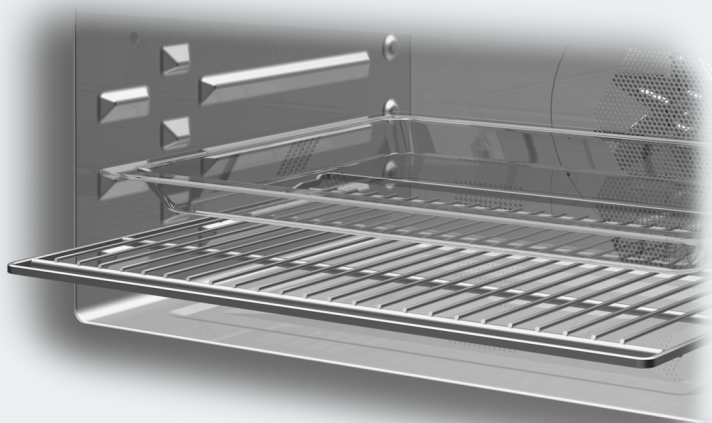


Instrucciones de instalación y funcionamiento Horno rápido




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

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

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

- (a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no dañar ni alterar los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies de sellado.
- (c) No la ponga en funcionamiento si está dañada. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya ningún daño en: (1) la puerta (combada), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o flojos), (3) los sellos de las puertas y las superficies de sellado.
- (d) El horno debe ser ajustado o reparado por personal de servicio calificado.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	6
Generalidades	18
Guía del horno de velocidad H 7240 BM	18
Guía del horno de velocidad H 7170 BM, H 7270 BM.....	19
Panel de control	20
Botón de encendido/apagado	21
Pantalla	21
Botones sensores.....	21
Símbolos.....	23
Usar el aparato	24
Seleccionar una opción del menú.....	24
Cambiar un ajuste en una lista	24
Cambiar el ajuste con una barra de segmentos.....	24
Seleccionar un modo de funcionamiento o función.....	24
Ingresar números.....	25
Activar MobileStart.....	25
Funciones	26
Placa de información	26
Alcance de suministro	26
Accesorios estándares y opcionales	26
Funciones de seguridad.....	29
Superficies tratadas con PerfectClean	29
Puesta en servicio inicial	30
Miele@home	30
Configuración básica	31
Calentamiento del horno por primera vez	32
Ajustes	33
Descripción de las configuraciones	33
Abrir el menú de “Ajustes”.....	35
Idioma 	35
Hora.....	35
Iluminación.....	35
Display	36
Volumen.....	36
Unidades de medida.....	36
Quick - Micro	37
Tipos de tensión	37
Calibrado temperatura.....	37
Palomitas	37
Booster	37
Propuesta de temp.....	37

Índice

Potencias propuestas	38
Func. post. ventilador	38
Seguridad.....	38
Miele@home	39
RemoteUpdate	40
Control a distancia	40
Activar MobileStart	40
Versión del software	41
Distribuidor.....	41
Ajustes de fábrica.....	41
Aviso	42
Menú principal y submenús	43
Funcionamiento del microondas	44
Cómo funciona	44
Vajilla adecuada	44
Vajilla adecuada	45
Vajilla inadecuada	47
Probar vajilla	48
Tapa.....	49
Funcionamiento	50
Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción	50
Cambio de la temperatura.....	51
Cambio del nivel de potencia del microondas	51
Configuración de duraciones adicionales	52
Cambio de las duraciones de cocción.....	52
Eliminar las duraciones de cocción establecidas.....	53
Interrupción de un proceso de cocción en el modo de funcionamiento Microondas.....	53
Cancelar un programa de cocción	53
Precalentamiento del horno.....	54
Booster.....	54
Quick - Micro y Palomitas	55
Programas Automáticos	56
Categorías	56
Cómo usar programas automáticos	56
Notas sobre el uso	56
Aplicaciones adicionales	57
Descongelar	57
Deshidratar.....	60
Recalentar.....	61
Cocción.....	64
Preparación de conservas.....	66
Alimentos congelados/comidas preparadas.....	69

Calentar vajilla.....	69
Encendedor	70
Consejos sobre horneado	70
Notas sobre los modos de funcionamiento	71
Asado	72
Consejos para el asado	72
Notas sobre los modos de funcionamiento	73
Asar al grill	74
Consejos para asar a la parrilla.....	74
Notas sobre los modos de funcionamiento	75
Limpieza y cuidado del horno	76
Agentes limpiadores no adecuados.....	76
Eliminar la suciedad normal.....	77
Eliminar la suciedad rebelde.....	78
Bajar el elemento para asar	79
Preguntas frecuentes	80
Servicio de Atención al Cliente	85
Contacto en caso de falla.....	85
Garantía	85
Medidas para la protección del medio ambiente	86
Instalación	87
Dimensiones de la instalación H 7240 BM	87
Instalación en un gabinete alto y de base	87
Vista lateral	88
Conexiones y ventilación	89
Dimensiones de la instalación H 7170 BM, H 7270 BM.....	90
Instalación en un gabinete alto y de base	90
Vista lateral	91
Conexiones y ventilación	92
Instalación y retiro del horno	93
Extraer el horno de la unidad de alojamiento	94
Conexión eléctrica.....	96
Declaración de conformidad	97
Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación	98

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aplicación adecuada

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

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

► El horno está diseñado para cocinar alimentos y, particularmente, para hornear, asar, asar al grill, recalentar, descongelar y secar alimentos, solo para propósitos domésticos.

No se permite ningún otro tipo de uso.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Este horno solo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si son supervisados mientras lo usan. Solo pueden utilizarlo sin vigilancia si se les ha enseñado cómo usarlo de manera segura. Deben ser capaces de reconocer y comprender los riesgos potenciales del uso indebido.
- ▶ El compartimiento del horno está equipado con focos especiales para soportar condiciones particulares (p.ej., referentes a la temperatura, la humedad, la resistencia química, la resistencia a la abrasión y la vibración). Estos focos especiales únicamente se pueden usar para el fin previsto. No son apropiados para la iluminación de una habitación. La sustitución de los focos solo puede efectuarla un técnico autorizado de Miele o el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Seguridad con los niños

- ▶ **EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL HORNO.** Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar el horno sin supervisión.
- ▶ Se debe supervisar a los niños que se encuentren cerca del horno. No permita nunca que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Riesgo de quemaduras: No permita que los niños utilicen el horno.
- ▶ Riesgo de asfixia por el material de empaque. Mientras juegan, los niños pueden enredarse en el material de empaque (como la envoltura de plástico) o colocarlo sobre la cabeza con el riesgo de asfixiarse. Mantenga el material de empaque alejado de los niños.
- ▶ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Las partes externas del horno, como el vidrio de la puerta, el panel de control y la ventilación, se calientan bastante. Evite que los niños toquen el horno durante su funcionamiento.
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. El horno puede soportar un peso máximo de 17,5 lbs (8 kg). Los niños pueden lastimarse con una puerta abierta. No permita que los niños se sienten en la puerta, se apoyen en ella ni se balanceen sobre ella.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

- ▶ Este aparato debe instalarse y conectarse en conformidad con las instrucciones de instalación.
- ▶ La instalación, el mantenimiento y las reparaciones no autorizadas pueden causar un peligro considerable para el usuario. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado por Miele.
- ▶ Mantenimiento por el usuario: No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Los trabajos de servicio deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado.
- ▶ El daño al horno puede comprometer su seguridad. Revise el horno en busca de daños visibles. No utilice un horno dañado.
- ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.
- ▶ Si pone en funcionamiento un horno dañado puede provocar pérdidas en el microondas y representar un peligro para el usuario. No utilice el horno si:
 - La puerta está torcida.
 - Las bisagras de la puerta están flojas.
 - Pueden verse orificios o grietas en la carcasa, la puerta o las paredes del compartimiento del horno.
- ▶ La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si está conectado a tierra correctamente. Es esencial cumplir con este requerimiento de seguridad básico. Ante cualquier duda, un electricista calificado debería revisar la instalación eléctrica.
- ▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de datos del horno deben coincidir con la red eléctrica doméstica para evitar el riesgo de daños en el horno. Compárelos antes de conectar el aparato a la red eléctrica doméstica. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.
- ▶ Las barras de potencia y los cables de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato. No los use para conectar el horno a la alimentación eléctrica.
- ▶ Por razones de seguridad, el horno solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.
- ▶ Este aparato no se debe utilizar en una ubicación móvil (p. ej., en un barco).
- ▶ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica del horno pondrá en riesgo su seguridad y puede ocasionar un funcionamiento inadecuado del aparato. No abra la carcasa del horno bajo ninguna circunstancia.
- ▶ Mientras el aparato esté en garantía, las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado por el Servicio de Atención al Cliente de Miele. De lo contrario, la garantía quedará invalidada.
- ▶ Miele solo puede garantizar la seguridad del aparato cuando se utilizan piezas originales de Miele. Los componentes defectuosos solo deben sustituirse por partes originales de Miele.
- ▶ Si el horno se entrega sin un cable de alimentación, un técnico autorizado de Miele debe instalar un cable especial (consulte «Instalación – Conexión eléctrica»).
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, un técnico autorizado de Miele debe sustituirlo por un cable de alimentación especial (consulte «Instalación – Conexión eléctrica»).
- ▶ Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el horno debe estar completamente desconectado de la red eléctrica. Para asegurar esto:
 - Los disyuntores se han apagado, o
 - se han quitado completamente los fusibles de la instalación eléctrica, o
 - se ha quitado el enchufe (si lo hubiera) del tomacorriente. Para hacer esto jale la clavija y no el cable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ El horno requiere un suministro suficiente de aire fresco para un funcionamiento eficiente. Asegúrese de que el suministro de aire fresco no se vea obstaculizado de ninguna manera (por ejemplo, instalando tiras de aislamiento térmico en el nicho del gabinete). Además, otras fuentes de calor no deben calentar excesivamente el suministro de aire fresco necesario.
- ▶ Si el horno está empotrado detrás del frente de la puerta de un gabinete, no cierre la puerta del gabinete mientras esté en uso. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de la puerta del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños en el horno, el nicho del gabinete y el piso. Deje la puerta del gabinete abierta hasta que el horno se haya enfriado por completo.

Uso correcto

- ▶ Precaución: Las resistencias pueden estar calientes aunque no brillen. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Las piezas externas del horno, como el cristal de la puerta, las rejillas de ventilación y el panel de control pueden calentarse. Durante o después del uso, no toque ni permita que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- ▶ No deje la comida en el horno durante un período prolongado de tiempo antes o después de cocinar. Hacer esto puede provocar enfermedades o envenenamiento por alimentos.
- ▶ Las prendas de vestir holgadas o los colgantes que lleve puestos pueden provocar incendios. Use ropa adecuada cuando utilice el aparato.
- ▶ Utilice solo agarraderas para ollas secas y resistentes al calor. Las agarraderas para ollas húmedas o con vapor usadas en superficies calientes pueden ocasionar quemaduras con el vapor. Las agarraderas para ollas no deben entrar en contacto con aceite o grasa. No reemplace las agarraderas para ollas con toallas para secar platos u otros artículos gruesos. Las agarraderas para ollas no deben tocar los elementos de calefacción calientes.
- ▶ Abra la puerta con cuidado para permitir que salga el aire caliente o el vapor antes de colocar o retirar alimentos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Para evitar quemaduras, siempre coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover la rejilla cuando el horno está caliente, no permita que las agarraderas para ollas toquen las resistencias.
- ▶ Para evitar quemaduras, deje que las resistencias se enfríen antes de limpiar a mano.
- ▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.
- ▶ Nunca almacene líquidos ni materiales inflamables adentro, encima o debajo de un horno, ni cerca de las superficies de cocción.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

- ▶ No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.
- ▶ Este horno solo debe utilizarse para cocinar alimentos. Los vapores y productos químicos corrosivos así como los gases, vapores o el calor que despiden los pegamentos, los plásticos o los líquidos o materiales inflamables pueden ser peligrosos. No lo utilice como un secador, estufa, deshumidificador, etc.
- ▶ No deje que los objetos metálicos (papel de aluminio, sartenes) entren en contacto con la resistencia.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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



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

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


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

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

▶ Tenga en cuenta que la duración del uso de microondas suele ser considerablemente más corta al cocinar, recalentar y descongelar que cuando se utilizan modos de funcionamiento sin microondas. Las duraciones de cocción excesivamente largas pueden hacer que los alimentos se sequen y se quemen, o incluso pueden provocar que se incendien.

No exceda la duración de asado recomendada cuando utilice los modos de funcionamiento de asado. No use el modo de funcionamiento Microondas  para secar flores o hierbas, o para hacer que los panes y panecillos queden crujientes. No use nunca el modo de funcionamiento de asado para secar flores, hierbas o productos similares. Use el modo de funcionamiento Aire caliente plus/Aire cal. + para asar  y asegúrese siempre de que este tipo de procedimiento sea supervisado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Si usa alcohol en sus recetas, tenga en cuenta que las altas temperaturas pueden hacer que el alcohol se evapore. El vapor puede incendiarse con los elementos calefactores calientes.
- ▶ Cuando se utiliza calor residual para mantener los alimentos calientes, puede ocurrir corrosión en el horno por el alto nivel de humedad y condensación. Esto puede dañar el panel de control, la cubierta y la carcasa del gabinete. Mantenga el horno encendido y seleccione la temperatura más baja disponible para el modo de funcionamiento seleccionado. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando automáticamente.
- ▶ Los alimentos que se almacenan en el compartimiento del horno o se dejan en él para mantenerlos calientes pueden secarse y la humedad liberada puede provocar daños por corrosión en el horno. Cubra siempre los alimentos que quedan en el horno para mantenerlos calientes.
- ▶ Una acumulación de calor puede provocar daños en el horno. Nunca forre el piso del horno con papel de aluminio o revestimientos para horno.
Si desea colocar la vajilla en el piso del horno durante el proceso de cocción, o colocar la vajilla en el piso del horno para calentarla, puede hacerlo, pero solo con el modo de funcionamiento Aire caliente plus , sin la función Booster.
- ▶ El piso del horno puede dañarse si se empujan utensilios sobre él. Cuando coloque ollas, sartenes o vajilla en el piso del horno, no los empuje.
- ▶ Riesgo de lesiones causadas por vapor. Verter un líquido frío sobre una superficie caliente crea vapor, que puede provocar escaldaduras graves. El cambio repentino de temperatura también puede dañar las superficies calientes. El cambio repentino de temperatura también puede dañar las superficies calientes.
- ▶ El horno no es adecuado para limpiar o desinfectar utensilios. Los utensilios pueden calentarse mucho. Existe el riesgo de sufrir quemaduras cuando se retiran los utensilios del horno.
- ▶ Es importante que la temperatura de los alimentos que se estén cocinando se distribuya uniformemente y sea suficientemente alta. Puede asegurarse de esto revolviendo o volteando los alimentos, y observando un tiempo de reposo suficientemente largo (consulte las tablas), que debe agregarse al tiempo necesario para recalentar, descongelar o cocinar.
Durante el tiempo de reposo, la temperatura se distribuye uniformemente en los alimentos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Al calentar alimentos, y en particular líquidos, utilizando el modo de funcionamiento Microondas (☰), se puede alcanzar el punto de ebullición sin que se produzcan las típicas burbujas. El líquido no hierve uniformemente. Este retraso de ebullición puede provocar que el líquido hierva de forma explosiva. Tenga cuidado al sacar el recipiente del horno, ya que el líquido caliente puede provocar escaldaduras graves. En determinadas circunstancias, la presión puede ser tan alta que la puerta se abre automáticamente.

Revuelva bien los líquidos antes de calentarlos o cocinarlos. Después de calentar, espere al menos 20 segundos antes de sacar el recipiente del horno. Además, puede colocar una varilla de vidrio o un artículo similar, si está disponible, en el recipiente durante el proceso de calentamiento.

▶ Riesgo de lesiones causadas por alimentos calientes. Cuando calienta los alimentos, el calor se crea directamente en los alimentos. Por esta razón, la vajilla quedará más fría que la comida (excepto cuando utilice cerámica refractaria). La vajilla solo es calentada por el calor de los alimentos.




Antes de servir, compruebe siempre la temperatura de los alimentos después de sacarlos del horno. La temperatura del recipiente no es un indicador de la temperatura de los alimentos o líquidos en el mismo. **Esto es particularmente importante cuando se preparan alimentos para bebés, niños y personas mayores o enfermas.** Después de calentar alimentos, especialmente alimentos para bebés y niños pequeños, revuelva los alimentos o agite el recipiente y compruebe que la temperatura no presente ningún peligro de quemaduras. Vuelva a verificar después de que se haya dejado reposar.

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




▶ Si cocina huevos sin cáscara, las yemas podrían explotar debido a la presión resultante.

Para evitar que esto ocurra, pinche la yema varias veces antes de la cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Si se calientan huevos con cáscara, estos pueden explotar, incluso después de haberlos retirado del horno. Los huevos únicamente deberán cocinarse con el cascarón en un recipiente especialmente diseñado para tal fin. No recaliente huevos duros utilizando el modo de funcionamiento Microondas .
- ▶ Los alimentos con cáscara o piel gruesa, como tomates, salchichas, papas y berenjenas, pueden explotar al calentarlos o cocinarlos. Agujeree o corte varias veces la piel de estos alimentos para permitir que escape el vapor.
- ▶ No utilice un termómetro que contenga mercurio o líquido, ya que no son adecuados para su uso con temperaturas muy altas y se rompen con mucha facilidad. Para verificar la temperatura de los alimentos, primero interrumpa el proceso de cocción. Utilice únicamente un termómetro aprobado específicamente para uso alimentario para medir la temperatura de los alimentos.
- ▶ Los cojines o almohadillas llenos de semillas de cereza, gel, etc., como los que se utilizan en aromaterapia, pueden incendiarse cuando se calientan, incluso después de haberlos retirado del horno. No los caliente en el horno.
- ▶ La humedad puede acumularse en los espacios huecos de la vajilla y las tapas con perillas o mangos huecos. Cuando la humedad se evapora, se puede acumular presión y el utensilio puede explotar. Si la hendidura hueca está suficientemente ventilada, el utensilio se puede utilizar. No utilice vajilla con perillas o mangos huecos cuando utilice el modo de funcionamiento Microondas .
- ▶ Los platos de plástico no aptos para microondas pueden sufrir daños o dañar el horno si se utilizan con el modo de funcionamiento Microondas  y los modos de funcionamiento de microondas. No utilice recipientes o cubiertos que contengan metal, papel de aluminio, cristal de plomo, plásticos sensibles a la temperatura, utensilios o cubiertos de madera, clips de metal o ataduras de alambre cubiertas de plástico o papel. No use tazones con bordes pulidos u ollas de plástico con la tapa de papel de aluminio solo parcialmente quitada (consulte los requisitos especificados para vajilla en la sección sobre el funcionamiento del microondas).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Los recipientes de plástico que no son resistentes al calor se derri-ten y pueden incendiarse a altas temperaturas y dañar el horno. Utilice únicamente recipientes de plástico que sean adecuados para su uso en un horno cuando utilice modos de funcionamiento que no utilicen el microondas. Siga las instrucciones del fabricante.
- ▶ Riesgo de incendio debido a recipientes hechos de materiales in-flamables. Los recipientes de plástico desechables deben cumplir con los requisitos especificados para vajilla en la sección sobre el funcionamiento de microondas.
No deje el horno desatendido cuando caliente o cocine alimentos en recipientes desechables hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables.
- ▶ Las bolsas de retención de calor generalmente contienen una capa delgada de papel de aluminio que refleja la radiación del microondas. Como resultado, el papel que rodea a la película de aluminio puede calentarse tanto que se quema.
No utilice envases que retienen el calor, como bolsas para pollo asa-do, para calentar alimentos con modos de funcionamiento que utili-zan el microondas.
- ▶ Si se usa el horno sin alimentos o si los alimentos se introducen de manera incorrecta al usar la función Microondas  o las funciones que usan la potencia del microondas, el horno se puede dañar.
Siempre use la bandeja de vidrio con la función Microondas , in-cluso si la usa como estante para platos más pequeños.
No utilice ningún modo de funcionamiento que utilice el microondas para precalentar vajilla o secar hierbas.
En su lugar, use el modo de funcionamiento Aire caliente plus .
- ▶ Conservar alimentos y calentarlos en recipientes cerrados provoca un aumento de la presión que puede hacer que exploten. No use la-tas para enlatar o recalentar alimentos.
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. Podría golpear la puerta abierta o tropezar con ella. No deje la puerta abierta innecesari-amente.
- ▶ La puerta puede soportar una carga máxima de 17,5 lbs (8 kg). No se apoye ni se siente en una puerta abierta, ni coloque objetos pesa-dos sobre ella. Asegúrese de que nada quede atrapado entre la puer-ta y el compartimiento del horno. Esto podría dañar el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lo siguiente es aplicable a las superficies de acero inoxidable:

- ▶ Los adhesivos dañarán la superficie de acero inoxidable revestida y harán que pierda su capa protectora repelente de suciedad. No utilice notas adhesivas, cinta adhesiva u otros tipos de adhesivos en la superficies de acero inoxidable.
- ▶ Los imanes pueden ocasionar rayaduras. No utilice la superficie de acero inoxidable como tablero de anuncios magnético.

Limpieza y cuidado

- ▶ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica. El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito. Nunca utilice un limpiador a base de vapor para la limpieza.
- ▶ Limpie solamente las piezas que se enumeran en estas Instrucciones de instalación y funcionamiento.
- ▶ Las rayaduras en el vidrio de la puerta pueden hacer que éste se rompa. No utilice limpiadores abrasivos, esponjas duras, cepillos ni herramientas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta.
- ▶ Trate de evitar que las paredes interiores se salpiquen con alimentos que contengan sal. Si esto sucede, limpie completamente para evitar la corrosión de las superficies de acero inoxidable dentro del compartimiento del horno.
- ▶ En ambientes cálidos y húmedos, existe una mayor probabilidad de infestaciones de plagas. Asegúrese de que el horno y el área que lo rodea se mantengan siempre limpios.
Los daños causados por plagas no están cubiertos por la garantía.

Accesorios

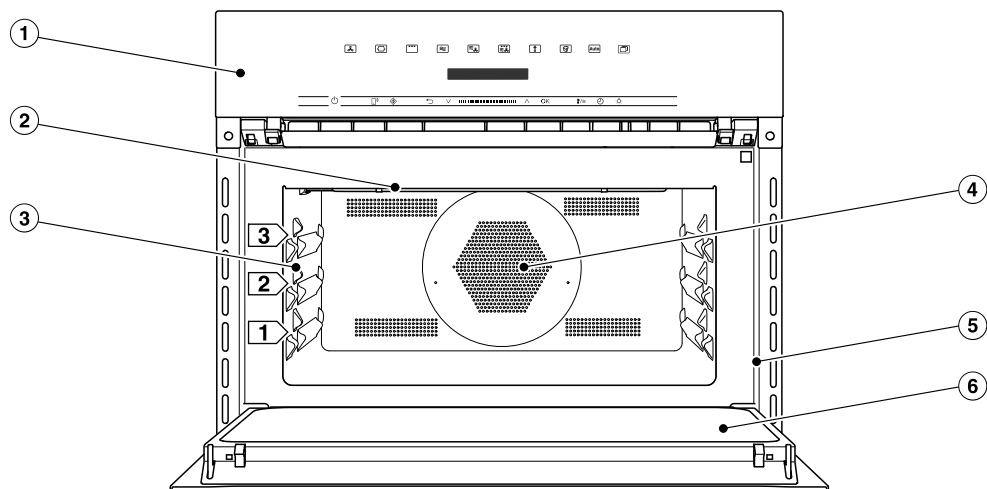
- ▶ Utilice solamente accesorios originales de Miele. El uso de piezas o accesorios de otros fabricantes invalidará la garantía y Miele no aceptará ninguna responsabilidad.

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

Generalidades

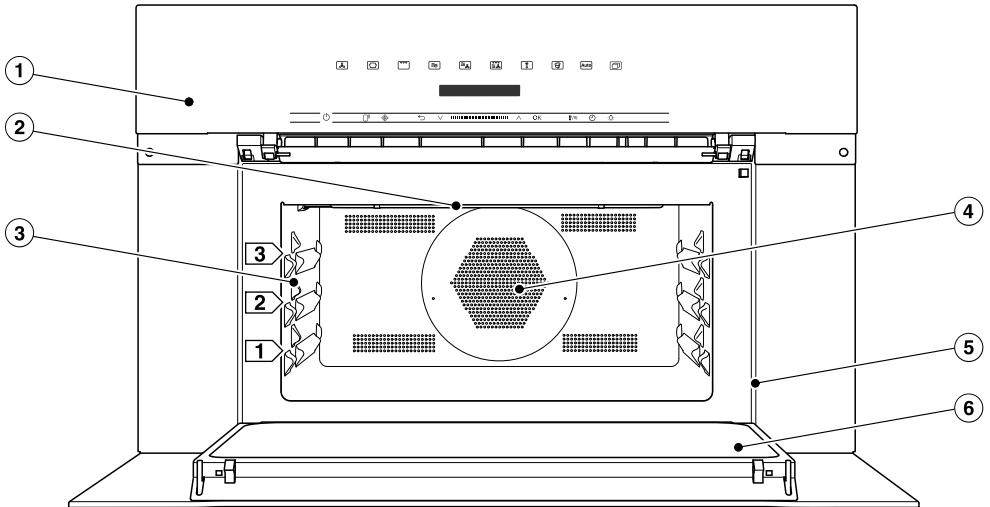
Horno

Guía del horno de velocidad H 7240 BM



- ① Controles
- ② Elemento para asar
- ③ 3 niveles de estante para la bandeja de vidrio y la parrilla para hornear y asar
- ④ Ventilador de convección con resistencias
- ⑤ Armazón delantero con placa de información
- ⑥ Puerta

Guía del horno de velocidad H 7170 BM, H 7270 BM



- ① Controles
- ② Elemento para asar
- ③ 3 niveles de estante para la bandeja de vidrio y la parrilla para hornear y asar
- ④ Ventilador de convección con resistencias
- ⑤ Armazón delantero con placa de información
- ⑥ Puerta


Botón de encendido/apagado

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


Use este botón para encender y apagar el horno.

Pantalla

La pantalla se utiliza para mostrar la hora del día o información sobre los modos de funcionamiento, las temperaturas, las duraciones de cocción, los programas automáticos y los ajustes.

Una vez encendido el horno con el botón  de encendido/apagado, Seleccionar función aparecerá en el menú principal.

Botones sensores

Los botones sensores reaccionan al tacto. Cada toque de un botón sensor se confirma con un tono de teclado audible. Puede apagar este tono de teclado usando Otros  | Ajustes | Volumen | Sonido del teclado.





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




Botones sensores situados encima de la pantalla

Si desea información sobre las funciones y modos de funcionamiento, consulte “Menús principales y submenús”, “Ajustes”, “Programas Automáticos” y “Otras aplicaciones”.

Panel de control






Botones sensores debajo de la pantalla

Control del sensor	Función
	<p>Si desea controlar el horno desde su dispositivo móvil, debe tener el sistema Miele@home, encender el ajuste Control a distancia, y tocar este botón sensor. Entonces se enciende el botón sensor y la función MobileStart está disponible.</p> <p>Mientras este botón sensor esté iluminado, usted puede controlar el horno mediante su dispositivo móvil (consulte “Ajustes: Miele@home”).</p>
	<p>Use este botón sensor para iniciar la función Quick - Micro. El proceso de cocción funciona con el nivel máximo de potencia (nivel 7) y una duración de cocción de 1 minuto (consulte la sección “Quick - Micro”). Al tocar el botón sensor varias veces, aumenta la duración de cocción en incrementos.</p> <p>Solo se puede utilizar esta función cuando no hay otros procesos de cocción en uso.</p>
	<p>Dependiendo del menú en el que se encuentre, este botón sensor lo puede hacer retroceder un nivel o volver al menú principal.</p> <p>Si un programa de cocción está en curso al mismo tiempo, use este botón sensor para cancelar el programa.</p>
	<p>En el área de navegación, use los botones de flecha o el área entre ellos para desplazarse hacia arriba o hacia abajo en las listas. La pantalla muestra la opción de menú que desea seleccionar.</p> <p>Puede cambiar los valores y ajustes usando los botones de flecha o el área entre ellos.</p>
<i>OK (Aceptar)</i>	<p>En cuanto alcance un valor, mensaje o ajuste que se pueda confirmar, el botón sensor <i>OK (Aceptar)</i> se iluminará en naranja.</p> <p>Al seleccionar este botón sensor, puede acceder funciones tales como el cronómetro, guardar cambios a valores o ajustes, o confirmar instrucciones.</p> <p>Puede iniciar, interrumpir y continuar un proceso de cocción utilizando la potencia de un microondas con el botón sensor <i>OK (Aceptar)</i>.</p>

Control del sensor	Función
	<p>Durante la fase de calentamiento o durante un proceso de cocción, puede utilizar este botón sensor para modificar la temperatura o el nivel de potencia de microondas.</p> <p>Puede modificar la temperatura para los modos de funcionamiento que no utilizan microondas.</p> <p>En los modos de funcionamiento que utilizan potencia de microondas puede cambiar el nivel de potencia de microondas.</p>
	<p>Si no hay ningún programa de cocción en curso, puede utilizar este botón sensor para configurar un temporizador (por ejemplo, al hervir huevos) en cualquier momento.</p> <p>Si hay un programa de cocción en curso al mismo tiempo, puede configurar un temporizador, la duración de la cocción y una hora de inicio o finalización del programa.</p>
	<p>Seleccione este botón sensor para encender y apagar la iluminación interna del horno.</p> <p>Según la configuración seleccionada, la iluminación interior del horno se apaga después de 15 segundos o permanece constantemente encendida o apagada.</p>

Símbolos

En la pantalla pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo indica que hay información adicional y sugerencias sobre el uso del aparato. Seleccione <i>OK</i> para confirmar la información.
	Cronómetro
	Una marca indica la opción actualmente seleccionada.
	Algunas configuraciones, p. ej., brillo de la pantalla y volumen del tono de señal, se seleccionan usando una barra de segmentos.
	El bloqueo de puesta en funcionamiento impide que el horno se encienda por error (consulte "Ajustes: Seguridad").

Usar el aparato

Use los botones de flecha \wedge y \vee o el área **||||** entre ellos en el área de navegación para usar el horno.

En cuanto alcance un valor, un mensaje o un ajuste que se pueda confirmar, el control del sensor *OK* se iluminará en naranja.

Seleccionar una opción del menú

- Toque los botones de flecha \wedge o \vee o pase el dedo de la derecha o izquierda en el área **||||** hasta que alcance la opción de menú deseada.

Consejo: Si presiona y mantiene presionado un botón de flecha, la lista continúa desplazándose automáticamente hasta que suelte el botón de flecha.

- Confirme su selección con *OK*.

Cambiar un ajuste en una lista

Aparecerá una marca \checkmark junto al ajuste actual.

- Toque los botones de flecha \wedge o \vee o pase el dedo de la derecha o izquierda en el área **||||** hasta que alcance el valor o el ajuste deseado.
- Confirme con *OK*.

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

Cambiar el ajuste con una barra de segmentos


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

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

- Toque los botones de flecha \wedge o \vee o pase el dedo de la derecha o izquierda en el área **||||** hasta que alcance el ajuste deseado.
- Confirme su selección con *OK*.


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

Seleccionar un modo de funcionamiento o función

Los botones sensores de los modos de funcionamiento y de las funciones (por ejemplo, Otros ) se encuentran encima de la pantalla (consulte “Controles” y “Ajustes”).

- Toque el botón sensor del modo de funcionamiento o de la función deseada.

El botón sensor del panel de control se iluminará en naranja.

- Para modos de funcionamiento y funciones: establezca valores como la temperatura.
- En Otros : desplácese por las listas hasta que llegue a la opción de menú deseada.
- Confirme con *OK*.

Cambio del modo de funcionamiento


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

El botón sensor de la función previamente seleccionada se iluminará en naranja.

- Toque el botón sensor del nuevo modo de funcionamiento o función.

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

El botón sensor del nuevo modo de funcionamiento se iluminará en naranja.

En Otros , desplácese por las listas hasta que llegue a la opción de menú deseada.

Ingresar números

Los números que se pueden cambiar están resaltados.


- Toque los botones de flecha \wedge o \vee o pase el dedo de la derecha o izquierda en el área **||■||** hasta que se resalte el número deseado.


Consejo: Si presiona y mantiene presionado un botón de flecha, los números continúan desplazándose automáticamente hasta que suelte el botón de flecha.

- Confirme con *OK*.

Ahora se guarda el número cambiado. Esto lo volverá al menú anterior.

Activar MobileStart

- Seleccione el botón sensor  para activar MobileStart.

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

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

Puede utilizar MobileStart siempre que el botón sensor  esté encendido.

Funciones

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

Placa de información

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

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

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

Alcance de suministro

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

Accesorios estándares y opcionales

Este horno se suministra con una bandeja de vidrio y una rejilla para asar y hornear.

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

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

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

Bandeja de vidrio



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


La bandeja de vidrio se puede dañar debido a fluctuaciones grandes de temperatura.


No coloque la bandeja de vidrio caliente sobre una superficie fría, tal como una mesada de granito o losa. Use una base para ollas o una tabla adecuada.

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

Parrilla para hornear y asar con muescas de seguridad antivuelco




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

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

La parrilla para hornear y asar se calienta durante los procesos de cocción.

Use agarraderas para ollas cuando coloque alimentos en el aparato o los retire y cuando trabaje en la cavidad del horno caliente.

El horno y la parrilla para hornear y asar se pueden dañar por la posible producción de chispas.

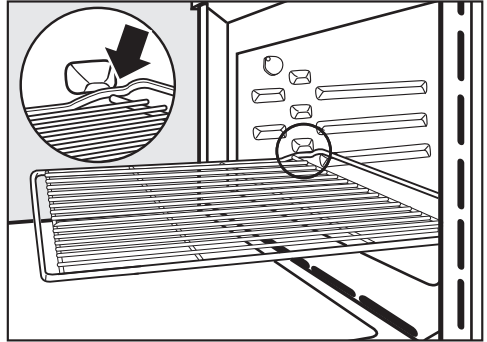
No use la parrilla para hornear y asar para procesos de cocción con el modo de funcionamiento Microondas .

No coloque la parrilla para hornear y asar en el piso del horno. Colóquela en uno de los niveles de estante.

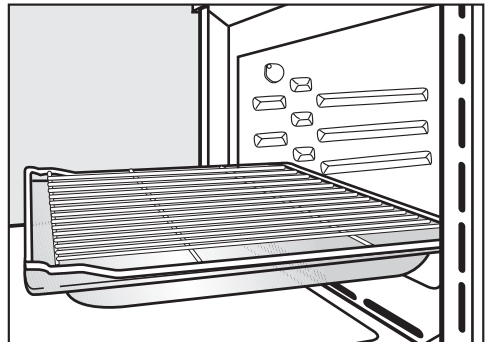
Uso de la parrilla para hornear y asar

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

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



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







- Se recomienda utilizar la parrilla para hornear y asar junto con la bandeja de vidrio cuando en la parrilla se cocinen elementos que podrían gotear. Solo en este caso las muescas de seguridad deben estar en el frente.

Funciones

- La carga máxima para la parrilla para hornear y asar es 17.6 lb (8 kg).

Bandejas redondas para hornear

Las bandejas de repostería redondas pueden dañarse al someterlas a microondas.

No use bandejas de repostería redondas con los modos de funcionamiento Microondas , MW + Asado automático , MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar , MW + Grill , o MW + Grill con aire .



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

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

La superficie esmaltada de ambos moldes está tratada con PerfectClean.

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

Cazuelas Gourmet HUB tapas para cazuelas gourmet HBD

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

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

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

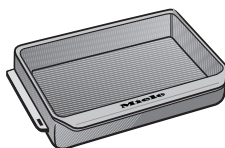
La superficie de las cazuelas Gourmet tiene un acabado antiadherente y es adecuada para placas de inducción.

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

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

Profundidad:
8 1/2" (22 cm)

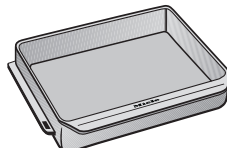
HUB 62-22



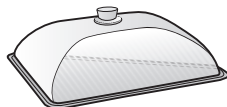
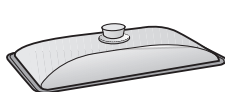
HBD 60-22

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

HUB 62-35




HBD 60-35



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

Funciones de seguridad

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

Superficies tratadas con PerfectClean

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

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

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

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

Superficies tratadas con PerfectClean:

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

Puesta en servicio inicial

Miele@home

Su horno está equipado con un módulo WiFi integrado.

Para usar esta función necesitará:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidad de conexión WiFi

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

Disponibilidad de Miele@home

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

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

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


Aplicación Miele

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



Configuración básica

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

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

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

Configuración del idioma

- Seleccione el idioma deseado.

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

Configuración de la ubicación

- Seleccione la ubicación requerida.

Configuración de Miele@home

Configurar «Miele@home» aparecerá en la pantalla.

- Para configurar Miele@home ahora, confirme tocando *OK (Aceptar)*.
- Para configurarlo posteriormente, seleccione *Saltar* y confirme con *OK (Aceptar)*.
Consulte en “Ajustes: Miele@home” la información para configurar en un momento posterior.


- Para configurar Miele@home de inmediato, seleccione el método de conexión que desea usar.

Entonces la pantalla y la aplicación Miele le guiarán.

Configuración de la hora

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

Configuración del voltaje

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

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

Completar el proceso de puesta en marcha

- Siga las otras instrucciones que aparecen en la pantalla.

El aparato ahora está listo para usarse.


Puesta en servicio inicial

Calentamiento del horno por primera vez

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

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez.

Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.

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

Seleccionar función aparece.


- Seleccione Aire caliente plus .

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


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

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

Caliente el horno durante al menos una hora.

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

Limpieza la cavidad del horno después de calentarlo por primera vez

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.







El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores y la cavidad del horno.

Deje que se enfríen los elementos calentadores y la cavidad del horno antes de realizar la limpieza manual.

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


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

Descripción de las configuraciones

Opción del menú	Configuraciones disponibles
Idioma 	... deutsch english ... Localización
Hora	Indicación On* Off Desconexión nocturna Formato hora 12 h* 24 h Ajustar
Iluminación	On «On» durante 15 s* Off
Display	Luminosidad  QuickTouch On Off*
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado  Melodías On* Off
Unidades de medida	Peso g lb/oz lb* Temperatura °C °F*
Quick - Micro	Potencia Duración
Tipos de tensión	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibrado temperatura	
Palomitas	Duración
Booster	On* Off
Propuesta de temp.	
Potencias propuestas	


* Valor predeterminado de fábrica



Ajustes

Opción del menú	Configuraciones disponibles
Func. post. ventilador	Controlado por temp.* controlado por tiempo
Seguridad	Bloqueo del teclado On Off* Bloqueo puesta.func.  On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Versión del software	
Distribuidor	Modo exposición On Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Potencias propuestas Propuesta de temp.

* Valor predeterminado de fábrica

Abrir el menú de “Ajustes”

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




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

Puede controlar o cambiar las configuraciones.

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

Idioma

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

Consejo: Si eligió el idioma equivocado por error, seleccione el botón sensor . Siga el símbolo  para volver al submenú Idioma .

Hora

Indicación

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

- On
Se puede ver siempre la hora en la pantalla.
Si también selecciona el ajuste Display | QuickTouch | On, todos los botones sensores reaccionarán al tacto inmediatamente.
Si también selecciona el ajuste Display | QuickTouch | Off, el horno debe estar encendido para que lo pueda usar.

- Off
La pantalla está oscura para ahorrar energía. El horno debe estar encendido para que lo pueda usar.
- Desconexión nocturna
Para ahorrar energía, la hora en la pantalla solo se muestra entre las 5:00 a. m. y las 11:00 p. m. La pantalla está oscura el resto del tiempo.

Formato hora

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


Ajustar

Configure las horas y los minutos.


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

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

Iluminación

- On
La iluminación interior del horno se enciende durante todo el periodo de cocción.
- «On» durante 15 s
La iluminación interior del horno se apaga 15 segundos después de que haya comenzado un programa de cocción. Pulse el botón sensor  para volver a encender la iluminación interior del horno 15 segundos.



Ajustes

- Off
Se apaga la iluminación interior del horno. Pulse el botón sensor  para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.

Display

Luminosidad

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

-  Máximo brillo
-  Mínimo brillo

QuickTouch

Seleccione cómo deben responder los botones sensores cuando se apaga el horno:

- On
Si también seleccionó el ajuste Hora | Indicación | On o Desconexión nocturna, el botón sensor también responderá cuando se apague el horno.
- Off
Independientemente del ajuste Hora | Indicación, los botones sensores sólo responderán cuando se encienda el horno, así como durante un cierto tiempo después de apagarlo.

Volumen



Señales acústicas

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

Melodías



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

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

-  Volumen máximo
-  La melodía se apaga



Tono único

Al final de un proceso, sonará un tono continuo durante un período de tiempo. La tonalidad de este tono continuo está representado por una barra de segmentos.


-  Tonalidad máxima
-  Tonalidad mínima

Sonido del teclado

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

-  Volumen máximo
-  El tono de teclado se apaga

Melodías

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

Unidades de medida

Peso

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

Temperatura

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

Quick - Micro

Un nivel de potencia del microondas de 7 y una duración de cocción de 1 minuto están preestablecidos para un inicio inmediato del microondas.

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

Tipos de tensión

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

Calibrado temperatura

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

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



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

no, la temperatura del compartimiento del horno es mucho más baja de lo que se muestra.

Palomitas

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

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

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

Booster

La función **Booster** se usa para precalentar el horno rápidamente.

- On
La función **Booster** se activa automáticamente durante la fase de calentamiento de un proceso de cocción. El elemento para asar, el elemento calentador anular y el ventilador precalentan la cavidad del horno a la temperatura fijada al mismo tiempo.
- Off
La función **Booster** se apaga durante la fase de calentamiento de un proceso de cocción. Para precalentar la cavidad del horno sólo se utilizan los elementos calentadores correspondientes al modo de funcionamiento seleccionado.

Propuesta de temp.

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

Ajustes


Después de seleccionar esta opción del menú, aparecerá en la pantalla la lista de funciones junto con sus propuestas de temperaturas.

- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.
- Cambie la propuesta de temperatura.
- Confirme con *OK*.






Cambiar la temperatura recomendada también afecta el modo de funcionamiento correspondiente que usa el microondas.

Potencias propuestas

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

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

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

- Microondas : niveles de potencia 1 a 7
- MW + Asado automático , MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar , MW + Grill , y MW + Grill con aire : niveles de potencia 1 a 3
- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.
- Cambie el nivel de potencia predeterminado.
- Confirme con *OK (Aceptar)*.

Func. post. ventilador

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

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


La condensación puede provocar daños en la carcasa del gabinete y la barra. Esto puede ocasionar corrosión en el horno.

Cuando los alimentos se mantienen calientes en el horno, cualquier incremento en la configuración controlado por tiempo puede ocasionar condensación en el panel de control y humedad en la barra y en las puertas del gabinete.

No ajuste la configuración controlado por tiempo ni intente dejar alimentos en el horno caliente.

Seguridad

Bloqueo del teclado

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

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

Bloqueo puesta func.

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

Podrá seguir programando un temporizador así como utilizar la función MobileStart cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento esté activo.

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

- On
El bloqueo de puesta en funcionamiento ahora está activo. Antes de poder usar el horno, toque el control del sensor *OK* durante al menos 6 segundos.
- Off
El bloqueo de puesta en funcionamiento ahora está desactivado. Puede usar el horno de la forma habitual.

Miele@home

El horno es un electrodoméstico compatible con Miele@home. Su horno está equipado de fábrica con un módulo de comunicación WiFi y es adecuado para la comunicación inalámbrica.

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

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

Ajustes

- Configurar

Esta configuración solo es visible si aún no se ha establecido una conexión a la red WiFi. Debe configurar una nueva conexión a la red WiFi para poder usar Miele@home.

RemoteUpdate

La opción del menú RemoteUpdate sólo se muestra y sólo puede seleccionarse si se han cumplido los requisitos para utilizar Miele@home (consulte “Antes del primer uso: Miele@home”).

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

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

Activación/Desactivación

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

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

Cómo ejecutar una RemoteUpdate

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

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

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

Desactive la RemoteUpdate si no desea instalar la actualización.

La actualización puede tomar varios minutos.


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


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

Control a distancia


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

Activar MobileStart

- Seleccione el botón sensor  para activar MobileStart.

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

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

Puede utilizar MobileStart siempre que el botón sensor  esté encendido.

Versión del software

La opción del menú de la versión del software es para uso del Servicio de Atención al Cliente de Miele. No necesita esta información para uso doméstico.

Distribuidor

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

Modo exposición

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


- On
Toque el botón sensor *OK (Aceptar)* durante al menos 4 segundos para activar el modo Demo.
- Off
Toque el botón sensor *OK (Aceptar)* durante al menos 4 segundos para desactivar el modo Demo. Puede usar el horno de la forma habitual.

Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato
Todas las configuraciones que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.
- Potencias propuestas
Los niveles de potencia del microondas que hayan sido modificados se restablecerán a los ajustes de fábrica.
- Propuesta de temp.
Todas las propuestas de temperatura recomendadas que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.

Aviso

Uso de la función Aviso

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


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

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

Ajuste de la programación de tiempo

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


Ejemplo: Usted desea hervir huevos y configura una programación de tiempo a 6 minutos y 20 segundos.


- Seleccione el botón sensor .
- Seleccione **Aviso** si hay un programa de cocción en curso al mismo tiempo.

Aparecerá el mensaje *Ajustar 00:00 min.*

- Usando el área de navegación, establezca 06:20.
- Confirme con **OK (Aceptar)**.


Ahora se guarda la duración del cronómetro.


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

Si cocina al mismo tiempo **sin** una duración de cocción establecida,  y el temporizador aparecerá en cuanto se alcance la temperatura seleccionada.

Si cocina al mismo tiempo **con** una duración de cocción establecida, el temporizador realizará una cuenta regresiva en segundo plano mientras la duración de cocción tiene prioridad en la pantalla.


Si está en un menú, el cronómetro realizará la cuenta regresiva en el fondo.

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

- Seleccione el botón sensor .
- Si se requiere, confirme con **OK**.

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

Cambiar el cronómetro


- Seleccione el botón sensor .
- Seleccione **Aviso** si hay un programa de cocción en curso al mismo tiempo.
- Seleccione **Modificar**.
- Confirme con **OK (Aceptar)**.

Aparece el cronómetro.

- Cambiar la hora establecida para el cronómetro.
- Confirme con **OK (Aceptar)**.

El temporizador modificado se guardará ahora.












Eliminar el cronómetro

- Seleccione el botón sensor .
- Seleccione **Aviso** si hay un programa de cocción en curso al mismo tiempo.
- Seleccione **Borrar**.
- Confirme con **OK (Aceptar)**.

Se elimina el cronómetro.

Menú principal y submenús

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

Menú	Valor recomendado	Estufa
Modos de funcionamiento		
Aire caliente plus 	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Asado automático 	350 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Grill 	3	1–3
Microondas 	7	1–7
MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar 	3 325 °F (160 °C)	1–3 85–450 °F (30–220 °C)
MW + Grill con aire 	3 350 °F (200 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Descongelar 	75 °F (25 °C)	75–125 °F (25–50 °C)
Palomitas 	6	–
Programas Automáticos 		
Otros 		
Aire cal. + para asar	375 °F (170 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Grill con aire	350 °F (200 °C)	200–475 °F (100–220 °C)
MW + Grill	3 3	1–3 1–3
MW + Asado automático	3 350 °F (160 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Ajustes 		

Funcionamiento del microondas


Cómo funciona


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

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

Ventajas del horno de microondas


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

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

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

Vajilla adecuada


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

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

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

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

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

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

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

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


El material y la forma de la vajilla usada afectan las duraciones de recalentamiento y cocción.

La distribución del calor es más uniforme en recipientes planos de forma oval

Funcionamiento del microondas

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

Vajilla adecuada


 Peligro de incendio debido a materiales inflamables.

Se pueden encender los recipientes desechables hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables, ocasionando daños al horno.

No deje el horno desatendido cuando recaliente o cocine alimentos en recipientes desechables hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables.


Puede usar la siguiente vajilla y materiales:

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

 Peligro de lesiones causadas por vajilla caliente.


Los utensilios de barro se pueden calentar.





Use agarraderas para ollas cuando utilice utensilios de barro.

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

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


La vajilla de plástico debe ser resistente al calor a un mínimo de 230 °F (110 °C). De lo contrario, el plástico se puede derretir y fundirse con los alimentos.

Solo use vajilla de plástico con el modo de funcionamiento Microondas .

No use vajilla de plástico con los modos de funcionamiento MW + Asado automático , MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar , MW + Grill , o MW + Grill con aire .

- Vajilla de plástico adecuada para microondas
La vajilla de plástico especial diseñada para uso en hornos de microondas se puede adquirir en establecimientos comerciales minoristas.
- Vajilla de poliestireno reducido
Para calentar alimentos brevemente.
- Bolsas de plástico para hervir
Para cocinar y recalentar. Se deben perforar antes de usar. Los orificios permiten que escape el vapor. Esto evita que se forme una acumulación de presión y que se reviente la bolsa. También existen bolsas especiales disponibles para cocinar con vapor que no es necesario perforar. Siga las instrucciones proporcionadas en el paquete.
- Bolsas y mangas para asar
Siga las instrucciones del fabricante.








Funcionamiento del microondas

 Riesgo de incendio debido a partes metálicas.

Las partes metálicas tales como clips de metal o sujetadores de plástico y papel que tengan alambres en su interior pueden calentar materiales inflamables hasta que se quemen.

No use clips de metal o sujetadores de papel y plástico que contengan alambre.

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

- La parrilla para hornear y asar **suministrada** solo es adecuada para procesos de cocción con los modos de funcionamiento MW + Asado automático , MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar , MW + Grill  y MW + Grill con aire , así como para modos de funcionamiento que no usan microondas (colocados en un nivel).
- Recipientes de metal para horno para hornear con los modos de funcionamiento MW + Asado automático , MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar , MW + Grill  y MW + Grill con aire , así como para modos de funcionamiento que no usan microondas

- Bandejas de papel de aluminio sin tapas para descongelar y recalentar alimentos cocinados
la comida solo se calienta desde la parte superior. Si retira los alimentos del recipiente de papel de aluminio y los traslada a vajilla apta para usar en un horno microondas, generalmente la distribución de calor será más uniforme.

Usar bandejas de aluminio y papel aluminio puede ocasionar chisporroteos y chispas.

Por eso, coloque las bandejas de papel de aluminio en la bandeja de vidrio y no en la parrilla para hornear y asar.

El papel aluminio y las bandejas de papel de aluminio no deben tocar las paredes del compartimiento del horno y debe permanecer por lo menos a 3/4 pulg. (2 cm) de las paredes en todo momento.

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

Vajilla inadecuada


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

No utilice vajilla con perillas o mangos huecos para cocinar.

Cuando compre utensilios de plástico, asegúrese de que sean adecuados para uso en horno microondas.

- Platos de madera
El agua contenida en la madera se evapora durante el proceso de cocción. Esto ocasiona que la madera se seque y se rompa.

No use la siguiente vajilla y material:

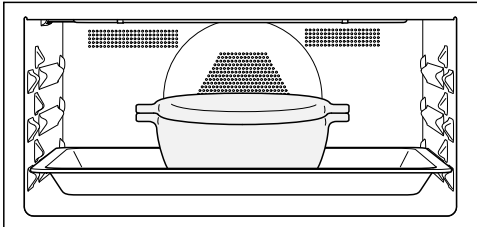
- Las parrillas para hornear y asar (incluyendo la parrilla para hornear y asar) **no** son adecuadas para usar con el modo de funcionamiento Microondas .
- Recipientes de metal
- Papel de aluminio
Excepción: para descongelación, recalentamiento o cocción uniforme de cortes de carne, p. ej., aves, con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


Funcionamiento del microondas

Probar vajilla

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

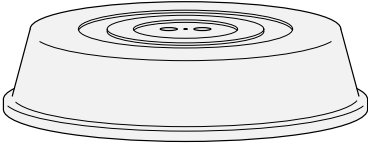
Esta prueba no se puede usar para comprobar si los artículos con perillas o mangos huecos son aptos para usar.



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


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

Tapa





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

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

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





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

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


Solo use una tapa para el modo de funcionamiento Microondas .


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

Use recipientes con un diámetro suficientemente grande.

- **No** use una cubierta para calentar o recalentar los siguientes tipos de alimentos:
 - alimentos empanizados
 - alimentos que requieren una terminación crocante, p. ej., pan tostado
 - alimentos que se calienten con los modos de funcionamiento MW + Asado automático , MW + Aire caliente plus/MW+Aire cal. + para asar , MW + Grill , o MW + Grill con aire 

Funcionamiento

Si coloca los alimentos directamente sobre el piso del horno al usar el modo de funcionamiento Microondas , el horno puede dañarse.

Cuando use el modo de funcionamiento Microondas , coloque la bandeja de vidrio en el nivel 1 y **siempre** coloque recipientes tales como tazas y recipientes para horno en la bandeja de vidrio.



- Encienda el horno.

Aparecerá el menú principal.

- Coloque los alimentos en la cavidad del horno.
- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.

El modo de funcionamiento aparecerá en primer lugar. Según la función, la temperatura recomendada, el nivel de potencia recomendado y la duración de la cocción aparecerán uno tras otro en la pantalla.

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

Posteriormente podrá modificar la temperatura mediante el área de navegación, el nivel de potencia de microondas mediante el botón sensor /≈ y la duración de la cocción mediante el botón sensor .

- Confirme cada entrada con *OK (Aceptar)*. Al confirmar la temperatura se inicia el proceso de cocción en los modos de funcionamiento que **no utilizan la potencia** de microondas.

En los modos de funcionamiento en los **que sí se utiliza** la potencia de microondas, aparecerán en la pantalla el nivel de potencia de microondas ajustado y la duración de cocción ajustada.

- Con el botón sensor *OK (Aceptar)* se inicia el proceso de cocción para los modos de funcionamiento **que sí utilizan** la potencia de microondas.

Inicia el proceso de cocción.

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

El horno deja de generar potencia de microondas cuando usted interrumpe el proceso de cocción o abre la puerta. Puede continuar el proceso de cocción con el botón sensor *OK (Aceptar)*.

- Después de cocinar, seleccione el botón sensor para el modo de funcionamiento seleccionado para terminar el proceso de cocción.
- Retire los alimentos de la cavidad del horno.
- Apague el horno.



Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción


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

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


- Temperatura
- Potencia
- Duración
- Listo a las
- Inicio a las



Cambio de la temperatura


Puede reajustar permanentemente la temperatura recomendada para adaptarla a sus preferencias de cocción seleccionando Otros  | Ajustes  | Propuesta de temp..

- Seleccione los botones de flechas \wedge o \vee , o deslice el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda en el área .
- La temperatura deseada aparecerá en la pantalla.
- Cambie la temperatura deseada a través del área de navegación.
- La temperatura cambia en pasos de 5°.
- Confirme con *OK (Aceptar)*.
- El programa de cocción se reiniciará con la nueva temperatura deseada.

Cambio del nivel de potencia del microondas

Puede modificar el nivel de potencia de microondas en el modo de funcionamiento Microondas  y en los modos de funcionamiento que utilizan potencia de microondas.

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

- Seleccione el botón sensor /≈.
- El nivel de potencia del microondas configurado aparece en la pantalla.
- Modifique el nivel de potencia de microondas a través del área de navegación.

Puede seleccionar un nivel de potencia del microondas de 1 a 7.

- Confirme con *OK (Aceptar)*.

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

Funcionamiento

Configuración de duraciones adicionales

Los resultados de la cocción pueden verse afectados de manera adversa si transcurre demasiado tiempo entre el momento en que se colocan los alimentos en el horno y el inicio de la cocción. Los alimentos frescos pueden cambiar de color e incluso echarse a perder.

Al hornear, la mezcla o masa para tartas se puede secar y los agentes que suben la tarta pueden perder su efectividad.

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

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

Al ingresar *Duración*, *Listo a las*, o *Inicio a las* mediante el ☺ control del sensor, puede apagar el proceso de cocción automáticamente o encenderlo y apagarlo.

- Duración

Ingrese la duración de cocción requerida para los alimentos. El calentamiento del horno se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido la duración de cocción. La duración máxima de cocción que se puede configurar depende del modo de funcionamiento que haya seleccionado.

- Listo a las

Especifique en qué momento desea que termine el proceso de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora que haya programado.

- Inicio a las

Esta función solo aparecerá en el menú si configuró una hora *Duración* o *Listo a las* horas. Con *Inicio a las*, tiene

que especificar en qué momento desea que comience el proceso de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora que haya programado.

- Seleccione el ☺ control del sensor.
- Configure las horas requeridas.
- Confirme con *OK*.
- Toque el control del sensor ↵ para volver al menú del modo de funcionamiento seleccionado.

Cambio de las duraciones de cocción


- Seleccione el botón sensor ☺.
- Seleccione la hora que desea.
- Confirme con *OK (Aceptar)*.
- Seleccione *Modificar*.

Esta opción de menú no aparece si desea modificar la duración de la cocción en los modos de funcionamiento **que utilizan** potencia de microondas, ya que estas funciones siempre requieren una duración de cocción determinada.

La hora se resaltará.



- Cambie el tiempo programado.
- Confirme con *OK (Aceptar)*.
- Toque el botón sensor ↵ para volver al menú del modo de funcionamiento seleccionado.
- Utilice el botón sensor *OK (Aceptar)* para continuar con el proceso de cocción para los modos de funcionamiento **que utilizan** la potencia de microondas.

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

Consejo: También puede modificar la duración de la cocción para el modo de funcionamiento Microondas  a través del área de navegación.

Eliminar las duraciones de cocción establecidas


En los modos de funcionamiento **que utilizan** la potencia de microondas, sólo puede borrar los tiempos ajustados para Listo a las y Inicio a las. Siempre se debe establecer la duración de cocción.

- Seleccione el botón sensor .
- Seleccione la hora que desea.
- Confirme con *OK (Aceptar)*.
- Seleccione Borrar.
- Confirme con *OK (Aceptar)*.
- Toque el botón sensor  para volver al menú del modo de funcionamiento seleccionado.

Si borra la Duración para un modo de funcionamiento **que no utiliza** la potencia de microondas, también se borrarán los tiempos programados para Listo a las y Inicio a las.

Si borra Listo a las o Inicio a las, el proceso de cocción se iniciará utilizando la duración de cocción ajustada.

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

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

Durante la cocción, el botón sensor *OK (Aceptar)* se iluminará.

- Seleccione el botón sensor *OK (Aceptar)*.


Se interrumpe el proceso de cocción y se detiene el tiempo de cocción.

El botón sensor *OK (Aceptar)* se iluminará.

- Seleccione el botón sensor *OK (Aceptar)*.

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

Cancelar un programa de cocción

- Toque el botón sensor del modo de funcionamiento seleccionado o el botón sensor .
- Cuando Cancelar proceso aparezca en la pantalla, confirme pulsando *OK (Aceptar)*.

Se apagarán la calefacción y la iluminación del horno. Se eliminarán todas las duraciones de cocción configuradas.


Aparecerá el menú principal.

Funcionamiento

Pre calentamiento del horno



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






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

- Puede colocar la mayoría de los platos en la cavidad del horno fría para usar el calor producido durante la fase de calentamiento.
- En el caso de masas de pan oscuras, así como de carne asada y filetes, precaliente la cavidad del horno cuando utilice el modo de funcionamiento **Aire caliente plus/Aire cal. + para asar** .

Booster

La función **Booster** se usa para precalentar el horno rápidamente.

Esta función viene activada de fábrica para los siguientes modos de funcionamiento (Otros  | Ajustes  | **Booster** | On):

- Aire caliente plus 
- Aire cal. + para asar 
- Asado automático 
- MW + Aire caliente plus 
- MW+Aire cal. + para asar 

Si ajusta una temperatura superior a 210 °F (100 °C) y la función **Booster** está activada, una fase de calentamiento rápido calienta la cavidad del horno hasta la temperatura ajustada. El elemento para asar y el elemento calentador anular se encienden junto con el soplador.

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

Apague la función **Booster** para estos alimentos.

Apagar **Booster** para una cocción

- Seleccione el ajuste **Booster** | Off antes de seleccionar el modo de funcionamiento deseado.


La función **Booster** se apaga durante la fase de calentamiento. Solo los elementos calefactores para la función seleccionada se utilizan para precalentar el compartimento del horno.

Si luego desea reiniciar un proceso de cocción con la función **Booster**, seleccione el ajuste **Booster** | On para volver a activar la función.

Solo se pueden utilizar estas funciones cuando no hay otros procesos de cocción en uso.

Utilice siempre la bandeja de vidrio.

Quick - Micro

Si selecciona el botón sensor , el horno se enciende con un nivel de potencia del microondas y una duración de cocción establecidas, p. ej., para calentar una bebida.


El nivel máximo de potencia de microondas de 7 y una duración de cocción de 1 minuto están preestablecidos.

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

- Seleccione el botón sensor .

Tocarlo varias veces, aumenta la duración de cocción en incrementos.

El tiempo restante aparecerá en la pantalla.


Puede interrumpir y reanudar el proceso de cocción en cualquier momento pulsando el botón sensor *OK (Aceptar)* o cancelarlo con el botón sensor .

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

- Seleccione el botón sensor .


Aparecerá el menú principal.

Palomitas


Si selecciona el botón sensor , el horno se enciende con un nivel de potencia del microondas y una duración de cocción establecidas, p. ej., para calentar una bebida.

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

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

- Seleccione el botón sensor .

El tiempo restante aparecerá en la pantalla.

Puede interrumpir y reanudar el proceso de cocción en cualquier momento pulsando el botón sensor *OK (Aceptar)* o cancelarlo con el botón sensor .

Se pueden encender los recipientes desechables hechos de papel u otros materiales inflamables, ocasionando daños al horno.

No deje el horno desatendido durante el proceso de cocción y asegúrese de seguir las instrucciones que aparecen en el paquete.

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

- Seleccione el botón sensor .

Aparecerá el menú principal.

Programas Automáticos

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

Categorías

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

Cómo usar programas automáticos

- Seleccione Programas Automáticos **[Auto]**.

Aparecerá una lista.

- Seleccione la categoría de alimentos que desea.

A continuación, aparecerán los programas automáticos disponibles para la categoría seleccionada.

- Seleccione el programa automático que desee utilizar.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Notas sobre el uso

- Después de cocinar, permita que el compartimiento del horno se vuelva a enfriar a temperatura ambiente antes de comenzar un programa automático.
- Algunos programas automáticos requieren una fase de precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno. Aparecerá un mensaje en la pantalla que le indicará cuándo debe hacerlo.

- Algunos programas automáticos requieren que se agregue líquido durante el proceso de cocción. Se lo pedirá mediante un mensaje en la pantalla cuando sea necesario (p. ej., para agregar líquido).
- La duración mencionada para los programas automáticos es un estimado. Puede aumentar o disminuir dependiendo del programa. La duración, en particular con carne, variará dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.



Esta sección proporciona información sobre las siguientes aplicaciones:


- Descongelar
- Deshidratación
- Recalentar
- Cocción
- Preparación de conservas
- Alimentos congelados/comidas preparadas

Descongelar

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

■ Utilice uno de los siguientes modos de funcionamiento:

- Descongelar Modo de funcionamiento 
Ajuste la temperatura de descongelación.
- Microondas Modo de funcionamiento 
Ajuste el nivel de potencia del microondas y la duración de la descongelación.

 **Riesgo de infección por bacterias.**

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

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

No use el líquido producido durante la descongelación.


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

Consejos

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


Uso del modo de funcionamiento Descongelar

Este modo de funcionamiento se ha desarrollado para descongelar suavemente los alimentos congelados.

- Seleccione Descongelar .
- Modifique la temperatura recomendada si es necesario.

El aire circula por la cavidad del horno para descongelar suavemente los alimentos congelados.


Uso del modo de funcionamiento Microondas

También puede utilizar el modo de funcionamiento Microondas  para descongelar. Establezca el nivel de potencia del microondas y la duración de descongelamiento.

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




Aplicaciones adicionales




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

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

Aplicaciones adicionales

Descongelar con el modo de funcionamiento Microondas

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

 Nivel de potencia del microondas,  duración de descongelamiento,  tiempo de reposo


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

Aplicaciones adicionales





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 desee deshidratar y córtelos en trozos pequeños.
- Dependiendo del tamaño, distribuya los alimentos para secar lo más uniformemente posible sobre la parrilla o bandeja de vidrio en una sola capa.
- Seque en máximo 2 niveles al mismo tiempo.
Coloque los alimentos para secar en los niveles de estante 1+2.
Si está usando tanto la parrilla como la bandeja de vidrio, inserte la bandeja de vidrio debajo de la parrilla.
- Seleccione Aire caliente plus .
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.
- 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		🌡️ °F [°C]	🕒 [h]
Frutas		140–160 (60–70)	2–8
Verdura		130–150 (55–65)	4–12
Setas		115–125 (45–50)	5–10

 función, 🌡️ temperatura, 🕒 tiempo de secado,  Aire caliente plus

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

Retirar los alimentos secos

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Use agarraderas para ollas cuando retire los alimentos del horno.


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

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


- Almacene los alimentos secos en latas o frascos sellados.

Recalentar

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


 Peligro de lesiones causadas por alimentos calientes.

Si la comida para bebés y niños se calienta a temperatura demasiado caliente, ellos se pueden quemar. Solo caliente alimentos para bebés y niños 30–60 segundos al nivel de potencia de microondas 4. Después de calentar alimentos, especialmente alimentos para bebés y niños pequeños, revuelva los alimentos o agite el recipiente y pruebe la comida para que los niños no se quemen.

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

Se puede acumular presión al recalentar en botellas o recipientes sellados, ocasionando que exploten. Nunca cocine ni recaliente alimentos o líquidos en botellas o recipientes sellados. Abra los recipientes antes y en el caso de las botellas para bebés, se deben quitar la tapa roscada y el chupón.

Peligro de lesiones causadas por líquidos calientes.

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

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


Revuelva bien los líquidos antes de calentarlos o cocinarlos.

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

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


Aplicaciones adicionales


Uso del modo de funcionamiento Microondas

El modo de funcionamiento Microondas  es ideal para recalentar.

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

Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.
Siempre cubra los alimentos para recalentarlos, excepto cuando recaliente carne/pescado empanizado.

- Coloque el alimento que desea recalentar en la bandeja de vidrio con una cubierta.
- Coloque la bandeja de vidrio en el nivel 1 de la cavidad del horno.
- Seleccione Microondas .
- En función del tipo de alimento, ajuste un nivel de potencia de microondas y una duración de cocción. Encontrará los valores para algunos tipos de alimentos en la tabla.
- Voltee, separe o revuelva los alimentos varias veces. Revuelva los alimentos desde el exterior hacia el centro, ya que la comida se calienta más rápido desde el exterior.

 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

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




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

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

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

Aplicaciones adicionales

Recalentar con el modo de funcionamiento Microondas

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

 Nivel de potencia del microondas,  duración de cocción,  tiempo de reposo

- ¹ Permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente. Este tiempo de reposo permite que el calor se distribuya uniformemente en toda la comida.
- ² Se puede evitar un retraso de ebullición revolviendo los líquidos antes de recalentarlos. Después de calentar, espere al menos 20 segundos antes de sacar el recipiente del horno. Además, puede colocar una varilla de vidrio o un artículo similar, si está disponible, en el recipiente durante el proceso de calentamiento.
- ³ Las duraciones aplican a alimentos con una temperatura inicial aprox. de 40 °F (5 °C). Para alimentos no refrigerados normalmente, las duraciones aplican a alimentos con una temperatura ambiente de aprox. 105 °F (20 °C). A excepción de alimentos para bebés y salsas batidas delicadas, los alimentos se deben calentar a una temperatura de 155–165 °F (70–75 °C).


Aplicaciones adicionales

Cocción




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

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

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

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

Consejos

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

Aplicaciones adicionales

Cocinar con el modo de funcionamiento Microondas


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

 Peso,  duración de cocción,  tiempo de reposo

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


Aplicaciones adicionales

Preparación de conservas

 Riesgo de infección por bacterias.

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

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

 Riesgo de lesiones por aumento de presión en latas selladas.



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


No use latas para enlatar o recalentar alimentos.

Preparación de frutas y verduras

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

Utilice únicamente frascos diseñados específicamente para la preparación de conservas:


- Aire caliente plus : frascos para envasado con tapa con rosca
- Microondas : frascos para envasado aptos para microondas con tapas de cristal, selladas con cinta adhesiva transparente

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

Aplicaciones adicionales

Uso del Aire caliente

plus modo de funcionamiento

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



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


Preparación de frutas y verduras en conservas


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

Preparación de verduras en conservas

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


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

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

Tiempo y temperatura de calentamiento posterior al envasado 

Uso del

Microondas modo de funcionamiento

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

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




Preparación de frutas y verduras en conservas



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

Aplicaciones adicionales

Preparación de verduras en conservas


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

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

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

 Tiempo de calentamiento continuo

Retirar los frascos después de la preparación de las conservas

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Use guantes para horno cuando retire los frascos del horno.

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

- Retire los sujetadores de los frascos y asegúrese de que todos los frascos estén cerrados adecuadamente cuando los almacene.

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

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

Alimentos congelados/ comidas preparadas

Consejos para pasteles, pizza y baguettes

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

Consejos para papas fritas, croquetas y elementos similares

- Hornee estos productos congelados sobre papel encerado en la bandeja de vidrio.
- Utilice la menor temperatura recomendada por el fabricante.
- Gire varias veces durante la cocción.


Preparación de alimentos congelados/ comidas preparadas

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


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

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

Calentar vajilla

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

Solo precaliente vajilla resistente al calor.

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

 ¡Riesgo de quemaduras!

Utilice agarraderas para ollas cuando retire la vajilla. Se pueden formar puntos de condensación en el fondo de la vajilla.

- Retire la vajilla calentada del horno.

Encendedor

Si el encendedor está húmedo o sucio, no habrá chispa de encendido.

El quemador no se encenderá.

Elimine la suciedad húmeda con un paño seco.

Elimine los residuos acumulados en el encendedor con el cepillo de alambre provisto.

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

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

Consejos sobre horneado

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

Selección de la temperatura

- Seleccione la temperatura sugerida en general.

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

Seleccionar la duración de la cocción

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

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

Notas sobre los modos de funcionamiento

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

Usar Programas Automáticos

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Usar Aire caliente plus


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

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

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

Usar MW + Aire caliente plus

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

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

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

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

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

Asado

Consejos para el asado

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

- Para un terminado crujiente, adobe las **aves** 10 minutos antes del final de la duración de cocción con agua ligeramente salada.

Selección de la temperatura 🌡️

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

Seleccionar la duración de la cocción ⌚

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

Consejos

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

Notas sobre los modos de funcionamiento


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

Usar Programas Automáticos

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Uso de Aire cal. + para asar o Asado automático


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


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

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

Usar MW+Aire cal. + para asar o MW + Asado automático

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


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

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

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

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

Asar al grill

 Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.



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

Ase al grill con la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar a la parrilla



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

Selección de la temperatura



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

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

Seleccionar el ajuste de asado

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

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

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

Seleccionar la duración de la cocción

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

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

Notas sobre los modos de funcionamiento

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

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

Usar Grill con aire o MW + Grill con aire

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

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


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

Usar Grill o MW + Grill

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


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

Limpieza y cuidado del horno

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Deje que se enfríen los elementos calentadores, la cavidad del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

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

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

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

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

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

La suciedad rebelde puede dañar el horno.

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

Si pone en funcionamiento un horno dañado puede provocar pérdidas en el microondas y representar un peligro para el usuario.

Verifique que la puerta y la junta de la puerta no se hayan dañado. Si detecta algún daño, no vuelva a utilizar el horno. Comuníquese con Miele.

Agentes limpiadores no adecuados

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

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

Si deja la suciedad durante mucho tiempo, puede ser imposible de quitar. Si se usan los artículos frecuentemente sin limpiarlos, limpiarlos puede ser muy difícil.

Por lo tanto, es mejor eliminar cualquier suciedad inmediatamente.

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

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

Para facilitar la limpieza del horno:

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

Eliminar la suciedad normal

La humedad dentro del horno puede ocasionar daños.

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

Eliminar la suciedad normal

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

Limpieza y cuidado del horno

Eliminar la suciedad rebelde

La fruta derramada y los jugos de asados pueden ocasionar una decoloración permanente o manchas mate en las superficies esmaltadas. Esta decoloración no afectará las propiedades del acabado de la superficie. No intente eliminar estas manchas. Límpielas siguiendo las instrucciones proporcionadas aquí.

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

Uso de limpiadores de horno

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

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

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

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

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

Los limpiadores para hornos de otros fabricantes deben utilizarse únicamente cuando el horno esté frío y no se deben dejar durante más de 10 minutos como máximo.

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

Bajar el elemento para asar

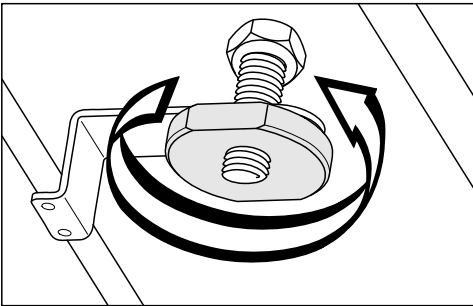
Si el techo del horno está muy sucio, puede bajar el elemento para asar para facilitar la limpieza. Limpie el techo del horno regularmente con una esponja para platos o un paño húmedo.

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

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

Deje que se enfríen los elementos calentadores, la cavidad del horno y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

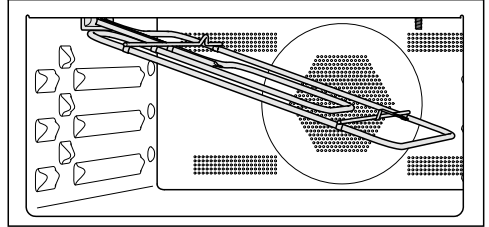
El piso de la cavidad del horno se puede rayar por la tuerca que caiga. Coloque un paño o artículo similar sobre el piso del horno para protegerlo.



■ Desatornille la tuerca.

El elemento para asar puede resultar dañado.

No utilice nunca la fuerza para bajar el elemento para asar.



■ Baje el elemento para asar con cuidado.

La cubierta en el techo del horno puede dañarse.

No use el lado abrasivo de la esponja lavaplatos para limpiar el techo del horno.

El LED en el techo del horno puede dañarse.

Si es posible, no limpie el LED.

■ Limpie el techo del horno con una esponja suave o un paño húmedo.

■ Después de limpiar el elemento para asar, vuelva a subirlo con cuidado.




■ Sustituya y apriete la tuerca de forma segura.

Preguntas frecuentes


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

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



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

Problema	Causa y solución
El display está oscuro.	<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"> ■ En cuanto se conecte el horno, aparece el menú principal. Si quiere visualizar prolongadamente la hora, seleccione el ajuste Hora Indicación On. <p>El horno no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
La señal audible no suena.	<p>Las señales audibles están desactivadas o configuradas a un volumen muy bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Encienda las señales audibles o incremente el volumen con Volumen Señales acústicas.
El horno no calienta.	<p>El modo de demostración está activado. Puede seleccionar opciones del menú en la pantalla y botones de sensor pero el calentamiento del horno no funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactive el modo Demo con el ajuste Distribuidor Modo exposición Off.
Bloqueo puesta func.  aparece en el display al conectarlo.	<p>El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirme con <i>OK</i>. <p>Aparecerá Pulsar «OK» durante 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando la tecla sensora <i>OK</i> durante al menos 6 segundos. ■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Seguridad Bloqueo puesta func.  Off.


Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p>No puede iniciar un proceso de cocción.</p>	<p>Si está cocinando con microondas, es posible que la puerta esté abierta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
	<p>Si está cocinando con microondas, el nivel de potencia o la duración de cocción no están seleccionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si se ha seleccionado un nivel de potencia de microondas y establecido una duración.
	<p>Si está cocinando con un modo de funcionamiento que usa microondas, no se han introducido todos los ajustes requeridos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si se ha seleccionado un nivel de potencia de microondas, una duración de cocción y una temperatura.
<p>Los botones sensores no responden.</p>	<p>Usted seleccionó la configuración Display QuickTouch Off. Si esta configuración está activada, los botones sensores no responden cuando se apaga el horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Los botones sensores responderán en cuanto se encienda el horno. Si desea que los botones sensores respondan incluso cuando el horno esté apagado, seleccione la configuración Display QuickTouch On.
	<p>El horno no está conectado a la red eléctrica doméstica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que la clavija esté insertada correctamente en el tomacorriente y que el interruptor del tomacorriente haya sido encendido. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
	<p>Hay un fallo en los controles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado  hasta que se apague la pantalla y se reinicie el horno.
<p>Corte de corriente aparece en la pantalla.</p>	<p>Se ha producido una interrupción breve de energía eléctrica. Esta ha ocasionado que proceso de cocción actual se detuviera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apague el horno y luego vuelva a encenderlo. ■ Reinicie el proceso de cocción.
<p>12:00 aparece en la pantalla.</p>	<p>Hubo una interrupción de energía eléctrica de más de 150 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Restablezca la fecha y hora.


Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
Dur. máx. funcion. sup. aparece en la pantalla.	<p>Se utilizó el horno durante un período inusualmente extenso. Esto ha activado la desconexión automática de seguridad.</p> <p>■ Confirme con <i>OK</i>.</p> <p>El horno ahora está listo para volverse a usar.</p>
Anomalía y un código de falla que no se encuentra en la lista aparecen en la pantalla.	<p>Se ha producido una falla que usted no puede solucionar.</p> <p>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</p>
Si se abre la puerta durante un proceso de cocción que use el modo de funcionamiento Microondas  , el horno deja de hacer ruido.	<p>Esto no es una falla. Si se abre la puerta durante un proceso de cocción que use el modo de funcionamiento Microondas , el interruptor de contacto de la puerta apagará el microondas y cambiará el ventilador de enfriamiento a una velocidad menor.</p>
Escucha un ruido después de un programa de cocción.	<p>El ventilador permanece encendido después de un programa de cocción (consulte “Configuraciones: continuación de ventilador encendido”).</p>
Se puede escuchar un sonido anormal cuando el horno esté funcionando en modo de microondas.	<p>Se ha usado un plato de metal durante un proceso de cocción usando microondas.</p> <p>■ Compruebe si hay chispas ocasionadas por usar platos de metal (consulte “Funcionamiento del microondas: vajilla adecuada”).</p> <p>Los alimentos estaban cubiertos con papel de aluminio durante un proceso de cocción usando microondas.</p> <p>■ Si es así, quite el papel.</p> <p>Se usó la parrilla para hornear y asar durante un proceso de cocción usando microondas.</p> <p>■ Utilice siempre la bandeja de vidrio cuando use el horno con microondas.</p>
El horno se apagó solo.	<p>Si no presiona un botón después de cierto tiempo o después de que haya finalizado un programa de cocción, el horno se apagará automáticamente para ahorrar energía.</p> <p>■ Vuelva a encender el horno.</p>

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p>El pastel/las galletas no están horneadas adecuadamente.</p>	<p>Se usó una temperatura diferente a la indicada en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione la temperatura requerida para la receta. <p>Las cantidades de ingredientes son diferentes a las indicadas en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Revise si modificó la receta. Agregar más líquido o más huevos producirá una mezcla más húmeda que requerirá más tiempo para cocinarse.
<p>El dorado no está parejo.</p>	<p>Usted seleccionó una temperatura o un nivel de estante incorrectos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ El dorado que se obtenga siempre será ligeramente disperejo. Si el dorado es muy disperejo, verifique que haya seleccionado la temperatura y el nivel de estante adecuados. <p>Ese material o el color de las fuentes del horno no es el adecuado para el modo de funcionamiento seleccionado. Los sartenes de colores claros, brillantes o de paredes delgadas son menos adecuados. Estos reflejan el calor del horno, lo que significa que el calor no penetra los alimentos adecuadamente, ocasionando un dorado disperejo o deficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Las bandejas para hornear oscuras y mates son mejores para hornear.
<p>Los alimentos no están calentados suficientemente o no están cocinados al final de una duración establecida cuando se usa el modo de funcionamiento <small>Microondas</small> .</p>	<p>Compruebe si el proceso de cocción usando microondas ha sido interrumpido y no se ha reanudado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinicie el proceso de cocción para asegurar que los alimentos sean calentados o cocinados adecuadamente. <p>Al cocinar o recalentar con microondas, el tiempo establecido fue demasiado breve.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe que la duración correcta esté seleccionada para el nivel de potencia de microondas. Entre menor sea el nivel de potencia de microondas, mayor será la duración requerida.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
Los alimentos se enfriaron demasiado rápido después de recalentarlos o cocinarlos usando microondas.	<p>En el microondas, los alimentos empiezan a cocinarse primero desde el exterior, el interior de los alimentos depende de la conducción más lenta del calor. Si los alimentos se calientan a un nivel de potencia de microondas alto, es posible que el calor no haya llegado al centro de los alimentos, por lo que están calientes en el interior pero fríos en el centro. Durante el tiempo de reposo, el calor se transfiere al centro de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Al recalentar alimentos con diferentes densidades, como sucede en la cocción de un menú, es recomendable iniciar con un nivel de potencia del microondas bajo y seleccionar una duración de recalentamiento más prolongada.
La iluminación interior del horno se apaga poco tiempo después.	<p>Usted seleccionó la configuración Iluminación «On» durante 15 s.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si desea que la iluminación interior del horno permanezca encendida durante todo el programa de cocción, seleccione la configuración Iluminación On.
La iluminación interior del horno está apagada o no se enciende.	<p>Usted seleccionó la configuración Iluminación Off.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pulse el botón sensor  para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.■ Si es necesario, seleccione la configuración Iluminación On o «On» durante 15 s. <p>La iluminación interior del horno está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

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

Garantía

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

Contacto en caso de falla

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

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

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

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

Esta información se proporciona en la plata de información, que está visible en el armazón delantero del horno cuando la puerta está abierta por completo.

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

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

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

Eliminación de su aparato viejo

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



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

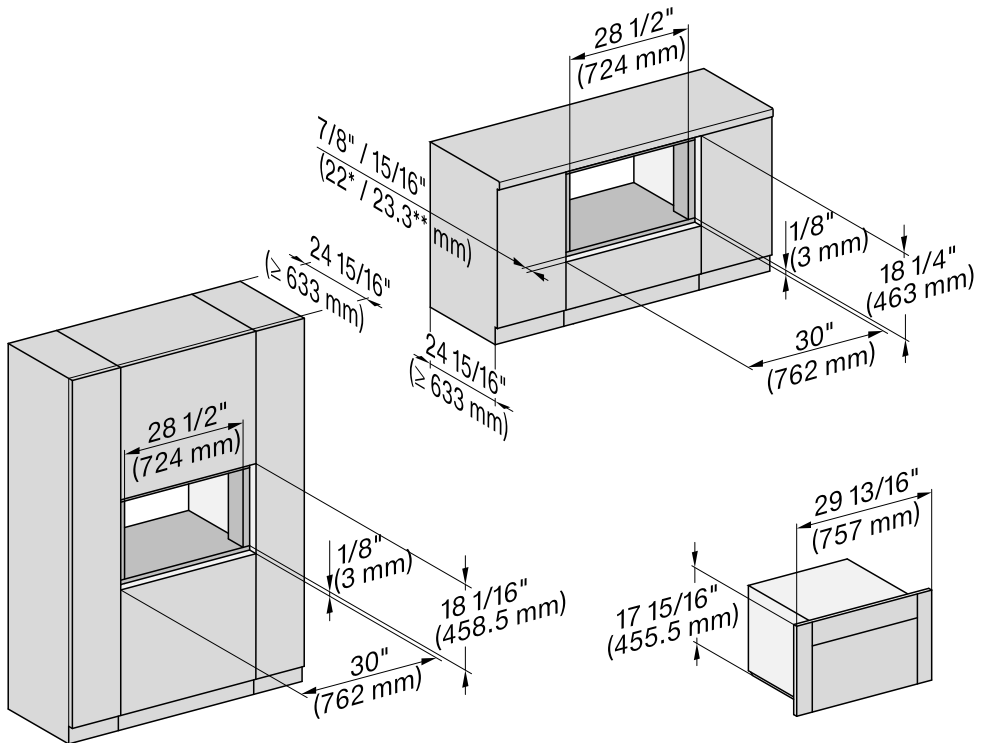
Dimensiones de la instalación H 7240 BM

El ejemplo muestra la instalación en un nicho de 30" con kit de molduras EBA 7xxx.

Instalación en un gabinete alto y de base

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

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

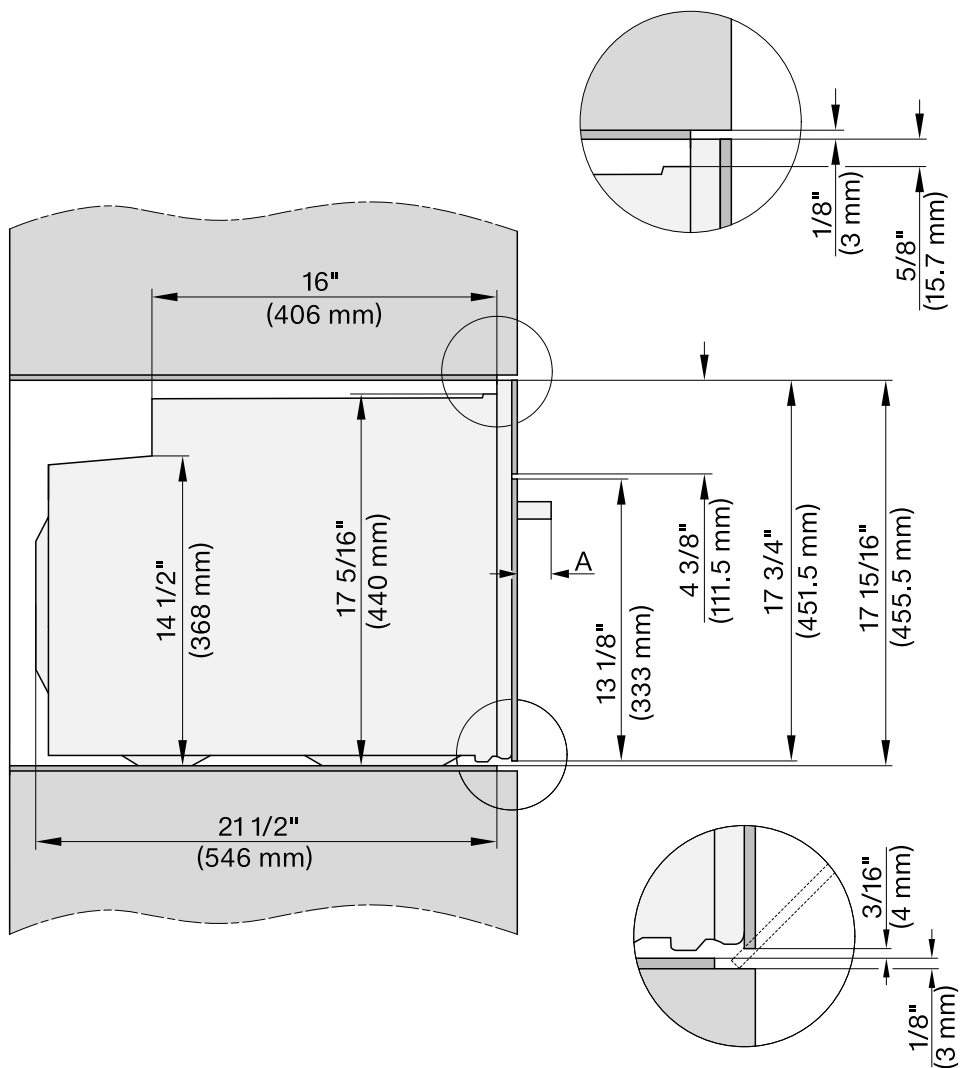


* Horno con frente de vidrio

** Horno con frente de metal

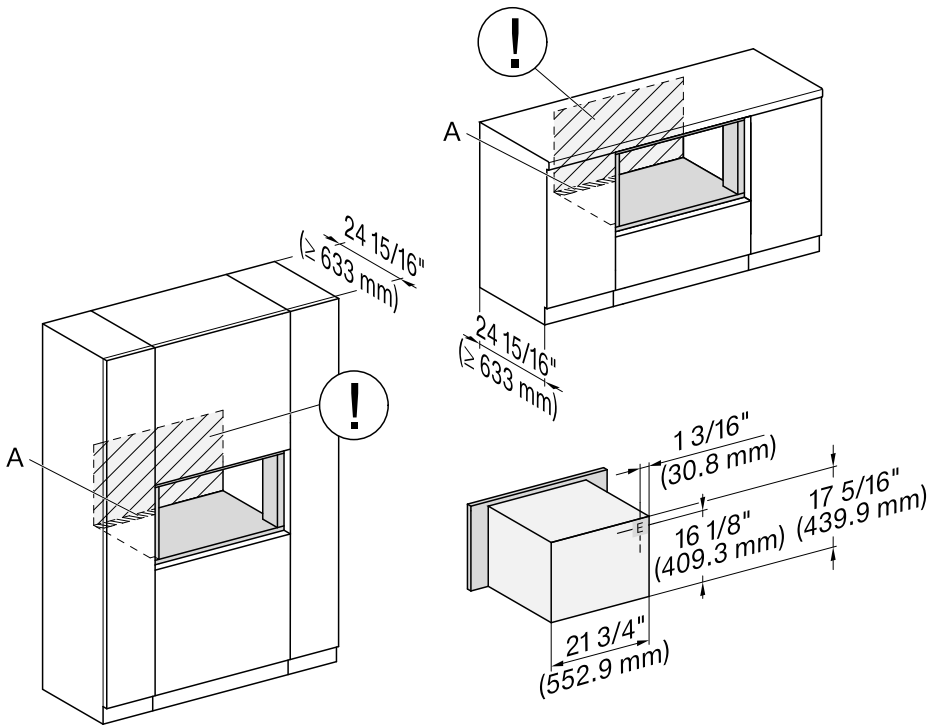
Instalación

Vista lateral



A H 72xx: 17/8" (47 mm)

Conexiones y ventilación



- A** Deje un espacio de $(4'' \times 28 \frac{3}{8}''$ o $100 \text{ mm} \times 720 \text{ mm}$) en la base del gabinete de cocina para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.
- ⓘ El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente. Si la conexión eléctrica está detrás del horno, el gabinete debe ser más profundo de lo especificado.
- E** Conexión eléctrica

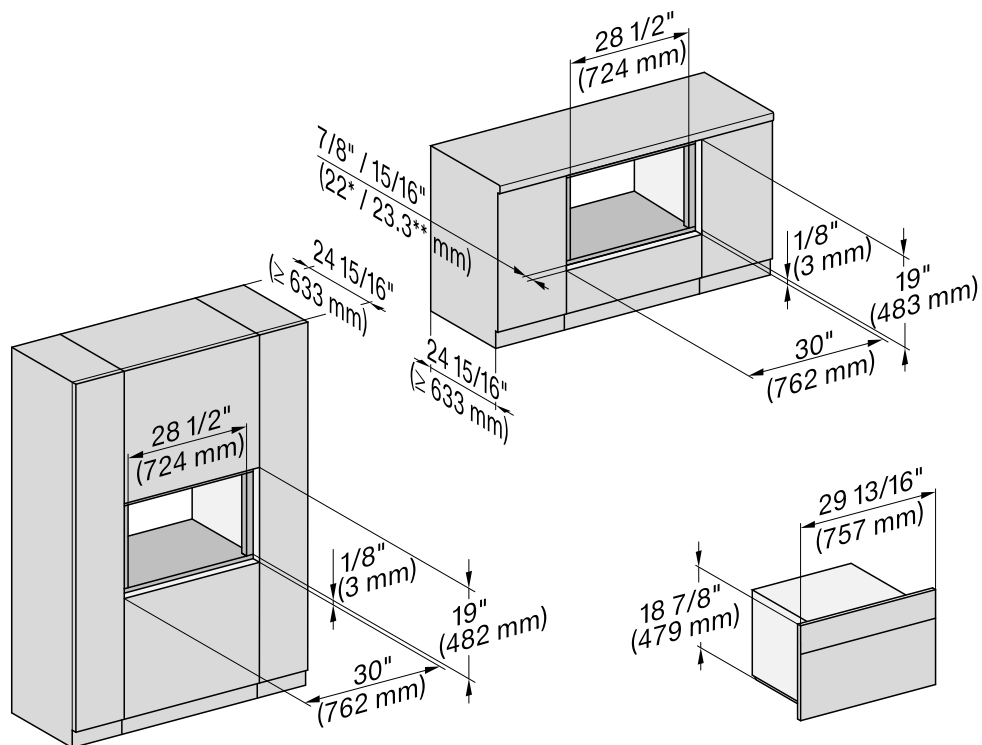
Instalación

Dimensiones de la instalación H 7170 BM, H 7270 BM

Instalación en un gabinete alto y de base

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

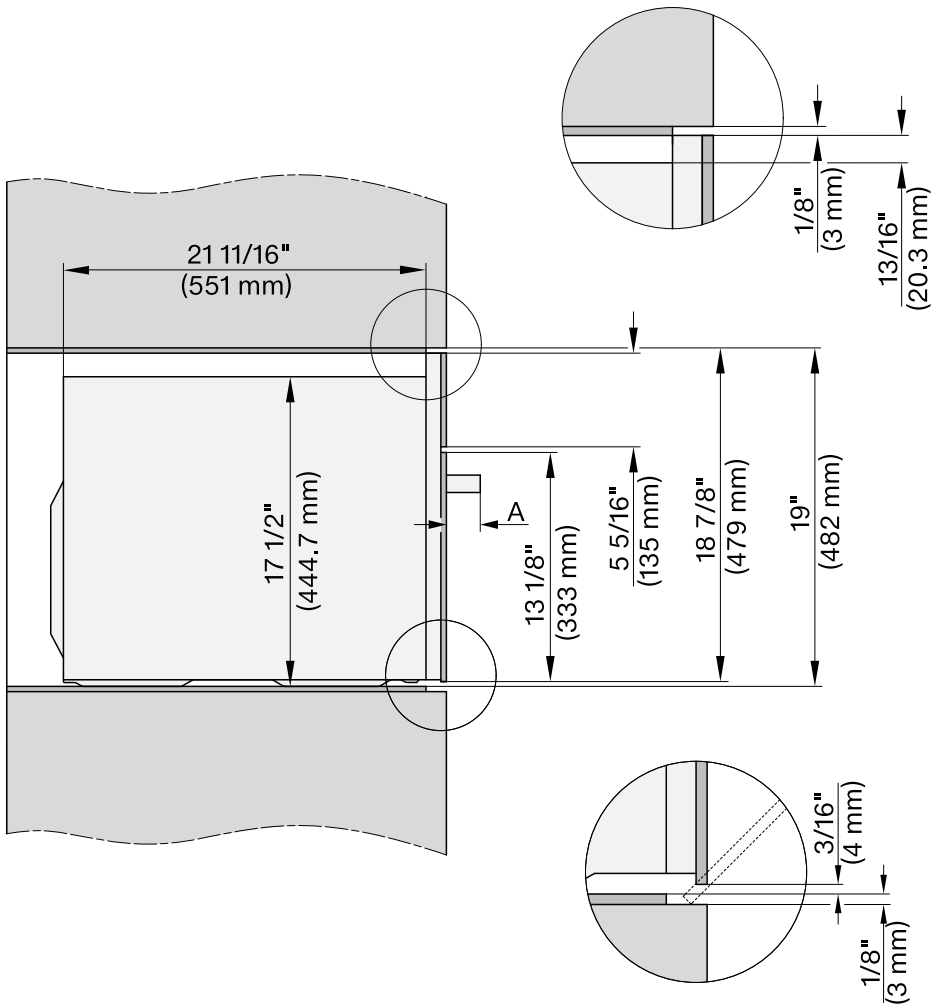
En el sitio web de Miele podrá encontrar más planos de instalación.



* Horno con frente de vidrio

** Horno con frente de metal

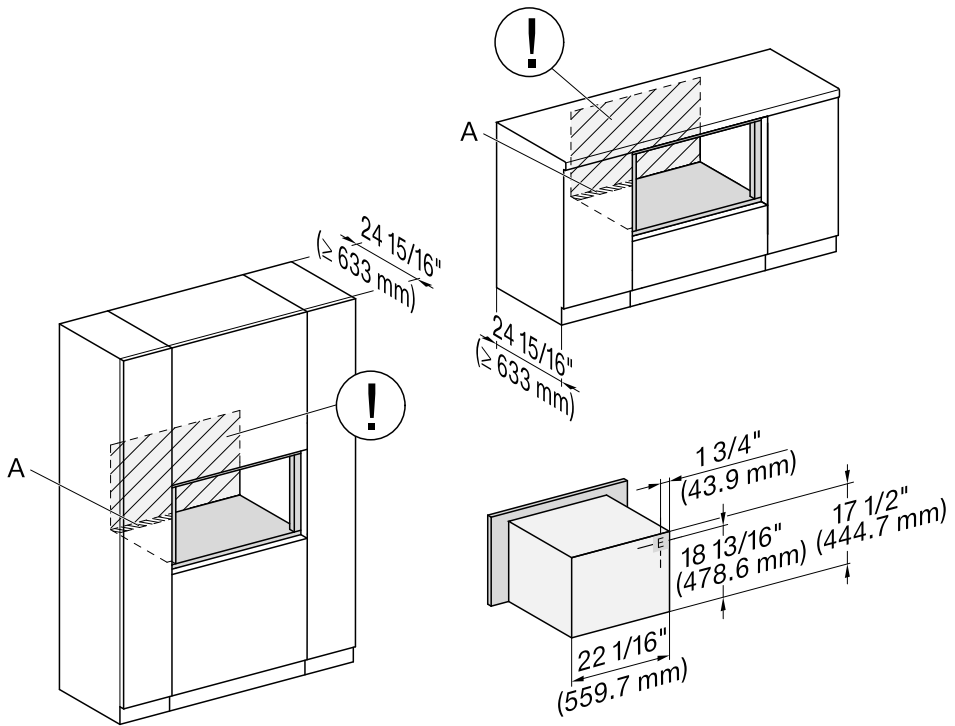
Vista lateral



- A** H 71xx: 2 1/2" (64 mm)
 H 72xx: 1 7/8" (47 mm)

Instalación

Conexiones y ventilación



- A** Deje un espacio de (4" x 28 3/8" o 100 mm x 720 mm) en la base del gabinete de cocina para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.
- ⓘ El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente. Si la conexión eléctrica está detrás del horno, el gabinete debe ser más profundo de lo especificado.
- E** Conexión eléctrica

Instalación y retiro del horno

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

No abra la puerta cuando el horno esté sobre el piso. Esto podría dañar la puerta.

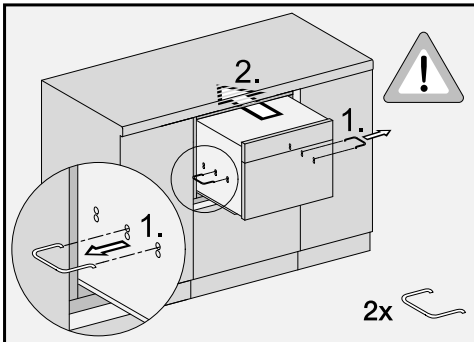
No abra la puerta hasta que se haya instalado el horno dentro de la unidad de alojamiento.

Asegurar el horno en la unidad de alojamiento

- Conecte el horno a la alimentación eléctrica.

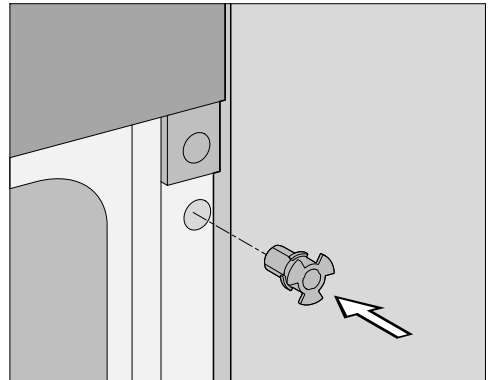
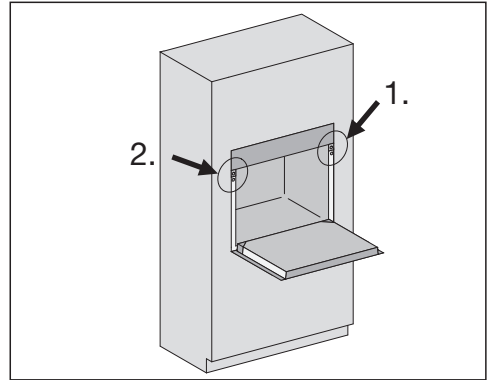
No lleve el horno por la manija de la puerta. Esto podría dañar la puerta. Use las asas de transporte a cada lado de la carcasa para levantar el aparato.

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

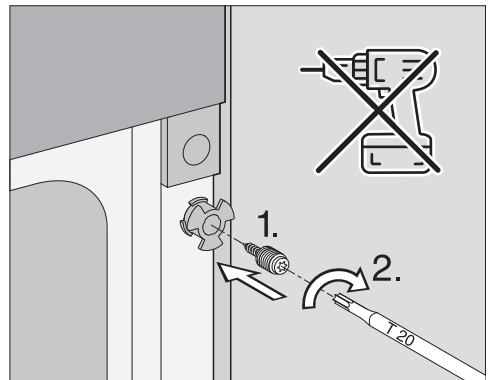


- Quite las asas de transporte (1.). Conserve las asas de transporte en caso de que sea necesario volver a mover el horno en el futuro.
- Empuje el horno por completo dentro de la unidad de alojamiento y alinéelo en el centro de la unidad (2.).

- Abra la puerta.

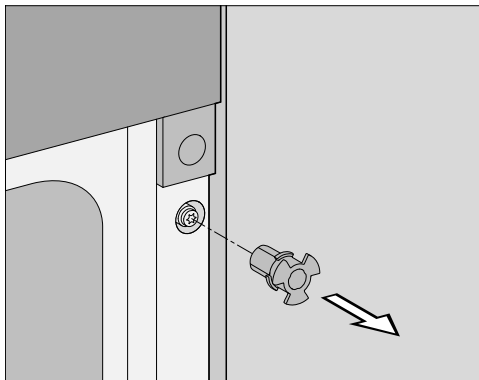


- Inserte la ayuda de montaje en el orificio del marco frontal.

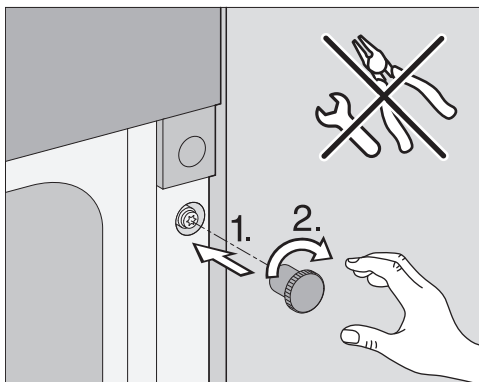


- Inserte el perno en la ayuda de montaje y apriételo en el nicho del gabinete. **No** utilice un destornillador inalámbrico.

Instalación



- Retire la ayuda de montaje.



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

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

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

- Repita este proceso para el otro lado.

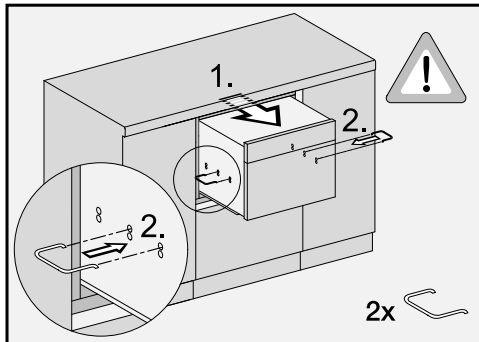
Extraer el horno de la unidad de alojamiento

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

⚠ Riesgo de lesiones causadas por dejar caer el aparato.

El horno se puede volcar hacia delante y ocasionar lesiones serias si las asas de transporte se insertan en los orificios en la parte posterior.

Siempre inserte las asas de transporte en los orificios en el **frente** en la pared lateral.




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

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

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

Instalación

Conexión eléctrica

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

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

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

 Riesgo de sufrir lesiones.

La instalación, las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no calificadas pueden resultar peligrosos. No se responsabilizará a Miele por trabajos no autorizados.

La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado por Miele.

Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de datos del horno deben coincidir con la red eléctrica para evitar el riesgo de daños en el horno.

Compárelos antes de conectar el aparato a la red eléctrica. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

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

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

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Instalador: transmita estas instrucciones al cliente.

Conexión eléctrica

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

- 2NAC 208 V, 30 A, 60 Hz

o

- 2NAC 240 V, 30 A, 60 Hz

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Puede fijar la variante de voltaje (consulte «Ajustes – Tipos de tensión»).

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

Declaración de conformidad

Información de cumplimiento de la declaración de conformidad del proveedor 47 CFR § 2.1077

Función de microondas

Identificador único: Modelo Miele:
H 7240 BM, H 7170 BM o H 7270 BM

Parte responsable

Miele, Inc.

Sede nacional

9 Independence Way

Princeton, NJ 08540

Teléfono: 800-843-7232

Fax: 609-419-4298

www.mieleusa.com

Declaración de conformidad con la

FCC: Este aparato cumple la parte 18 de las normas de la FCC.

En lo que respecta a la salud radiológica, este producto cumple las normas 21 CFR, subcapítulo J del DHHS.

Declaración de conformidad IC:

Este dispositivo cumple con

CAN ICES-001 (B)/NMB-001 (B)

Módulo de radio

Este dispositivo contiene el siguiente módulo WiFi:

FCC ID	2AC7Z-EK057
Banda de frecuencia	2,412 GHz – 2,462 GHz
Potencia máxima de transmisión	< 0,2 W

Declaración de conformidad

Este dispositivo cumple con la Sección 15 de las Normas de FCC. La operación está sujeta a estas dos condiciones:

(1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y

(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

La construcción del dispositivo asegura que los límites de exposición de la FCC se cumplan de manera verificable utilizando el módulo WiFi integrado.

ADVERTENCIA

Los cambios o modificaciones no aprobadas expresamente por Miele pueden anular la acreditación de operación del equipo emitida por las autoridades.

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

Con el fin de utilizar y controlar el módulo de comunicación, Miele utiliza software propio o de terceros que no está cubierto por los términos de licencia de código abierto. Este software/estos componentes de software cuentan con la protección de los derechos de autor. Los derechos de autor de Miele y de terceros deben ser respetados.

Este módulo de comunicación contiene componentes de software que se distribuyen bajo condiciones de licencia de código abierto. Los componentes de código abierto incluidos con el aparato, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, las copias de los términos de licencia válidos en ese momento y cualquier otra información adicional se pueden acceder localmente mediante <http://<dirección IP>/Licencias>. Los acuerdos de responsabilidad y garantía para las licencias de código abierto aquí mostrados, solo se aplican con relación a los respectivos titulares de los derechos.

MIELE S.A. de C.V.

MIELE EXPERIENCE CENTER

Julio Verne 11

Colonia POLANCO IV SECCION

Alcaldía Miguel Hidalgo

C.P. 11550, Cd. de México

800 MIELE 00

info@miele.com.mx

www.miele.com.mx

www.shop.miele.com.mx

Dirección del fabricante

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemania

H 7240 BM

es-MX

M.-Nr. 12 863 510 / 01