



Instrucciones de manejo y montaje con recetas Hornos multifunción



Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en marcha. De esta forma se protegerá y evitará daños.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	6
Su contribución a la protección del medioambiente	14
Vista general	15
Horno.....	15
Panel de mandos del horno	16
Selector de modos de funcionamiento	17
Display.....	17
Selector giratorio < >	17
Teclas sensoras	17
Símbolos	18
Principio de manejo	19
Seleccionar la función	19
Introducir números	19
Seleccionar el punto del menú de una lista de selección	19
Modificar el ajuste en una lista de selección.....	19
Modificar un ajuste mediante la barra de segmentos	19
Dotación	20
Placa de características	20
Volumen de suministro	20
Accesorios suministrados con el horno y accesorios especiales	20
Dispositivos de seguridad.....	27
Superficies con acabado PerfectClean.....	27
Primera puesta en funcionamiento	28
Miele@home	28
Ajustes básicos	29
Calentar el horno por primera vez	30
Ajustes	31
Relación de ajustes	31
Activar el menú «Ajustes».....	32
Idioma 	32
Hora.....	32
Display.....	33
Volumen.....	33
Unidades de medida	33
Propuesta de temp.....	33
Func. post. ventilador.....	34
Horas de servicio.....	34
Miele@home	35
Control a distancia	35
RemoteUpdate	36

Versión del software	37
Distribuidor	37
Ajustes de fábrica.....	37
Aviso	38
Visión general de las funciones	39
Sugerencias para el ahorro energético	40
Manejo	42
Manejo sencillo.....	42
Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción.....	42
Modificar la temperatura	42
Ajustar tiempos de cocción	43
Modificar tiempos de cocción ajustados	43
Eliminar los tiempos de cocción ajustados.....	44
Cancelar un proceso de cocción	44
Precalentar el interior del horno	44
Programas Automáticos	45
Uso de programas automáticos	45
Advertencias importantes sobre el uso	45
Hornear	46
Consejos para hornear	46
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	46
Consejos sobre las funciones	47
Asar	48
Consejos para asar	48
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	48
Consejos sobre las funciones	49
Asar al grill	50
Consejos para asar al grill	50
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	50
Consejos sobre las funciones	51
AirFry	52
Accesorios.....	52
Consejos para AirFrying	53
Utilizar la función AirFry 	53
Otras aplicaciones	54
Descongelar	54
Cocción a baja temperatura	55
Preparación de conservas.....	56

Contenido

Deshidratar	58
Productos congelados / precocinados	59
Calentar vajilla	59
Limpieza y mantenimiento	60
Productos de limpieza inadecuados	60
Eliminar la suciedad normal	61
Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip).....	61
Suciedad resistente en las guías FlexiClip	62
Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico.....	63
Cómo eliminar la suciedad que proviene de especias, azúcar y similares	63
Cómo eliminar la suciedad que proviene de grasa o aceite	63
Desmontar la puerta.....	64
Desmontar la puerta.....	65
Montaje de la puerta	67
Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip.....	67
Desmontaje de la pared posterior	68
¿Qué hacer si ...?	69
Servicio Post-venta	73
Contacto en caso de anomalías.....	73
Garantía.....	73
Instalación	74
Medidas de empotramiento	74
Empotramiento en un armario alto o inferior.....	74
Vista lateral H 24xx.....	75
Vista lateral H 28xx, H 27xx	76
Conexiones y ventilación	77
Montaje del horno	78
Conexión eléctrica.....	79
Tablas de cocción	80
Masa batida.....	80
Masa trabajada.....	81
Masa de levadura	82
Masa de requesón y aceite	83
Tarta de bizcocho.....	83
Masa cocida, masa de hojaldre, merengues	84
Tentempiés	85
Carne de vacuno	86
Ternera.....	87
Cerdo.....	88
Cordero, carne de caza	89
Aves, pescado	90

Datos para los laboratorios de ensayo	91
Platos de prueba según EN 60350-1	91
Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1	92
Recetas para programas automáticos	93
Tarta fina de manzana	94
Base de bizcocho.....	95
Rellenos de base de bizcocho	96
Bizcocho mármol	98
Tarta con copos con fruta	99
Galletitas de mantequilla	100
Galletas para manga pastelera.....	101
Magdalenas con nueces	102
Pizza (masa de levadura).....	103
Pizza (masa de requesón y aceite).....	104
Pollo.....	106
Solomillo de vacuno (asado)	107
Trucha.....	108
Lomo de salmón.....	109
Trucha asalmonada	110
Gratinado de patatas con queso.....	111
Lasaña	112
Recetas para AirFry	113
Falafel con salsa de yogur.....	114
Patatas fritas y boniatos fritos.....	115
Palitos de tofu con sésamo.....	116
Patatas al horno con queso, cebolleta y tocino	117
Patatas al horno con queso feta, zaziki y ensalada campera	118
Bastones de calabacín fritos con salsa de queso azul y chile	120
Maíz a la parrilla con salsa Hoisin y ensalada de col	121
Nuggets de pollo con rebozado de coco y sésamo	122
Bacalao con corteza.....	123
Plátanos con cubierta de pistachos y miel	124
Pasteis de Nata	125
Pasteis de nata veganos	126
Declaración de conformidad	128
Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación	129

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

Uso apropiado

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

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

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

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental.
- ▶ Este horno está equipado con 1 lámparas de la clase de eficiencia energética G.

Niños en casa

- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que los niños conecten el horno sin vigilancia.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el horno sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno. No deje jamás que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Peligro de ahogamiento con el material del embalaje. Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El cristal de la puerta, el panel de mandos y los orificios de salida de aire del interior del horno se calientan. Evite que los niños entren en contacto con el horno durante su funcionamiento.
- ▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta. La capacidad de carga de la puerta es de máximo 15 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta. Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Si se ha instalado el horno por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca la cierre mientras se usa el horno. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el horno, el mueble y el suelo. Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno se haya enfriado completamente.

Uso apropiado

▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los accesorios o los alimentos.

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



▶ En caso de salir humo de los alimentos que se encuentran en el interior del aparato, deje cerrada la puerta para sofocar las posibles llamas. Interrumpa el proceso desconectando el aparato y desenchufe la clavija de conexión a la red. No abra la puerta hasta que el humo haya salido.

▶ Los objetos en las cercanías del horno conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca use el horno para calentar estancias.



▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje el horno desatendido cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el horno y sofoque las llamas mientras mantiene la puerta cerrada.

▶ En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflamen. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.

▶ Algunos alimentos se secan rápidamente y pueden incendiarse debido a las altas temperaturas del grill.

No utilice nunca funciones con grill para preparar panecillos o pan y secar p. ej. flores o hierbas. Utilice las funciones Aire caliente plus  o Bóveda y solera .

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
- ▶ Con el aprovechamiento del calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede causar corrosión en el horno debido a la elevada humedad y al agua de condensación. También pueden resultar dañados el panel de mandos, la encimera o el armario inferior. Deje el horno conectado y ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. Después el ventilador de aire frío se enciende automáticamente.
- ▶ Los alimentos que se calientan o almacenan en el interior del aparato pueden secarse y la humedad que han desprendido puede producir corrosión en el horno. Tape los alimentos.
- ▶ La base del interior del horno puede agrietarse o saltar debido a un estancamiento térmico.
No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear.
Si desea utilizar la base del horno como superficie útil durante una preparación o para calentar vajilla, utilice las funciones Aire caliente plus  o Aire caliente Eco .
- ▶ La base del horno puede resultar dañada al introducir y extraer objetos. En caso de colocar cazuelas, sartenes o vajilla sobre la base del horno, no lo haga deslizándolos.
- ▶ Peligro de sufrir lesiones por el vapor. Al añadir un líquido frío a una superficie caliente, se produce vapor, que puede producir quemaduras graves. Además, las superficies calientes podrían resultar dañadas por la diferencia de temperatura repentina. No vierta nunca líquidos fríos directamente sobre superficies calientes.
- ▶ Es importante que la temperatura se reparta de forma homogénea por el alimento y sea lo suficientemente alta. Gire los alimentos o remuévalos para que el calor se reparta homogéneamente.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Los materiales sintéticos no aptos para el horno pueden derretirse con las temperaturas altas y producir daños en el horno o comenzar a quemarse.

Utilice exclusivamente materiales sintéticos aptos para el horno. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

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

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

▶ La puerta se puede cargar máximo con 15 kg. No se sienta sobre la puerta abierta del horno, y no coloque tampoco objetos pesados. Tenga en cuenta que no se quede nunca atrapado entre la puerta y el interior del horno. El horno podría resultar dañado.

Para superficies de acero inoxidable:

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

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

Limpieza y mantenimiento

▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

▶ Es posible desmontar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Listones portabandejas con guías telescópicas FlexiClip»), así como el resto de los accesorios. Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Es posible desmontar la pared posterior con esmaltado catalítico para realizar una limpieza (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la pared posterior»). Monte de nuevo correctamente la pared posterior y en ningún caso utilice el horno sin que esta esté correctamente montada.
- ▶ El cristal podría quebrarse debido a los arañazos. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas para la limpieza de la puerta.
- ▶ En las zonas húmedas existe la posibilidad de que se produzca una plaga de insectos (p. ej. cucarachas). Mantenga limpio el horno y sus inmediaciones.
La garantía no cubre ningún daño provocado por insectos.

Accesorios

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su horno.
- ▶ No introduzca la bandeja Gourmet de Miele HUB 5000/HUB 5001 (en caso de estar disponible) en el nivel 1. La base del interior del horno podría resultar dañada. Debido a la escasa distancia se produce un estancamiento térmico y el esmalte se puede agrietar o saltar. Tampoco debe introducir nunca la bandeja Miele en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no está asegurada con el dispositivo antivuelco. Por lo general, utilice el nivel 2.

Su contribución a la protección del medioambiente

Eliminación del embalaje

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

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

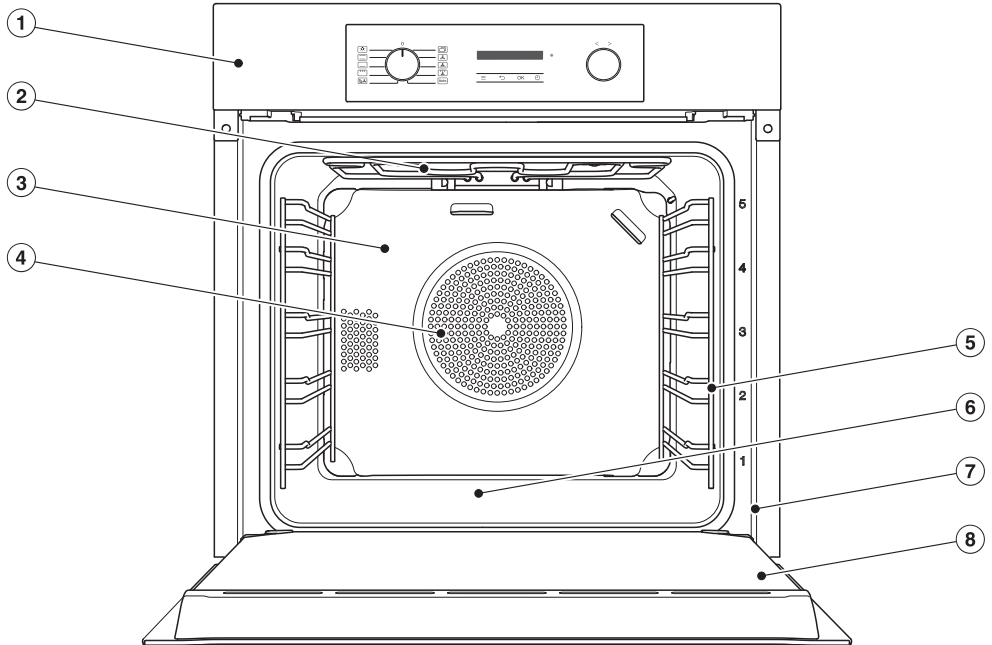
Reciclaje de aparatos inservibles

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



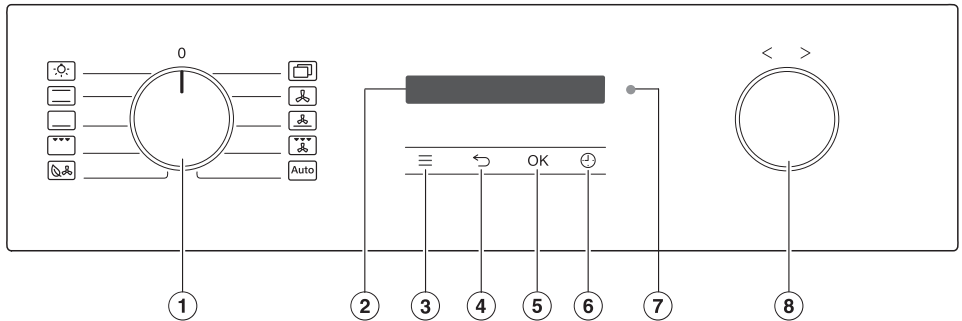
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el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

Horno



- ① Panel de mandos
- ② Resistencia calefactora de bóveda/grill
- ③ Pared posterior de esmalte catalítico
- ④ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑤ Listones portabandejas con 5 niveles
- ⑥ Base del interior del horno con resistencia calefactora de solera por debajo
- ⑦ Marco frontal con placa de características
- ⑧ Puerta

Panel de mandos del horno




- ① Selector de modos de funcionamiento
Para seleccionar las funciones
- ② Display
Indicación horaria e información sobre el manejo
- ③ Tecla sensora ≡
Para activar los ajustes
- ④ Tecla sensora ↶
Para retroceder paso a paso
- ⑤ Tecla sensora OK
Para activar funciones y guardar ajustes
- ⑥ Tecla sensora ⌚
Para ajustar un aviso, un tiempo de cocción o un tiempo de inicio o fin para un proceso de cocción
- ⑦ Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ⑧ Selector giratorio < >
Para ajustar los tiempos, las temperaturas y seleccionar los elementos del menú

Selector de modos de funcionamiento

Utilice el selector de modo para elegir los modos de funcionamiento y encienda la iluminación de la cámara de cocción por separado.

Se puede girar a la derecha o a la izquierda.

Funciones

-  Iluminación
-  Bóveda y solera
-  Solera
-  Grill grande
-  Aire caliente Eco
-  Otros | Booster 
-  Otros | AirFry 
-  Aire caliente plus
-  Cocción intensiva
-  Grill con aire
-  Auto Programas Automáticos

Display

En el display se muestra la hora e información variada sobre funciones, temperaturas, tiempos de cocción, programas automáticos y ajustes.

Selector giratorio < >

Puede girar el selector giratorio en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario.

Aumente los valores en la pantalla, como las temperaturas y los tiempos, girando hacia la derecha > o disminuya los valores girando hacia la izquierda <.

Además, utilice el selector giratorio para desplazarse por las listas de selección de ajustes y programas automáticos en la pantalla.





Gire a la derecha > para desplazarse hacia abajo en una lista de selección, gire a la izquierda < para desplazarse hacia arriba.

Teclas sensoras

Las teclas sensoras reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido de tecla. Es posible desconectar la señal acústica con la tecla sensora ≡ | Volumen | Sonido del teclado.








Panel de mandos del horno

Teclas sensoras situadas por debajo del display

Tecla sensora	Función
	Utilice esta tecla del sensor para llamar a los ajustes cuando el selector de modo de funcionamiento está en la posición 0 o en la posición Iluminación  .
	Dependiendo del menú en el que se encuentre, con esta tecla volverá al menú previo o al menú principal.
OK	Al seleccionar esta tecla sensora activa funciones como p. ej. un aviso, memoria cambios realizados en valores o ajustes y confirma consejos.
	En caso de que no discurra ningún proceso de cocción, puede ajustar un aviso con esta tecla sensora en cualquier momento (p. ej. para cocer huevos). En caso de que a la vez discurra un proceso de cocción, puede ajustar un aviso, un tiempo de cocción y una hora de inicio o fin para el proceso de cocción.

Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
	El símbolo indica información e indicaciones adicionales sobre el manejo. Confirme esta ventana informativa con OK.
	Aviso
	La marca identifica el ajuste activo.
	Algunos ajustes, como p.ej. la luminosidad del display o el volumen de los sonidos, se ajustan mediante una barra de segmentos.
	El bloqueo de puesta en funcionamiento impide que el horno se conecte de forma involuntaria (ver capítulo "Ajustes", apartado "Bloqueo puesta func.  ").
	Manejo a distancia (aparece solo si se dispone del sistema Miele@home y se ha seleccionado el ajuste Control a distancia On)

Seleccionar la función

- Gire el selector hasta la función deseada.

En el display aparece la temperatura propuesta.

- Modifique la propuesta de temperatura con el selector giratorio < >, en caso necesario.
- Confirme con *OK*.

Cambiar la función

Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

- Gire el selector hasta la función nueva.

Se eliminan los tiempos ajustados.




Introducir números

Los números que pueden modificarse aparecen destacados en color claro.

- Gire el selector giratorio < > hacia la derecha o la izquierda para modificar el número.
- Confirme con *OK*.

Se memoriza el número modificado.

Seleccionar el punto del menú de una lista de selección

- Cuando se selecciona ,  y , aparece el menú correspondiente. Desplácese con el selector giratorio < > por la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado.
- Confirme con *OK*.


Modificar el ajuste en una lista de selección

El ajuste actual aparece marcada con un gancho ✓.

- Gire el selector giratorio < > a la derecha o a la izquierda hasta que aparezca el valor o ajuste deseado.
- Confirme con *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Modificar un ajuste mediante la barra de segmentos

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

Cuando no aparece completado ningún segmento o solamente uno, significa que está seleccionado el valor mínimo o que el ajuste está desconectado (p. ej., en el volumen).

- Gire el selector giratorio < > a la derecha o a la izquierda hasta que aparezca el ajuste deseado.
- Confirme la selección con *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Dotación

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

Placa de características

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

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

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

Volumen de suministro

- Instrucciones de manejo y montaje para aprender a manejar el horno
- Tornillos para fijar el horno en el mueble de alojamiento
- Diversos accesorios

Accesorios suministrados con el horno y accesorios especiales

La dotación depende del modelo.

Fundamentalmente el horno dispone de listones portabandejas, bandeja universal y parrilla de hornear y asar (corto: parrilla).


En función del modelo, el horno está además equipado con otros accesorios mencionados.

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

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

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

Listones portabandejas

En el interior del horno, a la derecha e izquierda, se encuentran los listones portabandejas con los niveles  para introducir los accesorios.

Encontrará la denominación de los niveles de bandeja en el marco frontal.

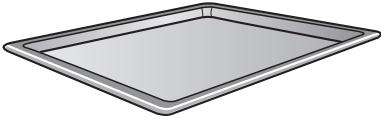
Cada nivel de bandeja está compuesto de dos pestañas superpuestas:

Los accesorios (p. ej. la parrilla) se introducen entre las pestañas.

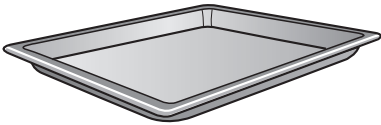
Es posible desmontar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Listones portabandejas con guías telescópicas FlexiClip»).

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

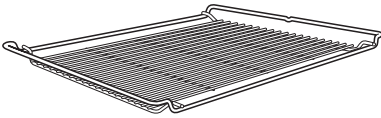
Bandeja de repostería HBB 71:



Bandeja Universal HUBB 71:



Parrilla HBBR 71:



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

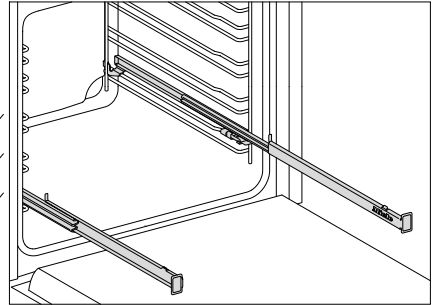
Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

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



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

Guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C

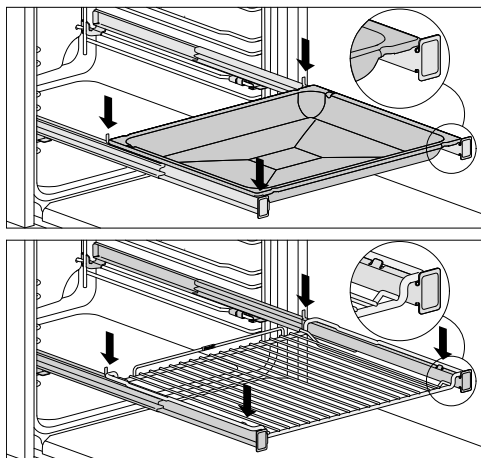


Solo se pueden montar las guías telescópicas FlexiClip en los niveles 1, 2 y 3.

Las guías telescópicas FlexiClip se pueden extraer por completo del interior del horno y permiten ver cómodamente el alimento.

Introduzca las guías telescópicas FlexiClip por completo antes de colocar los accesorios.

Dotación



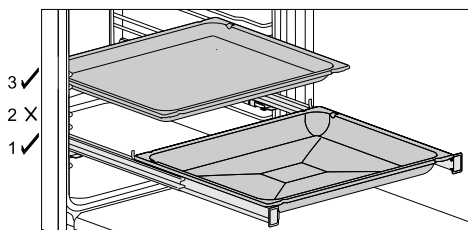
Para evitar que los accesorios resbalen:

- Tenga en cuenta que los accesorios deben colocarse siempre entre las pestañas anteriores y posteriores de las guías.
- Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

La capacidad máxima de carga de las guías telescópicas FlexiClip es de 15 kg.

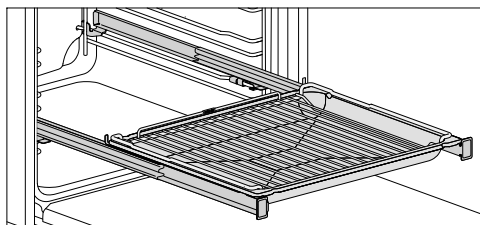
Debido a que las guías FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel, se acorta la distancia hasta el nivel superior. En caso de una distancia demasiado corta, esto podría afectar el resultado de la cocción.

Puede utilizar varias bandejas, bandejas universales o parrillas a la vez:



- Introduzca una bandeja, una bandeja universal o una parrilla en las guías FlexiClip.
- Al introducir otros accesorios mantenga al menos un nivel de distancia hacia arriba con las guías FlexiClip.

Puede utilizar la bandeja Universal sobre las guías FlexiClip introduciendo la parrilla por debajo.



- Introduzca la bandeja Universal con una parrilla sobre las guías FlexiClip. Al introducirla, la parrilla se desliza automáticamente entre los listones del nivel por encima de la guía telescópica FlexiClip.
- Al introducir otros accesorios mantenga al menos un nivel de distancia hacia arriba con las guías FlexiClip.

Montaje de las guías telescópicas FlexiClip

! Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

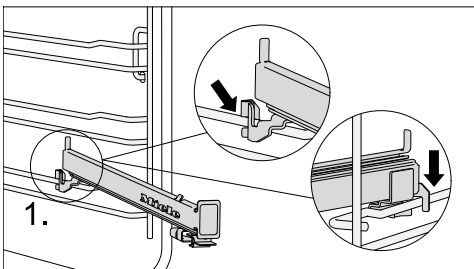
Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

Lo ideal es que monte las guías telescópicas FlexiClip en el nivel 1. Puede utilizarlas para todos los alimentos, que se cocinan en el nivel 2.

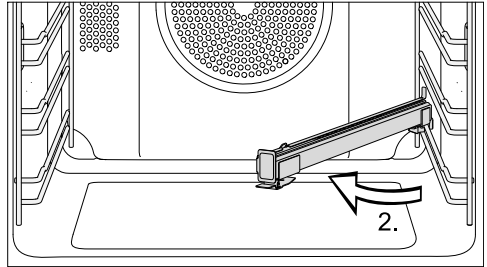
Cada nivel está compuesto por dos listones. Las guías telescópicas FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel.

Monte la guía telescópica FlexiClip con la inscripción de Miele en el lado derecho.

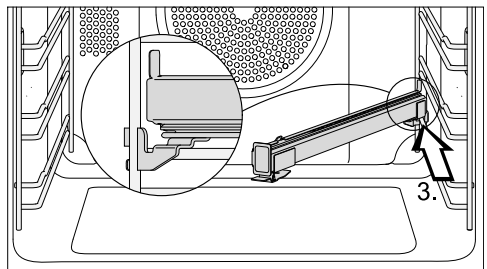
No abra las guías telescópicas FlexiClip durante el montaje o desmontaje.



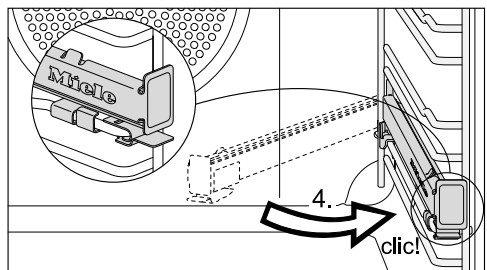
■ Encaje la guía telescópica FlexiClip en la parte delantera del listón superior de un nivel (1.).



■ Abata la guía FlexiClip en el centro del interior del horno (2.).



■ Introduzca la guía FlexiClip a lo largo del listón superior hasta el tope (3.).



■ Vuelva a abatir la guía FlexiClip y encaja sobre el listón superior hasta que oiga el clic (4.).

En caso de que las guías telescópicas FlexiClip se bloqueen después del montaje, será necesario extraerlas de una vez, tirando de ellas firmemente.

Dotación

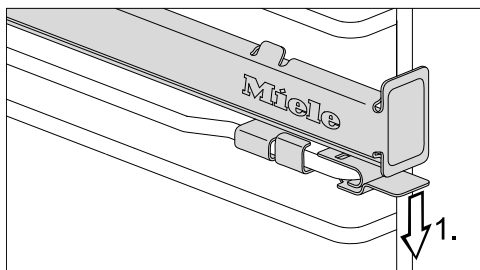
Desmontaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

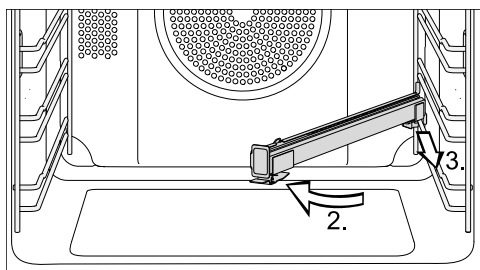
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

- Introduzca totalmente la guía telescópica FlexiClip.

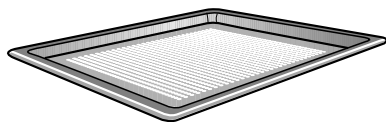


- Presione la lengüeta de la guía FlexiClip hacia abajo (1.).



- Desplace el extremo anterior de la guía FlexiClip hacia el centro del horno (2.) y tire hacia delante (3.).
- Retire la guía FlexiClip de la sujeción y extráigala.

Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry HBBL 71



Las diminutas perforaciones de la bandeja Gourmet para hornear y AirFry perfeccionan el proceso de cocción:

- Se consigue un dorado de la parte inferior mejor al preparar repostería de masa fresca de levadura o requesón y aceite, pan y panecillos. Primero, extender la masa en una superficie de trabajo plana y colocarla después sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry.
- Las patatas fritas, las croquetas y los platos similares se pueden freír sin aceite con el flujo de aire caliente (AirFrying).
- Al deshidratar/secar alimentos se optimiza la circulación de aire alrededor de los mismos.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

La bandeja para hornear y AirFry redonda perforada HBFP 27-1 ofrece las mismas prestaciones.

Moldes redondos



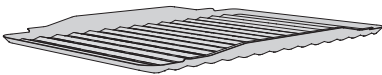
La **bandeja redonda sin perforar HBF 27-1** está indicada para la preparación de pizza, tartas planas de masa de levadura o masa batida, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan sin levadura o para hornear pasteles o pizzas ultracongeladas.

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

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

- Introducir la parrilla para hornear y asar y colocar sobre ella la bandeja redonda.

Bandeja para asar y asar al grill HGBB 71



La bandeja para asar y asar al grill se coloca en la bandeja universal. Al asar, asar a la parrilla o AirFrying se evita que se queme el jugo que suelta la carne, pudiendo ser reutilizado posteriormente.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

Piedra Gourmet HBS 70



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

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

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

Dotación

Bandeja Gourmet HUB Tapa para la bandeja Gourmet HBD

A diferencia del resto de bandejas para asar, la bandeja para asar Gourmet de Miele se puede colocar directamente sobre los listones portabandejas. Al igual que la parrilla, está provista de un dispositivo antivuelco.

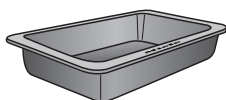
La superficie de la bandeja para asar tiene un recubrimiento antiadherente.

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

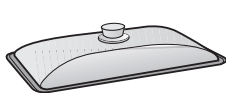
Las tapas adecuadas se pueden adquirir por separado. Indique la denominación de modelo al realizar la compra.

Fondo: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

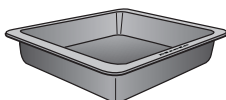


HBD 60-22

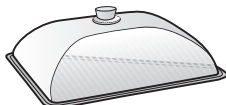


Fondo: 35 cm

HUB 5001-XL*

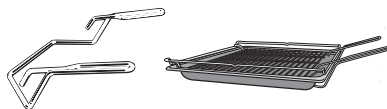


HBD 60-35



* indicada para placas de cocción de inducción

Asa HEG



Para introducir o extraer la bandeja universal, la bandeja de repostería o la parrilla.

Accesorios con esmalte catalítico

El aceite y la grasa acumulados sobre superficies con esmalte catalítico se autolimpian a altas temperaturas. Observe las indicaciones en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

- Paredes laterales

Se colocan por detrás de los listones portabandejas y protegen el interior del horno de la suciedad.

- Pared trasera

Solicite la pieza de sustitución cuando el esmalte catalítico haya perdido su efecto a causa de un manejo incorrecto o a la suciedad persistente.

Al realizar el pedido indique el modelo de su horno.

Accesorios para la limpieza y mantenimiento

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

Dispositivos de seguridad

- **Bloqueo puesta func.** 
(ver capítulo "Ajustes", apartado "Bloqueo puesta func. )
- **Ventilador de refrigeración**
(ver capítulo "Ajustes", apartado "Func. post. ventilador")
- **Desconexión de seguridad**
La desconexión de seguridad se activa automáticamente cuando el horno se ha utilizado durante un tiempo excepcionalmente largo. La duración del intervalo de tiempo depende de la función seleccionada.
- **Puerta con frente frío**
La puerta se ha fabricado con cristales con revestimiento parcialmente termorreflectante. Durante el funcionamiento, entra aire adicional a través de la puerta, a fin de que el cristal exterior permanezca frío. Es posible desmontar por completo la puerta para limpiarla y volver a montarla (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

Superficies con acabado PerfectClean

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

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

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

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

Las superficies con acabado PerfectClean requieren cuidados similares al cristal.

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

Superficies con acabado PerfectClean:

- Interior del aparato
- Bandeja Universal
- Bandeja de repostería
- Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry
- Bandeja de asar y asar al grill
- Molde redondo
- Bandeja redonda perforada para hornear y AirFry

Primera puesta en funcionamiento

Miele@home

Horno equipado con un módulo WiFi integrado.

Para utilizarlo, necesita:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidad de conexión WiFi

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

Disponibilidad de Miele@home

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

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

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


Aplicación Miele

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



Ajustes básicos

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

 Existe un riesgo de sufrir lesiones debido a las superficies calientes.


El horno se calienta durante el funcionamiento.

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

El horno se enciende automáticamente cuando se conecta a la red. El display muestra las letras «Miele» y transcurridos unos segundos, un aviso para fijar el idioma.

Ajustar el idioma

- Seleccionar el idioma deseado con el selector giratorio < >.
- Confirmar con *OK*.

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

Ajustar la localización

- Seleccionar la localización deseada con el selector giratorio < >.
- Confirmar con *OK*.

Configurar Miele@home

En el display aparece Configurar «Miele@home».

- Si se desea configurar inmediatamente Miele@home, confirmar con *OK*.
- Si se desea posponer la configuración a otro momento, elegir la opción Saltar con el selector giratorio < > y confirmar con *OK*.
En el capítulo «Ajustes», apartado «Miele@home» se puede encontrar información sobre cómo realizar la configuración más tarde.
- Si se desea configurar Miele@home inmediatamente, seleccionar el método de conexión deseado.

El display y la Miele App le guiarán por los siguientes pasos.

Ajustar la hora

- Realizar el ajuste horario indicando los segundos y los minutos con el selector giratorio < >.
- Confirmar con *OK*.

Finalizar la primera puesta en funcionamiento

Aparece Fin de la puesta en funcionamiento.

- Confirmar con *OK*.

Aparece Idioma .

- Seleccionar la tecla sensora .

Aparece la hora.


Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

Primera puesta en funcionamiento

Calentar el horno por primera vez

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

Asegúrese de que la cocina esté lo suficientemente ventilada durante este primer calentamiento. Evite que los olores lleguen a otras estancias.

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del aparato y los accesorios.
- Retire el polvo y los restos de embalaje con un paño húmedo.
- Monte las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles) sobre los listones portabandejas e introduzca las bandejas y la parrilla.
- Seleccionar  Otros con el selector de funciones.

Aparece **Booster** ✓.


- Confirmar con **OK**.

Aparece la temperatura propuesta (160 °C).

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

- Seleccionar la temperatura máxima posible (250 °C).
- Precalentar el horno durante una hora antes.
- Después del calentamiento, girar el selector de funciones a la posición **0**.

Limpeza del interior del horno después del primer calentamiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.







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

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

- Extraiga todos los accesorios del interior del horno y límpielos a mano (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
- Limpie el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Seque las superficies con un paño suave.

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


Relación de ajustes



Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	... deutsch english ... Localización
Hora	Indicación On* Off Desconexión nocturna Formato hora 12 h 24 h* Ajustar
Display	Luminosidad 
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado 
Unidades de medida	Temperatura °C* °F
Propuesta de temp.	
Func. post. ventilador	Controlado por temp.* controlado por tiempo
Horas de servicio	
Bloqueo puesta func. 	On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Versión del software	
Distribuidor	Modo exposición On Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Propuesta de temp.

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Activar el menú «Ajustes»


A través de la tecla sensora  puede activar el menú "Ajustes" y personalizar su horno adaptando los ajustes de fábrica a sus necesidades personales.

- Gire el selector de funciones a la posición **0** o a la posición Iluminación .
- Seleccione la tecla sensora .

Aparece la lista de selección de los ajustes.

- Seleccione el ajuste deseado con el selector giratorio < >.




Es posible comprobar o modificar los ajustes.

- Para salir del menú, seleccione de nuevo la tecla sensora .

Idioma

Puede ajustar su idioma y localización.

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

Consejo: En caso de seleccionar por error un idioma que no entiende, seleccione la tecla sensora . Oriéntese por el símbolo  para volver al submenú Idioma .

Hora

Indicación

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

- On
La hora se muestra siempre en el display.
- Off
El display se muestra oscuro para ahorrar energía.
- Desconexión nocturna
Para ahorrar energía, la hora solo se muestra en el display de 5:00 horas a 23:00 horas. Durante el resto del tiempo, el display permanece oscuro.

Formato hora

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

Ajustar


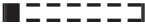
Ajuste las horas y los minutos.

Después de un fallo de red se muestra de nuevo la hora. La hora se memoriza para aprox. 5 minutos.

Display

Luminosidad

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

-  luminosidad máxima
-  luminosidad mínima

Volumen


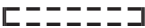
Señales acústicas

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

Melodías

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



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

-  Volumen máximo
-  La melodía está desconectada

Tono único



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

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

-  Volumen máximo
-  Volumen mínimo

Sonido del teclado

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

-  Volumen máximo
-  Sonido del teclado desconectado

Unidades de medida

Temperatura

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

Propuesta de temp.

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

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

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

Ajustes

Func. post. ventilador

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

- Controlado por temp.
El ventilador de refrigeración se apaga cuando la temperatura del interior del horno cae por debajo de aprox. 70 °C.
- controlado por tiempo
El ventilador de refrigeración se apaga después de aprox. 25 minutos.

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

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

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

Horas de servicio

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

Bloqueo puesta func.

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

Seguirá pudiendo ajustar una alarma o un aviso con el bloqueo de puesta en funcionamiento activado.

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

- On
El bloqueo de puesta en funcionamiento se activa. Antes de poder utilizar el horno, pulse la tecla sensora **OK** durante al menos 6 segundos.
- Off
El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado. Es posible utilizar el horno de la forma habitual.

Miele@home

El horno es uno de los electrodomésticos aptos para el sistema Miele@home. El horno está dotado de fábrica con un módulo WiFi para la comunicación y es apto para la comunicación inalámbrica.

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

- Activar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está desactivado. La función WiFi se conecta de nuevo.
- Desactivar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. Miele@home permanece configurado, la función WiFi se desconecta.
- Estado de la conexión
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. En el display aparece información sobre la calidad de la señal WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Restaure los ajustes de la red y configure inmediatamente una conexión nueva.
- Restaurar
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Se desconecta la función WiFi y la conexión a la red WiFi se restaura al ajuste de fábrica. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para po-

der utilizar Miele@home.

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

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

Control a distancia

Después de seleccionar una función, si ha instalado la App de Miele en su dispositivo móvil, tiene el sistema Miele@home y ha activado el control remoto (On), puede ajustar la temperatura y los tiempos de cocción, consultar la información sobre los procesos de cocción en curso o finalizar un proceso de cocción en curso.

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

RemoteUpdate

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

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

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

Conectar/Desconectar

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

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

Transcurso de la RemoteUpdate

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

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

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

En caso de no querer instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

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

Versión del software

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

Distribuidor

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

Modo exposición

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


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

Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato
Todos los ajustes se restablecen a los ajustes de fábrica.
- Propuesta de temp.
Las temperaturas propuestas modificadas se restablecen a los ajustes de fábrica.

Aviso

Utilizar la función Aviso


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

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

El tiempo máximo para ajustar un aviso es 59:59 min.

Ajustar un aviso


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


- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione **Aviso**.

Aparece el mensaje **Ajustar 00:00 min.**

- Ajuste **< > 06:20** con el mando giratorio.
- Confirme con **OK**.


El aviso se memoriza.

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

En caso de transcurrir a la vez un proceso de cocción **sin** microondas, en cuanto se alcanza la temperatura ajustada, aparecen  y el aviso en marcha.

Si discurre a la vez un proceso de cocción **con** un tiempo de cocción ajustado, el aviso transcurre en segundo plano, puesto que lo que se visualiza en el display es el tiempo de cocción.


Si se encuentra en un menú, el aviso transcurre de fondo.

Una vez transcurrido el tiempo del aviso, parpadea , se emite una señal y el tiempo aumenta hasta máximo 59:59 min.

- Seleccione la tecla sensora .

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar el aviso


- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione **Aviso**.
- Seleccione **Modificar**.
- Confirme pulsando **OK**.

Se muestra el aviso.

- Modifique el aviso.
- Confirme pulsando **OK**.













El aviso modificado se memoriza.

Borrar el aviso

- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione **Aviso**.
- Seleccione **Borrar**.
- Confirme pulsando **OK**.





El aviso se borra.

Visión general de las funciones

Funciones	Valor recomendado	Rango
 Aire caliente plus	160 °C	30–250 °C
 Cocción intensiva	170 °C	50–250 °C
 Aire caliente Eco	190 °C	100–250 °C
 Otros Booster 	160 °C	100–250 °C
 Otros AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Bóveda y solera	180 °C	30–280 °C
 Solera	190 °C	100–280 °C
 Grill grande	240 °C	200–300 °C
 Grill con aire	200 °C	100–260 °C
 Programas Automáticos		

Sugerencias para el ahorro energético

Procesos de cocción

- Extraiga todos los accesorios del interior del horno que no necesite para un proceso de cocción.
- Por lo general deberá seleccionar el dato de temperatura inferior de la receta o de la tabla de cocción y comprobar el alimento transcurrido el tiempo más breve indicado.
- Precaliente el horno solo si así se indica en la receta o en la tabla de cocción.
- Evite abrir la puerta en la medida de lo posible durante el proceso de cocción.
- Utilice preferiblemente moldes y recipientes para la cocción mates, oscuros, de materiales no reflectantes (aluminio esmaltado, cristal resistente al calor, aluminio revestido). Los materiales claros como el acero inoxidable o el aluminio reflejan el calor, que alcanza peor el alimento. No utilice tampoco papel de aluminio reflectante para tapar el suelo del interior del aparato o la parrilla.
- Supervise el tiempo de cocción, para evitar consumir energía innecesariamente al preparar alimentos. Ajuste un tiempo de cocción o utilice la sonda térmica, en caso de estar disponible.
- Para la elaboración de muchos platos es posible utilizar la función Aire caliente plus . Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera , puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior. Además, podrá cocinar al mismo tiempo en varios niveles.
- Aire caliente Eco  es una función innovadora apta para pequeñas cantidades de p. ej. pizza congelada, panecillos precocinados o galletas de mantequilla, pero también para platos de carne y asados. Se trata de una función eficiente que aprovecha el calor de forma óptima. Al cocinar en un nivel se ahorra hasta un 30 % de electricidad y se consiguen resultados igualmente óptimos. No abra la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Para asar al grill, utilice preferentemente la función Grill con aire . De esta forma puede asar al grill a temperaturas más bajas que con otras funciones de asar al grill con el ajuste más alto de temperatura.
- Si es posible, prepare varios platos a la vez. Coloque uno junto al otro o a diferentes niveles.
- Aquellos platos que no pueda preparar a la vez, hornéelos uno detrás de otro, para aprovechar óptimamente el calor.

Aprovechamiento del calor residual

- En caso de procesos de cocción a temperaturas superiores a 140 °C y tiempos por encima de los 30 minutos, es posible reducir la temperatura al ajuste mínimo aprox. 5 minutos antes de finalizar el proceso. El calor residual disponible es suficiente para finalizar la cocción. No desconecte el horno (ver capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad»).
- Si desea eliminar la grasa y el aceite de las superficies con esmaltado catalítico, inicie preferiblemente el proceso de limpieza directamente después del proceso de cocción. El calor restante reduce el consumo de electricidad.

Modo de ahorro de energía

Por motivos de ahorro energético, el horno se desconecta automáticamente en caso de no transcurrir ningún proceso de cocción u otro manejo. Se muestra la hora o el display permanece oscuro ("Ajustes").

Manejo

Manejo sencillo

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Utilice el selector de funciones para seleccionar la función deseada.

Tras mostrar brevemente la función, aparece la propuesta de temperatura.

- Modifique la propuesta de temperatura con el selector giratorio < >, en caso necesario.

La propuesta de temperatura se adopta en pocos segundos. Posteriormente, es posible modificar la temperatura con el selector giratorio < >.

- Confirme con *OK*.

La temperatura real aparece y la fase de calentamiento comienza.

Es posible seguir el aumento de la temperatura. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, se emite una señal acústica.

- Después del proceso de cocción, gire el selector de funciones a la posición **0**.
- Retire el alimento del horno.

Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción

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

Según la función, es posible modificar los siguientes ajustes:

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

Modificar la temperatura

A través de la tecla sensora \equiv | Propuesta de temp. es posible adaptar la propuesta de temperatura a su gusto personal de forma permanente.

- Modifique la temperatura con el selector giratorio < >.

La temperatura se modifica en intervalos de 5 °C.

- Confirme con *OK*.

Consejo: Si ha programado un tiempo de cocción, deberá salir primero del menú "Tiempo de cocción" pulsando la tecla sensora \leftarrow . A continuación, puede modificar la temperatura con el selector giratorio < >.

Para finalizar, toque la tecla sensora \oplus para volver a visualizar el tiempo de cocción.

Ajustar tiempos de cocción

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

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

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

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

Con la introducción de **Duración**, **Listo a las** o **Inicio a las** con la tecla sensora \oplus puede desconectar automáticamente un proceso de cocción o conectarlo y desconectarlo.

- Duración

Ajuste la hora a la que necesita preparar el alimento. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. El tiempo máximo de cocción que se puede ajustar depende de la función seleccionada.

- Listo a las

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

- Inicio a las

Esta función aparece en el menú una vez ha seleccionado **Duración** o **Listo a las**. Con **Inicio a las** se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.

- Seleccione la tecla sensora \oplus .
- Ajuste los tiempos deseados.
- Confirme pulsando **OK**.
- Utilice la tecla sensora \leftarrow para volver al menú de la función seleccionada.



Modificar tiempos de cocción ajustados

- Seleccione la tecla sensora \oplus .
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando **OK**.
- Seleccione **Modificar**.
- Modifique el tiempo ajustado.
- Confirme pulsando **OK**.
- Para volver al menú de la función seleccionada utilice la tecla sensora \leftarrow .

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

Manejo

Eliminar los tiempos de cocción ajustados

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando **OK**.
- Seleccione **Borrar**.
- Confirme pulsando **OK**.
- Para volver al menú de la función seleccionada utilice la tecla sensora .

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

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

Cancelar un proceso de cocción

- Gire el selector de funciones a otra función o a la posición **0**.

Se eliminan los tiempos ajustados. Si ha girado el selector a la posición **0**, se desconectan el calentamiento del horno y la iluminación.




Precalentar el interior del horno

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


El precalentamiento del horno es necesario únicamente en algunas preparaciones.


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

- Precaliente el horno para las siguientes preparaciones y funciones:



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

Calentamiento rápido

Utilizando la función **Booster**  se acortará la fase de calentamiento.

En el caso de preparar pizza y otras masas delicadas (p. ej. masas para bizcocho o pastas) no utilizar la función **Booster**  durante el precalentamiento.

Estos alimentos se podrían dorar demasiado rápido por la parte superior.

- Seleccionar  **Otros** con el selector de funciones.
- Confirmar **Booster**  con **OK**.
- Seleccionar la temperatura.
- Cambiar a la función deseada una vez esté ajustada la temperatura.
- Colocar los alimentos en el interior del horno.

Uso de programas automáticos

Los programas automáticos garantizan resultados perfectos. Las recetas se encuentran al final de las instrucciones de manejo y montaje, en el capítulo «Recetas Programas Automáticos».

- Seleccionar Programas Automáticos **Auto**.

Aparece la lista de selección.

- Seleccionar el programa automático deseado.
- Confirmar con *OK*.
- Seguir las indicaciones del display.

Advertencias importantes sobre el uso

- Las recetas adjuntas le servirán de orientación para utilizar los programas automáticos. Para obtener un resultado de cocción óptimo, se recomienda utilizar las cantidades y los accesorios indicados en las recetas.
- Para encontrar el nivel de bandeja correcto, retire las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C antes de iniciar un programa automático.
- Espere a que el interior del horno se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.
- En algunos programas automáticos se deberá esperar un tiempo previo de calentamiento, antes de poder introducir el alimento en el horno. En el display aparece el aviso con la indicación correspondiente.

Hornear

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

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

Consejos para hornear

- Ajuste un tiempo de cocción. No debe seleccionarse con demasiada antelación el proceso. La masa se seca-ría y el gasificante perdería parte de su eficacia.
- Por lo general, es posible utilizar la parrilla, la bandeja de repostería, la bandeja Universal y cualquier molde termorresistente.
- Evite utilizar moldes de colores claros de material brillante, ya que podría producirse un dorado irregular o débil del alimento. También podría suceder que el alimento no se cocinara lo suficiente.
- Es preferible que coloque los moldes profundos o alargados atravesados en el interior del horno para favorecer que el calor se distribuya en el molde de forma óptima y para conseguir un horneado uniforme.
- Coloque los moldes siempre sobre la parrilla.
- Hornee pasteles de frutas y pasteles altos en la bandeja universal.

Utilizar papel para hornear

Accesorios Miele como p .ej. la bandeja Universal tienen un recubrimiento PerfectClean (ver el capítulo «Dotación»). Por lo general no es necesario engrasar o cubrir con papel para hornear las superficies con acabado PerfectClean.

- Utilice papel para hornear en caso de masas que contengan disoluciones alcalinas, ya que estos productos podrían dañar la superficie PerfectClean.
- Utilice papel para hornear en el caso de galletas, merengues, almendrados y similares. Este tipo de masas se pegan un poco debido a su alto porcentaje de clara de huevo.
- Utilice papel para hornear para la preparación de productos ultracongelados sobre la parrilla.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

Seleccionar la temperatura 📏

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Con temperaturas superiores a las indicadas se reduce sensiblemente el tiempo de cocción, sin embargo el dorado puede ser muy irregular y en algunos casos los alimentos no se hornean completamente.

Ajustar un tiempo de cocción

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

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

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


Consejos sobre las funciones

En el capítulo del mismo nombre aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Utilizar Programas Automáticos

- Siga las indicaciones del display.

Utilizar Aire caliente plus

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

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

- 1 nivel: introduzca el alimento en el nivel 2.
- 2 niveles: introduzca los alimentos en los niveles 1+3 o 2+4.
- 3 niveles: introduzca los alimentos en los niveles 1+3 +5.

Recomendaciones

- En caso de cocinar a la vez en varios niveles, coloque la bandeja Universal en el nivel inferior.
- Hornee repostería húmeda o tartas simultáneamente en dos niveles como máximo.

Utilizar Cocción intensiva

Utilice esta función para hornear tartas con cobertura húmeda.

No utilice esta función para hornear repostería plana.

- Introduzca las tartas en los niveles 1 o 2.

Utilizar Bóveda y solera

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

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

- Introduzca el alimento en los niveles 1 o 2.

Utilizar Aire caliente Eco

Utilice esta función para hornear de forma eficiente pequeñas cantidades de p. ej. pizza ultracongelada, panecillos o galletas de mantequilla.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Asar

Consejos para asar

- Es posible utilizar cualquier tipo de recipiente de material termorresistente como p. ej. asadores, recipientes para asar, moldes de cristal o bolsas y papel para asar, cazuela de barro ovalada, bandeja Universal, parrilla y/ o bandeja de asar y asar al grill (en caso de estar disponible) sobre la bandeja Universal.
- Tan solo se recomienda **precalentar** el horno en caso de preparar rosbif o solomillo. Por lo general no es necesario precalentar el horno.
- Para asar carne utilice un **recipiente cerrado**, p. ej. una bandeja para asar. La carne se mantiene jugosa por dentro. El interior del horno permanece más limpio que si utiliza la parrilla para asar. Queda suficiente fondo de asado como para preparar posteriormente una salsa.
- En caso de utilizar una **bolsa o papel para asar**, tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- En caso de utiliza la **parrilla** o un **recipiente para asar abierto**, puede untar la carne magra con grasa, o cubrirla o envolverla en beicon.
- **Condimento** la carne y colóquela en el recipiente. Cúbrala con copos de mantequilla o margarina o eche un chorrito de aceite. Si se trata de un asado grande de carne magra (2-3 kg) y aves añada aprox. 1/8 l de agua.



- No añada mucho más líquido durante el asado. De lo contrario, no se produciría un correcto **dorado**. El dorado se produce al final del tiempo de cocción. En el caso de la carne, si retira la tapa hacia la mitad del tiempo de asado, conseguirá un dorado intenso adicional.
- Retire el alimento del interior del horno una vez finalizado el proceso de asado, tápelo y espere un **tiempo de reposo** de aprox. 10 minutos. Así conseguirá que pierda muy poco jugo al cortarlo.
- La piel de las **aves** se vuelve crujiente si 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción se espolvorea agua con sal.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

Seleccionar la temperatura

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Si se selecciona una temperatura superior a la indicada en las tablas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.
- En Aire caliente plus  elija una temperatura aprox. 20 °C por debajo de la temperatura para Bóveda y soleira. .

■ Si se trata de una pieza de carne de más de 3 kg, introducir una temperatura aprox. 10 °C menor que la indicada en la tabla de cocción. El proceso se prolongará pero la carne se hará homogéneamente y la costra no será tan gruesa.

■ Para asar en la parrilla ajuste una temperatura aprox. 10 °C más baja que la temperatura indicada para asar en recipiente cerrado.

Ajustar un tiempo de cocción

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

■ Puede calcular el tiempo de asado si, dependiendo del tipo de carne, multiplica la altura del asado [cm] por el tiempo por cm de altura [min/cm]:

- Carne de vacuno/ de caza: 15–18 min/cm
- Cerdo/Ternera/Cordero: 12–15 min/cm
- Rosbif/solomillo: 8–10 min/cm

■ Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.

Recomendaciones


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


Consejos sobre las funciones

En el capítulo del mismo nombre aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Utilizar Programas Automáticos



■ Siga las indicaciones del display.

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

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

Utilizar Aire caliente plus

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

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

■ Introduzca el alimento en el nivel 2.

Utilizar Bóveda y solera

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


■ Introduzca el alimento en el nivel 2.

Utilizar Aire caliente Eco

Utilice esta función para asar de forma eficiente cantidades pequeñas o platos de carne.

■ Introduzca el alimento en el nivel 2.

Asar al grill

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

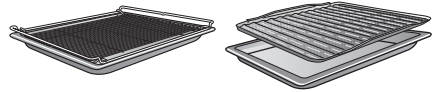
Cierre la puerta para asar al grill.

Consejos para asar al grill

- Al asar al grill se requiere precalentamiento. Precaliente la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Lave rápidamente la carne con agua fría y séquela. No añada sal antes de asarla al grill, puesto que perderá su jugo.
- Es posible untar la carne magra con aceite. No utilice otro tipo de grasas, puesto que se oscurecen rápidamente o se genera humo.
- Limpie los pescados planos y en rodajas y añádales sal. También puede rociar zumo de limón.

- Utilice la bandeja universal con parrilla o bandeja de repostería y asar al grill (en caso de estar disponible). La parrilla y bandeja de asar al grill recogen el jugo de los alimentos durante el asado, evitando que se queme y permitiendo reutilizarlo posteriormente. Unte la parrilla o bandeja de asar al grill con aceite y coloque sobre ella los alimentos.

No utilice la bandeja de repostería.



Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

Seleccionar la temperatura

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

Seleccionar el nivel

- Seleccione el nivel según el grosor del alimento.
- Introduzca los alimentos planos en los niveles 3 o 4.
- Introduzca los alimentos de diámetro grande en los niveles 1 o 2.

Ajustar un tiempo de cocción ⌚

- Ase al grill la carne o las rodajas de carne planas aprox. 6–8 minutos por cada lado.
Asegúrese de que los filetes sean del mismo grosor, para que los tiempos de asado al grill puedan ser similares.
- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.
- En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.
 - **poco hecha**
si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
 - **medio hecha/al punto**
cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
 - **hecha**
cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.

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

Consejos sobre las funciones

En el capítulo del mismo nombre aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Utilizar Grill grande

Utilice esta función para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes.

La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.


Utilizar Grill con aire

Esta función es recomendable para asar al grill alimentos de gran diámetro, como p. ej. pollos.

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

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

Dorar ligeramente las patatas fritas o similares, no dejar nunca que queden de color marrón oscuro.

Con la función AirFry  los alimentos se freirán con aire caliente. AirFrying es un método de preparación cuidadoso que consigue un resultado de cocción uniforme y crujiente.

Por eso, AirFrying es muy adecuado para la preparación de productos congelados, como las patatas fritas, las croquetas y similares.

Además, se pueden encontrar usos en el capítulo «Recetas AirFry», así como en la tabla de cocción «Tenempiés» y «Aves/Pescado».

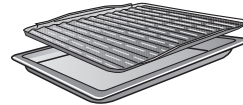
Accesorios

- Para los **alimentos que no gotean**, como p. ej., las patatas fritas, utilizar la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry. Gracias a los diminutos orificios de la bandeja Gourmet para hornear y AirFry los alimentos se doran y quedan crujientes por todos los lados.



- Utilizar la bandeja universal con parrilla para asar y asar al grill o la bandeja para asar y asar al grill **para alimentos que goteen** como, p. ej., muslos de pollo (en caso de estar disponible).

La parrilla y bandeja para asar y asar al grill recogen el jugo de los alimentos durante el asado, evitando que se quemara y permitiendo reutilizarlo posteriormente. Untar la bandeja para asar y asar al grill con aceite y colocar sobre ella los alimentos.




- Colocar los alimentos en moldes sobre el centro de la parrilla para hornear y asar.

Consejos para AirFrying

- No descongelar los alimentos.
- Extender los alimentos uniformemente y, a ser posible, creando una sola capa sobre la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry o sobre la bandeja para asar y asar al grill.
- Introducir los alimentos en el interior del horno sin calentarlo previamente. Si el resultado no es lo suficientemente crujiente, también se puede calentar previamente el interior del horno.
- Hornear solo en un nivel.
Al hornear en diferentes niveles, la humedad del interior del horno será demasiado alta y los alimentos no quedarán crujientes.
- En general, introducir el alimento en el nivel 2.
En caso de desear un resultado más dorado por arriba, la próxima vez se pueden colocar en un nivel más alto.
- Girar los alimentos, como p. ej. patatas fritas, cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
Para acordarse, ajustar un aviso.

Utilizar la función AirFry

- Extender los alimentos uniformemente y, a ser posible, creando una sola capa sobre la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry o sobre la bandeja para asar y asar al grill.
- Introducir el alimento en el nivel 2.
- Seleccionar  Otros con el selector de funciones.
- Seleccionar con el selector giratorio AirFry.
- Confirmar con OK.

Aparece la propuesta de temperatura.

- Modificar la temperatura recomendada según los datos de la receta o de la tabla de cocción.
- Al final del tiempo de cocción, comprobar si los alimentos están lo suficientemente dorados y crujientes.


Otras aplicaciones

En este capítulo encontrará información respecto a las siguientes aplicaciones:


- Descongelar
- Cocción a baja temperatura
- Preparación de conservas
- Deshidratar
- Productos congelados / precocinados
- Calentar vajilla

Descongelar

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

- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 30–50 °C.

El aire del interior del horno se evacúa y el alimento congelado se descongela manteniendo todas sus propiedades.

 **Riesgo de infección por formación de gérmenes.**

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

En caso de descongelar pescado o carne (especialmente aves), preste atención especialmente a la higiene.

No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.

Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

Recomendaciones

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

Cocción a baja temperatura

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

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

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

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

El resultado es una carne jugosa y sabrosa.

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


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


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

Utilizar Bóveda y solera

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

Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla.

- Introduzca la bandeja Universal con parrilla en el nivel 2.
- Seleccione la función Bóveda y solera  y una temperatura de 120 °C..
- Precaliente el horno con la bandeja Universal y la parrilla durante aprox. 15 minutos.
- Durante el precalentamiento del horno, sofría en la sartén la pieza de carne por todos los lados a fuego fuerte.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.


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

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

- Coloque la carne sofrida en la parrilla.
- Reduzca la temperatura a 100 °C (ver capítulo «Tablas de cocción»).
- Finalice la preparación de la carne.


Otras aplicaciones

Preparación de conservas

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Al preparar conservas de leguminosas y carne no se eliminan suficientemente las esporas de la bacteria *Clostridium-Botulinum*. Así se pueden formar toxinas que pueden desencadenar graves intoxicaciones. Estas esporas mueren después de volver a calentarlos en la preparación.

Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.

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


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

No introduzca y caliente latas.

Preparación de la fruta y las verduras

Las indicaciones son válidas para 6 tarros de 1 l.

Utilice exclusivamente tarros especiales, disponible en distribuidores (tarros para conservas o tarros con tapón roscado). Utilice exclusivamente tarros que no presenten daños, tampoco en la goma.

- Límpielos con agua caliente antes de utilizarlos y llénelos máx. hasta 2 cm por debajo de borde.
- Después de llenar los tarros con los alimentos, limpia el borde con un paño limpio y agua caliente y, a continuación, cierra los tarros.
- Introduzca la bandeja Universal en el nivel 2 y coloque los tarros encima.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 160–170 °C.
- Espere hasta que se formen "burbujitas", es decir, hasta que aparezcan por toda la superficie uniformemente.

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

Preparación de conservas de frutas y pepinillos

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

Preparación de conservas de verduras

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

	🔥/🕒	🔥/⏳
Frutas	-/-	30 °C 25-35 min
Pepinos	-/-	30 °C 25-30 min
Remolacha	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Judías (verdes, amarillas)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

🔥/🕒 Temperatura de preparación de conservas y tiempo hasta que aparecen "burbujitas"

🔥/⏳ Temperatura y tiempo de cocción posterior

Retirar los tarros después de la preparación

⚠️ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Después de la preparación, los tarros están muy calientes.

Para retirarlos, póngase siempre los guantes de cocina.

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

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

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

Otras aplicaciones


Deshidratar

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






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






- En caso necesario, pelar y retirar los corazones de los alimentos a deshidratar y cortarlos en trozos pequeños.
- Repartir los alimentos a deshidratar de forma homogénea sobre la parrilla para hornear y asar o la bandeja universal.


Consejo: También se puede utilizar la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry, si se dispone de una.

- Para secar, utilizar como máximo 2 niveles a la vez.
Introducir los alimentos a deshidratar en los niveles 1+3.
En caso de utilizar la parrilla para hornear y asar y la bandeja universal, introducir la bandeja universal por debajo de la parrilla.
- Seleccionar Aire caliente plus .
- Cambiar la temperatura recomendada y ajustar el tiempo de secado.
- Girar de vez en cuando los alimentos a deshidratar colocados sobre la bandeja Universal.

En caso de alimentos a deshidratar enteros y cortados por la mitad, extender el tiempo de secado.


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

 Función,  Temperatura  Tiempo de secado,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

* Utilizar la bandeja universal para secar las hierbas en el nivel 2 y la función Bóveda y solera , puesto que en la función Aire caliente plus el ventilador está conectado.

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

Retirar los alimentos a deshidratar

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Para hacerlo, póngase siempre los guantes de cocina.

- Deje que la fruta o verdura seca se enfríe.

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

- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

Productos congelados / precocinados

Consejos para la preparación de patatas fritas, croquetas y similares

Preparar estos productos congelados con la función AirFry  (ver capítulo «AirFry»).

Consejos para tartas, pizzas y baguettes

- Hornee las tartas, pizzas o baguettes sobre la parrilla cubierta con papel para hornear. Durante la preparación de estos productos ultracongelados la bandeja de repostería o la bandeja Universal podrían deformarse por completo de forma que sea imposible extraerlas del horno de nuevo. Las bandejas continuarían deformándose con cada uso.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.

Cómo preparar productos congelados / precocinados


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

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


- Seleccione la función y temperatura recomendadas en el envase.
- Precaliente el horno.
- Introduzca el plato en el nivel recomendado en el envase en el horno precalentado.


- Compruebe el plato una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado en el envase.

Calentar vajilla

Para calentar vajilla, utilice la función Aire caliente plus .


Utilice únicamente vajilla termorresistente.

- Introduzca la parrilla en el nivel 1 y coloque encima la vajilla que desea calentar. Dependiendo de su tamaño, podrá colocarlo también en el suelo del horno y desmontar además los listones portabandejas.
- Seleccione Aire caliente plus .
- Ajuste una temperatura de 50-80 °C.

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Al retirar la vajilla, póngase siempre los guantes de cocina. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.


- Retire la vajilla caliente del interior del horno.

Limpeza y mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno podría resultar dañado en caso de utilizar un producto de limpieza para hornos, o de descalcificación. Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evitar utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- productos de limpieza descalcificadores para el frontal,
- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza);
- productos que contengan disolventes;
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- detergente para lavavajillas,
- limpiacristales,
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej. los especiales para cazuelas o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos);
- gomas quitamanchas,
- rascadores de metal afilados;
- lana de acero;
- limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica;
- productos para la limpieza de hornos,
- espirales de acero

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

Eliminar la suciedad cuanto antes.

El accesorio no es apto para el lavado en el lavavajillas.

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

Para llevar a cabo una limpieza cómoda le recomendamos:

- desmontar la puerta.
- Desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- Desmontar la pared posterior con esmalte catalítico.

Eliminar la suciedad normal

Eliminar la suciedad normal

- Le recomendamos que elimine la suciedad normal inmediatamente con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Retire los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia. Esta limpieza es especialmente importante cuando se trata de superfi-

cies con acabado PerfectClean, puesto que los restos de producto de limpieza pueden dañar la superficie antiadherente.

- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Limpeza de la junta

Alrededor del horno a modo de junta para sellar el lado interior de la puerta se encuentra una junta.

Debido a los restos de grasa, la junta se puede volver porosa y quebrarse.

- Limpie la junta después de cada uso.

Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip)

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

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

- Retire los restos adheridos con detergente suave, agua caliente y una espátula para cristal o con una espiral de acero inoxidable (p. ej. Spontex).

Los productos abrasivos, los cepillos que pueden producir arañazos, las esponjas y el producto de limpieza para hornos provocan que pierda su capacidad de autolimpieza.

Antes de utilizar un producto de limpieza para hornos, desmonte las partes con esmalte catalítico.

Limpieza y mantenimiento

Utilizar productos para la limpieza de hornos

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

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

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

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

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

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

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

Suciedad resistente en las guías FlexiClip

Cuando se lava las guías FlexiClip en el lavavajillas, el lubricante especial que llevan se pierde, lo que impide su fácil extracción.

No lave nunca las guías FlexiClip en el lavavajillas.

Para eliminar la suciedad resistente de las superficies o la suciedad adherida al rodamiento de bola debido a zumo de frutas que se ha derramado realice lo siguiente:

- Ponga las guías FlexiClip brevemente a remojo (aprox. 10 minutos) en agua caliente con detergente suave. En caso necesario, utilice adicionalmente la parte más áspera de un estropajo azul (especialmente indicado para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad). Limpie el rodamiento de bola con un cepillo suave.

Después de la limpieza pueden quedar manchas o decoloraciones, que en ningún caso influyen en su utilización.

Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico

El esmaltado catalítico se limpia automáticamente a altas temperaturas de los restos de aceite o grasa. No es necesario ningún producto para la limpieza adicional. Cuanto más alta sea la temperatura, más eficiente es la limpieza.

Los productos abrasivos, los cepillos que pueden producir arañazos, las esponjas y el producto de limpieza para hornos provocan que pierda su capacidad de autolimpieza.


Antes de utilizar un producto para la limpieza del interior del horno, desmontar las partes con esmaltado catalítico.

Cómo eliminar la suciedad que proviene de especias, azúcar y similares

- Desmonte la pared posterior (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la pared trasera»).
- Limpie la pared posterior a mano con agua caliente, detergente suave y un cepillo blando.
- Enjuague minuciosamente la pared trasera.
- Deje que la pared posterior se seque totalmente antes de volver a montarla.


Cómo eliminar la suciedad que proviene de grasa o aceite

- Retire todos los accesorios del interior del horno (incluidos los listones portabandejas).

- Antes de iniciar la limpieza catalítica, elimine los restos grandes de suciedad de la parte interior de la puerta y de las superficies con acabado PerfectClean, para evitar que se quemen.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y 250 °C.
- Caliente el horno vacío durante al menos 1 hora.

La duración depende del grado de suciedad.

En caso de que el esmaltado catalítico tenga muchos restos de grasa o aceite, durante el proceso de limpieza se puede formar una película en el interior del horno.

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

- Limpie la parte interior de la puerta y el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.

Con cada proceso a temperaturas altas se va eliminando poco a poco la suciedad.

Limpeza y mantenimiento

Desmontar la puerta

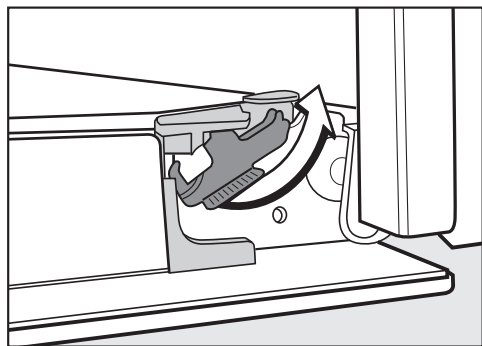
La puerta pesa aprox. 9kg.



La puerta está unida a las bisagras mediante soportes.

Antes de poder retirar la puerta de estos soportes es necesario desbloquear los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta.

- Abra la puerta completamente.



- Desbloquee los estribos de bloqueo girándolos hasta el tope.

En caso de montar erróneamente la puerta, el horno podría resultar dañado.

No tire de la puerta en sentido horizontal para sacarla de los soportes, ya que golpeará contra el horno.

No tire nunca de los soportes del tirador de la puerta porque podrían romperse.

- Cierre la puerta hasta el tope.



- Sujete la puerta lateralmente y tire hacia arriba de ambos soportes a la vez. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.

Desmontar la puerta

La puerta está compuesta por un sistema abierto con 3 cristales con un revestimiento parcialmente termorreflectante.

Durante el funcionamiento, entra aire adicional, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

Si se hubieran depositado residuos en el espacio situado entre los cristales podrá desmontar la puerta para limpiar las caras interiores de los cristales.

El cristal podría quebrarse debido a los arañazos.

En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas.

Tenga en cuenta también los consejos para la limpieza del frontal del horno.

La superficie de los perfiles de aluminio podría resultar dañada por el producto para la limpieza del horno.

Limpie los componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.

En caso de caerse, los cristales de la puerta podrían romperse.

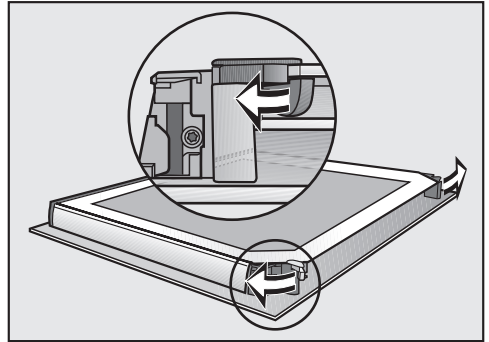
Colóquelos en un lugar seguro.

⚠ Peligro de lesiones por cierre de la puerta.

La puerta puede cerrarse de golpe en caso de desmontarla estando colocada.

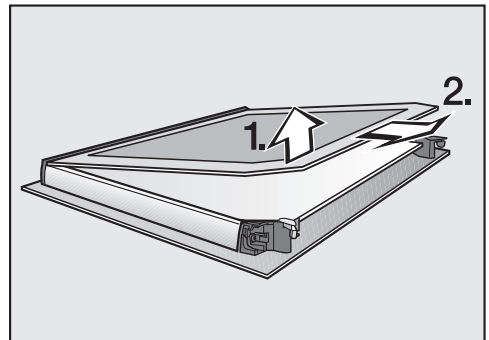
Desmonte siempre la puerta antes de desmontar los cristales.

- Coloque el cristal de la puerta sobre una superficie blanda (p. ej. un paño de cocina) para evitar arañazos. Es conveniente colocar el tirador junto al borde de la mesa para que el cristal de la puerta quede plano y no pueda romperse durante la limpieza.



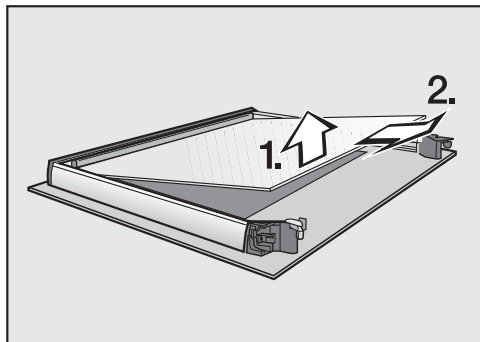
- Abra ambas sujeciones de los cristales de la puerta hacia fuera con un movimiento giratorio.

Desmonte el cristal interior de la puerta:



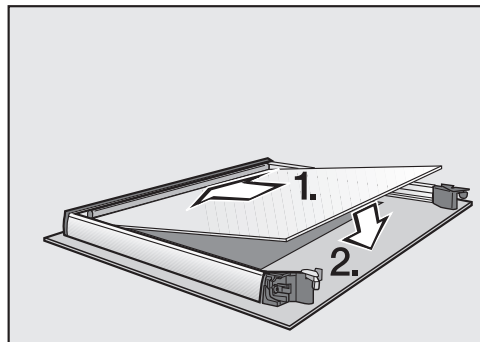
- Levante **ligeramente** el cristal interior de la puerta y extráigalo del listón de plástico.

Limpeza y mantenimiento

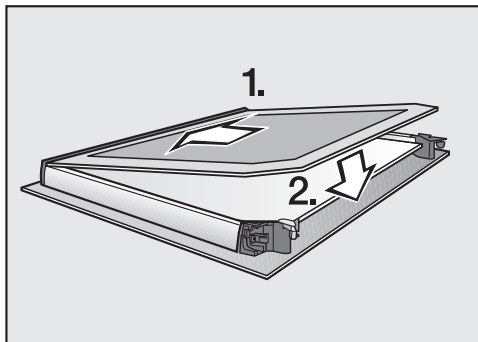


- Levante **ligeramente** el cristal central de la puerta y extráigalo.
- Limpie los cristales de la puerta y el resto de componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las piezas con un paño suave.

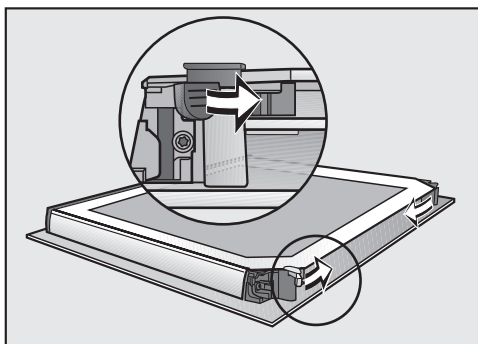
A continuación, vuelva a montar la puerta con cuidado:



- Coloque el cristal central de la puerta de forma que se pueda leer el número de material (es decir, no a la inversa).



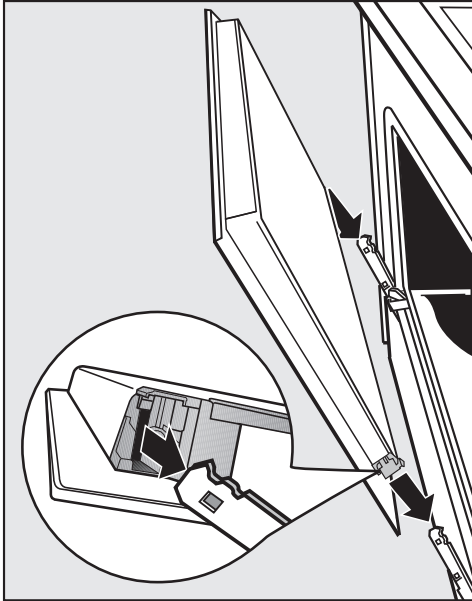
- Introduzca el cristal interior de la puerta con el lado impreso en mate mirando hacia abajo en el listón de plástico y colóquelo entre las sujeciones.



- Cierre ambas sujeciones de los cristales de la puerta con un movimiento giratorio hacia fuera.

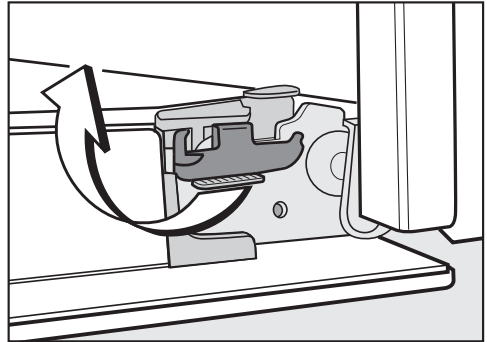
La puerta vuelve a estar montada.

Montaje de la puerta



- Sujete la puerta lateralmente y colóquela en los soportes de las bisagras. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.
- Abra la puerta completamente.

Si los estribos no están bloqueados, la puerta puede soltarse de los soportes y resultar dañada. Es imprescindible que bloquee los estribos de nuevo.



- Bloquee los estribos de nuevo, girando hasta el tope en posición horizontal.

Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip

Es posible desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).

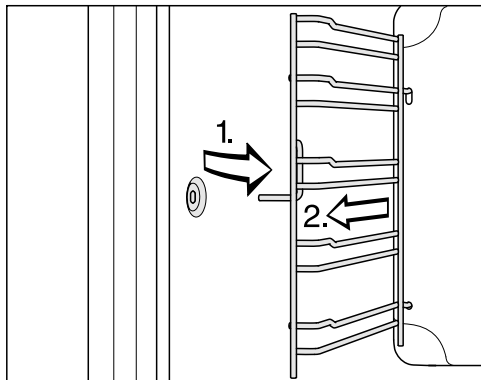
Si desea desmontar antes las guías FlexiClip por separado, siga las indicaciones que aparecen en el capítulo «Dotación», apartado «Montaje y desmontaje de las guías FlexiClip».

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Antes de desmontar los listones portabandejas, deje enfriar los elementos calefactoras, el interior del horno y los accesorios.

Limpeza y mantenimiento



- Retire los listones portabandejas de los soportes (1.) y extráigalos (2.).

El **montaje** se realiza en el orden inverso.

- Monte las diferentes partes cuidadosamente.

Desmontaje de la pared posterior

Puede desmontar la pared posterior para limpiarla.

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Antes de desmontar la pared posterior, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

⚠ Peligro de sufrir daños debido a las hélices del ventilador en movimiento.

Podría dañarse al entrar en contacto con las hélices del ventilador de aire caliente.

No ponga en ningún caso el horno en funcionamiento sin la pared posterior.

- Desconecte el horno de la red eléctrica. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.
- Desmonte los listones portabandejas.
- Afloje los cuatro tornillos de las esquinas de la pared posterior y retírela.
- Limpie la pared posterior (ver capítulo «Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico»).

El **montaje** se realiza en el orden inverso.

- Monte cuidadosamente la pared posterior.

Las aberturas deben estar colocadas tal y como se describe en el capítulo «Vista general del horno».

- Monte los listones portabandejas.
- Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.




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


Consulte el apartado "Asistencia en caso de averías" de nuestra web, www.miele.es, donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

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

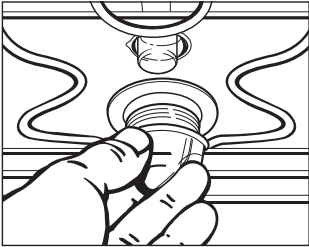
Problema	Causa y solución
El display está oscuro.	<p data-bbox="400 502 1024 592">Está seleccionado el ajuste Hora Indicación Off. Por eso, cuando el horno está apagado, el display permanece oscuro.</p> <ul data-bbox="400 600 1013 659" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 600 1013 659">■ Si quiere visualizar prolongadamente la hora, seleccione el ajuste Hora Indicación On. <p data-bbox="400 675 722 703">El horno no tiene corriente.</p> <ul data-bbox="400 711 1036 866" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 711 1036 770">■ Compruebe si la clavija encaja correctamente en la base del enchufe.<li data-bbox="400 778 1036 866">■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
No se oye ninguna señal acústica.	<p data-bbox="400 885 1036 944">Las señales acústicas están desconectadas o ajustadas con un volumen muy bajo.</p> <ul data-bbox="400 952 1019 1011" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 952 1019 1011">■ Conecte las señales acústicas o suba el volumen con el ajuste Volumen Señales acústicas.
El interior del horno no se calienta.	<p data-bbox="400 1029 812 1058">El modo Exposición está activado.</p> <p data-bbox="400 1066 1036 1125">Es posible seleccionar funciones y teclas sensoras pero la calefacción del interior del horno no funciona.</p> <ul data-bbox="400 1133 1019 1192" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 1133 1019 1192">■ Desactive el modo exposición con el ajuste Distribuidor Modo exposición Off.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p>Bloqueo puesta func.  aparece en el display.</p>	<p>El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirme con <i>OK</i>. <p>Aparece Pulsar «OK» durante 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando la tecla sensora <i>OK</i> durante al menos 6 segundos. ■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Bloqueo puesta func.  Off.
<p>En el display aparece 12:00.</p>	<p>Se ha producido un corte del suministro eléctrico que ha durado más de 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ajuste de nuevo la hora (ver capítulo "Ajustes", apartado "Hora"). <p>Es necesario introducir de nuevo los tiempos de los procesos de cocción.</p>
<p>En el display aparece Corte de corriente.</p>	<p>Se ha producido un corte breve del suministro eléctrico. Por tanto, se ha interrumpido el proceso de cocción en marcha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gire el selector de funciones a la posición 0. ■ Inicie de nuevo el proceso de cocción.
<p>En el display aparece Dur. máx. función. sup..</p>	<p>Se ha utilizado el horno durante un tiempo excepcionalmente largo. Se activó la desconexión de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirme pulsando <i>OK</i>. <p>A continuación, el aparato vuelve a estar disponible para el funcionamiento.</p>
<p>Anomalía y un código de anomalía no registrado aquí aparecen en el display.</p>	<p>Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.
<p>Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.</p>	<p>Después de un proceso de cocción, el ventilador permanece conectado (ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»).</p>

Problema	Causa y solución
<p>El horno se ha desconectado automáticamente.</p>	<p>El horno se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectar el horno o después de finalizar un proceso de cocción no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a conectar el horno.
<p>La tarta/la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en las tablas de cocción.</p>	<p>La temperatura seleccionada es diferente a la que se indica en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione la temperatura adecuada para su receta.
	<p>Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si se ha modificado la receta. En caso de haber añadido más líquido o más huevos la masa queda más húmeda y necesita un tiempo de horneado más largo.
<p>La tarta / la repostería no tiene un horneado homogéneo.</p>	<p>Se ha seleccionado una temperatura o un nivel incorrecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siempre puede producirse un dorado ligeramente diferente. Sin embargo, en caso de que la diferencia sea grande, compruebe que ha seleccionado una temperatura y un nivel correctos.
	<p>El material o el color del molde no son adecuados al tipo de función.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Los moldes de colores claros no son aptos para la función <i>Bóveda y solera</i> . Utilice moldes mate, oscuros.
<p>El esmalte catalítico presenta manchas de color óxido.</p>	<p>Las manchas de especias, azúcar o similares no se eliminan con el proceso de limpieza catalítico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desmonte los componentes con esmalte catalítico y elimine estas manchas con agua caliente, detergente suave y un cepillo blando (ver el capítulo «Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico»).

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p>Las guías telescópicas FlexiClip se introducen o se extraen con dificultad.</p>	<p>No hay suficiente grasa en el rodamiento de bola de las guías telescópicas FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Engrase el rodamiento de bola con el lubricante especial de Miele. <p>Tan solo este lubricante es apto para las temperaturas altas que se general en el interior del horno. Otros podrían aglutinarse por el calor y atascar las guías telescópicas FlexiClip. Es posible conseguirlo a través de un distribuidor especializado de Miele o del Servicio Post-venta de Miele.</p>
<p>La iluminación del aparato no se conecta.</p> 	<p>La lámpara halógena está defectuosa.</p> <div data-bbox="407 568 1039 858" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.</p><p>El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios. Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno de la red eléctrica. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.■ Suelte la cubierta de la lámpara con un cuarto de vuelta hacia la izquierda y extráigala de la carcasa con la junta anular hacia abajo.■ Sustituya la lámpara halógena (Osram 66725AM/A, 230 V, 25 W, zócalo G9).■ Coloque de nuevo la cubierta de la lámpara con la junta anular en la carcasa y fíjela con un giro a la derecha.■ Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Consulte el apartado "Asistencia en caso de averías" de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

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

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

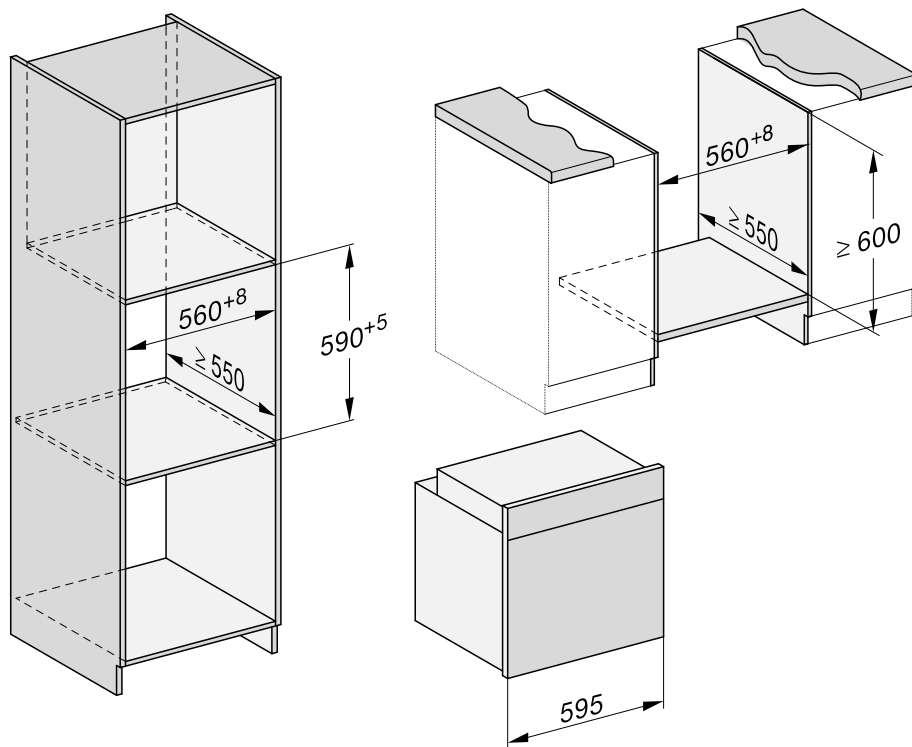
Instalación

Medidas de empotramiento

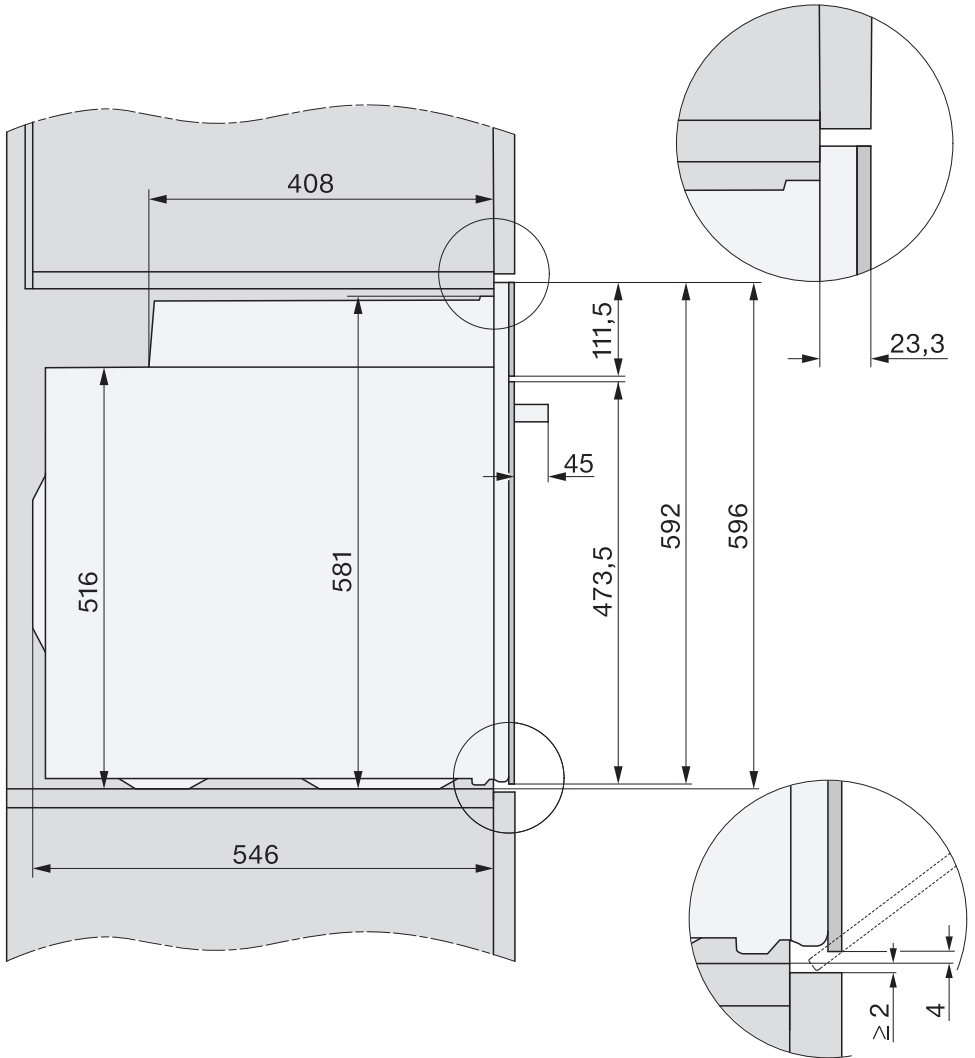
Las medidas se indican en mm.

Empotramiento en un armario alto o inferior

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

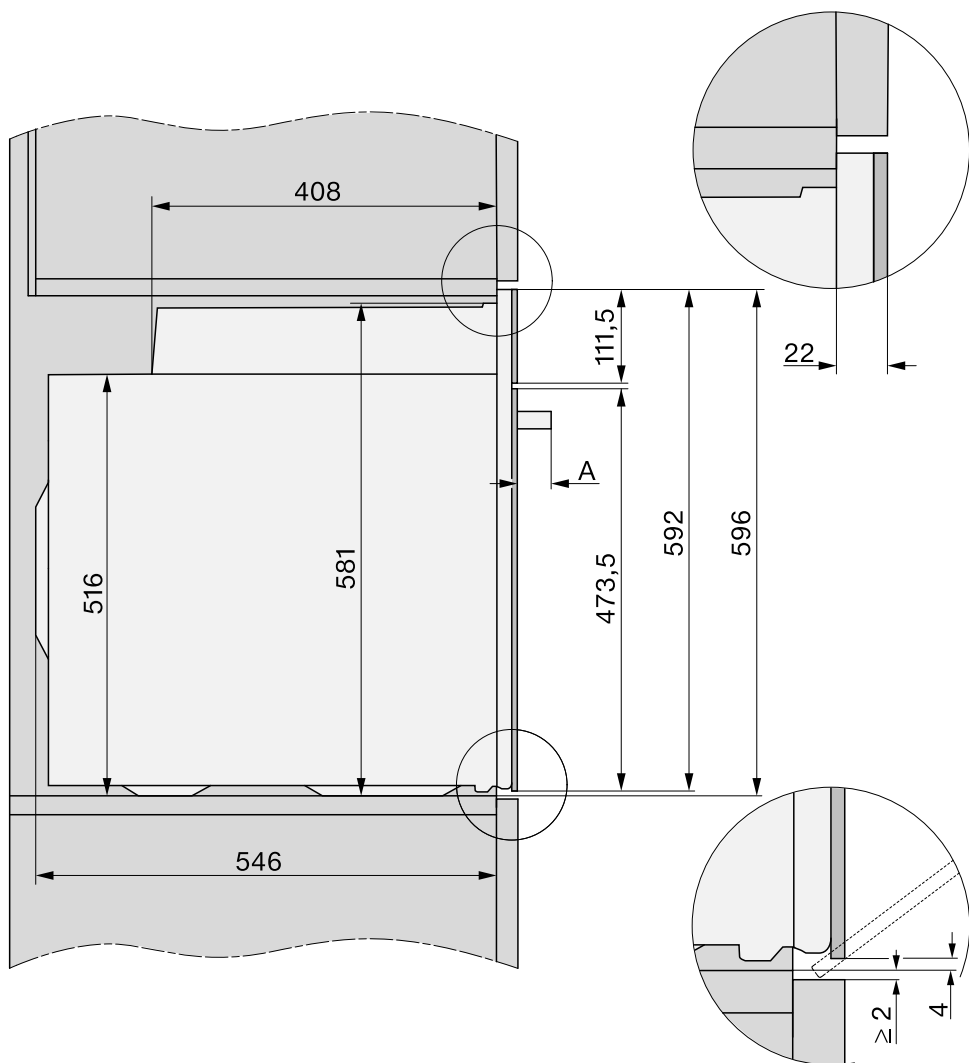


Vista lateral H 24xx



Instalación

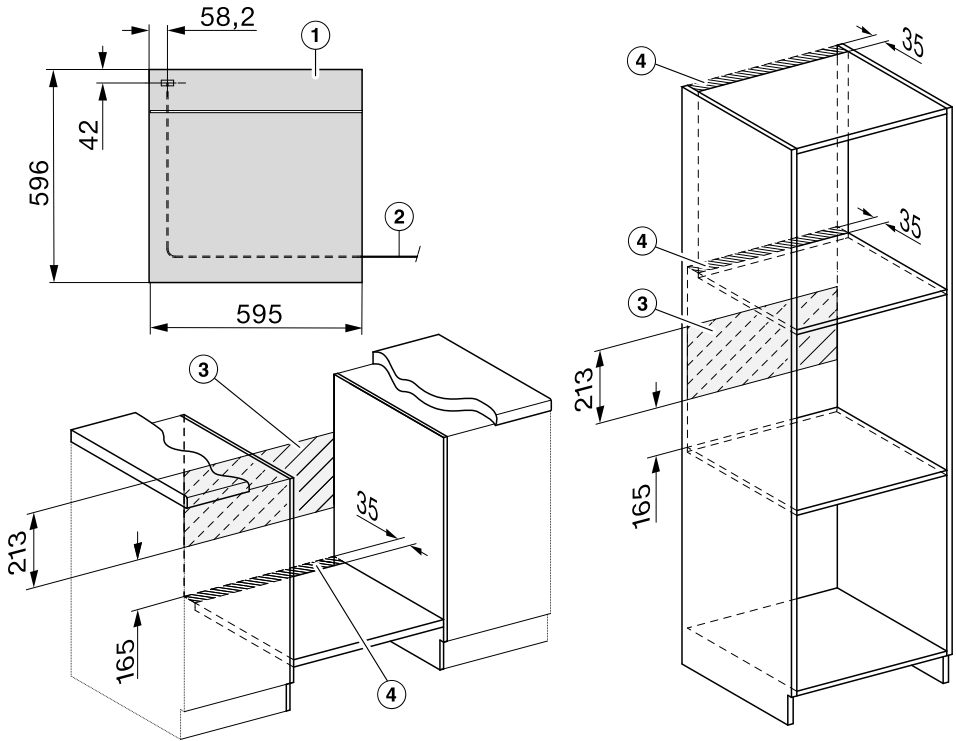
Vista lateral H 28xx, H 27xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Conexiones y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Longitud del cable de conexión a la red = 1.500 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 150 cm²

Instalación

Montaje del horno

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

Para funcionar correctamente, el horno necesita suficiente aire de refrigeración. Ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).

Al realizar el montaje es imprescindible tener en cuenta:

Asegúrese de que el entrepaño sobre el que se coloque el horno, no quede ajustado a la pared.

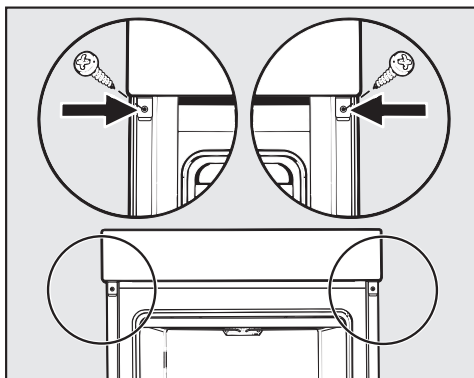
No monte ningún listón de protección térmica en las paredes laterales del hueco de empotramiento.

- Conecte el horno a la red eléctrica.

Si traslada el horno tirando del tirador, la puerta podría resultar dañada. Para trasladarlo utilice los huecos de agarre situados a ambos lados de la carcasa.

Antes del montaje, es también conveniente desmontar la puerta y extraer los accesorios (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la puerta»). Eso aligerará el peso del horno al introducirlo en el armario inferior, evite en todo momento desplazarla tirando del tirador.

- Introduzca el horno en el armario de alojamiento y nivélelo.
- En caso de que no la haya desmontado, abra la puerta.



- Fije el horno con los tornillos adjuntos a las paredes laterales del armario de alojamiento.
- Monte de nuevo la puerta si es necesario (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Montaje de la puerta»).

Conexión eléctrica



¡Peligro de sufrir lesiones!

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que Miele no se responsabiliza.

La conexión a la red eléctrica únicamente podrá realizarla un electricista cualificado que conozca y se atenga exactamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento del aparato.

La conexión solo se puede realizar a una instalación eléctrica según la norma VDE 0100.

Se recomienda la conexión de **a una toma de corriente** (según VDE 0701), ya que facilita la desconexión de la red eléctrica en caso de servicio técnico.

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

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

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

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

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

Al modificar o sustituir un cable de conexión se deberá utilizar el tipo de cable H 05 VV-F con el diámetro transversal apropiado.

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

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

Horno




















El horno está equipado con un cable de conexión de 3 conductores con clavija preparado listos para la conexión a corriente alterna de 230 V, 50 Hz.

La instalación debe estar equipada con un automático de 16 A. La conexión debe realizarse exclusivamente a una base de enchufe con toma a tierra.

Potencia nominal máxima: consulte la placa de características.


Tablas de cocción

Masa batida






















Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Magdalenas (1 bandeja)		150–160	1	2	25–35
Magdalenas (2 bandejas)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Pasteles pequeños (1 bandeja) *		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Pasteles pequeños (2 bandejas) *		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Bizcocho fino (parrilla, molde, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (molde, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (parrilla, molde redondo/especial para Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Tarta de frutas (parrilla molde, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25







 Función, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.


- 1 Utilice un molde de repostería oscuro y mate, y colóquelo en el centro sobre la parrilla.
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- 4 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Masa trabajada

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 ⁵ 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Pastas (1 bandeja)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Pastas (2 bandejas)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Galletas para manga pastelera (1 bandeja) *		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Galletas para manga pastelera (2 bandejas) *		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Tarta de queso (parrilla, molde, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie (parrilla, molde desmontable, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Tarta de manzana cubierta (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Tarta de frutas con baño de azúcar (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Tarta de frutas con baño de azúcar (1 bandeja)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Quiché dulce (1 bandeja)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45




















 Función, 🌡️ Temperatura, ⁵ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Aire caliente Eco,  Bóveda y solera,  Cocción intensiva

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.


- 1 Utilice un molde de repostería oscuro y mate, y colóquelo en el centro sobre la parrilla.
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- 4 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Tablas de cocción







Masa de levadura

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biscocho austriaco Gugelhupf (parrilla, molde especial, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Christstollen (pastel de Navidad alemán) (1 bandeja)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Tarta con copos con/sin fruta (1 bandeja)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja)		160–170	1	2	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (2 bandejas)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pan blanco, sin molde (1 bandeja)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pan blanco (parrilla, molde, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Pan integral (parrilla, molde, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Dejar subir la masa (parrilla)		30–35	- ⁴	- ⁴	-

 Función, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

- 1 Utilice un molde de repostería oscuro y mate, y colóquelo en el centro sobre la parrilla.
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- 4 Coloque la parrilla sobre la base del interior del horno y ponga el recipiente encima. Según el tamaño del recipiente, puede retirar también los listones portabandejas.
- 5 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.








Masa de requesón y aceite

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja)		160–170	2	3	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (2 bandejas)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²


 Función, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

- 1 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- 2 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Tarta de bizcocho










Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Base para tartas (2 huevos), (parrilla, molde desmontable, Ø 26 mm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Base para tartas (4–6 huevos) (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Bizcocho* (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		180	1	2	30–40
		150–170 ²	1	2	25–45
Rollo suizo (1 bandeja)		180–190 ²	1	2	10–20




 Función, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

- * Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.
Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- 1 Utilice un molde de repostería oscuro y mate, y colóquelo en el centro sobre la parrilla.
 - 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .

Tablas de cocción

Masa cocida, masa de hojaldre, merengues

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Profiteroles (1 bandeja)		160–170	1	2	30–40
Empanadillas (1 bandeja)		180–190	1	2	20–30
Empanadillas (2 bandejas)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Almendrados (1 bandeja)		120–130	1	2	25–50
Almendrados (2 bandejas)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Merengues (1 bandeja, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Merengues (2 bandejas, cada una de 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

 Función, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción,  Aire caliente plus

- ¹ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- ² Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Tentempiés

Alimento (accesorios)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Quiche (1 bandeja)		220-230 ²	-	1	35-45
		180-190	-	1	30-40
Tarta de cebolla (1 bandeja)		180-190 ²	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
Pizza, masa de levadura (1 bandeja)		170-180	1	2	25-35
		210-220 ²	1	2	20-30
Pizza, masa de aceite y requesón (1 bandeja)		170-180	1	2	25-35
		190-200 ²	1	2	25-35
Pizza congelada, precocinada (parrilla para hornear y asar)		200-210	1	2	20-25
Tostada* (parrilla para hornear y asar)		300	-	3	6-9
Guisado al gratén/gratinados, p. ej. tostadas (parrilla para hornear y asar sobre la bandeja universal)		275 ³	2	3	3-6
Parrillada de verduras (parrilla para hornear y asar sobre la bandeja universal)		275 ³	3	4	5-10 ⁴
		250 ³	3	3	5-10 ⁴
Ratatouille (1 bandeja Universal)		180-190	1	2	40-60
Patatas fritas congeladas ¹ (Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry)		180-190	2	3	30-35 ⁴
Croquetas congeladas ¹ (bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry)		180-190	2	3	23-25 ⁴


















Función, 🌡️ Temperatura, Nivel (+HFC: con guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Tiempo de cocción, Bóveda y soflera, Cocción intensiva, Aire caliente plus, Aire caliente Eco, Grill grande, Grill con aire, | Otros | AirFry

* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

- Hay que tener en cuenta las indicaciones del fabricante incluidas en el envase.
- Calentar previamente el interior del horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilizar la función Booster .
- Calentar previamente el interior del horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilizar la función Booster .
- Girar preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.



Tablas de cocción

Carne de vacuno















Alimento (accesorios)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Solomillo de vacuno «poco hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Solomillo de vacuno «al punto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Solomillo de vacuno «muy hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbif, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbif «poco hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbif «al punto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbif «muy hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Hamburguesas* (parrilla en el nivel 4 y bandeja universal en el nivel 1)		300 ⁵	4	15–25 ⁹	–


 Función,  Temperatura, ⁵ Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  Grill grande


* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

- Utilice parrilla y bandeja Universal.
- Selle primero la carne en la placa.
- Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Ternera


















Alimento (accesorios)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg (Bandeja para asar con tapa)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Solomillo de ternera, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
Solomillo de ternera «poco hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Solomillo de ternera «al punto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Solomillo de ternera «muy hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Lomo de ternera «poco hecho» aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
Lomo de ternera «al punto» aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
Lomo de ternera «muy hecho» aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66

 Función,  Temperatura, ⁵ Nivel,  Tiempo de cocción, ⁷ Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera


- 1 Utilice parrilla y bandeja Universal.
- 2 Selle primero la carne en la placa.
- 3 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 4 Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- 5 Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- 6 Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- 7 Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Tablas de cocción












Cerdo






Alimento (accesorios)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Asado de cerdo/nuez, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Asado de cerdo con chicharrones, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Solomillo de cerdo, aprox. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Jamón asado, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Asado de carne picada, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Beicon ¹		300 ⁴	4	3–5	–
Salchichas para asar ¹		220 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–


 Función,  Temperatura, ⁵ Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  Grill grande

- Utilice parrilla y bandeja Universal.
- Selle primero la carne en la placa.
- Precalente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- Precalente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Transcurrida la mitad del tiempo, añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Cordero, carne de caza


















Alimento (accesorios)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁶ [°C]
Pierna de cordero con hueso, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Espaldilla de cordero sin hueso (bandeja Universal)	 ¹	180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
Espaldilla de cordero sin hueso (parrilla y bandeja Universal)	 ¹	95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
Espaldilla de ciervo sin hueso (bandeja Universal)	 ¹	160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
Lomo de corzo sin hueso (bandeja Universal)	 ¹	140–150 ²	2 ⁴	25–35	60–81
Pierna de jabalí sin hueso, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 ¹	170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 Función,  Temperatura, ⁵ Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Bóveda y solera



- 1 Selle primero la carne en la placa.
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- 4 Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- 5 Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 50 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- 6 Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Tablas de cocción

Aves, pescado

















Alimento (accesorios)		 Temperatura [°C]	 Nivel	 Tiempo de cocción [min]	 Temperatura interior [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (bandeja Universal)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Pollo, aprox. 1,2 kg (parrilla para hornear y asar sobre la bandeja universal)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Aves, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Aves, aprox. 4 kg (bandeja para asar)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Muslos de pollo (bandeja para asar y asar al grill sobre la bandeja universal)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Pescado, 200–300 g, p. ej. truchas (bandeja universal)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Pescado, 1-1,5 kg, p. ej. truchas asalmonadas (bandeja universal)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Filete de pescado en papillote, 200–300 g (bandeja Universal)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Palitos de pescado congelados ¹ (bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–





 Función,  Temperatura,  Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Grill con aire,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  |  Otros | AirFry



- 1 Hay que tener en cuenta las indicaciones del fabricante incluidas en el envase.
- 2 Calentar previamente el interior del horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilizar la función Booster .
- 3 Calentar previamente el interior del horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilizar la función Booster .
- 4 Montar las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (si están disponibles).
- 5 Girar preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- 6 Añadir aprox. 0,25 l de líquido al comienzo del proceso de cocción.
- 7 Agregar aprox. 0,5 l después de 30 minutos.
- 8 Si se utiliza sonda térmica, se puede orientar también con la temperatura interior indicada.

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-1

Platos de prueba (accesorios)		 Temperatura [°C]	 ⁵⁶ ₁		 Tiempo de cocción [min]
			+HFC	-HFC	
Pasteles pequeños (1 bandeja de repostería ¹)		150	1	2	30-40
		160 ⁴	2	3	20-30
Pasteles pequeños (2 bandejas de repostería ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30-40
Galletas para manga pastelera (1 bandeja ¹).		140	1	2	35-45
		160 ⁴	2	3	25-35
Galletas para manga pastelera (2 bandejas ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40-50 ⁸
Apple Pie (parrilla ¹ , molde desmontable ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80-100
		180	-	1	75-85
Bizcocho (parrilla ¹ , molde desmontable ² , Ø 26 cm)		180	1	2	30-40
	 ³	150-170 ⁴	1	2	25-45
Tostadas (parrilla ¹)		300	-	3	6-9
Hamburguesa (Parrilla ¹ en el nivel 4 y bandeja universal ¹ en nivel 1)		300 ⁵	-	4	15-25 ⁹

 Función,  Temperatura, ⁵₁ Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C),  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Grill grande

- ¹ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele.
- ² Utilice un molde desmontable mate, oscuro. Coloque el molde en el centro de la parrilla.
- ³ Seleccione por lo general la temperatura más baja y compruebe el estado de los alimentos después de un tiempo breve.
- ⁴ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- ⁵ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- ⁶ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- ⁷ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel. En caso de disponer de más pares de guías FlexiClip, monte solo uno.
- ⁸ Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- ⁹ Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.


Datos para los laboratorios de ensayo

Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1

La obtención de la clase de eficiencia energética tiene lugar según la normativa EN 60350-1.

Clase de eficiencia energética: A+

Tenga en cuenta los siguientes consejos al realizar la medición:

- La medición tiene lugar en la función Aire caliente Eco .
- Durante la medición solo se encuentra el accesorio necesario para ello en el interior del horno.
No utilice ningún otro accesorio disponible como las guías FlexiClip o piezas con esmaltado catalítico como, por ejemplo, las paredes laterales o la chapa protectora.
- Un importante requisito previo para la determinación de la clase de eficiencia energética es que la puerta esté cerrada de forma estanca durante la medición. En función de los elementos de medición usados, la función de estanqueidad de la junta de la puerta se puede ver más o menos afectada. Esto repercute negativamente en el resultado de la medición.
Este defecto se debe compensar apretando la puerta. Para ello, puede que se necesiten medios técnicos apropiados en circunstancias desfavorables. Este defecto no se da en el uso práctico normal.

Ficha para horno

según reglamento delegado (UE) nº 65/2014 y reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Índice de eficiencia energética/Cavidad (EEI _{cavidad})	81,7
Clase de eficiencia energética/Cavidad	
A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente)	A+
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo tradicional	1,05 kWh
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo de circulación forzada	0,71 kWh
Número de cavidades	1
Fuentes de energía por cavidad	electric
Volumen de cada cavidad	76 l
Masa del aparato	42,0 kg

Recetas para programas automáticos

A continuación se encuentran las recetas de los programas automáticos.

Para obtener un resultado de cocción óptimo, se recomienda utilizar las cantidades y los accesorios indicados en las recetas.

Para encontrar el nivel de bandeja correcto, retirar las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C antes de iniciar un programa automático.

Recetas para programas automáticos

Tarta fina de manzana

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 12 porciones

Para la cobertura

500 g de manzanas, ácidas

2 cucharadas de zumo de limón

Para la masa

150 g de mantequilla | en pomada

150 g de azúcar

8 g de azúcar de vainilla

3 huevos, tamaño M

150 g de harina de trigo, tipo 405

½ cucharadita de levadura en polvo

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Para espolvorear

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios

Parrilla

Molde desmontable, Ø 26 cm

Colador, fino

Preparación

Pelar las manzanas y cortar en cuartos. Cortar por el lado arqueado a una distancia de aprox. 1 cm, mezclar con el zumo de limón y reservar.

Engrasar el molde desmontable.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa durante unos 2 minutos. Batir cada uno de los huevos por separado durante medio minuto.

Mezclar la harina con la levadura en polvo y añadir al resto de ingredientes.


Disponer la masa de forma uniforme en el molde desmontable. Introducir las manzanas en la masa con la parte curvada hacia arriba presionando ligeramente.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.

Ajuste

Programa automático

 | Tarta de manzana, fina

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 165–175 °C

Precalentamiento: no

Duración: 45–55 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consejo

En lugar de con azúcar glas, la tarta también se puede pintar con la mermelada de albaricoque ligeramente calentada.

Base de bizcocho

Tiempo de preparación: 75 minutos

Para 12 porciones

Para la masa

4 huevos, tamaño M

4 cucharadas de agua | caliente

175 g de azúcar

200 g de harina de trigo, tipo 405

1 cucharadita de levadura en polvo

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Parrilla

Colador, fino

Molde desmontable, Ø 26 cm

Papel especial para hornos

Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el agua hasta obtener una mezcla espesa. Añadir el azúcar poco a poco. Batir la yema de huevo e incorporar.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la harina con la levadura en polvo, tamizar sobre la mezcla de los huevos y continuar amasando bien con una batidora de varillas grande.

Engrasar la base del molde desmontable y cubrir con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie.


Introducir la base del bizcocho en el horno y hornear hasta que se dore.

Después de finalizar el horneado, dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Hacer dos cortes horizontales en la base del bizcocho para obtener tres bases.

Untar el relleno preparado anteriormente.

Ajuste

Programa automático

 Fondo para bizcocho

Duración del programa: 36 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 160–170 C

Precalentamiento: sí

Duración: 30–40 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consejo

Para elaborar una base de bizcocho con chocolate simplemente añade 2–3 cucharaditas de cacao a la mezcla de harina.

Recetas para programas automáticos

Rellenos de base de bizcocho

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para el relleno de requesón y nata

500 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.

100 g de azúcar

100 ml de leche, 3,5 % materia grasa

8 g de azúcar de vainilla

1 limón | solo el zumo

6 hojas de gelatina neutra, blanca

500 g de nata

Para espolvorear

1 cucharada de azúcar glas

Para el relleno de cappuccino

100 g de chocolate, negro

500 g de nata

6 hojas de gelatina neutra, blanca

80 ml de Espresso

80 ml de licor de café

16 g de azúcar de vainilla

1 cucharadas de cacao

Para espolvorear

1 cucharadas de cacao

Accesorios

Plato para tartas

Colador, fino

Preparación del relleno de requesón y nata

Para el relleno de requesón y nata, mezclar el requesón con el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco de la masa de requesón a la gelatina y mezclar bien.

Remover la mezcla con la masa restante de requesón y dejar enfriar. Montar la nata e incorporar bajo la masa de requesón.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, a continuación cubrir con la masa de requesón. Añadir una segunda base de bizcocho y untarla de nuevo con la masa de requesón. Añadir la tercera base de bizcocho y cubrir.

Introducir en el frigorífico. Antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de cappuccino

Para el relleno de cappuccino, derretir el chocolate. Montar la nata y reservar una pequeña cantidad para untar la base superior. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple.

Remover la mitad del espresso y el licor de café en la gelatina e incorporar la mezcla a la nata.

Partir a la mitad la cantidad de nata y café. Remover una mitad del azúcar de vainilla, la otra mitad del chocolate y el cacao.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, rociar con un poco de licor de café y espresso y verter la nata oscura. Añadir la segunda base de bizcocho, rociar con el líquido restante y cubrir con la nata clara. Colocar la tercera base, untarla con la nata que habíamos reservado previamente y espolvorear cacao.

Consejo

Para una variante de frutas del relleno de requesón y nata, añadir a la masa un poco de cáscara de limón rallado y 300 g de gajos de mandarina o trocitos de albaricoque escurridos.

Recetas para programas automáticos

Bizcocho mármol

Tiempo de preparación: 80 minutos

Para 18 porciones

Para la masa

250 g de mantequilla | en pomada

200 g de azúcar

8 g de azúcar de vainilla

4 huevos, tamaño M

200 g de nata agria

400 g de harina de trigo, tipo 405

16 g de levadura en polvo

1 pizca de sal

3 cucharadas de cacao

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Molde redondo, de Ø 26 cm con hueco en el centro

Parrilla

Preparación

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Agregar los huevos por separado y batir cada uno durante medio minuto. Incorporar la nata agria.

Mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal y remover junto con los ingredientes restantes.

Engrasar el molde redondo con hueco en el centro y añadir la mitad de la masa.

Espolvorear el cacao por la segunda mitad de la masa. Distribuir la masa oscura sobre la masa clara. Hacer dibujos en espiral en la masa con la ayuda de un tenedor.

Colocar el molde redondo con hueco en el centro sobre la parrilla del horno y hornear el bizcocho.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.


Ajuste

Programa automático

 | Bizcocho mármol

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 150–160 C

Pre calentamiento: no

Duración: 50–60 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tarta con copos con fruta

Tiempo de preparación: 150 minutos

Para 20 porciones

Para la masa

42 g de levadura, fresca
150 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
450 g de harina de trigo, tipo 405
50 g de azúcar
90 g de mantequilla | en pomada
1 huevo, tamaño M

Para la cobertura

1,25 kg de manzanas

Para los copos

240 g de harina de trigo, tipo 405
150 g de azúcar
16 g de azúcar de vainilla
1 cucharadita de canela
150 g de mantequilla | en pomada

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Trabajar la harina, el azúcar, la mantequilla y el huevo hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente, cubrirla con un paño húmedo e introducirla en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1. Pelar las manzanas, retirar el corazón y cortarlas en rodajas.

Remover para diluir la levadura en leche templada y extenderla sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Repartir homogéneamente las manzanas

sobre la masa. Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela y trabajar la mezcla con la mantequilla hasta formar una masa de copos. Verterla sobre las manzanas.

Meter la tarta en el horno y dejar que suba siguiendo los ajustes de la fase de fermentación 2.

Hornear la tarta destapada hasta que se dore.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Función:

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 30–45 minutos

Fase de fermentación 2

Función:

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear la tarta

Programa automático

Auto | Tarta de frutas y copos

Duración del programa: 44 minutos

Manual

Función:

Temperatura: 180–190 °C

Pre calentamiento: no

Duración: 40–50 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Consejo

En lugar de las manzanas, también podrás utilizar 1 kg de ciruelas o cerezas deshuesadas.

Recetas para programas automáticos

Galletitas de mantequilla

Tiempo de preparación: 135 minutos
Para 70 unidades (2 bandejas)

Ingredientes

250 g de harina de trigo, tipo 405
½ cucharadita de levadura en polvo
80 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
1 botellita de esencia de ron
3 cucharadas de agua
120 g de mantequilla | en pomada

Accesorios

Rodillo
Cortapastas
2 bandejas de repostería o bandejas
Universales

Preparación

Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y deja enfriar durante al menos 60 minutos.

Extender la masa consiguiendo aprox. 3 mm de grosor, recortar las galletas y colocarlas sobre las bandejas de repostería o bandejas Universales.

Introducir las galletitas de mantequilla en el horno y hornearlas.

Ajuste

Programa automático

 | Pastas |

1 Bandeja de repostería / 2 Band. repostería

Duración del programa 1 bandeja:
25 minutos

Duración del programa 2 bandejas:
26 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 140–150 °C

Precalentamiento: no

Duración: 25–35 minutos

Nivel 1 Chapa:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hojas de nivel 2:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Galletas para manga pastelera

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 50 unidades (2 bandejas)

Ingredientes

160 g de mantequilla | en pomada
50 g de azúcar, moreno
50 g de azúcar glas
8 g de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
200 g de harina de trigo, tipo 405
1 huevo, tamaño M | solo la clara

Accesorios

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 9 mm
2 bandejas de repostería o bandejas
Universales

Preparación


Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Añadir y remover el azúcar, azúcar glas, azúcar de vainilla y sal hasta obtener una masa blanda. Incorporar la harina y por último las claras.

Introducir la masa en la manga pastele-
ra y aplicar unas tiras de 5–6 cm en la
bandeja de repostería o bandeja Uni-
versal.

Introducir en el horno y hornear hasta
que se doren.

Ajuste

Programa automático

 | Galletas manga pastel. | 1 Bander-
ja de repostería / 2 Band. repostería

Duración del programa 1 bandeja:

24 minutos

Duración del programa 2 bandejas:

31 minutos

Manual

Para 1 bandeja

Función: 

Temperatura: 150–160 °C

Precalentamiento: no

Duración: 20–30 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Para 2 bandejas

Función: 

Temperatura: 140–150 °C

Precalentamiento: no

Duración: 25–35 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C:
1+3

Consejo

Las cantidades de ingredientes son vá-
lidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja
puedes reducir las cantidades a la mi-
tad o bien hornear las galletas en varias
hornadas.

Recetas para programas automáticos

Magdalenas con nueces

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 12 unidades

Ingredientes

80 g de pasas

40 ml de ron

120 g de mantequilla | en pomada

120 g de azúcar

8 g de azúcar de vainilla

2 huevos, tamaño M

140 g de harina de trigo, tipo 405

1 cucharadita de levadura en polvo

120 g de nueces | picadas grandes

Accesorios

Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una

Moldes pequeños de papel, Ø 5 cm

Parrilla

Preparación

Dejar las pasas en ron aprox. 30 minutos.

Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Incorporar sucesivamente el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos. Mezclar la harina con la levadura en polvo y remover. Incorporar las nueces. Por último, añadir las pasas al ron.

Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa con 2 cucharadas en los moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

 | Magdalenas

Duración del programa: 37 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 150–160 °C

Pre calentamiento: no

Duración: 30–40 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (masa de levadura)

Tiempo de preparación: 90 minutos

Para 4 porciones

Para la masa

30 g de levadura, fresca
170 ml de agua | templada
300 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de tomillo, picado
1 cucharadita de orégano, picado
1 cucharadas de aceite

Para la cobertura

2 cebollas
1 diente de ajo
400 g de tomates en lata, pelados, triturados
2 cucharada de salsa de tomate
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano, picado
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sal
Pimienta
125 g de mozzarella
125 g de queso gouda rallado

Para rehogar

1 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, el azúcar, la sal, el tomillo, el orégano y el aceite durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Para los ingredientes de la pizza, cortar la cebolla y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa. Preparar la salsa a fuego lento durante 5 minutos.

Retirar la hoja de laurel, sazonar con sal y pimienta. Cortar la mozzarella en rodajas.

Extender la masa sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 10 minutos.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Verter la salsa sobre la masa. Dejar un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste

Programa automático

 | Pizza | Masa de levadura

Duración del programa: 32 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 200–210 °C

Precalentamiento: sí

Duración: 20–30 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consejo

Como alternativa, se puede también añadir jamón, salami, champiñones, cebolla o atún a la pizza.

Recetas para programas automáticos

Pizza (masa de requesón y aceite)

Tiempo de preparación: 60 minutos

Para 4 porciones

Para la masa

120 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.
4 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa
4 cucharadas de aceite
2 huevos, tamaño M | solo la yema
1 cucharadita de sal
1½ cucharadita de levadura en polvo
250 g de harina de trigo, tipo 405

Para la cobertura

2 cebollas
1 diente de ajo
400 g de tomates en lata, pelados, triturados
2 cucharada de salsa de tomate
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sal
Pimienta
125 g de mozzarella
125 g de queso gouda rallado

Para rehogar

1 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Para los ingredientes de la pizza, cortar la cebolla y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa.

Preparar la salsa a fuego lento durante 5 minutos.

Retirar la hoja de laurel. Salpimentar. Cortar la mozzarella en rodajas.

Para la masa, mezclar el requesón, la leche, el aceite, la yema de huevo y la sal. Mezclar la harina con la levadura. Remover la mitad junto con la masa. A continuación añadir el resto.

Extender la masa sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Verter la salsa sobre la masa. Dejar un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste

Programa automático

 | Pizza | Masa de requesón

Duración del programa: 33 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 180–190 °C

Pre calentamiento: sí

Duración: 25–35 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Consejo

Como alternativa, se puede también añadir jamón, salami, champiñones, cebolla o atún a la pizza.

Recetas para programas automáticos

Pollo

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 2 porciones

Ingredientes

1 pollo, preparado para cocinar (de 1,2 kg)

2 cucharadas de aceite

1½ cucharaditas de sal

2 cucharaditas de pimentón, semidulce

1 cucharadita de curry

Accesorios

Parrilla

Molde para horno, 22 cm x 29 cm

Hilo bramante

Preparación

Mezclar el aceite con la sal, el pimentón y el curry y untar el pollo con la mezcla.

Atar los muslos del pollo con el hilo bramante y colocarlo sobre el molde para horno con la parte de la pechuga mirando hacia arriba.

Colocar el molde para horno sobre la parrilla e introducirla en el horno de modo que los muslos apunten hacia la puerta. Asar el pollo.

Ajuste

Programa automático

 | Pollo

Duración del programa: 80 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 180–190 °C

Pre calentamiento: no

Duración: 75–85 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recetas para programas automáticos

Solomillo de vacuno (asado)

Tiempo de preparación: 65 minutos

Para 4 porciones

Para el solomillo de vacuno

1 kg de solomillo de vacuno, preparado para cocinar

2 cucharadas de aceite

1 cucharadita de sal

Pimienta

Para rehogar

2 cucharadas de aceite

Accesorios

Bandeja universal

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de vacuno durante un minuto por cada lado.

Sacar el solomillo de vacuno. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Colocar el solomillo sobre la bandeja universal e introducir en el horno. Cocinar el solomillo de vacuno.

Ajuste

Programa automático

 | Solomillo de vacuno

Duración del programa:

-: 36 minutos

Medio: 43 minutos

+: 59 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 180–190 °C

Precalentamiento: sí

Duración: 20–30 minutos (-),
35–45 minutos (Medio), 50–60 minutos (+)

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recetas para programas automáticos

Trucha

Tiempo de preparación: 65 minutos

Para 4 raciones

Para las truchas

4 truchas (de 250 g cada una), preparadas para cocinar

2 cucharadas de zumo de limón

Sal

Pimienta

Para el relleno

200 g de champiñones, frescos

½ cebolla

1 diente de ajo

25 g de perejil

Sal

Pimienta

Para espolvorear

3 cucharadas de mantequilla

Accesorios

Bandeja universal

Preparación

Rociar las truchas con el zumo de limón. Salpimentar por dentro y por fuera.

Limpiar los champiñones para el relleno. Picar finamente la cebolla, el ajo, los champiñones y el perejil y mezclar. Salpimentar la mezcla.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Rellenar las truchas con la mezcla y colocarlas una al lado de la otra en la bandeja Universal. Cubrir con copos de mantequilla.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Hornear las truchas.

Ajuste

Programa automático

 | Trucha

Duración del programa: 36 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 210–220 °C

Pre calentamiento: sí

Duración: 20–30 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Consejo

Servir la trucha con rodajitas de limón y mantequilla derretida.

Recetas para programas automáticos

Lomo de salmón

Tiempo de preparación: 40 minutos

Para 4 porciones

Para el filete de salmón

4 lomos de salmón (de 200 g), preparados para cocinar

2 cucharadas de zumo de limón

Sal

Pimienta

Para espolvorear

3 cucharadas de mantequilla

Para recubrir

1 cucharadita de eneldo, picado

Accesorios

Bandeja universal

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Colocar los lomos de salmón en la bandeja Universal. Rociar con el zumo de limón. Salpimentar. Cubrir los trozos de salmón con copos de mantequilla y espolvorear con eneldo.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar los lomos de salmón.

Ajuste

Programa automático

 | Lomo de salmón

Duración del programa: 27 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 200–210 °C

Pre calentamiento: sí

Duración: 10–20 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recetas para programas automáticos

Trucha asalmonada

Tiempo de preparación: 65 minutos

Para 4 porciones

Para la trucha asalmonada

1 trucha asalmonada (de 1 kg), entera, preparada para cocinar

1 limón | solo el zumo

Sal

Para el relleno

2 chalotas

2 dientes de ajo

2 rebanadas de pan de molde

50 g de alcaparras, pequeñas

1 huevo, tamaño M | solo la yema

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal

Pimienta

Chile en polvo

Accesorios

Palitos para brochetas

Bandeja universal

Preparación

Rociar la trucha asalmonada con el zumo de limón. Salar por dentro y por fuera.

Para el relleno, cortar las chalotas, los ajos y el pan de molde en dados pequeños. Mezclar las alcaparras, la yema de huevo, el aceite de oliva, las chalotas, el ajo y el pan de molde. Condimentar con sal, pimienta y chile en polvo.


Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Rellenar la trucha asalmonada con la masa. Cerrar con un palillo de madera.

Colocar la trucha asalmonada en una bandeja universal e introducirla en el interior del horno. Cocinar la trucha asalmonada.

Ajuste

Programa automático

 | Trucha asalmonada

Duración del programa: 46 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 210–220 °C

Precalentamiento: sí

Duración: 30–40 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Gratinado de patatas con queso

Tiempo de preparación: 90 minutos

Para 4 porciones

Para el gratinado

600 g de patatas, harinosas

75 g de queso gouda rallado

Para el molde

1 diente de ajo

Para el baño

250 g de nata

1 cucharadita de sal

Pimienta

Nuez moscada

Para recubrir

75 g de queso gouda rallado

Accesorios

Molde para horno, Ø 26 cm

Parrilla

Preparación

Untar el molde para horno con ajo.

Mezclar la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada para el recubrimiento para fundir.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 3–4 mm. Mezclar las patatas con el gouda y la mezcla para fundir y verter en el molde para horno.

Espolvorear con el queso gouda.

Introducir el gratinado de patatas con queso en el horno y gratinar.

Ajuste

Programa automático

 | Gratinado de patatas

Duración del programa: 50 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 180–190 °C

Precalentamiento: no

Duración: 55–65 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recetas para programas automáticos

Lasaña

Tiempo de preparación: 125 minutos

Para 4 porciones

Para la lasaña

8 placas de lasaña (sin precocinar)

Para la salsa de tomate y carne picada

50 g de panceta, sin grasa, ahumada | en dados finos

375 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo

2 cebollas | cortadas en dados

800 g de tomates en lata, pelados

30 g de salsa de tomate

125 ml de caldo

1 cucharadita de tomillo, fresco | picado

1 cucharadita de orégano, fresco | picado

1 cucharadita de albahaca, fresco | picada

Sal

Pimienta

Para la salsa de champiñones

20 g de mantequilla

1 cebolla | cortada en dados

100 g de champiñones frescos | laminados

2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405

250 g de nata

250 ml de leche, 3,5 % materia grasa

Sal

Pimienta

Nuez moscada

2 cucharadas de perejil, fresco | picado

Para recubrir

200 g de queso gouda rallado

Accesorios

Molde para horno, 32 cm x 22 cm

Parrilla

Preparación

Calentar una sartén antiadherente para la salsa de tomate y carne picada. Saltear la panceta en dados, añadir la carne picada y asar dándoles la vuelta.

Añadir la cebolla y rehogar. Triturar los tomates. Añadir los tomates, el jugo de tomate, el tomate de lata y el caldo. Aliñar con hierbas, sal y pimienta. Cocer a fuego lento unos 5 minutos.

Para la salsa de champiñones, rehogar la cebolla con la mantequilla. Añadir los champiñones y rehogar brevemente. Espolvorear la harina por encima e incorporar. Reducir con harina y leche. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Preparar la salsa a fuego lento unos 5 minutos. Por último añadir el perejil.

Para la lasaña, añadir los ingredientes de uno en uno por capas en el molde para horno:

– un tercio de la salsa de tomate y carne picada

– 4 placas de lasaña

– un tercio de la salsa de tomate y carne picada

– la mitad de la salsa de champiñones

– 4 placas de lasaña

– un tercio de la salsa de tomate y carne picada

– la mitad de la salsa de champiñones

Espolvorear la lasaña con el queso gouda, introducirla en el horno y gratinar.

Ajuste

Programa automático

 | Lasaña

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Función: 

Temperatura: 185–195 °C

Precalentamiento: no

Duración: 55–65 minutos

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

A continuación se encuentran las recetas para la función AirFry.

Para obtener un resultado de cocción óptimo, se recomienda utilizar las cantidades y los accesorios indicados en las recetas.

Recetas para AirFry

Falafel con salsa de yogur

Tiempo de preparación: 60 minutos + 12 horas de tiempo de reposo

Para 4 raciones

Para el falafel

250 g de garbanzos, secos
2 l de agua
2 cebollas | picadas finas
2 dientes de ajo | finamente cortados
30 g de perejil | picado
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de aceite de oliva
50 g de tahini (sésamo)
1 cucharadita de cilantro, picado
1 cucharadita de orégano
½ cucharadita de Ras el Hanout
1 cucharadita de comino
1½ cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
1 pizca de chile
60 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharada de levadura

Para la salsa de yogur

500 g de yogur, 3,5 % de materia grasa
100 g de queso fresco
1 cucharada de tahini (sésamo)
3 cucharadas de zumo de limón
20 g de perejil | picado
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta

Accesorios

Filtro
Batidora con cuchillas
Batidora con gancho amasador
Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry

Preparación

Poner los garbanzos a remojo al menos durante 12 horas.

Para la salsa de yogur, mezclar bien todos los ingredientes y refrigerar.

Ecurrir los garbanzos en un escurridor.

Poner el perejil, la cebolla, el ajo, el zumo de limón, el aceite, tahini y las especias en la batidora. Ir añadiendo los garbanzos poco a poco. Remover de vez en cuando la masa con una cuchara.

Llenar un bol con la masa. Mezclar la harina con la levadura en polvo y añadirla a la masa. Formar 24 bolas. Aplastar un poco las bolas con la mano y colocarlas sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry. A continuación, colocarlas en el interior del horno y hornearlas hasta que estén doradas.

Ajustes

Función:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tiempo de cocción: 18 minutos

Nivel: 2

Patatas fritas y boniatos fritos

Tiempo de preparación: 50 minutos

Para 4 raciones

Para las patatas fritas

500 g de patatas cerosas | cortadas en bastones (aprox.

0,5 cm × 0,5 cm × 6 cm)

500 g de boniatos | cortadas en bastones (aprox. 0,5 cm × 0,5 cm × 6 cm)

30 ml de aceite de girasol

Para la salsa

150 g de yogur griego

150 g de suero de mantequilla

¼ limón | Zumo y cáscara

½ ramillete de eneldo

¼ cucharadita de romero seco

¼ cucharadita de orégano seco

½ cucharadita de cebolla seca

¼ cucharadita de ajo seco

1 pizca de sal

1 pellizco de pimienta

Para la sal condimentada

2 cucharadas de sal

1 cucharadita de pimentón ahumado

½ cucharadita de cebolla seca

½ cucharadita de ajo seco

Accesorios

Cazuela

Paños de cocina

Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry

Preparación

Hervir el agua en la placa de cocción. Escaldar los bastones de patata durante 3 minutos en agua hirviendo. A continuación, enfriar con agua fría y secar sobre un paño de cocina.

Marinar los bastones de patata con aceite de girasol. Depositar después en la bandeja Gourmet para hornear y AirFry y cocer según los ajustes. Transcurridos 15 minutos, girar y continuar cocinando durante 10 minutos.

Para la salsa, mezclar todos los ingredientes y corregir de sal y pimienta. Refrigerar la salsa hasta el momento de servir.

Para la sal condimentada, mezclar todas las especias y reservar.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, sazonar las patatas fritas y servir con la salsa.

Ajustes

Función:  | AirFry

Temperatura: 220 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos

Nivel: 2

Recetas para AirFry

Palitos de tofu con sésamo

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 3 raciones

Ingredientes

400 g de tofu
3 cucharadas de salsa Teriyaki
4 cucharada de tahini (sésamo)
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de sirope de agave
1 cucharada de semillas de sésamo blancas
1 cucharada de semillas de sésamo negras
1 cucharada de maicena
3 cucharadas de pan rallado

Accesorios

Papel de cocina
Bandeja para asar y asar al grill
Bandeja universal

Preparación

Cortar el tofu en lonchas de 1 cm de grosor y exprimir entre hojas de papel cocina. A continuación, cortar las lonchas en bastones de 1 cm de ancho por 3 cm de largo. Volver a exprimir los bastones entre hojas de papel cocina para que quede la mínima humedad en el tofu. Dejar reposar los bastones de tofu durante 15 minutos sobre el papel de cocina.

Combinar la salsa Teriyaki, el tahini, el aceite y el sirope de agave. Mezclar esta salsa con las semillas de sésamo.

Colocar los bastones de tofu en un bol y espolvorearlos con maicena. Girar el bol hasta que la maicena esté repartida


de forma uniforme sobre los bastones de tofu. Precalentar el horno siguiendo los ajustes.

Verter la salsa en el bol con los bastones de tofu y mezclar bien. Espolvorear el pan rallado y mezclar bien. Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal y repartir los bastones de tofu de forma que no se toquen. Colocar los bastones de tofu en el interior del horno calentado previamente y hornear.

Ajustes: calentar previamente

Función:  | Booster
Temperatura: 190 °C

Función: hornear bastones de tofu con sésamo

Función:  | AirFry
Temperatura: 190 °C
Tiempo de cocción: 7 minutos
Nivel: 2

Patatas al horno con queso, cebolleta y tocino

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 4 raciones

Para las patatas

4 patatas al horno (de 200 g cada una)

2 cucharadas de aceite

2 cucharadita de sal

Para la salsa

150 g de nata

30 g de cebollino | en aros finos

1 pizca de sal

1 pellizco de pimienta

1 pellizco de nuez moscada

Para la cobertura

100 g de tocino | cortado en dados

½ manojo de cebolletas | en aros finos

200 g de queso, aromático (p. ej.

Gruyère, Sbrinz y Emmental) | rallado

Accesorios

Bandeja para asar y asar al grill

Bandeja universal

Preparación

Lavar bien las patatas y secarlas. Pinchar con un tenedor las patatas por todos los lados. Frotarlas bien después con aceite y sal. Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal, poner las patatas encima y hornear de acuerdo con los pasos de cocción 1 y 2.

Mientras tanto, mezclar crema agria con cebollino para la salsa. Corregir de sal y pimienta y nuez moscada.

Para el relleno, hornear el tocino a temperatura media hasta que quede crujiente. Preparar la cebolleta.

Después del paso de cocción 2, sacar las patatas del horno. Cortarlas por la mitad con cuidado y volver a colocar sobre la bandeja para asar y asar al grill con el lado cortado hacia arriba. Espolvorear queso encima y gratinar hasta que queden doradas con el paso de cocción 3.

Servir las patatas gratinadas con la cebolleta, el tocino y la salsa.

Ajustes

Paso de cocción 1

Función:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tiempo de cocción: 20 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Función:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Tiempo de cocción: 30 minutos

Paso de cocción 3

Función: 

Temperatura: 180 °C

Tiempo de cocción: 10 minutos

Nivel: 3

Recetas para AirFry

Patatas al horno con queso feta, zaziki y ensalada campera

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 4 raciones

Para las patatas

4 patatas al horno (de 200 g cada una)

2 cucharadas de aceite

2 cucharadita de sal

Para el zaziki

½ pepinillo

¼ cucharadita de sal

200 g de yogur griego

1 diente de ajo | finamente picado

¼ cucharadita de sal

1 pellizco de pimienta

½ limón | Zumo y cáscara

Para la ensalada

½ pepinillo | en dados

3 tomates | en dados

1 pimiento amarillo | en dados pequeños

1 pimiento rojo | en dados pequeños

1 cebolla, roja | picada fina

Para el aliño

½ cucharadita de sal

1 pellizco de pimienta

½ limón | solo el zumo

1 cucharadita de eneldo | picado

Para la cobertura

200 g de queso feta | en trozos

Accesorios

Bandeja para asar y asar al grill

Bandeja universal

Preparación

Lavar bien las patatas y secarlas. Pinchar con un tenedor las patatas por todos los lados. Frotarlas bien después con aceite y sal. Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal, poner las patatas encima y hornear de acuerdo con los pasos de cocción 1 y 2.

Mientras tanto, rallar el pepinillo para el zaziki, salar y dejar reposar durante 10 minutos.

Exprimir el líquido del pepinillo. Mezclar el pepinillo exprimido con el yogur y el ajo. A continuación, corregir de sal y pimienta, añadir el zumo y la cáscara de limón.

Para la ensalada, poner la verdura en un bol.

Para el aliño, mezclar la sal, la pimienta, el eneldo, el zumo de limón y el aceite de oliva. Aliñar la ensalada. Apartar hasta el momento de servir.

Tras el paso de cocción 2, sacar las patatas del horno. Cortarlas por la mitad con cuidado y volver a colocar sobre la bandeja para asar y asar al grill con el lado cortado hacia arriba. Espolvorear queso feta encima y gratinar hasta que queden doradas con el paso de cocción 3.

Servir las patatas gratinadas con el zaziki y la ensalada.

Ajustes

Paso de cocción 1

Función:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tiempo de cocción: 20 minutos

Nivel: 2


Paso de cocción 2

Función:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Tiempo de cocción: 30 minutos

Paso de cocción 3

Función: 

Temperatura: 180 °C

Tiempo de cocción: 10 minutos

Nivel: 3

Recetas para AirFry

Bastones de calabacín fritos con salsa de queso azul y chile

Tiempo de preparación: 55 minutos

Para 2 raciones

Para la verdura

2 calabacines

3 huevos, tamaño M

50 ml de leche con un 3,5 % de materia grasa

2 cucharadas de aceite de girasol

200 g de harina de Panko

2 cucharadita de sal

½ cucharadita de ajo en polvo

½ cucharadita de cebolla granulada

¼ cucharadita de pimienta negra | moli-da gruesa

100 g queso de pastor aromático | ralla-do

100 g de harina de trigo, tipo 405

Para la salsa de queso azul

150 g de queso azul intenso

2 cucharadas de mayonesa

80 g de yogur, 3,5 % de materia grasa

1 pizca de sal

1 pellizco de pimienta

¼ cucharadita de pimentón ahumado

Para servir

1 cucharadita de salsa Sriracha

Accesorios

Bandeja para asar y asar al grill

Batidora de mano

Bandeja universal

Preparación

Cortar los calabacines por la mitad a lo largo y cada mitad cortarla en 8 rodajas de igual tamaño.

Batir bien los huevos, la leche y el aceite en un bol plano.

En otro bol mezclar la harina Panko, las especias y el queso artesano. Preparar harina en un tercer bol. Rebozar ahora las rodajas de calabacín.

Primero pasar las rodajas de calabacín por la harina, luego voltear sobre la mezcla de huevos. Después, rebozarlos con la mezcla de harina de Panko. Para un rebozado muy uniforme y crujiente, volver a pasar las rodajas de calabacín por las mezclas de huevo y de harina Panko.

Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal, poner las rodajas de calabacín encima y hornear según los ajustes. Tras 15 minutos, girar y seguir horneando durante 10 minutos más.

Para la salsa, triturar todos los ingredientes durante 1 minuto. Si se tritura durante demasiado tiempo, se puede cortar la salsa. Refrigerar la salsa hasta el momento de servirla.

Servir las patatas fritas de calabacín con la salsa y rociar con la salsa Sriracha.

Ajustes

Función:  | AirFry

Temperatura: 205 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos

Nivel: 2

Maíz a la parrilla con salsa Hoisin y ensalada de col

Tiempo de preparación: 40 minutos

Para 4 raciones

Para el aliño

100 g de mayonesa

1 cucharada de vinagre de manzana

1 cucharada de mostaza

½ cucharadita de azúcar

1 pizca de sal

1 pellizco de pimienta

Para la ensalada

¼ de repollo | en tiras finas

¼ col lombarda | en tiras finas

2 zanahorias | en tiras finas

Para el maíz con salsa Hoisin

4 mazorcas de maíz cocidas | cortadas en cuartos

50 g de salsa Hoisin

50 g de mayonesa

Para servir

2 cucharada de semillas de sésamo blancas

Accesorios

Bandeja para asar y asar al grill

Bandeja universal

Preparación

Para el aliño, mezclar mayonesa, vinagre de manzana, mostaza y azúcar. Corregir de sal y pimienta. Para la ensalada, mezclar el repollo, la col lombarda y las zanahorias en un bol. Aliñar la ensalada y remover. Apartar la ensalada hasta el momento de servir.

Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal, poner las mazorcas de maíz encima y cocinar según los ajustes.

Para la salsa, mezclar la salsa Hoisin y la mayonesa. Transcurridos 15 minutos del tiempo de cocción, untar el maíz con la mezcla de Hoisin y seguir cocinando durante 10 minutos más.

Espolvorear al gusto las mazorcas de maíz con sésamo. Servir con ensalada de col.

Ajuste

Función:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos

Nivel: 2

Recetas para AirFry

Nuggets de pollo con rebozado de coco y sésamo

Tiempo de preparación: 25 minutos

Para 2 raciones

Para el rebozado

100 g de pan rallado
50 g de semillas de sésamo blancas
50 g de coco rallado
2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón ahumado
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
100 g de harina de trigo, tipo 405
3 huevos, tamaño M
1 cucharadas de aceite vegetal
3 cucharadas de leche, 3,5 % de materia grasa

Para los nuggets de pollo

2 pechugas de pollo listas para cocinar
| en tiras con un dedo de grosor

Para servir

2 cucharaditas de salsa de chile dulce

Accesorios

Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry

Preparación

Para el rebozado, mezclar en un bol el pan rallado, el sésamo, el coco rallado, la sal, la pimienta, el polvo de cebolla y de ajo. Preparar la harina en otro bol. En un tercer bol, batir huevos, aceite y leche.

Rebozar las tiras de pollo. Para ello, pasar las tiras de pollo primero por la harina y luego por la mezcla de huevo y aceite. A continuación, rebozar con la mezcla de pan rallado y especias. Colocar los nuggets reboza-

dos directamente sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry y cocinar según los ajustes. Voltear transcurridos 10 minutos.

Servir los nuggets de pollo listos con salsa de chile dulce.

Ajuste

Función:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tiempo de cocción: 15 minutos

Nivel: 2

Bacalao con corteza

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 4 raciones

Para el bacalao con corteza

60 g de mantequilla | en pomada
1 cucharada de mostaza
50 g de tomates, secos, en aceite
½ ramillete de perejil liso
½ ramillete de cebollino
1 cucharada de tomillo limonero
60 g de harina de Panko
4 filetes de bacalao (de 150 g) preparados para cocinar
4 pizca de sal

Para la ensalada de pimientos y patatas

2 pimientos rojos | en trozos grandes
2 pimientos amarillos | en trozos grandes
200 g de patatas | en rodajas finas
1 cebolla roja | en rodajas finas
1 diente de ajo | machacado
1 cucharada de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimentón ahumado

Para el aliño

30 ml de vinagre balsámico
1 cucharada de mostaza
2 cucharadas de miel
1 pizca de sal
1 pellizco de pimienta
60 ml de aceite de oliva

Para servir

125 g de rúcula | lavada

Accesorios

Batidora de mano
Bandeja para asar y asar al grill
Bandeja universal
Tarro de vidrio con tapa de rosca

Preparación

Para la corteza, triturar la mantequilla, la mostaza, los tomates deshidratados, el perejil, el tomillo limonero y el cebollino. Añadir la harina Panko y corregir de sal y pimienta. Secar los filetes de pescado y salarlos. Separar la corteza en 4 hojas a la medida de los filetes de pescado y colocarlos sobre los filetes. Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal. Colocar el pescado en el lado izquierdo de la bandeja para asar y asar al grill.

Para la verdura, rociar con aceite los dos tipos de pimiento, las rodajas de patata, la cebolla y el ajo en un bol y sazonar. A continuación, repartir la verdura en el lado derecho de la bandeja para asar y asar al grill. Colocar la bandeja en el interior del horno y hornear el bacalao y la verdura según los ajustes. Para el aliño, mezclar el vinagre balsámico con la mostaza, la miel, la sal y la pimienta en un tarro de cristal con tapa de rosca. Añadir aceite de oliva, cerrar el tarro de cristal y agitar con fuerza durante 1 minuto.

Antes de servir, mezclar la rúcula con la verdura caliente y marinar la ensalada con el aliño. Servir el pescado sobre la ensalada.

Ajustes

Función:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tiempo de cocción: 20 minutos

Nivel: 2

Recetas para AirFry

Plátanos con cubierta de pistachos y miel

Tiempo de preparación: 25 minutos

Para 4 raciones

Ingredientes

50 g de pistachos | pelados

1 pizca de sal

4 plátanos

2 cucharadas de miel silvestre

Ajustes

Función:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tiempo de cocción: 8 minutos

Nivel: 2

Accesorios

Sartén

Bandeja para asar y asar al grill

Bandeja universal

Preparación

Picar los pistachos en trozos grandes y tostar ligeramente en una sartén. Añadir la sal. Retirar la sartén de la placa de cocción y dejar enfriar.

Colocar la bandeja para asar y asar al grill en la bandeja universal. Cortar los plátanos a lo largo con cáscara y colocarlos con la cara cortada hacia arriba sobre la bandeja para asar y asar al grill. Mezclar los pistachos con la miel. Repartir la masa de pistachos con miel sobre las mitades de los plátanos. Colocar los plátanos en el interior del horno y cocinar.

Pasteis de Nata

Tiempo de preparación: 60 minutos

Para 12 raciones

Para los pasteis

2 huevos, tamaño M

37 g de polvo de flan de vainilla para cocer

200 ml de leche, con un 3,5 % de materia grasa

250 ml de nata

70 g de azúcar

1 pizca de sal

Aprox. 275 g de hojaldre

Para espolvorear

1 cucharadita de azúcar glas

1 pizca de canela

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Filtro

Molde para 12 magdalenas

Batidora

Rodillo

Parrilla para hornear y asar

Preparación

Batir los huevos y pasarlos por un colador fino. Mezclar bien 5 cucharadas de leche con el polvo del flan y los huevos. Remover el resto de la leche, la nata, el azúcar y la sal y llevar la mezcla a ebullición. Retirar el recipiente de la placa de cocción y añadir la masa del flan mientras se sigue removiendo. Dejar hervir brevemente sin dejar de remover. Llenar un bol con el flan, tapar y dejar en el frigorífico.

Engrasar el molde de magdalenas. Extender la masa de hojaldre y cortar 12 círculos de masa con un diámetro de 10 cm. Colocar cada círculo de masa en su molde y apretar bien para que no queden burbujas de aire en la base y para que no sobresalga la masa.

Repartir la masa de flan entre los 12 moldes. Colocar el molde de las magdalenas sobre la parrilla para hornear y asar en el horno. Hornear los pasteis hasta que aparezcan manchas marrones sobre la masa de flan.

Mezclar azúcar glas con canela y espolvorear los pasteis antes de que se enfríen. Soltar los pasteis del molde todavía calientes y dejarlos enfriar sobre la parrilla para hornear y asar.

Ajustes

Función:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Tiempo de cocción: 18 minutos

Nivel: 2

Recetas para AirFry

Pasteis de nata veganos

Tiempo de preparación: 60 minutos

Para 12 raciones

Para los pasteis

500 ml de leche de avena

40 g de fécula de patata

40 g de azúcar

1 vaina de vainilla

Aprox. 275 g de hojaldre

¼ cucharadita de canela molida

Para servir

¼ cucharadita de canela molida

Accesorios

Molde para 12 magdalenas

Batidora

Cazuela

Rodillo

Parrilla para hornear y asar

Preparación

Remover 4 cucharadas de leche de avena con almidón de patata y apartar. Hervir el resto de la leche de avena con azúcar, la pulpa y la corteza de vainilla. Añadir la leche de avena preparada con almidón de patata a la leche de avena en ebullición. Dejar hervir durante 1 minuto el flan espeso sin dejar de remover, llenar un bol, tapar y dejar enfriar.

Enrollar la masa de hojaldre en un rollo estrecho, cortar en 12 espirales y refrigerar. Sacar un espiral de masa de hojaldre cada vez y estirarlo hasta que forme un círculo que mida unos 10 cm de diámetro. Clocar la masa de hojaldre en un molde de la bandeja para hornear magdalenas y apretar bien para que no queden burbujas de aire en la base y para que no sobresalga la masa. Proceder de igual forma con los otros 11 espirales de masa de hojaldre.

Rellenar los moldes hasta $\frac{3}{4}$ con el flan. Colocar la bandeja de magdalenas sobre la parrilla para hornear y asar y hornear inmediatamente los pasteis según los ajustes. Para obtener el sabor típico, los pasteis se ponen con varias manchas muy oscuras. Espolvorear con canela antes de servir.

Ajustes

Paso de cocción 1

Función:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Tiempo de cocción: 25 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Función:  | AirFry

Temperatura: 245 °C

Tiempo de cocción: 10 minutos

Nivel: 2

Declaración de conformidad

Por la presente, Miele declara que este horno multifunción cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

En el siguiente link encontrará el texto completo de la declaración de conformidad europea:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, <https://miele.es/manuales-125> introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------------	-------------------------

Potencia de transmisión máxima del módulo WiFi < 100 mW

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

Para el manejo y control del módulo de comunicación, Miele hace uso de software propio o ajeno no sujeto a una licencia de código abierto. Dicho software o componentes de software están protegidos por derechos de autor. Deben respetarse los derechos de autor tanto de Miele como de terceros.

Además, este módulo de comunicación incluye componentes de software cuya distribución está sujeta a licencias de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional, localmente a través de dirección IP por medio de un navegador web (*<https://<dirección IP>/Licenses>*). Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B,
H 2766-1 B, H 2861-1 B