

Miele

Instrucciones de Operación



Horno H 350-2 B

Para evitar accidentes y
daños al aparato,
lea estas instrucciones
antes de su instalación o uso.



M.-Nr. 05 919 870

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
Guía del horno	8
Accesorios	9
Recipiente para asados y charola anti-salpicaduras	9
Rejilla de alambre	9
Charolas para Hornear	9
Filtro de grasas	10
Sonda de cocción	10
Controles	11
Función de conservación de energía	12
Antes de usar el horno por primera vez	13
Para usar el horno	14
Para interrumpir la cocción / apagar el horno	14
Para ajustar la temperatura programada automáticamente	15
Para programar un tiempo de cocción	16
Para verificar, cambiar o borrar un tiempo de cocción	16
Calentamiento rápido	17
Para apagar el "calentamiento rápido"	17
Para personalizar un ajuste de temperatura	18
Para ajustar el cronómetro	19
Guía de programas	21
Horneado	22
Asado al horno	25
Sugerencias para asar	26
Uso de la sonda de cocción	27
Recomendaciones para asado al horno	30
Para asar a la parrilla	31
Sugerencias para asado a la parrilla	33
Recomendaciones para asar a la parrilla	34
Descongelado	35
Sugerencias para descongelar	35

Limpieza y cuidado	36
PerfectClean	37
Recubrimientos catalíticos	38
Para desmontar la puerta del horno	40
Para desmontar los rieles	41
Para desmontar el panel trasero	41
Para bajar el elemento de calentamiento superior	42
Para desmontar la guarda de seguridad	42
Para cambiar el foco	44
Para activar o desactivar funciones adicionales	46
Preguntas mas frecuentes	47
Servicio posventa	49
Accesorios opcionales	50
Instrucciones de instalación	51
Cuidado del medio ambiente	52
Desechos de los materiales de empaque	52
Desecho de aparatos usados	52
Conexión eléctrica	53
Instalación del horno	54

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso residencial

Utilice el aparato solamente para este fin. El fabricante no se hace responsable por daños ocasionados por el uso indebido de este horno.

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

Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el horno por primera vez.

Mantenga estas instrucciones de operación en un lugar seguro y transfíralas a cualquier futuro usuario.

Instalación

■ Antes de instalar, cerciőrese de que el voltaje y la frecuencia descritas en la placa informativa correspondan al suministro eléctrico de su casa. Estos datos deben coincidir para evitar lesiones y daños al aparato. Si tiene alguna duda consulte a un electricista calificado.

■ Cerciőrese de que su aparato haya sido instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado.

A fin de garantizar la seguridad eléctrica del aparato, debe haber continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de conexión a tierra. Es indispensable cumplir con este requerimiento básico de seguridad. En caso de duda, haga que un electricista calificado revise el sistema eléctrico de la casa.

El fabricante no será responsable por daños ocasionados por la falta o insuficiencia de un sistema adecuado de conexión a tierra, ni por el incumplimiento de los códigos eléctricos locales y nacionales.

■ El horno no deberá ser operado hasta que haya sido debidamente instalado dentro de un gabinete.

■ Los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado. Los trabajos por parte de personas no calificadas podrían resultar peligrosos e invalidar la garantía.

■ Antes de la instalación o servicio, desconecte el suministro de energía del area de trabajo "botando" el interruptor de circuito, o cortando el suministro principal de energía.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso del horno

 **ADVERTENCIA:** Los hornos producen altas temperaturas que pueden ocasionar quemaduras.

■ Evite que los niños toquen el aparato mientras esté en uso.

■ Utilice guantes para horno resistentes al calor cuando coloque objetos en su interior o cuando los saque del mismo. El elemento de calentamiento superior y las rejillas del horno pueden calentarse demasiado y ocasionar quemaduras.

■ Para evitar quemaduras, siempre coloque las rejillas del horno a la altura deseada mientras el horno esté frío.

■ Siempre abra la puerta del horno con cuidado. Permita que el aire caliente o vapor escapen antes de colocar o retirar los alimentos.

■ Para evitar quemaduras, permita que el elemento de calentamiento se enfríe antes de limpiar a mano.

■ Sólo limpie las partes que se indican en este manual.

■ Precaución: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque no estén encendidos. Durante y después de utilizar el horno, no permita que haya tela o materiales inflamables en contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Las partes externas del horno, tales como la puerta de cristal, los respiraderos y el tablero de control pueden también calentarse.

■ El empaque de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque. Se deberá solamente limpiar el empaque de la puerta con una solución de agua y jabón.

■ No bloquee los respiraderos de la puerta.

■ No permita que los objetos de metal (papel aluminio, cacerolas de metal) o la sonda para carne entren en contacto con el elemento de calentamiento.

■ No deslice las ollas ni las cacerolas sobre el piso del horno, ya que esto podría rayar y dañar la superficie.

■ No recargue, descanse ni coloque objetos pesados sobre la puerta abierta del horno. La puerta puede soportar un peso máximo de 33 libras (15 kg).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

■ No caliente recipientes tapados de alimentos dentro del horno, ya que puede acumularse presión dentro de estos y hacerlos explotar.

■ Nunca agregue agua a los alimentos que se encuentran en una charola, cacerola caliente o directamente a los mismos si están dentro del horno caliente, ya que el vapor que se genera puede causar serias quemaduras o escaldaduras.

■ Este horno solo debe utilizarse para cocinar y no como secadora, horno de secado, deshumidificador, etc. Debido al vapor que se genera en el convertidor catalítico del horno, cualquier humo o vapor derivado de pegamentos, plásticos y otros artículos no alimenticios pueden incendiarse y ocasionar daños materiales y lesiones personales.

■ Cubra todos los alimentos que se dejan dentro del horno para mantenerlos calientes. Esto evitará la condensación de humedad en el interior del horno. Una condensación prolongada o excesiva podría dañar el aparato.

■ Utilice solamente la sonda de cocción de Miele que se incluye con el horno. Comuníquese al Departamento de Servicio Técnico de Miele en caso de necesitar adquirir una sonda nueva.

■ Retire la sonda de cocción del horno cuando no la utilice. Las altas temperaturas de cocción podrían dañar la sonda.

■ Nunca utilice papel aluminio para forrar el piso del horno ni coloque ollas, cacerolas o charolas directamente sobre el piso del horno cuando use "Calor circundante", "Calor inferior" o "Intensivo". Esto podría agrietar el esmalte del piso del horno.

■ Nunca almacene líquidos y materiales inflamables dentro, arriba o debajo del horno, o cerca de áreas paracocinar.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Advertencias generales

■ No utilice un limpiador de vapor para limpiar el horno. El vapor podría penetrar a los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito.

■ No deje a los niños solos o sin supervisión en el área cuando el horno esté en uso. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre alguna parte del horno.

Precaución: No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes que se encuentren arriba del horno. Los niños al subirse para tratar de alcanzar estos objetos pudieran resultar lesionados.

■ No deje el horno sin supervisión cuando cocine con aceite o grasa ya que si se calientan demasiado puede ser un riesgo de incendio.

■ No utilice agua para apagar incendios de grasa! Sofoque el fuego con un químico seco adecuado o con un extinguidor.

■ Tenga cuidado de no usar prendas holgadas o artículos colgantes cuando opere la parrilla, estos presentan riesgo de incendio.

■ No utilice el horno para calentar la habitación.

■ Cerciórese de que los cordones eléctricos de aparatos pequeños no estén en contacto ni queden presionados con la puerta del horno.

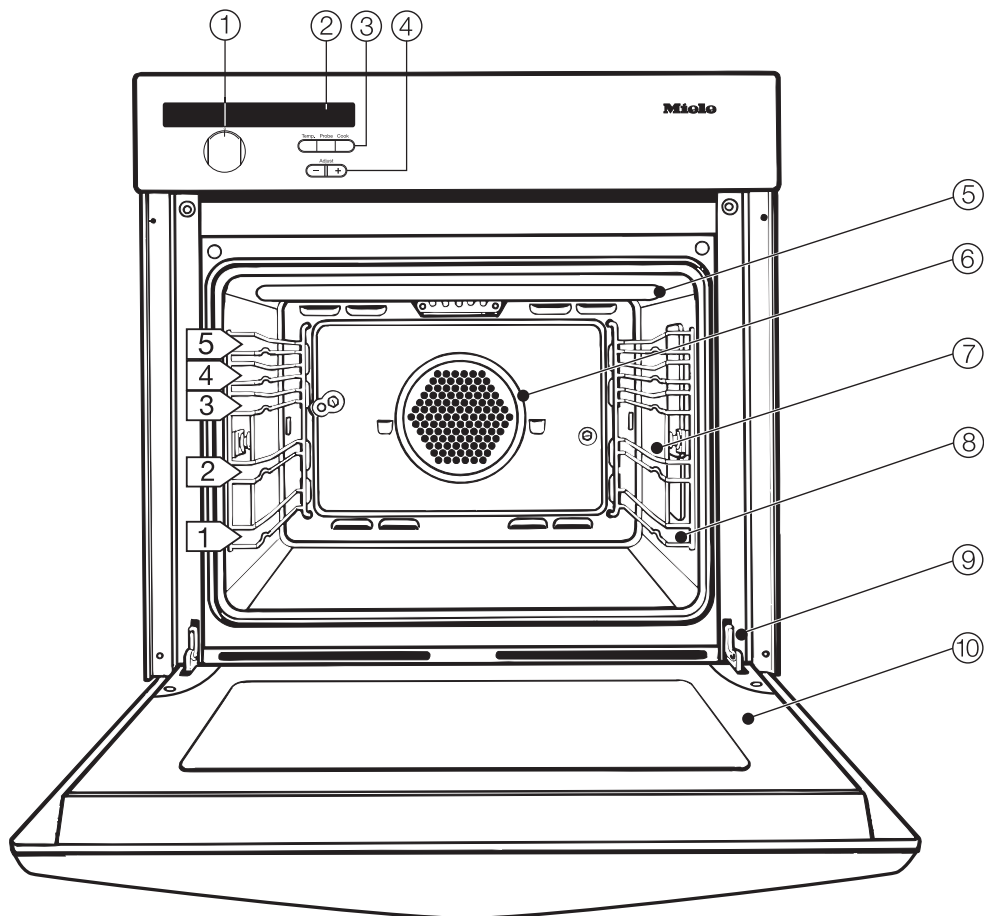
■ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

■ Utilice solamente agarraderas secas y resistentes al calor. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden ocasionar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con aceites. No sustituya las agarraderas con toallas u otros objetos abultados.

Desecho de un horno viejo

■ Para desechar un horno viejo, desconéctelo del suministro de energía eléctrica y corte el cordón eléctrico. Retire la puerta para evitar que algo o alguien quede atrapado.

Guía del horno



① Selector de programas

② Pantalla del horno

③ Botones de contacto del horno

④ Botones de ajuste +/-

⑤ Elemento de calentamiento superior y resguardo de seguridad

⑥ Ventilador de convección

⑦ Enchufe para la sonda del asador

⑧ Cinco rieles de nivel sin punta

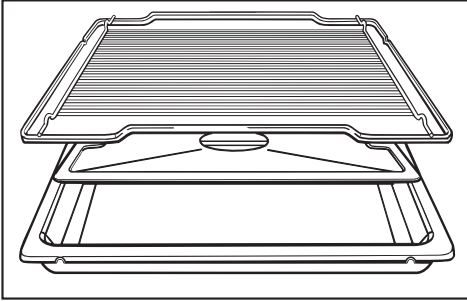
⑨ Interruptor de contacto de la puerta*

⑩ Puerta del horno

*El interruptor apaga el elemento de calentamiento y el ventilador de convección cuando el horno se esté utilizando y la puerta del mismo se abra.

Accesorios

Recipiente para asados y charola anti-salpicaduras



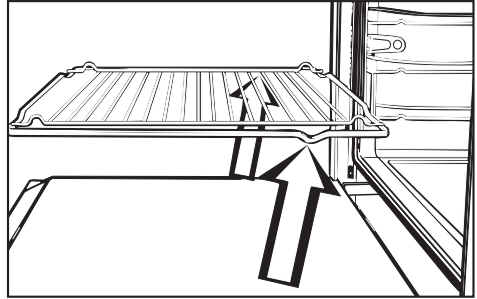
El recipiente para asados es ideal para coleccionar los escurrimientos de la carne o aves que se asen al fuego o a la parrilla directamente en la rejilla.

También puede utilizarse como charola para hornear.

La charola anti-salpicaduras puede colocarse en el recipiente para asados a fin de reducir las salpicaduras de los escurrimientos de la carne o las aves.

El recipiente para asados y la charola anti-salpicaduras están recubiertas con esmalte PerfectClean y pueden limpiarse fácilmente con una esponja y jabón lavatrastes.

Rejilla de alambre



Charolas para Hornear

El horno viene equipado con dos charolas para hornear. Estas charolas deben colocarse en los rieles de cada lado del horno no en los sostenes de la rejilla de alambre.

Muecas de seguridad

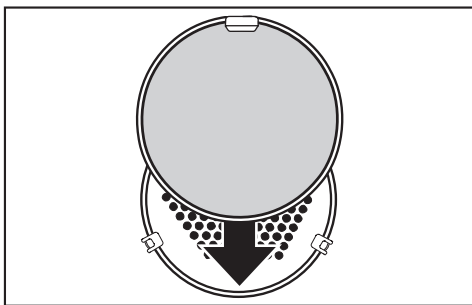
La rejilla de alambre, el contenedor para escurrimientos del rosticero y las charolas para hornear vienen equipados con muescas de seguridad para prevenir que sean jalados por completo fuera del horno mientras esté en uso.

Cuando inserte la rejilla, el contenedor y la charola debe verificar siempre que las muescas estén en la parte posterior del horno.

Una vez que estas piezas se han insertado en el horno podrán ser removidas levantando las piezas hacia arriba y luego jalándolas hacia afuera.

Guía del horno

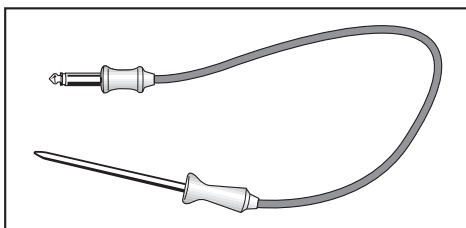
Filtro de grasas



El filtro ayuda a mantener el ventilador del horno limpio de humedad y grasa.

Cuando cocine asados al horno o a la parrilla, inserte el filtro de grasa frente a la abertura del ventilador.

Sonda de cocción

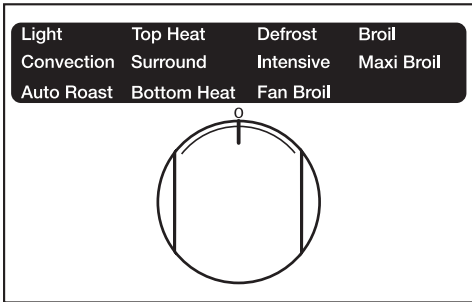


La sonda de cocción monitorea de manera confiable la temperatura del centro de la carne y las aves durante una función de asado.

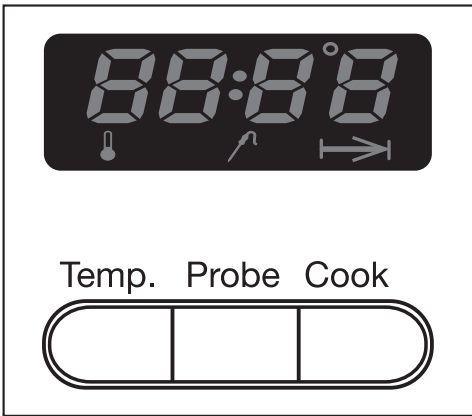
El extremo puntiagudo y largo de la sonda se inserta dentro de la parte más gruesa de la carne mientras que el extremo corto de la sonda se inserta dentro del enchufe para la sonda de cocción.

Controles

Los controles del horno consisten en el selector del programa y los botones de contacto.



El selector de programa puede girarse hacia ambos lados.



Cada uno de los botones de contacto cuenta con un símbolo correspondiente en la pantalla del horno.

Botón	Controla	Símbolo
Temperatura (Temp.)	Ajustes de temperatura del horno	
Sonda (Probe)	Programación de temperatura central	
Cocinar (Cook)	Cronómetro	



Todas las selecciones de temperatura y tiempo se establecen utilizando los "+" or "-" botones. Para efectuar cambios en el cronómetro de un dígito a la vez, hay que hacer presión corta sobre el botón. Para avance rápido hay que mantener el botón presionado.

- la temperatura del horno se incrementa cada 10°F/5°C.
- la temperatura central se incrementa cada 2°F/1°C.
- el cronómetro se incrementa cada minuto.

Mientras la luz de los botones entre "+" y "-" esté encendida, el cronómetro y la temperatura se pueden establecer o cambiar.

Cuando la luz se apague, su programación ha quedado establecida.

Guía del horno

Seguro contra niños



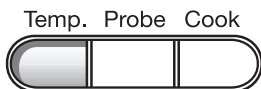
El seguro contra niños puede activarse para evitar que los niños operen el horno.

Para activar el seguro contra niños:

- Cerciórese de que el selector de programas esté en la posición "0" (APAGADO).
- Oprima el botón "Temperatura" (Temp.) hasta que el símbolo clave aparezca en la pantalla.

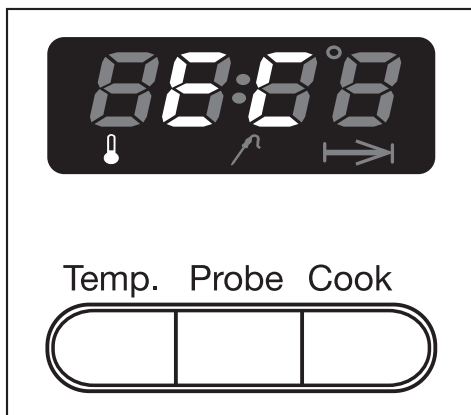
Una vez que el símbolo aparece, el horno queda bloqueado.

Para desactivar el seguro contra niños:



- Oprima el botón "Temperatura" (Temp.) hasta que el símbolo clave desaparezca de la pantalla.

Función de conservación de energía



Cuando utilice el botón "Cocinar" (Cook) o la sonda de cocción, el calor residual del horno automáticamente terminará el proceso de cocción para conservar la energía.

Poco antes del final del proceso de cocción, el horno apaga el calor. Las letras "EC" aparecerán en la pantalla.

El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando en "EC", al igual que el ventilador de convección si se eligió la función "Ventilador".

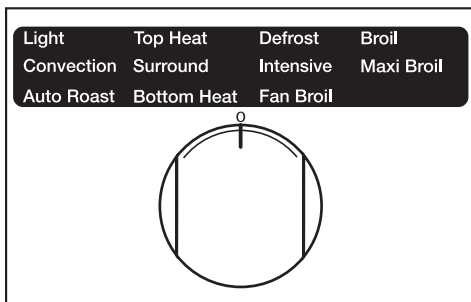
Antes de usar el horno por primera vez

Caliente el horno

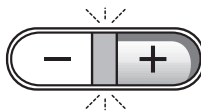
Los hornos nuevos pueden desprender un leve olor durante las primeras ocasiones de uso. Para eliminar el olor rápidamente, debe hacerse funcionar el horno a una temperatura alta durante 2 horas.

Cerciórese de que la habitación esté bien ventilada durante este proceso.

- Antes de calentar el horno, retire del horno todos los accesorios, etiquetas y la película protectora.
- Use un paño suave o una esponja para limpiar el interior del horno con una solución de agua caliente y un detergente no abrasivo. Seque el interior con un paño suave.



- Gire el selector de programa a "Convección".



- Ajuste la temperatura a 480°F (250°C), con el botón "+" mientras la luz indicadora entre los botones "+" y "-" esté encendida.

Temp. Probe Cook



- Ajuste el cronómetro oprimiendo el botón "Cocinar" (Cook).

La pantalla mostrará "0:00" y el indicador "+/-" se iluminará.

- Mientras la luz entre los botones "+/-" está encendida, introduzca 2 horas usando el botón "+".

El horno comenzará a calentarse tan pronto como la luz indicadora entre los botones "+/-" se apague.

Para usar el horno

- ① Gire el selector de programa hasta el programa deseado.



La temperatura del horno programada aparecerá automáticamente en la pantalla y el indicador entre los botones "+/-" se iluminará.

El horno comenzará a calentarse tan pronto como se apague el indicador entre los botones "+/-".

- ② Si es necesario ajuste la temperatura programada automáticamente.
- ③ Si es necesario deje que el horno se precaliente.
El aumento de la temperatura del horno puede ser controlada en la pantalla.
- ④ Coloque los alimentos en el horno.
- ⑤ Introduzca el tiempo de cocción.

Al final del tiempo de cocción:

Se escuchará un tono durante 5 segundos y el símbolo "→" parpadeará.

Para apagar el tono y el símbolo parpadeante:

- oprima el botón "Cocinar" (Cook).
- gire el selector de programa a "0".

Para interrumpir la cocción / apagar el horno

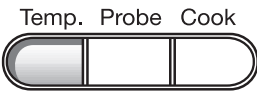
- Gire el selector de programa a "0".

El horno se apagará y todos los programas quedarán cancelados.

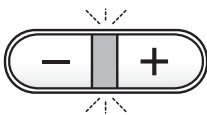
Excepciones:

Si la sonda de cocción está enchufada, el símbolo "↗" permanecerá encendido.

Para ajustar la temperatura programada automáticamente



- Oprima el botón "Temperatura" (Temp.).



- Con los botones "+/-", introduzca la temperatura deseada.

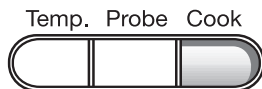
La temperatura programada automáticamente de cada programa puede ajustarse dentro del rango que se muestra a continuación:

Convección	90-480°F (30-250°C)
Asado-auto	210-440°F (100-230°C)
Calor superior	90-480°F (30-250°C)
Calor circundante	90-510°F (30-270°C)
Calor inferior	210-480°F (100-250°C)
Descongelar	90-120°F (30-50°C)
Intensivo	120-480°F (50-250°C)
Asado con ventilador	120-470°F (50-240°C)
Asado a la parrilla	390-570°F (200-300°C)
Asado Maxi a la parrilla	390-570°F (200-300°C)

Para usar el horno

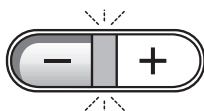
Para programar un tiempo de cocción

Al programar un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al final del tiempo transcurrido.



- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

La pantalla mostrará "0:00" y el indicador "+/-" se iluminará.



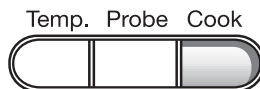
- Mientras la luz entre los botones "+/-" esté encendida, introduzca el tiempo de cocción utilizando el botón "+". Puede programarse desde 1 minuto hasta 23 horas 59 minutos.

El proceso de cocción iniciará tan pronto se apague la luz indicadora entre los botones "+/-".

Esta función no está disponible cuando se utiliza la sonda de cocción.

Para verificar, cambiar o borrar un tiempo de cocción

Para verificar un tiempo de cocción

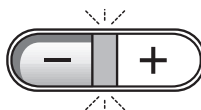


- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

El tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla.

Para cambiar un tiempo de cocción

- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

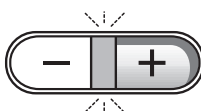


- Con los botones "+" o "-", programe el nuevo tiempo.

Cuando el indicador entre los botones "+/-" se apague, el nuevo tiempo habrá quedado registrado.

Para borrar un tiempo de cocción

- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).



- Utilice el botón "-" para ajustar el tiempo de cocción a "0:00".

Durante una falla de energía, todos los registros quedarán cancelados.

Calentamiento rápido

La función de calor rápido activa los elementos de calentamiento a su máximo poder para calentar el horno rápidamente. Con los programas "Convección", "Asado-Auto" y "Calor circundante", la función de "Calentamiento rápido" se activará automáticamente si la temperatura seleccionada es:

- por lo menos 280°F (140°C) con "Convección" y "Asado-Auto"

o

- por lo menos 300°F (150°C) con "Calor circundante".

La "F" ("C") giratoria junto a la pantalla de temperatura indica que el "calentamiento rápido" está encendido.

Tan pronto como se alcance la temperatura deseada, los elementos de calentamiento adicionales utilizados para el "calentamiento rápido" se apagarán.

Para apagar el "calentamiento rápido"

Para algunos platillos, puede ser aconsejable apagar el "calentamiento rápido" (galletas, pequeños pasteles).

- Seleccione el programa y la temperatura del horno.

Tan pronto como la temperatura real aparezca en la pantalla, el "calentamiento rápido" puede apagarse.

- Oprima el botón "-" y sosténgalo hasta que la "F" ("C") en la pantalla deje de girar.

Una vez que el selector de programa ha sido colocado en "0", el "calentamiento rápido" quedará disponible para el siguiente uso.

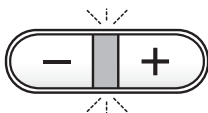
Para usar el horno

Para personalizar un ajuste de temperatura

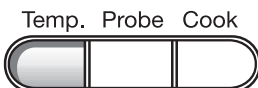
La temperatura automática de un programa puede modificarse si usted trabaja frecuentemente a distintas temperaturas de las programadas en la fábrica (excepto "Descongelar").

- Gire el selector de programa al programa al que se le asignará una temperatura distinta.

La temperatura programada automáticamente aparecerá en la pantalla.



- Utilice los botones "+" o "-" para introducir la temperatura deseada.



- Para almacenar una nueva temperatura, oprima el botón "Temperatura" (Temp.) hasta que se escuche un tono.

La nueva temperatura aparecerá cuando se seleccione el programa.

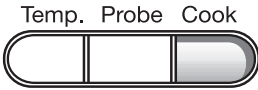
En caso de una falla de energía, cualquier temperatura personalizada se perderá y habrá que programarla de nuevo.

Para ajustar el cronómetro

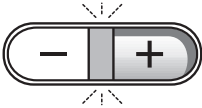
El cronómetro se puede ajustar para medir una actividad no relacionada con el horno.

Para ajustar el cronómetro.

- Gire el selector de programas a "0".



- Presione el botón de "Cocinar" (Cook).



- Con el botón "+" introduzca el tiempo deseado en horas y minutos (1 min. - 23 hrs. 59 mins.).

Cuando la luz indicadora "+/-" se apague, el tiempo programado comienza a contar los minutos en cuenta regresiva.

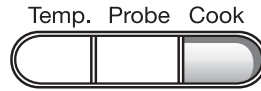
Si se ha seleccionado un programa del horno se cancelará el tiempo establecido en el cronómetro.

Al final del período cronometrado:

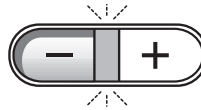
- se escucha un tono durante 5 segundos.
- el símbolo "H⇒" parpadeará por 1 minuto.

Se podrá cancelar el tono y el símbolo parpadeante oprimiendo el botón de "Cocinar" (Cook).

Para cancelar el cronómetro



- Presione el botón de "Cocinar" (Cook).



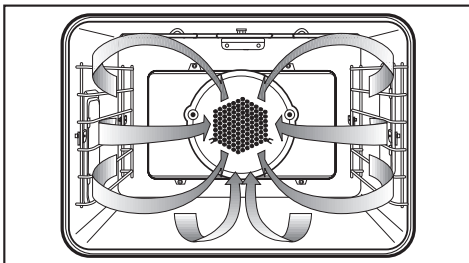
- Utilice el botón "-" para colocar el cronómetro en "0:00".



Guía de programas

Horneado

Convección



Temperatura por omisión 320°F (160°C)

Este programa hace circular por toda la cavidad del horno de manera activa el aire caliente para lograr una temperatura de horneado constante.

Utilice este programa para:

- galletas, pasteles,
- soufflés, platillos al horno, quiché,
- comidas congeladas,
- salmón, langosta,
- pastel de carne, costillas selectas.

Cuando utilice el programa "Convección", es posible utilizar los rieles a diferentes niveles al mismo tiempo.

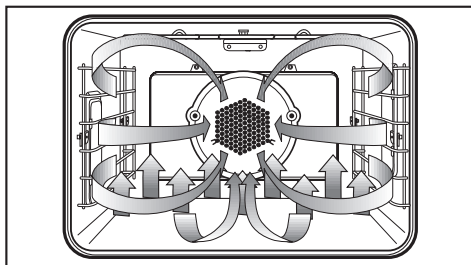
Las posiciones recomendadas son:

- 1 charola = 1 riel de abajo
- 2 charolas = 1 y 3 rieles de abajo
- 3 charolas = 1, 3 y 5 rieles de abajo.

Como regla general, la temperatura de una receta no está hecha para hornearse en un horno de convección, se debe reducir la temperatura.

Recuerde quitar el filtro de grasa de la apertura del ventilador cuando hornee productos de repostería. Si no se retira el filtro, aumente el tiempo de horneado.

Intensivo



Temperatura por omisión 340°F (170°C)

El programa "Intensivo" genera calor desde el elemento de calentamiento inferior. El ventilador del horno hace circular suavemente el aire caliente para crear un ambiente parecido al de un horno de ladrillo.

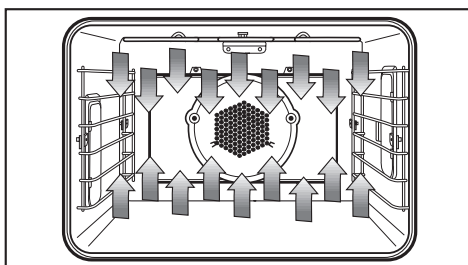
Utilice este programa para:

- papas al horno, papas fritas,
- pizza, estrómboli,
- pechugas, asado de olla,
- pastel de queso, pays.

Utilice el riel 1 de abajo. Si el fondo de los alimentos se quema, intente de nuevo subiendo la rejilla a un riel más alto.

El programa "Intensivo" no es recomendado para asar u hornear alimentos poco profundos. Debido a que sólo se utiliza el elemento de calentamiento inferior, hornee en un solo nivel. No hornee sobre el piso del horno. Retire el filtro de grasa de la apertura del ventilador. Si no se retira el filtro, aumente el tiempo de horneado.

Calor circundante



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

El programa de "Calor circundante" es una modalidad de horneado convencional. El horno se calienta con los elementos superior e inferior sin el ventilador de convección.

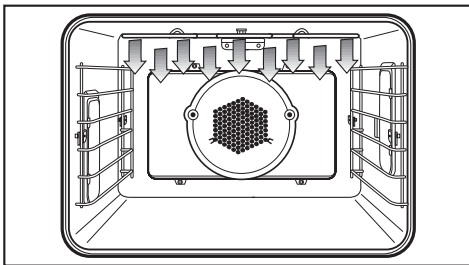
Utilice este programa para:

- pastel de angel,
- bollos de crema,
- merengue.

Las posiciones recomendadas son 1 o 2 los rieles de abajo.

Horneado

Calor superior



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

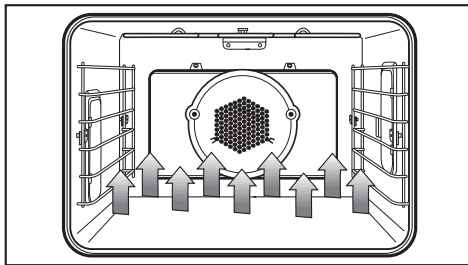
En el programa de "Calor superior", los alimentos se calientan desde arriba.

Utilice este programa para:

- dorar merengue,
- gratinar una cubierta de queso,
- pan denso rápido.

La posición recomendada es en el riel 4 de abajo.

Calor inferior



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

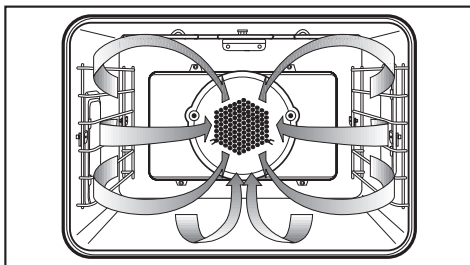
El programa de "Calor inferior" funciona calentando los alimentos desde abajo. Es similar a la "modalidad de horneado" de un horno convencional.

Utilice este programa para:

- pasteles,
- manzanas horneadas,
- panes rápidos,
- costillas por separado.

Las posiciones recomendadas son el riel 3 y el riel 4 abajo.

Asado Auto al horno



Temperatura por omisión 320°F (160°C)

Este programa de convección de primera clase calienta el horno a una temperatura elevada para dorar la carne, reteniendo su humedad y suavidad.

Una vez que la cavidad del horno ha superado la temperatura establecida, el programa regresa a la temperatura seleccionada.

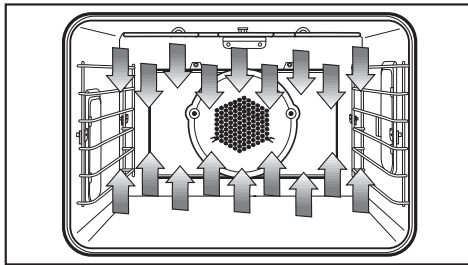
Utilice este programa para:

- cortes de carne de gran tamaño,
- aves.

La posición recomendada es el 3 riel de abajo hacia arriba.

El horno no debe precalentarse cuando se utilice el programa "Asado Auto".

Calor circundante



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

"Calor circundante" es un programa de asado convencional para recetas tradicionales.

Utilice este programa para:

- asado en olla,
- pierna de cordero,
- lomo de cerdo.

La posición recomendada es el riel 2 de abajo hacia arriba.

Asado al horno

Sugerencias para asar

- Siempre instale el filtro de grasa en la parte trasera del horno antes de asar.
- A mayor tamaño del corte de carne que se vaya a asar, la temperatura debe ser menor.
El proceso de asado llevará un poco más de tiempo, pero la carne se cocerá uniformemente y el exterior quedará crujiente.
- Utilice la sonda de cocción para lograr la temperatura de cocción precisa y obtener los mejores resultados.

Para asar dentro de una olla tapada

Cuando ase en una olla tapada, aumente la temperatura de la receta 70°F (20°C).

Sazone la carne y colóquela en la olla. Agregue un poco de mantequilla o margarina o un poco de aceite. Añada aproximadamente $\frac{1}{2}$ taza de agua cuando ase una pieza grande de carne o aves con un alto contenido de grasa.

Para asar en la rejilla

Añada un poco de aceite a carne demasiado magra o coloque unas cuantas tiras de tocino en la parte superior para ayudar a retener la humedad. Ponga un poco de agua en el recipiente para asados en la rejilla que se encuentra por debajo de la carne para colectar los escurrimientos.

Para asar aves

Para lograr una piel crujiente, unte el ave con agua salada diez minutos antes del final de la cocción.

Uso de la sonda de cocción

La sonda de cocción monitorea de manera confiable el proceso de asado. La punta de la sonda mide continuamente la temperatura central de la carne o del ave.

Cuando se alcanza la temperatura central seleccionada, el horno se apaga automáticamente.

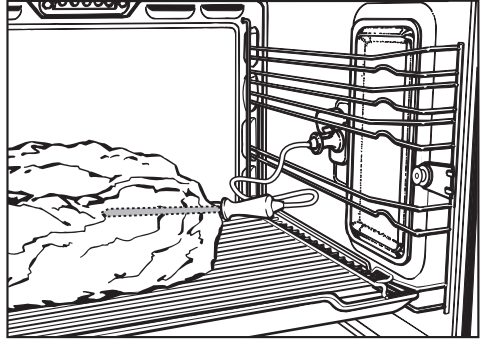
La sonda de cocción puede utilizarse con los siguientes programas:

- Asado Auto
- Convección
- Calor circundante
- Asado con ventilador

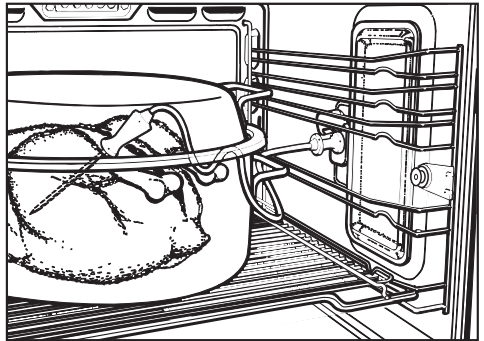
Para utilizar la sonda de cocción:

- Prepare la carne del modo habitual y colóquela dentro del horno (dentro de una olla o sobre la rejilla).

Pueden emplearse bolsas para asar, pero sólo si se dejan los extremos abiertos. Inserte la sonda dentro de la carne o ave a través del extremo abierto de la bolsa.

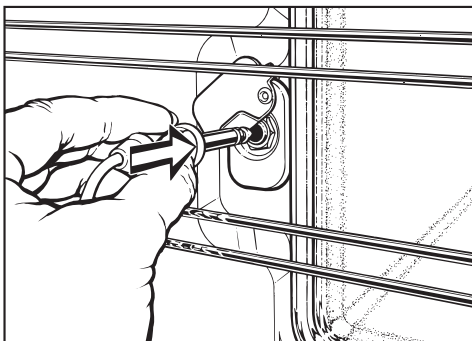


- Inserte la sonda hasta la parte media de la carne. Cerciérese de que la sonda no toque ningún hueso y que no esté colocada en un área grasa. La inserción indebida de la sonda puede apagar el horno prematuramente.



- Cuando ase aves, inserte la sonda en la parte más gruesa del ave entre el muslo y el cuerpo.

Uso de la sonda de cocción



- Inserte el extremo corto de la sonda de cocción dentro del enchufe que se encuentra del lado derecho del horno hasta que haga clic, esto indica que está en su lugar.
- Gire el selector de programa al programa de asado deseado.

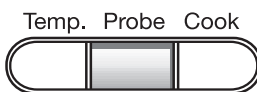
La **temperatura del horno establecida de fábrica** aparecerá en la pantalla y se iluminará el indicador entre los botones "+/-".

Esta temperatura puede cambiarse mediante el botón "+/-".

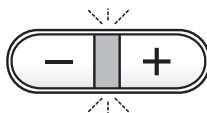
La **temperatura central** de 140°F (60°C) aparecerá en la pantalla del horno y se iluminará el indicador entre los botones "+/-".

- Si es necesario ajuste la temperatura central.

Para ajustar la temperatura central:

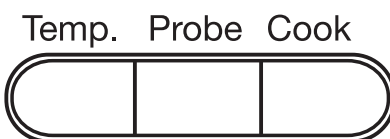


- Oprima el botón "Sonda" (Probe).



- Cambie la temperatura con el botón "+" o "-". El rango va desde 67°F a 209°F (20°C a 99°C).

El horno comenzará a calentarse cuando la luz entre los botones "+/-" se apague.



La **temperatura central real** aparecerá en la pantalla del horno. La temperatura más baja que es posible programar es 67°F (20°C). Esto no se modificará hasta que la temperatura sea mayor de 67°F (20°C).

Pantalla de tiempo restante



Una vez que el horno comprueba el proceso de cocción, calcula y programa el tiempo restante de cocción. La temperatura central ya no aparecerá.

El tiempo restante aparece primero como una estimación. Conforme la cocción continúa, el tiempo será revisado y aparecerá una estimación mucho más precisa.

Si la temperatura central seleccionada o el programa del horno se modifican, el tiempo restante quedará cancelado y la temperatura central volverá a aparecer.

Poco antes de finalizar el tiempo de cocción, se activará la función de conservación de energía. Si se oprime el botón "Temperatura" (Temp.), "EC" aparecerá en la pantalla.

Si la temperatura del horno cambia o si se incrementa la temperatura central, el horno comenzará a calentarse de nuevo.

Final del asado

Cuando se haya alcanzado la temperatura central seleccionada:

- se escuchará un tono durante 5 segundos,
- el símbolo "✓" (sonda de cocción) parpadeará.

Es posible cancelar el tono si:

- oprime el botón "Sonda" (Probe).
- gira el selector de programa a "0".

Nota:

Cuando termine de asar la carne, cúbrala con papel aluminio y déjala reposar por 10 minutos. Durante este tiempo, la temperatura central se elevará 10°F (5°C).

Si la sonda de temperatura se deja en los alimentos al final de la cocción, la pantalla del horno mostrará la temperatura central, primero aumentando y luego disminuyendo.

Recomendaciones para asado al horno

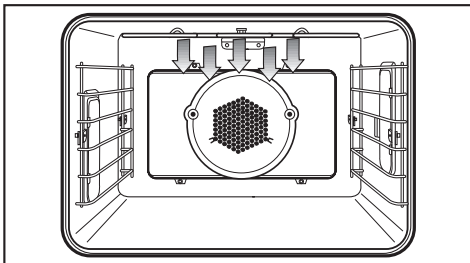
	Nivel del riel	Auto-asado al horno ¹		Calor circundante		Temp. central °F (°C) ³
		Temp. °F (°C) ²	Tiempo (min)	Temp. °F (°C) ²	Tiempo (min)	
Rosbif 2 lbs (1 kg)	1	360-390 (180-200)	100-120	420-470 (220-240)	100-120	170-190 (80-85)
Filete ⁴ 2 lbs (1 kg)	1 ⁵	380-410 (190-210)	35-45	420-470 (240-260)	35-45	105-150 ⁶ (40-65)
Venado/animales de caza 2 lbs (1 kg)	1	360-390 (180-200)	90-120	420-470 (220-240)	90-120	160-180 (75-80)
Cerdo asado, espalda 2 lbs (1 kg)	1	340-380 (170-190)	100-120	410-450 (210-230)	100-120	170-190 (80-85)
Chuletas de cerdo 2 lbs (1 kg)	1	340-380 (170-190)	60-80	390-430 (200-220)	60-80	150-170 (70-75)
Costillas 2 lbs (1 kg)	1	340-380 (170-190)	60-70	410-450 (210-230)	60-70	160-180 (75-80)
Carne deshebrada 2 lbs (1 kg)	1	340-380 (170-190)	50-60	390-430 (210-230)	50-60	160-180 (75-80)
Ternera asada 2 lbs (1 kg)	1	340-380 (170-190)	100-120	410-450 (210-230)	100-120	160-170 (70-75)
Lomo de cordero 3 lbs (1,5 kg)	1	340-380 (170-190)	90-120	410-450 (210-230)	90-120	170-190 (80-85)
Aves 2 lbs (1 kg)	1 ⁵	340-380 (170-190)	50-60	390-430 (200-220)	50-60	190 (85)
Aves 4 ¹ / ₂ lbs (2 kg)	1	340-380 (170-190)	90-110	390-430 (200-220)	90-110	190 (85)
Aves, rellenas 4 ¹ / ₂ lbs (2 kg)	1	340-380 (170-190)	120-150	390-430 (200-220)	120-150	190 (85)
Aves 9 lbs (4 kg)	1	320-360 (160-180)	150-180	380-410 (190-210)	150-180	190 (85)
Pescado entero 3 lbs (1,5 kg)	1 ⁵	320-360 (160-180)	35-55	390-430 (200-220)	35-55	160-180 (75-80)

A menos que se especifique lo contrario, los tiempos dados son para un horno no precalentado.

- 1 Inserte el filtro de grasa cuando utilice el programa "Asado-Auto"
- 2 Cuando ase en una olla tapada 
Cuando ase en la rejilla 
- 3 Cuando ase con la sonda 
- 4 Precaliente el horno
- 5 Utilice el segundo riel de abajo hacia arriba cuando cocine con el programa "Calor circundante"
- 6 Cruda: 140°F (60°C); Término medio: 160°F (70°C); Bien cocida: 170°F (82°C)

La información de esta tabla debe servir sólo como guía.

Asado a la parrilla



Temperatura por omisión 460°F (240°C)

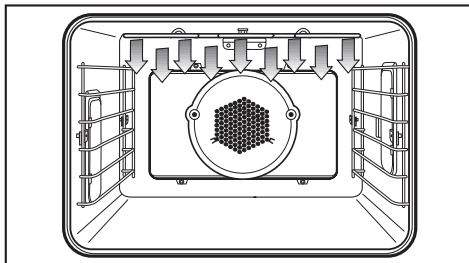
Sólo la parte interna del elemento de calentamiento superior se utiliza para lograr un área más pequeña de calor intenso desde arriba. Este programa es excelente para asar o dorar cantidades pequeñas.

Utilice este programa para:

- chuletas,
- piezas de carne pequeñas o delgadas,
- para dorar platillos pequeños.

La posición recomendada es la rejilla 5 de abajo hacia arriba.

Asado - Maxi



Temperatura por omisión 460°F (240°C)

El elemento de calentamiento superior completo se utiliza para lograr un calor intenso desde arriba. Este programa proporciona excelentes resultados cuando es necesario asar o dorar.

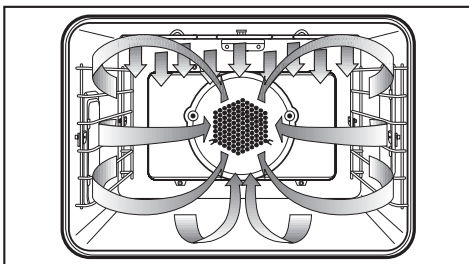
Utilice este programa para:

- bistec asado cortado en lonjas finas,
- chuletas,
- grandes cantidades de carne,
- para dorar platillos grandes.

La posición recomendada es el riel 5 de abajo hacia arriba.

Para asar a la parrilla

Asado con ventilador



Temperatura por omisión 390°F (200°C)

El aire caliente del elemento de calentamiento superior se distribuye por encima de los alimentos por medio del ventilador. Esto permite una temperatura menor que en el asado a la parrilla convencional.

Utilice este programa para:

- bisteces,
- cordero.

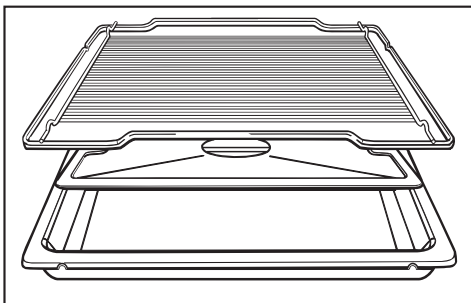
La posición recomendada de riel es el 5 de abajo hacia arriba.

Coloque siempre el filtro de grasa sobre el ventilador de convección en la parte trasera del horno cuando utilice el programa "Asado con ventilador".

La sonda de cocción puede utilizarse en esta función para controlar la temperatura central de la carne. Para mayor información consulte "Uso de la sonda de cocción".

Para asar en la rejilla

- Seleccione un programa de asado.
- Si es necesario ajuste la temperatura.
- Precaliente el horno hasta que haya alcanzado la temperatura deseada.



- Ensamble el recipiente para asar, la charola anti-salpicaduras y la rejilla como se muestra.
- Coloque los alimentos en la rejilla.
- Deslice el recipiente para asar en el nivel del riel apropiado.
cortes delgados = nivel 3 o 4
cortes gruesos = nivel 1 o 2
- Programe el tiempo.

Sugerencias para asado a la parrilla

- Cuando ase piezas gruesas de carne, dore la carne a una temperatura más alta y luego continúe el asado a una temperatura menor para que los alimentos se cuezan hasta el centro.
- Para asegurar una cocción uniforme, es mejor dorar alimentos de grosor similar al mismo tiempo. La mayoría de los alimentos deberán voltearse a la mitad del proceso de asado.
- Para determinar qué tan cocida está una pieza de carne, presione la superficie con una cuchara.

Si la superficie se oprime fácilmente o pone poca resistencia a la cuchara, significa que está "cruda".

Si hay alguna resistencia, está a término "medio".

Si hay una gran resistencia, está "bien cocida".

Recomendaciones para asar a la parrilla

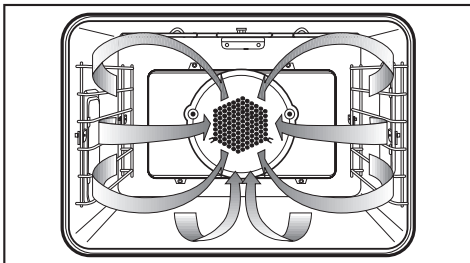
	Nivel del Riel	Asar / Asado - Maxi		Asado con ventilador de convección ¹	
		Temp. °F (°C)	Tiempo (min.) ²	Temp. °F (°C)	Tiempo (min.) ²
Filete	3 or 4	520 (275)	10-16	430 (220)	10-16
Brochetas	3 o 4	520 (275)	12-16	430 (220)	15-20
Cortes finos	3 o 4	520 (275)	12-18	430 (220)	18-20
Hígado	3 o 4	520 (275)	8-12	430 (220)	10-14
Hamburguesas	3 o 4	520 (275)	14-20	430 (220)	16-20
Salchichas	3 o 4	520 (275)	6-10	430 (220)	8-12
Filete de Pescado	4	520 (275)	12-16	430 (220)	12-16
Trucha / Macarena	4	520 (275)	16-20	430 (220)	20-25
Dorar	3 o 4	520 (275)	2-4	430 (220)	3-5
Sandwich abierto con una sola tapa	4	520 (275)	4-6	430 (220)	4-6
Tomates	4	520 (275)	6-8	430 (220)	6-8
Piezas de Pollo ²	1 o 2	460 (240)	50-60	390 (200)	50-60
Rollo de cerdo ²	1	460 (240)	70-80	390 (200)	70-80

1) Coloque el filtro para grasa cuando utilice el "Cocido con Ventilador de Convección".

2) Voltee los alimentos a la mitad de su cocción.

Todos los tiempos dados son aproximados y podrán variar de acuerdo al gusto personal.

Descongelado



Sin temperatura programada en fábrica.

Este programa le permite descongelar alimentos a una temperatura constante. El descongelado debe ser a temperatura ambiente, es decir, sin seleccionar una temperatura del horno.

Sin embargo, es posible seleccionar una temperatura de hasta 120°F (50°C).

Los tiempos de descongelado dependen del tipo y peso de los alimentos y a qué temperatura fueron congelados.

Sugerencias para descongelar

- Saque los alimentos congelados del empaque y colóquelos en el recipiente para asar o en un refractario adecuado.
- La carne y las aves deben descongelarse por completo antes de cocinarlas. No utilice los líquidos resultantes del descongelado.
- El pescado no necesita estar completamente descongelado antes de cocinarlo. Descongele hasta que la superficie esté lo suficientemente suave como para absorber las hierbas o los sazónadores.
- Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

Limpieza y cuidado

Antes de limpiar el horno o de darle servicio, desconéctelo del suministro de energía, ya sea cortando la fuente principal de energía o "botando" manualmente el interruptor de circuitos.

Nunca use limpiadores abrasivos, fibras, fibras de acero ni limpiadores cáusticos (para hornos) en ninguna parte del horno. **Dañarán** las superficies.

Frente del aparato

El frente de cristal del aparato y el área de controles pueden limpiarse con limpiadores para vidrios cuando éstos estén fríos.

Acero inoxidable

Las superficies de acero inoxidable se pueden limpiar con limpiadores para acero no abrasivos.

Para ayudar a evitar que se vuelvan a ensuciar, también puede utilizarse un acondicionador para acero inoxidable. Aplique en pequeñas cantidades con presión uniforme.

Controles de acero inoxidable de color

Los controles deben limpiarse con un paño húmedo.

Estos controles pueden decolorarse si no se limpian con regularidad.

Accesorios

Sonda de cocción

Lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague bajo el chorro de agua.

No sumerja la sonda en agua.
No limpie la sonda de cocción en la lavavajillas.

Filtro de grasa

Limpie con agua jabonosa o en la lavavajillas.

Dependiendo del detergente, la limpieza del filtro de grasas en una lavavajillas puede ocasionar decoloración permanente en la superficie del filtro. El desempeño del filtro no se ve afectado por la decoloración.

PerfectClean

El revolucionario esmalte PerfectClean es una superficie lisa, anti-adherente que se limpia fácilmente con una esponja.

Las siguientes partes han sido tratadas con "PerfectClean":

- interior del horno,
- recipiente para asar,
- charola anti-salpicaduras,
- rejillas,
- rieles.

Los artículos con esmalte PerfectClean no requieren limpiarse en la lavavajillas pero si se desea es suficiente lavarlos a mano.

Limpie con una esponja y agua jabonosa después de cada uso.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores de cerámica, fibras de metal ni limpiadores para hornos sobre las superficies tratadas con PerfectClean.

Después de limpiar, enjuague perfectamente con agua. El agua deberá resbalar fuera de la superficie fácilmente. Cualquier residuo obstaculizará este efecto.

En algunas ocasiones será necesario remojar previamente la grasa horneada para aflojar los depósitos de ésta.

Limpie los derrames de las superficies tratadas con PerfectClean tan pronto como sea posible para evitar manchas.

Los derrames de jugos de frutas pueden decolorar permanentemente las superficies. Esta decoloración será permanente pero no afecta la eficiencia del esmalte.

Limpieza y cuidado

Recubrimientos catalíticos

Los recubrimientos del panel desmontable trasero y del techo están cubiertos con un esmalte catalítico oscuro.

El aire que circula dentro del horno deposita aceites y grasas en la parte trasera del horno. Estos depósitos se queman y se desprenden de los recubrimientos catalíticos cuando la temperatura del horno excede los 390°F (200°C).

El horno y los accesorios deben limpiarse después de cada uso para que la limpieza no se vuelva más difícil.

Limpieza a mano

Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo. ¡Existe peligro de quemaduras!

No utilice agentes limpiadores abrasivos, cepillos duros, telas o fibras para tallar, fibras de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

No utilice limpiadores en aerosol para hornos sobre las superficies catalíticas, ya que los químicos que contienen dañan las superficies catalíticas.

- Las superficies catalíticas deben limpiarse con una solución de agua caliente y jabón lavatrastes con un cepillo suave de nylon.

Proceso catalítico de limpieza

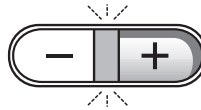
Antes de limpiar los recubrimientos catalíticos utilizando temperaturas altas, asegúrese de que todas las superficies PerfectClean están limpias. Las temperaturas altas pueden ocasionar que los depósitos se horneen sobre las superficies PerfectClean y sean imposibles de remover.

Si el horno aún está muy sucio después de limpiarlo a mano, al calentarlo a temperaturas altas, los aceites y grasas se quemarán y desprenderán de los recubrimientos catalíticos.

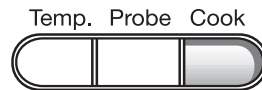
Los depósitos de especias, jarabes y sustancias similares no se remueven mediante este proceso. Deben removerse mientras aún están frescos con agua jabonosa y un cepillo suave.

Para limpiar a temperaturas altas:

- Gire el selector de programa a "Convección".



- Ajuste la temperatura a 480°F (250°C), utilizando el botón "+" mientras la luz indicadora entre los botones "+" y "-" está encendida.



- Oprima el botón "Cocinar" (Cook) y ajuste el tiempo a 1 hora. Se necesitará más tiempo si los recubrimientos están muy sucios.

Cualquier suciedad remanente desaparecerá gradualmente con cada uso del horno a altas temperaturas.

Si el esmalte catalítico se daña a causa de un uso indebido o por exceso de suciedad, es posible comprar un reemplazo en su distribuidor Miele o en el Departamento de Servicio Técnico.

Limpieza y cuidado

Para limpiar la cavidad del horno a mano

 ¡Peligro de quemaduras! Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

Para facilitar la limpieza

- desmonte la puerta del horno
- desmonte los rieles
- baje el elemento de calentamiento superior
- desmonte la guarda de seguridad
- Limpie las superficies del horno con una solución de agua caliente y jabón líquido para lavavajillas y una esponja o un cepillo suave de plástico.

No utilice limpiadores abrasivos, cepillos duros, fibras de metal, fibras de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos.

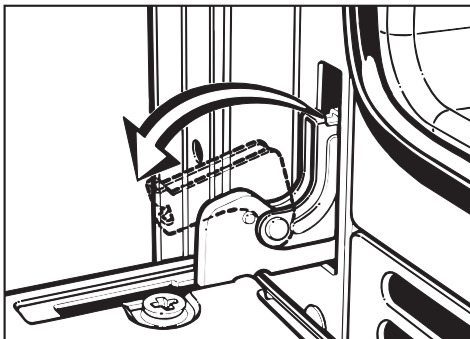
No utilice limpiadores para hornos en aerosol en ninguna parte del horno.

- Seque las superficies antes de volver a ensamblar.

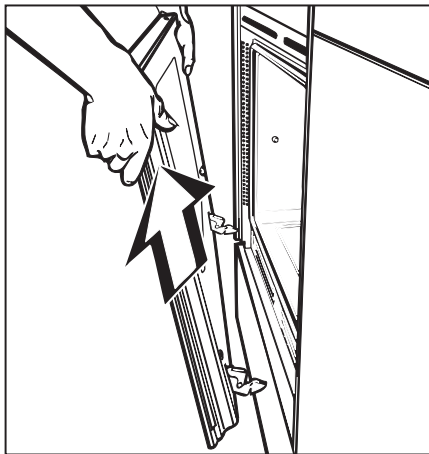
Para desmontar la puerta del horno

Tenga en cuenta que la puerta del horno es bastante pesada. Debe sostenerse firmemente por los lados al momento de desmontarla o reajustarla.

- Abra la puerta por completo.

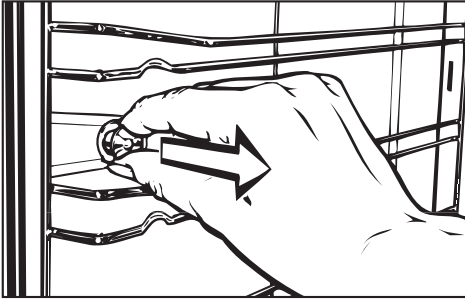


- Abra las abrazaderas de fijación en cada bisagra de la puerta.

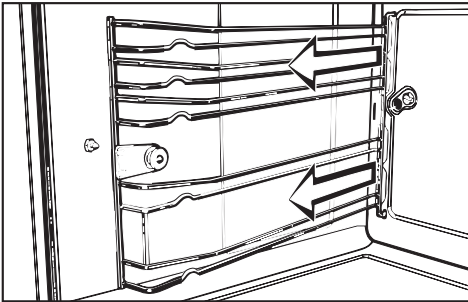


- Levante la puerta hasta que las bisagras se desacoplen. Desmonte la puerta.

Para desmontar los rieles

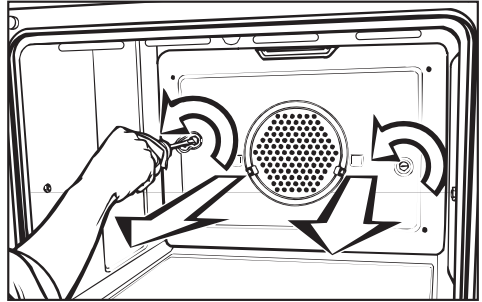


- Jale el sujetador para liberar el riel.



- Jale el riel hacia afuera de la parte trasera del horno.

Para desmontar el panel trasero



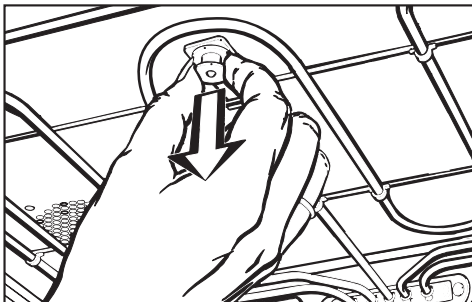
- Afloje los tornillos del panel trasero y desmonte.

El horno no debe utilizarse si el panel trasero no está en su sitio, ya que esto podría ocasionar lesiones y daños al aparato .

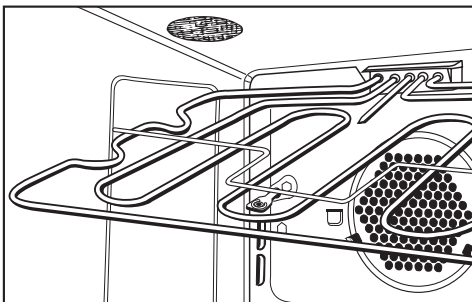
Limpieza y cuidado

Para bajar el elemento de calentamiento superior

- Desmonte los rieles.



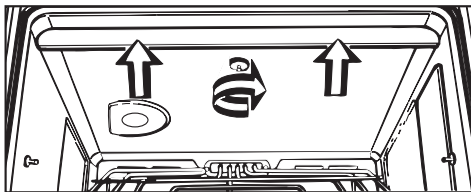
- Jale y gire el sujetador del elemento asador para liberarlo.



- **Baje** suavemente el elemento asador.

Para desmontar la guarda de seguridad

En caso necesario, la guarda de seguridad puede desmontarse para su limpieza.

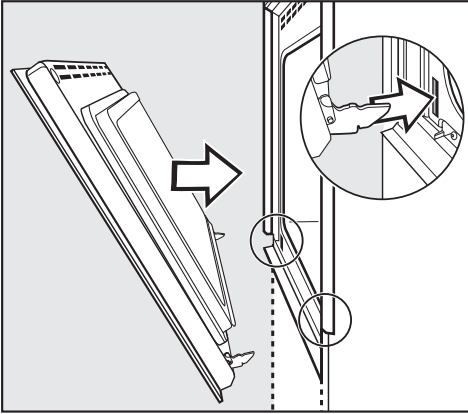


- Sostenga la guarda firmemente y desatornille la perilla acanalada.

- Desmonte la guarda.

Vuelva a ensamblar en orden inverso, cerciorándose de que todas las partes estén correctamente en su lugar.

Reajuste de la puerta del horno



- Sostenga la puerta como se muestra arriba y coloque las bisagras con cuidado asegurando que hayan entrado en los orificios hasta que se acoplen.
Abra la puerta completamente.
- Mientras aún sostiene la puerta, cierre las abrazaderas de fijación.

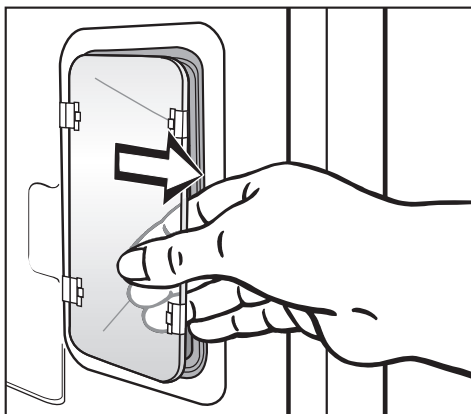
Verifique que las abrazaderas de fijación queden dobladas hacia abajo al reinstalar la puerta después de limpiarla. De lo contrario, al cerrar la puerta, las bisagras podrían tener juego dentro de los orificios y dañar la puerta.

Para cambiar el foco

 Para evitar el riesgo de un shock eléctrico, desconecte este aparato de la corriente eléctrica quitando el contacto o botando el interruptor de circuito.

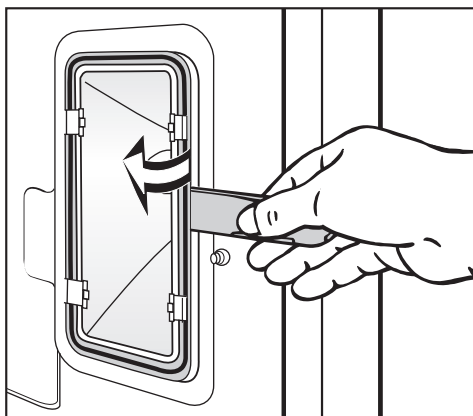
Para cambiar el foco

- Retire los rieles.
- Coloque una toalla de papel sobre el piso del horno para proteger el esmalte en caso de que el foco llegara a caerse.



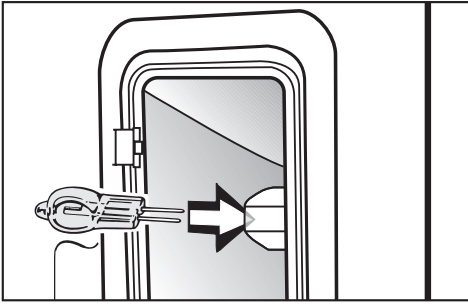
- Retire la cubierta del foco de las dos abrazaderas que están aseguradas al marco de metal.

No doble estas abrazaderas metálicas. Las abrazaderas y el reflector podrían dañarse.



- Inserte la placa entre la cubierta del foco y el marco de metal del foco a lo largo de la orilla mas cercana a la puerta del horno.
- Abra la cubierta del foco utilizando la regleta que se proporciona para hacer palanca y sacar el foco del marco de metal.

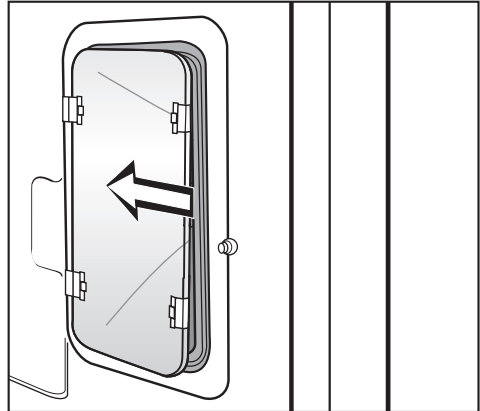
Para cambiar el foco



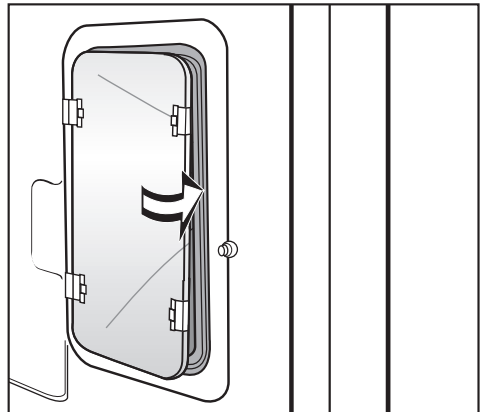
- Reemplace la lámpara de alógeno.

Utilice solamente un foco de 12 V~ 10 W 572°F (300°C) resistente al calor, Osram, tipo w818.

No toque con sus dedos el foco nuevo; el tocarlo reducirá la vida del mismo. Siga las instrucciones del fabricante del foco.



- Coloque de nuevo la cubierta del foco con la muesca en la parte posterior de la abrazadera metálica.



- Presione la cubierta en el marco de metal.
- Vuelva a ensamblar los rieles.

Para activar o desactivar funciones adicionales

Para activar o desactivar una función adicional:

- Gire el selector de programas a "0".
- Abra completamente la puerta del horno.
- Gire el selector de programa a "Iluminar".
- Oprima el botón "Temp".

La pantalla mostrará "01:0" o la función más reciente modificada.

- Utilice los botones "+/-" para seleccionar la función adicional a modificar, (ver tabla).
- Presione el botón "Cocinar" (Cook) para activar o desactivar la función.

Después de los dos puntos lo siguiente aparecerá:

- **1** cuando la función está **activada**,
- **0** cuando la función está **desactivada**.
- Gire el selector de programa a la posición de "0" para almacenar el cambio de la memoria.
- Usted puede modificar tantas funciones adicionales como desee, siempre y cuando el selector de programa no se haya girado a la posición "0".

La función adicional (* marca el ajuste preestablecido en la fábrica)	
off:	on:
01:0* El programa y la temperatura pueden ajustarse en cualquier momento.	01:1 Una vez que se hayan elegido el programa y la temperatura, el horno ya no podrá ser ajustado excepto para reducir la temperatura tope. Se podrán hacer cambios solo si el selector de programa se gira de regreso a "Iluminar" o la posición de "0" .
02:0* sin función	02:1 sin función
03:0* La luz del horno se enciende cuando se selecciona un programa.	03:1 La luz del horno se ilumina cuando la puerta se abre.
04:0* La temperatura se muestra en °C.	04:1 La temperatura se muestra en °F.
05:0* La luz del horno se apaga después de 15 segundos de haber seleccionado el programa. La luz se puede encender por 15 segundos más, oprimiendo cualquier botón .	05:1 La luz del horno se enciende continuamente cuando el horno está en uso.
06:0* El calentamiento rápido está activado durante los programas "Convección", "Asado-Auto" y "Calor circundante".	06:1 El calentamiento rápido está desactivado.
09:0* Se escucha un tono al final de la cocción.	09:1 Se escucha un tono al final de la cocción.

Preguntas mas frecuentes

Los trabajos de instalación y reparación solo deberán ser realizados por un técnico calificado de conformidad con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y otros trabajos por parte de personas no calificadas podrían resultar peligrosas e invalidar la garantía.

¿Qué si el horno no calienta?

Posible falla	Arreglo
No se seleccionó un programa	Seleccione un programa
El seguro contra niños está activado	Desactive el seguro contra niños.
El interruptor de circuito se botó	Revise el interruptor
La puerta no está bien cerrada	Cierre la puerta firmemente

¿Qué si el horno calienta pero la luz no se enciende?

Posible falla	Arreglo
El foco de alógeno está mal.	Ver "Cambio del foco".

¿Que si se escucha un ruido cuando la puerta se abre mientras el horno está en funcionamiento?

Esto es normal. Si la puerta se abre durante el funcionamiento, el interruptor de contacto hace que los calentadores del horno y el ventilador de convección se apaguen.

¿Debe escucharse un ruido después de que el horno se haya apagado?

Esto es normal. El ventilador continuará funcionando durante un periodo corto con objeto de que el horno se enfríe. Cuando el horno esté completamente frío, el ventilador se apagará automáticamente.

¿Qué si hay manchas de polvo en las superficies catalíticas?

Las manchas se parecen a salpicaduras de comida, recolectadas por el aire circulante y depositadas en las paredes del horno. Ver "Limpieza y Cuidado / Recubrimientos Catalíticos".

Preguntas mas frecuentes

¿Que si los pasteles y galletas no se han cocinado suficientemente?

Posible falla	Arreglo
No se quitó el filtro de grasa	Si no se quitó el filtro de grasa, aumente el tiempo de horneado de 10 a 15 minutos.

¿Que si no se logra un dorado uniforme?

Posible falla	Arreglo
No se precalentó el horno.	Deje que el horno se precaliente.
La temperatura del horno está demasiado alta.	Baje la temperatura del horno.
No se quitó el filtro de grasa.	Quite el filtro de grasa la próxima vez.
Se utilizaron cacerolas brillosas o delgadas.	Utilice cacerolas oscuras de acabado mate.

¿Que si una "F" y un número aparece en la pantalla del horno?

Posible falla	Arreglo
"F3", está fallando la sonda de cocción.	Retire la sonda del contacto y el código desaparecerá. Póngase en contacto con el Servicio Técnico para adquirir una nueva sonda de cocción.
"F6", se ha apagado el horno automáticamente.	Esta es una característica de seguridad para proteger el horno si éste se ha utilizado por demasiado tiempo. Reinicie el horno girando el selector de programas a 0" y volviendo a seleccionar el programa.
"F7", el ventilador de convección ha dejado de funcionar.	Si "F7", "F8", "F9" o cualquier otro código de falla inexplicable aparecen, favor de ponerse en contacto con el Servicio Técnico.
"F8", el ventilador de convección se para.	
"F9", se ha excedido de la temperatura máxima del horno y éste se ha apagado. En cuanto la temperatura baje a un nivel aceptable el código de falla desaparecerá. El horno automáticamente volverá a encenderse por sí solo.	

En caso de una falla que usted no pueda corregir fácilmente, favor de comunicarse a:

- Su distribuidor Miele

o al

- Departamento de Servicio Técnico de Miele

(MX): +52 (55)8503 9870/73
servicio@miele.com.mx

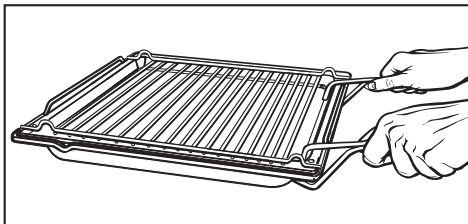
Cuando se ponga en contacto con el Servicio Técnico, favor de dar el número de serie y el modelo de su horno.

Esta información está visible en la placa informativa plateada del lado derecho del horno.

Accesorios opcionales

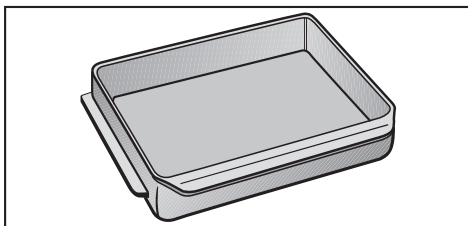
Los siguientes accesorios están disponibles a la compra con su distribuidor Miele o en el Servicio Técnico.

Mangos



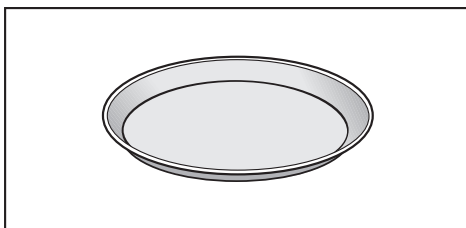
Los mangos se usan para meter y sacar del horno la charola para hornear o el recipiente para asar.
Parte # 03 985 271

Refractario para horno universal profundo



El refractario universal profundo tiene una cubierta anti-adherente especial. También se encuentra disponible la tapa, por separado.
Refractario pequeño
Parte # 22 996 078
Refractario grande
Parte # 22 996 077

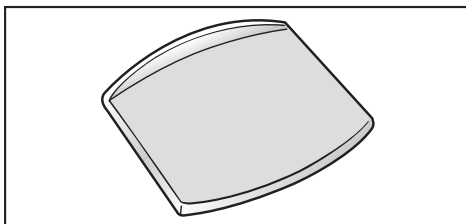
Platillo para cocción



Este platillo circular es el indicado para cocinar pizzas crudas o congeladas, pasteles planos, tartas y postres horneados.

Parte # 05 182 760

Placa para pizza



La placa para pizza es ideal para hornear platillos con fondo crujiente tales como pizzas y panes.

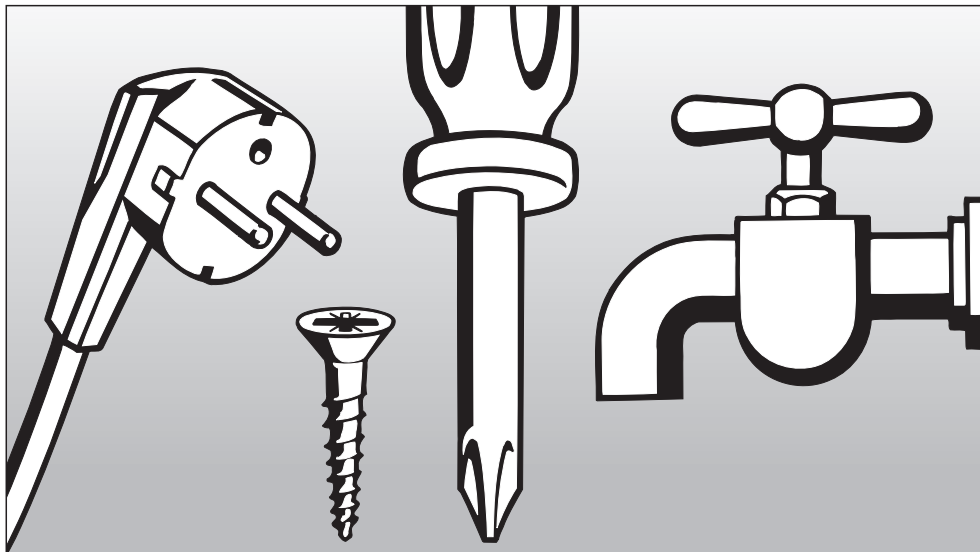
Parte # 22 996 071

Recubrimientos catalíticos

Es posible reemplazar los recubrimientos catalíticos. Al ordenar, favor de mencionar el número de modelo de su horno.

Convertidor catalítico

Puede adaptarse un convertidor catalítico dentro del sistema de enfriamiento para filtrar las partículas de grasa y reducir los olores de los alimentos.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

A fin de evitar accidentes y
daños a la máquina
lea estas instrucciones
antes de su instalación o uso.

Cuidado del medio ambiente

Desechos de los materiales de empaque

La caja y los materiales de empaque protegen al aparato durante su transportación. Han sido elaborados para ser biodegradables y reciclables.

Asegúrese de que las envolturas de plástico, bolsas, etc. estén en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. ¡Existe peligro de asfixia!

Desecho de aparatos usados

Los aparatos usados pueden contener materiales reciclables. Comuníquese con su autoridad local para conocer las posibilidades de reciclaje de estos materiales.

Asegúrese de que el aparato no represente ningún peligro para los niños mientras está almacenado para su desecho. Antes de deshacerse de un aparato usado, desconecte el contacto de la corriente eléctrica y corte el cable de suministro eléctrico. Quite la puerta para prevenir que algo o alguien quede atrapado.

 **PRECAUCIÓN:** Antes de dar servicio al horno, desconéctelo del suministro de energía, ya sea quitando el fusible, desconectando la unidad o "botando" manualmente el interruptor de circuito.

Los trabajos de instalación y las reparaciones sólo deberán ser realizadas por un técnico calificado de conformidad con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y otros trabajos por parte de personas no calificadas podrá ser peligroso y el fabricante no se hará responsable.

Antes de conectar el aparato al suministro de energía, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa informativa correspondan a los del suministro eléctrico de la casa. Los datos deben coincidir para evitar daños a la máquina. Si tiene dudas, consulte a un electricista calificado.

El horno deberá ser operado hasta que haya sido debidamente instalado dentro de un gabinete.

Suministro de energía

El horno está equipado con un cordón eléctrico flexible de 6 ft./1,8 m que consiste de 4 cables listos para conectarse a una toma de corriente de 3 polos y cuatro cables para conexión a tierra:

– AC 120/240 V 2N~ 60 Hz, 20 A

Cable negro: conectar a L1 (viva)

Cable rojo: conectar a L2 (viva)

Cable blanco: conectar a N (negativo)

Cable verde: conectar a GND (tierra)

Una línea y un contacto deberán utilizarse exclusivamente para conectar el horno a una pastilla de 20 A.

Los detalles de la conexión también se proporcionan en la parte superior del horno.

Instalador:

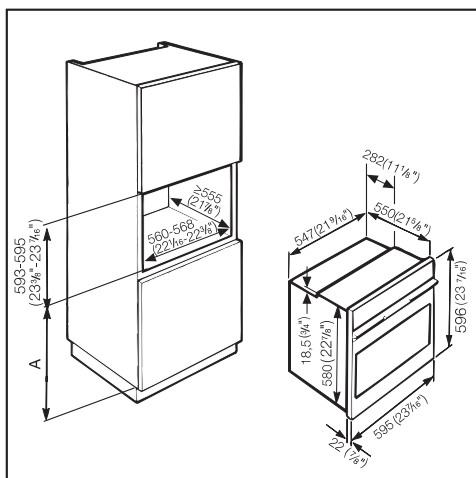
Favor de dejar estas instrucciones al consumidor.

Instalación del horno

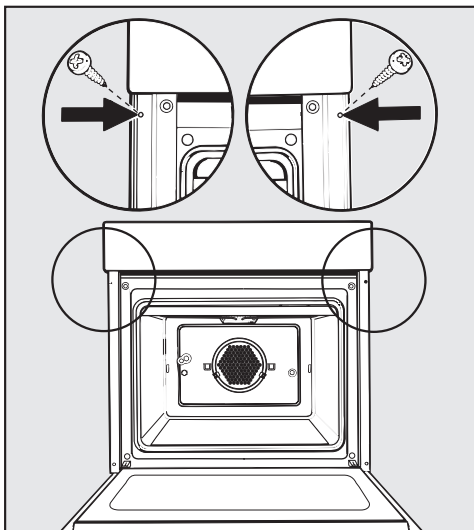
El horno debe instalarse en un gabinete soportado desde abajo.

No aisle el gabinete. Esto impediría una ventilación adecuada.

Si el horno tiene que instalarse debajo de una alacena, se deberá reemplazar el riel de acero inoxidable sobre el panel de control con una tira para sellar. La tira para sellar ofrece una protección adicional para cualquier líquido que pudiera derramarse desde la alacena. La cinta puede ser adquirida con Miele.



- Conecte el horno al suministro eléctrico.
- Coloque el horno dentro del gabinete hasta el borde del horno y luego deberá alinearlo.



- Abra la puerta del horno y ubique los dos orificios para los tornillos de montaje en el bastidor del horno. Marque y perforo orificios piloto de 6 mm. Sujete el horno al gabinete insertando los tornillos a través del bastidor hasta el gabinete. Opere el aparato sólo después de haberlo instalado dentro del gabinete.

El horno deberá ser operado hasta que haya sido debidamente instalado dentro de un gabinete.



Miele, S. A. de C. V.

(German Centre; Local 0-4-2)

Av. Santa Fe # 170 PB

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01219, México, D. F.

Servicio post venta:

Tel.: +52.55.85039870-3

Fax: +52.55.85039874

Correo electronico: servicio@miele.com.mx