerdo, aprox. 350 g<br>(parrilla sobre la bandeja de cristal) |                          | 95–100         | —            | 1            | 60–120               | 60–75 |
| Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg<br>(bandeja de cristal)                   |                          | 170–180 + 150  | —            | 1            | 40–50                | 63–68 |
| Asado de carne picada,<br>aprox. 1 kg (bandeja de cristal)                 |                          | 170–180 + 150  | —            | 1            | 35–45 <sup>6</sup>   | 80–85 |
|  | <input type="checkbox"/> | 180–190        |              | 1            | 60–70 <sup>6</sup>   | 80–85 |
| Beicon (parrilla sobre la bandeja<br>de cristal)                           |                          | 3 <sup>4</sup> | —            | 2            | 5–10                 | —     |
| Salchichas (parrilla sobre la ban-<br>deja de cristal)                     |                          | 3 <sup>4</sup> | —            | 2            | 15–20 <sup>7</sup>   | —     |

Función, Temperatura, Booster, <sup>3</sup> Nivel, Tiempo de cocción, Temperatura interior, Micro. + Asado autom.,  Bóveda y solera, Función especial Coc. a baja temperatura, Microondas + Aire caliente +, Grill, conectado, desconectado

- <sup>1</sup> Utilice recipientes aptos para el microondas.
- <sup>2</sup> Selle primero la carne en la placa.
- <sup>3</sup> Seleccione el nivel indicado.
- <sup>4</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- <sup>5</sup> Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>6</sup> Transcurrida la mitad del tiempo, añada aprox. 0,5 l de líquido.
- <sup>7</sup> Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

## Tablas de cocción

### Cordero, carne de caza

| Alimento<br>(accesorios)  | <input type="checkbox"/> | +  [°C] + [W]        | <sup>1</sup> | <sup>3</sup> | [min]                | [°C]  |
|---|--------------------------|----------------------|--------------|--------------|----------------------|-------|
| Pierna de cordero con hueso,<br>aprox. 1,5 kg (bandeja para asar<br>con tapa) |                          | 170–180 + 80         | ✓            | 1            | 100–120 <sup>3</sup> | 64–82 |
|   |                          | 180–190              | ✓            | 1            | 110–120 <sup>3</sup> | 64–82 |
| Lomo de cordero sin hueso (pa-<br>rrilla sobre bandeja de cristal)            | <sup>1</sup>             | 180–190 <sup>2</sup> | —            | 1            | 15–40                | 53–80 |
|   |                          | 95–100               | —            | 1            | 35–90                | 53–68 |
| Lomo de ciervo sin hueso (ban-<br>deja para asar)                             |                          | 180–190 <sup>2</sup> | —            | 1            | 45–75                | 60–81 |
| Lomo de corzo sin hueso (ban-<br>deja de cristal)                             | <sup>1</sup>             | 140–150 <sup>2</sup> | —            | 1            | 20–40                | 60–81 |
| Pierna de jabalí sin hueso,<br>aprox. 1 kg (bandeja para asar<br>con tapa)    | <sup>1</sup>             | 180–190              | ✓            | 1            | 90–120 <sup>3</sup>  | 80–90 |

Función, Temperatura, Booster, Nivel, Tiempo de cocción, Temperatura interior, Micro. + Asado autom., Bóveda y solera, Función especial Coc. a baja temperatura, Asado automático, ✓ conectado, — desconectado

<sup>1</sup> Selle primero la carne en la placa.

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

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

## Aves, pescado

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

Función, Temperatura, Booster,  Nivel, Tiempo de cocción, Temperatura interior, Asado automático, Micro. + Asado autom., Grill con aire, Microondas + Grill con aire, Microondas + Aire caliente +, Bóveda y solera, ✓ conectada, — desconectada

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

<sup>1</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

<sup>2</sup> Conecte Crisp function.

<sup>3</sup> Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.

<sup>4</sup> Agregue aprox. 0,5 l después de 30 minutos.

## Datos para los laboratorios de ensayo

### Platos de prueba según EN 60350-1

| Platos de prueba (accesorios)   | <input type="checkbox"/> | 🌡 [°C]               | 🌡↑ | <input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub> | ⌚ [min]                          | CF |
|---|--------------------------|----------------------|----|--|----------------------------------|----|
| Small Cakes (1 bandeja de cristal <sup>1</sup> )*                             |                          | 150                  | —  | 2  | 25–35                            | —  |
|   |                          | 170 <sup>5</sup>     | —  | 2  | 20–30                            | —  |
| Small Cakes (2 bandejas de cristal <sup>1</sup> )                             |                          | 140                  | —  | 2+3  | 35–45                            | —  |
|   |                          | 140                  | —  | 2  | 40–50                            | —  |
| Galletas para manga pastelera (1 bandeja de cristal <sup>1</sup> )            |                          | 160 <sup>5</sup>     | —  | 2  | 30–40                            | —  |
|   |                          | 160 <sup>5</sup>     | —  | 2+3  | 45–55 <sup>7</sup>               | —  |
| Apple Pie (parrilla <sup>1</sup> , molde desmontable <sup>2</sup> , Ø 20 cm)  |                          | 160                  | —  | 1  | 110–120                          | —  |
|   |                          | 180                  | —  | 1  | 80–90                            | —  |
| Bizcocho (parrilla <sup>1</sup> , molde desmontable <sup>2</sup> , Ø 26 cm)   |                          | 180–190 <sup>5</sup> | —  | 2  | 20–30                            | —  |
|   |                          | 150–180 <sup>5</sup> | —  | 1  | 20–45                            | —  |
| Tostadas (parrilla <sup>1</sup> )   |                          | 3 <sup>6</sup>       | —  | 2  | 2–4                              | —  |
| Hamburguesa (parrilla <sup>1</sup> sobre la bandeja de cristal <sup>1</sup> ) |                          | 3 <sup>6</sup>       | —  | 2  | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>8</sup> | —  |

Función, Temperatura, Booster,  Nivel Tiempo de cocción, CF Crisp function, Aire caliente plus, Bóveda y solera, Grill, conectado, desconectado

<sup>1</sup> Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele.

<sup>2</sup> Utilice un molde desmontable mate, oscuro.  
Coloque el molde en el centro de la parrilla.

<sup>3</sup> Seleccione por lo general la temperatura más baja y compruebe el estado de los alimentos después de un tiempo breve.

<sup>4</sup> Seleccione el nivel indicado.

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

<sup>6</sup> Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

<sup>7</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

<sup>8</sup> Gire el alimento una vez esté lo suficientemente dorado (1: tiempo de grill lado 1, 2: tiempo de grill lado 2).

## Datos para los laboratorios de ensayo

### Platos de prueba según EN 60705 (función Microondas )

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

Función,  Potencia de microondas,  Tiempo de cocción/descongelación,  Tiempo de compensación,  Microondas,  Microondas + Aire caliente +,  Microondas + Grill con aire,  Función especial Descongelar

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

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

<sup>3</sup> Introduzca la bandeja de cristal en el nivel 1 y deposite en el centro la vajilla.

## Datos técnicos

|  |                     |
|--|---------------------|
| Consumo de potencia en estado desconectado,<br>indicación de la hora apagada   | máx. 0,3 W          |
| Consumo de potencia en estado desconectado,<br>indicación de la hora encendida | máx. 0,8 W          |
| Consumo de potencia en el modo preparado en red                                | máx. 2,0 W          |
| Tiempo hasta conexión automática en<br>estado desconectado                     | 20 min              |
| Tiempo hasta conexión automática en modo preparado<br>en red                   | 20 min              |
| Banda de frecuencia del módulo WiFi  | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Potencia de transmisión del módulo WiFi  | máx. 100 mW         |

## Declaración de conformidad

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

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

- productos, descarga, en [www.miele.es](http://www.miele.es)
- Servicio técnico, solicitar información, instrucciones de manejo, en <https://miele.es/manuales-125> especificando el nombre del producto o el número de serie

## Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

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

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

### Derechos de propiedad intelectual y licencias

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

Además, el presente aparato incluye componentes de software cuya distribución está sujeta a condiciones de licencia de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional en el aparato, en Ajustes | Información Legal | Licencias de código abierto. Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

En particular, el aparato contiene componentes de software protegidos por licencias de propiedad de derechos, de conformidad con la Licencia Pública General de GNU, versión 2, o la Licencia Pública General Reducida de GNU, versión 2.1. Miele pone a su disposición o a la de terceros, durante un período de tiempo de al menos tres años tras la compra o envío del aparato, una copia de lectura mecánica del código fuente de los componentes de código abierto contenidos en el aparato cuya licencia está sujeta a la Licencia Pública de GNU, versión 2, o a la Licencia Pública Reducida de GNU, versión 2.1, en soporte informático (CD-ROM, DVD o memoria USB). Para obtener dicho código fuente, contacte con nosotros indicando el nombre del producto, el número de serie y los datos de compra por correo electrónico ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) o bien en la siguiente dirección postal:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Le advertimos de la garantía limitada a favor del propietario de los derechos, de conformidad con los términos de la Licencia Pública General de GNU, versión 2, y la Licencia Pública General Reducida 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 or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*



**Miele S.A.U.**  
Avda. Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Internet: [www.miele.es](http://www.miele.es)  
Servicio Posventa: [miele.es/service](http://miele.es/service)

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

**Atención al Distribuidor**  
Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**  
Casa Vita SpA  
Av. Nueva Costanera 4055  
Vitacura  
Santiago de Chile  
Tel.: (+56) 22 957 00 00  
Internet: [www.miele.cl](http://www.miele.cl)  
E-Mail: [info@mielepartnerchile.cl](mailto:info@mielepartnerchile.cl)

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

**Miele**

H 7640 BM

es-ES, CL

M.-Nr. 11196 321 / 04