

# Instrucciones de instalación y funcionamiento

## Horno microondas



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.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS .....</b> | <b>2</b>  |
| <b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>Antes del primer uso .....</b>  | <b>15</b> |
| <b>Instalación .....</b>   | <b>16</b> |
| Dimensiones de la instalación.....   | 16        |
| Instalación en un gabinete alto y de base .....  | 16        |
| Vista lateral .....  | 17        |
| Conexiones y ventilación .....   | 18        |
| Instalación del horno microondas.....  | 19        |
| Conexión eléctrica.....  | 21        |
| <b>Medidas para la protección del medio ambiente .....</b>                                       | <b>23</b> |
| <b>Generalidades.....</b>  | <b>24</b> |
| <b>Panel de control .....</b>  | <b>25</b> |
| Pantalla .....   | 26        |
| Símbolos .....   | 26        |
| Botones sensores.....  | 27        |
| <b>Funcionamiento del microondas .....</b>   | <b>29</b> |
| Cómo funciona .....  | 29        |
| Vajilla adecuada .....   | 29        |
| Vajilla adecuada .....   | 30        |
| Vajilla inadecuada .....   | 31        |
| Probar vajilla .....   | 32        |
| Tapa.....  | 32        |
| <b>Puesta en servicio inicial.....</b>   | <b>33</b> |
| Configuración de la hora del día.....  | 33        |
| <b>Configuraciones .....</b>   | <b>34</b> |
| Descripción de las configuraciones .....   | 34        |
| Cómo cambiar ajustes.....  | 36        |
| <b>Funcionamiento.....</b>   | <b>37</b> |
| Consejos para cocinar con el microondas.....   | 37        |
| Uso del plato giratorio .....  | 37        |
| Iniciar un proceso de cocción.....   | 37        |
| Cambio del nivel de potencia del microondas .....  | 38        |
| Cambio del tiempo de cocción .....   | 38        |
| Interrupción y reanudación de un proceso de cocción.....   | 38        |
| Cancelar un proceso de cocción.....  | 38        |
| Función Mantener caliente: <i>H:H</i> .....  | 39        |
| Consulta alimentos int. — <i>door</i> .....  | 39        |

# Índice

---

|  |           |
|--|-----------|
| Recalentar bebidas  | 39        |
| Encendido y apagado del bloqueo de puesta en funcionamiento .....                                    | 40        |
| <b>Cronómetro</b> .....  | <b>41</b> |
| <b>Quick - Micro y Palomitas</b> .....   | <b>42</b> |
| <b>Programas Automáticos</b> .....   | <b>44</b> |
| Cómo usar programas automáticos .....  | 44        |
| Resumen de los programas automáticos .....   | 45        |
| Uso del programa automático <i>R 9</i> para verduras.....  | 46        |
| Recetas .....  | 46        |
| Papas en salsa de curry .....  | 46        |
| Salmón en salsa de vino blanco .....   | 47        |
| Zanahorias en salsa cremosa de perejil francés.....  | 47        |
| <b>Aplicaciones adicionales</b> .....  | <b>48</b> |
| Descongelar .....  | 48        |
| Recalentar.....  | 49        |
| Cocción .....  | 52        |
| Preparación de conservas .....   | 53        |
| <b>Limpieza y cuidado</b> .....  | <b>55</b> |
| Agentes limpiadores no adecuados.....  | 55        |
| Eliminar la suciedad .....   | 56        |
| <b>Preguntas frecuentes</b> .....  | <b>58</b> |
| <b>Servicio de Atención al Cliente</b> .....   | <b>62</b> |
| Contacto en caso de falla.....   | 62        |
| Garantía .....   | 62        |

# 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.

## Aplicación adecuada

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

► El horno microondas no se debe usar a altitudes mayores de 6562 ft. (2000 m).

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

► El horno microondas está diseñado para cocinar, descongelar, recalentar y enlatar alimentos en ajustes domésticos únicamente. No se permite ningún otro tipo de uso.

► Riesgo de incendio debido a materiales inflamables.

Si se secan materiales inflamables en el horno microondas, se evaporará la humedad en los materiales. Esto podría ocasionar que los materiales se sequen totalmente y posiblemente que se enciendan.

Nunca use el horno microondas para almacenar o secar materiales que se puedan encender fácilmente.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Este horno microondas 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 MICROONDAS.

Tenga cuidado al retirar objetos calientes.

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

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

► 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 microondas, como el panel de control y la ventilación, se calientan bastante. Evite que los niños toquen el horno microondas durante su funcionamiento.

## Seguridad técnica

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ 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 microondas puede comprometer su seguridad. Revise el horno microondas en busca de daños visibles. No utilice un horno microondas 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 microondas dañado puede provocar pérdidas en el microondas y representar un peligro para el usuario. No utilice el horno microondas si:
  - La puerta está torcida.
  - Las bisagras de la puerta están flojas.
  - Pueden verse orificios o grietas en la carcasa, la puerta o las paredes del compartimiento del horno.
- ▶ La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si está conectado a tierra correctamente. Es esencial cumplir con este requerimiento de seguridad básico. Ante cualquier duda, un electricista calificado debería revisar la instalación eléctrica.
- ▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.
- ▶ Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de información del horno microondas deben coincidir con la red eléctrica doméstica para evitar el riesgo de daños en el horno microondas. Compárelos antes de conectar el aparato a la red eléctrica doméstica. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Las barras de potencia y los cables de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato. No los use para conectar el horno microondas a la alimentación eléctrica.
- ▶ Por razones de seguridad, el horno microondas 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 microondas pondrá en riesgo su seguridad y puede ocasionar un funcionamiento inadecuado del aparato.  
No abra la carcasa del horno microondas 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 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 microondas debe estar completamente desconectado de la red eléctrica. Para asegurar esto:
  - Los disyuntores se han apagado, o
  - se han quitado completamente los fusibles de la instalación eléctrica, o
  - se ha quitado el enchufe (si lo hubiera) del tomacorriente. Para hacer esto jale la clavija y no el cable.
- ▶ El horno microondas 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.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Si el horno microondas 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 microondas, el nicho del gabinete y el piso. Deje la puerta del gabinete abierta hasta que el horno microondas se haya enfriado por completo.

### Uso correcto

► 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.

► 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.

► No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.

► Este horno microondas 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.

► Para evitar avivar las llamas, no abra la puerta del horno microondas 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 dejan cerca del horno microondas podrían incendiarse. No utilice el horno microondas para calentar la habitación.

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

► Peligro de incendio. 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 superficies calientes. No caliente alcohol no diluido en el aparato.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Los alimentos que se almacenan en el interior del horno o se dejan ahí para mantenerlos calientes pueden secarse y la humedad liberada puede provocar daños por corrosión en el horno microondas. El panel de control, la encimera y los gabinetes circundantes también pueden resultar dañados.

Cubra siempre los alimentos que queden en el horno.

► El horno microondas 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 microondas.

► Asegúrese siempre de que los alimentos se calienten lo suficiente. Muchos factores afectarán el tiempo de cocción general, incluyendo el tipo, la cantidad y la naturaleza de los alimentos, su temperatura inicial y los cambios a la receta. Algunos alimentos pueden contener microorganismos que solo se destruyen por completo mediante cocción. Por lo tanto, al cocinar o recalentar alimentos, es particularmente importante que se calienten a temperaturas adecuadas por un periodo de tiempo suficiente. Si tiene alguna duda, seleccione un tiempo de cocción o calentamiento más prolongado.

► 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.

► Siempre recuerde que los tiempos para recalentar y descongelar en un horno microondas son por lo general considerablemente más cortos que en el caso de métodos tradicionales para la preparación de alimentos. Los tiempos de cocción excesivamente largos pueden hacer que los alimentos se sequen y se quemen, o también pueden provocar que se incendien.

No seque pan, bollos, flores, hierbas, etc., en el horno microondas ya que estos también se podrían incendiar.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Al calentar alimentos, y en particular líquidos, utilizando la energía 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 microondas, 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 microondas. 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 microondas.

Los huevos únicamente deberán cocinarse con el cascarón en un recipiente especialmente diseñado para tal fin. No recaliente huevos duros en el horno 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 microondas.

No los caliente en el horno microondas.

► 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.

► Los platos de plástico no aptos para microondas pueden sufrir daños o dañar el horno 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

---

► Riesgo de incendio debido a recipientes hechos de materiales inflamables. Los recipientes de plástico desechables deben cumplir con los requisitos especificados para vajilla en la sección sobre el funcionamiento de microondas.

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

► Las bolsas de retención de calor generalmente contienen una capa delgada de papel de aluminio que refleja la radiación del microondas. Como resultado, el papel que rodea a la película de aluminio puede calentarse tanto que se quema.

No utilice envases que retienen el calor, como bolsas para pollo asado, para calentar alimentos.

► Si el horno microondas se usa sin alimentos o los alimentos se introducen incorrectamente, el aparato puede dañarse.

No utilice el horno microondas para precalentar vajilla o secar hierbas.

► Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. Podría golpear la puerta abierta. No deje la puerta abierta innecesariamente.

**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 superficie 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---


- Riesgo de quemaduras. El interior del aparato se puede calentar durante el uso.  
Limpie el interior del aparato y los accesorios en cuanto se enfríen. Esperar demasiado tiempo podría ocasionar que la limpieza fuera innecesariamente difícil y en casos extremos, imposible.
- Riesgo de incendio. Bajo ciertas condiciones, el acumulamiento severo de mugre y grasa puede dañar el aparato e incluso ser peligroso. Siga las instrucciones de limpieza en "Limpieza y cuidado".
- 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.**

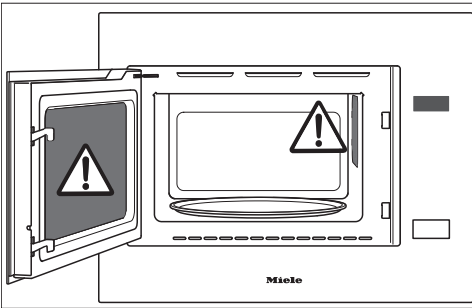
Es importante permitir que las temperaturas del horno microondas y la habitación se igualen. De lo contrario, el sistema electrónico del aparato puede no funcionar correctamente. Después del transporte, deje que el horno microondas repose aproximadamente 2 horas a temperatura ambiente antes de usarlo.

 **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.

- Retire todo el material de empaque cuando desempaque el horno microondas.




En el lado derecho del compartimento del horno hay una cubierta que protege la salida del microondas y una capa de película que protege el interior de la puerta, ambas susceptibles de sufrir daños.

No retire **nunca** la cubierta de la salida del microondas **ni** la película del interior de la puerta.

No utilice el lado abrasivo de la esponja del lavavajillas para limpiar la cubierta ni para el interior de la puerta.

- Revise el horno microondas en busca de daños.

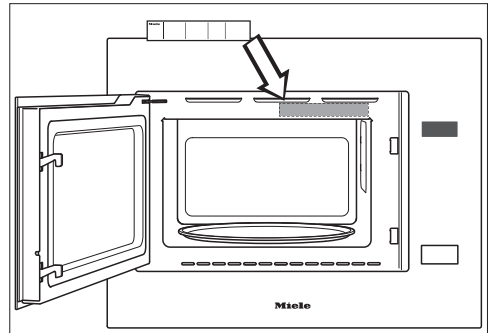
 **Riesgo de salud debido a un horno microondas defectuoso**

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

No utilice el horno microondas 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.

- Limpie el compartimiento del horno y todos los accesorios con una esponja suave y agua tibia.



- Fije la guía rápida adjunta al marco situado detrás de la puerta (como se muestra en la ilustración), asegurándose de que no bloquea ninguna de las ranuras de ventilación.

# Instalación

Al instalar el horno microondas, asegúrese de que la ventilación en el frente del aparato no esté obstruida.

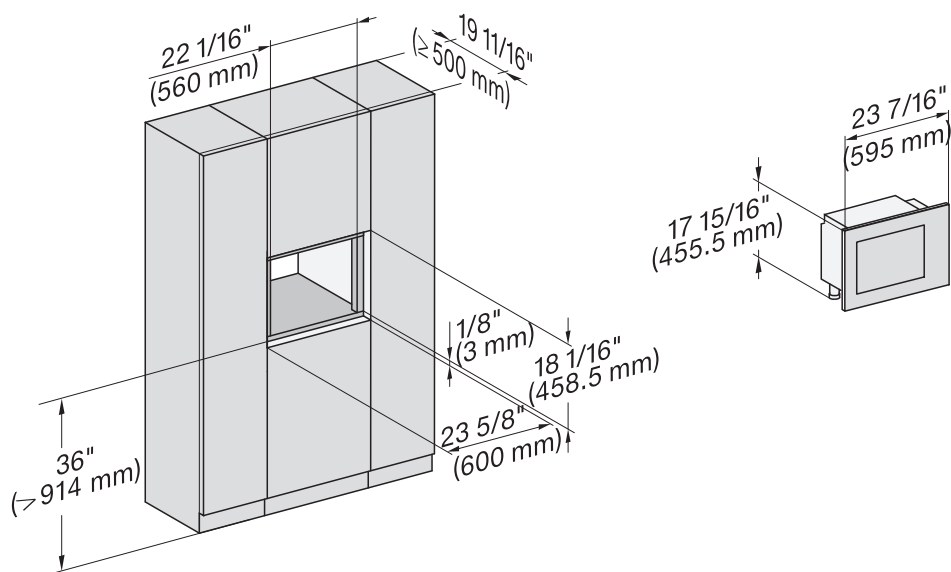
No bloquee las ranuras de ventilación con ningún objeto.

## Dimensiones de la instalación

### Instalación en un gabinete alto y de base

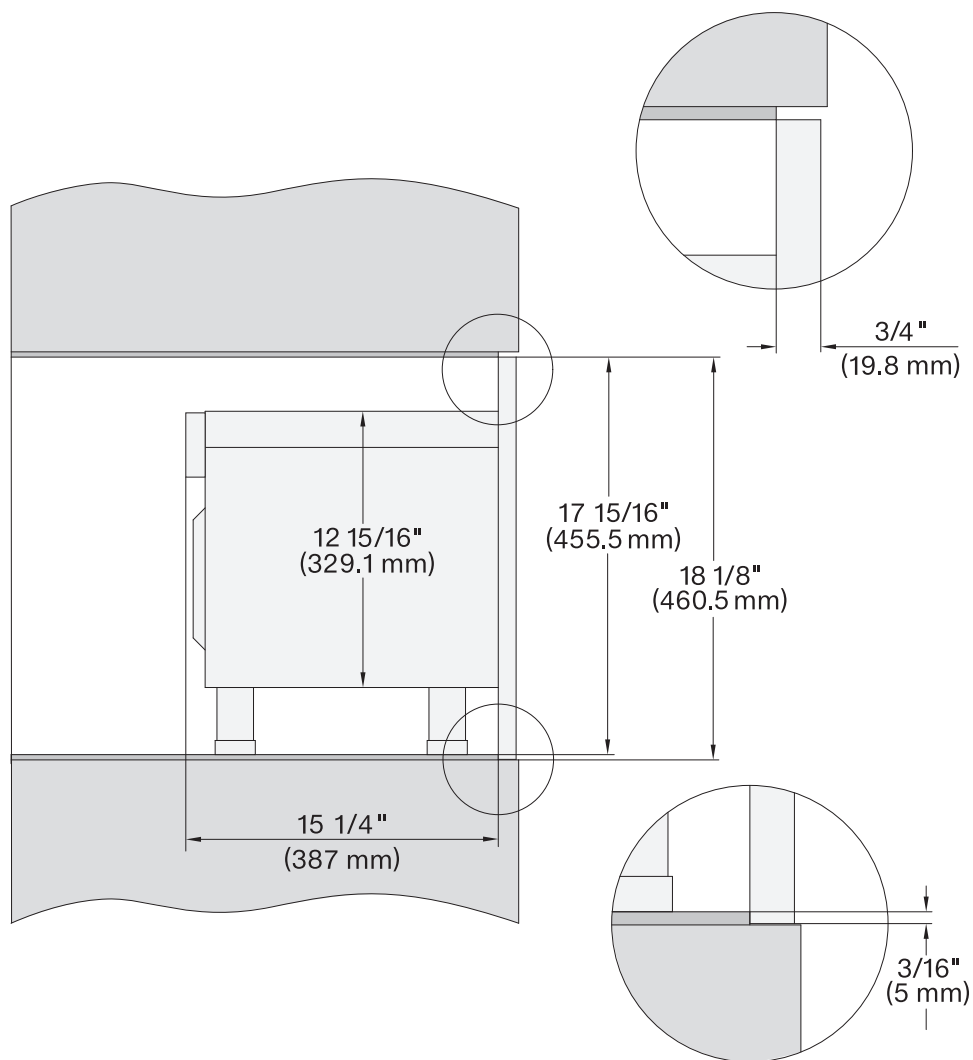
Los hornos microondas se pueden instalar alineados con otros elementos o sobresaliendo. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

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



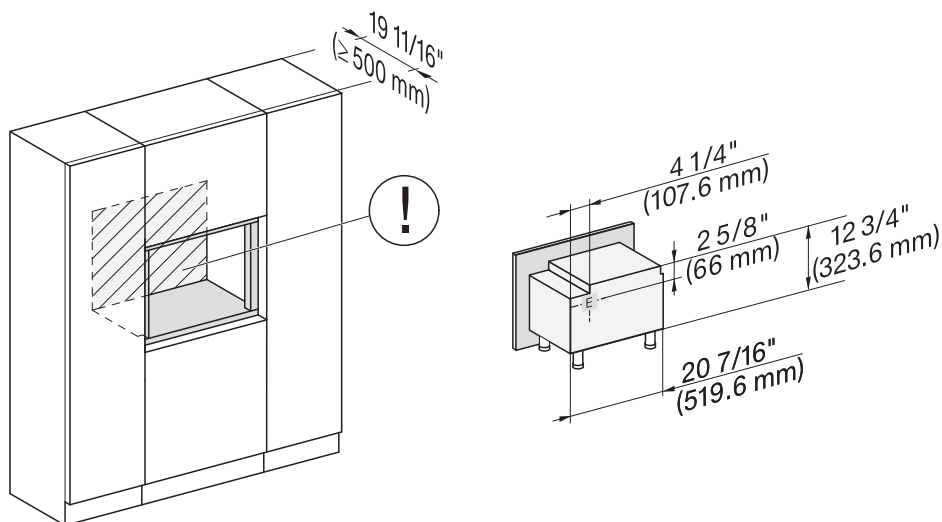


## Vista lateral



# Instalación

## Conexiones y ventilación



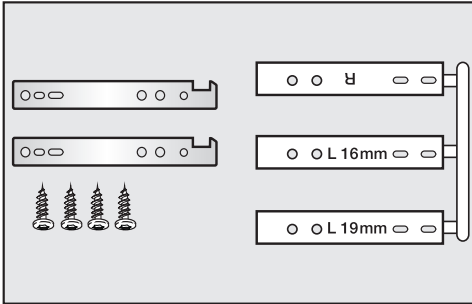
- ① El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente. Si la conexión eléctrica está detrás del horno microondas, el gabinete debe ser más profundo de lo especificado.

### E Conexión eléctrica

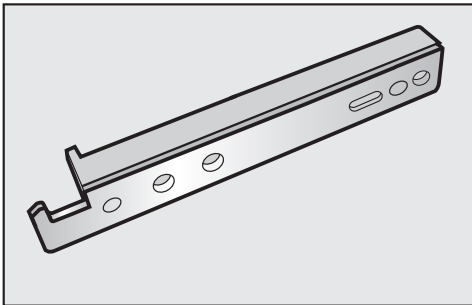
## Instalación del horno microondas

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

### Aseguramiento del horno microondas en el nicho del gabinete

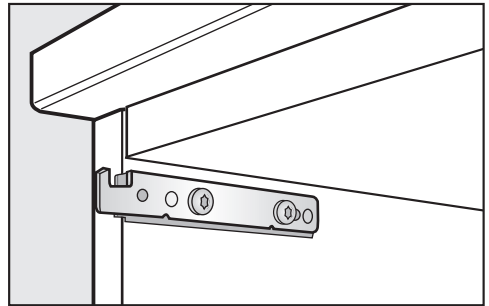


Solo necesitará utilizar uno de los dos espaciadores (L) (en función de si la pared del gabinete tiene un grosor de 5/8" o 3/4" (16 o 19 mm)).



- Fije el espaciador izquierdo correcto (L) correspondiente al grosor de la pared del gabinete a uno de los ganchos suministrados.
- Fije el otro gancho al separador derecho (R).

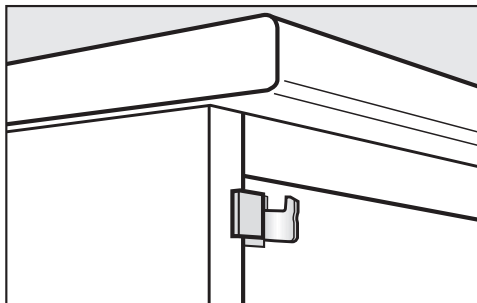
- Antes de fijar los ganchos, asegúrese de que los tornillos se inserten donde la pared del gabinete tenga un grosor mínimo de 16 mm (5/8").
- Trace una línea a ambos lados del gabinete 16 9/16" (420 mm) por encima del suelo del mismo para marcar la distancia entre la parte inferior del gabinete y el borde inferior del espaciador.
- Coloque el borde inferior del espaciador sobre esta línea y alinee el tope de la parte delantera del espaciador con la parte delantera de la pared del gabinete.



- Para fijar los separadores y los ganchos, coloque un tornillo en uno de los dos orificios delanteros y otro en el centro del orificio largo de la parte trasera. El orificio largo permite ajustar la posición. Los dos orificios adicionales sirven en caso de que se necesiten tornillos adicionales.
- Deslice el horno microondas en el nicho del gabinete. Guíe el cable de alimentación a través del nicho del gabinete con la clavija.

## Instalación

---



- Asegure el horno microondas en la parte delantera levantándolo sobre los ganchos y bajándolo hasta su posición.
- Verifique que el aparato esté bien sujeto empujando ligeramente el borde superior del marco frontal.
- Verifique que quede correctamente alineado.
- Conecte el horno microondas a la red eléctrica.

## Conexión eléctrica



Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

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

Desconecte el horno microondas de la red eléctrica, activando los interruptores 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, frecuencia y carga máxima nominal) en la placa de información del horno microondas deben coincidir con la red eléctrica para evitar el riesgo de daños en el horno microondas.

Los datos de conexión se pueden encontrar en la placa de información que está visible en el armazón delantero o en la parte posterior del horno microondas. 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 microondas 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.**


# Instalación

 Riesgo de lesiones causadas por un horno microondas dañado.

El daño al horno microondas puede comprometer su seguridad.

Revise el horno microondas en busca de daños visibles. No utilice un horno microondas dañado.

El horno microondas está equipado con una clavija para conexión a una caja de conexiones y línea dedicadas.

 Riesgo de incendio por sobrecalentamiento.

Instalar el aparato con una barra de multicontactos o un cable de extensión puede sobrecargar los cables.

No use barras de multicontactos y cables de extensión para conectar el horno microondas a la alimentación eléctrica.

Si el cable de alimentación está dañado, se deberá sustituir por un cable eléctrico especial del mismo tipo (disponible a través de Miele). Por razones de seguridad el cable de alimentación debe ser sustituido únicamente por un técnico de servicio autorizado por Miele.

La carga máxima nominal y la protección de fusible se pueden encontrar en estas instrucciones de instalación y funcionamiento o en la placa de información.

Compárelos con la información de la red eléctrica doméstica.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

Es posible la operación temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autónomo o un sistema de suministro de energía que no está sincronizado con el suministro de energía de la red (por ejemplo, redes de islas, sistemas de respaldo). Un requisito pre-

vio para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de EN 50160 o una norma equivalente. La función y operación de las medidas de protección previstas en la instalación eléctrica doméstica y en este producto Miele también deben mantenerse en funcionamiento aislado o en funcionamiento que no esté sincronizado con la red eléctrica, o estas medidas deberán ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la versión actual de VDE-AR-E 2510-2.

No conecte el aparato a clavijas o tomas de corriente de ahorro de energía. El uso de estos dispositivos reduce la energía suministrada al aparato lo que hará que este se caliente y podría dañarlo o acortar su vida útil.

## Conexión eléctrica

El horno microondas está equipado con un cable de alimentación de 7 ft. (2,1 m) de largo con un enchufe moldeado NE-MA 5-15P para conexión a un suministro de energía de 120 V, 15 A, 60 Hz.

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

### 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.

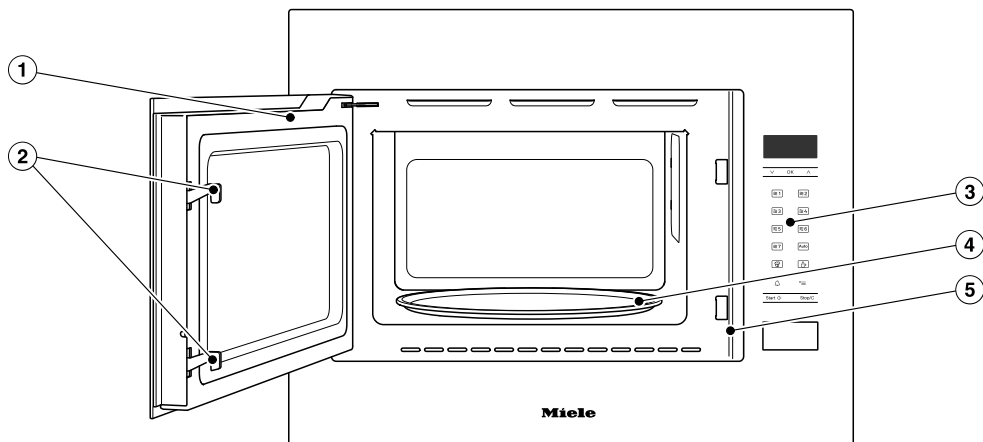
### Eliminación de su aparato viejo



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

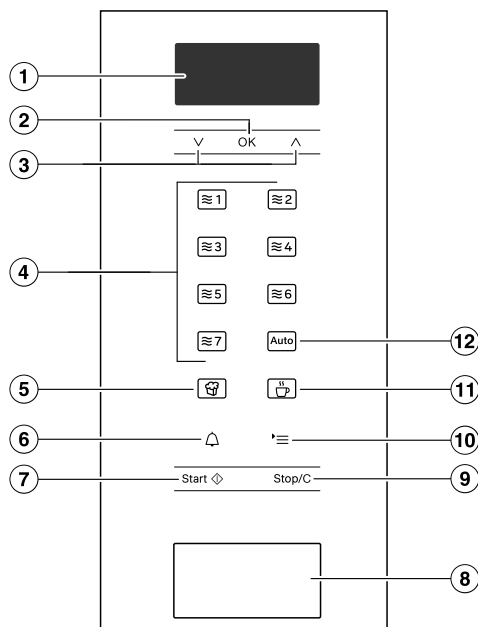
# Generalidades

## Horno microondas



- ① Puerta
- ② Cerradura para puerta
- ③ Controles
- ④ Plato giratorio
- ⑤ Armazón delantero con placa de información





- ⑧ Desbloqueo de la puerta
- ⑨ Botón sensor Stop/C  
Para interrumpir un proceso de cocción y para borrar los tiempos y ajustes de cocción
- ⑩ Botón sensor '≡'  
Para acceder a las configuraciones
- ⑪ Botón sensor ☕  
Para calentar bebidas
- ⑫ Botón sensor Auto  
Para seleccionar programas automáticos

- ① Pantalla  
Para mostrar la hora del día y la información sobre el funcionamiento
- ② Botón sensor OK  
Para acceder a las funciones y guardar los ajustes
- ③ Botones de flecha ^ y V  
Para cambiar valores y ajustes
- ④ Botones sensores ≈1 a ≈7  
Para ajustar el nivel de potencia del microondas
- ⑤ Botón sensor ☕  
Para iniciar la función Palomitas
- ⑥ Botón sensor 🔔  
Para activar o desactivar un cronómetro
- ⑦ Botón sensor Start ◀▶  
Para iniciar un proceso de cocción, para aumentar el tiempo de cocción de los implementos y para iniciar la función Quick - Micro

# Panel de control

## Pantalla



## Símbolos




En la pantalla pueden aparecer los siguientes símbolos:

| Símbolo | Significado   |
|---------|---|
|         | Este símbolo aparece al ajustar la hora del día (consulte “Configuraciones”).   |
|         | Cronómetro  |
|         | Este símbolo aparece cuando se está ejecutando un proceso de cocción (consulte “Funcionamiento”).   |
| '≡      | Configuraciones   |
| lb      | La unidad de peso utilizada para los alimentos de los programas automáticos y otros modos (consulte “Configuraciones”).                           |
| g       |   |
| W       | La unidad utilizada para el nivel de potencia de microondas   |
|         | Este símbolo parpadea en cuanto el aparato está listo para que usted inicie un proceso de cocción (consulte “Funcionamiento”).                    |
| P       | Ajuste  |
| S       | Estado del ajuste (consulte “Configuraciones”)  |
| H:H     | Función automática de mantener caliente “Heat and Hold” (consulte “Funcionamiento”)   |
| door    | Este mensaje aparece si la puerta ha estado cerrada durante 20 minutos o más. No se puede iniciar un programa (consulte “Funcionamiento”).        |
| 0--0    | El bloqueo de puesta en funcionamiento impide que el horno microondas se encienda por error (consulte “Funcionamiento: Bloq. puesta funcionam.”). |
| DES     | Modo de demostración (consulte “Configuraciones”)   |





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 **⏏ | P 3**.

Si desea información sobre las funciones y los modos de funcionamiento, consulte “Funcionamiento”, “Configuraciones”, “Programas Automáticos” y “Otras aplicaciones”.

| Control del sensor  | Función  |
|---|--|
| OK  | Al seleccionar este botón sensor, puede acceder funciones tales como el cronómetro, guardar cambios a valores o ajustes, o confirmar instrucciones.  |
| ↙ ↗   | Utilice los botones de flecha para modificar los valores y los ajustes.  |
| <b>1</b> hasta <b>7</b>   | Utilice estos controles de sensores para seleccionar el nivel de potencia de microondas deseado. La potencia para cada nivel aparece en la pantalla en vatios.   |
|          | Utilice este control de sensor para iniciar la función Palomitas. El proceso de cocción se ejecuta en el nivel de potencia de microondas <b>7</b> (900 W) durante un tiempo de cocción de 2:55 minutos (véase el apartado “Palomitas”).<br><br>Para ajustar el tiempo de cocción, seleccione <b>⏏   P 10</b> .<br><br>Solo se puede utilizar esta función cuando no hay otros procesos de cocción en uso.  |
|         | Puede utilizar este botón sensor en cualquier momento para ajustar un cronómetro (por ejemplo, al hervir huevos) (consulte el apartado “Cronómetro”).  |
| Start  | Utilice este botón sensor para iniciar un proceso de cocción y para aumentar el tiempo de cocción 30 o 60 segundos (en función del nivel de potencia del microondas).<br><br>También puede iniciar la función Quick - Micro. El proceso de cocción funciona con el nivel máximo de potencia <b>7</b> (900 W) y un tiempo de cocción de 1 minuto (consulte la sección “Quick - Micro”). Tocar el botón sensor varias veces, aumenta el tiempo de cocción en incrementos.<br><br>Solo se puede utilizar esta función cuando no hay otros procesos de cocción en uso. |

# Panel de control

| Control del sensor  | Función   |
|---|---|
| Stop/C  | Utilice este botón sensor para interrumpir un programa y para detener la señal una vez finalizado un proceso de cocción.<br>Asimismo, puede borrar un cronómetro, salir del menú de ajustes o apagar el horno microondas.   |
|  | Este control sensor le permite recalentar el contenido de hasta 6 tazas. El proceso de cocción funciona al nivel máximo de potencia de microondas de  (900 W). La duración real depende del número de tazas seleccionado y se ajusta automáticamente (consulte "Funcionamiento": "Recalentar bebidas").<br>Para ajustar la cantidad de líquido que contiene cada taza, seleccione  P / I. |
|  | Utilice este botón sensor para acceder a los ajustes.   |

## Cómo funciona

El horno microondas 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.

## 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 a vajilla inadecuada

La vajilla que no es apta para microondas se puede destruir y puede dañar el horno microondas.


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

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

La distribución del calor es más uniforme en recipientes planos de forma oval y redonda. Los alimentos se recalientan más uniformemente en estos recipientes que en recipientes cuadrados.

# Funcionamiento del microondas

## 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 microondas.

No deje el horno microondas 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

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

Las bolsas y la vajilla de plástico que no sean resistentes al calor se pueden derretir y fundirse con los alimentos en el interior.

Solo use bolsas y vajilla de plástico que sean resistentes al calor. Las bolsas y la vajilla de plástico deben ser resistentes al calor a un mínimo de 230 °F (110 °C).

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



Riesgo de incendio debido a partes metálicas.

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

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

**Consejo:** Los platos de metal no son muy adecuados para uso en el horno microondas. El metal refleja las microondas y obstruye el proceso de cocción.

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

Coloque bandejas de papel de aluminio en el plato giratorio.

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 in (2 cm) de las paredes en todo momento.

- Bandejas de papel de aluminio sin tapas para descongelar y recalentar cenas para ver TV

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.

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

## Vajilla inadecuada

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

No utilice vajilla con perillas o mangos huecos para cocinar.

**No** use la siguiente vajilla y material:

- Las parrillas para hornear y asar **no** son para nada adecuadas para uso en microondas.
- Recipientes de metal
- Papel de aluminio  
Excepción: en el caso 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 y asegurar una descongelación, recalentamiento o cocción uniforme.
- 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
- Vajilla de plástico hecha de melamina  
La melamina absorbe las microondas y se calienta.  
Cuando compre vajilla de plástico, asegúrese de que sean adecuados para uso en horno microondas.


# Funcionamiento del microondas

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

## Probar vajilla

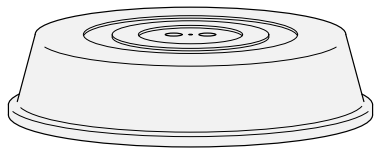
La vajilla inadecuada puede ocasionar chispas o ruidos de chisporroteos durante el funcionamiento del microondas. Si no está seguro de si la vajilla de vidrio, porcelana o barro es adecuada, pruébela.

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

- Coloque la vajilla vacía en el plato giratorio.
- Cierre la puerta.
- Establezca el nivel de potencia del microondas a  (900 W) y la duración de cocción a 30 segundos.
- Inicie el proceso.
- Observe la vajilla durante todo el transcurso del tiempo.
- Abra la puerta de inmediato si hay chispas o ruidos de chisporroteo.

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

## Tapa



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

- Una tapa evita que escape demasiado vapor, principalmente cuando se cocinen alimentos que necesitan mucho tiempo.
- Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
- Evita que los alimentos se sequen.
- Ayuda a mantener limpio el compartimiento del horno.
- Cuando cocine en el microondas, use una cubierta apta para microondas hecha de vidrio o plástico.

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

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





Peligro de lesiones causadas por superficies calientes

El horno microondas se calienta durante el funcionamiento.

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

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

### Configuración de la hora del día

La hora del día se muestra en un formato de 12 horas.

Cuando conecte el aparato a la red eléctrica, el símbolo ⌚ y 12:00 parpadearán en la pantalla.

- Utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para ajustar la hora.
- Confirme con *Aceptar*.
- Utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para ajustar los minutos.
- Confirme con *Aceptar*.

La hora ya está ajustada.

También puede visualizar la hora del día en formato de 24 horas si se dirige al ajuste *P 4* y selecciona *24* (consulte "Configuraciones: modificación de los ajustes").

# Configuraciones

## Descripción de las configuraciones

| Ajuste                                 | Estado  |
|--|---|
| <i>P1</i><br>Hora del día              | <i>12:00*</i> Utilice las teclas de flecha para ajustar la hora y luego los minutos.  |
| <i>P2</i><br>Señal acústica            | <i>5 0</i> La señal acústica está <b>desactivada</b> .<br><i>5 1*</i> La señal acústica está <b>activada</b> .  |
| <i>P3</i><br>Tono del teclado          | <i>5 0</i> El tono del teclado está <b>desactivado</b> .<br><i>5 1*</i> El tono del teclado está <b>activado</b> .  |
| <i>P4</i><br>Formato de hora           | <i>24</i> La hora del día se muestra en el <b>formato de 24 horas</b> .<br><i>12*</i> La hora del día se muestra en el <b>formato de 12 horas</b> .<br>Si cambia el reloj de 12 horas a 24 horas después de la 1:00 p. m., tendrá que actualizar la hora en consecuencia. |
| <i>P5</i><br>Atenuación nocturna       | <i>5 0*</i> La atenuación nocturna está <b>desactivada</b> .<br><i>5 1</i> La atenuación nocturna está <b>activada</b> . La visualización de la hora se apaga entre las 11 p. m. y las 5 a. m.  |
| <i>P6</i><br>Unidad de peso            | <i>5 0*</i> El peso de los alimentos se muestra en libras (lb).<br><i>5 1</i> El peso de los alimentos se muestra en gramos (g).  |
| <i>P7</i><br>Función Mantener caliente | <i>5 0</i> La función Mantener caliente está <b>desactivada</b> .<br><i>5 1*</i> La función Mantener caliente está <b>activada</b> (consulte "Funcionamiento: función Mantener caliente: H:H").   |

\* Valor predeterminado de fábrica

| Ajuste  | Estado                         |  |
|---|--------------------------------|--|
| <i>P 8</i><br><b>Quick - Micro</b>                      | <i>900 W*</i><br><i>01:00*</i> | La potencia máxima puede cambiarse de <i>80 W</i> hasta <i>900 W</i> .<br>El tiempo de cocción de <i>01:00</i> minutos puede aumentarse hasta un máximo de <i>10:00</i> minutos, en función del nivel de potencia que se haya ajustado (consulte “Quick - Micro”).   |
| <i>P 9</i><br><b>Consulta alimentos int. door</b>       | <i>5 0</i><br><i>5 1*</i>      | El mensaje <i>door</i> no aparecerá en la pantalla.<br>El mensaje <i>door</i> aparecerá en la pantalla si la puerta no se ha abierto durante unos 20 minutos. No podrá iniciar el proceso de cocción (consulte “Funcionamiento, Consulta alimentos int., <i>door</i> ”).   |
| <i>P 10</i><br><b>Palomitas</b>                         | <i>2:55*</i>                   | El tiempo de cocción de <i>2:55</i> minutos puede ajustarse dentro de un rango de <i>2:30 – 3:30</i> minutos (consulte “Palomitas”).   |
| <i>P 11</i><br><b>Tamaño de la taza</b>                 | <i>0:08*</i>                   | El tamaño de la taza de <i>0:08</i> oz líquidas puede ajustarse dentro de un rango de <i>0:03 – 0:10</i> oz líquidas (consulte “Funcionamiento: Recalentar bebidas”).  |
| <i>P 12</i><br><b>Modo de demostración <i>DES</i></b>   | <i>5 0*</i><br><i>5 1</i>      | Seleccione <i>5 0</i> y presione OK durante aprox. 4 segundos. - - -aparece brevemente para indicar que <b>el modo de demostración</b> se desactivó.<br>Seleccione <i>5 1</i> y presione OK durante aprox. 4 segundos. <i>DES</i> aparece brevemente para indicar que <b>el modo de demostración</b> se activó.<br>El horno de microondas no puede funcionar. No active esta configuración para uso doméstico. |
| <i>P 0</i><br><b>Ajustes predeterminados de fábrica</b> | <i>5 0</i><br><i>5 1*</i>      | Los ajustes <b>no</b> se restablecerán.<br>Todas las configuraciones que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.   |

\* Valor predeterminado de fábrica

# Configuraciones

---

## Cómo cambiar ajustes

Puede personalizar su horno de microondas mediante la adaptación de los ajustes predeterminados de fábrica a sus necesidades.

Para acceder a los ajustes, seleccione el control del sensor '≡ ( consulte “Descripción de las configuraciones”).

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

- Seleccione el control del sensor '≡.

*P I* aparecerá en la pantalla.

- Si desea modificar otro ajuste, seleccione el número correspondiente con las teclas de flecha  $\wedge$  o  $\vee$ .

- Confirme con *Aceptar*.

Se selecciona el ajuste y aparece el estado actual, por ejemplo, *5 0*.

Para pasar del ajuste actualmente seleccionado a otro diferente, pulse *OK* y, a continuación, seleccione el ajuste que desee.

- Ajuste el estado deseado con las teclas de flecha  $\wedge$  o  $\vee$ .

- Confirme con *Aceptar*.

Se guarda el estado y aparece el ajuste nuevamente.

- Proceda de igual manera si desea cambiar ajustes adicionales.
- Si no desea guardar ningún otro ajuste, seleccione '≡.

Si ocurre un corte de energía eléctrica, los ajustes se guardarán en la memoria.

## Consejos para cocinar con el microondas

- Puede elegir entre 7 niveles de potencia de microondas. Entre más alto sea el nivel de potencia, más microondas llegan a los alimentos.
- Al calentar alimentos que no se pueden revolver o voltear durante la cocción, o alimentos con consistencias muy diferentes, lo mejor es usar un nivel de potencia de microondas menor. Esto asegura que el calor se distribuya uniformemente.  
Prolongue la duración de cocción conforme sea necesario para cocinar los alimentos adecuadamente.
- Los alimentos tomados directamente del refrigerador necesitan más tiempo para descongelarse, recalentarse y cocinarse que la comida que se ha mantenido a temperatura ambiente.
- Las verduras frescas contienen más agua y se cocinan más rápido que las verduras almacenadas.
- Voltear o revolver frecuentemente calienta los alimentos más uniformemente y así están listos en menos tiempo.
- Entre más comida coloque dentro del horno, más tardará en cocinarse (el doble de cantidad = casi el doble de tiempo). Reducir la cantidad de alimentos acorta la duración de cocción.
- La forma de la vajilla y el material del que esté hecha puede afectar la duración de cocción (consulte “Funcionamiento de microondas: vajilla adecuada”).

## Uso del plato giratorio

Colocar los alimentos directamente en el piso del horno puede ocasionar daños al horno microondas.

**Siempre** use el plato giratorio, colocando la vajilla encima.

El plato giratorio comienza a girar automáticamente cuando inicia un proceso. Esto asegura que los alimentos se descongelen, recalienten o cocinen uniformemente.

### Consejos


- No coloque los alimentos directamente en el plato giratorio al cocinar, recalentar o descongelar.
- Asegúrese de que la vajilla sea más pequeña que el plato giratorio.
- Voltee o revuelva los alimentos durante la cocción para que se calienten uniformemente.

## Iniciar un proceso de cocción

- Coloque la vajilla que contiene los alimentos en el plato giratorio.
- Presione la puerta para cerrarla.

Si la puerta no se cierra correctamente, no podrá iniciar un proceso de cocción.

- Seleccione el nivel de potencia de microondas requerido.

El símbolo  aparecerá en la pantalla junto con el nivel de potencia de microondas ajustado.

00:00 aparecerá en la pantalla y los minutos parpadearán.

- Utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para ajustar los minutos.
- Confirme con *Aceptar*.

## Funcionamiento

Los minutos ajustados se guardan y los segundos parpadean.

- Utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para ajustar los segundos.
- Confirme con *Aceptar*.

Con el nivel de potencia de microondas de  $\approx 7$  (900 W), la duración de cocción está limitada a 15 minutos.

Los otros niveles de potencia de microondas le permiten establecer una duración de cocción de hasta 90 minutos.

Usar el microondas continuamente a potencia total puede ocasionar que el nivel de potencia sea reducido por la protección de sobrecalentamiento (consulte "Preguntas frecuentes").

- Seleccione el control del sensor Start  $\diamond$ .

Inicia el proceso de cocción.

Al final del tiempo de cocción, sonará una señal acústica. Si no responde, el aparato emitirá otra señal acústica después de 5, 10, 15 y 20 minutos para recordárselo.

- Al final del proceso de cocción, seleccione el control del sensor Stop/C.

También puede mantener caliente la comida al final del proceso de cocción (consulte "Función Mantener caliente H:H").

- Retire los alimentos del horno.

### Cambio del nivel de potencia del microondas

Puede usar los controles de sensores  $\approx 1$  a  $\approx 7$  para cambiar el nivel de potencia del microondas durante un proceso de cocción.

- Seleccione el nivel de potencia del microondas requerido.

El proceso de cocción continúa funcionando sin interrupción el resto de la duración de cocción con el nivel de potencia del microondas nuevo.

### Cambio del tiempo de cocción

- Seleccione la tecla de flecha  $\wedge$  o  $\vee$ .

Los minutos parpadearán.

- Ajuste el tiempo de cocción utilizando las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para cambiar los minutos y luego los segundos.
- Confirme cada una con *Aceptar*.
- Presione el control del sensor Start  $\diamond$  para reanudar el proceso de cocción.

### Interrupción y reanudación de un proceso de cocción

Puede interrumpir un proceso de cocción (y reanudarlo) en cualquier momento.

- Abra la puerta durante el proceso de cocción o seleccione el control del sensor Stop/C.

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


- Para reanudar el proceso de cocción, cierre la puerta y seleccione el control del sensor Start  $\diamond$ .


Se reanuda el proceso de cocción y continúa la cuenta regresiva del tiempo de cocción.


### Cancelar un proceso de cocción

- Pulse el control del sensor Stop/C dos veces seguidas.



## Función Mantener caliente: *H:H*

Al final de un proceso de cocción con un nivel de potencia de microondas  (450 W) o superior, la función Mantener caliente *H:H* se activará automáticamente si la puerta permanece cerrada y no se pulsa ningún control de sensor.

Esto sucederá después de aproximadamente 2 minutos y mantendrá los alimentos calientes por hasta 15 minutos usando el nivel de potencia de microondas  (80 W). El aparato emitirá una señal acústica transcurridos 5, 10 y 15 minutos.

, 80 W y *H:H* (Heat and Hold) se muestran en la pantalla.

Puede ajustar esta función con la opción *P 7*.

La función Mantener caliente no puede combinarse con las funciones Palomitas  y Recalentar bebidas .

## Consulta alimentos int. – *door*

Utilizar el horno microondas vacío puede dañarlo.


Asegúrese de que se haya colocado realmente algún alimento dentro del horno antes de iniciar un proceso de cocción.

El mensaje *door* aparece para recordarle que el horno de microondas no debe utilizarse sin ningún alimento en su interior.

Si intenta iniciar un proceso de cocción sin abrir antes la puerta, el mensaje *door* aparecerá en la pantalla.


Es posible que no haya ningún alimento en el interior del horno, dado que no ha abierto la puerta durante mucho tiempo

(aprox. 20 minutos).

Abra y cierre la puerta y, a continuación, seleccione el control del sensor *Start* .

Puede ajustar esta función con la opción *P 9*.

## Recalentar bebidas

Esta función le permite recalentar el contenido de hasta 6 tazas. El proceso de cocción funciona al nivel máximo de potencia de microondas de  (900 W).

La duración real depende del número de tazas seleccionado y se ajusta automáticamente. El nivel de potencia del microondas está establecido y no se puede modificar.


Puede utilizar la opción *P 11* para ajustar el tamaño de la taza de 0:08 oz líquidas a un valor dentro del rango de 0:03 – 0:10 oz líquidas.


■ Coloque la taza o tazas que contienen el líquido dentro del horno.

■ Seleccione el control del sensor .


 y *I* se mostrarán en la pantalla.

El  parpadeará.

■ Para recalentar varias tazas de líquido a la vez, utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  o el control del sensor  para seleccionar el número de tazas correspondiente.

■ Seleccione el control del sensor *Start* .

Inicia el proceso de cocción.

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento con el control del sensor *stop/C*. Seleccione el control del sensor *Start*  para reanudar el proceso de cocción o el control del sensor *stop/C* para cancelarlo.

# Funcionamiento

---

## Encendido y apagado del bloqueo de puesta en funcionamiento

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

Cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento está activo, aún es posible utilizar el cronómetro. Si intenta iniciar un proceso de cocción, aparecerá el símbolo de la tecla **0--0** en la pantalla.

En caso de corte de energía eléctrica, tendrá que reactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.

- Mantenga pulsado **OK** durante unos 6 segundos.

Los segundos contarán regresivamente hasta cero.

Oirá entonces una señal acústica y el símbolo de la tecla **0--0** aparecerá en la pantalla.

El símbolo de la tecla **0--0** se apagará al cabo de poco tiempo.


Todas las funciones del aparato están ahora bloqueadas. Cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado, la única función que puede utilizar es el cronómetro (consulte “Cronómetro”).

- Para desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento, mantenga pulsado **OK** durante unos 6 segundos hasta que oiga una señal acústica.

Ahora podrá utilizar todas las funciones disponibles en el horno microondas.



## 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 proceso de cocción para el cual se establezcan tiempos automáticos 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 90 minutos y 00 segundos.

## Ajuste de la programación de tiempo




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

- Seleccione el control del sensor .


El símbolo  y  aparecerán en la pantalla. Los minutos parpadearán.

- Utilice las teclas de flecha  y  para ajustar los minutos a .
- Confirme con *Aceptar*.


Los minutos ajustados se guardan y los segundos parpadearán.


- Utilice las teclas de flecha  y  para ajustar los segundos a .
- Confirme con *Aceptar*.

Ahora se guarda la duración del cronómetro.

Si **no** se está realizando ningún proceso de cocción al mismo tiempo, se mostrará el símbolo  junto con el cronómetro en marcha en lugar de la hora del día.

Si se está llevando a cabo un proceso de cocción al mismo tiempo, el cronómetro realizará una cuenta regresiva en segundo plano.

- Para ver cuánto tiempo ha transcurrido hasta el momento, seleccione el control del sensor  mientras el proceso de cocción está en marcha.


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



- Seleccione el control del sensor .

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

## Cambiar la duración del cronómetro


- Seleccione el control del sensor .

El símbolo  aparecerá en la pantalla junto con la duración del cronómetro.

- Utilice las teclas de flecha  y  para modificar la duración del cronómetro.
- Confirme con *Aceptar*.

Ahora se guarda la duración del cronómetro modificada.


## Eliminar el cronómetro

- En caso de que se esté ejecutando un proceso de cocción al mismo tiempo, seleccione el control del sensor .

El símbolo  aparecerá en la pantalla junto con la duración del cronómetro.

- Seleccione el control del sensor .


Se elimina el cronómetro.


Si **no** hay ningún proceso de cocción en marcha al mismo tiempo, pulse el control del sensor  para borrar el cronómetro directamente.

## Quick - Micro y Palomitas

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


### Quick - Micro

Si selecciona el control del sensor Start , el microondas se enciende con un nivel de potencia de microondas y un tiempo de cocción establecidos, p. ej., para recalentar una bebida.

El nivel máximo de potencia del microondas de  (900 W) y un tiempo de cocción de 1 minuto están preestablecidos.


Con el ajuste *P B* puede modificar el nivel de potencia del microondas y el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo que puede ajustarse depende del nivel de potencia de microondas seleccionado:

- Se pueden seleccionar los siguientes niveles de potencia: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 750 W, o 900 W.
- El tiempo de cocción máximo que puede ajustarse depende del nivel de potencia de microondas seleccionado:  
80–300 W: máximo 10 minutos  
450–900 W: máximo 5 minutos

- Seleccione el control del sensor Start .  
Tocarlo varias veces, aumenta el tiempo de cocción en incrementos.

El tiempo restante aparecerá en la pantalla.


Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento con el control del sensor Stop/C.


Seleccione el control del sensor Start  para reanudar el proceso de cocción o el control del sensor Stop/C para cancelarlo.

Al final del proceso de cocción sonará una señal acústica.

### Palomitas

Esta función es adecuada para hacer palomitas de maíz en microondas.

Si selecciona el control del sensor , el microondas se enciende con un nivel de potencia del microondas y un tiempo de cocción establecidos.

Las palomitas de maíz de microondas están disponibles comercialmente en paquetes de varios tamaños. Esta función está diseñada para un tamaño de paquete de aproximadamente 3.5 oz (100 g). Un nivel máximo de potencia de microondas de  (900 W) y un tiempo de cocción de 2:55 minutos están preestablecidos.

Para adaptarse a diferentes tamaños de paquetes, puede utilizar la opción *P ID* para ajustar el tiempo de cocción dentro del intervalo de 2:30–3:30 minutos. El nivel de potencia del microondas está establecido y no se puede modificar.


Esta función no es adecuada para hacer palomitas de maíz a partir de granos.

Use esta función solo con productos que estén etiquetados específicamente como palomitas de maíz para microondas.

Si el paquete que contiene las palomitas de maíz entra en contacto con la pared del interior del horno y queda atrapado, existe riesgo de que se acumule el calor.


Coloque el paquete **en el centro** del plato giratorio para que tenga suficiente espacio para expandirse.

- Coloque las palomitas de maíz para microondas en el plato giratorio según las instrucciones que aparecen en el paquete.

- Seleccione el control del sensor .

El tiempo restante aparecerá en la pantalla. Podrá escuchar el maíz reventando.

- Detenga el proceso de cocción antes del final si los ruidos de reventado dejan de ser frecuentes. Siga las instrucciones en el paquete.

 **Riesgo de lesiones causadas por palomitas de maíz calientes**

El paquete que contiene las palomitas de maíz de microondas estará muy caliente al final del proceso de cocción.

Use agarraderas para ollas para sacar las palomitas de maíz.

## Programas Automáticos


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

Los programas automáticos dependen del peso. El ajuste **P 5** le permite fijar la unidad de peso en libras (lb) o gramos (g) (consulte “Configuraciones”).

Si selecciona libras (lb) como unidad de peso, el peso del alimento se mostrará en la pantalla en el formato “lb:oz” (por ejemplo, 1:02 para 1 lb 2 oz).

### Cómo usar programas automáticos

- Seleccione el control del sensor .


El símbolo  y **A** / **I** aparecerán en la pantalla.

- Utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para seleccionar el programa automático deseado (consulte “Resumen de los programas automáticos”).

- Confirme con *Aceptar*.

La pantalla mostrará el peso mínimo de alimento admitido por el programa automático.

El símbolo de inicio  parpadeará junto con lb o g.


- Utilice las teclas de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  para ajustar el peso.
- Seleccione el control del sensor Start .

Inicia el proceso de cocción. El tiempo de cocción depende del programa automático seleccionado y del peso ajustado.


Aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción, sonará una señal acústica para recordarle que debe voltear o revolver los alimentos.

- Abra la puerta para interrumpir el proceso de cocción.

- Voltee o revuelva los alimentos.

- Cierre la puerta y seleccione el control del sensor start .












El proceso de cocción se reanudará.

- Para aumentar el tiempo de cocción del programa automático en incrementos, pulse el control del sensor Start  repetidamente hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla.

Al final del tiempo de cocción, sonará una señal acústica.

Al final del proceso de cocción, deje reposar los alimentos a temperatura ambiente aproximadamente 2 minutos. Este tiempo de reposo permite que el calor se distribuya más uniformemente en toda la comida.

## Resumen de los programas automáticos

| Auto |   | Categoría                  | Alimentos   | Peso [lb:oz] |         | Peso [g] |         |
|------|---|----------------------------|---|--------------|---------|----------|---------|
|      |   |                            |   | Míni-mo      | Máxi-mo | Míni-mo  | Máxi-mo |
| R 1  |    | *<br>Descongelar           | Bistec, chuletas                                  | 0:08         | 2:03    | 200      | 1000    |
| R 2  |    |                            | Carne picada                                      | 0:08         | 2:03    | 200      | 1000    |
| R 3  |    |                            | Pollo   | 2:01         | 3:15    | 900      | 1800    |
| R 4  |    |                            | Pastel  | 0:04         | 3:01    | 100      | 1400    |
| R 5  |    |                            | Pan   | 0:04         | 2:03    | 100      | 1000    |
| R 6  |    | *<br>Descongelar y cocinar | Vegetales   | 0:04         | 1:05    | 100      | 600     |
| R 7  |    |                            | Cenas preparadas empacadas que se pueden revolver | 0:11         | 2:03    | 100      | 1000    |
| R 8  |    |                            | Horneados o gratinados                            | 0:08         | 1:05    | 200      | 600     |
| R 9  |    | Cocción                    | Vegetales   | 0:04         | 1:05    | 100      | 600     |
| R 10 |    |                            | Papas   | 0:04         | 1:12    | 100      | 800     |
| R 11 |  |                            | Pescado en salsa                                  | 1:02         | 3:05    | 500      | 1500    |

# Programas Automáticos

## Uso del programa automático *A 9* para verduras

El programa automático *A 9* es adecuado para cocinar verduras frescas.

■ Seleccione **Auto** | *A 9*.

■ Siga las instrucciones en la pantalla.

A la mitad del tiempo de cocción, se escuchará una señal acústica para indicarle que voltee o revuelva los alimentos.

### Consejos

- Lave las verduras y prepárelas como se indica en la receta.
- Coloque las verduras y otros ingredientes en un recipiente de cocción y agregue 3–4 cucharadas de agua.
- Condimente las verduras como se indica en la receta o al gusto.
- Ingrese el peso del alimento, incluyendo el agua. Al cocinar verduras en salsa, el peso introducido debe incluir la salsa.
- Coloque los alimentos en el plato giratorio, asegurándose de que estén cubiertos. Para ello, use una cubierta o una película apta para microondas, por ejemplo.

## Recetas

Aquí tiene algunas recetas para que las intente con los programas automáticos.

Para mejores resultados, le recomendamos usar las cantidades exactas y los accesorios indicados en las recetas.

Si se exceden los pesos proporcionados para los programas correspondientes, los alimentos no estarán cocinados suficientemente, así que siga las indicaciones.

## Papas en salsa de curry

Rinde 3

### Ingredientes

1 cebolla | picada  
1 cucharada de mantequilla  
1 lb (500 g) de papas, cerosas | picadas  
1–2 cucharadas de curry en polvo  
1 taza (250 ml) de consomé de verduras  
1/4 taza (50 ml) crema para batir  
1/4 lb (125 g) de chícharos congelados  
Sal  
Pimienta

### Accesorios

Tazón, apto para microondas  
Tiempo total necesario: 35 minutos

### Preparación

Mezcle todos los ingredientes en un tazón.

Coloque los alimentos en el plato giratorio, asegurándose de que estén cubiertos y cocine.

Cuando suene una señal, revuelva las verduras de inmediato.

### Ajuste

Programa: **Auto** | *A 10*

Peso: 1 3/4 lb (800 g)

### Salmón en salsa de vino blanco

Rinde 4

#### Ingredientes

1.5 lb (700 g) de filete de salmón | cortado en cuatro filetes y listo para cocinar

1 limón | exprimido y rebanado

3 dientes de ajo | picados

2 oz (50 g) de mantequilla | cortada en cubitos

1 taza (200 ml) de vino blanco

1 manojo de eneldo | picado en trozos grandes

1 manojo de perejil | picado en trozos grandes

#### Accesorios

Plato para guisados, apto para microondas

Tiempo total necesario: 25 minutos

#### Preparación

Coloque todos los ingredientes en el plato para guisados.

Coloque los alimentos en el plato giratorio, asegurándose de que estén cubiertos y cocine.

#### Ajuste

Programa: **Auto** | **R 11**

Peso: 2.4 lb (1,100 g)

### Zanahorias en salsa cremosa de perejil francés

Rinde 2

#### Ingredientes

3/4 lb (350 g) de zanahorias | en rebanadas

1 cucharadita de mantequilla

1/4 taza (50 ml) de consomé de verduras

1/4 lb (75 g) de crema fresca

1 cucharada de vino blanco

1/2 cucharadita de azúcar

1/2 cucharadita de sal

1 cucharada de fécula de maíz

1/2 cucharadita de mostaza

1–2 cucharadas de perejil francés fresco, picado

Pimienta

#### Accesorios

Tazón, apto para microondas

Tiempo total necesario: 35 minutos

#### Preparación

Coloque las zanahorias en un tazón junto con la mantequilla y el consomé de verduras.

Mezcle la crema fresca, el vino blanco, el azúcar, la sal, la fécula de maíz, la mostaza y el perejil francés. Sazone con pimienta al gusto. Agregue la salsa a las verduras y revuelva.

Coloque los alimentos en el plato giratorio, asegurándose de que estén cubiertos y cocine.

Cuando suene una señal, revuelva las verduras de inmediato.

#### Ajuste

Programa: **Auto** | **R 9**

Peso: 1.2 lb (525 g)

## Aplicaciones adicionales

Esta sección proporciona información sobre las siguientes aplicaciones:

- Descongelar
- Calentar
- Cocción
- Preparación de conservas

### Descongelar

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

■ Seleccione un programa automático de *A 1* a *A 8* (consulte “Programas automáticos: resumen de los programas automáticos”) o utilice los siguientes niveles de potencia de microondas:

- Nivel de potencia de microondas  $\approx 1$  (80 W)

Para descongelar alimentos muy delicados, por ejemplo, crema, mantequilla, tarta, pastel de crema de mantequilla, y queso

- Nivel de potencia del microondas  $\approx 2$  (150 W)

Para descongelar todo lo demás

■ Al usar este modo, introduzca el peso o, si seleccionó un nivel de potencia de microondas, la duración de 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 para descongelar

- Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.
- Saque los alimentos congelados de su empaque y descongele sin cubierta.
- Coloque la carne congelada en un plato volteado hacia arriba dentro de un recipiente de vidrio o porcelana. Así, los alimentos congelados no estarán colocados en el líquido descongelado.
- Gire, separe o revuelva los alimentos a la mitad del tiempo de descongelación.
- 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.




### Consejos para combinar la función de descongelar con la cocción/calentado posterior

Los alimentos congelados se pueden descongelar y después calentar o cocinar también en el microondas.

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


- Saque los alimentos de su empaque y colóquelos en un plato apto para microondas.
- Cubra los alimentos.  
Excepción: el filete picado se debe dejar descubierto durante la cocción.
- Seleccione el nivel de potencia del microondas  $\approx 7$  (900 W) primero, seguido por el nivel de potencia del microondas  $\approx 4$  (450 W).
- Si los alimentos tienen un alto contenido de agua (p. ej., sopas y verduras), revuelva varias veces durante la cocción.
- Separe y volteo con cuidado las rebanadas de carne a la mitad del tiempo.
- Voltee las piezas de pescado a la mitad del proceso.
- Permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente después de descongelar y después caliéntelos/cocínelos. Este tiempo de reposo permite que el calor se distribuya más uniformemente en toda la comida.

 Peligro de lesiones causadas por alimentos calientes.

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

Solo caliente alimentos para bebés y niños 30 a 60 segundos al nivel de potencia de microondas  $\approx 4$  (450 W).

Después de calentar alimentos, especialmente alimentos para bebés y niños pequeños, revuelva los alimentos o agite el recipiente y después pruebe la comida para asegurarse de que no quemará la boca de los niños.

 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 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.

### Recalentar

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

## Aplicaciones adicionales

Peligro de lesiones causadas por líquidos calientes.

Cuando use el horno microondas para calentar alimentos, particularmente líquidos, 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 abruptamente. 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.

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 en el horno microondas.


 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

El horno microondas se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemarse en el compartimiento del horno, la vajilla o los alimentos calientes. Se pueden formar puntos de condensación en el fondo de la vajilla.

Use guantes para horno cuando meta las manos al compartimiento del horno y al retirar la vajilla.















### Consejos para recalentar

- Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.
- Siempre cubra los alimentos para recalentarlos, excepto cuando recaliente alimentos empanizados.
- 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.
- 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 en los bordes.
- El propósito del tiempo de reposo es dejar que los alimentos desarrollen una temperatura más uniforme.
- Después de recalentar, deje reposar los alimentos a temperatura ambiente unos cuantos minutos para permitir que el calor se distribuya más uniformemente en toda la comida.

Para recalentar bebidas, utilice el control del sensor  (consulte “Funcionamiento: recalentar bebidas”).

## Ejemplos para calentar alimentos

La información provista en este cuadro solo pretende ser una guía.


| Alimentos                                      | Cantidad  |    | <br>[min] | Comentario  |
|--|---|---|--|---|
| Derretir mantequilla/margarina                 | 1/4 lb (100 g)  |    | 1:00–1:10  | No cubrir   |
| Fundir chocolate                               | 1/4 lb (100 g)  |    | 3:00–3:30  | No cubrir, revolver a la mitad del proceso de fundir  |
| Diluir gelatina                                | 1 paquete + 5 cucharadas de agua                              |    | 0:10–0:30  | No cubrir, revolver a la mitad del proceso de disolver  |
| Preparar cobertura para flan/glaseado de fruta | 1 paquete + 1 taza (250 ml) de líquido                        |    | 4:00–5:00  | No cubrir, revolver a la mitad del proceso de calentar  |
| Masa de levadura                               | Iniciador hecho con 1/2 taza (100 g) de harina                |    | 3:00–5:00  | Cubra y deje que suba   |
| Malvaviscos de chocolate                       | 0.7 oz (20 g)   |    | 0:10–0:20  | Colocar en un plato, no cubrir  |
| Aderezos para ensaladas                        | 1/2 taza (125 ml)   |    | 1:00–2:00  | Caliente sin cubrir a baja potencia para que resalte el sabor   |
| Templado de frutas cítricas                    | 1/3 lb (150 g)  |    | 1:00–2:00  | Colocar en un plato, no cubrir  |
| Tocino   | 1/4 lb (100 g)  |  | 2:00–3:00  | Coloque sobre papel de cocina y no lo cubra   |
| Suavizar helado                                | 1 lb (500 g)  |  | 1:00–3:00  | Colocar dentro del horno, sin cubrir  |
| Pelar tomates                                  | 3 tomates   |  | 6:00–7:00  | Cortar en cruz en la parte superior de cada tomate, cubrir y calentar en un poco de agua. La piel se retirará fácilmente. Los tomates pueden estar muy calientes. |
| Preparación de confitura de fresa              | 1 lb (300 g) de fresas, 1½ tazas (300 g) de azúcar para jalea |  | 7:00–9:00  | Mezclar la fruta y el azúcar en un tazón hondo, cubrir y cocinar.   |

 nivel de potencia del microondas,  tiempo de cocción

## Aplicaciones adicionales


### Cocción

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

 **Riesgo de infección por cocción insuficiente**

Los alimentos altamente perecederos, como el pescado, se deben cocinar completamente. De lo contrario, representan un riesgo de salud.

Es esencial cocinar los alimentos altamente perecederos el tiempo suficiente.

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

El horno microondas se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemarse en el compartimiento del horno, la vajilla o los alimentos calientes. Se pueden formar puntos de condensación en el fondo de la vajilla.

Use guantes para horno cuando meta las manos al compartimiento del horno y al retirar la vajilla.

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 en el horno microondas.


Si cocina huevos sin cáscara, existe el riesgo de que las yemas exploten debido a la presión resultante. Para evitar que esto ocurra, pinche la yema varias veces antes de la cocción.

### Consejos para cocinar

- Utilice únicamente vajilla que sea apta para usar en el microondas.
- Siempre use una cubierta.
- 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 cocinarse que la comida que se ha mantenido a temperatura ambiente. Considere los tiempos de reposo.
- Las verduras frescas contienen más agua que las verduras almacenadas y usualmente se cocinan más rápido. Agregue 3–4 cucharadas de agua a las verduras que hayan estado almacenadas.
- 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 en los bordes.
- El propósito del tiempo de reposo es dejar que los alimentos desarrollen una temperatura más uniforme.

- Después de cocinar, deje reposar los alimentos a temperatura ambiente unos cuantos minutos para permitir que el calor se distribuya más uniformemente en toda la comida.
- Si es posible, use los programas automáticos para cocinar.
- Seleccione el nivel de potencia de microondas  $\approx 7$  (900 W) para comenzar a cocinar y después continúe la cocción al nivel de potencia  $\approx 4$  (450 W).
- Cuando cocine alimentos que se inflen, tal como budín de arroz o sémo-la, inicie con el nivel de potencia de microondas  $\approx 7$  (900 W) y después cambie al nivel de potencia  $\approx 2$  (150 W).

### 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 las legumbres y la carne una segunda vez en 2 días.

Si se usan materiales no adecuados, se corre el riesgo de generar chispas y dañar el horno microondas como resultado.

Use frascos para conservas aptos para microondas y sélloselos con cinta adhesiva de color claro o con broches adecuados para usar en microondas. No use clips de metal, frascos con tapas roscadas ni latas, ya que generarán chispas.

### Preparación de frutas y verduras

Las instrucciones son para un máximo de 4 frascos con capacidad individual de 0.5 L.

Utilice únicamente frascos diseñados específicamente para la conserva (frascos de conserva aptos para microondas con tapas de cristal, sellados con cinta adhesiva transparente).

- Utilice solo frascos intactos.
- 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, frascos con tapas roscadas ni latas, ya que generarán chispas.
- Coloque los frascos en el plato giratorio.

### Preparación de frutas y verduras en conservas

- Seleccione el nivel de potencia del microondas  $\approx 7$  (900 W).


## Aplicaciones adicionales

- 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 12 minutos para 4 frascos.

Esto es suficiente tiempo para preparar fruta y pepinos en conserva.

- Cuando prepare en conserva otras verduras, reduzca el nivel de potencia de microondas al nivel de potencia de microondas  $\approx 4$  (450 W) en cuanto las burbujas estén visibles en los frascos.
- Continúe cocinando al nivel de potencia de microondas  $\approx 4$  (450 W) aproximadamente 15 minutos si está preparando conservas de zanahorias y aproximadamente 25 minutos si se trata de chícharos.

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

 Peligro 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.

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


- Retire los frascos del horno.
- Cubra los frascos con una toalla y deje que reposen aprox. 24 horas en una zona sin corrientes de aire.
- Después de que se hayan enfriado, **siempre** recaliente las legumbres y la carne una segunda vez en 2 días.
- Retire los clips o la cinta adhesiva y asegúrese de que todos los frascos estén sellados adecuadamente.

- 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, destruya el contenido.

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes


El horno microondas se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemarse en el compartimiento del horno o con los accesorios calientes.

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

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica

El vapor de un limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos vivos y ocasionar un cortocircuito.

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

 Riesgo de incendio debido a suciedad excesiva

Bajo ciertas circunstancias, la suciedad excesiva se puede incendiar, dañando el horno microondas.

Limpie el compartimiento del horno y el interior de la puerta en cuanto se hayan enfriado. Si se espera demasiado tiempo para limpiar el horno, será más difícil hacerlo.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, todas las superficies se pueden decolorar o dañar. El frente del horno microondas 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.

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

Revise la puerta en busca de daños. Si detecta algún daño, **no** vuelva a utilizar el horno microondas hasta que un técnico de servicio lo haya reparado. 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
- limpiadores para acero inoxidable
- agentes limpiadores para lavavajillas
- limpiadores de horno
- 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

## Limpieza y cuidado

Si deja la suciedad durante mucho tiempo, puede ser imposible de quitar. Si se usa el aparato frecuentemente sin limpiarlo, limpiarlo puede ser muy difícil.

Por lo tanto, es mejor eliminar cualquier suciedad inmediatamente.

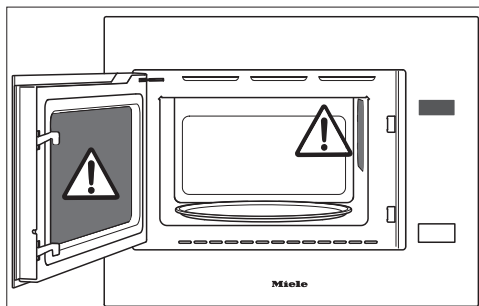
### Eliminar la suciedad

La humedad dentro del horno microondas 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 interna del horno.

- Quite inmediatamente la suciedad 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.
- Luego de limpiar, seque las superficies con un paño suave.
- Para suciedad más excesiva, caliente un vaso de agua dentro del compartimiento del horno 2–3 minutos hasta que el agua comience a hervir. El vapor se acumulará en las paredes del compartimiento del horno y suavizará la suciedad. Entonces podrá eliminar la suciedad (usando un poco de detergente lavaplatos si es necesario).
- Para neutralizar olores en el compartimiento del horno, coloque un recipiente de agua con un poco de jugo de limón en el horno microondas y caliente unos cuantos minutos.

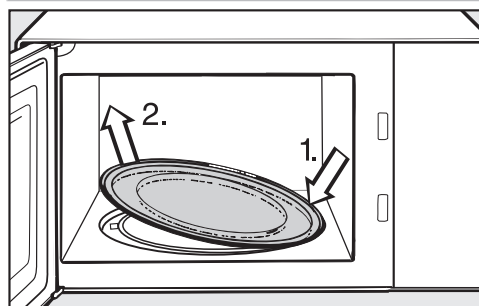
### Limpieza del compartimiento del horno



En el lado derecho del compartimiento del horno hay una cubierta que protege la salida del microondas y una capa de película que protege el interior de la puerta, ambas susceptibles de sufrir daños.

No retire **nunca** la cubierta de la salida del microondas **ni** la película del interior de la puerta.

No utilice el lado abrasivo de la esponja del lavavajillas para limpiar la cubierta ni para el interior de la puerta.

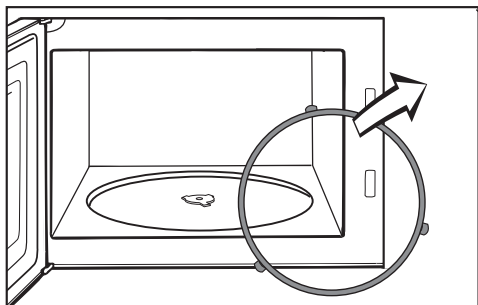


No gire el plato de forma manual, ya que podría dañar el motor de accionamiento.

- Para quitar el plato giratorio, presione hacia abajo en un lado (1.) y levante por el otro (2.).



- Lave el plato giratorio en el lavavajillas o a mano con una solución suave de detergente lavaplatos.







- Retire el anillo de rodillos sobre el que gira normalmente el plato giratorio.
- Limpie el anillo de rodillos y el suelo del horno. De lo contrario, el plato giratorio no girará suavemente.
- Limpie las superficies de contacto entre el plato giratorio y el anillo de rodillos.
- Vuelva a colocar el anillo de rodillos en el interior y coloque el plato giratorio encima.

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

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

| Problema                                | Causa y solución   |
|---|--|
| No puede iniciar un proceso de cocción. | La puerta está abierta todavía.<br>■ Compruebe que la puerta esté bien cerrada.  |
|   | El mensaje <i>door</i> aparece en la pantalla. Es posible que no haya ningún alimento en el interior del horno, dado que no ha abierto la puerta durante mucho tiempo (aprox. 20 minutos).<br>■ Abra la puerta y, si es necesario, introduzca los alimentos en el horno.<br>■ Cierre la puerta y, a continuación, seleccione el control del sensor Start  . |
|   | Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. El símbolo de la tecla  aparece en la pantalla.<br>■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento tocando el control del sensor de OK durante al menos 6 segundos.   |
|   | El horno microondas no recibe suministro eléctrico.<br>■ Revise que la clavija del horno microondas esté insertada correctamente en el tomacorriente.<br>■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.   |

| Problema  | Causa y solución   |
|---|--|
| <b>La pantalla está oscura.</b>   | <p>Entre las 11:00 p. m. y las 5:00 a. m. se activa la atenuación nocturna. Como resultado, la pantalla permanece oscura cuando se apaga el microondas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En cuanto encienda el horno microondas, aparecerá el menú principal. Si desea que la hora del día se muestre en todo momento, seleccione el ajuste <b>P 5   5 D  </b> (consulte “Configuraciones”).</li> </ul> <p>El horno microondas no recibe suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Revise que la clavija del horno microondas esté insertada correctamente en el tomacorriente.</li> <li>■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.</li> </ul> |
| <b>door aparece en la pantalla.</b>   | <p>Este mensaje le recuerda que el horno microondas no se debe usar sin alimentos en el interior. Es posible que no haya ningún alimento en el interior del horno microondas todavía, considerando que no ha abierto la puerta por un tiempo largo (20 minutos, aproximadamente).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asegúrese de que se haya colocado realmente algún alimento dentro del horno.</li> <li>■ Confirme el mensaje con <b>OK</b> o abriendo y cerrando la puerta y seleccionando el control del sensor <b>start</b>.</li> </ul>  |
| <b>El símbolo de la tecla  aparece en la pantalla.</b>    | <p>Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento tocando el control del sensor de <b>OK</b> durante al menos 6 segundos.</li> </ul>   |
| <b>El símbolo  y la indicación de la hora parpadean.</b> | <p>Se ha producido una interrupción de energía eléctrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Restablezca la hora del día.</li> <li>■ Si se ha interrumpido un proceso de cocción, reinicie desde el principio.</li> </ul>  |
| <b>El plato giratorio se mueve muy bruscamente.</b>   | <p>El plato giratorio, el anillo de rodillos o el suelo del horno pueden estar sucios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie el plato giratorio, el anillo de rodillos y el suelo del horno.</li> <li>■ Limpie las superficies de contacto entre el plato giratorio y el anillo de rodillos.</li> <li>■ Vuelva a colocar el anillo de rodillos en el interior y coloque el plato giratorio encima.</li> </ul>  |

## Preguntas frecuentes

| Problema   | Causa y solución  |
|--|---|
| <b>Se escucha un ruido después de que finaliza el proceso de cocción.</b>  | <p>El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de que el programa esté completo para evitar que se acumule humedad en el horno, en el panel de control o en el gabinete que lo rodea.<br/>El ventilador se apagará automáticamente.</p>  |
| <b>Se puede escuchar un sonido anormal durante un proceso de cocción.</b>  | <p>Se ha usado un plato de metal durante un proceso de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si los platos de metal que ha estado usando producen chispas (consulte “Funcionamiento del microondas: vajilla adecuada”).</li> </ul>  |
|  | <p>Los alimentos estaban cubiertos con papel de aluminio durante un proceso de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quite el papel, si es aplicable.</li> </ul>  |
| <b>El horno microondas se apagó solo.</b>  | <p>La circulación de aire es insuficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique si las rejillas de ventilación están bloqueadas.<br/>Quite las obstrucciones, si es aplicable.</li> </ul>   |
|  | <p>Por razones de seguridad, el horno microondas está diseñado para apagarse si se sobrecalienta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reanude el proceso de cocción una vez que el horno se haya enfriado.</li> </ul>  |
|  | <p>El horno microondas se sigue apagando solo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>   |
| <b>Los alimentos no se han descongelado, calentado o cocinado lo suficiente al terminar el proceso de cocción.</b> | <p>Compruebe si el proceso de cocción ha sido interrumpido sin reanudarlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinicie el proceso de cocción para asegurar que los alimentos sean descongelados, calentados o cocinados adecuadamente.</li> </ul>   |
|  | <p>La duración de cocción que estableció fue muy breve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul> |

## Preguntas frecuentes

| Problema  | Causa y solución   |
|---|--|
| <b>Los alimentos se enfriaron demasiado rápido después de recalentarlos o cocinarlos usando microondas.</b> | <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> <p>■ 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.</p> |
| <b>La iluminación interior del horno no se enciende.</b>  | <p>La lámpara está defectuosa. Puede utilizar el aparato de manera habitual pero la lámpara se fundió.</p> <p>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</p>   |

## Servicio de Atención al Cliente

---

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

### Contacto en caso de falla

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en [www.miele.com.mx/service](http://www.miele.com.mx/service).

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

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

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

### Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

**MIELE S.A. de C.V.**  
**MIELE EXPERIENCE CENTER**

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

800 MIELE 00  
[info@miele.com.mx](mailto:info@miele.com.mx)  
[www.miele.com.mx](http://www.miele.com.mx)  
[www.shop.miele.com.mx](http://www.shop.miele.com.mx)

**Dirección del fabricante**

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

M 2241 SC

es-MX

M.-Nr. 12 863 480 / 00