

Miele

Instrucciones de Operación



Horno

H 387-1 B

H 387-2 B

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



M.-Nr. 05 919 890

Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
Guía del horno	8
Accesorios	9
Recipiente para asados y charola anti-salpicaduras	9
Rejilla de alambre y Charolas para Hornear	9
Filtro de grasas	10
Sonda de cocción	10
Rostizador	10
Regleta	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 introducir la hora	17
Para ocultar la hora	17
Para hacer la hora visible	17
Para programar el tiempo de cocción	18
Para programar que un tiempo de cocción termine automáticamente	19
Para introducir una duración de cocción y una hora para que el horno se apague	19
Para introducir el tiempo de inicio y la duración de la cocción	20
Para verificar, cambiar o cancelar los tiempos introducidos	20
Para cancelar un programa	21
Para programar un tiempo de cocción	22
Para verificar, cambiar o borrar un tiempo de cocción	22
Calentamiento rápido	23
Para apagar el "calentamiento rápido"	23
Para personalizar un ajuste de temperatura	24
Para ajustar el cronómetro	25
Guía de programas	27
Horneado	28
Asado al horno	32
Sugerencias para asar	33

Uso de la sonda de cocción	34
Recomendaciones para asado al horno	37
Para asar a la parrilla	38
Sugerencias para asado a la parrilla	41
Tabla de asado a la parrilla	42
Descongelado	43
Sugerencias para descongelar	43
Limpieza y cuidado	44
PerfectClean	45
Recubrimientos catalíticos	46
Para desmontar la puerta del horno	48
Para desmontar los rieles	49
Para desmontar el panel trasero	49
Para bajar el elemento de calentamiento superior	50
Para desmontar la guarda de seguridad	50
Para cambiar el foco	52
Para activar o desactivar funciones adicionales	53
Preguntas más frecuentes	54
Servicio posventa	57
Accesorios opcionales	58
Instrucciones de instalación	61
Cuidado del ambiente	62
Desechos de los materiales de empaque	62
Desecho de aparatos usados	62
Conexión eléctrica	63
Instalación del horno	64

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este aparato está diseñado únicamente para uso residencial.

Utilice el aparato solamente para el uso al que fue diseñado. El fabricante no será responsable por los 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 usar el horno por primera vez.

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

Instalación

■ Antes de instalar, cerciórese de que el voltaje y la frecuencia descritas en la placa informativa correspondan a los del suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben corresponder para evitar lesiones y daños a la máquina. En caso de existir alguna duda, consulte a un electricista calificado.

■ Cerciórese de que su aparato sea debidamente instalado y conectado a tierra 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 imperativo 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 los 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 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 área de trabajo "botando" el interruptor de circuitos o cortando el suministro principal de energía.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso del horno

 **ADVERTENCIA:** Los hornos pueden producir altas temperaturas que ocasionen quemaduras.

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

■ Use 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 está frío.

■ Siempre abra la puerta con cuidado. Deje que el aire caliente o vapor escapen antes de colocar o sacar 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 del uso, 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 calentarse también.

■ El empaque de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque. El empaque de la puerta sólo debe limpiarse con una solución de agua caliente y jabón.

■ No bloquee los respiraderos del horno.

■ 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 pesado sobre la puerta del horno abierta. La puerta puede soportar un peso máximo de 33 libras (15 kg).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

■ No caliente contenedores de alimentos tapados dentro del horno ya que puede acumularse presión dentro de ellos y hacerlos explotar.

■ Nunca agregue agua a los alimentos que se encuentran en una charola o cacerola caliente o directamente a los alimentos dentro de un horno caliente, ya que el vapor que se genera puede causar quemaduras o escaldaduras serias y el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmalte.

■ Este horno sólo 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 desprendido de pegamentos, plásticos y otros artículos no alimenticios podrían incendiarse y ocasionar daños materiales o lesiones.

■ 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 Miele que se incluye junto con el horno. Comuníquese al Departamento de Servicio Técnico de Miele si necesita adquirir una nueva sonda.

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

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

■ Nunca almacene líquidos y materiales inflamables dentro, encima, o por debajo de un horno, ni cerca de superficies de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Advertencias generales

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

■ No debe dejarse a los niños solos o sin supervisión en un área con un horno en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre alguna parte del horno.

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

■ No deje el horno sin supervisión cuando cocine con aceites o grasas, ya que pueden ser un riesgo de incendio si se calientan demasiado.

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

■ 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 entren en contacto ni queden atrapados con la puerta del horno.

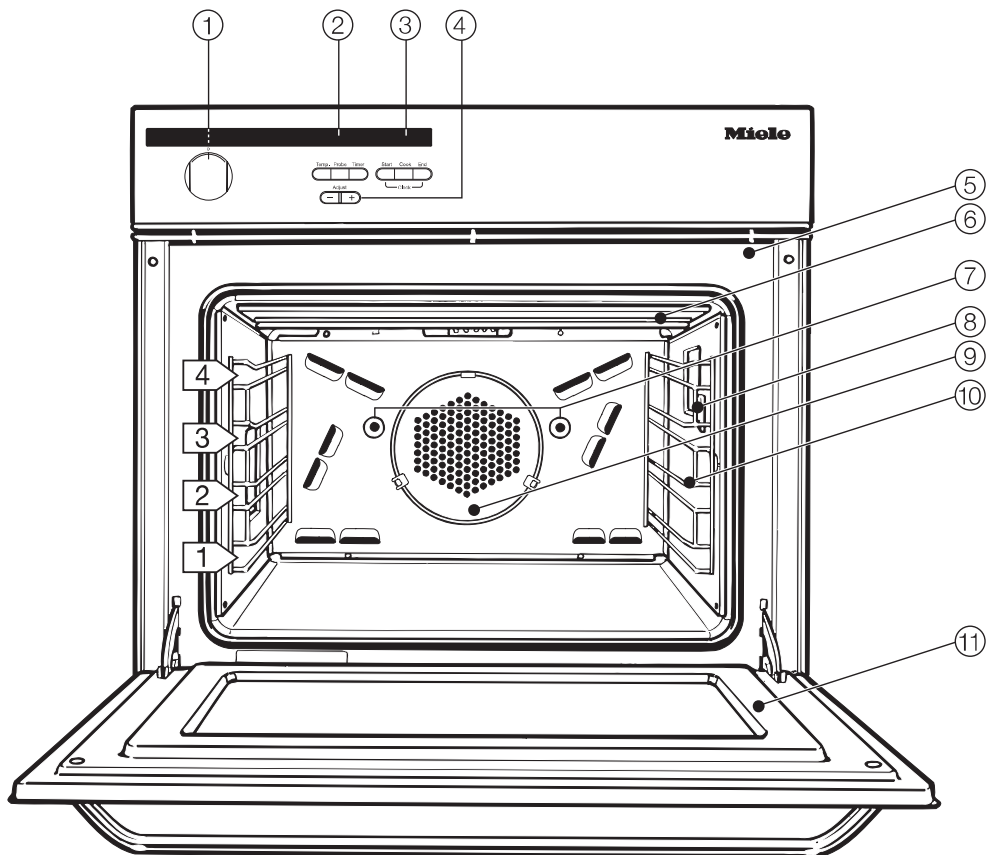
■ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

■ Utilice solamente agarraderas secas y resistentes para las ollas. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas entren en contacto con aceites. Noreemplace las agarraderas por toallas u otros objetos abultados.

Desecho de un horno viejo

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

Guía del horno



① Selector de programa

② Pantalla y botones de contacto del horno

③ Pantalla del reloj/ cronómetro y botones de contacto

④ Botones de ajuste "+/-"

⑤ Interruptor de contacto de la puerta *

*Este interruptor apaga el elemento de calentamiento y el ventilador de convección cuando la puerta se abre mientras el horno está en uso.

⑥ Elemento de calentamiento superior y resguardo de seguridad

⑦ Motores del rostizador

⑧ Enchufe de conexión para la sonda de cocción

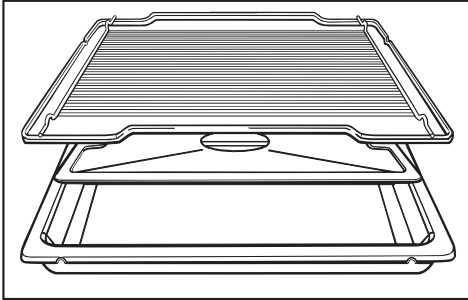
⑨ Ventilador de convección

⑩ Cuatro rieles de nivel sin punta

⑪ Puerta del horno

Accesorios

Recipiente para asados y charola anti-salpicaduras



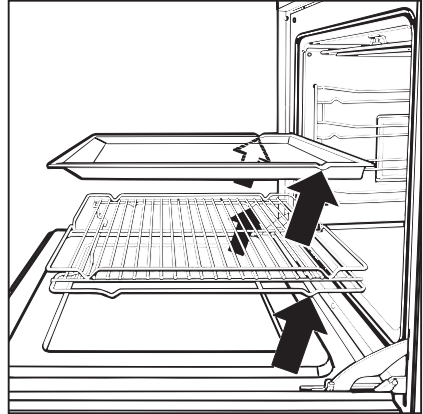
El recipiente para asados es ideal para coleccionar los escurrimientos de la carne o aves que se asen al fuego o a la parrilla directamente en la rejilla.

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 y Charolas para Hornear



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

Muecas de seguridad

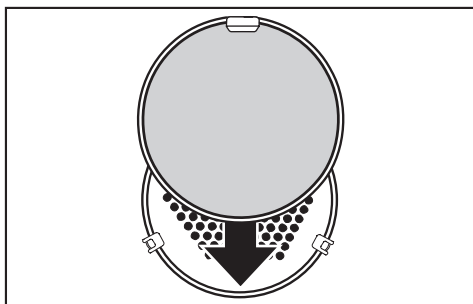
La rejilla de alambre, el contenedor para escurrimientos del rosticero y las charolas para hornear vienen equipados con muescas de seguridad para prevenir que sean jalados por completo fuera del horno mientras esté en uso.

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

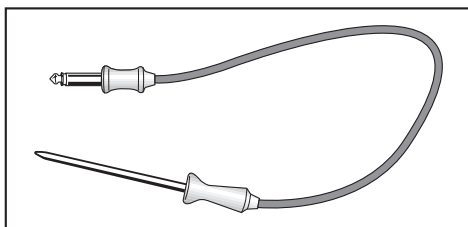
Filtro de grasas



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

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

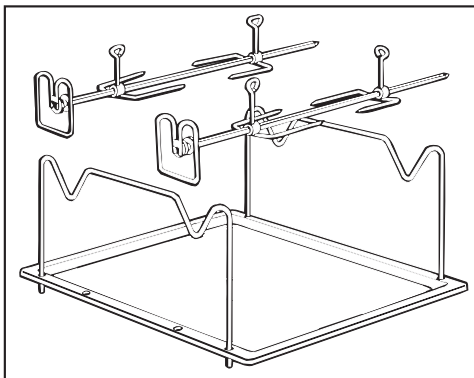
Sonda de cocción



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 porción más gruesa de la carne y el extremo corto de la sonda se inserta dentro del enchufe para la sonda de cocción.

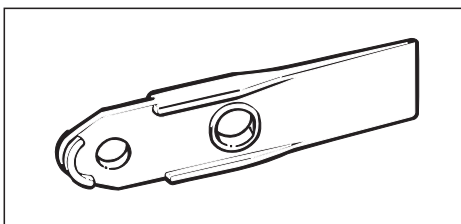
Rostizador



El rostizador asa de manera uniforme y agrega un toque final a los alimentos tales como carne, aves y brochetas al girar suavemente las agujas durante la función de asado a la parrilla.

Las agujas se insertan dentro del panel trasero del motor del rostizador.

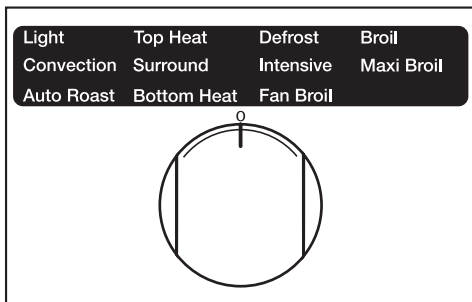
Regleta



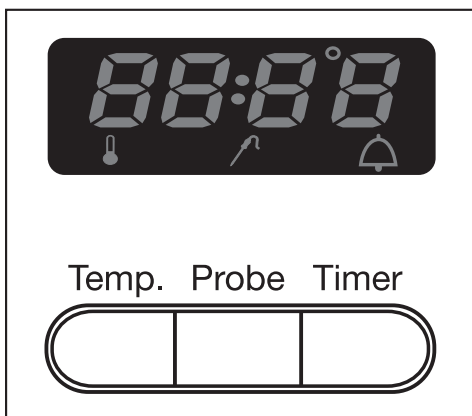
Utilice la regleta para abrir la cubierta de la luz.

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 la temperatura del horno	
Sonda (Probe)	Ajustes de temperatura central	
Cronómetro (Timer)	Operaciones del cronómetro	



Todas las selecciones de temperatura y tiempo se hacen oprimiendo los botones "+" o "-" lentamente, un dígito a la vez (presión breve sobre el botón); y avance rápido (manteniendo el botón oprimido).

- temperatura del horno en incrementos de 10°F/5°C,
- temperatura central en incrementos de 2°F/1°C,
- cronómetro en incrementos de 1 minuto.

Mientras esta luz esté encendida, es posible cambiar los tiempos y temperaturas.

Cuando la luz indicadora se apaga, su registro quedará temporalmente almacenado.

Guía del horno

Seguro contra niños



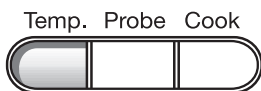
El seguro contra niños puede activarse para evitar que los niños operen el horno.

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.

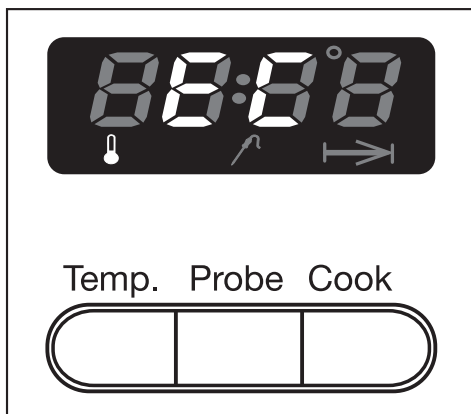
Una vez que el símbolo aparece, el horno queda bloqueado.

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".

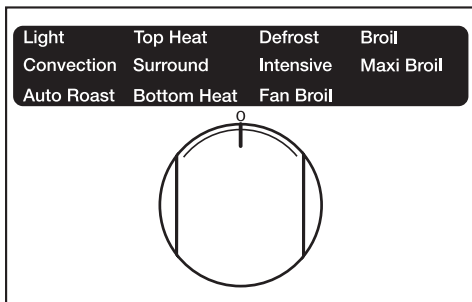
Antes de usar el horno por primera vez

Caliente el horno

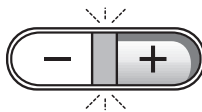
Los hornos nuevos pueden desprender un leve olor durante las primeras ocasiones de uso. Para eliminar el olor rápidamente, debe hacerse funcionar el horno a una temperatura alta durante 2 horas.

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.

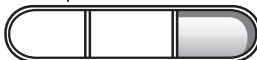


- Gire el selector de programa a "Convección".



- 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

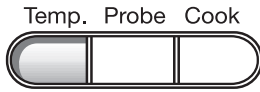
- Gire el selector de programa a "0".

El horno se apagará y todos los programas quedarán cancelados.

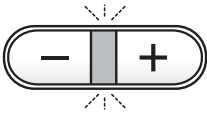
Excepciones:

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

Para ajustar la temperatura programada automáticamente



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



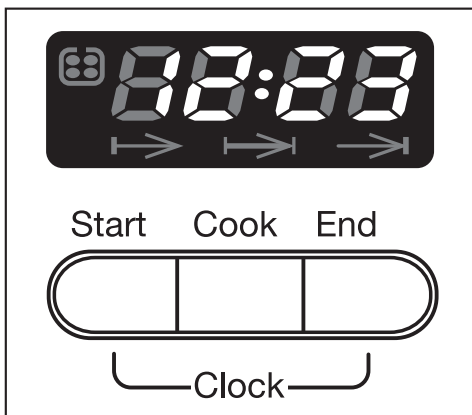
- Con los botones "+/-", introduzca la temperatura deseada.

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

La pantalla de tiempo puede mostrar la hora o apagar y encender el horno automáticamente.



Con los botones de contacto, es posible controlar varias funciones del cronómetro.

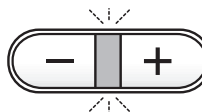
botón	controla	símbolo
Inicio (Start)	cuándo iniciar la cocción.	↳
Cocinar (Cook)	la duración de la cocción.	↳
Fin (End)	cuándo terminar la cocción.	→



Toda introducción o ajuste de datos se hace con los botones "+" o "-".

Los cambios al inicio, duración o terminación del tiempo de cocción, o a la hora del día, se hacen en pasos de 1 minuto.

Tan pronto se oprime uno de los botones (Inicio, Cocinar, Terminar), el **indicador entre los botones "+" y "-" se iluminará** y permitirá que los tiempos sean introducidos o modificados.

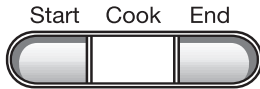


Una vez que la luz indicadora se apaga, los datos introducidos o modificados quedarán almacenados.

Para introducir la hora

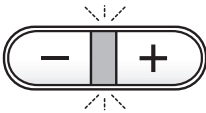
Cuando el aparato se conecta por primera vez al suministro de energía, o después de una falla de energía, la lectura "12:00" y los símbolos "←→" y "→→" parpadean en la pantalla.

Para poner la hora:



- Oprima los botones "Inicio" (Start) y "Fin" (End) al mismo tiempo.

La pantalla mostrará "12:00" y el indicador de los botones "+/-" se iluminará.

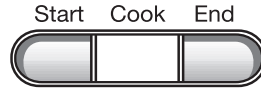


- Mientras la luz indicadora está encendida, introduzca la hora en horas y minutos con los botones "+" o "-".

Cuando el indicador de los botones "+/-" se apaga, la hora del día queda ajustada y la pantalla cambiará en intervalos de 1 minuto. Los dos puntos parpadearán.

Para ocultar la hora

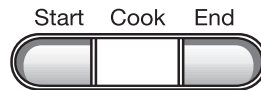
La pantalla con la hora puede apagarse para ahorrar energía.



- Oprima simultáneamente los botones "Inicio" (Start) y "Fin" (End) dos veces consecutivas.

La hora quedará oculta pero seguirá corriendo aunque no se vea.

Para hacer la hora visible



- Oprima simultáneamente "Inicio" (Start) y "Fin" (End) una vez.

La hora no podrá ocultarse, modificarse ni cancelarse si el cronómetro está en funcionamiento.

(Para ajustar los cambios de horario, consulte la sección "Para apagar o encender funciones adicionales", función 07).

Para usar el horno

Para programar el tiempo de cocción

Con el cronómetro, es posible hacer que el horno se apague automáticamente, o hacer que se encienda y se apague más tarde.

Cuando se preselecciona un programa, el ajuste elegido y el símbolo "↓" aparecen en la pantalla, al igual que la hora y los símbolos de los tiempos introducidos (→, ⇨ o →|).

Durante un proceso, la temperatura real aparece en la pantalla del horno.

Poco antes del final de la cocción, se activa la función de conservación de energía y el horno se apaga automáticamente.

Al final de la cocción

- se escucha un tono durante 5 segundos,
- y el símbolo "→|" parpadea.

Tanto el tono como el símbolo pueden cancelarse:

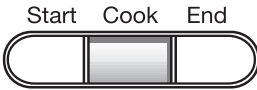
- Oprimiendo el botón "Fin" (End).
Si los alimentos no están lo suficientemente cocidos, puede introducirse un mayor tiempo de cocción.
- Para girar el selector de programa a "0".

Si el tono no es cancelado, continuará sonando cada 5 minutos durante una hora a modo de recordatorio.

Para programar que un tiempo de cocción termine automáticamente

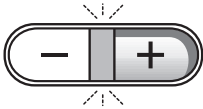
- Seleccione el programa deseado.

El horno comenzará a calentarse.



- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

El calentamiento se apaga y la pantalla muestra "0:00".



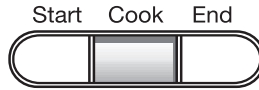
- Con el botón "+" introduzca el tiempo de cocción en horas: minutos (hasta 23 horas con 59 minutos).

El proceso de cocción comenzará tan pronto como el indicador entre los botones "+/-" se apague.

La cocción terminará una vez que el tiempo haya transcurrido.

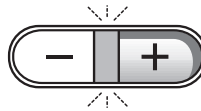
Para introducir una duración de cocción y una hora para que el horno se apague

- Seleccione el programa deseado.

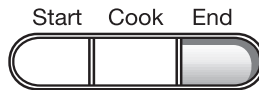


- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

La pantalla muestra "0:00".

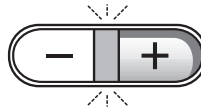


- Con el botón "+", introduzca el tiempo de cocción en horas: minutos (hasta 23 horas con 59 minutos).



- Oprima el botón "Fin" (End).

La hora y el tiempo de cocción introducido aparecerán en la pantalla.



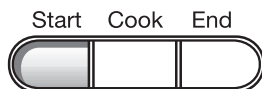
- Con el botón "+", introduzca la hora en que usted desea que el horno interrumpa la cocción.

Una vez que el indicador entre los botones "+/-" se apague, el cronómetro habrá quedado ajustado.

Para usar el horno

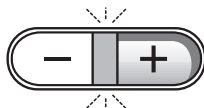
Para introducir el tiempo de inicio y la duración de la cocción

- Seleccione el programa deseado.



- Oprima el botón "Inicio" (Start).

El campo de la pantalla muestra "0:00".



- Use el botón "+" para ajustar la hora en que usted desea que el horno arranque.



- Oprima el botón "Cocinar" (Cook) para introducir el tiempo de cocción.

La pantalla muestra "0:00".

- Con el botón "+", introduzca el tiempo de cocción en horas: minutos.

Si sólo se ha programado el inicio del tiempo de cocción, el horno comenzará a calentarse inmediatamente, excepto cuando se cocina con la sonda de cocción.

Para verificar, cambiar o cancelar los tiempos introducidos

Es posible, en cualquier momento, revisar o modificar los tiempos introducidos.

- Oprima el botón del tiempo que desea verificar.

"Inicio" (Start)

La hora de inicio del tiempo de cocción aparece en la pantalla. Ésta se apaga tan pronto el proceso comienza.

"Cocinar" (Cook)

La pantalla muestra la duración del tiempo de cocción, o el tiempo restante si el programa ya ha comenzado.

"Fin" (End)

El tiempo de terminación del proceso de cocción aparece

en la pantalla.

Para modificar

- Oprima el botón "Inicio" (Start), "Cocinar" (Cook) o "Fin" (End).

El indicador entre los botones "+/-" se enciende.

- Utilice los botones "+/-" para introducir el nuevo tiempo.

Cuando la luz indicadora entre los botones "+/-" se apaga, el tiempo recién seleccionado queda registrado. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Nota:

Si se oprime un botón para el tiempo que no fue programada sino calculado automáticamente por el sistema, la luz indicadora entre los botones "+/-" no se iluminará.

Este tiempo no puede ser modificado.

Para cancelar un tiempo programado

- Para cancelar, oprima el botón correspondiente y utilice el botón "-" para ajustar el tiempo a "0:00".

Si se cancela el tiempo de cocción, se cancela automáticamente el tiempo de inicio / terminación y viceversa. Para iniciar el programa, deben introducirse los nuevos tiempos.

Para cancelar un programa

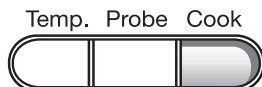
- Gire el selector de programa a "0".

Durante una falla de energía, toda la programación introducida será borrada.

Para usar el horno

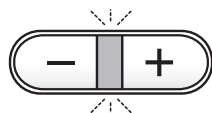
Para programar un tiempo de cocción

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.



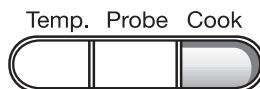
- Mientras la luz entre los botones "+/-" esté encendida, introduzca el tiempo de cocción utilizando el botón "+". Puede programarse desde 1 minuto hasta 23 horas 59 minutos.

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

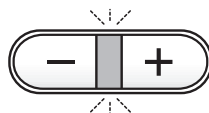


- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

El tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla.

Para cambiar un tiempo de cocción

- Oprima el botón "Cocinar" (Cook).

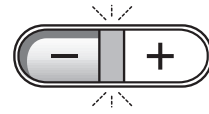


- Con los botones "+" o "-", programe el nuevo tiempo.

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.

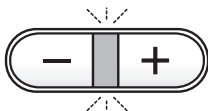
Para usar el horno

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.

Temp. Probe Cook



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

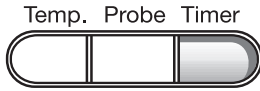
La nueva temperatura aparecerá cuando se seleccione el programa.

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

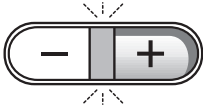
Para ajustar el cronómetro

Es posible ajustar el cronómetro para medir una actividad no relacionada con el horno.

Para ajustar el cronómetro



- Oprima el botón "Cronómetro".



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

Cuando la luz indicadora "+/-" se apague, el tiempo ajustado empezará una cuenta regresiva en minutos.

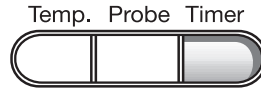
Si el horno está siendo utilizado, el periodo de tiempo del cronómetro sólo aparecerá brevemente. Luego, la temperatura del horno o la temperatura central de la sonda aparecerán de nuevo en la pantalla. El símbolo "Δ" permanecerá visible como recordatorio de que el cronómetro está corriendo.

Al final del periodo cronometrado:

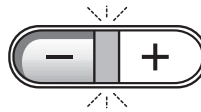
- se escucha un tono durante 5 segundos.
- el símbolo "Δ" parpadeará por un minuto.

Para cancelar el tono y el símbolo parpadearante, oprima el botón "Cronómetro".

Para cancelar el cronómetro



- Oprima el botón "Cronómetro".



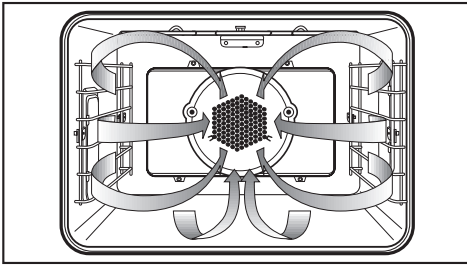
- Utilice el botón "-" para colocar el cronómetro en "0:00".



Guía de programas

Horneado

Convección



Temperatura por omisión 320°F (160°C)

Este programa hace circular de manera activa el aire caliente por toda la cavidad del horno 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 usar varios niveles de rieles al mismo tiempo.

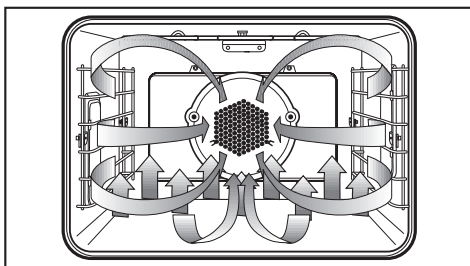
Las posiciones recomendadas son:

- 1 charola = 1ª de abajo hacia arriba
- 2 charolas = 1ª y 3ª rieles
de abajo hacia arriba
- 3 charolas = 1ª, 3ª y 5ª rieles
de abajo hacia arriba

Como regla general, la temperatura de una receta que no está hecha para hornear en un horno de convección debe reducirse 25 °F (15 °C.)

Recuerde quitar el filtro de grasas de la abertura del ventilador cuando hornee productos de repostería. Si no se quita 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 circula suavemente el aire caliente para crear un ambiente parecido al de un horno de ladrillo.

Utilice este programa para:

- papas horneadas, papas fritas,
- pizza, estrómboli,
- pecho, asado de olla,
- pastel de queso, pays.

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

Cuando utilice el programa "Intensivo", las temperaturas de las recetas deben reducirse 25°F (15 °C).

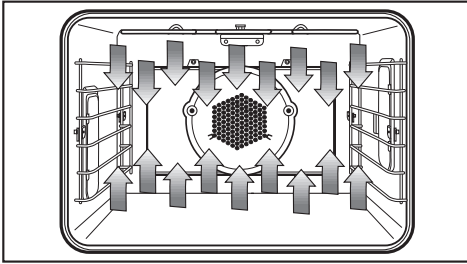
El programa "Intensivo" no se recomienda para asar ni hornear alimentos de poca profundidad.

Debido a que sólo se utiliza el elemento de calentamiento inferior, hornee en un sólo nivel. No hornee sobre el piso del horno.

Retire el filtro de grasas de la abertura del ventilador. Si no se retira el filtro, aumente el tiempo de horneado.

Horneado

Calor circundante



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

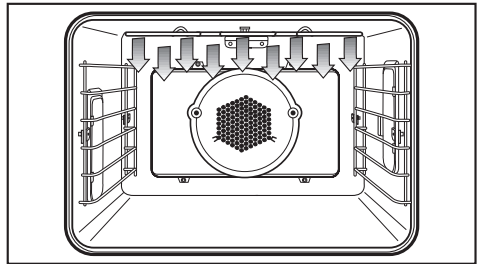
El programa "Calor circundante" es una modalidad de horneado convencional de primera calidad. El horno se calienta con los elementos de calentamiento superior e inferior sin el ventilador de convección.

Utilice este programa para:

- pastel de ángel (bizcochuelo blanco y ligero),
- bollos de crema,
- merengue.

Las posiciones recomendadas son la 1ª o 2ª riel de abajo hacia arriba.

Calor superior



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

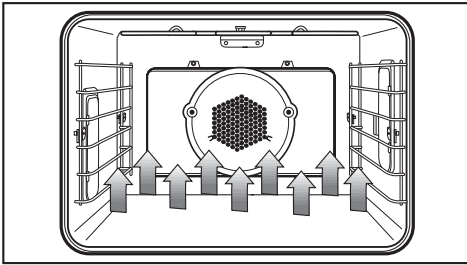
En el programa "Calor superior", los alimentos se calientan desde arriba.

Utilice este programa para:

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

La posición recomendada es el riel 4ª de abajo hacia arriba.

Calor inferior



Temperatura por omisión 370°F (190°C)

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

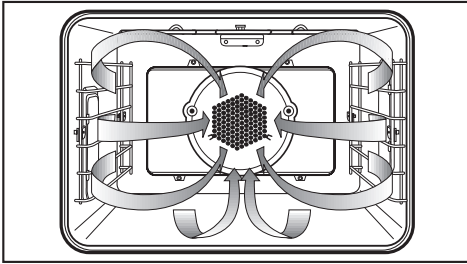
Utilice este programa para:

- pasteles,
- manzanas horneadas,
- panes rápidos,
- costillas separadas.

Las posiciones recomendadas son los rieles 3^a o 4^a de abajo hacia arriba.

Asado al horno

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.

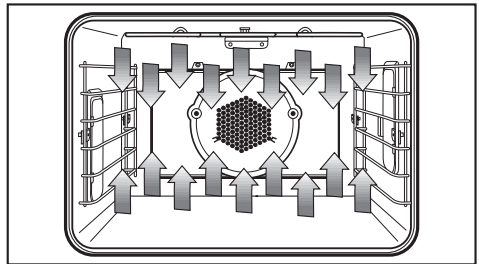
Utilice este programa para:

- 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.

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 coleccionar 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.

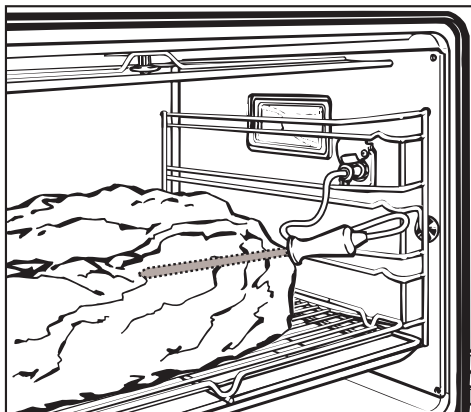
La sonda de cocción puede utilizarse con los siguientes programas:

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

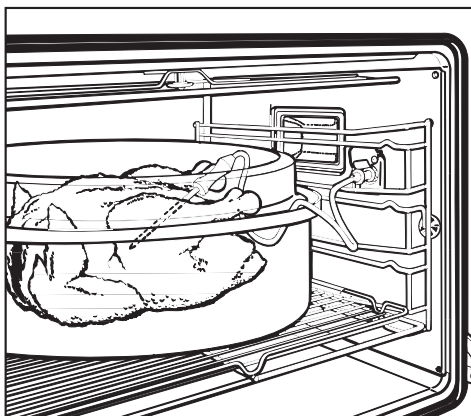
Para utilizar la sonda de cocción:

- 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.

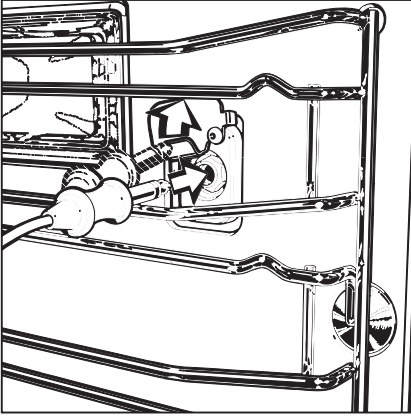


- Inserte la sonda hasta la parte media de la carne. Cerciérese de que la sonda no toque ningún hueso y que no esté colocada en un área grasosa. La inserción indebida de la sonda puede apagar el horno prematuramente.



- 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 "+/-".

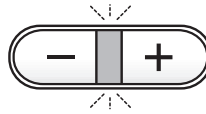
- Si es necesario ajuste la temperatura central.

Para ajustar la temperatura central:

Temp. Probe Cook



- 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).

Uso de la sonda de cocción

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

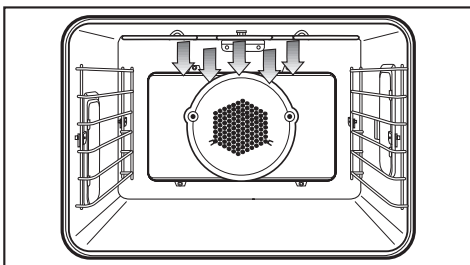
5 Utilice el segundo riel de abajo hacia arriba cuando cocine con el programa "Calor circundante"

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.

Para asar a la parrilla

Asado a la parrilla



Temperatura por omisión 460°F (240°C)

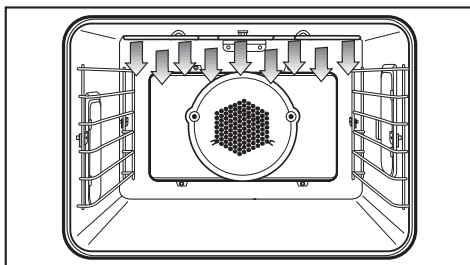
Sólo la parte interna del elemento de calentamiento superior se utiliza para lograr un área más pequeña de calor intenso desde arriba. Esta función es excelente para asar o tostar cantidades pequeñas.

Utilice este programa para:

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

La posición recomendada es el riel 4^a de abajo hacia arriba.

Asado-Maxi a la parrilla



Temperatura por omisión 460°F (240°C)

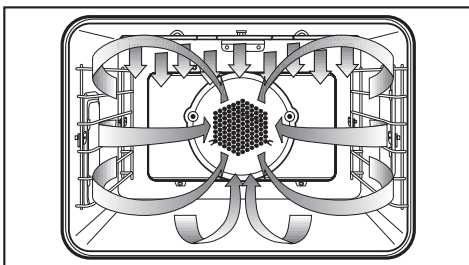
El elemento de calentamiento superior completo se utilizará para lograr un calor intenso desde arriba. Este programa proporciona excelentes resultados cuando se necesita dorar y tostar.

Utilice este programa para:

- bistec asado y cortes delgados,
- chuletas,
- grandes cantidades de carne,
- para dorar platillos grandes.

La posición recomendada es el riel 4^a de abajo hacia arriba.

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:

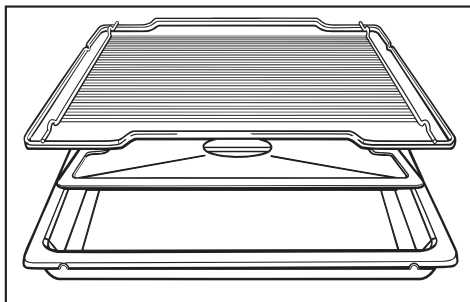
- bisteces,
- cordero.

La posición recomendada es el riel 4 de abajo hacia arriba.

Siempre inserte el filtro de grasas por encima del 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 monitorear la temperatura central de la carne. Para mayor información consulte "Uso de la sonda de cocción".

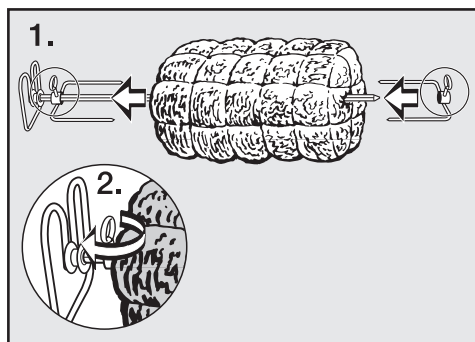
Para asar en la rejilla



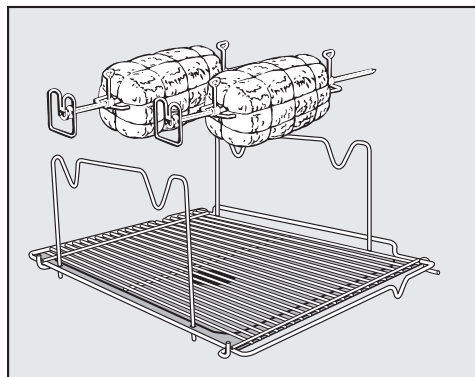
- Ensamble el recipiente, la charola anti-salpicaduras y la rejilla como se muestra.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla: cortes delgados = en el riel 3 o 4
cortes más gruesos = en el riel 1 o 2.
- Seleccione un programa de asado a la parrilla.

Para asar a la parrilla

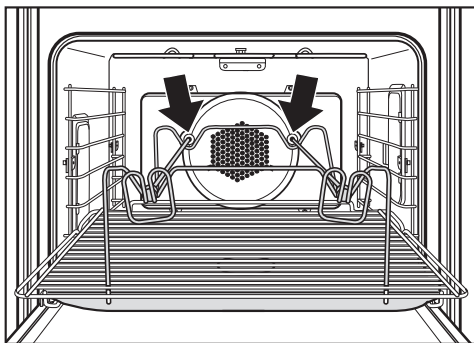
Para rostizar



- Asegure la carne o ave en las agujas.
(Las piernas de aves deben amarrarse para evitar que se peguen al elemento de calentamiento.)



- Ensamble el rostizador como se indica.
- Coloque el rostizador en el horno, utilizando la corredera del nivel más bajo.



- Inserte los espetones a los motores del rostizador en la parte trasera del horno.
- Seleccione un programa de asado a la parrilla.
- Cuando las puertas del horno estén cerradas, los espetones girarán.

La sonda de cocción no puede utilizarse al mismo tiempo que el rostizador. El cable se enrollaría alrededor del Rostizador y se dañaría.

Sugerencias para asado a la parrilla

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

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

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

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

Tabla de asado a la parrilla

Precalente el horno por 5 minutos antes de asar.

Alimento a asar	Riel de abajo hacia arriba	Asado a la parrilla / Maxi-asado a la parrilla		Asado con ventilador 1)	
		Temperatura en °F/°C	Tiempo (en min.) 2)	Temperatura en °F/°C	Tiempo (en min.) 2)
De delgado a medio					
Bisteces	3 o 4	520/275	10-16	430/220	10-16
Brochetas	3 o 4	520/275	12-16	430/220	15-20
Chuletas	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 / Caballa	4	520/275	16-20	430/220	20-25
Pan tostado	3 o 4	520/275	2-4	430/220	3-5
Sándwiches abiertos	4	520/275	4-6	430/220	4-6
Tomates	4	520/275	6-8	430/220	6-8
Mitades de durazno / plátano	4	520/275	7-10	430/220	7-10
Tamaño grueso o grande					
Piezas de pollo 2 lbs (1 kg) 3)	1 o 2	460/240	50-60	390/200	50-60
Piezas de pollo 2 lbs (1 kg) 4)	1	460/240	50-60	-	-
Rollo de Cerdo 2 lbs (1 kg) 3)	1	460/240	70-80	390/200	70-80
Rollos de cerdo 2 lbs (1 kg) 4)	1	460/240	70-80	-	-
Brochetas y artículos mixtos	1	460/240	30-40	390/200	100-120

1) Inserte el filtro de grasas cuando utilice el programa "Asado con ventilador".

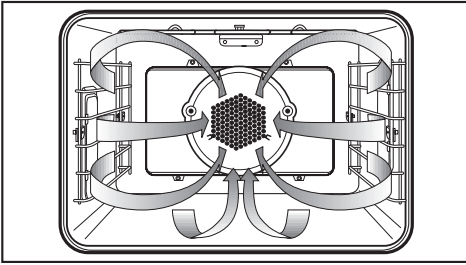
2) Voltee los alimentos a la mitad del proceso de asado.

3) Para asar en el espetón

4) Para asar en la rejilla

Todos los tiempos que se proporcionar son aproximados y varían de acuerdo con el 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 sazonadores.
- 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 utilice limpiadores abrasivos, fibras, fibras de acero ni limpiadores cáusticos (para hornos) en alguna parte del horno. **Dañarán** las superficies.

Frente del aparato

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

Acero inoxidable

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

Para ayudar a evitar que se vuelvan a ensuciar, también puede utilizarse un acondicionador de 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 grasas

Limpie con agua jabonosa o en la lavavajillas.

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

Rostizador

Limpie con jabón lavatrastes líquido y agua caliente o en la lavavajillas.

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

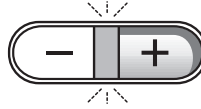
Antes de limpiar los recubrimientos catalíticos utilizando temperaturas altas, asegúrese de que todas las superficies PerfectClean están limpias. Las temperaturas altas pueden ocasionar que los depósitos se horneen sobre las superficies PerfectClean y sean imposibles de remover.

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.

Temp. Probe Cook




- 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

Limpieza de 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 las correderas,
 - baje el elemento de calentamiento superior,
 - desmonte la guarda de seguridad.
- Limpie las superficies del horno con una solución de agua caliente y jabón lavatrastes líquido y una esponja o cepillo suave de nylon.

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

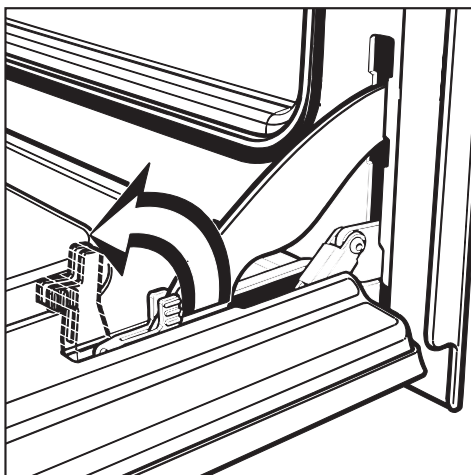
No utilice limpiadores en aerosol en ninguna parte de este horno.

- Seque las superficies antes de volver a ensamblar.

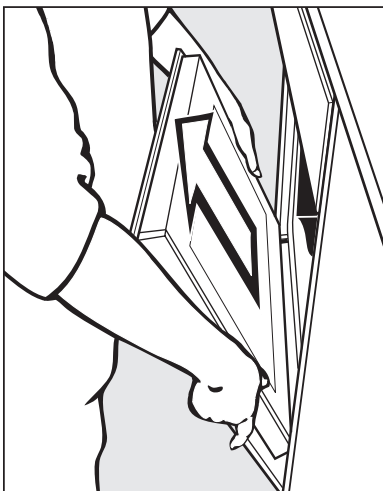
Nota: la puerta del horno es bastante pesada. Debe sostenerse firmemente por los lados al momento de desmontarla o reajustarla.

Para desmontar la puerta del horno

- Abra la puerta por completo.

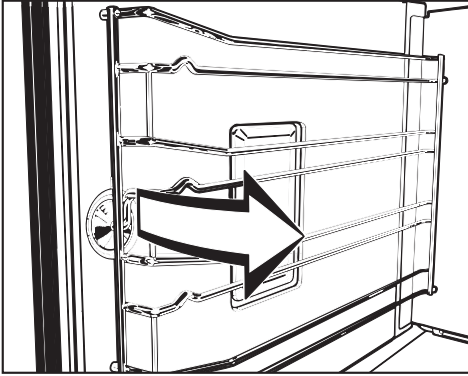


- Abra las abrazaderas de fijación en cada bisagra de la puerta.

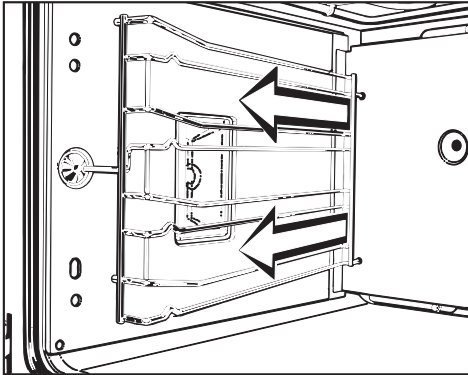


- Sostenga la puerta de los lados y levántela hasta que las bisagras se desenganchen. Retire la puerta.

Para desmontar los rieles

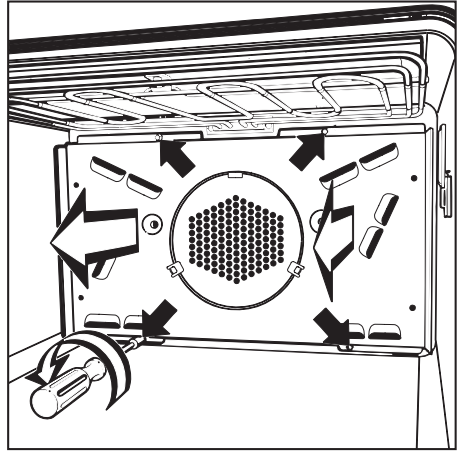


- Jale el sujetador para liberar los rieles.



- Jale los rieles hacia afuera de la parte trasera del horno.

Para desmontar el panel trasero



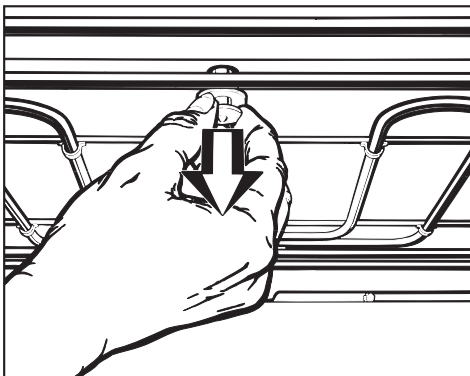
- Afloje los tornillos del panel posterior con una llave de tuerca y retire.

No debe utilizar el horno si el panel trasero no está en su sitio ya que esto podría ocasionar lesiones y daños a la máquina.

Limpieza y cuidado

Para bajar el elemento de calentamiento superior

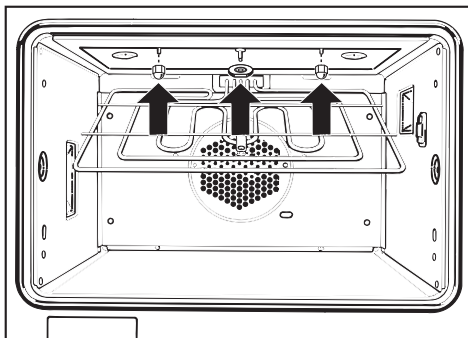
- Desmonte los rieles.



- 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:



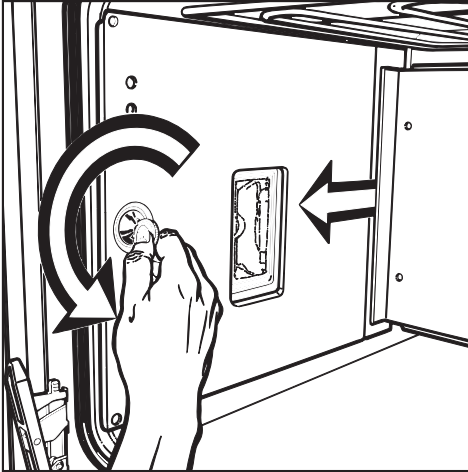
- Sostenga la protección firmemente y destornille los tornillos de tuerca.
- Desmonte la guarda.

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

Reemplazo de los paneles catalíticos laterales

Para evitar quemaduras, asegúrese de que el horno está totalmente frío antes de desmontar los paneles laterales.

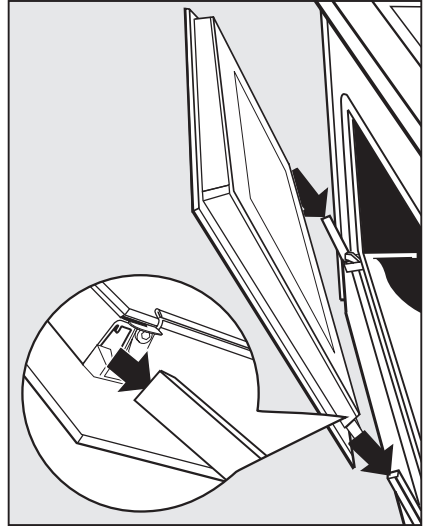
- Desmonte los rieles



- Utilice una moneda o destornillador para aflojar el tornillo y desmontar el panel catalítico lateral del horno.

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

Reajuste de la puerta del horno

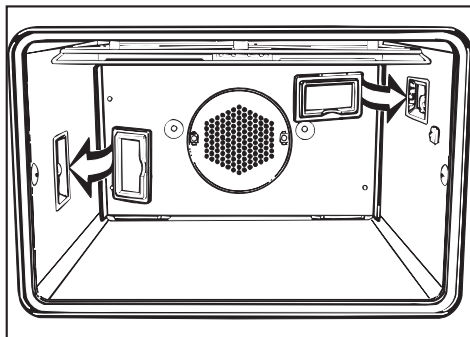
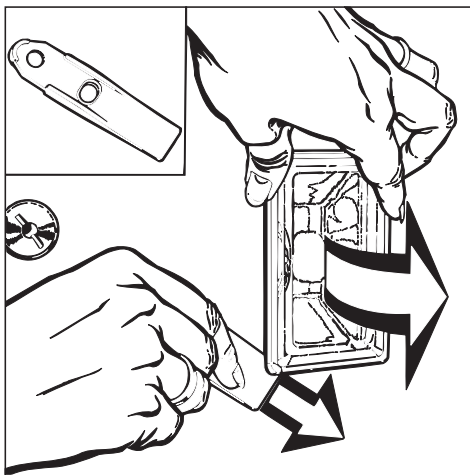


- Sostenga la puerta como se muestra arriba y coloque cuidadosamente las bisagras aseguradas dentro de los orificios hasta que se acoplen. Abra completamente la puerta.
- Mientras aún sostiene la puerta, cierre las abrazadoras de fijación hacia abajo.

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 guía y dañar la puerta.

Para cambiar el foco

- Apague el suministro eléctrico que llega al horno en el interruptor de circuitos.
- Saque las correderas del horno.
- Desmonte los recubrimientos catalíticos, en su caso.



- Oprima la lámpara hacia dentro de la pared lateral del horno e inserte la cubierta.

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

- Desmonte la cubierta de la lámpara. Use la regleta que se proporciona para apalancar y sacar la lámpara del panel lateral.
- Reemplace la lámpara de halógeno: 12 V~ 10 W resistente a temperaturas hasta de 572°F/300°C, Osram, tipo w818.
NO TOQUE el nuevo foco con sus dedos, ya que esto reduciría su vida útil.

Para activar o desactivar funciones adicionales

Para activar o desactivar una función adicional:

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

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

- Utilice los botones "+/-" para seleccionar la función adicional a modificar, (consulte la tabla).
- Oprima el botón "Cronómetro" para activar o desactivar la función.

Después de los dos puntos aparece lo siguiente:

- **1** cuando la función está **activada**,
- **0** cuando la función está **desactivada**.
- Gire el selector de programa a la posición "0" para almacenar el cambio en 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 es (* marca el ajuste de fábrica)	
01:0* El programa y la temperatura pueden ajustarse en cualquier momento.	01:1 Una vez elegidos el programa y la temperatura, el horno ya no podrá ser ajustado salvo para reducir la temperatura. Los cambios pueden realizarse solamente si el selector de programas se gira nuevamente a "Iluminar" o a la posición "0".
02:0* sin función.	02:0 sin función.
03:0* La luz del horno se enciende cuando se selecciona un programa.	03:1 La luz del horno se enciende al abrir la puerta.
04:0* La temperatura se despliega en °C. El reloj/ cronómetro tiene el formato de 24 horas.	04:1 La temperatura se despliega en °F. El reloj/ cronómetro tiene el formato de 12 horas.
05:0* La luz del horno se apaga 15 segundos después de la selección del programa. La luz puede encenderse de nuevo por 15 segundos 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.
07:0* La hora del día introducida aparece en la pantalla.	07:1 La hora se adelanta una hora el cambio de horario de verano.
08:0* La hora del día aparece en la pantalla.	08:1 Mientras se oprime el botón "Cronómetro" la hora puede retrasarse de 1 a 4 horas.
09:0* Se escucha un tono al final de la cocción.	09:1 No hay tono al final de la cocción.

Preguntas más frecuentes

Los trabajos de instalación y reparación sólo 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 peligrosos e invalidar la garantía.

¿Qué pasa si el horno no se calienta?

Posible falla	Corrección
No se seleccionó un programa.	Seleccione un programa.
El Bloqueo de seguridad contra niños está activado.	Desactive el bloqueo de seguridad contra niños.
El interruptor de circuitos de desengancho.	Revise el interruptor.
Se activó el cronómetro.	Cancele el cronómetro.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre firmemente la puerta.

¿Qué pasa si los elementos de calentamiento del horno funcionan, pero no la luz?

Posible falla	Corrección
Las lámparas de halógeno no encienden.	Consulte "Para cambiar el foco".

¿Qué pasa 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, un interruptor hace que los calentadores del horno y el ventilador de convección se apaguen.

¿Qué pasa si se escucha un ruido después de hornear, asar al horno o a la parrilla?

Esto es normal. El ventilador seguirá funcionando poco después para enfriar el horno. Cuando el horno ya se haya enfriado lo suficiente, el ventilador se apagará automáticamente.

Preguntas más frecuentes

¿Qué pasa si los pasteles y galletas no quedan bien cocidos?

Posible falla	Corrección
No se quitó el filtro de grasas.	Si no se quita el filtro de grasas, aumente el tiempo de horneado de 10 a 15 minutos.

¿Qué pasa si no se logra un dorado uniforme?

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

¿Qué pasa si la pantalla del cronómetro está apagada cuando se enciende el horno?

Esto es normal. Si la hora ha sido apagada, la pantalla permanecerá oscura. Si se oprimen simultáneamente los botones "Inicio" (Start) y "Fin" (End), "12:00" deberá aparecer en la pantalla.

¿Qué pasa si la hora no puede introducirse después de una falla de energía?

Verifique que el selector de programa esté en "0". La hora sólo puede introducirse si el selector de programa está en "0".

Preguntas más frecuentes

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

Posible falla	Corrección
Si aparece " F3 ", posiblemente la sonda de cocción esté defectuosa.	Desmonte la sonda de su enchufe y el código desaparecerá.
Si aparece " F6 ", el horno se apagó automáticamente durante la operación.	Esta es una característica de seguridad para proteger el horno si éste se ha utilizado por demasiado tiempo. El tiempo máximo de operación depende del programa seleccionado. El horno puede reiniciarse si se gira el selector de programa a "0" y se reinicia el programa.
" F7 " aparece en la pantalla. El ventilador de enfriamiento ha dejado de girar o gira muy despacio.	Si aparece "F7", "F8", "F9" o cualquier otro código de falla inexplicable, favor de llamar al Departamento de Servicio Técnico de Miele.
" F8 " aparece en la pantalla y el ventilador de Convección ha dejado de girar.	
Si " F9 " aparece en la pantalla, significa que se ha excedido la temperatura máxima de horno y éste se apagó. Tan pronto como la temperatura haya descendido a un nivel aceptable, el código de falla desaparecerá. El horno se encenderá de nuevo automáticamente.	

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

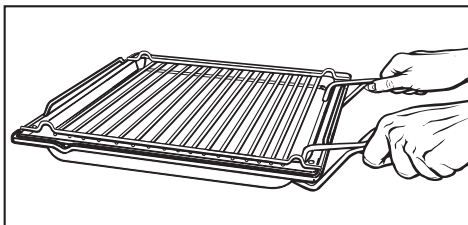
(MX): +52 (55)8503 9870/73
servicio@miele.com.mx

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

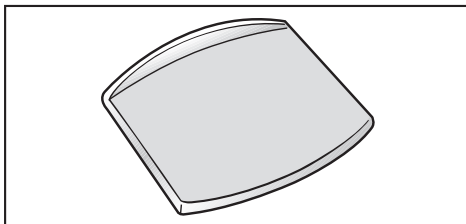
Los siguientes accesorios están disponibles a la compra con su distribuidor Miele o en el Servicio Técnico.

Mangos



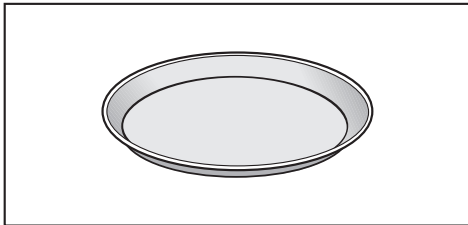
Los mangos se utilizan para meter y sacar del horno la charola para hornear o el recipiente para asar.
Parte # 03 985 271

Platillo para cocción



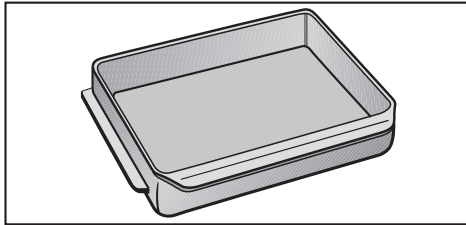
El platillo para pizza es ideal para hornear platos con fondo crujiente tales como pizzas y panes.
Parte # 22 996 071

Platillo para pizza



Este platillo circular es adecuado para cocinar pizzas crudas o congeladas, pasteles planos, tartas y postres horneados.
Parte # 05 182 760

Refractario para horno universal profundo



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

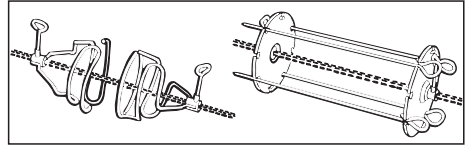
Convertidor catalítico

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

Recubrimientos catalíticos

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

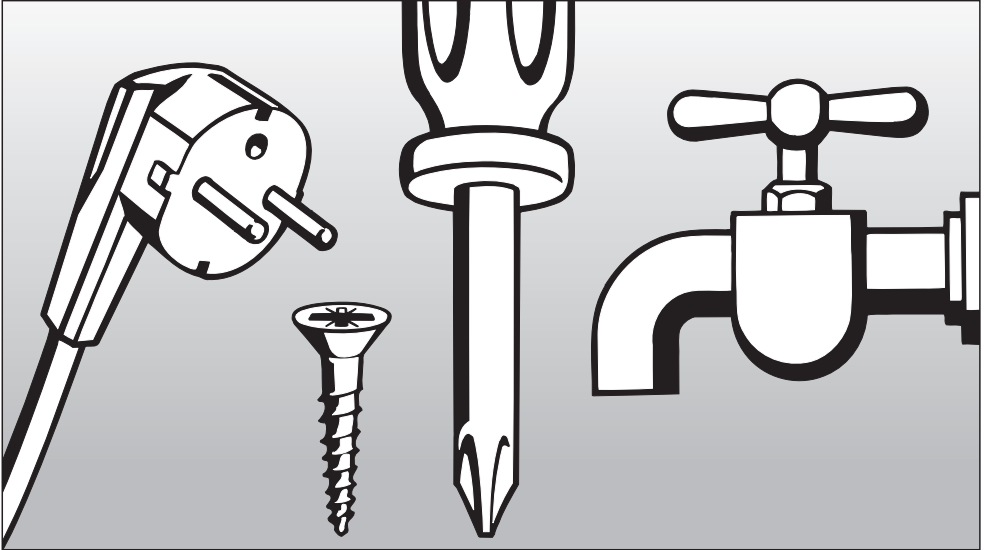
Abrazadera para aves y asador de brochetas



La abrazadera para aves es ideal para rostizar aves pequeñas. La abrazadera tipo resorte mantienen las alas y las piernas cerca del cuerpo para evitar una cocción dispareja.

Parte # 01 104 460

El asador de brochetas le permite asar hasta 4 espetones con brochetas en el rostizador. Parte # 01 009 230



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

Cuidado del 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.

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 podría 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 corresponden a los del suministro eléctrico de la casa. Los datos deben corresponder para evitar daños a la máquina. Si tiene dudas, consulte a un electricista calificado.

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.

Instalador:
Favor de dejar estas instrucciones al consumidor.

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 dedicada 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),
20 A

Cable rojo: conectar a L2 (viva),
20 A

Cable blanco: conectar a N (neutral)

Cable verde: conectar a GND (tierra)

Debe utilizarse una línea y una caja de conexión exclusivamente para conectar el horno a un circuito de 20 A.

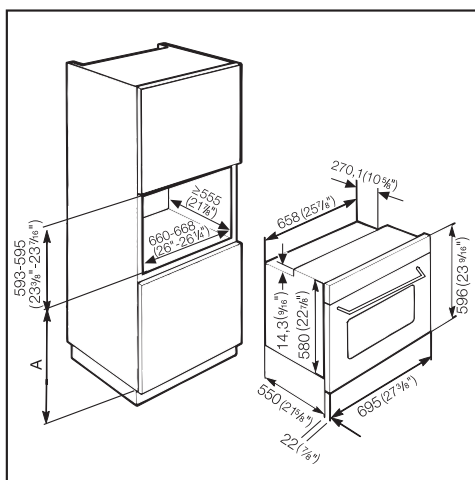
Los detalles de la conexión también se proporcionan en la parte superior del horno.

Instalación del horno

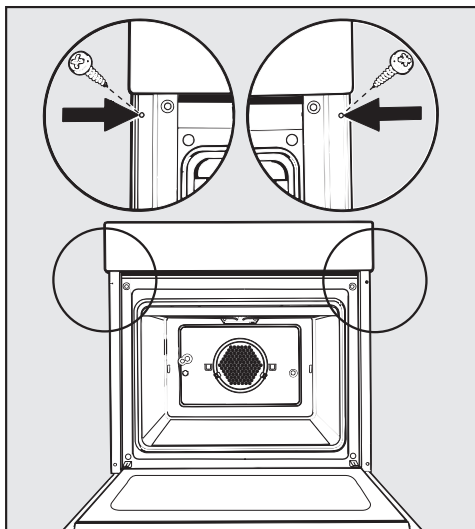
El horno debe instalarse en un gabinete soportado desde abajo.

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 perfore 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