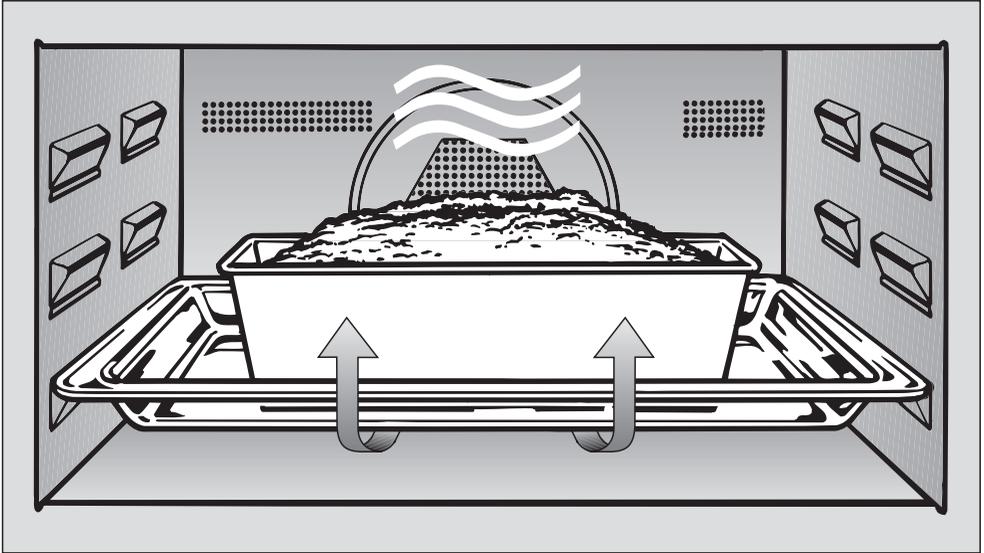


# Miele

## Manual de uso y manejo



## Horno de Microondas Convección H 4084 BM

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

es - MX

M.-Nr. 07 979 420

# Índice

---

<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> . . . . .	4
<b>Guía para el horno</b> . . . . .	11
<b>Guía de la pantalla</b> . . . . .	12
<b>Accesorios del horno</b> . . . . .	14
<b>Características de seguridad y ahorro de energía</b> . . . . .	16
<b>Programas</b>  . . . . .	17
Idioma  . . . . .	17
Reloj . . . . .	18
Temperaturas . . . . .	19
Luz del horno . . . . .	19
Temperatura °F/°C . . . . .	20
Opciones de Tonos . . . . .	20
Pantalla . . . . .	21
Sistema de Seguridad . . . . .	21
Función de calentamiento . . . . .	22
Nivel de la potencia . . . . .	22
Reprogramar . . . . .	23
<b>Selección de recipientes para cocinar</b> . . . . .	24
<b>Antes de utilizar el horno</b> . . . . .	29
Programación del horno . . . . .	29
Limpieza del aparato . . . . .	29
Para calendar el horno . . . . .	30
<b>Para utilizar el horno</b> . . . . .	32
<b>Para seleccionar tiempos de cocción</b> . . . . .	34
<b>Cronometro</b> . . . . .	36

<b>Funciones</b> .....	37
<b>Hornear</b> .....	38
<b>Asar</b> .....	40
<b>Microondas</b> .....	42
<b>Master Chef</b> .....	48
<b>Descongelar</b> .....	51
<b>Asar (Rotizar)</b> .....	52
<b>Para utilizar la sonda de rostizar</b> .....	54
<b>Favoritos</b> .....	56
<b>Sabbat</b> .....	58
<b>Limpieza y Cuidado</b> .....	59
Interior .....	59
Parte interior de la puerta con su empaque correspondiente. ....	61
Frente del aparato .....	61
Accesorios .....	62
<b>Preguntas mas frecuentes</b> .....	63
<b>Servicio Técnico</b> .....	67
<b>Instrucciones de instalación</b> .....	69
<b>Conexión Eléctrica</b> .....	70
<b>Instalación</b> .....	71
Dimensiones del frente del aparato. ....	74
Para programar el horno .....	75

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Cuando utilice aparatos eléctricos debe tener siempre en cuenta las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

**ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición excesiva de energía de microondas:**

Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el horno.

Específicamente, lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS".

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilice el aparato únicamente para el propósito para el que fue diseñado.

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

Conserve este instructivo de operación en un lugar seguro y páselo a cualquier futuro usuario.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Uso

- ▶ El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico: cocinar, hornear, asar, asar a la parrilla, descongelar y calentar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- ▶ No utilice el aparato para almacenar o deshidratar material inflamable. Correrá peligro de incendio.
- ▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales, o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

## Niños

- ▶ No se debe dejar a los niños solos en el área donde se esté utilizando el aparato. Nunca permita que los niños se cuelguen de ninguna parte del aparato o se apoyen en ella.
- ▶ Los niños no deben utilizar la unidad sin supervisión, a menos que se les haya explicado su funcionamiento lo suficiente como para que puedan utilizarlo con seguridad. Los niños deben ser capaces de reconocer los posibles riesgos o las operaciones indebidas.
- ▶ No permita que los niños toquen o jueguen en el interior, sobre o cerca del horno cuando esté en funcionamiento. El cristal de la puerta del horno, la rejilla de ventilación de vapor, la manija y los controles de funcionamiento se calientan. Existe el peligro de sufrir quemaduras.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Seguridad técnica

- ▶ La instalación, las reparaciones y el trabajo de mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele de conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para servicio de inspección, reparación o de ajustes. Las reparaciones y otro tipo de tareas realizadas por personas no autorizadas podrían ser peligrosas y podrían anular la garantía.
- ▶ Antes de la instalación, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar lesiones y daños al aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.
- ▶ Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema eficaz de puesta a tierra. Es imprescindible que se cumpla con este requerimiento básico de seguridad. Si existe cualquier duda, llame a un electricista competente para que revise el sistema eléctrico del inmueble.
- ▶ Antes de instalar el horno, realice una revisión visual para asegurarse de que no esté dañado. No use un aparato que esté dañado.
- ▶ El aparato no debe instalarse ni utilizarse al aire libre.
- ▶ No instale este aparato cerca del agua; por ejemplo, fregaderos, sótanos húmedos, piscinas, etc.
- ▶ No utilice una extensión para conectar este aparato a la corriente eléctrica. Las extensiones no garantizan las medidas de seguridad de este aparato.
- ▶ No utilice el aparato hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.
- ▶ Por ningún motivo abra la cubierta exterior del aparato.
- ▶ Durante el período de vigencia de la garantía del aparato, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos autorizados. De lo contrario se anulará la garantía.
- ▶ Antes de darle mantenimiento, desconecte el aparato del principal suministro de corriente.
- ▶ Los componentes defectuosos sólo deben ser reemplazados con repuestos Miele originales. Únicamente con estas piezas el fabricante puede garantizar la seguridad del aparato.
- ▶ No use ningún aparato con el cordón o la clavija averiados o si el aparato se dañó de alguna manera. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.
- ▶ Este equipo no ha sido diseñado para usarse en entornos marítimos ni en instalaciones móviles, tales como aviones o vehículos de recreo. Sin embargo, en ciertas circunstancias se podría realizar la instalación en esas situaciones. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para conocer los requerimientos específicos.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad

- ▶ No utilice químicos corrosivos o vapores en el aparato.
- ▶ No utilice el horno para calentar la habitación. Debido a las altas temperaturas irradiadas, podrían incendiarse los objetos que se encuentren cerca del horno.
- ▶ Los tiempos de cocción, calentamiento y descongelación de los alimentos en el microondas de convección son menores que los utilizados en la preparación de alimentos mediante métodos tradicionales. El uso excesivo del microondas podría secar del todo los alimentos y posiblemente causar incendios. ¡Se corre el riesgo de causar un incendio!
- ▶ No utilice la función microondas para deshidratar pan, flores, hierbas, etc. Utilice la función "Horneado por convección."
- ▶ Con la función de microondas no caliente cojines que estén rellenos de hierbas, gel, etc. Los cojines podrían incendiarse, aun después de haberlos sacado del microondas luego de calentarlos. Correrá peligro de incendio.
- ▶ No utilice la potencia máxima para calentar platos vacíos o deshidratar hierbas. La pequeña cantidad de alimentos, o la falta de estos, podría causar daños al aparato.
- ▶ No lo use para limpiar o desinfectar utensilios y recipientes de cocina. Existe el riesgo de quemaduras debido a las altas temperaturas de los utensilios al sacarlos del horno. Correrá peligro de incendio.
- ▶ Vigile la cocción de alimentos cuando utilice aceites o grasas. El aceite y la grasa podrían incendiarse.
- ▶ Nunca caliente en el horno de microondas alcohol sin diluir, puede incendiarse fácilmente.
- ▶ Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada para evitar que las llamas aumenten. Apague el horno o desconéctelo del suministro eléctrico.
- ▶ Si hubiera humo dentro del horno, para evitar la alimentación de cualquier llama, no abra la puerta del horno. Apague el aparato presionando el botón On/Off (Encendido/Apagado), apague el interruptor principal y quite el enchufe del tomacorriente. No abra la puerta del horno hasta que el humo se haya disipado.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Para evitar los efectos de la corrosión provocada por la condensación:
  - Tape los alimentos al cocinar con la función individual de microondas.
  - Al utilizar calor residual para mantener calientes los alimentos, deje encendida la función seleccionada y seleccione la temperatura más baja. No apague el horno. La condensación generada por los alimentos y bebidas podría causar daños al aparato o a la cubierta y al gabinete. Cuando se deja encendido el aparato sigue funcionando el ventilador para ayudar a disipar la condensación.
  - Tape los alimentos que deje en el horno. La condensación generada por los alimentos y las bebidas podría causar daños por corrosión. También impide que los alimentos se sequen.
- ▶ En este aparato utilice únicamente los accesorios aprobados por Miele. El uso de otros accesorios podría ocasionar daños y anular la garantía.
- ▶ Utilice únicamente la sonda para rostizados de Miele que se suministra con este aparato. Si es necesario sustituirla, puede pedir una a través de Miele o un distribuidor Miele.
- ▶ Cuando no use la sonda, no la deje en el horno, sobre todo cuando esté asando a la parrilla. Las altas temperaturas que se emplean en esos casos podrían provocar el derretimiento de los componentes de plástico.
- ▶ No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta del horno; tampoco coloque objetos pesados sobre la misma. La máquina se puede dañar. La puerta puede soportar un peso máximo de 8 kg (17,5 libras).
- ▶ No tape ni obstruya ninguna abertura del aparato.
- ▶ No debe utilizarse papel de aluminio para cubrir el piso del horno. Para evitar daños, no coloque ollas, bandejas ni placas de horno directamente sobre el piso del horno.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Función del Microondas

### **PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS**

No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que al operar el horno con la puerta abierta podría resultar peligroso por la exposición de la energía de microondas. Es muy importante no dañar o atentar con las seguridades entrelazadas.

No coloque cualquier objeto entre el frente del horno y la puerta, ni permita que la mugre o residuos de limpieza se acumulen en las superficies selladas.

No opere el horno si esta dañado. Es sumamente importante que la puerta del horno cierre correctamente y no exista daño a la: (1) puerta (inclinada), (2) bisagras o muescas (rotas o flojas), (3) Empaque de la puerta o superficies selladas.

El horno no deberá ajustarse o repararse por cualquier persona excepto autorizado para Servicio Miele S.A.

▶ No utilice el horno de microondas estando vacío! Se dañará el horno.

▶ Asegúrese de que los utensilios de cocina que emplee sean los apropiados para la función que esté utilizando. Consulte "Selección de recipientes para cocinar".

La rejilla para funciones combinadas, provista con el horno, está diseñada especialmente para emplearse en este horno.

▶ No deje el aparato desatendido cuando caliente alimentos en recipientes desechables; por ejemplo, plástico, papel u otros materiales inflamables.

▶ Consulte "Selección de recipientes para cocinar".

▶ No utilice el horno para calentar alimentos en envases que retienen calor, p. ej., la envoltura de la comida para llevar. Este material contiene una capa delgada de papel de aluminio que refleja las microondas. Esta energía reflejada podría hacer que la capa de papel se incendie.

▶ Antes de servir los alimentos deje pasar un tiempo razonable de reposo. Siempre verifique la temperatura de los alimentos después de sacarlos del microondas. No se guíe por la temperatura del recipiente. El calor se genera en los alimentos y los recipientes podrían estar fríos al tacto.

▶ Siempre verifique la temperatura antes de servir alimentos para bebé calentados.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

► Para medir la temperatura de la comida utilice un termómetro especial para alimentos. No utilice termómetros que contengan mercurio o líquidos, ya que no son adecuados para altas temperaturas y se rompen con facilidad.

► Siempre verifique que los alimentos se calienten lo suficiente. El tiempo necesario varía según varios factores, como temperatura inicial, cantidad, tipo y consistencia de los alimentos, así como cambios en la receta. Los gérmenes que se encuentran en los alimentos se eliminan únicamente a temperaturas suficientemente altas (> 70 °C / 158 °F) y luego de una cantidad de tiempo suficiente (> 10 min). Seleccione un tiempo de cocción más largo si tiene dudas de que los alimentos estén completamente calientes. Para garantizar que la temperatura se distribuya en forma uniforme, revuelva y gire los alimentos de vez en cuando antes de servir.

► Nunca cocine ni recaliente alimentos y líquidos en recipientes o botellas sellados. Retire la tetina o la tapa antes de calentarlos en el microondas. La presión acumulada podría hacer que revienten. Existe el peligro de sufrir lesiones.

► Cuando caliente líquidos, deberá colocar en el recipiente la varilla para hervir que se suministra.

► Cuando caliente líquidos, leche, salsas, etc. en el horno sin utilizar la varilla para hervir, el líquido podría alcanzar el punto de ebullición sin producir burbujas. El líquido no hervirá en forma uniforme. Este "retraso en el hervor" podría causar repentinamente la formación de burbujas cuando el recipiente se saque del horno, se agite o se inserte un utensilio en el líquido. Esto podría causar que los líquidos hiervan en forma repentina y explosiva. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

► La presión acumulada podría forzar la apertura de la puerta del horno. Esto podría provocar lesiones o daños. La varilla para hervir asegura que el líquido hierva de manera uniforme y que se formen burbujas de vapor con anticipación.

► Los huevos únicamente deberán cocinarse con el cascarón en el horno de microondas dentro de un recipiente especialmente diseñado para tal fin. Los huevos duros no deberán recalentarse en el horno de microondas. Los huevos podrían explotar aun después de haberlos sacado del horno.

► Los huevos podrán cocinarse sin el cascarón en el horno de microondas siempre y cuando la membrana de la yema se haya pinchado antes. De lo contrario, la presión podría hacer que la yema explote. Existe el peligro de sufrir lesiones.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Los alimentos con cáscara o piel gruesa, como tomates, embutidos y papas, deberán perforarse en varios lugares antes de cocinarlos para permitir que salga el vapor y evitar que los alimentos exploten.

▶ No use vajilla con manijas huecas ni perillas en las tapas. Las partes huecas pueden retener humedad. (Las partes huecas de algunas clases de vajilla pueden dejar salir vapor). El peligro de la presión acumulada y la explosión de las partes huecas podrían ocasionar lesiones.

## **Funciones individuales: Horneado convección, Asado automático, Asar, Asado convección**

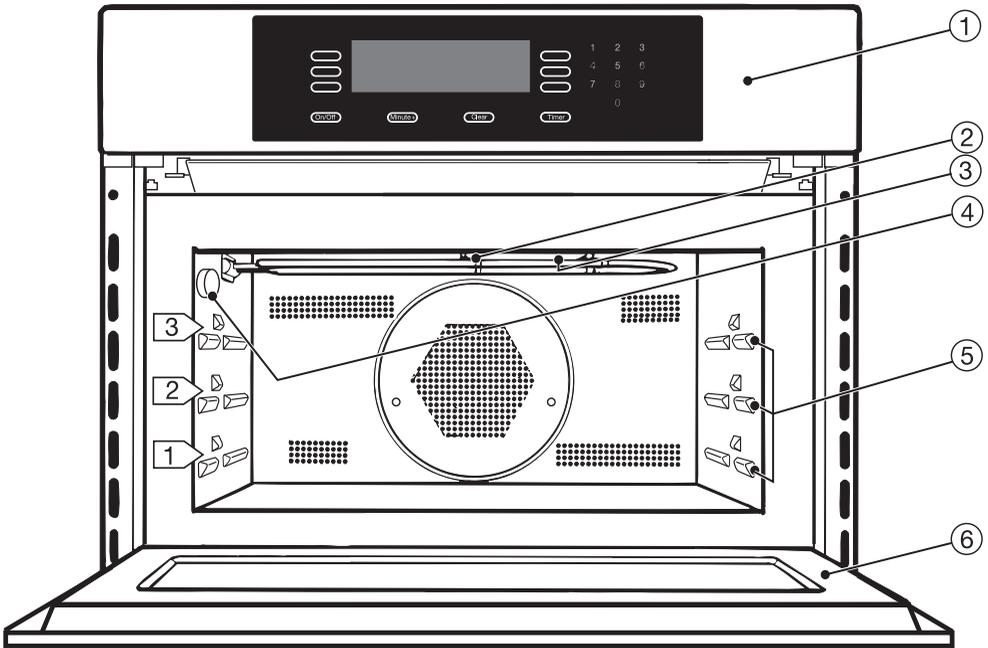
¡Precaución! ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

Cuando se usan las funciones individuales el interior del horno se calienta demasiado.

▶ Asegúrese de que los utensilios de cocina que emplee sean los apropiados para la función que esté utilizando. Consulte "Selección de recipientes para cocinar".

▶ Utilice agarraderas al emplear un aparato caliente. La resistencia superior, en especial, se pone sumamente caliente cuando se utiliza cualquier función de asado. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

**GUARDE ESTAS  
INSTRUCCIONES Y LÉALAS  
PERIÓDICAMENTE**



① Pantalla de Control

② Elemento superior de calentamiento

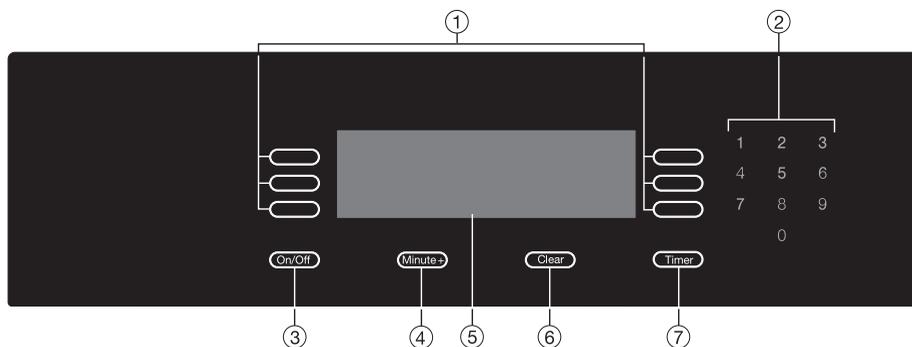
③ Luz

④ Enchufe para Sonda para Rostizar

⑤ Rieles a tres niveles

⑥ Puerta del horno

# Guía de la pantalla



## ① Controles digitales

Al lado y por debajo de la pantalla se encuentran los controles de los sensores electrónicos, los cuales reaccionan digitalmente. Cuando el horno se enciende la pantalla muestra la selección de los controles. El horno se acciona al presionar el control correspondiente. Cada presión de los controles se confirma con un tono.

Los tonos podrán apagarse.

Ver "Programas – Opciones Tonos – Sonido del teclado".

## ② Teclado

El teclado numérico se iluminará cuando se seleccione el registro de temperaturas o tiempos.

## ③ On/Off

Enciende o Apaga el horno.

## ④ Minuto+

Para encender el horno de microondas a la máxima potencia durante 1 minuto. Para iniciar esta función, no se tiene que encender el horno de microondas.

- Presione el botón Minuto + el programa iniciará automáticamente.

## ⑤ Pantalla

## ⑥ Clear (Borrar)

Para eliminar el ultimo registro o regresar al menú anterior. Si se ha registrado más de una función, se mostrará un signo de interrogación para identificar cual es la que desea eliminar.

## ⑦ Timer (Cronómetro)

Para tomar el tiempo de cualquier actividad en la cocina, ej. cocer pasta. Se podrán programar por separado dos tiempos.

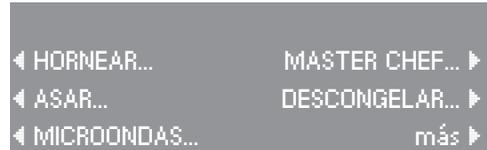
## Pantalla



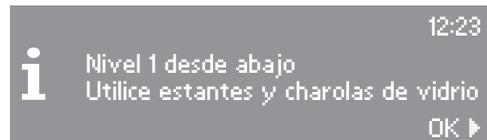
Este símbolo se refiere a un control digital y muestra en la pantalla una opción o requisición, ej. "más", "atrás", "OK", etc. La pantalla mostrará máximo seis opciones. Si hubiera mas puntos disponibles del menú, se mostrará "más" en el menú de opciones. El programa deseado se selecciona presionando el sensor que se encuentra al lado del mismo.

Si hubiera opciones disponibles referentes a tiempos y temperaturas, se iluminarán en la pantalla. Estos números podrán fijarse utilizando el teclado.

Los programas actuales seleccionados, ahora se iluminarán y/o se mostrarán en la parte superior de la pantalla.

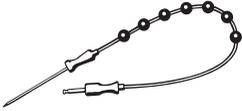


La información adicional para opciones esta marcada con este símbolo. Se deberá confirmar con "OK" para cerrar una ventana informativa.



# Accesorios del horno

## Sonda para rostizar/asar



La sonda se introduce en los alimentos para controlar el proceso del rostizado. Para obtener más información, consulte "Para utilizar la sonda de rostizar".

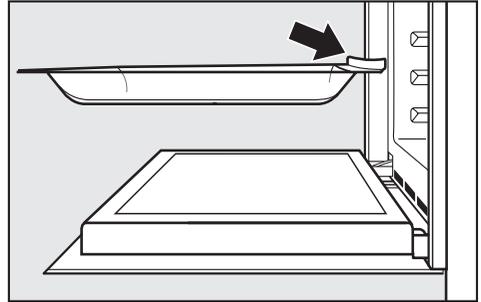
## Varilla para hervir



Cuando caliente líquidos, deberá colocar en el recipiente la varilla para hervir que se suministra. Ayuda a que el líquido hierva de manera uniforme.

## Bandeja de vidrio con muescas de seguridad antivuelco

Esta bandeja es apropiada para todas las funciones del microondas.



**Siempre** use la charola de vidrio con la función microondas-solo.

Al introducirla, las muescas de seguridad deben estar orientadas hacia la parte trasera.

La charola de vidrio puede soportar un peso máximo de 8 kg (17,5 libras).

Nunca coloque la charola de vidrio caliente directamente sobre una superficie fría, como la cubierta de mosaico o granito. La charola podría resquebrajarse.

Las muescas de seguridad antivuelco impiden jalar la charola totalmente hacia afuera.

Hay que levantarla para poder sacarla del horno.

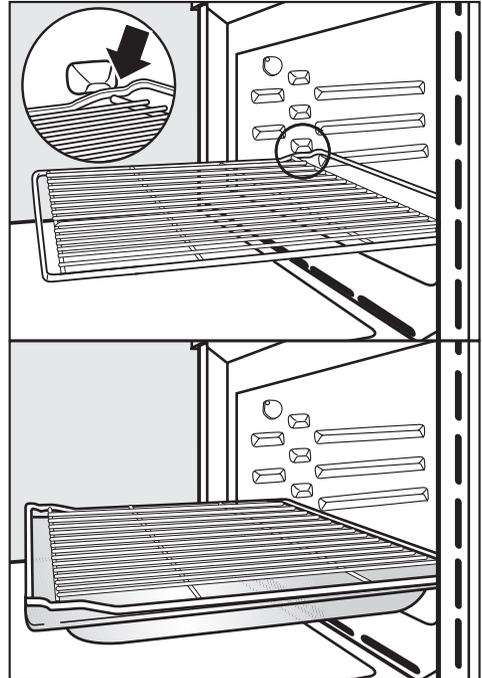
### Rejilla combi

La rejilla para funciones combinadas está diseñada especialmente para microondas y puede usarse con programas que emplean la energía de microondas (funciones combinadas).

No debe colocarse en la superficie interior del horno y no la use con la función (individual) microondas. Esto podría causar arqueo eléctrico, lo cual dañaría el horno.

La rejilla para funciones combinadas puede soportar un peso máximo de 8 kg (17,5 libras).

La rejilla para funciones combinadas se calienta mucho cuando se usa. Tenga cuidado.



Al introducir una rejilla, siempre verifique que las muescas de seguridad estén orientadas hacia la parte trasera del horno.

La única manera de sacar la rejilla es levantándola y jalándola hacia afuera.

Durante ciertas funciones, se recomienda utilizar la rejilla junto con la charola de vidrio.

# Características de seguridad y ahorro de energía

---

## Sistema de Cerrojo

Cuando el horno esta con cerradura no podrá operarse, ver "Programas – Sistema Seguridad".

## Cerrojo Automático de Seguridad

La función de solo horno podrá iniciarse sin tener que programar el tiempo de cocción. Para prevenir que se active una operación y exista peligro de incendio, el horno activa el cerrojo automáticamente. Dependiendo de la temperatura y función seleccionada, el horno se apagara 1 horas o 10 horas después de que se ha seleccionado el ultimo programa.

Cuando se apague el microondas después de un programa, pero se va a utilizar de inmediato en un segundo programa de cocción, usted deberá esperar 30 segundos antes de poder encenderlo nuevamente.

## Interruptor al tacto de la puerta

Si la puerta se abre durante una función combinada, ej. Horno combinado, el calor y el ventilador de convección se apagarán automáticamente. Después de cerrar la puerta y presionar "Inicio", la función continuará. Cuando la puerta se abra durante una función solo ej. Horno Convección, la función continuará inmediatamente después de cerrar la puerta. No necesita reiniciarse.

## La luz interior se apagó

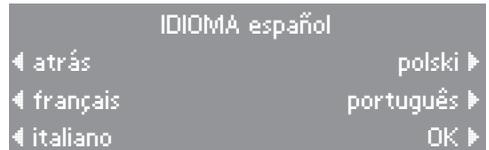
La luz interior podrá programarse para que se apague después de iniciado el proceso. Ver "Programas – Exhibidor del reloj".

Los programas de fabrica podrán cambiarse en la función "Programas ". Con esta función usted podrá personalizar el horno según sus necesidades. Los programas podrán ajustarse presionando el control digital correspondiente.

## Idioma

- Seleccione el idioma deseado presionando el control digital que se encuentra al lado de cada idioma y confirme presionando "OK".

El símbolo  indica el "Idioma" programado. Si usted por accidente selecciona un idioma desconocido, simplemente busque el símbolo , presionando el control que se encuentra al lado de cada idioma para seleccionar el de su preferencia.



## Reloj

En la pantalla aparece "Programar Tiempo".

- Registre la hora actual utilizando el teclado numérico.

Los diferentes programas podrán seleccionarse presionando el control digital que está al lado de la opción:

- tamaño de la pantalla del reloj, Tamaño Normal o GRANDE
  - formato de hora, 12 horas o 24 horas
  - para mostrar o no la hora en la pantalla, Exhibidor del reloj - Encendido o Apagar
- Presione el control de "OK" para confirmar los registros.

Si el suministro eléctrico se corta por mas de 6 semanas, el reloj tendrá que reprogramarse.



## Temperaturas

La temperatura programada de fabrica de cada función podrá ajustarse. Si se selecciona la temperatura de un rango disponible, el horno regresara automáticamente a la temperatura programada de fábrica.

- Presione el control de la función a la cual usted desea cambiar la temperatura programada de fabrica.
- Introduzca la temperatura nueva utilizando el teclado numérico.

La siguiente vez que esta función sea seleccionada, utilizara la temperatura nueva programada.

TEMPERATURAS		
◀ HORNEAR	375°F	
◀ CIRCUNDAR	375°F	OK ▶
◀ INTENSIVO	325°F	más ▶

## Luz del horno

El tiempo de "encendido" de la luz del horno podrá cambiarse.

- Presione el control de luz del programa que usted desee cambiar.
  - "Apagar después de 1 minuto"  
La luz se apagará después del 1<sup>er</sup> minuto de la función.
  - "Encendido durante su uso"  
La luz del horno permanece encendida mientras esté funcionando.

El programa seleccionado aparecerá en la pantalla.

- Presione el control "OK" para confirmar la selección.

LUZ DEL HORNO		
Encendido durante su uso		
◀ Apagar después de 1 minuto		
◀ Encendido durante su uso		OK ▶

# Programas 🏠

## Temperatura °F/°C

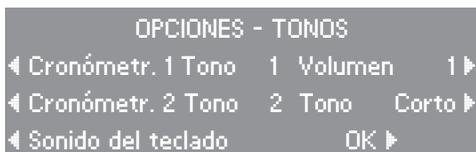
Todas las temperaturas de los hornos podrán mostrarse en la pantalla, ya sea en Fahrenheit o Celsius.

- Presione el control "Temperatura" para escoger entre °F y °C.



## Opciones de Tonos

Se podrán programar tonos específicos para cada uno de los dos cronómetros y así poder diferenciarlos de un tono de función del horno.



### "Cronómetro 1" y "Cronómetro 2"

Se podrán programar de una a cinco opciones de tonos en el "Cronómetro 1" y el "Cronómetro 2".

- Seleccione el "Cronómetro 1 Tono 1" o "Cronómetro 2 Tono 2" presionando el control correspondiente.

Con cada presión del control respectivo, se escuchará otro tono y la pantalla mostrará el número de tono seleccionado.

Por ejemplo, Cronómetro 1 Tono 1.

- Seleccione un tono para cada Cronómetro.

### "Sonido del teclado"

La tecla para tonos podrá programarse para escuchar un sonido con cada presión del control.

- Presione el control "Sonido del teclado" para cambiar entre los programas de encendido y apagado.

## "Volúmen"

Este control ajusta el volumen de las opciones de tonos.

- Presione el control de "Volumen" hasta que usted escuche el volumen deseado.

## "Tono Corto / Largo"

El tiempo del Cronómetro y tonos de horno podrán modificarse.

- "Tono corto" se escuchara una sucesión de tonos rápidos y cortos cuando se active una señal del horno o el Cronómetro del horno.
- "Tono largo" un tono continuo se escuchara cuando se active una señal del horno o el Cronómetro de horno.
- Presione el control de "Tono" para escoger entre los programas de tono corto y largo.
- Presione el control "OK" para confirmar las "Opciones - Tono" programados.

Cuando se escuche el tono que indica una señal o el Cronómetro del horno, presione cualquier tecla numérica para apagar el tono.

## Pantalla

Si se desea, la pantalla podrá ajustarse presionando los controles que se encuentran al lado de "Luminosidad" y "Contraste".

## Sistema de Seguridad

El horno podrá cerrarse.

### No aceptar

La cerradura no está utilizándose. Programa de fábrica.

### Aceptar

La cerradura esta utilizándose.

Cuando presione "Aceptar", la pantalla mostrará un candado, el cual estará abierto o cerrado.

### Apagar

El candado esta abierto, el horno podrá utilizarse.

### Encendido

El candado esta cerrado, el horno no podrá utilizarse.

El Cronómetro aun esta en uso.

El horno permanecerá cerrado después de una falla en el suministro eléctrico.

## Función de calentamiento

El microondas cuenta con una función de precaución, la cual se activa automáticamente. Los alimentos que no se retirarán inmediatamente del horno permanecerán calientes por un periodo corto de tiempo. La pantalla mostrará "Mantener caliente".

La función podrá deseleccionarse. La "Función de Calentamiento" no podrá programarse como una función por separado.



## Nivel de la potencia

Los niveles de potencia programados de fabrica para el microondas y funciones de microondas combinados podrán ajustarse. Confirme con "OK".

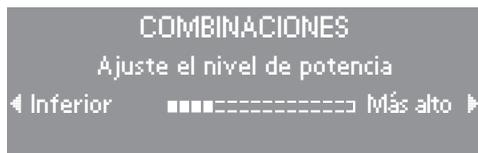
Se muestran en una barra. Una barra llena, muestra la potencia máxima.

**Siete niveles de potencia** están disponibles en el microondas.

Si solo se muestran dos segmentos se ha seleccionado la potencia mínima.

**Están disponibles** cuatro niveles de potencia para las funciones en combinación.

Si solo se muestran cuatro segmentos se ha seleccionado la potencia mínima.



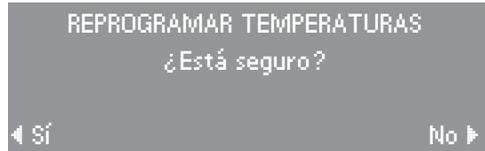
## Reprogramar

Los programas establecidos en fábrica podrán restaurarse presionando "Reprogramar".



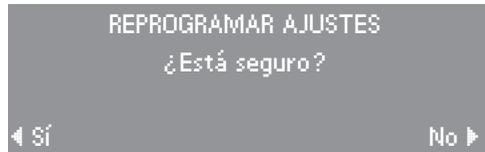
## Temperaturas

Si la solicitud se confirma con "Sí", todos los cambios en las temperaturas regresarán a la temperatura programada de fábrica.



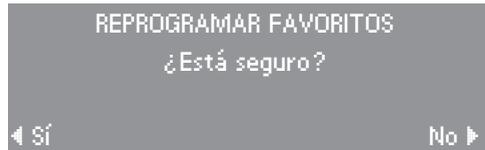
## Programas

Si la solicitud se confirma con "Sí", todos los cambios en "Programas" regresarán a los de fábrica.



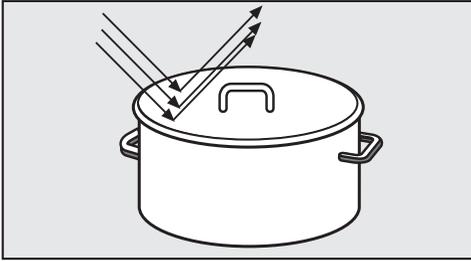
## Favoritos

Si la solicitud se confirma con "Sí", todos los cambios en los programas de "Favoritos" se eliminarán. Una vez eliminados, estos programas no podrán ser reestablecidos.

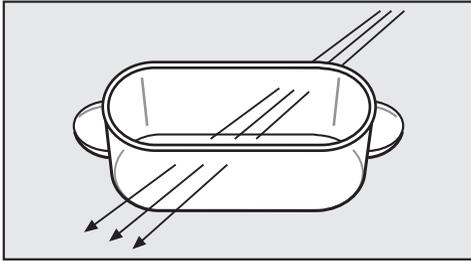


# Selección de recipientes para cocinar

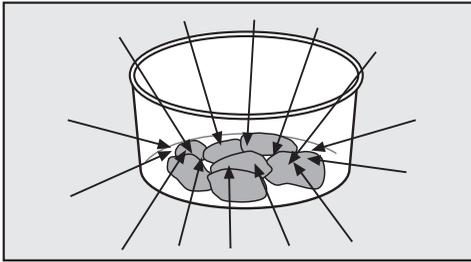
Las microondas:



– son reflejadas por el metal,



– pasan a través de vidrio o porcelana,



– son absorbidas por los alimentos.

## Material y forma

El material y forma de los recipientes utilizados afectan los resultados de cocimiento y tiempos. Los recipientes circulares y ovales trabajan mejor. Los alimentos se calentaron más uniforme que en los de recipientes cuadrados.

⚠ Los recipientes y las tapas que tienen manijas huecas o perillas no resultan apropiados para usarlos en el horno. Las manijas o perillas podrían acumular humedad si no tienen ventilación adecuada. Sin orificios de ventilación, la presión puede acumularse y hacer que el recipiente se resquebraje o se rompa. Peligro de lesión.

## Metal

⚠ Al usar la función microondas-solo, no utilice recipientes de metal, papel de aluminio ni cubiertos o platos con decoración metálica. El metal refleja las microondas, lo cual dificulta el proceso de cocción. Pueden producirse chispas.

No utilice contenedores de plástico a los que no se les ha quitado totalmente la tapa de aluminio, como son los contenedores de crema. Los restos de las tapas puede producir chispas.

## Selección de recipientes para cocinar

### Excepciones:

La rejilla para funciones combinadas provista es apropiada únicamente para dicho tipo de funciones, no para la función microondas-solo. No la coloque sobre el piso del horno.

- Las fuentes de metal para hornear son apropiadas para utilizarse con un método de combinación horneado microondas. Sin embargo, no se recomiendan porque el metal refleja las microondas y esto extiende los tiempos de cocción. Además, el uso de recipientes de metal podría producir chispas.

- Los alimentos precocidos en recipientes de aluminio podrán descongelarse y recalentarse en el horno.  
**Importante:** Retire la tapa antes de calentar los alimentos.  
Los alimentos se calientan sólo desde la parte superior del horno. Para calentar la comida de manera uniforme, colóquela en un recipiente apto para microondas.

Al utilizar contenedores de papel de aluminio es posible que se produzcan crujidos y chispas; no los coloque sobre la rejilla para funciones combinadas.

- Para una descongelación uniforme y a fin de evitar el exceso de cocción de cortes de carne, aves o pescado con formas disparejas, pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para cubrir las puntas de las alas u otras partes delgadas durante los últimos minutos del proceso.

Asegúrese de que en todo momento el papel de aluminio esté a 2,5 cm (1 pulgada) de distancia, como mínimo, de las paredes del microondas. **No debe** tocar las paredes.

- Las brochetas o abrazaderas de metal para carne sólo deben utilizarse si son pequeñas en comparación con el tamaño de la carne.

# Selección de recipientes para cocinar

---

## Cristalería

Los recipientes de vidrio resistentes al calor o los recipientes de cerámica vidriada son ideales para usarse en el horno.

El cristal contiene plomo y no es apto.

## Porcelana (china)

La porcelana (china) es apta para usarse en el horno.

No utilice porcelana con bordes de oro o plata ni elementos con perillas huecas o manijas; la ventilación insuficiente puede ocasionar daños.

## Vajilla de barro

La vajilla de barro decorada sólo es apta si la decoración está debajo del vidriado.

La vajilla de barro puede calentarse mucho y resquebrajarse.

## Vidriados y colores

Algunos vidriados y colores contienen sustancias metálicas. No son aptos para el horno.

## Madera

Los recipientes de madera no son aptos.  
El agua de la madera se evapora durante el proceso de cocción, lo que hace que se reseque y se quiebre.

## Plásticos

Uso platos de plástico **únicamente** para la función individual - Microondas. Deben tener una resistencia al calor de hasta 110 °C (230 °F); de lo contrario el plástico se derretirá en los alimentos.

Las tiendas minoristas venden recipientes de plástico especialmente diseñados para uso en microondas.

Para cocinar y recalentar alimentos pueden utilizarse bolsas de cocción al vapor.  
Estas deben perforarse de antemano para que pueda escapar el vapor. Esto evita la acumulación de presión y reduce el riesgo de que la bolsa explote.

# Selección de recipientes para cocinar

---

## Recipientes desechables

Solamente los recipientes de plástico desechables que se señalan en la sección "Plásticos" son aptos para usarse en el microondas.

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

Los recipientes desechables no siempre son aptos para usarse en el microondas.

## Bolsas para el asado

Estas bolsas pueden utilizarse en el horno. Siga las instrucciones del fabricante.

 No utilice broches de metal o plástico con partes de metal ni ataduras de alambre. Podrían prenderse fuego al calentarse.

# Selección de recipientes para cocinar

## Tapas para los alimentos

Use una tapa al cocinar sólo con la función microondas-solo.

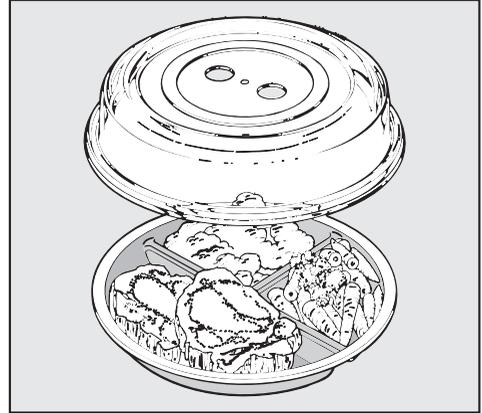
No use una tapa con un programa combinado que use energía de microondas.

La resistencia al calor de los plásticos es sólo de hasta 110 °C (230 °F). Las temperaturas más altas (asado, horneado por convección, etc.) pueden hacer que se derrita la tapa en los alimentos.

La tapa no debe sellar totalmente el recipiente. Esto puede impedir que el vapor se libere y hacer que la cubierta se derrita.

La tapa:

- impide que casi todo el vapor se pierda, especialmente cuando se cocinan alimentos que necesitan más tiempo de cocción, como las papas.
- acorta y equilibra el proceso de cocción.
- impide que los alimentos se sequen.
- evita que el interior del horno se ensucie.



- Tape los alimentos con una tapa de vidrio o de plástico apropiada para hornos de microondas. Las tapas las puede adquirir en establecimientos comerciales minoristas. También pueden utilizarse envolturas de plástico aptas para microondas.

 No caliente los alimentos en recipientes cerrados; por ejemplo, frascos de alimento para bebé. Abra el recipiente antes de calentarlo.

No use una tapa si desea obtener una capa crujiente en los alimentos que cocina; por ejemplo, pollo empanado, pan de ajo, etc.

### Programación del horno

Cuando el horno se conecte por primera vez al suministro eléctrico, usted deberá inmediatamente programar la hora. Ver "Programas - Reloj".

### Limpieza del aparato

Retire del frente del aparato (si hubiera) la película protectora.

- Enjuague el interior con una solución de agua tibia y jabón líquido para trastes. Seque con una tela suave.

Deje la puerta abierta hasta que el interior este completamente seco. De otra manera pudieran generarse olores y corrosión.

- Lave los accesorios.

Para mayor información, ver "Limpieza y cuidados".

# Antes de utilizar el horno

## Para calentar el horno

Los hornos nuevos podrían tener un ligero olor durante el primer uso. Para eliminar rápidamente el olor el horno deberá operarse durante 2 horas a una temperatura alta.

Antes de calentar el horno, retire todos los accesorios y etiquetas.

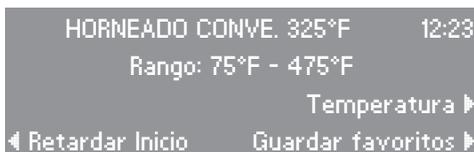
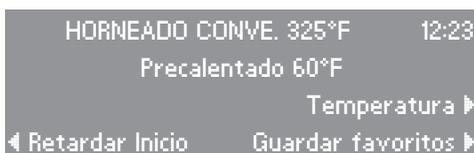
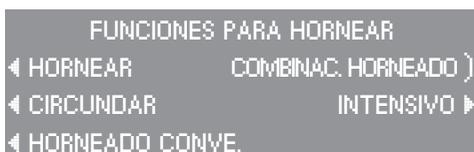
Durante este proceso asegúrese que la habitación este bien ventilada.

- Presione el control "On" (Encendido).
- Seleccione la función de "Hornear".

- Seleccione "Horneado Conve.".

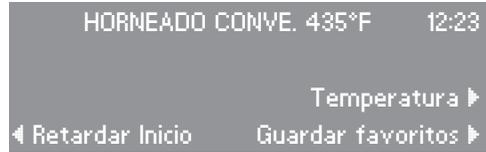
- Seleccione "Temperatura".

- Programe la temperatura a 250 °C (475°F) utilizando el teclado numérico.

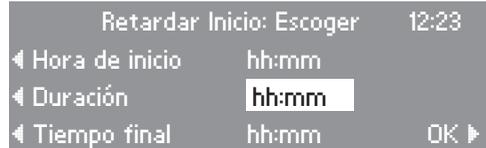


## Antes de utilizar el horno

- Programe el Cronómetro presionando el control "Retardar Inicio".



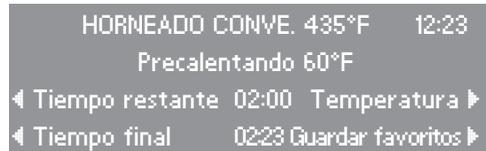
- Seleccione "Duración". Programe un tiempo de cocción presionando "2", "0", "0" utilizando el teclado numérico.
- Presione el control "OK".



El horno trabajará durante 2 horas y el tiempo restante se mostrará en la pantalla.

- Deje enfriar el aparato a una temperatura ambiente.
- Limpie el horno con agua tibia y un agente de limpieza suave y séquelo con un paño limpio.

Cierre la puerta cuando se haya secado totalmente el interior del horno.



# Para utilizar el horno

## Para apagar y encender el horno

- Para encender o apagar el horno presione el sensor Encendido/Apagado (On/Off).

El **menú principal** aparece y muestra 9 opciones del menú.

- Seleccione el menú deseado (ej. Hornear) presionando el sensor que se encuentra al lado de cada menú.

Las funciones aparecerán.

- Seleccione la función deseada (ej. Horno Convección) presionando el sensor que se encuentra al lado del mismo.

Cada **función** tiene diferentes programaciones las cuales podrán ajustarse. (Los programas variarán dependiendo de la función seleccionada.)

◀ Temperatura

◀ Nivel de Potencia

◀ Retardar Inicio

◀ Duración

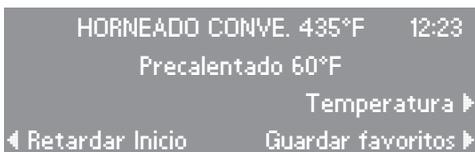
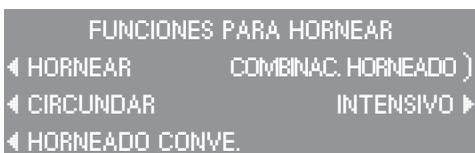
◀ Guardar favoritos

- Ajuste los programas como usted desee.

Los programas actualmente seleccionados se muestran en la pantalla.

El horno esta programado de fabrica para iniciar **automáticamente**.

Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura seleccionada se escuchará un tono.



## Para iniciar manualmente una función de microondas

Cuando solamente se utilice el microondas, el horno deberá iniciarse **manualmente**.

- Encienda el horno.
- Seleccione la función deseada ej. Microondas. El submenú se muestra.
- Seleccione del submenú la opción deseada ej. Microondas.

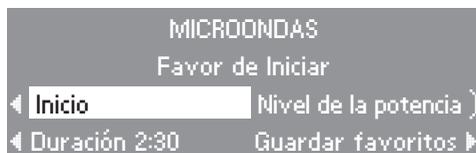
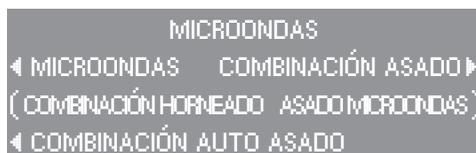
- Seleccione el tiempo de cocción deseado.
- Seleccione el nivel de potencia y la temperatura (dependiendo de la función seleccionada).
- Confirme con "OK".
- Seleccione "Inicio".

El tiempo restante y la hora se muestran durante el programa que esta corriendo.

- Para suspender la operación, presione el sensor "Clear" (Borrar).

Cuando se utilice el microondas, la puerta esta sin cerrojo y podrá abrirse a cualquier hora. Se interrumpirá la operación y podrá continuarse, una vez que la puerta se cierre.

- Para cancelar el programa que está corriendo, presione el sensor de "On/Off" (Encendido/Apagado).



Si el horno esta caliente debido a un proceso previo de cocción, déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de utilizarlo nuevamente. Los tiempos de cocción y los resultados podrán variar debido al calor.

## Para seleccionar tiempos de cocción

---

El horno podrá programarse para encenderse o apagarse automáticamente.

Si se selecciona una función en combinación, se podrá seleccionar "Duración".

Si se ha seleccionado una sola función los siguientes programas podrán seleccionarse:

### ◀ Hora de inicio

Con esta función usted podrá programar para que el horno se encienda a la hora deseada.

### ◀ Duración

Introduzca el tiempo de cocción. Después que ha transcurrido el tiempo, el horno se apagará automáticamente.

### ◀ Tiempo final

Con esta función usted podrá programar para que el horno se apague automáticamente.

Para **que un programa se encienda y apague automáticamente** los tiempos de cocción podrán programarse por:

- duración y tiempo final.
- duración y hora de inicio.
- hora de inicio y tiempo final.

El tiempo no programado se determinará automáticamente pero no podrá ajustarse.

	Retardar Inicio: Escoger	12:23
◀ Hora de inicio	hh:mm	
◀ Duración	hh:mm	
◀ Tiempo final	hh:mm	OK ▶

## Para seleccionar tiempos de cocción

---

Los programas seleccionados podrán guardarse como propios simplemente con "Guardar favoritos". Para mayor información ver "Favoritos".

El tiempo de inicio se mostrará en la pantalla hasta que el horno sea apagado.

Una vez que el programa ha iniciado, el tiempo restante será mostrado en la pantalla.

Después de que se ha completado el programa "Listo" se mostrará en la pantalla y se escuchará un sonido.

### **Verifique y ajuste los tiempos programados**

Los tiempos de cocción podrán verificarse o ajustarse en cualquier momento seleccionando el programa respectivo.

### **Para borrar los tiempos programados de cocción**

- Presione el sensor de "Clear" (Borrar).

Todos los datos serán eliminados durante una falla eléctrica.

# Cronómetro

---

El Cronómetro podrá utilizarse para tomar el tiempo a cualquier actividad dentro de la cocina y podrá programarse independientemente de la función de cocción.

Se podrán utilizar individual o simultáneamente dos cronómetros (Cronómetro 1 y 2).

Se podrá seleccionar un tiempo máximo de 99 minutos y 59 segundos.

## Para programar el Cronómetro

- Presione el control "Timer" (Cronómetro).
- Utilice el teclado numérico para programar el tiempo deseado en minutos y segundos.
- Presione "OK" o el Cronómetro iniciará automáticamente después de algunos segundos.

El segundo Cronómetro podrá utilizarse de la misma manera que el primero.

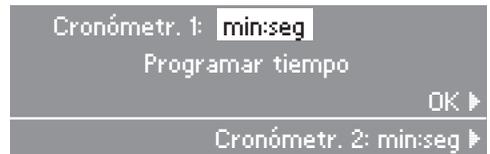
La cuenta regresiva del Cronómetro 1 y 2 se muestra en la parte mas baja de la pantalla.

Al final del periodo de tiempo, se escuchara un tono.

- Presione "Clear" (Borrar) para cancelar el tono del Cronómetro.

## Para cancelar el Cronómetro

- Presione el control de "Clear" (Borrar).
- Presione el control "Todas Funciones" para cancelar el Cronómetro o ambos cronómetros y una función que esté corriendo.
- Seleccione "OK".



## Funciones Solo

- Hornear  
se selecciona al final del tiempo de horneado para darle a la base del pastel un acabado más dorado.
- Circundar  
apropiado para la preparación de recetas tradicionales.
- Horneado Convección  
para hornear o cocinar alimentos con aire caliente producido por ventilador en todo el interior.
- Intensivo  
Ideal para el horneado de productos con superficie húmeda.
- Asar  
para asar cortes de alimentos planos usando sólo la resistencia de la parte superior.  
El asado se realiza con la puerta del horno cerrada.
- Asado Convección  
para asar cortes grandes de carne o de carne de ave usando la resistencia de la parte superior y el ventilador. El asado por convección se realiza con la puerta del horno cerrada.
- Microondas  
Para descongelar, calentar y cocinar alimentos en un período de tiempo corto.
- Descongelar  
Con esta función los alimentos y productos horneados congelados se pueden descongelar gradualmente con aire producido por ventiladores en el interior del horno.

- Asado (rotizar) Automático  
para dorar y luego asar alimentos de manera automática.
- Asado (rotizar) Convección  
para asar alimentos con aire caliente producido por ventilador en todo el interior.
- Asado (rotizar) Circundante  
apropiado para la preparación de recetas tradicionales como la de la carne para estofar o el pecho de res.

## Funciones en Combinación

- Combinación Horneado
- Combinación Auto Asado (rotizar)
- Combinación Asado
- Asado Microondas

Para una función de microondas en combinación con una función sola. Estas funciones permiten el calentar, cocinar y dorar más rápidamente los alimentos.

El Horno Convección por lo general es el más recomendable. Ya que el calor penetra inmediatamente directo a los alimentos, el tiempo y la eficacia de energía es muy grande.

No cubra los alimentos en funciones combi. Los alimentos no obtendrán un acabado crujiente

# Hornear

---

## Hornear, Circundar

Temperatura predeterminada  
..... 190 °C (375 °F)

Modo de horneado convencional para recetas tradicionales y para la preparación de suflés.

Cualquier recipiente de cocina resistente al calor es apropiado, p. ej., recipientes para estofado, de porcelana o de barro. Sin embargo, no se recomienda usar cacerolas delgadas y brillantes.

- Coloque la cacerola en el medio de la rejilla para funciones combinadas, en el riel del primer o segundo nivel de abajo para arriba.

## Horneado Convección

Temperatura predeterminada  
..... 160°C (325°F)

Se recomienda esta función para hornear galletas, pasteles pequeños, pasta de hojaldre, etc.

Se recomienda también para cocinar carne, aves, pescado y vegetales frescos y congelados.

Este sistema trabaja circulando el aire sobre el elemento de calentamiento superior a través de la apertura que se encuentra en la parte posterior del panel del horno.

Se recomienda utilizar cualquier recipiente resistente al calor. ej. cacerola, vajilla de porcelana, recipientes de barro. Sin embargo, no se recomiendan las cacerolas brillantes y delgadas.

- Hornee pasteles pequeños el 1<sup>er</sup> riel del nivel de abajo.
- Cuando hornee en la charola de vidrio galletas o bisquites, seleccione el 2<sup>o</sup> riel del nivel de abajo, esto permite un dorado mas uniforme. Utilice el 2<sup>o</sup> y 3<sup>er</sup> nivel cuando hornee al mismo tiempo varias charolas.
- Tape los alimentos que van a cocerse, tales como papas y vegetales. Esto previene que se resequen.
- No tape los alimentos que deben dorarse, ej. carne.

- Meta los alimentos al horno.

El programa iniciará automáticamente.

- Si es necesario, ajuste la temperatura.
- Si lo desea, seleccione una hora de inicio con retardo y confirme con "OK".

## Combinación Horneado

Temperatura predeterminada  
..... 160°C (325°F)

Esta función se recomienda para hornear alimentos con un tiempo mas largo, ej. pasta, pastel, pie de queso, etc.

Esta función combina los programas Microondas y Horno Convección. El calor llega inmediatamente a los alimentos acortando los tiempos de cocción, mientras alcanza un terminado dorado.

Se aconseja utilizar recipientes refractarios o recipientes de barro para que las microondas pasen a través de estos materiales.

Con esta función, no utilice moldes metálicos para pasteles.

- Coloque el molde para pastel en la parte central de la charola de vidrio en el riel del 1<sup>er</sup> nivel de abajo. Asegurese de que el molde no toque las paredes.
- Seleccione el nivel de potencia y la temperatura deseada. Confirme con "OK".
- Seleccione un tiempo.
- Presione "Inicio".

## Consejos para Hornear

- Coloque el molde rectangular para pasteles con el lado mas largo cruzado al ancho del horno de microondas. El calor se distribuirá mucho mejor.

## Intensivo

Temperatura predeterminada  
..... 160 °C (375 °F)

Ideal para el horneado de productos con superficie húmeda, p. ej., quiches, tarta de nueces pacanas, pasteles de crema o natillas, etc.

Cualquier recipiente de cocina resistente al calor es apropiado, p. ej., recipientes para estofado, de porcelana o de barro. Sin embargo, no se recomienda usar caserolas delgadas y brillantes.

- Coloque la cacerola en el medio de la rejilla para funciones combinadas, en el riel del primer o segundo nivel de abajo para arriba.

El programa comenzará automáticamente.

- Ajuste la temperatura si fuese necesario.
- Si lo desea, seleccione una hora de inicio con retardo y confirme con "OK".

No se recomienda el ajuste intensivo para el asado u horneado en moldes llanos.

# Asar

---

## Asar

Para asar se utiliza una temperatura fija.

La función Asado esta diseñada para alimentos delgados tales como chuletas de cerdo, hamburguesas y pan tostado.

El elemento de calentamiento superior radia calor para cocinar los alimentos, brillara en color rojo durante algunos minutos después de haberlo encendido con el fin de producir suficiente calor para asar.

- Ponga la rejilla combi en la charola de vidrio y coloque los alimentos dentro de la misma.
- Insertela en el riel del 2º o 3º nivel de abajo.
- Si se desea seleccione un tiempo de Retardar Inicio y confirme con "OK".

El programa iniciará automáticamente. Si es posible, precaliente el horno durante 5 minutos.

## Asado Convección

Temperatura predeterminada  
..... 400°F (200°C)

La función de Asado Convección esta diseñada para asar alimentos con un diámetro más largo como alambres, estofados y aves.

El aire caliente proveniente del elemento de calentamiento superior se distribuye sobre los alimentos por medio de un ventilador que se encuentra en la pared posterior del horno. Esto permite seleccionar una temperatura menor que la utilizada en asado normal.

- Ponga la rejilla combi en la charola de vidrio y coloque los alimentos dentro de la misma.
- Inserte la charola de vidrio en el riel del 1º nivel de abajo. El riel del 2º nivel podrá seleccionarse para alimentos muy planos.
- Si se desea seleccione un tiempo de Retardar Inicio y confirme con "OK".
- Si se desea ajuste la temperatura.

El programa iniciará automáticamente. Si es posible, precaliente el horno durante 5 minutos.

## Asado Microondas

Asado Micro se hace a una temperatura fija y no podrá cambiarse.

Esta función combina los programas Microondas y Asado y permite seleccionar un nivel de potencia.

- Ponga la rejilla combi en la charola de vidrio y coloque los alimentos dentro de la misma.
- Inserte la charola de vidrio en el riel del 2º nivel de abajo. Se podrá seleccionar el riel del 3º nivel para alimentos muy planos.
- Para seleccionar el tiempo.
- Si se desea, seleccione un nivel de potencia. Confirme con "OK".
- Presione "Inicio".

## Combinación Asado

Temperatura predeterminada  
..... 200°C (400°F)

Esta función combina los programas de Microondas y Asado Convección permitiendo seleccionar un nivel de potencia de microondas, así como una temperatura.

- Ponga la rejilla combi en la charola de vidrio y coloque los alimentos en la misma.
- Inserte la charola en el riel del 1º o 2º nivel de abajo.
- Para seleccionar el tiempo.
- Si se desea, seleccione un nivel de potencia y temperatura. Confirme con "OK".
- Presione "Inicio".

Si es posible, precaliente el horno durante 5 minutos.

## Consejos para Asar

- Las rebanadas deberán cortarse uniformemente para que el tiempo de asado sea el mismo.
- La rejilla para funciones combinadas y la charola de vidrio se pueden introducir juntas o por separado.
- Antes de colocar los alimentos dentro de la rejilla combi úntela con aceite, para evitar que los alimentos se peguen.
- Voltee los alimentos a medio tiempo del programa.

# Microondas

El cocinar en el horno de microondas ofrece: velocidad, conveniencia y beneficios nutricionales siempre y cuando los alimentos no requieran estar dorados o crujientes.

La humedad que contienen los alimentos afectará la velocidad a la cual deberán cocinarse.

El calor se produce directamente en los alimentos, por lo tanto:

- generalmente los alimentos deberán cocinarse sin añadir demasiado líquido o aceite para cocinar.
- el descongelar, recalentar y cocinar en horno de microondas es más rápido que cuando se utilizan métodos de hornos tradicionales.
- se retienen nutrientes, tales como vitaminas y minerales.
- el color, textura y sabor de los alimentos no son cambiados.

## Solo Microondas

Hay siete **niveles de potencia disponibles en el** microondas.



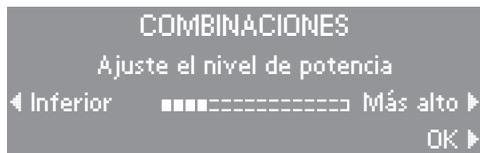
Los niveles de potencia se muestran en una barra. Una barra completa muestra la potencia máxima. Si solo se muestran dos barras se visualiza la potencia mínima.

## Combinación en el Microondas

En el microondas están disponibles cuatro niveles de potencia.

Para hornear alimentos seleccione una potencia de microondas menor (que se llene la mitad de la barra).

Para cocinar, rostizar o asar seleccione el nivel de potencia máximo del microondas.



Los niveles de potencia se muestran en la barra. La barra completa muestra la potencia máxima. Si solo se muestran cuatro segmentos, se está exhibiendo el poder de potencia mínimo.

 **No Haga Funcionar El Microondas Cuando Está Vacío! Se producirán daños al horno. Asegúrese de que los recipientes de cocina son aptos para usarse en el microondas.**

En todas las funciones del microondas se podrán seleccionar los niveles de potencia y tiempos de cocción.

La combinación de funciones del microondas reducirá el tiempo de cocción y proporcionará un terminado dorado a los alimentos.

## Microondas

La función de microondas es apropiada para cocinar carnes, arroz, etc.

- Coloque los alimentos en un recipiente recomendado para microondas y tápelo.
- Coloque el recipiente en la parte media de la charola de vidrio en riel del nivel 1 de abajo.

Si el recipiente se coloca directamente sobre el piso del horno, los alimentos no se descongelaran / cocinaran / calentaran uniformemente, ya que las microondas no pueden llegar por debajo a los alimentos.

- Seleccione el tiempo.
- Seleccione el nivel de potencia. Confirme con "OK".
- Presione "Inicio".
- Menee y voltee los alimentos por lo menos una vez durante su cocimiento.

## Combinación Horneado

Para mayor información ver "Horneado".

## Combinación Asado

Para mayor información ver "Asado".

## Combinación Auto Asado

Para mayor información ver "Asar (Rotizar)".

## Asado Microondas

Para mayor información ver "Asado".

# Microondas

---

## Consejos de Microondas

- Los alimentos con piel y cáscara gruesa, tales como papas y embutidos, deberán perforarse varias veces antes de cocinarlos para permitir que el vapor salga y así evitar que los alimentos exploten.

Para cocer huevos en su cascarón, deberá hacerse **únicamente** dentro de un recipiente especialmente para cocer huevos en microondas, de otra forma los huevos podrán explotar, aun cuando se hayan sacado del horno.

- Los huevos podrán cocinarse sin su cascarón en el horno de microondas únicamente si la yema se ha reventado. De otra forma, la presión podría causar que la yema explote.
- No cubra los alimentos cuando use funciones combinadas.
- Añada un poco de agua cuando cocine en el microondas vegetales que no estén frescos. Los vegetales frescos se cocinan más rápidamente.
- Los alimentos del refrigerador requieren de mayor tiempo de cocción que los alimentos a temperatura ambiente.

## Para descongelar

La función en el Microondas descongela alimentos suave y rápidamente. Los siguientes niveles de potencia del microondas se recomiendan para descongelar:

- 2 barras para descongelar alimentos delicados tales como crema, mantequilla, queso, etc.
- 4 barras para descongelar todos los demás alimentos.
- Saque de sus empaques los alimentos congelados y póngalos dentro de un recipiente especial para microondas.
- Coloque el recipiente en la parte media de la charola de vidrio en el riel del nivel 1 de abajo.
- Para seleccionar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Presione "Inicio".

## Consejos para descongelar

- Cuando descongele gran cantidad de alimentos. Ej. 2 kg (4 lbs) de pescado, la charola de vidrio podrá utilizarse como recipiente para descongelar en el riel del nivel 1 de abajo.
- Después de descongelar permita que los alimentos permanezcan a temperatura ambiente el tiempo suficiente para distribuir el calor por todas partes de los mismos.
- Remueva o de la vuelta de vez en cuando a los alimentos durante el descongelar. Remuévalos desde los bordes hacia el centro, ya que éste tarda más en calentarse.

# Microondas

---

## Para recalentar

El microondas es útil para recalentar alimentos.

Para recalentar seleccione el nivel de potencia para:

- bebidas barra completa,
- alimentos 10 a 12 barras,
- alimento para bebe 8 barras.
- Coloque el recipiente en la parte media de la charola de vidrio en riel del nivel 1 de abajo.
- Para seleccionar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Presione "Inicio".

El tiempo requerido dependerá de los alimentos, de su temperatura inicial y de la cantidad que se vaya a calentar.

- Mueva los alimentos a la mitad del tiempo de recalentado.

## Después del recalentado

Tenga cuidado cuando retire un platillo del horno, podría estar caliente.

- Después de recalentar alimentos, especialmente alimentos para bebés y niños pequeños, mueva los alimentos o sacuda el recipiente y verifique que la temperatura no sea peligroso alguno.

## Consejos para recalentar

- Utilice una tapa o un recipiente tapado para recalentar alimentos, con excepción de cuando se requiera de un término mas "crujiente", ej. Alimentos empanizados.
- Retire la tapa de los recipientes de vidrio ej. Frascos de alimentos para bebés.
- Antes de calentar el alimento retire la tapa o las mamilas de los biberones para bebés.
- Para calentar líquidos, inserte la varilla para hervir dentro del recipiente.

Tenga cuidado cuando sirva el alimento para bebés que tenga una temperatura adecuada. Caliente el alimento para bebés únicamente por 30 segundos en cada turno y verifique la temperatura.

No recaliente en el horno de microondas los huevos duros, aun cuando estén sin el cascaron. Los huevos pueden explotar.

## Para descongelar / Calentar y Cocinar

Para descongelar, calentar y cocinar al mismo tiempo utilice la función del Microondas o la función combinada.

### Solo microondas

Esta función se recomienda para alimentos congelados, los cuales no requieren dorarse.

Las comidas congeladas podrán descongelarse y luego recalentarse o cocinarse. Consulte las instrucciones del fabricante.

- Retire los alimentos de su empaque y póngalo en un recipiente tapado especial para microondas en el riel del nivel 1.
- Seleccione un tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Presione "Inicio".
- Las sopas y vegetales deberán mezclarse varias veces durante el proceso. Separe y voltee las rebanadas de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo del programa.

## Combinación Asado

Esta función, combina los programas del **Microondas y Asado Convección**, se recomienda para platillos pre-cocidos, los cuales requieren de calentarse y dorarse.

- Coloque los alimentos congelados en un recipiente especial para microondas y colóquelo sobre la charola de vidrio.
- Coloque la charola de vidrio en el riel del primer nivel. No tape los alimentos.

Los alimentos congelados en una charola de aluminio **deberán** colocarse directamente en la charola de vidrio.

- Para seleccionar el tiempo.
- Seleccione el nivel de potencia máxima del microondas. Confirme con "OK".
- Si se necesita, ajuste la temperatura.
- Presione "Inicio".

Si los alimentos no quedan lo suficientemente dorados, la próxima vez coloque la charola y la rejilla para funciones combinadas en el riel del segundo nivel.

# Master Chef

---

La función de "Master Chef" es una manera fácil de utilizar la lista de funciones para cocinar alimentos más comunes ej. Pizza, pollo, etc.

- Ponga mucha atención a las notas mostradas en la pantalla. Por ejemplo, la pantalla muestra una nota para insertar la sonda para rostizar o añadir líquido.

Para algunos programas la cantidad máxima de peso de alimentos no deberá excederse. Ver la tabla de "Peso máximo de alimentos".

- Para seleccionar "Master Chef" del menú principal.

## Menús para Master Chef

- ◀ Aves
- ◀ Carne
- ◀ Pescado
- ◀ Pizza
- ◀ Alimentos Horneados
- ◀ Cacerolas
- ◀ Vegetales
- ◀ Sopa

Después de seleccionar los grupos de alimentos usted podrá seleccionar entre (excepto: Pizza, Alimentos Horneados)

- ◀ Cocinar
- ◀ Recalentar
- ◀ Descongelar

- Siga los pasos rápidos hasta que el programa inicie.

Los pasos rápidos variaran dependiendo del tipo de alimentos seleccionados.

- Usted podrá escoger entre libras y kilogramos presionando el botón "lb/kg".

Si se descongela una gran cantidad de alimentos la cual consiste en pequeñas porciones. ej. 4 pechugas de pollo, introduzca un peso total mas bajo que el peso total actual. Esto dará mejores resultados de un descongelado uniforme.

- En el submenú el "Cacerolas" debe incluir el peso del recipiente. Ver "Peso de recipientes en el programa de Estofado".
- Si se desea, podrá seleccionarse un tiempo de "Retardar Inicio".
- El programa iniciara automáticamente.

Un programa de Master Chef podrá únicamente finalizarse con antelación de tiempo solamente pagando el horno.

Una vez que el programa de Master Chef ha iniciado, el tiempo restante se mostrará en la pantalla.

Todos los programas de Master Chef tienen un tiempo fijo. Cuando utilice la sonda para rostizar, en la pantalla se mostrará un tiempo estimado.

Después de que el programa ha finalizado se mostrará en la pantalla "Listo" y se escuchará una señal sonora.

Si los alimentos no se han cocinado a su preferencia, el programa podrá ampliarse. Cuando cocine con sonda para rostizar, la temperatura media podrá incrementarse.

- Para seleccionar "Extender" del submenú.

# Master Chef

## Peso máximo de los alimentos

<b>Aves</b>	<b>Pavo</b>	Entero	max. 4,5 kg (10 lbs) sin ingredientes
		Relleno	max. 5,5 kg (12 lbs) con ingredientes
		Pierna	max. 1,7 kg (3,8 lbs)
		Pechuga	max. 2,5 kg (6 lbs)
	<b>Ganso</b>		max. 4,5 kg (10 lbs)
<b>Carne</b>	<b>Carne de vaca</b>	Solomillo asado	max. 3 kg (7 lbs)
		Filet des res	max. 3 kg (7 lbs)
		Asado de carne	max. 2,2 kg (4,8 lbs)
	<b>Carne de puerco</b>	Asado de paletilla	max. 3 kg (7 lbs)
		Espinazo de cerdo	max. 3 kg (7 lbs)
		Jamón asado	max. 2,5 kg (5,5 lbs)
	<b>Ternera</b>	Filete	cada 300 g (10-11 oz)
		Filete	650 g - 1 kg (1,5 - 2,2 lbs)
	<b>Cordero</b>	Pierna	max. 2 kg (max. 5 lbs)
		Lomo de cordero	max. 2,5 kg (max. 6 lbs)
<b>Pescado</b>		Bisteces	cada una 150 g - 200 g (5 - 7 oz)
		Filetes	2 kg (4,5 lbs)
		Entero	max. 2,5 kg (5,5 lbs)
	<b>Colas de langosta</b>		max. 5 piezas arriba de 280 g cada una (10 oz)
			max. 4 piezas arriba de 500 g cada una (18 oz)
	<b>Paella</b>	Fresco	max. 2 kg (4,5 lbs)

## Programa para estofado altura recipientes

Programa	Altura recipientes		
	delgado	medio	grosso
<b>Lasaña</b>	más de 3,5 cm (1 ½")	4 cm - 5,5 cm (1 ¾" - 2 ¼")	más de 6 cm (2 ½")
<b>Gratinado</b>	2 cm - 3,5 cm (1" - 1 ½")	4 cm - 5 cm (1 ¾" - 2")	5,5 cm - 6,5 cm (2 ¼" - 2 ½")
<b>Cacerolas</b>	más de 3 cm (1 ¼")	3,5 cm - 4,5 cm (1 ½" - 1 ¾")	más de 5,5 cm (2")

Temperatura predeterminada

..... 25°C (75°F)

La función de descongelado permite que los alimentos se descongelen a una temperatura conveniente.

El aire caliente se distribuye sobre los alimentos por medio de un ventilador que se encuentra en la pared posterior del horno.

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione "Retardar Inicio" para programar el tiempo de cocción.
- Si se desea, seleccione la temperatura entre 25°C (75°F) y 50°C (125°F). Una temperatura menor deberá ser seleccionada para alimentos mas delicados, ej. Mantequilla o queso.

Este programa se iniciará automáticamente.

El tiempo para descongelar alimentos dependerá de su tipo y peso. La temperatura a la cual los alimentos fueron congelados también podría marcar la diferencia.

## Consejos para descongelar

- Durante el tiempo que transcurra para descongelar, menea o separe los alimentos varias veces.
- Saque de su empaque los alimentos congelados y colóquelos sobre un recipiente.
- Antes de cocinarse la carne y las aves deberán descongelarse por completo. No utilice los líquidos del descongelamiento.
- Antes de cocinarse el pescado no necesita descongelarse por completo. Descongele hasta que la superficie esté lo bastante suave como para absorber los sazonadores.
- Cocine inmediatamente los alimentos después de su descongelamiento.

## Asar (Rotizar)

---

No precaliente el horno.

**Excepto:** Cuando vaya a asar sirlón o filete. Al utilizar Asado Auto precaliente el horno a la temperatura indicada en la receta.

### Asado Automático

Temperatura predeterminada  
..... 160°C (325°F)

### Asado Circundante

Temperatura predeterminada  
..... 190°C (375°F)

Esta función permite dorar carne y aves.

Asado Auto calienta el horno a una temperatura alta para sellar la carne, retener los jugos y conservar su suavidad. La temperatura del horno se regresará automáticamente al programa preseleccionado.

Recipientes adecuados:  
Para guisar estofado, utilice la rejilla combi con la charola de vidrio, recipientes de barro. Los recipientes deberán ser resistentes al calor. Los recipientes deberán tener asas resistentes al calor.

En esta función los tiempos de cocción y tiempo de inicio retrasado, podrán programarse.

- Inserte la charola de vidrio con la rejilla combi en el riel del 1<sup>er</sup> nivel.
- Si el asado se realiza en un recipiente, colóquelo directamente sobre la rejilla para funciones combinadas.

El programa iniciará automáticamente.

- Para seleccionar el Retardar Inicio. Confirme con "OK".
- Si es necesario ajuste la temperatura.

El tiempo para asar dependerá del tipo, tamaño y grosor de la carne.

## Combinación Auto Asado

Temperatura predeterminada  
..... 160°C (325°F)

Combinando las funciones de Microondas y Asado Auto, los tiempos de cocción se acortan.

No se recomienda esta función para asar carne de res o filete. La carne se cocerá antes de que dore.

Use únicamente recipientes de cocina resistentes al calor y que sean aptos para usarse en el microondas. No use recipientes de metal!

- Introduzca la rejilla para funciones combinadas en el riel del primer nivel.
- Coloque los alimentos en el horno.
- Si se desea, seleccione el tiempo, temperatura y nivel de potencia. Confirme con "OK".

Para carne y pescado, se recomienda un nivel de potencia de microondas de 12 barras y para aves un programa de 8 barras.

- Presione "Inicio".
- Después de rostizar deje reposar los alimentos durante 10 minutos.

## Asado Convección

Temperatura predeterminada  
..... 160°C (325°F)

Se recomienda esta función para cocinar carne o aves.

Esta función trabaja circulando el aire sobre el elemento de calentamiento superior a través de la apertura que se encuentra en la parte posterior del panel del horno.

Se recomienda utilizar cualquier recipiente resistente al calor, ej. cacerola, vajilla de porcelana, recipientes de barro.

Para rostizar es ideal utilizar un recipiente con tapa. La carne quedará jugosa y el interior del horno se mantiene limpio.

A la mitad del tiempo utilizado para rostizar, retire la tapa y deje que se dore.

- Introduzca la rejilla para funciones combinadas en el riel del primer nivel.
- Coloque los alimentos en el horno. El programa iniciará automáticamente.
- Si es necesario, ajuste la temperatura.
- Si se desea, seleccione el tiempo de Retardar Inicio. Confirme con "OK".

## Para utilizar la sonda de rostizar

El horno viene equipado con una sonda para rostizar.

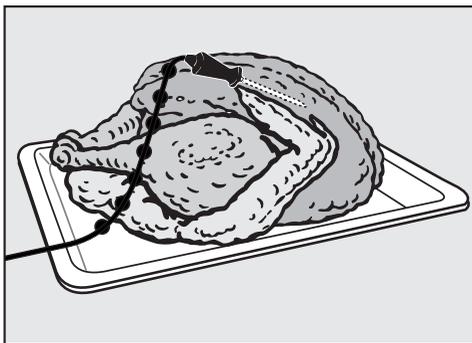
La sonda para rostizar permite que usted monitoree la temperatura de cocción midiendo **la temperatura central** de la carne. Cuando se ha alcanzado la temperatura deseada el horno se apagará automáticamente.

La sonda para rostizar/asar podrá utilizarse en:

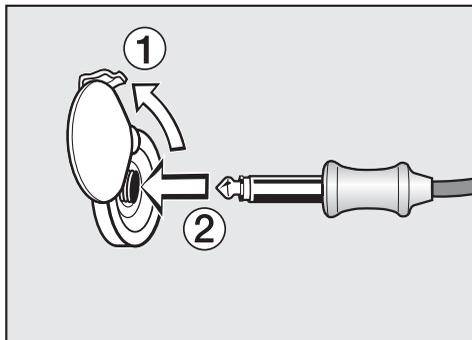
- Todas las funciones para Asar (rostizar)
- Microondas (funciones Solo y en Combinación)

### Para utilizar la sonda de rostizar/asar

- Prepare la carne.



- Inserte la sonda de rostizar/asar en el centro de los alimentos para que la punta alcance a entrar hasta el centro de la parte más gruesa de la carne.
- Coloque los alimentos en el horno.



- Enchufe la sonda para rostizar/asar en el contacto hasta que haya entrado correctamente (ver flecha).
- Cierre la puerta del aparato.
- Seleccione la función deseada.

Si se desea, se podrá programar un "Inicio Retardado". (No es posible en Microondas Solo.)

La pantalla muestra la temperatura y la temperatura central programadas de fábrica.

- Si se desea, ajuste la temperatura programada de fábrica y/o el nivel de potencia.
- Si se desea, ajuste la temperatura central presionando "Sonda". Introduzca la nueva temperatura central utilizando el teclado numérico.
- Seleccione "OK".
- Seleccione "Inicio" si se utiliza la función de microondas.

La temperatura central alcanzada podrá monitorearse en la pantalla durante el programa de cocción.

El tiempo de cocción se calcula automáticamente.

# Para utilizar la sonda de rostizar

Una vez seleccionada se alcanza la temperatura central:

- la pantalla muestra "Listo".
- se escuchara una señal.
- el horno se apaga automáticamente.
- el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.

■ Después de rostizar, cubra la carne por un lapso de 10 minutos con papel aluminio.

Durante el tiempo la temperatura central subirá a 5° - 10°C.

Inserte la sonda para rostizar dentro de otra parte de los alimentos y repita el proceso de cocción si:

- la carne no está cocida a su elección. Suba la temperatura central.
- la punta de sonda para rostizar no alcanzó la parte central de los alimentos (grandes trozos de carne).

## Consejos para la Sonda para rostizar/asar

- El tiempo que toma el cocer la carne cuando se utiliza la sonda para rostizar es igual al tiempo de cocción.
- Cuando utiliza bolsas para asar, inserte la sonda para rostizar a través del aluminio hasta la parte central de la carne.
- La grasa y huesos podrá impedir la medición de temperatura y podrá ser la causa de que el horno se apague anticipadamente. Por lo tanto, la punta no deberá tocar huesos ni insertarse en el área de la carne que tenga mucha grasa.
- Seleccione una temperatura central mas alta para carne que contenga mucha grasa.
- La carne se podrá rostizar en un recipiente o en la charola de vidrio.

## Temperaturas Centrales

Asado de carne Solomillo asado / Filete	80°C - 90°C	176°F - 194°F
- casi crudo	40°C - 50°C	104°F - 122°F
- término medio	50°C - 63°C	122°F - 145°F
- bien cocido	64°C - 70°C	147°F - 158°F
Puerco asado	80°C - 90°C	176°F - 194°F
Puerco filete/ chuletas	70°C - 80°C	158°F - 176°F
Ternera asado	75°C - 80°C	167°F - 176°F
Pierna de cordero	75°C - 80°C	167°F - 176°F
Aves	85°C - 90°C	185°F - 194°F
Caza	80°C - 90°C	176°F - 194°F
Pescado	75°C - 85°C	167°F - 185°F

# Favoritos

Si usted a menudo cocina una receta con los mismos programas (función, tiempo, temperatura) usted podrá guardarlo como Favorito para volver a utilizarlo.

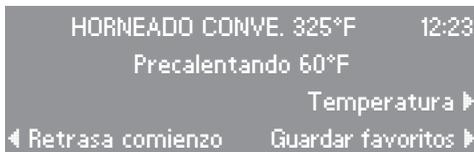
## Para Guardar como Favorito

- Programe la función, temperatura y tiempo de cocción de la receta. El horno iniciara calentando.
- Presione el control "Guardar Favoritos".

Su Favorito deberá nombrarse antes de guardarlo en la memoria.

- Escriba las letras y números del nombre presionando los controles de izquierda a derecha de la lista alfa-numérica. Confirme cada carácter presionando el control "Escoger".
- Seleccione el control "OK" cuando el titulo esté completo para guardarlo en la memoria de "favorito".
- Presione "Clear" (Borrar) para cancelar la función que esta utilizando, en caso de que usted no vaya a cocinar.

Su Favorito ahora podrá recuperarse desde la lista de "Favoritos". Cuando lo seleccione el horno utilizará automáticamente los programas guardados.



## Para seleccionar Favoritos

- Seleccione "Favoritos" del menú principal.
- Seleccione del menú el Favorito deseado.

Dependiendo de la función guardada usted necesitará presionar "Inicio" para iniciar el programa. Siga instrucciones rápidas.

- Seleccione e inicie su receta personal.

## Para eliminar de Favoritos

- Seleccione "Favoritos" del menú principal.
- En el submenú seleccione "Borrar Favoritos".
- Seleccione el favorito deseado y eliminar.

# Sabbat

---

Temperatura predeterminada  
..... 190 °C (375 °F)

Para el cumplimiento de prácticas religiosas, el microondas compacto puede dejarse configurado para usarse durante 72 horas.

El modo preconfigurado en el programa Sabbat es "Envolvente". Todo lo que debe hacer es ajustar la temperatura deseada.

Luego de un retardo de cinco minutos, la cámara de cocción comenzará a calentarse a la temperatura deseada una vez que se abra y se cierre la puerta.

En la pantalla aparecerá "Sabbat circular" antes del inicio automático y durante todo el tiempo del programa.

En la pantalla no aparece la hora del día ni tampoco se enciende la luz de la cámara de cocción, aunque se abra la puerta. Sin embargo, si se ha seleccionado "Programas - Luz del horno - Encendido durante su uso", la luz de la cámara de cocción permanecerá encendida durante todo el tiempo del programa.

No se pueden seleccionar al mismo tiempo el programa del Sabbat y un período de tiempo breve.

Una vez que ha comenzado el programa del Sabbat, no se puede modificar ni guardar en "Favoritos".

## Uso del programa Sabbat

- Con la puerta cerrada, seleccione la función del Sabbat que desee.

Si se selecciona un período de tiempo breve no se puede seleccionar el programa del Sabbat.

- Ajuste la temperatura.
- Presione "Inicio".
- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en la cámara de cocción.
- Cierre la puerta.

El programa comenzará después de aproximadamente cinco minutos.

## Al concluir el Sabbat

Después de 72 horas, se apagará el horno y en la pantalla aparecerá el mensaje "Falla 55".

Sólo se puede terminar si se apaga el aparato.

 Deje que el horno se enfríe antes de limpiar el interior, el interior de la puerta y el empaque de la puerta.  
¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar el aparato. El vapor a presión podría dañar permanentemente la superficie y los componentes del horno.

Limpie el horno después de cada uso; es difícil limpiar la suciedad acumulada y podría dañar el aparato.

Nunca use limpiadores abrasivos, estropajos de metal o plástico, ni fibras metálicas, en ninguna parte del horno. Estos limpiadores dañarán las superficies.

No utilice limpiadores cáusticos (para horno) cuando el horno está caliente, aun cuando las indicaciones del limpiador estipulen lo contrario.

Los limpiadores cáusticos que se aplican en superficies de metal calientes descolorean el horno. Utilice este tipo de limpiador sólo en superficies frías.

No rocíe limpiador de horno en ninguna abertura

No utilice la función de microondas si la puerta o el empaque de la puerta están dañados. Llame al Servicio Técnico.

## Interior

El revolucionario esmalte **PerfectClean** constituye una superficie suave y antiadherente que se limpia fácilmente con una esponja.

Limpie los derrames en superficies **PerfectClean** lo más pronto posible para evitar que se formen manchas.

- Limpie el interior, el interior de la puerta y el empaque de la puerta con una esponja y una solución de agua tibia y detergente líquido no abrasivo. Evite usar demasiada agua ya que podría penetrar en los orificios.
- Seque con un paño suave.
- Compruebe, a intervalos regulares, que la puerta y el empaque no presenten señales de ningún daño.

## Consejos de limpieza

### Jugos y preparados para pasteles

Los derrames de jugos y preparados para pasteles se limpian con mayor facilidad cuando el horno o charola todavía está caliente. Es posible que los jugos que se derraman causen la descoloración de las superficies pero no afectarán el rendimiento del horno.

### Derrames difíciles de limpiar

Coloque en el horno un vaso de agua resistente al calor y espere a que hierba. El vapor se condensará en las paredes interiores y facilitará la limpieza.

### Neutralización de olores

Coloque en el horno una taza resistente al calor con agua y jugo de limón y deje que hierva a una potencia baja durante algunos minutos.

# Limpeza y Cuidado

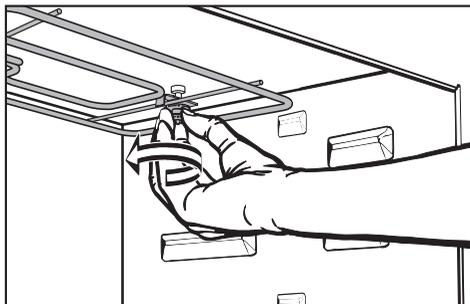
**Para evitar que las superficies tratadas con PerfectClean sufran daños permanentes, evite usar:**

- limpiadores abrasivos, ya sean en polvo o líquido y las piedras pómez
- limpiadores de estufas de superficie de cerámica
- fibras metálicas
- estropajos de metal o plástico, como los que se usan para fregar ollas, o esponjas usadas que todavía contienen residuos de limpiadores abrasivos
- limpia hornos en aerosol sobre superficies PerfectClean a temperaturas altas o por mucho tiempo

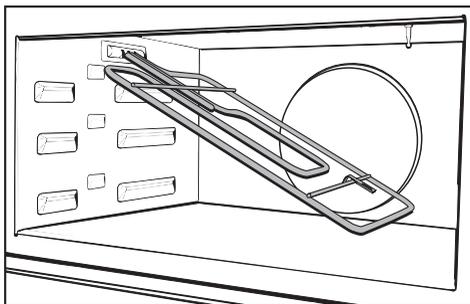
## Techo interior

Para limpiar el techo interior se puede bajar la resistencia de la parte superior.

Antes de bajar la resistencia espere a que se enfríe. Existe el peligro de sufrir quemaduras.



- Desatornille la tuerca.



- Baje la resistencia de la parte superior.

¡No la fuerce! Podría dañarla.

- Después de la limpieza vuelva a colocar la resistencia como estaba antes. Apriete la tuerca.

## Parte interior de la puerta con su empaque correspondiente

 El lado interior de la puerta permanece caliente después de usar el horno. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

Limpie el lado interior de la puerta y el empaque con un paño de esponja limpio, líquido lava trastes y agua tibia, o con un paño de microfibra limpio. Luego seque con un paño suave.

 Revise la puerta y el empaque de la puerta para asegurarse de que no estén dañados. En caso de que exista algún daño, no use la función microondas del aparato hasta que lo haya reparado un técnico del servicio al cliente.

Las superficies de vidrio son vulnerables a los rayones, y estos pueden conducir al estrellado de la superficie de vidrio.

### Al limpiar las superficies de vidrio, evite usar:

- limpiadores abrasivos, ya sean en polvo o líquido y las piedras pómez,
- esponjas o cepillos abrasivos, tales como fibras para ollas,
- raspadores metálicos puntiagudos.

## Frente del aparato

Es recomendable limpiar inmediatamente los derrames del frente del aparato; de lo contrario la superficie puede descolorarse o sufrir transformaciones.

Limpie el frente del aparato con un paño o esponja limpio, líquido lavatrastes y agua tibia o con un paño de microfibra limpio y húmedo. Luego seque con un paño suave.

Para limpiar el exterior **se pueden emplear** limpiadores de cristalería. Sin embargo, no deje que se acumulen ni que permanezcan en la superficie porque pueden dañarla. **Quite el limpiador de inmediato.**

### Para realizar un buen mantenimiento del aparato, evite utilizar los siguientes productos:

- limpiadores que contengan sosa, amoníaco, disolventes o cloruros
- limpiadores que contengan agentes descalcificadores o productos para eliminar incrustaciones de cal,
- limpiadores abrasivos,
- limpiadores para acero inoxidable,
- jabón para lavavajillas (en polvo),
- limpiadores cáusticos (para hornos),
- estropajo de metal, fibra metálica, cepillos duros,
- raspadores metálicos.

# Limpieza y Cuidado

---

## Accesorios

### Rejilla para funciones combinadas

La rejilla para funciones combinadas ha sido tratada con esmalte **Perfect-Clean**. No la lave en el lavavajillas.

- Lave la rejilla con una esponja y una solución de agua tibia con detergente líquido para vajilla.
- Seque con un paño suave.

### Charola de vidrio

- Limpie la charola de vidrio en el lavavajillas o lávela a mano.

No utilice agentes de limpieza abrasivos porque dañarán la superficie.

### Varilla para hervir

La varilla para hervir puede lavarse en el lavavajillas o a mano.

### Sonda para asados

Limpie la sonda para asados con un paño húmedo.

No sumerja la sonda para asados en agua ni la lave en el lavavajillas.

## Preguntas mas frecuentes

Los trabajos de reparación deberán únicamente realizarse por un técnico autorizado por Miele, S.A. de C.V. de acuerdo con todos los códigos y regulaciones aplicables. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas por Miele S.A. de C.V. podrán ser peligrosos y dejará sin efecto la garantía.

Las siguientes fallas podrán corregirse sin contactar al Departamento de Servicio de Miele :

### ¿Que pasa si la pantalla esta obscura cuando el horno se enciende por primera vez?

Possible falla	Arreglo
El aparato no ha sido conectado correctamente.	Verifique el enchufe.
El bloqueador de circuito se ha bloqueado.	Verifique el bloqueador.
El programa de la pantalla esta en "Apagado".	Ver "Programas - Reloj".

### ¿Qué pasa si el horno no calienta?

Possible falla	Arreglo
La puerta no se ha cerrado correctamente.	Cierre la puerta firmemente.
Los programas no se han establecido.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Seleccione un nivel de potencia y establezca los tiempos de la función del microondas.</li><li>– Seleccione un nivel de potencia y establezca los tiempos para el microondas y programe una temperatura para una sola función.</li></ul>

### ¿Qué pasa si no se escucha un sonido cuando se abre la puerta?

Esto es normal. Si se abre la puerta durante la operación, un interruptor de seguridad de contacto hace que se apaguen los elementos de calentamiento y el ventilador.

## Preguntas mas frecuentes

### ¿Qué pasa si se escucha un sonido después de que el horno se haya apagado?

Esto es normal. El ventilador continúa funcionando durante un periodo corto de tiempo para enfriar el horno. Cuando el horno se haya enfriado suficientemente, el ventilador se apagará automáticamente.

El ventilador se parara si la puerta se abre durante la fase de enfriamiento. El ventilador continuara funcionando cuando la puerta se cierre nuevamente hasta que se complete la fase de enfriamiento.

### ¿Qué pasa si el horno funciona pero la luz esta apagada?

Posible falla	Arreglo
La luz interior se ha apagado.	Ver "Programas – Luz del horno".
El foco de la lámpara esta fundido.	<p>Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, desconecte el aparato del suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Afloje los tornillos y retire la cubierta de la lámpara.</li><li>■ Retire el foco y reemplácelo con uno nuevo.</li></ul> <p>Utilice únicamente un foco resistente al calor de 12 V ca, 10 W, 300°C (572°F), Osram Tipo 64418, W271.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ No toque el foco nuevo con sus dedos, esto reducirá su tiempo de vida. Siga las instrucciones del fabricante.</li><li>■ Restaure el suministro eléctrico.</li></ul>

### ¿Que pasa si los alimentos no se descongelan, calientan o cocinan adecuadamente al finalizar el proceso seleccionado?

Posible falla	Arreglo
El programa ha sido interrumpido.	Después de que un programa ha sido interrumpido, el microondas deberá iniciarse nuevamente.
La potencia y/o los tiempos seleccionados son incorrectos.	Verifique si la potencia seleccionada tiene programado el tiempo correcto cuando cocine con el microondas. La potencia mas baja, necesitará de un tiempo de cocción mas largo.

## Preguntas mas frecuentes

### ¿Que pasa si no se dora uniformemente?

Possible falla	Arreglo
La temperatura del horno está muy alta.	Para cocinar utilice una temperatura mas baja.
Se utilizaron trastes brillos o delgados.	Ver "Selección de recipientes".

### ¿Por que los alimentos se enfrían muy rápidamente cuando se calentaron o cocinaron en Microondas?

En el horno de microondas, los alimentos se cocinan primeramente por fuera, la parte interior de los alimentos se cuece por medio de la transferencia de calor. Si los alimentos se cocinan a un nivel de potencia alto es posible que el calor no alcance el centro de los alimentos. La ecualización entre la temperatura y el tiempo hará que los alimentos se calienten en la parte interna y estén tibios en la parte externa. Cuando caliente una comida, deberá seleccionar un nivel de potencia más bajo y un tiempo de cocción más largo.

### ¿Por que se escuchan ruidos raros cuando se utiliza el microondas?

Possible falla	Arreglo
Las manchas se crean cuando se utilizan utensilios con un terminado metálico.	Ver "Selección de recipientes".
Los alimentos se cubrieron con papel aluminio.	Retire el papel aluminio.

### F 54 se muestra en la pantalla

Possible falla	Arreglo
La sonda para rostizar esta defectuosa.	Desconecte la sonda para rostizar del contacto. El mensaje desaparecerá. Ordene a Miele una sonda para rostizar nueva.

## Preguntas mas frecuentes

---

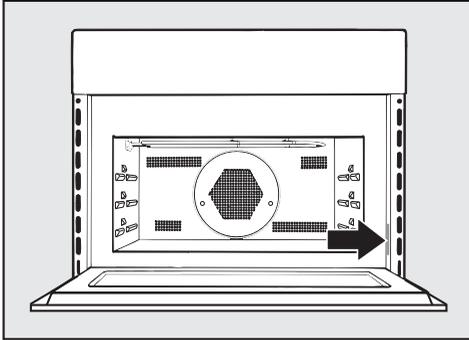
### F 55 se muestra en la pantalla

Posible falla	Arreglo
Como medida de seguridad el horno se apagará automáticamente cuando trabaje durante un tiempo largo poco usual.	El largo del tiempo depende de la función y temperatura seleccionados. Apague el horno y enciéndalo nuevamente. Inicie nuevamente el proceso de cocción.

Para todos los mensajes de falla o si la falla no puede arreglarse, favor de llamar al Servicio Técnico. No abra la cubierta externa del equipo. El equipo deberá repararse únicamente por un servicio técnico autorizado por Miele S.A.

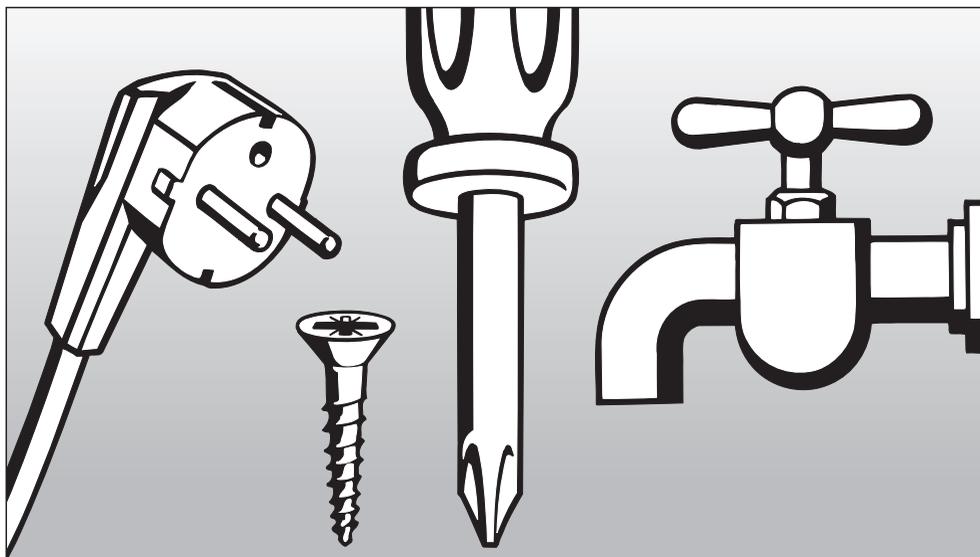
En el caso de usted no pueda arreglar una falla, favor de contactar al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

**(MX):** +52 (55) 8503 9870 ext. 106-108  
servicio@miele.com.mx



Cuando contacte al Servicio Técnico, favor de mencionar el número de serie y modelo de su horno. Esta información se visualiza en la placa de datos plateada que se encuentra en la parte derecha del horno.





## Instrucciones de instalación

La información está sujeta cambios. Consulte nuestro sitio web para obtener las especificaciones. La información técnica y la inf. sobre la garantía más actualizadas.

# Conexión Eléctrica

---

 **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier servicio, suspenda el suministro eléctrico ya sea, retirando el fusible, desconectando o "botando" manualmente el bloqueador de circuito.

Los trabajos de reparación y mantenimiento deberán realizarse por un técnico calificado de acuerdo con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y servicios realizados por personas no autorizado por Miele podrían resultar peligrosas.

Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia mencionados en la placa de datos coincidan con el suministro eléctrico de su casa. Estos datos deberán coincidir, con objeto de prevenir daños a la máquina. Si existe alguna duda, consulte un electricista.

Solamente opere el aparato después de que haya sido instalado en el gabinete.

El aparato deberá conectarse a un contacto apropiado, que esté instalado y conectado a tierra física de acuerdo con todos los códigos y normas locales.

## Suministro Eléctrico

El horno viene equipado con un cable eléctrico de 1,7 m (5,7 ft.) con una clavija NEMA 14-30 P moldeada, lista para conectarse a un contacto de suministro eléctrico 220V 2N~ 60 Hz 2 000 W (30 Rango del fusible).

## **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBERA CONECTARSE A TIERRA FÍSICA**

Instalador:  
Favor de dejar estas instrucciones con el consumidor.

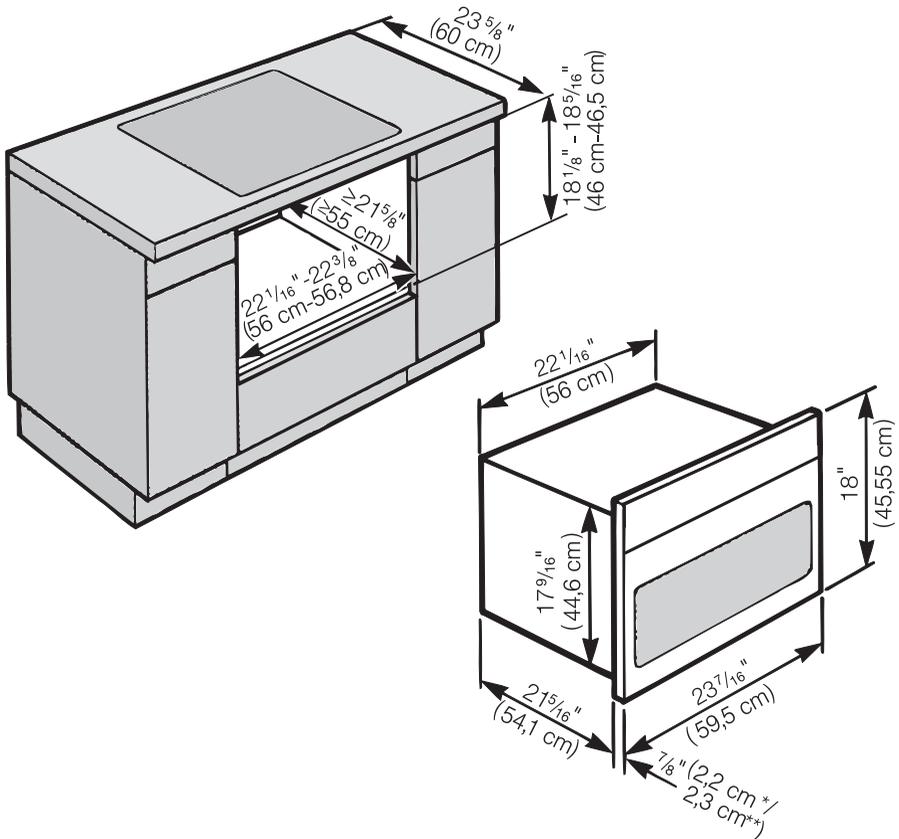
Los aparatos Miele se pueden instalar de forma empotrada o saliente. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

## Opciones de Instalación.

El aparato está diseñado para instalarse dentro de una cubierta, en un gabinete alto o en un gabinete en combinación con un horno.

### Para instalarlo dentro de una cubierta (mm)

Cuando se instale dentro de una cubierta siga las instrucciones de instalación y dimensiones de la parrilla.

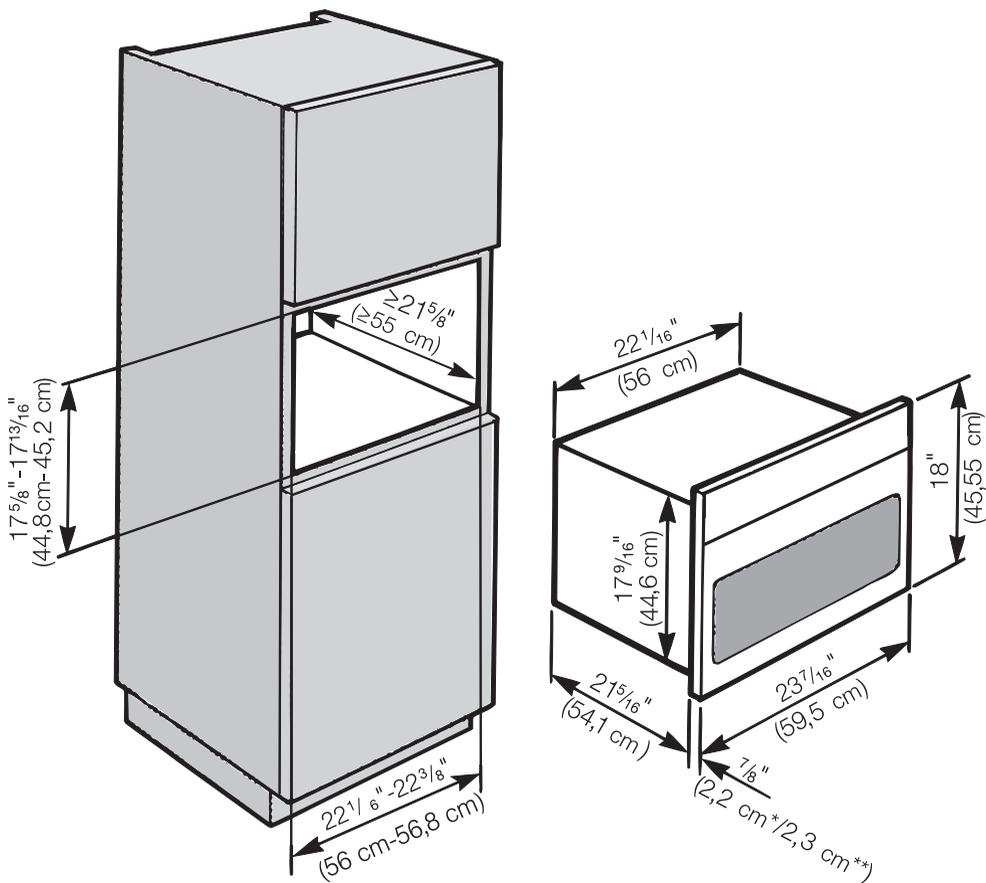


\* Aparato con frente de cristal

\*\* Aparato con frente de acero inoxidable

# Instalación

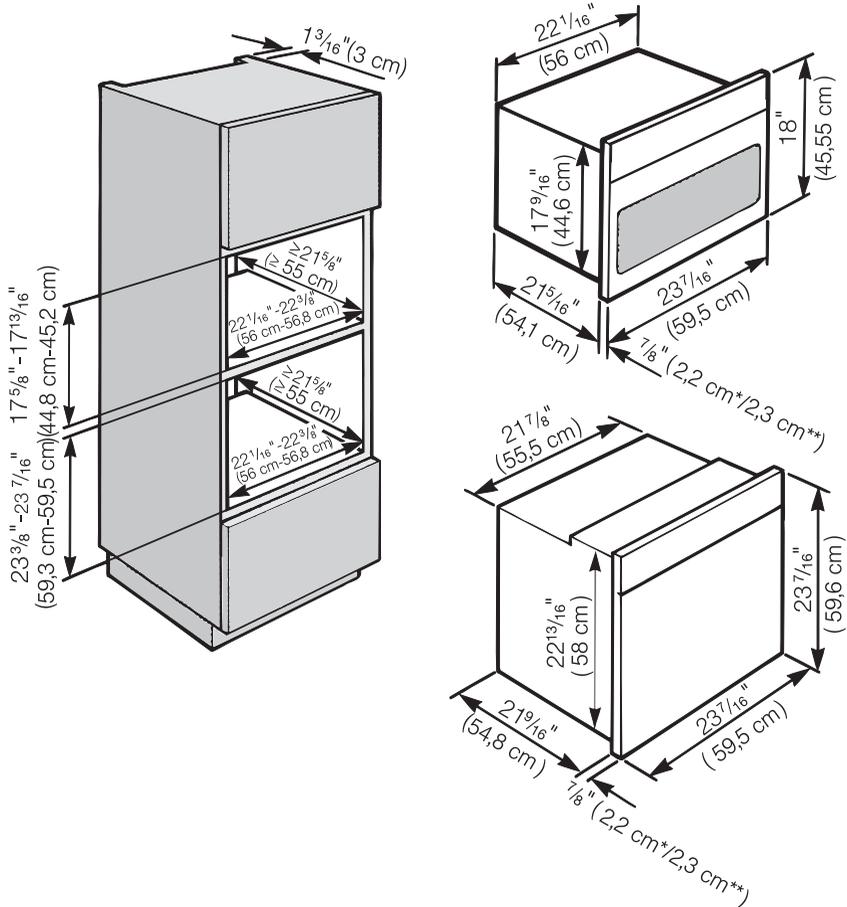
## Instalación dentro de un gabinete alto (mm)



\* Aparato con frente de cristal

\*\* Aparato con frente de acero inoxidable

## Para instalarlo dentro de un gabinete en combinación con un horno (mm)

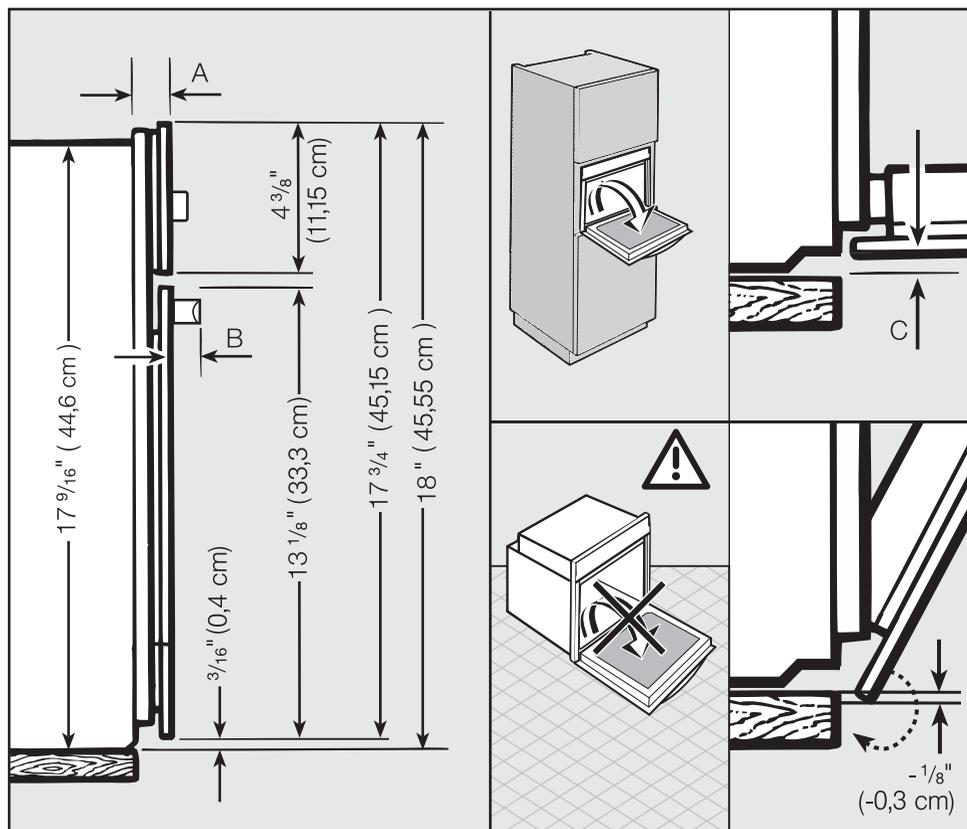


\* Aparato con frente de cristal

\*\* Aparato con frente de acero inoxidable

# Instalación

## Dimensiones del frente del aparato



**A** Aparato con frente de cristal: 22 mm ( $\frac{7}{8}$ "  
Aparato con frente de acero inoxidable: 23 mm ( $\frac{7}{8}$ "

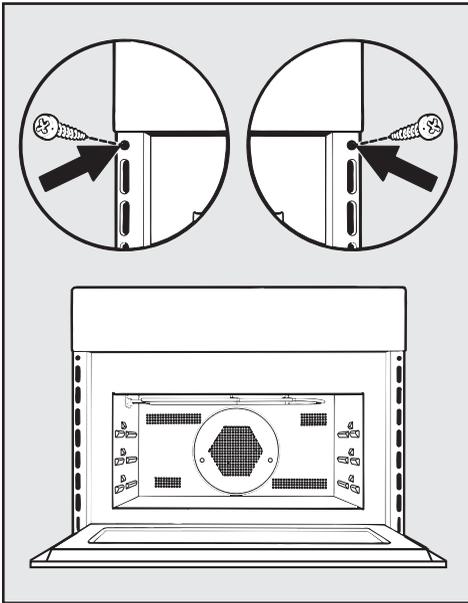
**B** H 4084 BM: 55 mm ( $2\frac{3}{16}$ "

**C** Aparatos con frente de vidrio: 1,5 mm ( $\frac{1}{16}$ "  
Aparatos con frente de metal: 0,5 mm ( $\frac{1}{32}$ "

## Instalación

Retire las manijas laterales si están presentes.

- Conecte el horno al suministro eléctrico.
- Coloque el horno dentro del nicho del gabinete, empújelo hacia atrás para que quede alineado sobre el ángulo derecho.



- Abra el horno y fije el aparato en las paredes laterales del gabinete con los dos tornillos que aquí se proporcionan.

No utilice el aparato hasta que se haya instalado correctamente.

## Para programar el horno

Cuando el horno se conecte por primera vez al suministro eléctrico, deberá programarse de inmediato la hora. Ver "Programas - Reloj".

 No pruebe la unidad cuando está vacía! Se dañará el horno.



**Miele, S. A. de C. V.**

(German Centre; Local 0-4-2)

Av. Santa Fe # 170 PB

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01210, México D. F.

Servicio post venta:

Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73

Fax: +52 (55) 85 03 98 74

Correo electronico: [servicio@miele.com.mx](mailto:servicio@miele.com.mx)

[www.miele.com.mx](http://www.miele.com.mx)

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemania

---

Derechos reservados de alteración / 0612  
(H 4084 BM)

M.-Nr. 07 979 420 / 03

LA INFORMACIÓN ESTÁ SUJETA A CAMBIOS. CONSULTE NUESTRO SITIO WEB PARA OBTENER LAS ESPECIFICACIONES, LA INFORMACIÓN TÉCNICA Y LA INF. SOBRE LA GARANTÍA MÁS ACTUALIZADAS.