





Instrucciones de manejo y montaje del horno




Le agradecemos su confianza y esperamos disfrute de su nuevo aparato. Para ello es **imprescindible**, antes de su primera utilización leer las "Instrucciones de manejo y montaje", para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

Índice

Advertencias e indicaciones de seguridad	6
Su contribución a la protección del medio ambiente	17
Visión general del horno	18
Elementos de mando para el horno	19
Tecla de conexión/desconexión 	20
Selector de funciones	20
Funciones	20
Display	20
Símbolos en el display	20
Selector giratorio	21
Teclas sensoras	21
Equipamiento	24
Denominación de modelo	24
Placa de características	24
Volumen de suministro	24
Accesorios especiales suministrados	24
Listones portabandejas	25
Bandeja de repostería, bandeja Universal y parrilla con dispositivo antivuelco	25
Guías telescópicas FlexiClip HFC71	26
Montaje y desmontaje de las guías telescópicas Flexiclip	26
Control del horno	30
Dispositivos de seguridad	30
Bloqueo de puesta en funcionamiento  para el horno	30
Ventiladores de refrigeración	30
Frente frío	30
Superficies con acabado PerfectClean	31
Superficies esmaltadas por catálisis	31
Primera puesta en funcionamiento	32
Antes de la primera puesta en funcionamiento	32
Ajustar la hora por primera vez	32
Calentar el horno por primera vez y aclarar el sistema de evaporación	33
Ajustes	36
Modificar la hora	36
Modificar los ajustes de fábrica	37
Bloqueo de puesta en funcionamiento 	40
Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento	40
Desconexión del bloqueo de puesta en funcionamiento tras un proceso de cocción	41

Desconectar el bloqueo de puesta en funcionamiento	41
Aviso 	42
Utilización del aviso 	42
Ajustar un aviso	42
Modificar el aviso	43
Borrar el aviso.	43
Visión general de las funciones	44
Algunas sugerencias para el ahorro energético	46
Manejo del horno	48
Manejo sencillo	48
Ventiladores de refrigeración	48
Temperatura propuesta.	49
Modificar la temperatura.	49
Control de temperatura.	50
Pre calentamiento del horno.	50
Conectar / desconectar un proceso de cocción automáticamente	51
Ajustar el tiempo de cocción	51
Ajustar la duración y el final de un tiempo de cocción	52
Una vez transcurrido el tiempo de cocción	53
Modificar el tiempo de cocción	53
Borrar el tiempo de cocción	54
Borrar el fin del tiempo de cocción	54
Función Clima 	55
Desarrollo de un proceso de cocción en la función Clima 	56
Ajustar el número de entradas de vapor	56
Ajuste de la temperatura	56
Preparar el agua e iniciar el proceso de aspiración	57
Entrada de vapor automática	58
Entradas de vapor activadas manualmente.	58
Evaporación de restos de agua	59
Desarrollo del proceso de evaporación del agua restante	59
Realizar inmediatamente la evaporación del agua restante	60
Interrumpir la evaporación del agua restante	61
Programas automáticos	62
Indicaciones sobre la utilización	63
Cancelar proceso de cocción	63
Utilizar un programa automático	64

Índice

Hornear	68
Indicaciones sobre la tabla de repostería	69
Tabla para repostería	70
Asar	74
Indicaciones sobre la tabla de asados	74
Tabla de asados	76
Cocinar a baja temperatura	78
Asar al grill	80
Indicaciones sobre la tabla de asar al grill	81
Tabla para el grill	83
Descongelar	84
Preparación de conservas	85
Secar / Dorar	86
Productos congelados/platos preparados	87
Cocción con proceso de dorado	88
Limpieza y mantenimiento	89
Productos de limpieza inadecuados	89
Recomendaciones	90
Suciedad normal	90
Limpieza de la junta	90
Suciedad incrustada (excepto guías telescópicas FlexiClip)	91
Suciedad incrustada en las guías telescópicas FlexiClip	92
Suciedad en la pared posterior con esmalte catalítico	92
Eliminación de suciedad procedente de especias, azúcar o similares	92
Eliminación de la suciedad causada por aceite y grasa	93
Desmontar la puerta	94
Desmontar la puerta	95
Montaje de la puerta	98
Desmontar el listón portabandejas con FlexiClip	99
Desmontar la pared posterior	100
Abatir la resistencia calefactora de bóveda y grill	100
Descalcificar el sistema de evaporación 	101
Desarrollo de un proceso de descalcificación	101
Preparación de la descalcificación	102
Ejecución de la descalcificación	103
¿Qué hacer si ...?	106

Servicio Post-Venta y garantía	111
Conexión eléctrica	112
Croquis para el empotramiento	114
Dimensiones y hueco para empotrar	114
Medidas detalladas del frontal del horno	116
Horno empotrable	117
Datos para los laboratorios de ensayo	118
Platos de prueba según EN 60350	118
Clase de eficiencia energética	119
Hojas de datos del producto	119
Direcciones	123

Advertencias e indicaciones de seguridad

Este horno cumple todas las normas de seguridad vigentes. El uso indebido puede causar daños y perjuicios a personas y objetos.

Lea detenidamente las presentes Instrucciones de manejo y montaje antes de utilizar el horno por primera vez, ya que contienen importantes indicaciones acerca del montaje, la seguridad, el manejo y el mantenimiento del aparato, a fin de protegerse Vd. y evitar daños en el mismo

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

Conserve las presentes Instrucciones de manejo para posibles consultas posteriores y entréguelas a un eventual propietario posterior.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ Este horno ha sido concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Este horno no es apto para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice el horno únicamente en el ámbito doméstico para hornear, asar, asar al grill, cocer, 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.
El uso del horno por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de ocho años deben permanecer alejados del horno, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ El uso del horno por parte de niños mayores de ocho años sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Los niños deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto del mismo.
- ▶ Los niños no deben limpiar o conectar el horno sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno. No deje nunca que los niños jueguen con el horno.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Los niños al jugar podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con ellos y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras!
La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El horno se calienta en el cristal de la puerta, en el panel de mandos y en la salida de vahos. Impida que los niños accedan al horno cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- ▶ ¡Riesgo de lesionarse!
La capacidad de carga de la puerta es de máximo 15 kg. Los niños pueden hacerse daño con la puerta abierta.
Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

Seguridad técnica

- ▶ Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados pueden originar graves peligros para el 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. Controle visualmente que no hay daños. Nunca ponga un horno dañado en funcionamiento.
- ▶ Solo se garantiza el manejo seguro y fiable del aparato, si se ha conectado a la red eléctrica pública.
- ▶ 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 de la casa.
- ▶ 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. Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el horno a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este horno en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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. No abra nunca la carcasa del aparato.
- ▶ 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 dichas piezas originales.
- ▶ En los hornos suministrados sin cable de conexión o al sustituir un cable de conexión dañado se debe instalar un cable de conexión especial a través de un técnico especialista autorizado de Miele (véase el capítulo "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 (véase el capítulo "¿Qué hacer si...?"). Asegúrese de
 - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
 - desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - retirar la clavija (si está disponible) del enchufe.
No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ El horno necesita suficiente entrada de aire de refrigeración para funcionar correctamente. 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, el aire de refrigeración necesario no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. los hornos de combustibles sólidos).

▶ Cuando se ha montado el horno detrás de un frontal de mueble (p. ej. de una puerta), no lo cierre nunca mientras esté utilizando el horno. El calor y la humedad se acumulan detrás del frontal de mueble cerrado. Cierre la puerta del mueble únicamente cuando el horno se haya enfriado totalmente.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado



¡Peligro de sufrir quemaduras!



El horno se calienta durante el funcionamiento.

Se puede quemar con las resistencias, el interior del horno, los alimentos y los accesorios.

Utilice guantes protectores para introducir o sacar alimentos calientes, así como para realizar trabajos en el interior del horno caliente.

- ▶ Los objetos situados en las cercanías del horno encendido pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca utilice el aparato para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas pueden arder 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 del interior del horno dejando la puerta cerrada.
- ▶ Al asar al grill, con tiempos de asado demasiado largos se secan los alimentos y podrían llegar a incendiarse. Respete los tiempos recomendados para asar al grill.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Algunos alimentos se secan con rapidez y pueden autoincendiarse debido a las altas temperaturas del grill. Nunca utilice las funciones de asado al grill para hornear bollos o pan, ni para secar flores o hierbas. Para ello utilice las funciones Aire caliente plus  o Calentamiento de bóveda/solera .

▶ Cuando utilice bebidas alcohólicas para preparar alimentos, tenga en cuenta que el alcohol se evapora a altas temperaturas. Este vapor puede arder en las resistencias calientes.

▶ Al utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede producir corrosión en el horno debido a una elevada humedad del aire y agua condensada. Asimismo, el panel de mandos, la encimera o el armario de alojamiento pueden resultar dañados. Nunca desconecte el horno, en lugar de esto, ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. De este modo el ventilador de refrigeración permanecerá conectado de forma automática.

▶ Los alimentos que se mantienen calientes o se guardan en el horno caliente pueden secarse y la humedad resultante podría causar corrosión en el horno. Mantenga tapados los alimentos.

▶ El esmalte de la base del horno se puede agrietar o saltar debido a un estancamiento térmico.

Nunca cubra la base del horno con p. ej. papel de aluminio o papel protector para hornos. No coloque bandejas de asar, sartenes, ollas o bandejas directamente sobre la base del horno.

▶ El esmalte de la base del interior del horno se puede dañar al introducir y sacar objetos.

Cuando almacene cazuelas o sartenes en el interior del horno asegúrese de no deslizarlas sobre la base del horno.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Cuando se derrama un líquido frío sobre una superficie caliente se genera vapor que puede producir serias escaldaduras. Además, la superficie esmaltada podría resultar dañada debido al cambio repentino de temperatura.

No vierta nunca líquidos fríos directamente sobre una superficie esmaltada caliente.

▶ En los procesos de cocción con ayuda de humedad y durante la evaporación del agua restante se genera vapor de agua que puede causar serias escaldaduras.

Nunca abra la puerta mientras se desarrolla una entrada de vapor o cuando se evapora el agua restante.

▶ Es importante que la temperatura se reparta en los alimentos de forma homogénea y también que sea lo suficientemente elevada.

Dé la vuelta a los alimentos o remuévalos para que se distribuya el calor.

▶ La vajilla de plástico que no sea termorresistente se funde a altas temperaturas y puede dañar el horno o comenzar a arder.

Utilice únicamente vajilla de plástico termorresistente. Tenga presentes las indicaciones del fabricante de vajilla.

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

No utilice el horno para cocer o calentar latas de conservas.

▶ Puede lesionarse o tropezar con la puerta abierta del horno.

No deje la puerta abierta cuando no sea necesario.

▶ La capacidad de carga de la puerta es de 15 kg como máximo.

No se apoye ni se siente en la puerta abierta, ni tampoco coloque sobre ésta ningún objeto pesado. Preste atención a que no quede atrapado ningún objeto entre la puerta y el interior del aparato, ya que se podrían ocasionar daños en el horno.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar el horno.
- ▶ Los arañazos pueden estropear el cristal de la puerta. No utilice para limpiar la puerta productos de limpieza abrasivos, esponjas o cepillos duros ni espátulas metálicas afiladas.
- ▶ Los listones portabandejas se pueden desmontar para limpiarlos (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Vuelva a montarlos correctamente y nunca utilice el horno sin los listones portabandejas montados.
- ▶ La pared posterior catalítica esmaltada se puede desmontar para limpiarla (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Vuelva a montarla correctamente y nunca utilice el horno sin la pared posterior montada.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Accesorios

► Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

► Las bandejas HUB 5000-M/HUB 5001-M/ HUB 5000-XL (si está disponible) de Miele no se pueden introducir en el nivel 1. La base del interior del horno resultaría dañada, ya que debido a la escasa distancia se produce un estancamiento térmico y el esmalte se puede agrietar y saltar. Tampoco se debe introducir nunca la bandeja para asar de Miele en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no se puede asegurar con el dispositivo antivuelco. Utilice por regla general el nivel 2.

Su contribución a la protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje de transporte

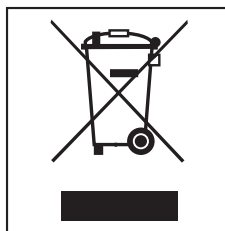
El embalaje protege al aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se han seleccionado con criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

La devolución del embalaje al ciclo de reciclado contribuye al ahorro de materias primas y reduce el aumento de residuos.

Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarse en un punto de recogida específica. ¡Infórmese al respecto en su Ayuntamiento!

Reciclaje de aparatos inservibles

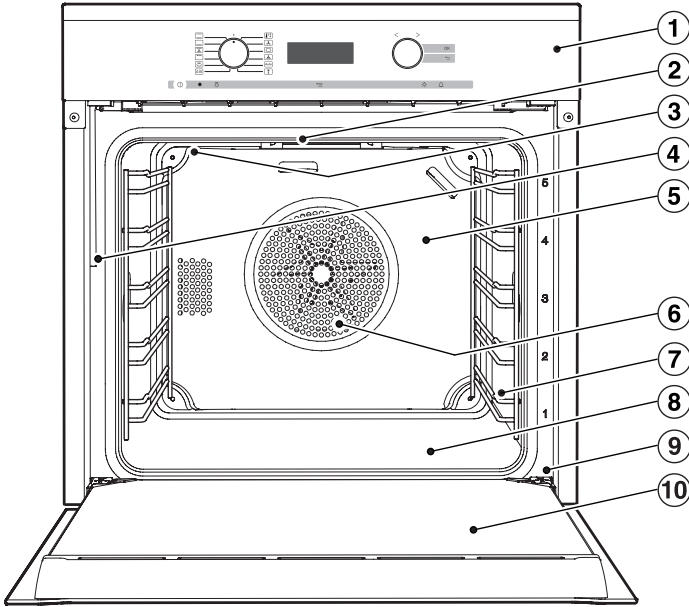
Los aparatos eléctricos y electrónicos inservibles llevan componentes aprovechables que no tienen desperdicio y de ningún modo deberán terminar en el vertedero. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas, necesarias para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlas en la basura común o un uso indebido de las mismas puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura común.



En su lugar, utilice los puntos de recogida pertinentes para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos inservibles. Infórmese en su distribuidor Miele.

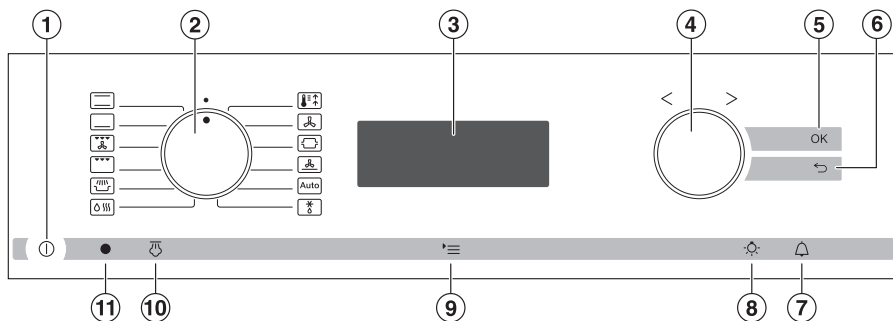
Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Visión general del horno



- ① Elementos de mando del horno*
 - ② Resistencia calefactora de bóveda y grill
 - ③ Orificios para la entrada del vapor
 - ④ Tubo de llenado para el sistema de evaporación
 - ⑤ Pared posterior esmaltada por catálisis
 - ⑥ Boquilla de aspiración para el ventilador con resistencia calefactora anular trasera
 - ⑦ Listones portabandejas con 5 niveles
 - ⑧ Base del interior del horno con resistencia calefactora de solera situada por debajo
 - ⑨ Marco frontal con placa de características
 - ⑩ Puerta
- * (equipamiento según el modelo)


Elementos de mando para el horno



- ① Tecla de conexión/desconexión ①
- ② Selector de funciones
- ③ Display
- ④ Selector giratorio < >
- ⑤ Tecla sensora OK
- ⑥ Tecla sensora ↶
- ⑦ Tecla sensora 🔔
- ⑧ Tecla sensora ☀️
- ⑨ Tecla sensora ≡
- ⑩ Tecla sensora 🔒
- ⑪ Interfaz óptica (solo para el Servicio Post-venta de Miele)

Elementos de mando para el horno


Tecla de conexión/desconexión

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













Con ella puede conectar y desconectar el horno.

Selector de funciones

Con el selector de funciones puede seleccionar las funciones.

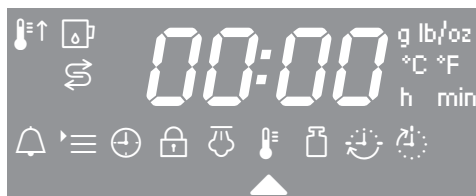
Puede girarlo hacia la derecha e izquierda e introducirlo en la posición  haciendo presión.

Funciones


-  Calor de bóveda y solera
-  Calor de solera
-  Grill con recirculación de aire
-  Grill
-  Cocción con proceso de dorado
-  Función Clima
-  Calentamiento rápido
-  Aire caliente plus
-  Asado automático
-  Cocción intensiva
-  Automático
-  Descongelar















Display

En el display se muestran la hora o sus ajustes.



Símbolos en el display

Según la posición del selector de funciones  y/o pulsando una tecla se muestran los siguientes símbolos:

Símbolo/función	
 Aviso	Indiferente
 Control de temperatura	Tipo de función
 Tiempo de cocción	
 Fin de proceso de cocción	
 Temperatura	
 Proceso de aspiración	Función Clima
 Descalcificar	
 Entradas de vapor	
 Peso	Automático
 Ajustes <i>P</i>	
 Hora	
 Bloqueo de puerta en funcionamiento	

Puede ajustar o modificar una función solo en la posición asignada del selector de funciones.

Selector giratorio

Con el selector giratorio < > ajuste las temperaturas y los tiempos.

Girándolo hacia la derecha, aumenta los valores. Girándolo hacia la izquierda, los disminuye.

Además puede utilizarlo para marcar funciones, desplazando el triángulo ▲ en el display.

Puede girarlo hacia la derecha e izquierda e introducirlo en cada posición haciendo presión.

Teclas sensoras











Las teclas sensoras OK, ←, ⇄, ≡, ☉, △ reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido de tecla.

Se puede desconectar dicho tono de tecla, para ello debe seleccionar el estado *S* *U* en el ajuste *P* *3* (ver capítulo "Ajustes").

Elementos de mando para el horno

Tecla-sensora	Función	Observaciones
OK	Para activar funciones y guardar ajustes	Si las funciones aparecen marcadas con el triángulo ▲, puede activarlas pulsando la tecla OK. Tan pronto como el triángulo ▲ parpadee, puede modificar la función seleccionada. Podrá guardar los ajustes pulsando la tecla OK.
↩	Para retroceder paso a paso	
'≡	Para activar las funciones	Si se visualiza la indicación horaria y el selector de funciones se encuentra en la posición ●, al pulsar '≡ aparecen los símbolos para los ajustes '≡, la indicación horaria ⊕ y el bloqueo de puesta en marcha 🔒. Cuando el display está oscuro, primero deberá conectar el horno para que la tecla sensora 🔔 pueda reaccionar. Durante un proceso de cocción, pulsando esta tecla, puede ajustar la temperatura 🌡, el tiempo de cocción ⌚ y el final del tiempo de cocción 🕒.

Elementos de mando para el horno

Tecla-sensora	Función	Observaciones
	Para conectar y desconectar la iluminación interior	<p>Cuando la hora está visible, puede conectar y desconectar la iluminación del interior del horno pulsando , p. ej. para realizar la limpieza.</p> <p>Cuando el display está oscuro, primero deberá conectar el horno para que la tecla sensora  pueda reaccionar.</p> <p>En función del ajuste seleccionado se apagará la iluminación del interior del horno en un proceso tras 15 segundos o permanecerá conectada de forma constante.</p>
	Para ajustar un aviso	<p>Cuando la hora está visible, podrá introducir un aviso en cualquier momento (p. ej. para cocer huevos).</p> <p>Cuando el display está oscuro, primero deberá conectar el horno para que la tecla sensora  pueda reaccionar.</p>
	Para activar la entrada de vapor	<p>Cuando se seleccionan entradas de vapor manualmente en la función Clima , estos deberán ser activados pulsando la tecla sensora .</p> <p>En cuanto se puede activar una entrada de vapor se ilumina la tecla sensora .</p> <p>De forma paralela a una entrada de vapor en curso en el display aparece .</p>

Equipamiento

Denominación de modelo

En la parte de atrás encontrará un listado de los modelos descritos.

Placa de características

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

Ahí encontrará la denominación de modelo de su horno, 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 prestandole soporte.

Volumen de suministro

En el volumen de suministro se incluye:

- las instrucciones de manejo y montaje para manejar las funciones del horno,
- el recetario "CulinArt",
- tornillos para fijar su horno en el mueble de alojamiento,
- las pastillas descalcificadoras y una manguera de plástico con soporte para descalcificar el sistema de evaporación,
- y diversos accesorios.

Accesorios especiales suministrados


¡Equipamiento según modelo!
Por lo general, su horno está dotado con listones portabandejas, bandeja universal y parrilla de hornear y asar (corto: parrilla).
En función del modelo, su horno está además en parte equipado con otros accesorios mencionados.

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

Podrá solicitarlos por Internet en www.miele-shop.com o a través del Servicio Post-Venta de Miele y de su distribuidor especializado Miele.

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.

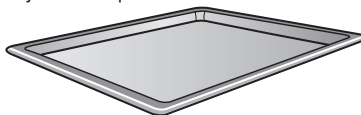
Cada nivel de bandeja está compuesto de dos pestañas superpuestas:

- Deslice los accesorios (p. ej. la parrilla) entre las pestañas,
- monte las guías telescópicas FlexiClip (si están disponibles) sobre la pestaña inferior.

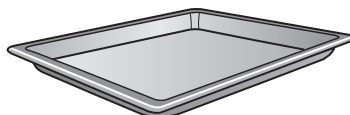
Puede desmontar los listones portabandejas para limpiarlos (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Bandeja de repostería, bandeja Universal y parrilla con dispositivo antivuelco

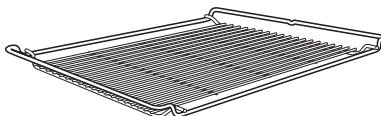
Bandeja de repostería HBB71:



Bandeja Universal HUBB71:



Parrilla HBBR71:



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 el lateral corto de este accesorio se encuentra el dispositivo antivuelco en el centro.

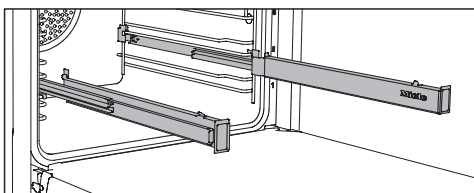
Este dispositivo evita que los accesorios se resbalen de los listones portabandejas cuando Vd. solo desee sacarlas parcialmente.



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

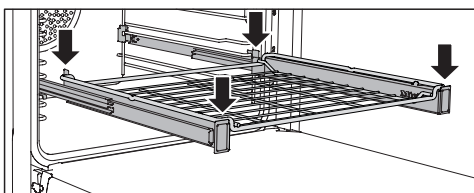
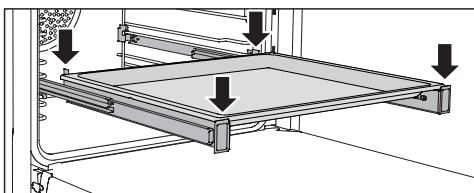
Equipamiento

Guías telescópicas FlexiClip HFC71



Puede montar las guías telescópicas FlexiClip en cualquier nivel.

Deslice primero totalmente las guías telescópicas en el interior del horno antes de introducir los accesorios por encima. Los accesorios quedarán automáticamente asegurados entre las pestañas delantera y trasera y esto impedirá que se deslicen.



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

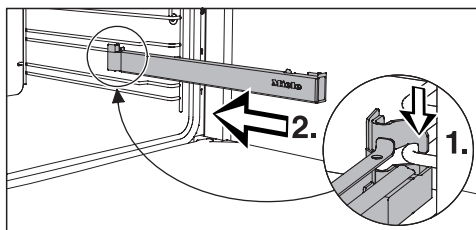
Montaje y desmontaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y el interior del horno debe estar frío antes de que realice cualquier actividad en él.

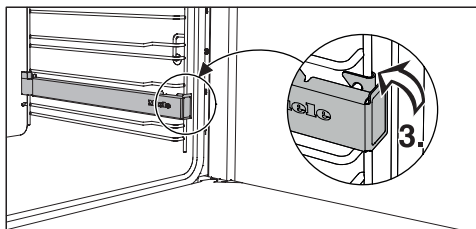
Las guías telescópicas FlexiClip se montan entre los soportes de un listón portabandejas.

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.



- Enganche la guía FlexiClip entre los soportes de un nivel de bandeja (1.) e introdúzcala en el interior del horno desplazándola a lo largo de los soportes (2.).

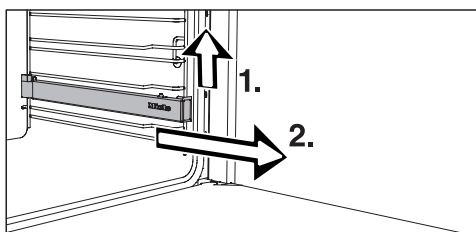


- Encaje la guía FlexiClip en el soporte inferior del nivel (3.).

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

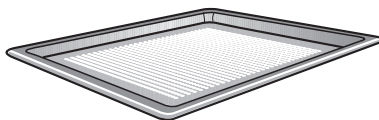
Para desmontar una guía telescópica FlexiClip:

- Introduzca totalmente la guía telescópica FlexiClip.



- Levante por delante las guías telescópicas FlexiClip (1.) y sáquelas tirando de ellas a lo largo del soporte del nivel.(2.)

Bandeja de repostería perforada HBBL71



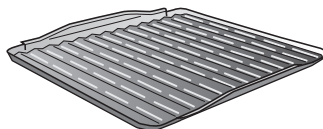
La bandeja de repostería Gourmet perforada ha sido especialmente diseñada para preparar repostería con masa fresca de levadura y queso-aceite, pan y bollos.

Las finas perforaciones contribuyen a que se dore la parte inferior.

También puede utilizarla para secar/deshidratar.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

Bandeja de asado HGBB71



La bandeja de asado se coloca sobre la bandeja Universal para evitar que al asar se queme el jugo de los alimentos, pudiendo ser reutilizado posteriormente.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

Equipamiento

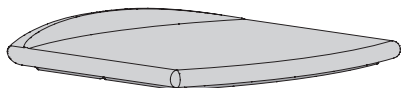
Bandeja redonda HBF27-1



La bandeja redonda está indicada para la preparación de pizza, pasteles planos de levadura o bizcochos, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan sin levadura o para hornear pasteles o pizzas ultracongelados.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

Piedra Gourmet HBS60



Utilizando la piedra Gourmet conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente como pizzas, quiches, pan, panecillos, repostería o similares.

La piedra Gourmet es de cerámica refractaria y está vidriada.

Se coloca sobre la parrilla.

Para colocar y retirar los alimentos a hornear se adjunta una pala de madera sin tratar.

Bandeja Gourmet HUB y tapa de bandeja Gourmet HBD

Al contrario que las demás bandejas, la bandeja Gourmet de Miele se podrá introducir directamente en los listones portabandejas del horno. Al igual que la bandeja Universal, está dotada de un dispositivo antivuelco.

La superficie de la bandeja está recubierta con un sellado antiadherente.

La bandeja Gourmet está disponible con una profundidad de 22 cm o de 35 cm. La anchura y la altura son iguales.

Se puede adquirir adicionalmente las tapas correspondientes.

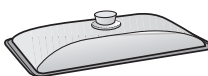
Indique la denominación de modelo al realizar la compra.

Profundidad: 22 cm

HUB5000-M
HUB5001-M*

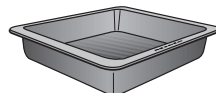


HBD60-22



Profundidad: 35 cm

HUB5000-XL

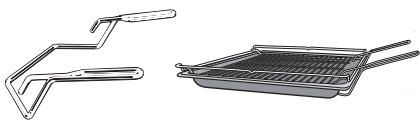


HBD60-35



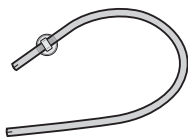
* indicado para placas de cocción de inducción

Asa de extracción HEG



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

Pastillas descalcificadoras, Tubo de plástico con soporte



Estos accesorios son necesarios para descalcificar el horno.

Accesorio con esmalte catalítico

- Paredes laterales
Se colocan detrás de los listones portabandejas y protegen de suciedad las paredes del interior del horno.
- Chapa protectora
Se coloca por encima de la resistencia de solera/grill y protege la bóveda del horno de 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.

Paño de microfibra Miele

Con el paño de microfibra podrá eliminar con facilidad la suciedad leve y las huellas dactilares.

Limpiador para hornos Miele

El limpiahornos está especialmente indicado para eliminar la suciedad persistente. No es necesario calentar el horno.

Equipamiento


Control del horno

El control del horno ofrece, junto a las distintas funciones de repostería, asado o cocina al grill, las siguientes posibilidades:

- la indicación de hora,
- un aviso,
- la conexión y desconexión automática de procesos de cocción,
- la cocción con ayuda de humedad,
- el uso de programas automáticos,
- la selección de ajustes individuales.

Dispositivos de seguridad

Bloqueo de puesta en funcionamiento para el horno

El bloqueo de puesta en funcionamiento evita la conexión involuntaria del horno (véase el capítulo "Bloqueo de puesta en funcionamiento ").

El bloqueo de puesta en funcionamiento también permanece activado después de un fallo de red.

Ventiladores de refrigeración

El ventilador de refrigeración se conecta automáticamente en cada proceso de cocción. La función del mismo consiste en mezclar los vahos calientes del interior del horno con aire frío de la estancia, enfriándolos antes de que éstos salgan entre la puerta del aparato y el panel de mandos.

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

Este se desconecta automáticamente cuando el interior del horno se haya enfriado a una temperatura determinada.

Frente frío

La puerta se ha fabricado con cristales con revestimiento parcialmente termorreflectante.

Durante el funcionamiento el aire además entra a través de la puerta, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

Puede desmontar la puerta para limpiar los listones portabandejas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Superficies con acabado PerfectClean

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

Resulta aún más fácil y sencillo retirar los alimentos preparados y eliminar los restos de suciedad después de procesos de asado o repostería.

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

No utilice cuchillos cerámicos, ya que estos arañan las superficies tratadas con PerfectClean.

El cuidado de las superficies con acabado PerfectClean es comparable con el cuidado del vidrio.

Lea las indicaciones pertinentes en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para mantener las ventajas del efecto antiadherente y la extraordinaria facilidad de limpieza.

Están tratados con PerfectClean:

- Interior del aparato,
- Listones portabandejas,
- Guías telescópicas FlexiClip,
- Bandeja Universal,
- Bandeja de repostería,
- Parrilla,
- Brill y bandeja de asado,
- la bandeja de repostería perforada,
- y la bandeja redonda.


Superficies esmaltadas por catálisis

La pared posterior está recubierta con esmalte catalítico que permite la auto-limpieza a altas temperaturas de salpicaduras de grasa y aceite.

Observe las indicaciones en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Primera puesta en funcionamiento

Antes de la primera puesta en funcionamiento

 El horno debe ponerse en funcionamiento exclusivamente cuando ya se encuentre empotrado.


- Saque haciendo presión el selector de funciones y el mando giratorio en caso de que esté introducido.

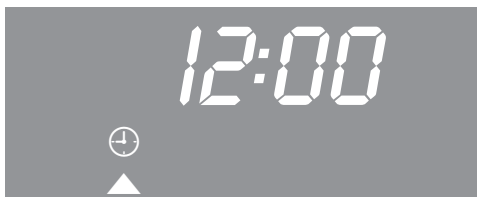
Puede cambiar la hora cuando el selector de funciones está en la posición ●.

- Introduzca la hora.

Ajustar la hora por primera vez

La hora se muestra en formato de 24 horas.

Después de la conexión a la red eléctrica aparece **12:00** en el display y el triángulo ▲ parpadea por debajo de :



- Ajuste la hora con el selector giratorio.
- Pulse la tecla OK.

La hora se memoriza.

También puede mostrar la hora en formato de 12 horas seleccionando en el ajuste **P 4** el estado *12h* (véase el capítulo "Ajustes").

Durante un fallo de red la hora se guarda durante aprox. 200 horas. La hora actual se muestra de nuevo después de restablecerse la red dentro de este periodo.

Cuando el fallo de red dura mucho tiempo deberá introducir de nuevo la hora.

La indicación de la hora está desconectada de fábrica (véase el capítulo "Ajustes - **P 1**").

El display se muestra oscuro cuando desconecta el horno. La hora transcurre en segundo plano.

Primera puesta en funcionamiento

Calentar el horno por primera vez y aclarar el sistema de evaporación

La primera vez que se calienta el horno se pueden producir olores desagradables. Puede eliminarlos calentando el horno en vacío durante al menos una hora.

Al mismo tiempo también es importante enjuagar el sistema de evaporación.

Procure que durante este proceso de calentamiento haya una buena ventilación en la cocina. Evite que los olores molestos lleguen al resto de estancias.

- Elimine los posibles adhesivos o láminas protectoras del horno y de los accesorios.
- Extraiga los accesorios del interior del aparato y límpielos bien (véase capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- Limpie el interior del horno antes de calentarlo con un paño húmedo para eliminar los posibles restos de polvo y embalaje.
- Prepare un recipiente con aprox. 150 ml de agua limpia del grifo.
- Conecte el horno.


- Seleccione la función Clima .

La iluminación se conecta.

En el display se muestra *Auto* y el triángulo ▲ bajo el símbolo  parpadea.



- Pulse la tecla OK.

En el display se muestra la temperatura propuesta y el triángulo ▲ parpadea bajo el símbolo .



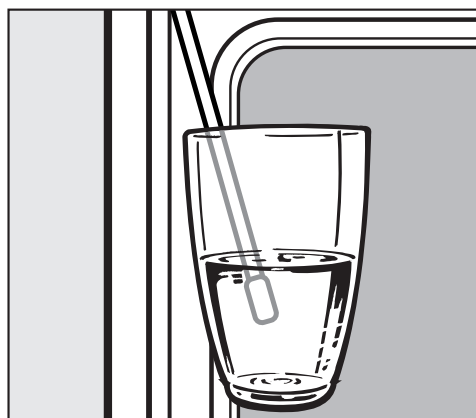
- Utilice el selector giratorio para ajustar la temperatura máxima posible (250 °C).
- Pulse la tecla OK o espere aprox. 15 segundos. El ajuste se adopta automáticamente una vez transcurrido este tiempo.

Primera puesta en funcionamiento

La solicitud para el proceso de aspirado aparece y el triángulo ▲ parpadea:



- Abra la puerta.
- Abata hacia adelante el tubo de llenado situado a la izquierda debajo del panel de mandos.



- Sumerja el tubo de llenado en el recipiente con agua del grifo.

- Pulse la tecla OK.

Se inicia el proceso de aspirado.


La cantidad de agua necesaria se aspira. La cantidad de agua que se aspira realmente puede ser menor que la solicitada, de forma que en el recipiente queda un resto.

- Tras el proceso de aspiración, retire el recipiente.
- Cierre la puerta.

De nuevo se oye un breve ruido de bombeo. Se aspira el agua que queda en el tubo de llenado.

El aparato comienza a calentar.

Después de un tiempo se dispara una entrada de vapor automáticamente.


 ¡Riesgo de sufrir lesiones!
El vapor de agua puede provocar escaldaduras. No abra la puerta durante la entrada de vapor.


Caliente el horno durante al menos una hora.

Transcurrida al menos una hora:

- Gire el selector de funciones a la posición ●.

Después del primer calentamiento

 ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Antes de proceder a limpiar el horno a mano, deje que se enfríe.


- Pulse  para conectar la iluminación del interior del horno.
- Limpie el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las superficies con un paño suave.
- Desconecte la iluminación del interior del horno y el horno.

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

Ajustes

Modificar la hora

Solo podrá modificar la indicación horaria si el horno está encendido y el selector de funciones se encuentra en la posición ●.

- Pulse  .
- Desplace el triángulo ▲ con el selector giratorio hasta que se ilumine debajo de ⊕.
- Pulse la tecla OK.

El triángulo ▲ parpadea debajo de ⊕.

- Utilice el selector giratorio para ajustar la indicación horaria.
- Pulse la tecla OK.

La indicación horaria se memoriza.

Durante un fallo en la red eléctrica, la hora se memoriza durante aprox. 200 horas. Si la corriente eléctrica vuelve en ese intervalo de tiempo se muestra la hora actual.

En caso de un fallo eléctrico de mayor duración, deberá ajustarla de nuevo.

Modificar los ajustes de fábrica

Solo podrá modificar los ajustes, si el horno está conectado y el selector de funciones se encuentra en la posición ●.

En el manejo del horno hay disponibles ajustes de fábrica (véase "Relación de ajustes").

Se modifica un ajuste, modificando el estado.

- Pulse '≡'.
- En caso necesario, utilice el selector giratorio para desplazar el triángulo ▲, hasta que se ilumine debajo de '≡'.



- Pulse la tecla OK.

Aparece P 1:



- Si desea modificar otro ajuste, seleccione la cifra correspondiente con el selector giratorio.
- Pulse la tecla OK.



El ajuste se activa y aparece el estado actual, p. ej. 5 0.

Para modificar el estado:

- Utilice el triángulo para ajustar el estado deseado.
- Pulse la tecla OK.

El estado seleccionado se memoriza y el ajuste aparece de nuevo.

Si desea modificar otros ajustes, proceda de la forma correspondiente.



Si no desea modificar un ajuste y desea cambiar a otro ajuste, pulse ↵.

- Si no desea modificar otros ajustes, pulse '≡'.

Los ajustes se conservan después de un fallo de red.

Ajustes

Relación de ajustes


Ajuste	Estado	
P 1 Indicación de la hora	5 0 * 5 1	<p>La indicación de hora está desconectada. El display está oscuro, si el horno está desconectado. La indicación horaria aparece en segundo plano. Si ha seleccionado el estado 5 0, debe conectar el horno, antes de poder manejarlo. Esto también es válido para las funciones Aviso  e Iluminación .</p> <p>Además, el horno se desconecta automáticamente, en caso de no realizar ningún ajuste en un intervalo de tiempo concreto (aprox. 30 minutos).</p> <p>La indicación de hora está conectada. La indicación de hora está visible.</p>
P 2 Volumen de las señales acústicas	5 0 5 1 hasta 5 21	<p>La señal acústica está desactivada. La señal acústica está activada.*</p> <p>Puede modificar el volumen. Cuando selecciona un estado, se emite simultáneamente la señal acústica que se corresponde con dicha combinación.</p>
P 3 Sonido del teclado	5 0 5 1 *	<p>El tono de teclado está desactivado. El tono de teclado está activado.</p>
P 4 Formato de las horas	24h * 12h	<p>La hora aparece en formato de 24 horas. La hora aparece en formato de 12 horas. Cuando después de las 13:00 horas cambia el formato de las 12 horas al de 24 horas, deberá adaptar el bloque de cifras de las horas de la forma correspondiente.</p>

* Ajuste de fábrica

Ajuste	Estado	
P 5 Unidad de temperatura	°C * °F	La temperatura se muestra en grados Celsius . La temperatura se muestra en grados Fahrenheit .
P 6 Unidad de peso	5 1 * 5 2	g En caso de un programa automático, el peso se muestra en gramos. lb/oz En caso de un programa automático, el peso se muestra en libras y onzas.
P 7 Intensidad del display	5 1 hasta 5 7, 5 4 *	Puede seleccionar diferentes grados de intensidad para el display. 5 1 intensidad mínima 5 7 intensidad máxima
P 8 Iluminación	5 0 * 5 1	La iluminación del interior del horno está conectada durante 15 segundos y después se desconecta automáticamente. La iluminación del interior del horno está conectada permanentemente .
P 9 Modo exposición	5 0 * 5 1	Seleccione 5 0 y pulse la tecla sensora OK durante aprox. 4 segundos. En cuanto se aparezca brevemente ----, el modo exposición está desactivado . Seleccione 5 1 y pulse la tecla sensora OK durante aprox. 4 segundos. En cuanto aparezca brevemente <i>RES_</i> , el modo exposición está activado . Se puede utilizar el horno, pero la calefacción del interior del horno y la bomba del sistema de evaporación no funcionan. Para el uso privado no se requiere este ajuste.

* Ajuste de fábrica

Bloqueo de puesta en funcionamiento

El bloqueo de puesta en funcionamiento  asegura el horno contra un manejo indeseado.



El bloqueo de puesta en funcionamiento se suministra desconectado de fábrica.

Podrá modificar un ajuste del bloqueo de puesta en funcionamiento modificando el estado 5.

- 5 0 = desconectado
- 5 1 = conectado

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Solo podrá modificar el estado del bloqueo de puesta en funcionamiento cuando el horno está conectado y el selector de funciones se encuentra en la posición ●.

- Pulse .
- Desplace el triángulo ▲ con el selector giratorio hasta que se ilumine .




- Pulse la tecla OK.

Se muestra el estado actual ajustado 5 0:




- Utilice el selector giratorio para seleccionar el estado 5 1.



- Pulse la tecla OK.
- Pulse .

Se muestra la hora actual.



- Desconecte el horno.

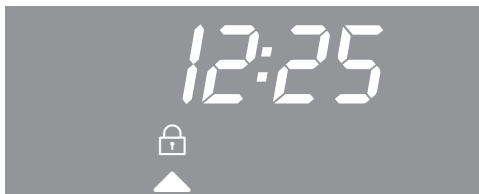
En cuanto vuelva a conectar el horno el símbolo  recuerda que el bloqueo de puesta en funcionamiento está conectado.


Después de un fallo de red el bloqueo de puesta en funcionamiento permanece activado.

Desconexión del bloqueo de puesta en funcionamiento tras un proceso de cocción

- Conecte el horno.

Se muestran los símbolos  y , así como la hora actual:







- Pulse la tecla OK hasta que  se apague.

Ahora ya puede manejar el horno.


Desconectar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Solo podrá modificar el estado del bloqueo de puesta en funcionamiento cuando el horno está conectado y el selector de funciones se encuentra en la posición ●.

- Conecte el horno.
- Pulse la tecla OK hasta que  se apague.
- Pulse .
- Desplace el triángulo  con el selector giratorio hasta que se ilumine .

- Pulse la tecla OK.

Se muestra el estado actual ajustado **5 1**.

- Utilice el selector giratorio para seleccionar el estado **5 0**.
- Pulse la tecla OK.
- Pulse .

El bloqueo de puesta en funcionamiento está desconectado.

El símbolo  deja de mostrarse.


Aviso

Utilización del aviso

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

También puede utilizar el aviso cuando ha ajustado tiempos simultáneamente 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).

Solo se puede ajustar un aviso para máximo 99 minutos y 55 segundos.

Consejo: Utilice el aviso a modo de recordatorio en la función Clima  para activar las entradas de vapor manuales en el momento deseado.



Ajustar un aviso

Ejemplo:

Vd. quiere cocer un huevo y ajusta un aviso de 6 minutos y 20 segundos.

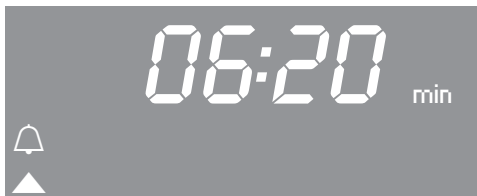
Si ha seleccionado el ajuste "P I – 5 0" para la indicación de la hora, deberá conectar el horno para ajustar un aviso.

- Pulse .

Se muestra **00:00** y el triángulo  parpadea por debajo de .



- Ajuste el aviso deseado con el selector giratorio.





- Pulse la tecla OK.

El aviso se memoriza y se desarrolla en segundos.



El símbolo  indica el aviso.

Una vez finalizado el aviso

- parpadea ,
 - el tiempo aumenta,
 - se emite una señal tres veces si ésta está activada (véase el capítulo "Ajustes – P 2").
- Pulse .

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar el aviso

- Pulse .

Se muestra el aviso ajustado.

- Modifique el aviso con el selector giratorio.
- Pulse la tecla OK.

El aviso modificado se memoriza y se desarrolla en segundos.

Borrar el aviso

- Pulse .

- Reduzca el aviso a **00:00** con el selector giratorio.

- Pulse la tecla OK.

El aviso se borra.

Visión general de las funciones

Encontrará a su disposición diferentes funciones para preparar las más variadas recetas.

Según el tipo de función se conectan elementos calefactores diferentes y es posible combinarlos con el ventilador (véanse los datos entre corchetes).

Calor de bóveda y solera

(Elemento calefactor de bóveda / grill + Elemento calefactor de solera)

Para preparar repostería y asados de recetas tradicionales, para elaborar soufflés y para cocinar a bajas temperaturas.

Para las recetas de libros de cocina antiguos ajuste la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.


Calor de solera

(elemento calefactor de solera)

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

Grill con recirculación de aire

(Elemento calefactor de bóveda / grill + Ventilador)

Para asar alimentos de gran diámetro al grill (p. ej. redondos, pollos). Puede asar al grill a bajas temperaturas como en la función Asar al grill , ya que el ventilador distribuye el calor rápidamente sobre los alimentos.

Grill

(Elemento calefactor de bóveda / grill)

Para asar al grill alimentos de poco grosor (p. ej. bistecs) y para gratinar.

Cocción con proceso de dorado

(Elemento calefactor de bóveda/grill + elemento calefactor anular + ventilador)

Para la preparación de carne:

Función Clima

(Elemento calefactor anular* + ventilador* + sistema de evaporación)

Para preparar repostería y asar con ayuda de humedad.

Visión general de las funciones

Calentamiento rápido

(Elemento calefactor de bóveda/grill + elemento calefactor anular + ventilador)


Para el precalentamiento rápido del interior del horno.

Al final, cambie a la función que desee utilizar para la cocción.

Aire caliente plus

(Elemento calefactor anular + ventilador)

Para preparar repostería y para asar. Puede cocinar al mismo tiempo en varios niveles.

Puede cocinar a bajas temperaturas como con calor de bóveda y solera , ya que el ventilador distribuye rápidamente el calor sobre los alimentos.

Asado automático

(Elemento calefactor anular + ventilador)

Para asar.

Durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta en un principio a una temperatura elevada de inicio de asado (aprox. 230 °C).

En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada (temperatura de asado continuo).

Cocción intensiva

(Elemento calefactor anular + ventilador + elemento calefactor de calor de solera)

Utilice esta función para preparar tartas con cobertura húmeda.

Tampoco la utilice para hornear repostería de poco grosor ni para asar, ya que el jugo del alimento se oscurecería demasiado.

Automático

(en función del programa)

Se activa la lista de selección de programas automáticos disponibles




Descongelar

(Ventilador)

Para descongelar alimentos manteniendo todas sus propiedades.

Algunas sugerencias para el ahorro energético

Procesos de cocción


- Extraiga todos los accesorios del interior del horno que no necesite para un proceso de cocción.
- A continuación, precaliente el horno solo cuando así se indica en la receta o en la tabla de cocción.
- Evite en lo posible abrir la puerta durante el 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 breve indicado.
- 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 no logra alcanzar 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.
Si es posible, ajuste un tiempo de cocción o utilice la sonda térmica. En caso de estar disponibles, haga uso de los programas Automáticos.
- Al preparar multitud de platos podrá utilizar la función Aire caliente plus . Puede cocinar a bajas temperaturas como con calor de bóveda y solera , ya que el ventilador distribuye rápidamente el calor sobre los alimentos. Además, le ofrece la gran ventaja de poder utilizar a la vez diferentes niveles.
- Para muchos platos al grill utilice preferiblemente la función Grill con circulación de aire . De esta forma puede asar al grill a bajas temperaturas como en otras funciones de asar al grill con el ajuste más alto de temperatura.
- Si es posible, prepare varios platos a la vez. Colóquelos uno al lado del otro o en diferentes niveles.
- Aquellos platos que no pueda preparar a la vez, hornéelos uno detrás de otro, para aprovechar óptimamente el calor.

Algunas sugerencias para el ahorro energético

Aprovechamiento del calor residual

- En caso de procesos de cocción con temperaturas superiores a 140 °C y tiempos superiores a 30 minutos, puede reducir la temperatura al mínimo aprox. 5 minutos antes de finalizar la cocción. El calor residual será suficiente para que finalice la preparación. El ventilador de refrigeración y, dependiendo de la función, también el ventilador de aire caliente, permanecerán conectados. En cualquier caso, no desconecte el aparato (véa capítulo "Advertencias e indicaciones de seguridad").
- Si desea limpiar las piezas con revestimiento catalítico, inicie el proceso de limpieza directamente después del proceso de cocción. El calor residual disponible ayuda a ahorrar energía.

Ajustes

- Desconecte la indicación horaria, para reducir el consumo de energía (ver capítulo "Ajustes").
- Ajuste la iluminación del aparato de forma que, durante un proceso de cocción se apague automáticamente después de 15 segundos. Podrá volver a conectarla en cualquier momento pulsando .

Modo de ahorro de energía

- El horno se desconecta automáticamente para ahorrar energía, si no tiene lugar un proceso de cocción o no se realiza ningún otro paso. La indicación horaria continúa mostrándose o el display se oscurece (ver capítulo "Ajustes").

Manejo del horno

Manejo sencillo


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

Aparece la temperatura propuesta:



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

- Utilice el selector giratorio para modificar la temperatura, en caso de estar disponible.

Después de un tiempo breve, aparecen la temperatura real y el control de temperatura :



Puede observar el aumento de la temperatura.

Si está activada la señal acústica, cuando se alcanza por primera vez la temperatura seleccionada suena una señal (véase el capítulo "Ajustes – P 2").

Después del proceso de cocción:

- Gire el selector de funciones a la posición ●.
- Saque el alimento del horno.
- Desconecte el horno.

Ventiladores de refrigeración

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

En cuanto se enfría el interior del horno a una determinada temperatura el sistema del ventilador de refrigeración se desconecta automáticamente.

Temperatura propuesta

En cuanto seleccione una función, aparece la temperatura propuesta correspondiente.

	Temperatura propuesta	Rango de temperatura
	160 °C	100–250 °C
	160 °C	30–250 °C
	160 °C*	100–230 °C
	170 °C	50–250 °C
	160 °C **	130–250 °C
	180 °C	30–280 °C
	190 °C	100–250 °C
	200 °C	100–260 °C
	240 °C	200–300 °C
	190 °C	100–250 °C
	25 °C	25–50 °C

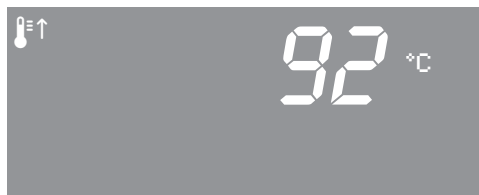
*->Temperatura de inicio de asado 230 °C aprox., temperatura de continuación de asado 160 °C

** En el display primero se muestra *Auto* y el triángulo ▲ parpadea bajo el símbolo . Una vez seleccionado el número de entradas de vapor aparecerá la temperatura propuesta.

Modificar la temperatura

Ejemplo:

Ha ajustado Aire caliente plus y una temperatura de 170 °C y puede observar el aumento de la temperatura.



Quiere reducir la temperatura teórica a 155 °C.

■ Utilice el selector giratorio para reducir la temperatura.

El triángulo parpadea debajo del símbolo de temperatura y la temperatura se modifica en pasos de 5 °C.




La temperatura teórica modificada se memoriza. La temperatura real se muestra.


Si desea cambiar la indicación de las temperaturas real y teórica, pulse .

Manejo del horno

Control de temperatura

El control de temperatura  aparece siempre que se conecta la calefacción del interior del horno.

Una vez alcanzada la temperatura seleccionada

- se emite la primera vez una señal acústica si ésta está activada (ver capítulo "Ajustes – P 2"),
- se apaga el control de temperatura ,
- la calefacción del interior del horno se desconecta.

La regulación de la temperatura se encarga de volver a conectar la calefacción del interior del horno y el control de temperatura cuando la temperatura del interior del horno desciende por debajo del valor seleccionado.

Precalentamiento del horno

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

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

Se debería precalentar el horno para las siguientes preparaciones y funciones:


Aire caliente plus


- masa de pan integral,
- rosbif y solomillo.



Calor de bóveda y solera

- tartas y pastelería con un tiempo de cocción breve (hasta aprox. 30 minutos),
- en el caso de masas delicadas (p. ej. bizcocho),
- masa de pan integral,
- rosbif y solomillo.

Calentamiento rápido

Utilizando la función Calentamiento rápido  acortará la fase de calentamiento.

En el caso de preparar pizza y otras masas delicadas (p. ej. masas para bizcocho o pastas), durante la fase de precalentamiento no utilice la función Calentamiento rápido . De lo contrario, se dorarían demasiado en la parte superior.

- Seleccione la función Calentamiento rápido .
- Seleccione la temperatura.
- Cambie a la función deseada después de que el control de temperatura  se apague por primera vez.
- Introduzca los alimentos en el horno.

Conectar / desconectar un proceso de cocción automáticamente

Puede programar el horno de forma que se desconecten o conecten y desconecten automáticamente los procesos de cocción.

Para ello, después de seleccionar la función y la temperatura, ajuste un tiempo de cocción o un tiempo de cocción y un final del tiempo de cocción.

El tiempo de cocción que desee ajustar para un proceso de cocción podrá ser como máximo de 12 horas.

La conexión y desconexión automática de un proceso de cocción se recomienda para los asados.

No debe seleccionarse con demasiada antelación el proceso de cocción de repostería. La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.

Ajustar el tiempo de cocción

Ejemplo:



Una tarta necesita 1 hora y 5 minutos de tiempo de horneado.

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione la función y la temperatura.



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

- Pulse .



- En caso necesario, utilice el selector giratorio para desplazar el triángulo , hasta que se ilumine debajo de .

- Pulse la tecla OK.


00:00 Aparece *h* y el triángulo  parpadea debajo de .



- Utilice el selector giratorio para ajustar el tiempo de cocción (**01:05**).

- Pulse la tecla OK.

El tiempo de cocción se memoriza y comienza a descontarse e minutos, los últimos minutos se descuentan en segundos.

El símbolo  recuerda el tiempo de cocción.

Manejo del horno

Ajustar la duración y el final de un tiempo de cocción

Ejemplo:

La hora actual es 11:15 h, un asado necesita un tiempo de cocción de 90 minutos y debe estar listo a las 13:30 h.

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione la función y la temperatura.

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

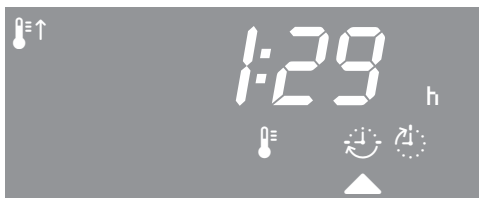
Ajuste primero el tiempo de cocción:

- Pulse ≡ .
- En caso necesario, utilice el selector giratorio para desplazar el triángulo \blacktriangle , hasta que se ilumine debajo de ⌚ .
- Pulse la tecla OK.

$00:00$ Aparece h y el triángulo \blacktriangle parpadea debajo de ⌚ .

- Utilice el selector giratorio para ajustar el tiempo de cocción ($01:30$).
- Pulse la tecla OK.

El tiempo de cocción ⌚ se memoriza y comienza a descontarse en minutos:



Para finalizar, ajuste el final del tiempo de cocción:

- Desplace el triángulo \blacktriangle con el selector giratorio hasta que se ilumine debajo de ⌚ .

Aparece $12:45$:




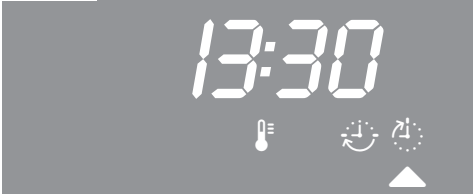
- Pulse la tecla OK.

En cuanto gire el selector giratorio hacia la derecha, aparece $12:45$ (= hora actual + tiempo de cocción = $11:15 + 1:30$):



- Utilice el selector giratorio para ajustar el final del tiempo de cocción ($13:30$).
- Pulse la tecla OK.



Se memoriza el final del tiempo de cocción .



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




Una vez se ha alcanzado la hora de inicio ($13:30 - 1:30 = 12:00$), se conectan el calentamiento del horno, la iluminación y el ventilador.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

- aparece *0:00*,
 - parpadea ,
 - el calentamiento del interior del aparato y la iluminación se desconectan automáticamente,
 - el ventilador de refrigeración permanece conectado,
 - se emite tres veces una señal acústica, si ésta está activada (véase el capítulo "Ajustes – P 2").
- Gire el selector de funciones a la posición .
 - Desconecte el horno.
 - Saque el alimento del horno.

En caso de que el alimento aún no esté lo suficientemente hecho, prolongue el tiempo de cocción, introduciéndolo de nuevo.

Modificar el tiempo de cocción

- Pulse .
- En caso necesario, utilice el selector giratorio para desplazar el triángulo , hasta que se ilumine debajo de .




Aparece el tiempo de cocción restante.

- Pulse la tecla OK.
- Utilice el selector giratorio para modificar el tiempo de cocción.
- Pulse la tecla OK.


Se memoriza el tiempo de cocción modificado.

Manejo del horno

Borrar el tiempo de cocción

- Pulse  .
- En caso necesario, utilice el selector giratorio para desplazar el triángulo , hasta que se ilumine debajo de .
- Pulse la tecla OK.

El triángulo  parpadea debajo de .


- Utilice el selector giratorio para ajustar el tiempo de cocción .
- Pulse la tecla OK.


Se eliminarán el tiempo de cocción y el tiempo de finalización eventualmente ajustado.

- Pulse  .




Se muestra la temperatura real. La calefacción del aparato permanece conectada.

En caso de que desee finalizar el proceso de cocción:


- Gire el selector de funciones a la posición .
- Saque el alimento del horno.

Cuando gire el selector de funciones a la posición  o desconecte el horno, se eliminarán los ajustes para el tiempo de cocción y el tiempo de finalización.


Borrar el fin del tiempo de cocción


- Pulse  .
- En caso necesario, utilice el selector giratorio para desplazar el triángulo , hasta que se ilumine debajo de .
- Pulse la tecla OK.

El triángulo  parpadea debajo de .

- Utilice el selector giratorio para ajustar el final del tiempo de cocción a .
- Pulse la tecla OK.

Se borra el final del tiempo de cocción.


Su horno está equipado con un sistema de evaporación para ayudar con humedad en los procesos de cocción. Al hornear, asar o cocer en la función Clima  se garantiza una entrada óptima de vapor y ventilación para obtener un resultado de cocción y dorado homogéneo.

Tras seleccionar la Función Clima  debe determinar el número de entradas de vapor.

Existen las opciones siguientes:

- Entrada de vapor automática (*Auto*)
Usted facilita la cantidad de agua para una entrada de vapor. El horno activa la entrada de vapor automáticamente después de la fase de calentamiento.
- 1 entrada de vapor (*1*)
2 entradas de vapor (*2*)
3 entradas de vapor (*3*)
Disponga la cantidad de agua en función del número de entradas de vapor.

A continuación, ajuste la temperatura e inicie el proceso de aspiración. El agua limpia del grifo se aspira al sistema de evaporación a través del tubo de llenado situado a la izquierda por debajo del panel de mandos.

 Los líquidos diferentes al agua provocan daños en el horno. Utilice exclusivamente agua del grifo en los procesos de cocción con ayuda de humedad.

El agua se suministra en forma de vapor al interior del horno durante el proceso de cocción.

Los orificios para el suministro de vapor se encuentran en la esquina inferior izquierda del techo interior del aparato.

Una entrada de vapor dura aprox.


5–8 minutos. El número y el momento de las entradas de vapor dependen del alimento:

- La **masa de levadura** fermenta mejor con una entrada de vapor al inicio del proceso de cocción.
- **El pan y los panecillos** fermentan mejor con ayuda de una entrada de vapor al inicio. Además, la corteza será más brillante si al final del proceso de cocción se efectúa otra entrada de vapor.
- Al **asar carne con un alto contenido en grasa**, la inyección de humedad al principio del proceso de asado favorece el asado de la grasa.

La cocción con ayuda de humedad no es adecuada para tipos de masa que contengan mucha humedad, como, p. ej., merengues y masa cocida. En estos casos, debe llevarse a cabo un proceso de secado durante la cocción.

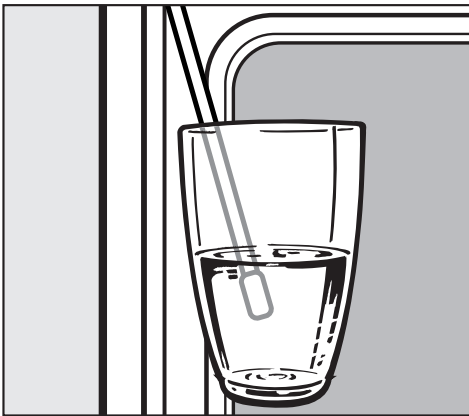
Consejo: Utilice los ejemplos del recetario como punto de referencia.

Preparar el agua e iniciar el proceso de aspiración

La solicitud para el proceso de aspiración aparece y el triángulo ▲ parpadea por debajo del símbolo .



- Abra la puerta.
- Abata hacia adelante el tubo de llenado situado a la izquierda debajo del panel de mandos.



- Sumerja el tubo de llenado en el recipiente con agua del grifo.
- Pulse la tecla OK.

Se inicia el proceso de aspiración.

La cantidad de agua necesaria se aspira. La cantidad de agua que se aspira realmente puede ser menor que la solicitada, de forma que en el recipiente queda un resto.

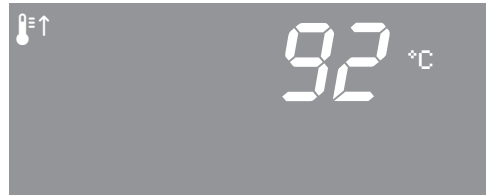
Puede interrumpir y reanudar en cualquier momento el proceso de aspiración pulsando la tecla OK.

- Tras el proceso de aspiración, retire el recipiente.
- Cierre la puerta.

De nuevo se oye un breve ruido de bombeo. Se aspira el agua que queda en el tubo de llenado.

El aparato comienza a calentarse.

Se muestra la temperatura real y el control de temperatura .



Puede observar el aumento de la temperatura.

Si está activada la señal acústica, cuando se alcanza por primera vez la temperatura seleccionada suena una señal (véase el capítulo "Ajustes – P 2").

El vapor de agua puede provocar escaldaduras.
No abra la puerta durante las entradas de vapor.
Además, la precipitación de vapor de agua sobre las teclas sensoras provoca que los tiempos de reacción de las teclas sean mayores.


Entrada de vapor automática

Tras la fase de calentamiento se activa automáticamente la entrada de vapor.

En el display aparece:




El agua se evapora en el interior del horno.

Después de la entrada de vapor se apaga  y se muestra la temperatura.


- Acabe de cocinar el alimento.


Entradas de vapor activadas manualmente

Puede activar las entradas de vapor en cuanto la tecla sensora  esté iluminada.

Espera a que termine la fase de calentamiento para que el vapor de agua se distribuya por igual en el aire caliente del interior del horno.

Puede orientarse por las indicaciones de las recetas para determinar el momento de las entradas de vapor.


Consejo: Ajuste un aviso  en el momento concreto a modo de recordatorio.

- Pulse  cuando desee activar la entrada de vapor.

La iluminación de las teclas se apaga y en el display aparece:




- Proceda de forma similar para activar más entradas de vapor.



Después de la última entrada de vapor se apaga  y se muestra la temperatura.

- Acabe de cocinar el alimento.

Evaporación de restos de agua

En un proceso de cocción con función Clima  que se desarrolla sin interrupción no permanecerán restos de agua en el sistema. El agua se evapora completamente con la activación del número total de entradas de vapor programadas.

Si se interrumpiese un proceso con ayuda de la humedad manualmente o por un corte de corriente, el agua que aún no se ha evaporado permanece en el sistema de evaporación.

Al seleccionarse la próxima vez la función Clima  aparece una indicación de tiempo en lugar de la temperatura propuesta y debajo del símbolo  parpadea el triángulo ▲.

El tiempo mostrado depende de la cantidad de agua que haya en el sistema de evaporación.

Lo mejor es iniciar inmediatamente la evaporación del agua restante para que durante el próximo proceso de cocción únicamente se evapore agua fresca sobre los alimentos.

Desarrollo del proceso de evaporación del agua restante

En la evaporación del agua restante se calienta el aparato y el agua que queda en el interior del horno se evapora.

Según el volumen de agua que haya, la evaporación de agua restante puede durar hasta 30 minutos.


El vapor de agua puede provocar escaldaduras.
No abra la puerta durante la evaporación de los restos de agua.

Durante la evaporación del agua restante, la humedad se deposita en el interior del aparato.
Una vez que se haya enfriado el interior del horno, retírela inmediatamente.

Función Clima

Realizar inmediatamente la evaporación del agua restante

- Seleccione la función Clima .

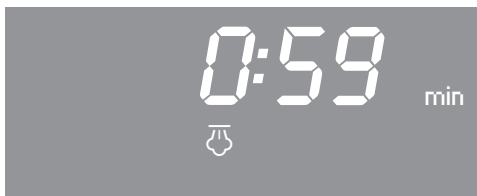
Aparece una indicación de tiempo acorde a la cantidad de agua y debajo del símbolo  parpadea el triángulo ▲:



- Pulse la tecla OK.

Se inicia la evaporación del agua restante. Puede observar el proceso.

Durante la evaporación del agua restante, el sistema puede corregir el tiempo en función de la cantidad de agua real.




El último minuto transcurre en segundos.


Al final de la evaporación del agua restante aparece *Auto*:




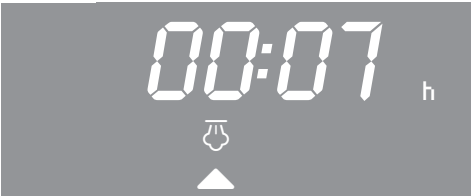
Ahora puede realizar un proceso de cocción con la función Clima .

Interrumpir la evaporación del agua restante

 A ser posible, no debería interrumpir el proceso de evaporación del agua restante, ya que en circunstancias adversas la absorción continuada de agua podría provocar un desbordamiento del sistema de evaporación en el interior del horno.

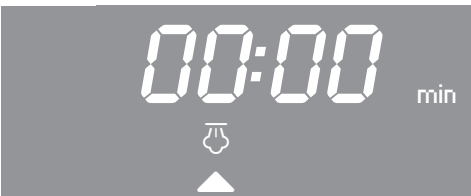
- Seleccione la función Clima .

Aparece una indicación de tiempo acorde a la cantidad de agua y el triángulo ▲ parpadea por debajo de :



- Gire el selector hacia la izquierda.


El tiempo se pone a 0:00:



- Pulse la tecla OK.

En el display aparece *Auto*.



Ahora puede realizar un proceso de cocción con la función Clima .

Programas automáticos

Su aparato dispone de más de 25 programas automáticos que permiten obtener resultados óptimos de cocción de forma cómoda y segura.

En el control del horno están memorizadas funciones, temperaturas, tiempos de cocción así como número y momento de las entradas de vapor para los programas individuales.

Todos los programas automáticos funcionan con ayuda de humedad.

Para ello, disponga un recipiente con la cantidad de agua indicada en la receta si quiere utilizar un programa automático para su preparación.

En lugar del programa automático, también puede utilizar la Función Clima [533]. Disponga entonces la cantidad de agua indicada en los ajustes alternativos.

Programas automáticos disponibles:

- A 1 Dejar subir la masa
- A 2 Pan blanco
- A 3 Pan árabe
- A 4 Pan de molde blanco
- A 5 Pan de centeno
- A 6 Pan multicereales
- A 7 Panecillos con levadura
- A 8 Bizcocho de mantequilla
- A 9 Trenza
- A 10 Doradas
- A 11 Trucha asalmonada
- A 12 Lomo de salmón
- A 13 Filetes de salmón
- A 14 Truchas
- A 15 Solomillo de vacuno poco hecho
- A 16 Solomillo de vacuno al punto
- A 17 Solomillo de vacuno muy hecho
- A 18 Solomillo de cerdo
- A 19 Espaldilla de corzo
- A 20 Lomo de cordero
- A 21 Filete de pollo a las finas hierbas
- A 22 Muslos de pollo
- A 23 Muslo de pavo
- A 24 Patatas gratinadas
- A 25 Lasaña

Encontrará las recetas de los programas automáticos en el libro de recetas individual "CulinArt".

Indicaciones sobre la utilización

- 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.
- Para obtener un resultado de cocción óptimo, le recomendamos que utilice las cantidades y moldes indicados en las recetas.
- Algunos programas automáticos incluyen una fase de precalentamiento, que finaliza cuando aparece P en el display. Además se emite una señal acústica si ésta está activada (véase capítulo "Ajustes - P 2"). Introduzca los alimentos en el horno una vez transcurrido este tiempo de precalentamiento.
- En los programas automáticos sin fase de precalentamiento, puede introducir los alimentos inmediatamente en el horno e iniciar el programa automático. Tras el proceso de aspiración, aparece brevemente "." y justamente después, el tiempo de cocción.
- Utilice el nivel de bandeja 2 para todas las preparaciones.
- En algunas preparaciones de carne o aves tendrá que indicar el peso. La introducción del peso se modifica en pasos de 100 g o 0,01 lb/oz.

Si quiere cocinar más de una pieza al mismo tiempo, introduzca el peso de la pieza mayor (no el peso total).

Cancelar proceso de cocción

Si quiere finalizar un proceso de cocción antes de tiempo, tiene que desconectar el aparato.

Si ya se ha aspirado agua, entonces se muestra ahora el símbolo W , como indicación de este "Agua residual".

En la siguiente selección de un programa automático aparece la indicación de tiempo y el triángulo \blacktriangle parpadea debajo del símbolo W .

Se solicita la evaporación del agua residual.

Puede iniciarla pulsando la tecla OK.


Si quiere cancelarla, gire el selector giratorio hacia la izquierda para ajustar el tiempo a "00:00" y para finalizar pulse la tecla OK (véase capítulo "Evaporación del agua residual").

Programas automáticos

Utilizar un programa automático

Para obtener un resultado de cocción óptimo, le recomendamos que utilice las cantidades y moldes indicados en las recetas.

En los programas automáticos **sin** tiempo de precalentamiento, introduzca los alimentos inmediatamente en el horno, en el nivel 2.

- 1 Para un programa automático, disponga un recipiente con la cantidad de agua indicada en la receta.
- 2 Seleccione Automático .



En el display aparece **A 1**.

- 3 Gire el selector giratorio hasta que aparezca la cifra del programa automático deseado.
- 4 Pulse la tecla OK.

Se selecciona el programa deseado.

En algunos programas de carne, tendrá que introducir en primer lugar el peso:



- 5 Introduzca el **peso** del alimento con el selector giratorio.
- 6 Pulse la tecla OK.

Aparece la solicitud del proceso de aspiración:



- 7 Abra la puerta del aparato.
- 8 Gire hacia delante el tubo de llenado situado en la parte izquierda debajo del panel de mandos.
- 9 Sumerja el tubo de llenado en el recipiente con agua.
- 10 Pulse la tecla OK.

Se inicia el proceso de aspiración. Tiene que oírse la bomba.

Programas automáticos

La cantidad de agua que se aspira realmente puede ser menor que la solicitada, de forma que en el recipiente queda un resto.

11 Retire el recipiente tras el proceso de aspiración.

12 Cierre la puerta.

Hay que oír nuevamente un breve ruido de la bomba. Se aspira el agua existente en el tubo de llenado.

En los **programas automáticos sin fase de precalentamiento** aparece brevemente "L" y justamente después, el tiempo de cocción.

En los **programas automáticos con tiempo de precalentamiento** aparece:



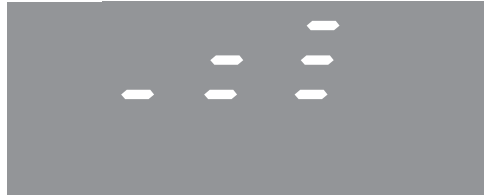
Tras aproximadamente la mitad del tiempo de precalentamiento aparece:




13 Espere a que transcurra el tiempo de precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.

Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento

– Aparece :



- se emite una señal acústica, si ésta está activada (véase el capítulo "Ajustes – P 2"),
- se apaga el control de temperatura .

Si no se abre la puerta en un plazo de cinco minutos una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, el proceso de cocción se inicia automáticamente.

14 Abra la puerta.

15 Introduzca los alimentos en el nivel 2.

16 Cierre la puerta.

Se inicia el programa automático.

Programas automáticos

17 Se muestra la **duración del programa automático seleccionado**, p. ej:



Puede seguirse el transcurso del tiempo de cocción.

Es normal que durante una entrada de vapor se escuchen ruidos y se forme humedad en el cristal interior de la puerta. Esta humedad se evaporará durante el proceso de cocción.


Los golpes de vapor se realizan de forma automática en los momentos indicados en el programa automático.

⚠ ¡Riesgo de sufrir lesiones!
No abra la puerta durante las entradas de vapor. La salida de vapor de agua puede provocar quemaduras.

La precipitación de vapor de agua sobre las teclas sensoras provoca que los tiempos de reacción de las teclas sean mayores.

Además, el resultado de cocción puede verse afectado.

Una vez transcurrida la duración



- se muestra **0:00**.
- el símbolo  parpadea.
- se emite una señal acústica, si ésta está activada (véase el capítulo "Ajustes – P 2"),
- la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente.
- el ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento.

18 Saque el alimento del horno.

19 Gire el selector de funciones a 0.


Las señales acústica y óptica se detienen.

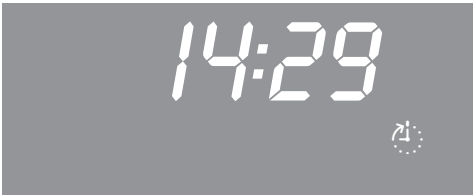
Durante los primeros dos minutos del desarrollo de programa, todavía puede desplazar el final del proceso de cocción:

- Pulse .
- Desplace el triángulo ▲ con el selector giratorio hasta que se ilumine debajo de .
- Pulse la tecla OK.

El triángulo ▲ parpadea debajo de .

- Utilice el selector giratorio para ajustar el final del tiempo de cocción.
- Pulse la tecla OK.

La calefacción del interior del horno se desconecta. El símbolo  indica el desplazamiento del final del tiempo de cocción.







Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, se inicia el proceso de cocción y se muestra el transcurso de la duración.

Hornear

El tratamiento y la preparación de alimentos de forma que conserven sus propiedades contribuyen al cuidado de la salud.





Por ese motivo, los pasteles, pizzas, patatas fritas, etc. únicamente deben dorarse y no hornearse hasta que adquieran una tonalidad marrón.

Funciones

En función de lo que vaya a preparar puede utilizar Aire caliente plus , Cocción intensiva , Función Clima  o Calor de bóveda y solera .

Molde para hornear

La elección del molde depende del tipo de función y de la preparación.

- Aire caliente plus , Cocción intensiva , Función Clima : Bandeja de repostería, bandeja Universal, moldes de repostería de cualquier material termorresistente.
- Calor de bóveda/solera : Molde oscuro, mate. Evite utilizar moldes claros de material brillante, ya que podría producirse un dorado irregular o débil del alimento y, en determinadas circunstancias, el alimento a hornear quedará completamente hecho.

- Coloque siempre los moldes de repostería sobre la parrilla. Es preferible que coloque los moldes profundos o alargados sobre la parrilla para que el calor se distribuya en el molde de forma óptima y para conseguir un horneado uniforme.
- Hornee pasteles de frutas y pasteles altos en la bandeja universal.

Papel de hornear, engrasar

Accesorios Miele como p. ej. la bandeja Universal tienen un recubrimiento PerfectClean (véase el capítulo "Equipamiento").

Por lo general no es necesario engrasar o cubrir con papel de hornear las superficies con acabado PerfectClean.

El papel de horno es necesario solo con

- masas que contengan disoluciones alcalinas (p. ej. productos salados de repostería alemana), ya que la lejía de sosa utilizada para preparar esta masa puede originar daños en la superficie PerfectClean.
- masas que por su elevado porcentaje de clara de huevo se pegan fácilmente, como p. ej. bizcocho, merengue o almendrados.
- preparación de productos ultracongelados sobre la parrilla.

Indicaciones sobre la tabla de repostería

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.


Tiempo de horneado

Una vez transcurrido el tiempo de cocción más breve recomendado, compruebe si está o no perfectamente hecho.

Si no se adhieren restos de masa cruda a el palillo de madera, la repostería estará hecha.




Nivel

El nivel en el que coloque sus alimentos depende del tipo de función y del número de bandejas.

- Aire caliente plus 
1 bandeja: nivel 2
2 bandejas: nivel 1+3 / 2+4
3 bandejas: nivel 1+3+5





Cuando utilice la bandeja Universal y las bandejas de hornear al mismo tiempo en varios niveles, introduzca la bandeja Universal por debajo de la bandeja de hornear.

Hornee repostería húmeda y tartas simultáneamente en dos niveles como máximo.

- Función Clima 
1 bandeja: nivel 2
- Cocción intensiva 
1 bandeja: nivel 1 o 2
- Calor de bóveda / solera 
1 bandeja: nivel 1 o 2

Hornear









Tabla para repostería

Pasteles / Repostería			
	 [°C]	 [min]	 [min]
Masa batida			
Bizcocho fino	150–160	2	60–70
Pasteles de molde	150–160	2	50–60
Magdalenas (1 [2] bandeja/s)	140–150	2 [2+4³⁾	35–45
Pasteles pequeños (1 bandeja) ¹⁾	150	2	25–40
Pasteles pequeños (2 bandejas) ¹⁾	150²⁾	2+4	25–35
Pastel de masa batida (bandeja)	150–160	2	25–35
Bizcocho de nueces o bizcocho mármol (molde)	150–160	2	55–75
Tarta de frutas con merengue/baño de azúcar (bandeja)	150–160	2	40–50
Tarta de frutas (bandeja)	150–160	2	35–45
Tarta de frutas (molde)	150–160	2	55–65
Base para tartas	150–160	2	25–35
Galletas/pastas (1 [2] bandeja/s)	140–150	2 [2+4³⁾	25–35
Masa trabajada			
Base para tartas	150–160	2	35–45
Tarta con copos	150–160	2	45–55
Galletas/pastas (1 [2] bandeja/s)	140–150	2 [1+3³⁾	20–30
Galletas para manga pastelera (1 bandeja) ¹⁾	140	2	30–40
Galletas para manga pastelera (2 bandejas) ¹⁾	140	1+3³⁾	35–45
Tarta de requesón	150–160	2	80–95
Pastel de manzana (molde Ø 20 cm) ¹⁾	160	2	90–100
Tarta de manzana cubierta	160–170	2	50–70
Tarta de frutas con baño de azúcar (molde)	150–160	2	55–75
Quiche (bandeja)	–	–	–

Las indicaciones para la función recomendada figuran en negrita.


Mientras no se indique lo contrario, los tiempos corresponden a un horno no precalentado. Si el horno está precalentado, los tiempos se reducirán aprox. 10 minutos.

Selecione por lo general la temperatura más reducida y compruebe el estado de los alimentos después del tiempo reducido.

					
 [°C]	 ⁵	 [min]	 [°C]	 ⁵	 [min]
150–160 ²⁾	2	60–70	–	–	–
170–180	2	55–65	–	–	–
150–160	2	30–40	–	–	–
160 ²⁾	3	20–30	–	–	–
–	–	–	–	–	–
150–160 ²⁾	2	30–40	–	–	–
150–160	2	55–75	–	–	–
170–180	2	45–55	–	–	–
160–170	2	35–55	–	–	–
170–180 ²⁾	2	35–45	–	–	–
170–180 ²⁾	2	15–25	–	–	–
150–160 ²⁾	3	15–25	–	–	–
170–180 ²⁾	2	20–30	–	–	–
170–180	2	45–55	–	–	–
160–170 ²⁾	3	15–25	–	–	–
160 ²⁾	3	20–30	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–180	2	80–90	150–160	2	80–90
180	1	85–95	–	–	–
170–180 ²⁾	2	60–70	160–170	2	50–70
170–180	2	55–75	150–160	2	55–65
220–230 ²⁾	1	30–50	180–190	1	30–50





 Aire caliente plus /  Calor de bóveda y solera /  Cocción intensiva

 Temperatura / ⁵ Nivel /  Tiempo de cocción

- 1) Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350.
- 2) Precaliente el horno. Durante la fase de calentamiento no utilice la función Calentamiento rápido .
- 3) Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Hornear









Tabla para repostería

Pasteles / Repostería			
	 [°C]		 [min]
Tarta de bizcocho			
Base de tartas (2 huevos)	160–170	2	20–30
Tarta de bizcocho (de 4 a 6 huevos)	170–180	2	20–35
Tarta de bizcocho de agua ¹⁾	180	2	20–30
Brazo de gitano	170–180 ²⁾	2	15–20
Masa de levadura/de requesón y aceite			
Dejar subir la masa	35	⁴⁾	15–30
Bizcocho "Gugelhupf"	150–160	2	50–60
Pan dulce navideño	150–160	2	45–65
Tarta con copos	150–160	2	35–45
Tarta de frutas (bandeja)	160–170	2	40–50
Pan blanco	180–190	2	35–45
Pan integral	180–190	2	55–65
Pizza (bandeja)	170–180	2	30–45
Tarta de cebolla	170–180	2	30–40
Hojaldres rellenos de frutas (1 [2] bandeja/s)	150–160	2 [1+3 ³⁾]	25–30
Masa cocida, buñuelos (1 [2] bandeja/s)	160–170	2 [1+3 ³⁾]	30–45
Hojaldre (1 [2] bandeja/s)	170–180	2 [1+3 ³⁾]	20–30
Merengue, almendrados (1 [2] bandeja/s)	120–130	2 [1+3 ³⁾]	25–50

Las indicaciones para la función recomendada figuran en negrita.


Mientras no se indique lo contrario, los tiempos corresponden a un horno no precalentado. Si el horno está precalentado, los tiempos se reducirán aprox. 10 minutos.

Seleccione por lo general la temperatura más reducida y compruebe el estado de los alimentos después del tiempo reducido.

					
 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
160–170 ²⁾	2	15–25	–	–	–
150–160 ²⁾	2	30–45	–	–	–
150–170 ²⁾	2	20–45	–	–	–
180–190 ²⁾	2	15–20	–	–	–
35	⁴⁾	15–30	–	–	–
160–170	2	50–60	–	–	–
160–170	2	45–60	–	–	–
170–180	3	35–45	–	–	–
170–180	3	50–60	–	–	–
190–200	2	30–40	–	–	–
200–210 ²⁾	2	45–55	–	–	–
190–200 ²⁾	2 ⁵⁾	30–45	170–180	2 ⁵⁾	30–45
180–190 ²⁾	2	25–35	170–180	2	30–40
160–170	2 ⁵⁾	25–30	–	–	–
180–190 ²⁾	3	25–35	–	–	–
190–200 ²⁾	3	20–30	–	–	–
120–130 ²⁾	3	25–45	–	–	–





 Aire caliente plus /  Calor de bóveda y solera /  Cocción intensiva

 Temperatura / ⁵ Nivel /  Tiempo de cocción

- 1) Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350.
- 2) Precaliente el horno. Durante la fase de calentamiento no utilice la función Calentamiento rápido .
- 3) Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- 4) Coloque la parrilla sobre la base del interior del horno y ponga el recipiente encima.
- 5) Para masa de levadura. En caso de masa de requesón y aceite, utilice el nivel 3.

Asar

Funciones

En función de la preparación puede utilizar Aire caliente plus , Función Clima , Asado automático , Calor de bóveda y solera  o programas automáticos.

Menaje

Puede utilizar cualquier tipo de menaje apto para el horno:

Asadores, recipientes para asar, moldes de cristal termorresistentes, bolsas y papel para asados, bandeja Universal, cazuela de barro ovalada, parrilla y/o grill & bandeja de asado (en caso de estar disponible) sobre la bandeja Universal.

Para asar, le recomendamos que utilice siempre un asador, para que quede el suficiente fondo de asado como para preparar una salsa.





Además, el interior del horno permanece más limpio que si utiliza la parrilla para asar.

Indicaciones sobre la tabla de asados

Temperatura

Por lo general, seleccione la temperatura más baja.

En caso de temperaturas más altas que las indicadas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.

En caso de Aire caliente plus , Función Clima  o Asado automático , seleccione una temperatura aprox. 20 °C inferior que en el caso de Calor de bóveda y solera .

En caso de piezas de carne de más de 3 kg de peso, seleccione una temperatura aprox. 10 °C más baja que la indicada en la tabla de asado.

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 10 °C más baja que la temperatura indicada para asar en la bandeja.

Precalentamiento

Por lo general, no es necesario precalentar, salvo si se prepara solomillo o rosbif.

Tiempo de asado ⊕

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: 12–15 min/cm

Rosbif/solomillo: 8–10 min/cm

En caso de carne congelada, el tiempo de asado se prolonga aprox. 20 minutos por kg. Puede asar directamente la carne, sin descongelarla, hasta un peso de aprox. 1,5 kg.

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

Nivel

Por lo general, utilice el nivel 2.

Recomendaciones

Dorado

El dorado se produce al final del tiempo de asado. Si retira la tapa hacia la mitad del tiempo de asado, conseguirá un dorado intensivo adicional.

Tiempo de reposo





Retire el alimento del interior del horno una vez finalizado el proceso de asado, envuélvalo en papel de aluminio y déjelo reposar durante aprox. 10 minutos. Así conseguirá que pierda muy poco jugo al cortarlo.

Asar aves

Si 10 minutos antes de finalizar el tiempo del asado pinta la superficie con agua con sal, conseguirá que la piel esté crujiente.

Asar

Tabla de asados







Carne/pescado	 / 	
	 [°C]	 [min]
Asado de vacuno, aprox. 1 kg	170–180	100–130 ⁵⁾
Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg ¹⁾	150–160 ⁴⁾	20–50 ⁶⁾
Rosbif, aprox. 1 kg ¹⁾	150–160 ⁴⁾	30–60 ⁶⁾
Asado de caza, aprox. 1 kg	200–210	80–100 ⁵⁾
Asado de cerdo/redondos, aprox. 1 kg	160–170	100–120 ⁷⁾
Asado de cerdo con chicharrones, aprox. 2 kg	170–180	120–160 ⁷⁾
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg	150–160	60–80 ⁷⁾
Asado de carne picada, aprox. 1 kg	170–180	60–70 ⁷⁾
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg	190–200	70–90 ⁵⁾
Pierna de cordero, aprox. 1,5 kg	170–180	90–110 ⁵⁾
Lomo de cordero, aprox. 1,5 kg	220–230 ⁴⁾	40–60 ⁷⁾
Aves, 0,8 - 1 kg	180–190	60–70
Aves, aprox. 2 kg	180–190	100–120
Aves rellenas, aprox. 2 kg	180–190	110–130
Aves, aprox. 4 kg	160–170	120–160 ⁷⁾
Pescado entero, aprox. 1,5 kg	160–170	45–55





Las indicaciones para la función recomendada figuran en negrita.



Los tiempos son válidos para hornos sin precalentar.

Seleccione por lo general la temperatura más reducida y compruebe el estado de los alimentos después del tiempo reducido.


El dato de temperatura hace referencia a la preparación con el horno abierto. Ajuste la temperatura en 10 °C menos cuando cocine el asado directamente encima de la bandeja Universal o sobre la parrilla con bandeja Universal.

			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
–	–	190–200	110–140 ⁵⁾
150–160 ⁴⁾	20–50 ⁶⁾	180–190 ⁴⁾	20–50 ⁶⁾
150–160 ⁴⁾	30–60 ⁶⁾	180–190 ⁴⁾	30–60 ⁶⁾
–	–	200–210	80–100 ⁵⁾
160–170	100–120 ^{7) 8)}	180–190	100–130 ⁷⁾
180–190	120–160 ^{7) 8)}	190–200	130–160 ⁷⁾
150–160	60–80 ⁸⁾	170–180	80–100 ⁷⁾
–	–	200–210	70–80 ⁷⁾
190–200	70–90 ^{7) 8)}	200–210	70–90 ⁵⁾
170–180	90–110 ^{7) 8)}	180–190	90–110 ⁵⁾
220–230 ⁴⁾	40–60 ⁸⁾	230–240 ^{3) 4)}	40–60 ⁷⁾
–	–	190–200	60–70
–	–	190–200 ³⁾	100–120
–	–	190–200 ³⁾	110–130
–	–	180–190	120–160 ⁷⁾
160–170	45–55 ⁸⁾	180–190	45–55

 Aire caliente plus /  Asado automático /  Función Clima /  Calor bóveda/solera

 Temperatura /  Tiempo de asado

Por lo general, utilice el nivel 2.

- 1) Utilice la bandeja Universal. Dore primero la carne en la sartén.
- 2) Active una entrada de vapor al inicio del proceso de cocción.
- 3) Utilice el nivel 3.
- 4) Precaliente el horno. Durante la fase de calentamiento no utilice la función Calentamiento rápido .
- 5) Cocine primero con la tapa. Retire la tapa una vez transcurrida la mitad del tiempo y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- 6) En función del grado de cocción deseado (al utilizar una sonda térmica): rare/poco hecha: 40–45 °C, al punto: 50–60 °C, well done/muy hecha: 60–70 °C
- 7) Transcurrida la mitad del tiempo añada aprox. 0,5 l de líquido.
- 8) Después de la fase de calentamiento: Active las entradas de vapor manuales repartidas en el tiempo de cocción.

Cocinar a baja temperatura

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

Ase primero el trozo de carne durante un tiempo breve a una potencia fuerte y por todos los lados.

Finalmente, introduzca la 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 de cocción es carne especialmente tierna y sabrosa.


Recomendaciones


- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Retire antes 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 aprox. es de 2-4 horas y depende del peso y del tamaño de la pieza de carne, así como de los grados de cocción y dorado deseados.

Desagüe

Utilice la bandeja Universal colocando por debajo la parrilla.

Para precalentar, no utilice en ningún caso la función Calentamiento rápido .

- Introduzca la bandeja Universal con parrilla únicamente en el nivel 2.
- Seleccione la función Calor de bóveda y solera  y una temperatura de 130 °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.

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
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.
- Finalice la preparación de la carne.



Puede hacer que el proceso de cocción finalice automáticamente (véase capítulo "Manejo del horno - Ajustar los tiempos de cocción").

Después del proceso de cocción

Debido a que las temperaturas de cocción e interior son demasiado bajas,

- puede cortar la carne inmediatamente. No es necesario un tiempo de reposo.
- el resultado de cocción de la carne no se ve afectado en caso de que permanezca dentro del horno transcurrido el tiempo de preparación. Puede mantenerla caliente sin problemas, hasta el momento de servirla.
- la carne tiene la temperatura óptima para ser servida. Distribúyala en platos previamente calentados y acompañáela de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente.

Tiempos de cocción / Temperaturas internas

Carne	 [min]	 [°C]
Solomillo de vacuno	80–100	59
Rosbif		
– poco hecho	50–70	48
– al punto*	100–130	57
– muy hecho/pasado	160–190	69
Solomillo de cerdo	80–100	63
Chuletas de Sajonia*	140–170	68
Solomillo de ternera	80–100	60
Lomo de ternera*	100–130	63
Lomo de cordero*	50–80	60

 Tiempo de cocción

 Temperatura interior

Puede utilizar una sonda térmica para observar el aumento de temperatura interior.

* sin huesos

Asar al grill

 ¡Peligro de quemaduras!

Cuando asa al grill con la puerta abierta, el aire caliente del interior del horno ya no se reparte y enfría mediante el ventilador de refrigeración, ya que los elementos de mando se calientan.

Cierre la puerta cuando ase al grill.

Funciones

Grill

Para gratinar y asar al grill alimentos de menor grosor.

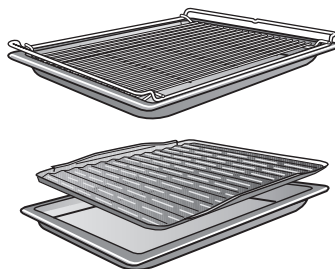
La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone al rojo vivo para generar la radiación térmica necesaria.

Asar al grill con circulación de aire

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves.

Las resistencias calefactoras de bóveda/solera y el ventilador se conectan.

Menaje



Utilice la bandeja Universal junto con la parrilla o la bandeja de asado (si está disponible).

Esta última evita que el jugo que va soltando el asado se queme, para así poder reutilizarlo después.

No utilice la bandeja de repostería.

Indicaciones sobre la tabla de asar al grill

Temperatura

Por lo general, seleccione la temperatura más baja.

En caso de temperaturas más altas que las indicadas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.

Pre calentamiento

Para asar al grill es necesario un precalentamiento.

Pre caliente el elemento calefactor de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.

Nivel

Seleccione el nivel según el grosor de la pieza para asar al grill.

- Piezas delgadas: nivel 3/4
- Piezas de mayor diámetro: nivel 1/2

Tiempo de preparación al grill

- Los filetes de carne o pescado de poco grosor necesitan aprox. 6-8 minutos por cada lado.
Las piezas de mayor grosor requieren algo más de tiempo.
Procure asar piezas con un tamaño similar para que los tiempos de asado al grill no varíen demasiado.
- Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.

Comprobación del grado de cocción

Si quiere comprobar si la carne ya está hecha, presione con una cucharilla:

rare/ poco he- cha:	si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
al punto:	cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
well done/ muy he- cha:	cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.

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

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.

Asar al grill

Preparar las piezas para asar al grill


Enjuague rápidamente la carne bajo el agua del grifo y séquela. No sale las rodajas de carne antes de asarlas al grill, ya que de lo contrario saldrá el jugo de la carne.

Puede untar con aceite las piezas de carne magra. No utilice ningún otro tipo de grasa, ya que se oscurecen ligeramente o producen humo.

Limpie los pescados planos y las rodajas de pescado y sáelas. También puede rociarlas con zumo de limón.

Asar al grill

- Coloque la parrilla o la bandeja para grill y asar (si dispone de una) sobre la bandeja Universal.
- Coloque encima el alimento a asar.
- Seleccione la función y la temperatura.
- Precaliente la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.

 ¡Peligro de sufrir quemaduras! Utilice guantes protectores al introducir o extraer alimentos calientes, así como al realizar cualquier actividad en el interior del horno caliente.

- Introduzca los alimentos en el correspondiente nivel (véase tabla de grill).
- Cierre la puerta.
- Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.

Tabla para el grill






Las indicaciones para la función recomendada figuran en negrita.

Precalente el elemento calefactor de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada, antes de introducir nada más.

Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Compruebe el asado cuando transcurra el tiempo breve indicado.

Platos al grill					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Piezas delgadas					
Filetes de buey	4/5	300	10–17	260	10–17
Hamburguesa de ternera ¹⁾	4	300	12–24	–	–
Pinchos de carne	4	220	12–17	220	12–17
Pinchos de pollo	4	220	12–17	220	12–17
Filetes de aguja	4	275	16–24	240	13–22
Hígado	3	220	8–12	220	8–12
Hamburguesas	4	275	10–20	240	17–22
Salchichas para asar	3	220	8–15	220	10–17
Filete de pescado	4	220	15–25	220	15–22
Truchas	4	220	15–25	220	15–22
Tostada ^{1) 2)}	3	300	5–8	–	–
Sándwich mixto	3	220	8–12	220	8–12
Tomates	3	220	6–10	220	8–12
Melocotones	2/3	275	5–10	220	5–10
Piezas de mayor diámetro					
Pollo, aprox. 1,2 kg	1 ³⁾	220	60–70	190	55–65
Codillo de cerdo, aprox. 1 kg	2	–	–	180	80–90


 Grill (grande) /  Grill con recirculación de aire /  Nivel /  Temperatura /  Tiempo de grill

1) Los ajustes son válidos para la utilización de la función Grill (grande) , también para las especificaciones según EN 60350.


2) No precalente el elemento calefactor de bóveda/grill.

3) Con Grill por recirculación de aire  utilice el nivel 2.

Descongelar

Para descongelar alimentos congelados manteniendo sus propiedades utilice la función Descongelar .

En esta función solo se conecta el ventilador y el aire del interior del horno circula a temperatura ambiente.

 ¡Riesgo de salmonelosis!
Procure un máximo de higiene, especialmente cuando descongele aves. Nunca utilice el líquido que suelta la pieza durante la descongelación.

Recomendaciones

- Saque el alimento ultracongelado de su envoltorio y colóquelo sobre la bandeja Universal o en una fuente para descongelarlo.
- Para descongelar aves utilice la bandeja Universal con la parrilla colocada. De este modo, el alimento no entrará en contacto con el líquido que vaya soltando durante la descongelación.
- La carne, las aves o el pescado no requieren una descongelación completa antes de cocerse. Basta con que estén ligeramente descongeladas, ya que la superficie está lo suficientemente blanda para que se puedan sazonar.


Tiempos para descongelar

Los tiempos se elegirán en función del tipo y el peso del producto congelado:

Producto congelado	Peso [g]	Tiempo [min]
Pollo	800	90–120
Carne	500	60–90
	1 000	90–120
Salchichas para asar	500	30–50
Pescado	1 000	60–90
Fresas	300	30–40
Bizcocho de mantequilla	500	20–30
Pan y panecillos	500	30–50

Preparación de conservas


Recipiente para la preparación de conservas

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Al calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten.
No utilice el horno para cocer o calentar latas de conservas.


Utilice solo tarros especiales, que encontrará en un distribuidor:

- tarros para conservar,
- tarros con tapa roscada.

Preparación de conservas de frutas y verduras

Recomendamos la función Aire caliente plus .

Las indicaciones son válidas para 6 tarros de 1 l.

- Introduzca la bandeja Universal en el nivel 2 y coloque los tarros encima.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 150–170 °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.

Fruta/Pepinillos

- Ajuste la temperatura más baja en cuanto se vean las "burbujas" en los tarros y deje los tarros otros 25–30 minutos en el interior del horno caliente.

Verdura


- Reduzca la temperatura a 100 °C, en cuanto observe "burbujas" en los tarros.

	 [min]
Zanahorias	50–70
Espárragos, guisantes, judías	90–120

 Tiempo de cocción

- Después del tiempo de preparación de las conservas, ajuste la temperatura más baja y deje los tarros otros 25–30 minutos en el interior del horno caliente.

Después de preparar las conservas

 ¡Riesgo de quemaduras!
Póngase guantes protectores para retirar los tarros.

- Retire los tarros del interior del horno.
- Deje reposar cubiertos durante 24 horas en un lugar cerrado.
- Finalmente, compruebe que todos los tarros estén cerrados.




Secar / Dorar

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.

- Prepare el alimento que desea deshidratar.
 - Pele las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en rodajas de aprox. 0,5 cm de grosor.
 - Deshuese las ciruelas.
 - Pele las peras, quíteles el corazón y filetéelas.
 - Pele los plátanos y córtelos en rodajas finas.
 - Limpie las setas, córtelas por la mitad o en rodajas.
 - Limpie las ramas más gruesas del perejil o el eneldo.
- Reparta los alimentos que desee deshidratar forma homogénea sobre la bandeja Universal.


También puede utilizar la bandeja de repostería perforada, si dispone de una.


- Seleccione la función Aire caliente plus  o Calor de bóveda y sole - ra .
- Seleccione una temperatura de 80–100 °C.
- Introduzca la bandeja Universal en el nivel 2.
Con Aire caliente plus  también

puede deshidratar a la vez en los niveles 1+3.

Alimentos a deshidratar	
Frutas	2–8 horas
Verdura	3–8 horas
Hierbas aromáticas*	50–60 minutos

 Tiempo de secado

- * Para deshidratar hierbas aromáticas utilice la función Calor de bóveda y solera .
- Reduzca la temperatura si se forman gotas de agua en el interior del horno.

 ¡Riesgo de quemaduras!
Póngase guantes protectores para sacar los alimentos deshidratados.

- Deje que la fruta o verdura seca se enfríe.

La fruta que desea deshidratar debe estar totalmente seca, pero ha de ser suave y elástica. Al partirla o cortarla no debe salir nada de jugo.

- Consérvela en tarros o latas bien cerradas.

Consejos

Tartas, pizza, baguettes

- Hornee estos productos congelados sobre la parrilla con papel especial para hornos.
La bandeja de asar o la bandeja Universal se pueden deformar considerablemente al preparar estos productos congelados, de forma que es posible que en caliente ya no se pueda extraer del horno. Cada utilización conlleva implícita una nueva deformación.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.

Patatas fritas, croquetas y similares

- Puede cocinar estos productos congelados sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal.
Para ello coloque debajo papel para hornear y así se cocinarán sin perder sus propiedades.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.
- Remueva los alimentos varias veces.


Preparación

El tratamiento y la preparación de alimentos de forma que conserven sus propiedades contribuyen al cuidado de la salud.



Por ese motivo, los pasteles, pizzas, patatas fritas, etc., únicamente deben dorarse y no hornearse hasta que adquieran una tonalidad marrón.

- 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.


Cocción con proceso de dorado

La función Cocción con proceso de dorado  es apropiada para preparar carne.

Consejos prácticos:

Plato	 [°C]	 [min]
Asado de jamón, aprox. 1,5 kg	180	130–160
Estofado de vacuno, aprox. 1,5 kg	180	160–180

 Temperatura


 Tiempo de cocción


Los tiempos son válidos para hornos sin precalentar.

Utilice el nivel 1 o 2 en función de la altura de los alimentos a hornear.

Seleccione por lo general la temperatura más reducida y compruebe el estado de los alimentos después del tiempo reducido.

Cocine primero con la tapa. Retire la tapa una vez transcurridas tres cuartas partes del proceso de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y el interior del horno debe estar frío.

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar el horno.

Todas las superficies se pueden decolorar o modificar si utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno se daña a causa del limpiador de hornos o del descalcificador. Elimine inmediatamente los restos del producto de limpieza.

Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En las superficies de cristal los arañazos pueden provocar su rotura.

Productos de limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies, nunca utilice

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores sobre el frontal del horno,
- 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,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- limpiacristales,
- productos de limpieza para placas de vitrocerámica,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej. los especiales para cazuelas o aquellos que contengan restos de productos de limpieza abrasivos),
- gomas quitamanchas,
- espátulas afiladas,
- lana de acero,
- limpieza puntual con medios mecánicos de limpieza,
- limpiahornos*,
- espirales de acero inoxidable*.

* permitidas en caso de suciedad resistente en superficies esmaltadas con acabado PerfectClean

Limpieza y mantenimiento

Cuando se deja que la suciedad se reseque, en determinadas circunstancias ya no se podrá eliminar. El uso continuado del aparato sin limpiarlo después de cada utilización puede dificultar considerablemente la tarea de limpieza. Lo mejor es que elimine la suciedad inmediatamente.

Los accesorios no están indicados para su limpieza en el lavavajillas.

Recomendaciones

- La suciedad, como p. ej. del zumo de fruta o de la masa de pasteles de moldes que no cierran correctamente puede eliminarse con mayor facilidad cuando el interior del horno está aún templado.
- Para una mayor comodidad en la limpieza puede desmontar la puerta, las guías telescópicas con FlexiClip (si dispone de ellas), la pared posterior con revestimiento catalítico, así como abatir las resistencias de calor de bóveda/grill.

Suciedad normal

Encontrará información sobre la limpieza de la pared posterior en el capítulo "Suciedad en la pared posterior con esmalte catalítico".

- Elimine la suciedad normal preferiblemente y lo antes posible con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibras limpio y humedecido.
- Elimine a fondo los restos de productos de limpieza con agua clara. Esto es especialmente importante con los componentes tratados con PerfectClean, ya que los restos de detergentes influyen sobre el efecto antiadherente.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Limpieza de la junta

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

La junta se puede secar y romper a causa de los restos de grasa.

- Limpie la junta preferiblemente después de cada proceso de cocción.

Suciedad incrustada (excepto guías telescópicas FlexiClip)

Si se derrama zumo de frutas o si quedan restos de un asado, pueden producirse alteraciones del color permanentes o manchas mates. Sin embargo, estas manchas no influyen en las propiedades de uso. No intente eliminar estas manchas a toda costa. Emplee únicamente los productos descritos.

- Elimine los restos de suciedad incrustada con una espátula o con una espiral de acero inoxidable (p. ej. Spontex Spirinett).

El esmalte catalítico se estropea con los limpiahornos. Desmunte los componentes con esmalte catalítico antes de utilizar el limpiahornos.

- Aplique el limpiador de hornos de Miele en superficies esmaltadas con PerfectClean con suciedad incrustada sobre las superficies frías. Deje actuar según las indicaciones del envoltorio.

Los limpiadores de hornos de otros fabricantes solo se pueden aplicar sobre superficies frías y deben actuar durante máximo 10 minutos.

- Como medida adicional, puede utilizar el lado duro de un estropajo después de que haya surtido efecto.
- Elimine a fondo los restos de limpiahornos con agua limpia y seque las superficies.

Limpieza y mantenimiento

Suciedad incrustada en las guías telescópicas FlexiClip

La grasa especial de las guías telescópicas se desprende al lavarlas en el lavavajillas, lo que reduce las propiedades deslizantes de las guías. Nunca lave las guías telescópicas FlexiClip en el lavavajillas.

Si hubiera suciedad incrustada en las superficies o si el rodamiento de bolas se quedara pegado a causa del jugo de fruta que rebosa, proceda de la siguiente manera:

- Ponga las guías telescópicas FlexiClip brevemente a remojo (aprox. 10 minutos) en agua caliente y jabón. Si fuera necesario, utilice además el lado duro de un estropajo. Puede limpiar el rodamiento de bolas con un cepillo blando.

Después de la limpieza puede seguir habiendo manchas o decoloraciones que sin embargo no afectan a las características de uso.

Suciedad en la pared posterior con esmalte catalítico

El esmalte catalítico se limpia de restos de aceite y grasas automáticamente a altas temperaturas.

Cuanto más alta sea la temperatura mayor eficacia tendrá el proceso.


El esmalte catalítico pierde las propiedades de autolimpieza debido al efecto de los productos abrasivos, cepillos y estropajos duros y los limpiahornos.

Desmonte las piezas con esmalte catalítico antes de utilizar limpiahornos.

Eliminación de suciedad procedente de especias, azúcar o similares


- Desmonte la pared posterior (véase "Limpieza y mantenimiento – Desmontar la pared posterior").
- Límpiela a mano con agua templada, detergente suave y un cepillo blando.
- Enjuague la pared posterior a fondo. Déjela secar antes de volver a montarla.

Eliminación de la suciedad causada por aceite y grasa

- Extraiga todos los accesorios (incluidos los listones portabandejas) del interior del horno.
- Antes de iniciar la limpieza catalítica, elimine la suciedad más evidente del interior de la puerta y de las superficies tratadas con PerfectClean para que no se quemé.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y 250 °C.
- Caliente el horno vacío durante al menos una hora.

La duración depende del grado de suciedad.

Si el revestimiento catalítico estuviera muy manchado de grasa y aceite, durante el proceso de limpieza podría formarse una película en el horno.

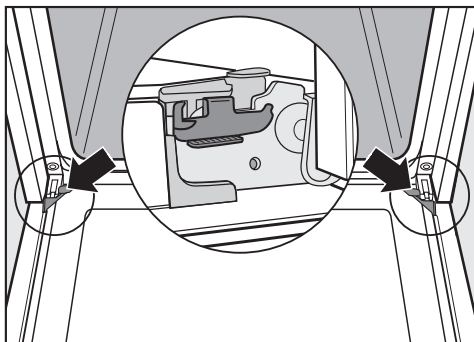
 ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Antes de proceder a limpiar el horno a mano, deje que se enfríe.

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

Los calentamientos posteriores a altas temperaturas contribuyen a la paulatina desaparición de la suciedad restante.

Limpeza y mantenimiento

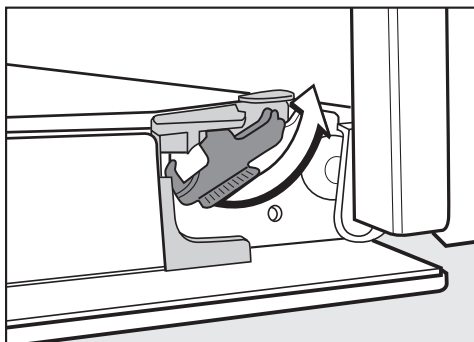
Desmontar la puerta



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.

Nunca tire de la puerta en sentido horizontal para sacarla de los soportes, ya que golpeará contra el horno.

Nunca saque la puerta de los soportes tirando del mango de la puerta, ya que este podría romperse.

- Cierre la puerta hasta el tope.



- Sujete la puerta lateralmente y tire hacia arriba desde los soportes. Tenga cuidado de que la puerta no se atasque al retirarla.

Desmontar la puerta

La puerta está compuesta por un sistema abierto con tres cristales con un revestimiento parcialmente termorreflejante.


Durante el funcionamiento el aire además entra a través de la puerta, 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.

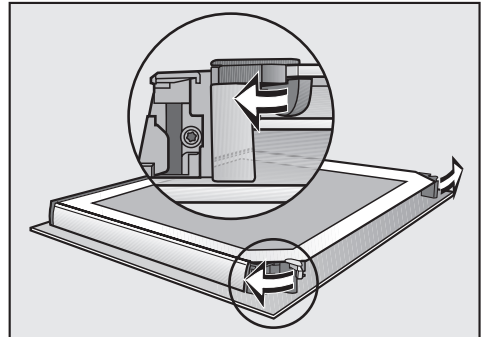
Los arañazos pueden dañar el cristal de las láminas de la puerta. No utilice para limpiarla productos abrasivos, estropajos o cepillos duros ni espátulas metálicas afiladas. Tenga además en cuenta las indicaciones para limpiar los cristales de la puerta, que son las indicadas para el frontal del horno.

La superficie de los perfiles de aluminio se dañaría. con los limpia hornos. Limpie los componentes únicamente con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibras limpio y humedecido.

Conserve cuidadosamente los cristales de la puerta desmontados para que no se rompan.

 ¡Peligro de sufrir lesiones!
Desmonte siempre la puerta antes de desmontar los cristales.

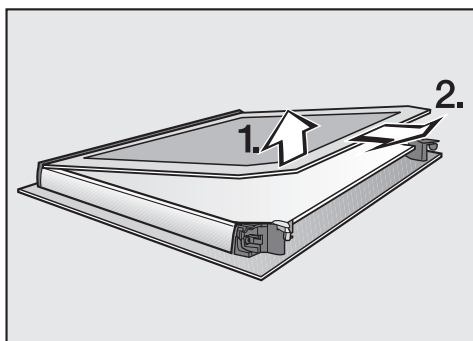
- Coloque el cristal exterior de la puerta preferentemente sobre una superficie suave (p. ej. un paño de cocina), para evitar que se raye. Es conveniente que el tirador de la puerta se quede fuera del canto de la mesa para que el cristal apoye en toda la superficie de la misma y evitar que se rompa durante la limpieza.



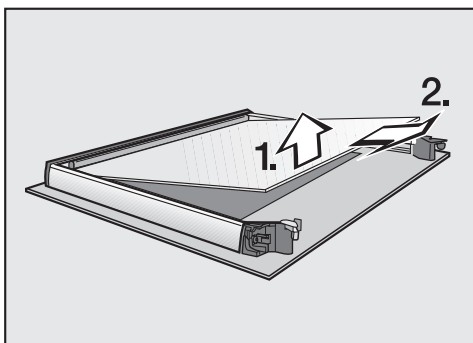
- Abra ambas sujeciones de los cristales de la puerta hacia fuera con un movimiento giratorio.

Limpieza y mantenimiento

Desmonte el cristal interior de la puerta:

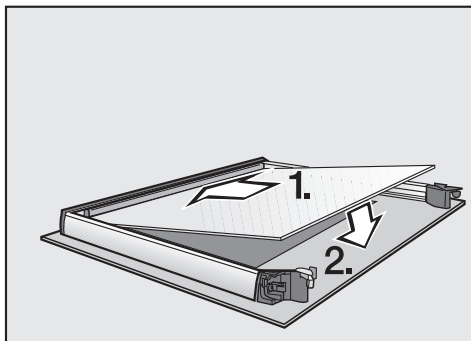


- Levante **ligeramente** el cristal interior de la puerta y extráigalo del listón de plástico.

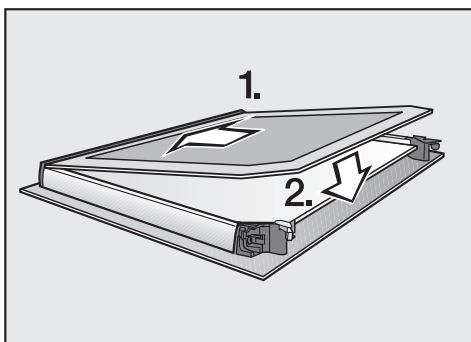


- Levante el cristal central de la puerta **ligeramente** y tire de él hacia fuera.
- Limpie los cristales de la puerta y el resto de componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las piezas con un paño suave.

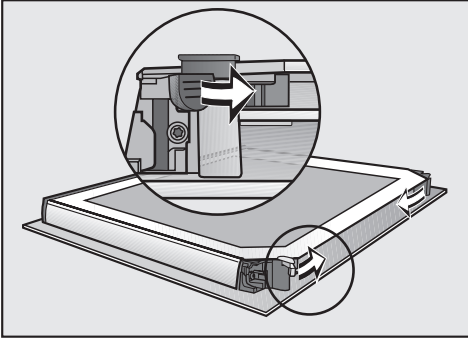
A continuación, vuelva a montar la puerta con cuidado:



- Coloque el cristal central de tal forma que el número de material quede visible (es decir, que no quede invertido).



- 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.

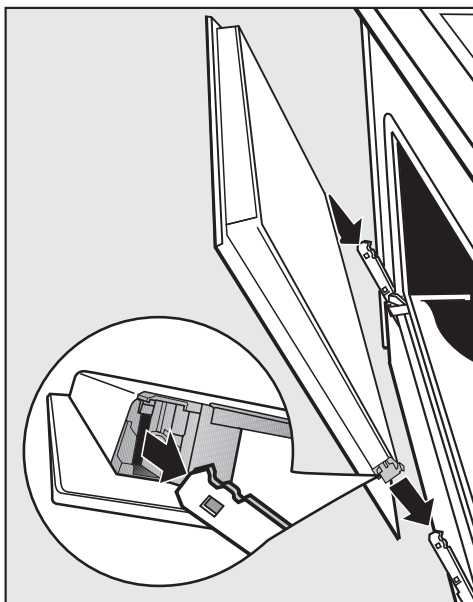


- Cierre ambas sujeciones de los cristales de la puerta con un movimiento giratorio hacia fuera.

La puerta vuelve a estar montada.

Limpieza y mantenimiento

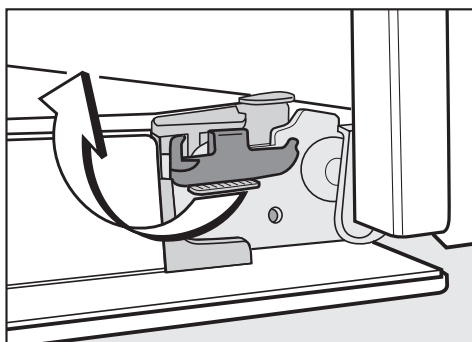
Montaje de la puerta



- Sujete la puerta lateralmente y tire colóquela sobre los soportes de las bisagras. Tenga cuidado de que la puerta no se atasque al retirarla.


- Abra la puerta completamente.

Vuelva a bloquear sin falta los estribos de bloqueo, ya que de lo contrario se pueden soltar de los soportes y resultar dañada.




- Vuelva a bloquear los estribos de bloqueo girándolos hasta el tope en sentido horizontal.

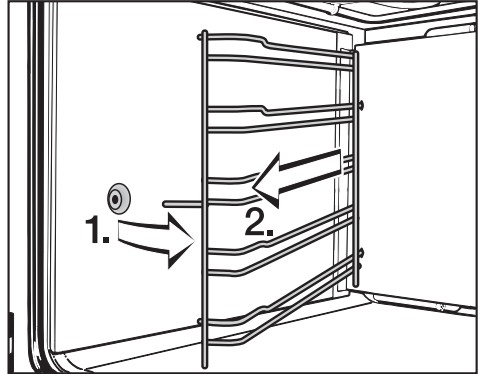
Desmontar el listón porta-bandejas con FlexiClip

 ¡Peligro de sufrir lesiones!
Nunca utilice el horno sin listón portabandejas.

Puede desmontar el listón portabandejas junto con las guías telescópicas FlexiClip (si dispone de ellas).

Si desea desmontar antes las guías FlexiClip por separado, siga las indicaciones del capítulo "Equipamiento – Montar y desmontar las guías telescópicas FlexiClip".

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y el interior del horno debe estar frío antes de que realice cualquier actividad en él.



- Saque la parte delantera de los listones porta-bandejas de la sujeción (1.) y desmóntelos (2.).

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

- Monte las piezas con cuidado.

Limpieza y mantenimiento

Desmontar la pared posterior

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!
Nunca utilice el horno sin pared posterior.

Puede desmontar la pared posterior para limpiarla.

⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y el interior del horno debe estar frío antes de que realice cualquier actividad en él.

- Desconecte el horno de la red eléctrica. Retire la clavija o desconecte el fusible de la instalación eléctrica.
- Desmonte el listón portabandejas.
- Afloje los cuatro tornillos situados en las esquinas de la pared posterior y extráigala.
- Limpie la pared posterior (véase el capítulo "Suciedad en la pared posterior con esmalte catalítico").

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

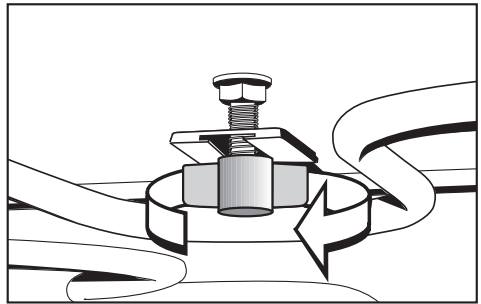
Monte la pared posterior con cuidado (véase el capítulo "Visión general del horno").

- Conecte de nuevo el horno a la red eléctrica.

Abatir la resistencia calefactora de bóveda y grill

⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Las resistencias calefactoras deben estar desconectadas y el interior del horno debe estar frío antes de que realice cualquier actividad en él.

- Desmonte el listón portabandejas.



- Suelte la tuerca de mariposa.

No fuerce la resistencia calefactora de bóveda/grill al abatirla hacia abajo.

- Pliegue con cuidado la resistencia calefactora de calor de bóveda/grill.

Ahora ya se puede limpiar el techo del interior del horno.

- Pliegue hacia arriba la resistencia de calor de bóveda/grill y vuelva a apretar la tuerca de mariposa.
- Monte el listón portabandejas.


Descalcificar el sistema de evaporación

Momento del proceso de descalcificación


El sistema de evaporación debe descalcificarse regularmente, en función de la dureza del agua.

Vd. puede realizar un proceso de descalcificación cuando quiera.

No obstante, al cabo de cierto número de procesos de cocción se le instará automáticamente a descalcificar el horno para que éste funcione perfectamente.




En el display aparece una indicación para descalcificar cuando se selecciona la función Clima 



Todavía puede utilizar diez veces la función Clima . Después deberá llevar a cabo la descalcificación.

La indicación se apaga tras un par de segundos. También puede borrarla pulsando la tecla OK.

Puede seguir utilizando todas las demás funciones.

El número de procesos de cocción restantes va disminuyendo hasta que en el display aparece   y .



A continuación se bloquea el uso de la función Clima .

No podrá volver a utilizarla hasta que haya realizado el proceso de descalcificación.

Desarrollo de un proceso de descalcificación

La descalcificación dura unos 90 minutos y se desarrolla por etapas:

E 0: Aspiración del producto descalcificador

E 1: Fase de actuación

E 2: Proceso de aclarado 1

E 3: Proceso de aclarado 2

E 4: Proceso de aclarado 3

E 5: Evaporación del agua restante

Limpeza y mantenimiento

Preparación de la descalcificación

Para obtener un buen resultado de limpieza de su horno, le recomendamos que utilice las pastillas para la descalcificación creadas por Miele.

El resto de productos descalcificadores, que además de ácido cítrico también contienen otros ácidos y/o tienen otras sustancias indeseadas, como p. ej., cloruros, podrían dañar el producto. Asimismo, tampoco se podría garantizar la eficacia exigida si no se mantiene la concentración de la solución descalcificadora.

Tenga en cuenta las indicaciones de mezcla del descalcificador. De lo contrario, el horno resultaría dañado.

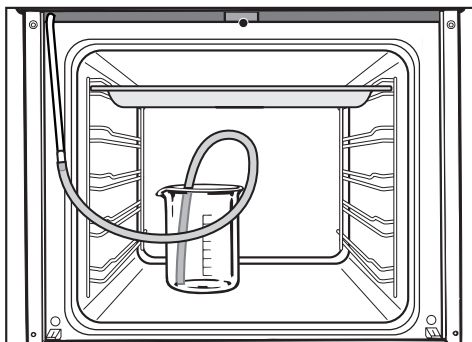
Tras la descalcificación, limpie el interior del horno para que no queden restos del descalcificador.

Podrá adquirir más pastillas en distribuidores especializados de Miele o a través del Servicio Post-venta.

Necesitará un recipiente con una capacidad aproximada de 1 litro.

El horno se suministra con un tubo de plástico con ventosa para no tener que mantener el recipiente con este líquido debajo del tubo de llenado.


- 1 Introduzca uno de los extremos de la manguera de plástico hasta el fondo del recipiente y fíjelo al mismo con la ventosa.
- 2 Llene el recipiente con aprox. 600 ml de agua fría del grifo y disuelva completamente una pastilla descalcificadora.
- 3 Introduzca la bandeja Universal hasta el tope del nivel más alto para recoger el descalcificador después de su uso.




- 4 Coloque el recipiente con el descalcificador sobre el suelo del interior del horno. Fije el otro extremo de la manguera de plástico al tubo de llenado.
- 5 Cierre la puerta.

Ejecución de la descalcificación

En cuanto haya iniciado el proceso de aspiración **E D**, ya no podrá interrumpir el proceso de descalcificación.

- 6 Seleccione la función Clima .
- 7 Seleccione **E** con el selector giratorio.
- 8 Pulse la tecla OK.

Cuando la función Clima  ya está bloqueada, puede iniciar inmediatamente el proceso de descalcificación pulsando la tecla OK.

La solicitud de **Proceso de aspiración (E D)** aparece y el triángulo ▲ parpadea por debajo de .



- 9 Pulse la tecla OK.

Se inicia el proceso de aspiración. Se oyen ruidos de bombeo.

La cantidad real de descalcificador que se aspira puede ser menor que la solicitada, de forma que en el recipiente queda un resto.



La **Fase de actuación (E I)** se inicia. Puede observar el transcurso.

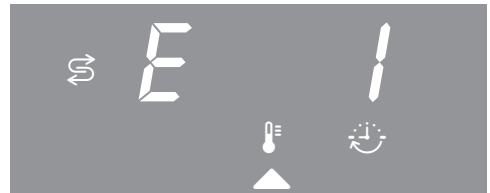



- 10 Abra la puerta.
- 11 Deje el recipiente en el interior del horno, incluida la conexión por manguera con el tubo de llenado, y añada aprox. 300 ml de agua, ya que el sistema aspira algo más de líquido durante la fase de actuación.
- 12 Cierre la puerta.

Cada cinco minutos aproximadamente, el sistema vuelve a aspirar algo de líquido. El ruido de la bomba se oye mientras tanto.

Puede hacer que se muestre el paso de descalcificación:

- Pulse .
- Seleccione  con el selector giratorio.



- Para volver a mostrar el tiempo restante, desplace el triángulo ▲ con el selector giratorio hasta que se ilumine por debajo de .

Al final de la fase de actuación se emite una señal tres veces si ésta está activada (véase el capítulo "Ajustes - P 2").

Limpeza y mantenimiento

Después de la fase de actuación se debe enjuagar el sistema de evaporación para eliminar los restos de descalcificador.

Para tal fin se bombea tres veces aprox. 1 l de agua a través del sistema de evaporación y ésta se recoge en la bandeja Universal.

- 13 Extraiga la bandeja Universal con el líquido descalcificador recogido, vacíela e introdúzcala de nuevo en el nivel de bandeja superior.
- 14 Extraiga la manguera de plástico del recipiente.
- 15 Extraiga el recipiente, enjuáguelo bien y llénelo con aprox. 1 l de agua fresca del grifo.
- 16 Vuelva a introducir el recipiente en el interior del horno, fije la manguera de plástico al recipiente y cierre la puerta.
- 17 Pulse la tecla OK.

Se inicia el proceso de aspiración para el **primer proceso de aclarado (E 2)**.

El agua pasa por el sistema de evaporación y se recoge en la bandeja Universal.

- 18 Extraiga la bandeja Universal con el agua de aclarado que se ha recogido, vacíela e introdúzcala de nuevo en el nivel de bandeja superior.
- 19 Extraiga la manguera de plástico del recipiente y llene este último con aprox. 1 l de agua fresca del grifo.
- 20 Vuelva a introducir el recipiente en el interior del horno, fije la manguera de plástico al recipiente y cierre la puerta.
- 21 Pulse la tecla OK.

Se inicia el proceso de aspiración para el **segundo proceso de aclarado (E 3)**.

- 22 Repita los últimos cuatro pasos de trabajo.

Se inicia el proceso de aspiración para el **tercer proceso de aclarado (E 4)**.

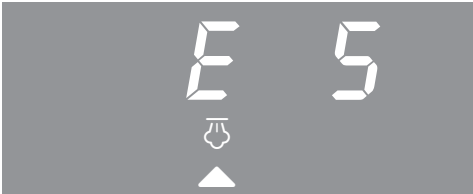
Durante la evaporación del agua restante deje la bandeja Universal con el agua recogida durante el tercer proceso de aclarado en el interior del horno.

- 23 Extraiga el recipiente y la manguera del interior del horno.

Limpieza y mantenimiento

Puede iniciar la **evaporación del agua restante** (E 5).

El vapor de agua puede provocar escaldaduras.
No abra la puerta durante la evaporación de los restos de agua.



24 Pulse la tecla OK.


La calefacción del interior del horno se conecta y se muestra la indicación de tiempo para la evaporación del agua restante.

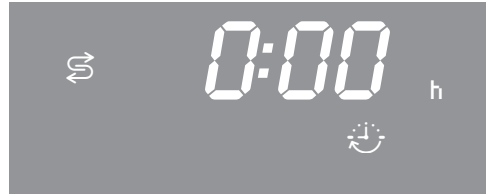


La indicación de tiempo se corrige automáticamente en función de la cantidad real de agua restante que existe.


El transcurso del último minuto se indica en segundos.

Al final de la evaporación del agua restante

- se emite una señal tres veces si ésta está activada (véase el capítulo "Ajustes – P 2"),
- aparece **0:00** y  parpadea.



25 Gire el selector de funciones a la posición ●.

 ¡Peligro de quemaduras!
Antes de proceder a limpiar, deje enfriar el interior del horno y los accesorios.

26 Extraiga la bandeja Universal con el líquido recogido y, una vez que se haya enfriado el horno, limpie los posibles restos de humedad y de descalcificador.

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

¿Qué hacer si ...?

Usted mismo puede resolver la mayoría de los problemas que puedan surgir durante el funcionamiento cotidiano. La siguiente relación le ayudará.




Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta si no encuentra la causa del problema o no puede solucionarlo.

¡Riesgo de sufrir lesiones!

La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación puede conllevar graves peligros para el usuario de los que Miele no se hará responsable.


Sólo los técnicos especializados autorizados por Miele pueden llevar a cabo trabajos de instalación, mantenimiento o reparaciones.


Nunca abra usted mismo la carcasa del horno.

Problema	Causa y solución
El display está oscuro.	La indicación de hora está desactivada. Por eso está el display oscuro cuando el horno está desconectado. <ul style="list-style-type: none">■ En cuanto conecte el horno, aparecerá la indicación de hora. Si desea que aparezca continuamente, deberá conectar la indicación horaria (ver capítulo "Ajustes - P I").
	El horno no tiene corriente. <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-Venta de Miele.
Se ha seleccionado una función y en el display siguen apareciendo la hora y el símbolo  .	Está conectado el bloqueo de puesta en funcionamiento  <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el bloqueo de puesta en funcionamiento (ver capítulo "Bloqueo de puesta en funcionamiento ").

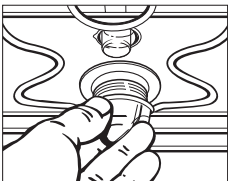
Problema	Causa y solución
El interior del horno no se calienta.	El modo exposición está activado. Aparece <i>RES_</i> . Es posible manejar el horno, pero no se calienta. ■ Desactive el modo exposición (véase el capítulo "Ajustes - P 9").
Se ha seleccionado una función pero el horno no está en funcionamiento.	Se ha interrumpido brevemente el suministro eléctrico y se ha cancelado el proceso de cocción que estaba en marcha. ■ Gire el selector de funciones a la posición ● y desconecte el horno. A continuación, inicie de nuevo el proceso de cocción.
Se muestra <i>12:00</i> y el triángulo ▲ parpadea debajo de ☺.	Se ha producido un corte del suministro eléctrico que ha durado más de 200 horas. ■ Ajuste de nuevo la hora (véase capítulo "Primera-puesta en funcionamiento").
<i>0:00</i> aparece inesperadamente en el display y a la vez parpadea ☺. Es posible que también suene una señal acústica.	Se ha utilizado el horno durante un tiempo excepcionalmente largo y la desconexión de seguridad se activó. ■ Gire el selector de funciones a la posición ● y desconecte el horno. A continuación, el horno está preparado de nuevo para funcionar.
En el display se muestra <i>F XX</i> .	Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo. ■ Avise al Servicio Post-Venta.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
En la función Clima  no se aspira nada de agua.	<p>El modo exposición está activado. En realidad se puede utilizar el horno, pero no funciona la bomba del sistema de evaporación.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desactive el modo exposición (véase el capítulo "Ajustes - P 9"). <p>La bomba del sistema de evaporación está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avise al Servicio Post-Venta.
Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.	<p>El ventilador de refrigeración está conectado. En cuanto se enfría el interior del horno a una determinada temperatura el ventilador de refrigeración se desconecta automáticamente.</p>
El horno se ha desconectado automáticamente.	<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.
El esmalte catalítico presenta manchas de color óxido.	<p>Las manchas de especias, azúcar o similares no se eliminan con el proceso de limpieza catalítico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desmante los componentes con esmalte catalítico y elimine estas manchas con agua caliente, detergente suave y un cepillo blando (véase el capítulo "Suciedad en la pared posterior con esmalte catalítico").

Problema	Causa y solución
<p>La tarta/la repostería no está hecha una vez transcurrido el tiempo indicado en la Tabla para repostería.</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 ha modificado las cantidades de los ingredientes. 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 en algunas zonas. 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"> ■ Con el calor de bóveda y solera  los moldes claros o brillantes no son muy apropiados. Utilice moldes mates y oscuros.
<p>Las guías telescópicas FlexiClip se introducen o se extraen con dificultad.</p>	<p>No hay suficiente grasa en el rodamiento de bola de la guía telescópica FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Engrase el rodamiento de bola con el lubricante especial de Miele. Únicamente el lubricante especial de Miele es apto para las elevadas temperaturas del interior del horno. Otros lubricantes podrían aglutinarse por el calor y atascar las guías telescópicas FlexiClip al adherirse a ellas. Podrá adquirir este lubricante especial en comercios Miele especializados o a través del Servicio Post-Venta.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
La iluminación del aparato se desconecta después de un tiempo breve.	La iluminación del aparato está ajustada de fábrica de forma que se desconecta automáticamente después de 15 segundos. Puede modificar este ajuste de fábrica (véase el capítulo "Ajustes – P B").
La iluminación del aparato no se conecta.	<p data-bbox="395 469 1019 595">¡Riesgo de sufrir quemaduras! Los elementos calefactores deben estar desconectados y el interior del horno debe estar frío antes de que realice cualquier actividad en él.</p> <ul data-bbox="372 632 1034 719" style="list-style-type: none">■ Desenchufe el horno. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.  <ul data-bbox="372 930 1034 1257" style="list-style-type: none">■ 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 66725 AM/A, 230 V, 25 W, 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.

Servicio Post-Venta

En caso de anomalías, que no pueda solucionar Vd. mismo, informe

- su distribuidor Miele
- o
- al Servicio Post-Venta de Miele.

El número de teléfono del Servicio Post-Venta se encuentra al final de las presentes instrucciones de manejo y montaje.

El Servicio Post-Venta le solicitará la referencia del modelo y número de fabricación.

La información la encontrará en la placa de características de su aparato que se puede ver sobre el marco frontal cuando se abre la puerta.

Condiciones y duración de la garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

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

Conexión eléctrica



¡Riesgo de sufrir lesiones!

La conexión del aparato a la red eléctrica se realizará exclusivamente por personal autorizado y cualificado que conozca y se atenga estrictamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento del aparato.

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 hace responsable.

La conexión eléctrica sólo se puede realizar a una base eléctrica según la norma VDE 0100.

Se recomienda la **conexión a una base de enchufe** (según norma VDE 0701), ya que de este modo se facilita la labor de desconexión en caso de intervención del Servicio Post-Venta.

En caso de que la base de enchufe quede inaccesible para el usuario o se haya previsto una **conexión fija** se precisará un interruptor para cada polo.

Como interruptores sirven aquellos que tengan una apertura de contacto de al menos 3 mm. Entre estos se encuentran los limitadores LS, los fusibles y los contactores (EN 60335).

Datos de conexión

Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características que se puede ver sobre el marco frontal cuando se abre la puerta.

Estos datos deben coincidir con los de la red eléctrica.

En caso de duda, indique siempre lo siguiente a Miele:

- Denominación de modelo,
- número de fabricación,
- datos de conexión (tensión de red/frecuencia/valor máximo de conexión).

En caso de cambio de conexión o sustitución del cable de conexión debe utilizarse un cable del tipo H 05 VV-F con una sección adecuada.

Horno

El horno se suministra con un cable de conexión de 3 polos y aprox. 1,7 m de longitud con clavija para conectarlo 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 de tierra.

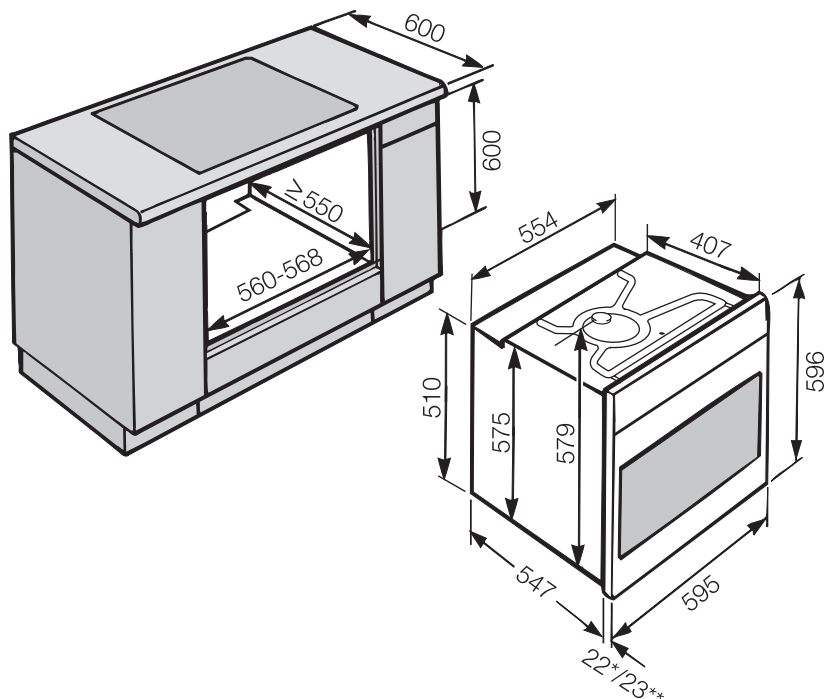
Potencia nominal máxima: consulte la placa de características.

Croquis para el empotramiento

Dimensiones y hueco para empotrar

Las medidas se indican en mm.

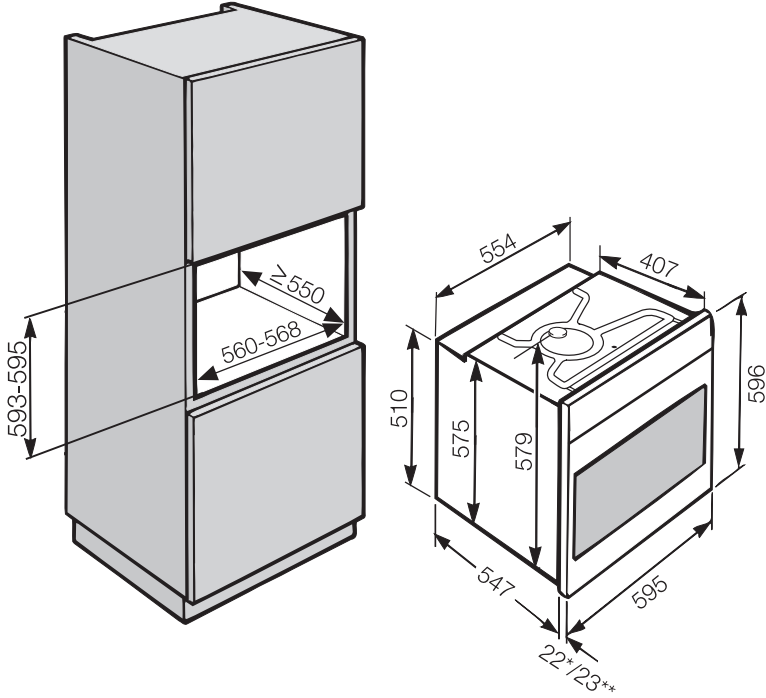
Empotramiento en un armario inferior



* Hornos con frontal acristalado

** Hornos con frontal metalizado

Empotramiento en un armario columna



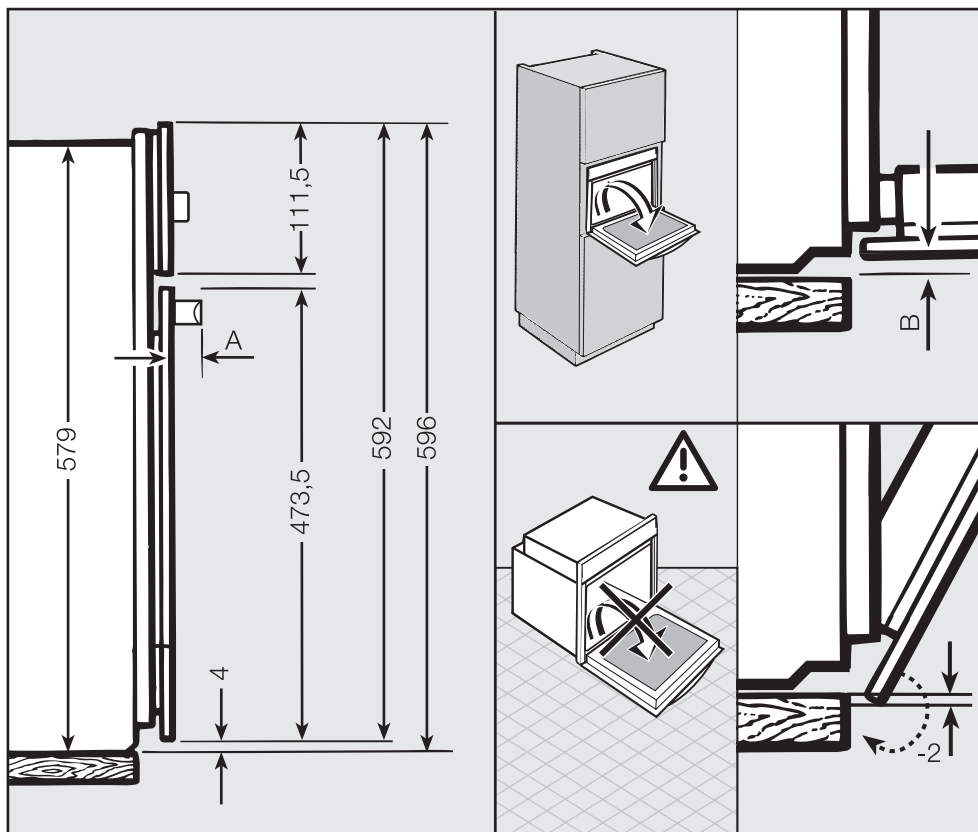
* Hornos con frontal acristalado

** Hornos con frontal metalizado

Croquis para el empotramiento


Medidas detalladas del frontal del horno

Las medidas se indican en mm.



A H61xx: 45 mm
H62xx: 42 mm

B Hornos con frontal acristalado: 2,2 mm
Hornos con frontal metalizado: 1,2 mm

 El horno debe ponerse en funcionamiento exclusivamente cuando ya se encuentre empotrado.

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

Antes del montaje

- Asegúrese de que la base de enchufe no recibe corriente.

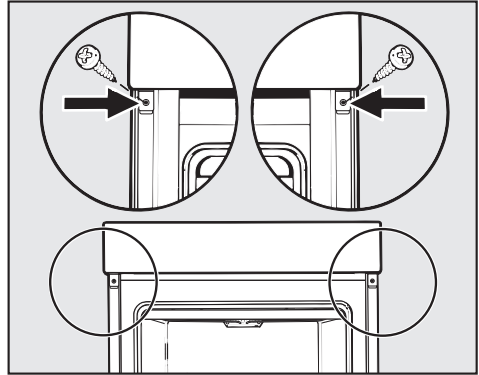
Montaje del horno

- Conecte el horno a la red eléctrica.

La puerta puede resultar dañada si sujeta el horno por el asa. Para llevarlo utilice los huecos de agarre laterales de la carcasa.

Es importante desmontar la puerta antes del montaje (véase capítulo "Limpieza y mantenimiento – Desmontar la puerta") y extraer los accesorios. El horno será más ligero cuando lo introduzca en el armario inferior y no lo sujetará accidentalmente por el asa de la puerta.

- Introduzca el horno en el armario de alojamiento y alinéelo.
- 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 – Montaje de la puerta").

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350

Plato de prueba	Bandeja/molde	Función	🌡️ [°C]	📏 ⁵	⌚ [min]	Preca- lenta- miento
Galletas para manga pastele- ra (8.4.1)	1 bandeja		140	2	30–40	no
	2 bandejas ¹⁾		140	1+3	35–45	no
	1 bandeja		160 ²⁾	2	20–30	sí
Pasteles pe- queños (8.4.2)	1 bandeja		150	2	25–40	no
	2 bandejas		150 ²⁾	2+4	25–35	sí
	1 bandeja		160 ²⁾	3	20–30	sí
Tarta de bizco- cho de agua (8.5.1)	Molde desmontable Ø 26 cm ³⁾		180	2	20–30	no
	Molde desmontable Ø 26 cm ^{3) 4)}		150–170 ²⁾	2	20–45	sí
Pastel de man- zana (8.5.2)	Molde desmontable Ø 20 cm ³⁾		160	2	90–100	no
	Molde desmontable Ø 20 cm ³⁾		180	1	85–95	no
Dorar tostadas (9.1)	Parrilla		300	3	5–8	no
Hamburguesa de ternera asada al grill (9.2)	Parrilla sobre la bandeja universal		300	4	1er lado: 7-12 2º lado: 5-12	Sí, 5 mi- nutos

Aire caliente plus / Calor de bóveda/solera / Grill

🌡️ Temperatura / 📏⁵ Nivel / ⌚ Tiempo de cocción


- 1) Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- 2) Durante la fase de calentamiento no utilice la función de calentamiento rápido
- 3) Utilice un molde de repostería oscuro y mate e introdúzcalo sobre la parrilla.
- 4) Seleccione por lo general la temperatura más reducida y compruebe el estado de los alimentos después del tiempo reducido.

Clase de eficiencia energética

La obtención de la clase de eficiencia energética tiene lugar según la normativa EN 50304/EN 60350.

Clase de eficiencia energética: A+

Tenga en cuenta los siguientes consejos al realizar la medición:

- La medición tiene lugar en la función Cocción con proceso de dorado .
- Ajuste la iluminación del horno de manera que se conecte durante 15 segundos (véase capítulo "Ajustes").
- Durante la medición, en el interior del aparato tan solo deben encontrarse los accesorios necesarios para realizar la medición. No utilice en ningún caso otro accesorio como, p. ej., las guías FlexiClip o piezas con revestimiento catalítico tales como las paredes laterales o la chapa protectora.
- Una condición importante para el cumplimiento de la clase de eficiencia energética es que la puerta permanezca cerrada durante la medición. Dependiendo de los elementos utilizados para la medición, la junta de la puerta será más o menos hermética. Lo que puede afectar negativamente a los resultados de medición. Esta deficiencia se puede equilibrar presionando la puerta. Para ello, en determinadas circunstancias, podrían ser necesarios medios técnicos apropiados. Esta deficiencia no se produce en el uso normal.

Hojas de datos del producto

A continuación, están disponibles las hojas de datos de los modelos de aparatos descritos en este manual de instrucciones de manejo y montaje.

Ficha para horno

según reglamento delegado (UE) n° 65/2014 y reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	H 6267 B
Índice de eficiencia energética/Cavidad (EEI_{cavity})	81,9
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	Elektro
Volumen de cada cavidad	76 l
Masa del aparato	42 kg

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Fax: 91 662 02 66
Internet: www.miele.es
E-mail: miele@miele.es

Teléfono Servicio Postventa / Atención al Cliente: 902 398 398

E-mail Servicio Postventa: spv@miele.es
E-mail Atención al Cliente: miele@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



H6267B



es - CL, ES

M.-Nr. 10 322 240 / 02