

Manual de uso y manejo



Horno H 4780 B

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



M.-Nr. 06 795 910

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	4
Guía del horno	8
Guía de la pantalla	9
Accesorios del horno	10
Charola para rostizar, rack metálico	10
Filtro de grasa	11
Sonda para rostizar	11
Puerta deslizable	11
Seguro del horno	12
Usando el seguridad	12
Uso de la pantalla del horno	13
AJUSTES	14
Idioma 	15
Reloj	15
Temperaturas	16
Iluminación	17
Temperatura °F/°C	17
Opciones del tono	18
Mostrador	19
Reestablecimiento	20
Seguridad	20
Preparativos para el uso del horno	21
Uso del horno	23
Selección de funciones	23
Ajuste de la temperatura del horno	24
Precalentamiento	24
Inicio retardado	25
Duración	25
Hora de Inicio	26
Tiempo - Terminar	26
Cancelar un proceso	27
Apagado del horno	27
Al momento de finalizar la cocción	27
Ajuste del reloj	28

Guía de las funciones	29
HORNEAR	31
Consejos para hornear	31
ASAR	36
Sugerencias para el asado	39
Uso del termómetro de cocción	40
MASTER CHEF	43
ASAR AL GRILL	46
FAVORITOS	50
MODO SABBATH	51
DEHIDRATAR	52
PRUEBA	53
DESCONGELAR	54
Sugerencias para el descongelado	54
Limpieza	55
Esmalte PerfectClean	56
Desmontaje de la puerta del horno	58
Desmontaje de los rieles correderas	60
Desmontaje del panel trasero	61
Descenso del elemento calefactor superior	61
Revestimientos catalíticos	62
Cambio del foco	63
Preguntas frecuentes	64
Servicio técnico	66
Accesorios opcionales	67
Instrucciones de instalación	69
Cuidado del medio ambiente	70
Desechos de los materiales de empaque	70
Desecho de aparatos usados	70
Conexión eléctrica	71
Aparato y sus Dimensiones de Instalación	72
Para instalar el horno	73

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Este horno está fabricado exclusivamente para uso residencial.

Utilice este aparato sólo para el propósito diseñado. El fabricante no es responsable de daños derivados del uso inadecuado de este horno.

El aparato cumple con los requisitos actuales de seguridad. Su uso inadecuado puede producir lesiones y daños materiales.

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

Guarde estas instrucciones de operación en un lugar seguro y entréguelas a cualquier usuario futuro.

Instalación

Antes de la instalación, asegúrese que el voltaje y la frecuencia registrados en la placa de datos correspondan con el suministro eléctrico doméstico. Estos datos deben ser correspondientes a fin de evitar lesiones y daños al horno. Si tiene alguna duda, consulte con un técnico electricista.

■ Cerciórese de que el horno lo instale y conecte a una adecuada instalación de tierra de la casa habitación un técnico electricista.

Con la finalidad de garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el horno y un sistema de aterrizaje eficiente. Es importante que se cumpla con este requisito básico de seguridad. Si tiene alguna duda, solicite a un técnico electricista que revise el sistema eléctrico de la casa.

El fabricante no es responsable de daños ocasionados por la ausencia o falta de falta de adecuación de un sistema de aterrizaje eficiente o el incumplimiento en la observación de los códigos eléctricos nacionales o locales.

■ El horno sólo debe operarse después de que se haya instalado dentro de la estantería.


■ Un técnico de servicio autorizado por Miele debe realizar los trabajos de, mantenimiento y reparación. Si tales trabajos los realiza una persona no autorizado por Miele podría ser peligroso y anular la garantía.

■ Antes de la instalación o el servicio, desconecte el suministro de energía que alimenta el área de trabajo mediante el retiro del fusible, la "derivación" del interruptor automático de circuitos o el cierre de la red eléctrica.

■ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio autorizado por MIELE S.A. DE C.V.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Uso del horno

 **ADVERTENCIA:** Los hornos producen temperaturas elevadas que pueden causar quemaduras.

■ Evite que los niños toquen el horno cuando esté en funcionamiento.

■ Utilice guantes térmicos al introducir trastes en el horno, girarlos o retirarlos del mismo. El elemento calefactor superior y las parrillas del horno pueden estar lo suficientemente calientes para ocasionar quemaduras.

■ Cuando el horno se encuentre a una temperatura fría coloque las parrillas del horno a la altura deseada con el propósito de evitar quemaduras.

■ Abra siempre con cuidado la puerta. Deje escapar el aire caliente o el vapor dentro del horno antes de colocar o retirar la comida.

■ Permita el enfriamiento del elemento calefactor antes de limpiar con la mano a fin de evitar quemaduras.

■ La junta de la puerta es esencial para un sellado adecuado. Debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la junta. Ésta sólo debe limpiarse con una solución de agua caliente y jabón.

■ Sólo limpie las partes anotadas en este Manual de usu y manejo.

■ **Precaución:** Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque no estén resplandeciendo. Durante y después del uso, no permita que alguna prenda de vestir u otro material inflamable tenga contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para su enfriamiento. Las partes externas del horno como el vidrio de la puerta, las ventillas y el panel de control pueden estar calientes.

■ No bloquee ninguna abertura de ventilación.

■ No permita que objetos metálicos (papel aluminio, charolas de metal) o el termómetro de carnes tengan contacto con el elemento calefactor.

■ No deslice ollas o charolas sobre la superficie del horno, ya que ésta puede rayarse o dañarse.

■ No apoye, descanse ni coloque artículos pesados sobre la puerta del horno abierta.

■ Sólo use el termómetro de cocción Miele incluido con el horno. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele si necesita adquirir un termómetro nuevo.

■ Retire el termómetro de cocción cuando el horno no esté en uso a fin de evitar daños.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

■ No caliente contenedores de comida cerrados en el horno, ya que puede acumularse la suficiente presión para hacerlos explotar.

■ Nunca añada agua a la comida en una charola o bandeja caliente ni directamente en la comida en un horno caliente. El vapor creado puede ocasionar quemaduras graves o escaldaduras.

■ Este horno sólo debe usarse para cocinar. No lo utilice como secadero, estufa, deshumificador, etcétera. El humo o los vapores emitidos por pegamentos, plásticos o líquidos inflamables y materiales pueden ser peligrosos.

■ Nunca guarde líquidos y materiales inflamables dentro, arriba o debajo de un horno o cerca de superficies de cocción.

■ Cuando se horneen pizzas congeladas o pies coloquelos en la línea señalada con papel. No use el papel aluminio o charola para rostizar la comida congelada en una superficie muy amplia. El aluminio o la charola podrían quedar en mal estado o sería difícil de remover cuando el horno este caliente. La comida congelada como papas a la francesa, tiras de pescado y/o pollo pueden ser horneadas en la charola para rostizar.

Notas generales

■ No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno. El vapor puede penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

■ Cuando el horno esté en uso evite que los niños se encuentren solos o desatendidos. Nunca permita que los niños se sienten o paren en alguna parte del horno.

Precaución: No guarde en gabinetes situados arriba del horno artículos que llamen la atención de los niños, ya que pueden lesionarse al tratar de escalar por el horno para alcanzar estos artículos.

■ Siempre esté al pendiente del horno cuando cocine con aceites o grasas, ya que representan un peligro de incendio si se sobrecalientan.

■ No use agua en incendios provocados por grasas. Disminuya el fuego con un producto químico en seco con especificación apropiada o un extintor de espuma contra incendios.

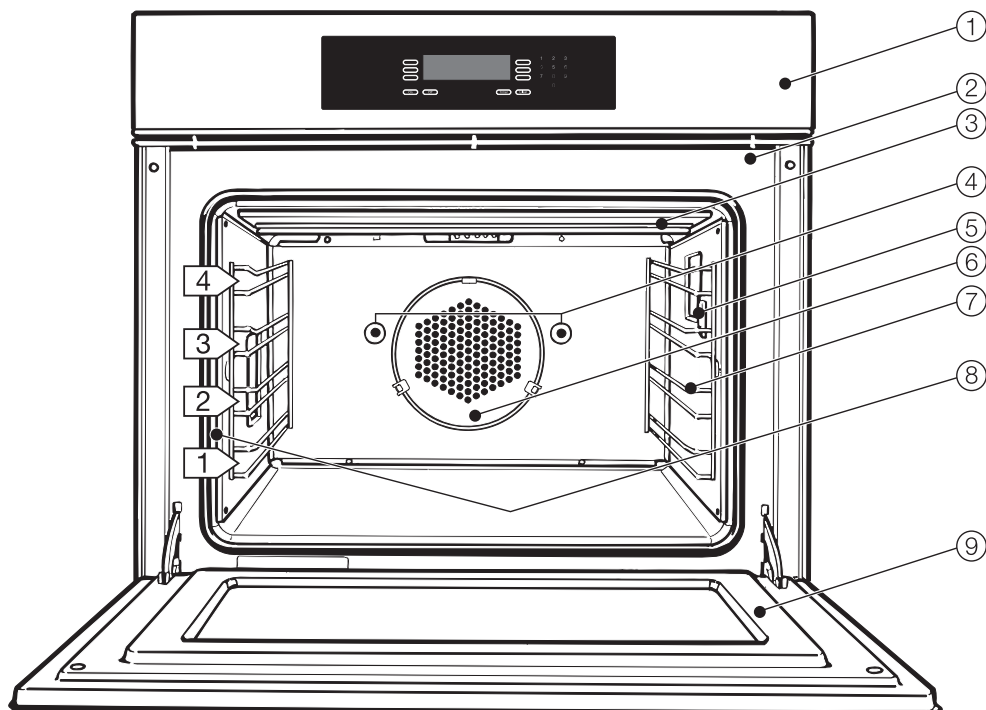
■ Utilice ropa apropiada. Nunca vista prendas holgadas ni colgantes cuando opere el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- No use el horno para calentar la habitación.
- Cerciórese de que los cables de corriente eléctrica de electrodomésticos pequeños no tengan contacto o se queden atorados en la puerta del horno.
- Sólo emplee agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. Mantenga alejadas las agarraderas de los aceites. No substituya las agarraderas con toallas u otros artículos voluminosos.
- Asegúrese siempre que la comida esté cocida por completo antes de ingerirla.
- Tenga cuidado con las bebidas alcohólicas como el ron, whiskey o vino al hornear o rostizar. El alcohol se evapora a altas temperaturas, pero en muy raras circunstancias podrias hacer combustion en una alta temperatura.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

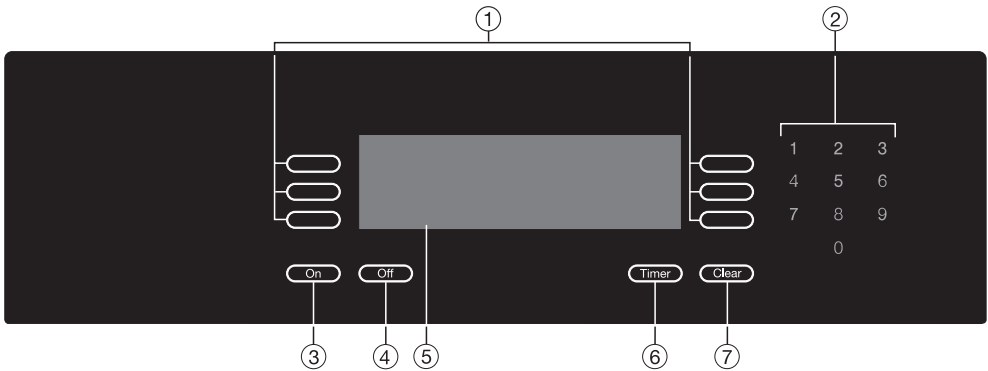
Guía del horno



- ① Panel de control
- ② Interruptor de contacto en la puerta*
- ③ Elemento de calentamiento superior
- ④ Motores del roscero
- ⑤ Enchufe para la sonda de rostizar
- ⑥ Ventilador de convección

- ⑦ Cuatro niveladores para charolas fijas
- ⑧ Placa informativa
- ⑨ Puerta del horno

* Este interruptor bloquea el calentamiento del elemento y ventilador de convección, cuando la puerta es abierta durante su uso.



- ① **Controles que se tocan**
para seleccionar o programar una función.
- ② **Tecla**
para corregir tiempos o temperaturas de cocción.
- ③ **"On" control de encendido**
para prender el horno.
- ④ **"Off" control de apagado**
para apagar el horno.
- ⑤ **Pantalla**
muestra el tiempo o las funciones.
- ⑥ **"Timer" control del tiempo**
para seleccionar el tiempo independientemente de las funciones del horno.
- ⑦ **"Clear" control de corrección**
para borrar la última selección o seleccionar opciones nuevas del menú.

Accesorios del horno

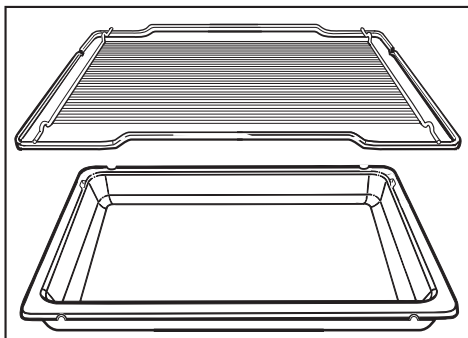
Charola para rostizar, rack metálico

El horno viene equipado con una charola para rostizar y rack metálico. Deben deslizarse por ambos lados del horno.

La charola para rostizar es ideal para la captación de gotas de la carne o aves rostizadas o cocidas directamente en el rack directly.

Esto puede utilizarse también como una charola para hornear.

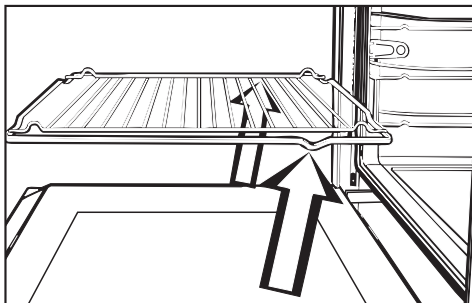
La charola para rostizar y racks metálico son cubiertos de PerfectClean esmaltan y fácilmente puede ser limpiado con el jabón de plato y una esponja.



Muestras de seguridad sin puntas

Las rejillas y charola para rostizar tienen muescas de seguridad sin puntas (vea las flechas) a fin de evitar que se extraigan por completo del horno cuando esté en uso.

Al insertar una rejilla o charola para rotizar, observe siempre que las ranuras de seguridad se encuentren en la parte trasera del horno.

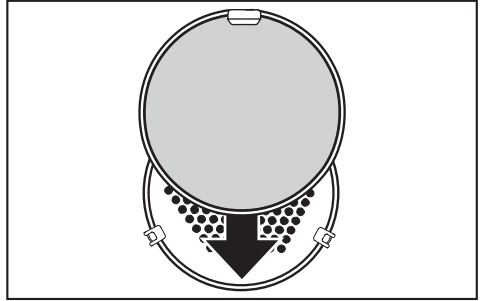


El rack y charola para rotizar puede ser removido moviéndolo hacia arriba y después jalándolo hacia afuera.

Filtro de grasa

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

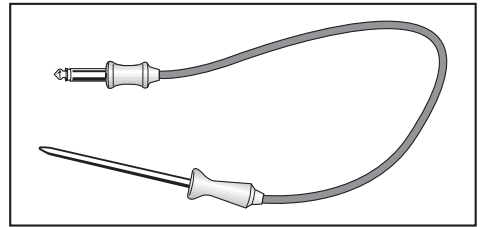
Cuando rostice o cocine, inserte el filtro de grasa frente a la entrada del ventilador.



Sonda para rostizar

La sonda para rostizar monitorea confiablemente la temperatura de la carne y aves durante la función de rostizado.

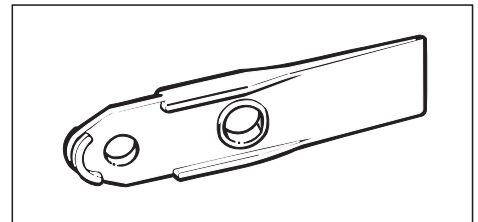
La aguja de la sonda debe ser insertada en la porción más delgada de la carne, mientras coloca el otro extremo de la sonda en el enchufe.



Puerta deslizable

La puerta deslizable es necesaria para remover la cubierta protectora de la luz cuando cambie el foco o bombilla.

La parte plana de la puerta deslizable se atora debajo de la cubierta de la luz.




Seguro del horno


Seguridad

El horno esta provisto de esta función estandar desactivada. Lo primero que tiene que hacer es activarla.

Este sistema de seguridad puede ser activado para prevenir que los niños operen el mismo y/o conservarlo en la modalidad "standby" cuando este no vaya a ser usado por un tiempo (ejemplo: vacaciones).

Si es activado el simbolo  este mostrara en la pantalla cuando el horno este desactivado.

Para activar el seguridad:


- Presione el control "On" (encendido) para activar la pantalla.
- Seleccione el menu "ADJUSTES ".
- Seleccione el submenu "SEGURIDAD".
- Seleccione control de toque junto a aceptar y confirme presionando "OK".
- Presione el control "Off"

 esta señalada en el lado derecho de la pantalla.


Para desactivar el seguridad:

- seleccione el submenu "SEGURIDAD".
- Seleccione el toque de control junto a "Do not accept" y confirme presionando "OK".


Usando el seguridad

- Seleccione el toque de control junto al  y confirme presionando "on".

El horno no puede estar en operacion ahora.

El simbolo  indica que el seguro ha sido activado. El cronometro puede seguir usandose aun cuando el horno este asegurado.

El sistema de seguro se mantiene aun si no hay electricidad.

Para desactivar el sistemade seguro presione  y confirme presionando "off".

El horno puede usarse ahora.

Note: Si el sistema esta activado por mas de cuatro días, El reloj de el horno tendra que reactivarse.

Uso de la pantalla del horno

Este horno utiliza tecnología de teclas de funciones asignables y pantalla de cristal líquido (LCD) para la selección de una función.

Si desea seleccionar una función, oprima el control que se encuentra junto a la función desplegada. La flecha próxima a la función señala su control correspondiente.

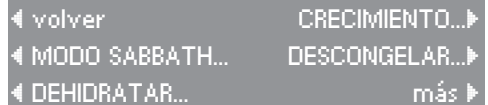
- Oprima el control "On" (encendido) para activar la pantalla.

Las funciones adicionales se despliegan con el tacto del control "más".



◀ HORNEAR...	ASAR AL GRILL...▶
◀ ASAR...	FAVORITOS...▶
◀ MASTER CHEF...	más ▶

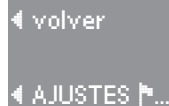
Puede invocarse la pantalla anterior con sólo tocar el control "volver".



◀ volver	CRECIMIENTO...▶
◀ MODO SABBATH...	DESCONGELAR...▶
◀ DEHIDRATAR...	más ▶

Los puntos siguientes a una función indican la existencia de un submenú.

El submenú aparecerá cuando se seleccione la función.

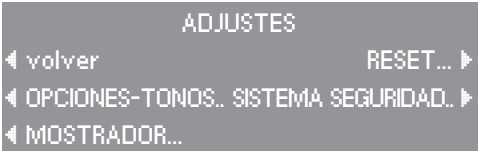
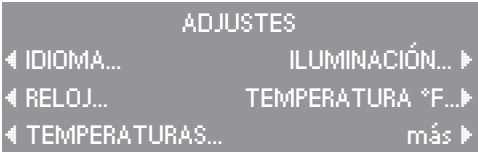


◀ volver	
◀ AJUSTES ▶...	

AJUSTES



Los valores predeterminados de los ajustes pueden cambiarse en la función "AJUSTES".
Con esta función es posible personalizar el horno a fin de ajustarlo de acuerdo con sus preferencias.
Los ajustes pueden establecerse si se oprime el control apropiado.

Ajustes disponibles:



Idioma

- Seleccione el control que se encuentra junto al idioma deseado y oprima "OK" para confirmar.

El símbolo  indica el ajuste "IDIOMA". Si, por accidente, selecciona un idioma desconocido, sólo busque el símbolo . Oprima el control que se encuentra junto al símbolo de bandera y seleccione el idioma de su preferencia.



Reloj

En la pantalla aparece "Programa Tiempo".

- Introduzca el tiempo actual con la ayuda del teclado.

Pueden seleccionarse diferentes ajustes si oprime el control que se encuentra junto a la opción:

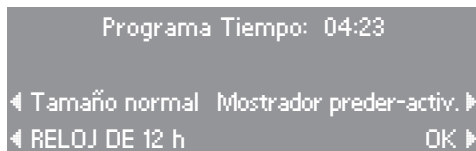
- tamaño del despliegue del reloj
 - tamaño normal
 - tamaño grande

- formato de la hora
 - 12 horas
 - 24 horas

- despliegue o no de la hora
 - Mostrador preder - activado
 - Mostrador preder - desactivado

- Oprima el control "OK" para confirmar la información capturada.

Si el suministro eléctrico al horno se corta durante más de cuatro (4) días, el reloj tendrá que fijarse de nuevo.



AJUSTES

Temperaturas

El valor predeterminado de la temperatura de cada una de las funciones puede ajustarse dentro del rango mostrado abajo. Si se selecciona una temperatura fuera de este rango, el horno regresará al valor predeterminado de la temperatura.

- Oprima el control de la función cuyo valor predeterminado de la temperatura desea modificar.
- Introduzca el nuevo valor de la temperatura con la ayuda del teclado.

La próxima vez que se seleccione esta función, se usará la nueva temperatura.

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

Función	°F		°C	
	valor predeterminado	rango	valor predeterminado	rango
Hornear	375 °F	200 - 500°F	190 °C	100°C - 260°C
Convección (hornear)	325 °F	125 - 500°F	160 °C	50°C - 260°C
Circundar (hornear)	375 °F	125 - 550°F	190 °C	50°C - 290°C
Dorar	375 °F	200 - 500°F	190 °C	100°C - 260°C
Intensivo	325 °F	200 - 500°F	160 °C	100°C - 260°C
Auto-Asar	325 °F	200 - 425°F	160 °C	100°C - 210°C
Convección (asar)	325 °F	125 - 500°F	160 °C	50°C - 260°C
Circundar (asar)	400 °F	175 - 550°F	200 °C	80°C - 290°C
Grill grande	sin valor predeterminado	400 - 575°F	sin valor predeterminado	200°C - 300°C
Asar al grill	sin valor predeterminado	400 - 575°F	sin valor predeterminado	200°C - 300°C
Convección (grill)	sin valor predeterminado	200 - 500°F	sin valor predeterminado	100°C - 260°C
Rostizar	sin valor predeterminado	400 - 575°F	sin valor predeterminado	200°C - 300°C
Descongele	75 °F	75 - 125°F	25 °C	25°C - 50°C

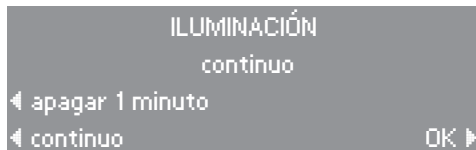
Iluminación

La duración de "on" (encendido) de la lámpara del horno puede modificarse.

- Oprima el control de ajuste de lámpara para que desea seleccionar.
- "apagar 1 minuto"
La lámpara se apaga después del primer minuto de funcionamiento.
- "continuo"
La lámpara del horno permanece encendida durante su uso.

El ajuste seleccionado aparecerá en la pantalla.

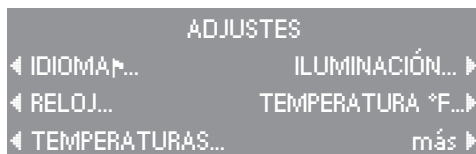
- Oprima el control "OK" para confirmar la selección.



Temperatura °F/°C

Todas las temperaturas del horno pueden visualizarse en grados Fahrenheit o Celsius (centígrados).

- Oprima el control "Temperatura" para cambiar entre °F y °C.



AJUSTES

Opciones del tono

Los tonos únicos pueden ajustarse para cada uno de los dos relojes a fin de distinguirlos del tono de una de las funciones del horno.

OPCIONES-TONOS			
◀	Tiempo Breve 1 Tono 1	Volumen 1	▶
◀	Tiempo Breve 2 Tono 2	Tono corto	▶
◀	Tono-teclado	prender	OK ▶

"Tiempo Breve 1" y "Tiempo Breve 2"

Los tonos de los relojes 1 y 2 pueden ajustarse en una de las cinco opciones de tonos.

- Seleccione "Tiempo Breve 1" o "Tiempo Breve 2" oprimiendo el control correspondiente que se encuentra a la izquierda de cada una de las opciones.

Cada vez que toque cada uno de los controles respectivos, sonará un tono distinto y en la pantalla se mostrará el número del tono.

- Seleccione el tono para cada uno de los relojes.

"Tono - teclado"

El teclado puede ajustarse para que suene cada vez que se oprima un control.

- Oprima el control "Tono - Teclado" para cambiar entre los ajustes de activado y desactivado.

"Volumen"

Este control ajusta el volumen de las opciones de tonos.

- Oprima el control "Volumen" hasta que escuche el volumen deseado.

"Tono corto y largo"

La duración de los tonos de los relojes y del horno puede modificarse.

- El "tono corto" sonará en una sucesión rápida cuando se active una señal o el reloj del horno.
- El "tono largo" es un tono continuo que suena con una señal o el reloj del horno.
- Oprima el control "Tono" para cambiar entre el ajuste corto y largo.
- Oprima el control "OK" para confirmar la información introducida de "Opciones de tonos".

Cuando el tono suena para indicar una señal o el reloj del horno, oprima cualquier número en el teclado a fin de apagar el tono.

Mostrador

El brillo y el contraste de la pantalla del horno puede ajustarse si oprime los controles que se encuentran junto a "Brillo" y "Contraste".

AJUSTES

Reestablecimiento

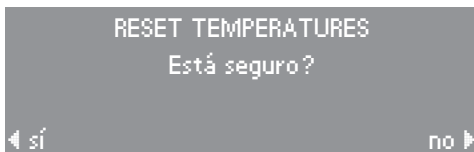
Los ajustes de fábrica del horno pueden restablecerse por medio de la función "RESET".

- Temperaturas
- Ajustes
- Favoritos



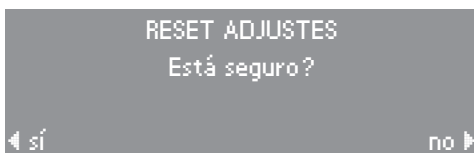
Reestablecimiento de temperaturas

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa "sí", todas las temperaturas modificadas se restablecerán a los valores predeterminados de los ajustes de fábrica.



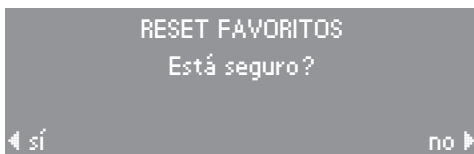
Reestablecimiento de los ajustes

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa "sí", todos los ajustes modificados se restablecerán a los valores predeterminados de los valores de fábrica.



Reestablecimiento de funciones favoritas

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa "sí", se borrarán todas las entradas "favoritas". Una vez borradas, esta entradas no podrán restablecerse.



Seguridad

Vea "Seguridad".

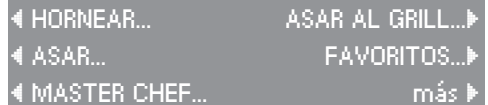
Caliente el horno

Los hornos nuevos pueden desprender un ligero olor al empezar a usarse. Si desea eliminar rápidamente el olor, opere el horno durante dos horas a una temperatura elevada.

Antes de encender el horno por primera vez deben ser removidas todas las etiquetas del piso, paredes e interiores esto incluye también la pared frontal así como charola para rostizar y los cubre-espacios de corcho.

Asegúrese de que durante este proceso la habitación tenga una ventilación adecuada.

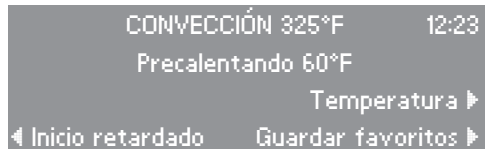
- Retire todos los accesorios del horno.
- Oprima el control "On" (encendido).
- Seleccione la función "Hornear".
- Seleccione "Convección".
- Seleccione "Temperatura".



◀ HORNEAR... ASAR AL GRILL...▶
◀ ASAR... FAVORITOS...▶
◀ MASTER CHEF... más ▶



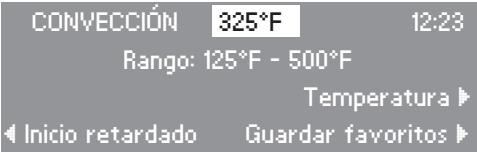
HORNEAR
◀ HORNEAR DORAR ▶
◀ CONVECCIÓN INTENSIVO ▶
◀ CIRCUNDAR



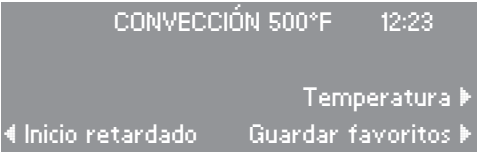
CONVECCIÓN 325°F 12:23
Precalentando 60°F
Temperatura ▶
◀ Inicio retardado Guardar favoritos ▶

Preparativos para el uso del horno

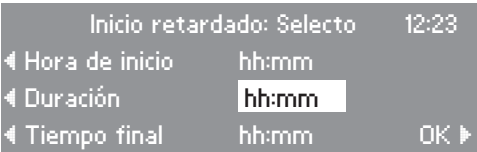
- Ajuste la temperatura a 500°F (260°C) con la ayuda del teclado.



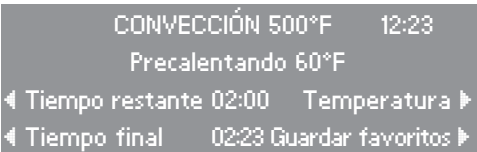
- Ajuste el reloj para que el horno funcione durante 2 horas, sólo oprima el control "Inicio retardado".



- Seleccione "Duración". Ajuste la duración con sólo oprimir en el teclado "2", "0", "0".
- Oprima el control a la derecha de la palabra "OK".



El horno funcionará durante 2 horas y en la pantalla aparecerá la cuenta regresiva.



Selección de funciones

- Oprima el control "On" (encendido) para activar la pantalla.
- Oprima el control que se encuentra junto a la función que desea seleccionar.

Por ejemplo, oprima el control localizado a la izquierda de la palabra "Hornear" para seleccionar esta función.

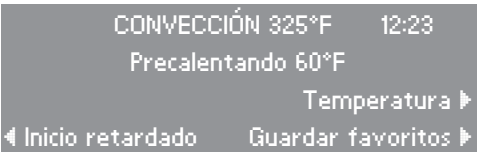
El submenú de la función "Hornear" aparecerá en la pantalla.

- Oprima el control que se encuentra junto a la función del submenú que desea seleccionar.

Por ejemplo, oprima el control localizado a la izquierda de las palabras "Convección".

La función "Convección" aparecerá en la pantalla.

Junto al nombre de la función se desplegará el valor predeterminado de la temperatura que es de 325 °F (160 °C).



Uso del horno

Ajuste de la temperatura del horno

La temperatura de operación óptima de cada una de las funciones de este horno se probó en fábrica. Esta temperatura puede ajustarse si es necesario.

- Oprima el control que se encuentra a la derecha de la palabra "Temperatura".

La temperatura resaltará en la pantalla.

- Introduzca la nueva temperatura con la ayuda del teclado.

El horno se calentará a la temperatura ajustada.

Precalentamiento

La mayoría de las recetas requieren el precalentamiento del horno con el propósito de obtener mejores resultados en la cocción.

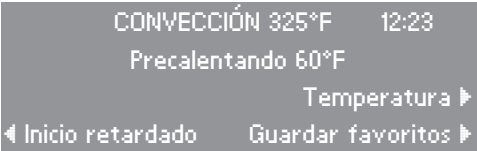
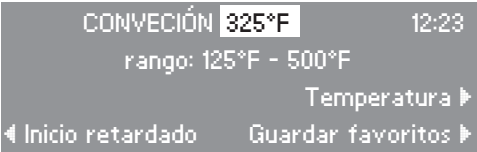
Después de seleccionar una temperatura, la temperatura en ascenso puede visualizarse en la pantalla.

En la pantalla se mostrará "Precalentando" hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Se escuchará un tono cuando el horno haya terminado el precalentamiento.

- Coloque la comida en el horno cuando se haya alcanzado la temperatura.

El horno **no** se precalienta cuando se usa la función "Auto-Asar".



Inicio retardado

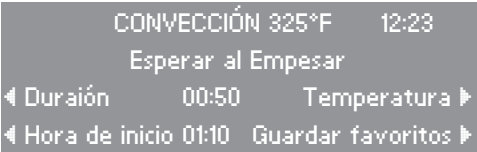
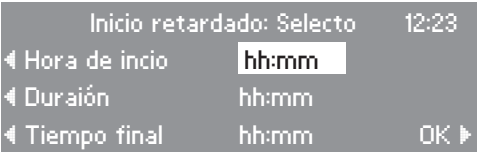
Esta función permite encender y apagar los procesos de cocina.

Duración

Para ingresar el tiempo para cocinar. Después del proceso de lapsos el horno se apaga automáticamente. La duración máxima en tiempo que se puede establecer son 11 horas con 59 segundos.

- Oprima el control "Hora de inicio".
- Oprima el control "Duración" e introduzca el tiempo de cocción.
- Confirme la captura con sólo oprimir el control "OK" o cancele oprimiendo el control "Clear" (cancelar).

Por ejemplo, "00:50" para que la función se ejecute durante 50 minutos.



Uso del horno

Hora de Inicio

Esta función le permite retrasar, desde 1 minuto hasta 23 horas con 59 segundos, el inicio de una función para que el proceso de cocción empiece a una hora específica.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Hora de inicio".
- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Hora de inicio" e introduzca la hora de inicio.

Por ejemplo, "01:10" para que la función inicie la cocción a la 1:10.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de la palabra "Duración" e introduzca el tiempo de cocción.

Por ejemplo, "00:50" para que la función se ejecute durante 50 minutos.

La "duración" debe introducirse a fin de que esta función opere en forma correcta.

- Confirme la captura con sólo oprimir el control "OK" o cancele oprimiendo el control "Clear" (cancelar).

La hora de finalización se calculará automáticamente.

Tiempo final

La hora de finalización deseada le permite ajustar la hora real a la que le gustaría que se terminara la cocción. Esta hora está limitada a 24 horas a partir de la hora en curso en ese momento.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Hora de inicio".
- Oprima el control "Tiempo final" e introduzca la hora de finalización deseada.

Por ejemplo, "02:15" para que la función termine su cocción a las 2:15.

- Oprima el control "Duración" e introduzca el tiempo de cocción.

Por ejemplo, "01:30" para que la duración sea de 1 hora y 30 minutos.

Si se introduce el tiempo de duración, se calculará automáticamente una hora de inicio retardada.

Si no se introduce ningún tiempo de duración, el horno calculará una duración con base en la hora en curso.

- Confirme el ingreso de información con sólo oprimir el control "OK" o, si desea cancelar, oprima "Clear" (cancelar).

Cancelar un proceso

- Oprima el control "Clear" (cancelar).

El proceso de cocinar sera cancelado.

Si el cronometro fue establecido ademas de un proceso para cocinar, oprimiendo "Clear" mostrara todas las opciones las cuales pueden ser canceladas

- Seleccione la opción que desea cancelar.

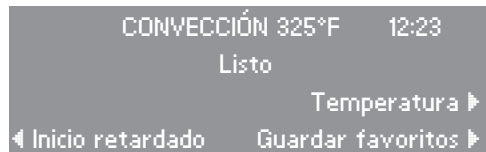
Apagado del horno

- Oprima el control "Off" (apagado).

El horno se apagará y en la pantalla aparecerá la hora del día.

Al momento de finalizar la cocción

- se escuchará un tono.
- La palabra "Listo" aparecerá en la pantalla debajo del nombre de la función.
- el horno se apagará en forma automática.



Ajuste del reloj

Ajuste del reloj

El reloj se usará para tomar el tiempo de cualquier actividad que se realice en la cocina y puede ajustarse independientemente de una función de cocción.

De manera simultánea, es posible seleccionar dos alarmas (Timer (reloj) 1 y 2).

Puede seleccionar un tiempo máximo de 59 minutos y 59 segundos.

Si desea ajustar el reloj:

- Oprima el control "Tiempo breve".
- Use el teclado para introducir el tiempo deseado en minutos y segundos.

El segundo reloj puede ajustarse de la misma manera que el primero.

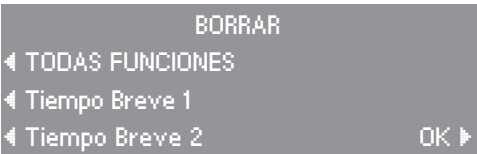
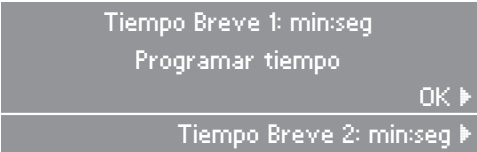
La cuenta regresiva de los relojes 1 y 2 se muestra en el área inferior de la pantalla.

Al final del período sincronizado, se escuchará un tono.

- Oprima "Clear" (cancelar) a fin de cancelar el tono del reloj.

Si desea cancelar el reloj:

- Oprima el control "Clear" (cancelar).
- Oprima el control para que se cancele el reloj o el control "Todas funciones" para cancelar tanto ambos relojes como una función en operación.
- Oprima "OK".





Guía de las funciones

Consejos para hornear

Cuando hornee (todas las funciones de hornear) carne o aves, introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

Recuerde retirar el filtro de grasa de la abertura del ventilador cuando hornee repostería. Si no retira el filtro, incremente el tiempo de horneado.

La charola para rostizar no necesita engrasarse o que se le aplique una cubierta de papel. El barniz PerfectClean previene derramamientos por rostizar sobre y dentro de la superficie. La comida rostizada será fácil de remover.

Use el parche rostizador solo en roscas las cuales contengan un alto contenido en huevo, ejemplo: para bisquets, merengue o macarrones.

HORNEAR

HORNEAR

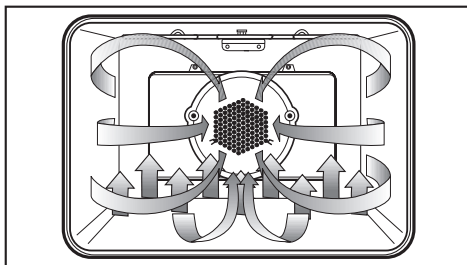
Temperatura predeterminada
..... 375°F (190°C)

La función "HORNEAR" opera con el calentamiento de la comida desde la parte inferior. Es similar al "modo de horneado" de un horno convencional.

Utilice esta función para cocinar:

- preparados de caja hacer pasteles,
- comida preparada congelada,
- manzanas horneadas.

Las posiciones recomendadas son el 1^{er} o 2^{do} riel contado desde la parte inferior.



CONVECCIÓN

Temperatura predeterminada
 325°F (160°C)

Esta función circula en forma activa el aire calentado por toda la cavidad del horno a fin de obtener una temperatura constante de horneado.

Utilice esta función para cocinar:

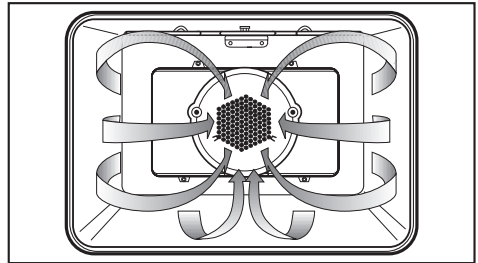
- galletas, pasteles,
- pan de preparación rápida,
- panes de levadura,
- pasteles de queso,
- pais, quiche,
- papas horneadas,
- guisados.

Cuando emplee la función de convección, es posible usar varios niveles de rieles al mismo tiempo.

Las posiciones recomendadas son:

- 1 bandeja =
 1^{er} riel desde la parte inferior
- 2 bandejas =
 1^{er} y 3^{ro} riel desde la parte inferior
- 3 bandejas =
 1^{er}, 2^{do} y 4^{to} riel desde la parte inferior

Cuando horneado 3 bandejas de galletas o pequeñas pasteles al mismo tiempo, quite la bandeja respectiva cuando browning deseado es alcanzado.



Como regla general, la temperatura de una receta de cocina no detallada para su horneado en un horno por convección debe disminuirse unos 25 °F (15 °C).

HORNEAR

CIRCUNDAR

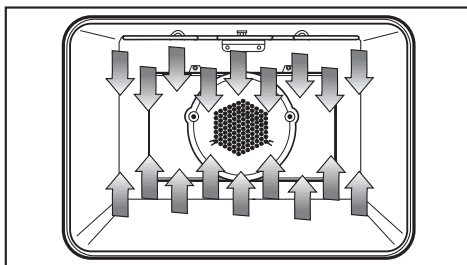
Temperatura predeterminada
..... 375°F (190°C)

La función "CIRCUNDAR" es un modo de horneado convencional especial. El horno calienta con los elementos calefactores superiores e inferiores sin el ventilador de convección.

Use esta función para cocinar:

- suflés, merengues,
- pasteles de "ángel cakes"
- bollos de crema,
- galletas, pasteles,
- pasteles de queso,
- pais, quiche,
- papas horneadas.

Las posiciones recomendadas son el 1^{er} o 2^{do} riel desde la parte inferior.



DORAR

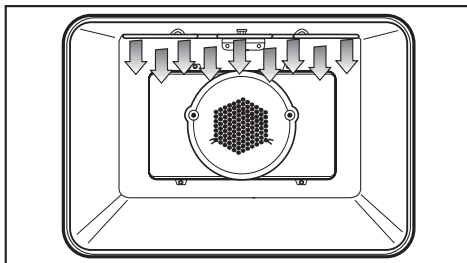
Temperatura predeterminada
..... 375°F (190°C)

En la función "DORAR", la comida se calienta desde la parte superior.

Use esta función para cocinar:

- dorar merengues,
- derretir queso,
- preparar azúcar a punto de caramelo como en el crème brûlée.

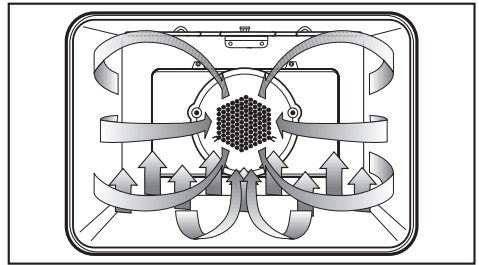
La posición recomendada es el 3^{ro} riel desde la parte inferior.



INTENSIVO

Temperatura predeterminada
 325°F (160°C)

La función "INTENSIVO" genera calor desde el elemento calefactor inferior. El ventilador del horno circula lentamente el aire calentado a fin de crear un entorno de horno de ladrillos o convection.



Use esta función para cocinar:

- pizza,
- focaccia,
- stromboli.

Use el 1^{er} riel desde la parte inferior. Si la parte inferior de la comida se quema, procure elevar la parrilla a un riel más alto.

Cuando use el modo "INTENSIVE" (intensivo), las temperaturas de las recetas deben disminuirse unos 25°F (15 °C).

El modo intensivo no se recomienda para asado u horneado en hueco.

No hornee sobre la superficie inferior del horno.

ASAR

Cuando rostice (todas las funciones para Rostisar), introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

AUTO-ASAR

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

Esta función por convección especial calienta el horno a una temperatura elevada a fin de soasar la carne, conservando la humedad y la suavidad.

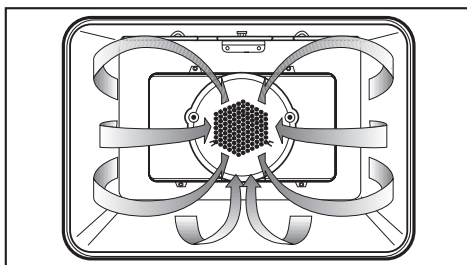
Una vez que la temperatura de la cavidad haya excedido la temperatura establecida, en la pantalla aparecerá la palabra "Chamuscarse". Cuando la carne este soasada, la función regresará a la temperatura seleccionada.

Use esta función para cocinar:

- aves (aves enteras),
- asados, por ej., costilla de primera clase, lomo de cerdo, lomo de res, pierna de cordero.

La posición recomendada es el 1^{er} riel desde la parte inferior.

El horno no debe precalentarse cuando use la opción "AUTO-ASAR".



CONVECCIÓN

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

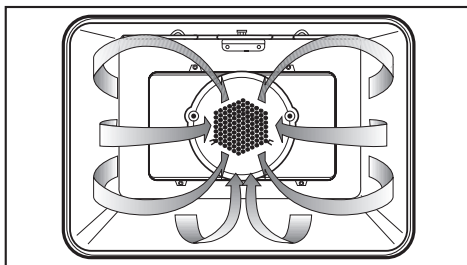
Esta función emplea el ventilador de convección a fin de circular en forma activa el aire calentado por todo el horno.

Esta función no obstaculiza la temperatura del horno para el soasado.

Use esta función para cocinar:

- trozos de pollo,
- pequeños cortes de carne,
- pescado,
- salmón, colas de langosta,
- pan de carne.

La posición recomendada es el 1^{er} riel desde la parte inferior.



ASAR

CIRCUNDAR

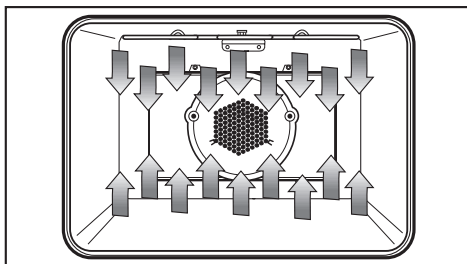
Temperatura predeterminada
..... 400°F (200°C)

La función "CIRCUNDAR" es un programa de asado convencional para preparar recetas tradicionales.

Use esta función para cocinar:

- asado de cerdo,
- pecho (brisket),
- estofado.

La posición recomendada es el 2^{do} riel desde la parte inferior.



Sugerencias para el asado

- Antes del asado, instale siempre el filtro de grasa en la parte posterior del horno.
- Mientras más grande sea el corte de la carne que se asará, menor será la temperatura empleada. El proceso de asado tardará un poco más, pero la carne se cocinará de manera uniforme y el exterior estará crujiente.
- Utilice el termómetro de cocción a fin de lograr temperaturas de cocción precisas y obtener mejores resultados.

Asado en una olla cubierta

Cuando ase en una olla cubierta, incremente la temperatura sugerida en la receta unos 70°F (20°C).

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

Asado en la parrilla

Utilice la rejilla con la charola para asar colocada debajo de la misma. Añada un poco de aceite a cada carne magra o coloque unas cuantas tiras de tocino en la parte superior a fin de ayudar a retener la humedad. Coloque un poco de agua en la Sonda para rostizar debajo de la carne para atrapar las gotas.

Asado de aves

Si desea obtener una carne crujiente, unte el ave con agua salada diez minutos antes del final de la cocción.

Uso del termómetro de cocción

El termómetro de cocción registra de manera segura el proceso de cocción. La punta del termómetro mide en forma continua la temperatura del centro de la carne o las aves.

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

El termómetro de cocción puede usarse con las siguientes funciones:

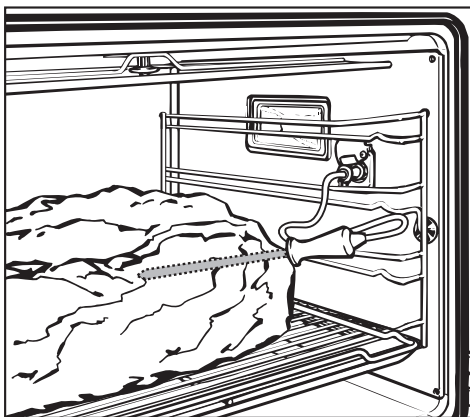
- AUTO-ASAR
- CONVECCIÓN (asar)
- CIRCUNDAR (asar)
- CONVECCIÓN (grill)

Uso del termómetro de cocción:

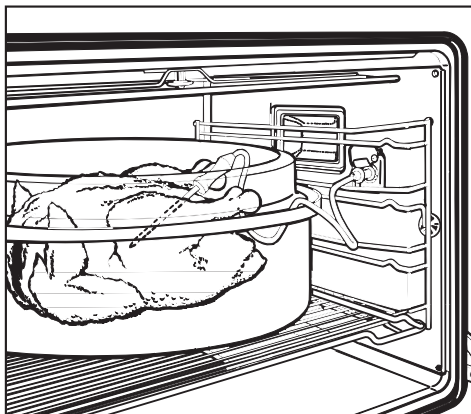
- Prepare la carne como de costumbre (en una olla o sobre la parrilla).

Puede usar bolsa para asado o papel aluminio, pero sólo si se dejan abiertos los extremos. Inserte el termómetro en la carne o el ave a través del extremo abierto del papel aluminio o la bolsa.

- Inserte el termómetro en medio de la carne. Asegúrese de que el termómetro no toque ningún hueso y que no se localice en una parte grasosa de la carne. La inserción inadecuada del termómetro puede ocasionar que el horno se apague más pronto de lo previsto.

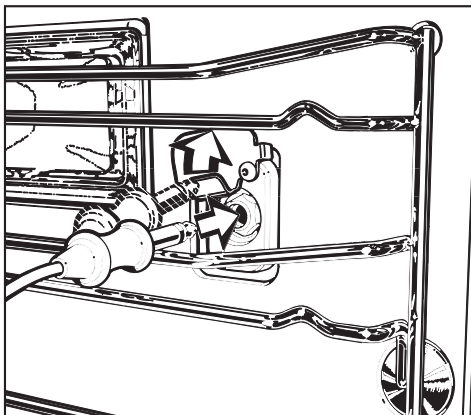


Cuando ase aves, el mejor lugar para insertar el termómetro es la parte más gruesa del ave entre el muslo y el cuerpo.



■ Introdúzcala en el horno.

■ Inserte el extremo corto del termómetro de cocción en el conector localizado en el lado derecho del horno para que se fije en su posición.



ASAR

■ Selección de una función de asado.

Por ejemplo, "Auto-asar".

La temperatura predeterminada y la temperatura del termómetro (en el centro), una vez insertado, se mostrarán en la pantalla del horno.

Si desea ajustar la temperatura del centro:

■ Oprima el control localizado a la izquierda de la palabra "Termómetro".

■ Introduzca la nueva temperatura del centro con la ayuda del teclado.

En este momento, el inicio del asado también puede retrasarse.

■ Oprima el control "Efecto Demorado".

■ Introduzca el tiempo de inicio deseado del proceso de asado con la ayuda del teclado.

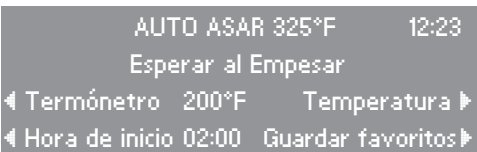
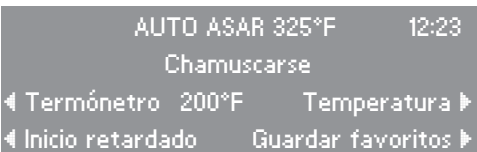
Al final de la cocción, cuando se haya alcanzado la temperatura del centro seleccionada, se escuchará un tono.

El tono puede cancelarse si se oprime "Clear" (cancelar).

Observe con atención lo siguiente:

Una vez que termine, cubra la carne con papel aluminio y permita que se detenga durante 10 minutos. Durante este tiempo, la temperatura del centro se incrementará 5 °C - 10 °C.

Si el termómetro se deja en la comida al final del proceso de cocción, en la pantalla del horno se mostrará la temperatura del centro con un incremento primero y después un descenso.



Cuando utilice la Función Master Chef para cocinar carne o aves, introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

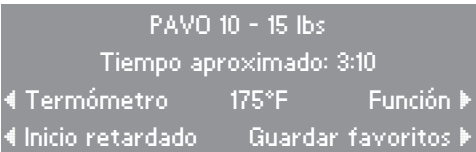
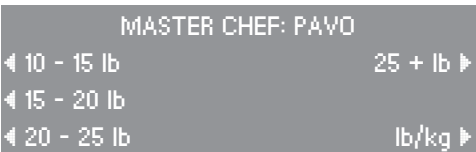
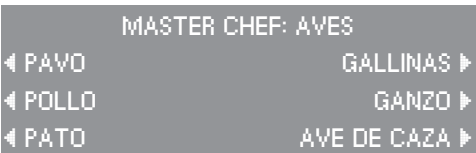
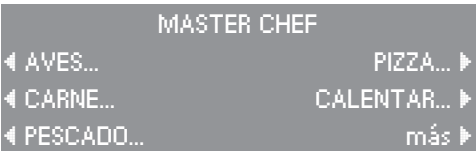
La función "MASTER CHEF" contiene una lista de fácil uso que contiene funciones preestablecidas de alimentos cocinados comúnmente como pizza, pollo, papas fritas.

- Oprima el control "MASTER CHEF" a fin de visualizar la lista de funciones preestablecidas.
- Oprima el control de la función que desea seleccionar.

Por ejemplo, si desea cocinar un pavo de 12 lb (5,44 kg) seleccione "Aves".

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de "Pavo".
- Oprima el control que corresponde al peso del pavo, "10 - 15 lb" (4,5 kg - 6,8 kg).
- Inserte el termómetro de cocción en el pavo y en el conector del termómetro de cocción.
- El tiempo de cocción restante puede supervisarse en la pantalla.

Si desea ver los ajustes de una función de "MASTER CHEF", oprima el control para invocar el "Función".



MASTER CHEF

Consejos para su uso

- Para finalizar anticipadamente un programa automático, apague el horno.
- Si los alimentos no se han cocinado a su deseo, después de que haya terminado un programa automático, programe el horno a Convección - Hornear a 320 °F (160 °C) y cocine o dore durante uno cuantos minutos más.
- Después de usar el horno déjelo enfriar a una temperatura ambiente antes de utilizar nuevamente un programa automático.
- Cuando cocine aves tales como ganso o pavo, programe el peso del ave sin rellenar.
- Cuando cocine más de un pollo a la vez, programe el peso del pollo mas pesado (no del peso total).
- Durante algunos programas el horno deberá precalentarse antes de introducir los alimentos al horno. La información respectiva y la indicación del tiempo se mostraran en la pantalla.
- Los programas automáticos podrán guardarse como "Favoritos".

Funciones del MASTER CHEF (chef maestro)

AVES

Pavo

4,5 kg - 6,8 kg
6,8 kg - 9 kg

Pollo

Cordon Bleu
Whole:
0 kg - 2,3 kg
Whole:
2,3 kg +
Chuletas
Trozos

Pato

1,4 kg - 2,3 kg
2,3 kg +

Gallina de Codornices

0,5 kg - 0,9 kg

Ganso

2,3 kg - 4,5 kg
4,5 kg - 6,8 kg

Aves de caza

0 kg - 0,9 kg
0,9 kg - 1,8 kg

CARNE

Carne de res

Roast beef
corte
Prime Rib
Asado
Bistecks
Asado
londinense

Puerco

Lomo
Sábanas
de res
Crown

Roast

Jamón
cocido
Jamón
natural
Chuletas

Ternera

Rollos
asados
Lomo asado
Costillas
asadas
Chuletas

Cordero

Pierna
Rack
Media canal
Medio
solomillo

PESCADO

Rebenadas

Filetes
Whole
Colas de
langosta
Paella
camarones

PIZZA

Fresca
Congelada
Auto-levantado
Stromboli
Calzone

RECALENTA- MIENTO

Pizza
Bocadillos
Platillo asado
de carne y ver-
duras

PRODUCTOS HORNEADOS

Pie de frutas
Pasteles en ca-
pas
Galletas
Soufflé
Pastel esponjo-
so
Panecillos

PAPAS

Horneadas
Papas fritas

ASAR AL GRILL

ASAR AL GRILL

Cuando ase (todas las funciones de Asar), introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

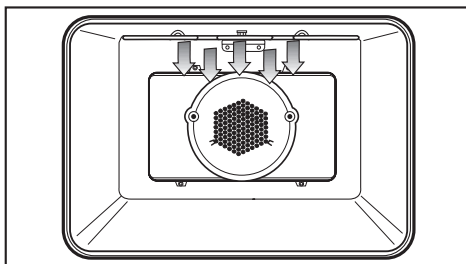
Sin temperatura

Solo la parte que se inserta del elemento superior de calentamiento es usada para areas pequeñas de intenso calor por debajo. Esta función es excelente para asar pequeñas cantidades.

Utilice esta función para:

- chuletas, costillas,
- pequeñas cantidades de carne,
- dorar platos pequeños.

La posición es la 3^{ra} en el riel del fondo.



GRILL GRANDE

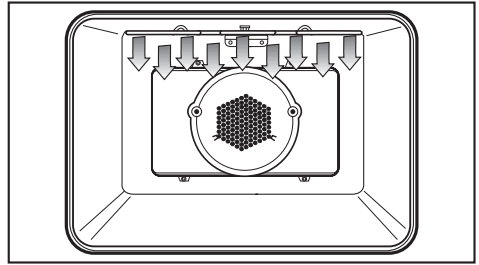
Sin temperatura determinada

El elemento superior de calentamiento es usado para el calentamiento superior. Esta función brinda excelentes resultados en el dorado de sus alimentos.

Vea esta función para :

- chuletas, costillas,
- grandes cantidades de carne,
- dorar platos grandes.

Las posiciones recomendadas son: la 3^{ra} en el riel del fondo.



ASAR AL GRILL

CONVECCIÓN / ROSTICERO *

* Accesorio opcional

Sin temperatura

El aire caliente de la parte superior del elemento de calentamiento es distribuido sobre la comida por el ventilador. Este permite mantener baja temperatura que cuando usa el asado convencional.

Use Convección para cocinar:

- piezas gruesas de carne,
- London broil.

La posición recomendada es la 1er riel del fondo.

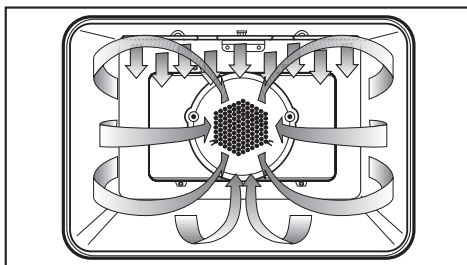
La sonda para rostizar puede ser usada en esta función para checar la temperatura de la carne. Vea "ASAR usando la sonda" para mayor información.

En lugar de asado convencional podrá utilizarse la función de rosticero. Se requiere de un juego para rostizar el cual podrá comprarse con Miele. Para mas información ver "Accesorios opcionales – Rosticero".

Un manual de operación por separado se ha incluido con el juego del rosticero.

Use Rosticero para cocinar:

- aves (aves enteras),
- asado atado, por ej., lomo de cerdo, lomo de res,
- brochetas.



La sonda no puede ser usada al mismo tiempo que el rosticero. El cable puede enredarse en el rosticero y ocasionar daños.

Consejos para asar a la parrilla

- Para asegurar cuando esté cocinando, es mejor cocinar alimentos de el mismo espesor. La mayoría de los alimentos deben ser volteados a la mitad del cocido para mejores resultados.
- Para determinar que tanto ha sido cocida una pieza de carne, presione hacia abajo sobre su superficie con una cuchara.

Si la superficie se presiona fácilmente hacia abajo y con pequeña resistencia a la cuchara, está "poco cocida".

Si hay algo de resistencia, estará cocida "medianamente".

Si hay mucha resistencia, estará "bien cocida".

FAVORITOS

Si suele cocinar una receta con los mismos ajustes (función, tiempo, temperatura) puede guardar tales ajustes como una función "favorita" a fin de invocarlos con facilidad.

Si desea guardar una función favorita:

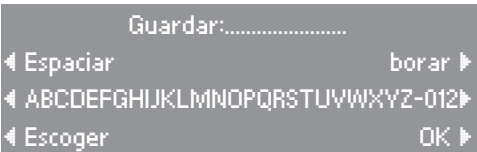
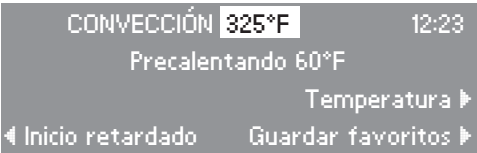
- Introduzca la función, la temperatura y el tiempo de cocción de la receta. El horno empezará a calentarse.
- Oprima el control "Guardar favoritos".

Debe ponerle un nombre a su función "favorita" antes de guardarla en la memoria.

- Introduzca las letras y los números del nombre con la ayuda de los controles localizados a la izquierda y la derecha de la lista alfanumérica. Confirme la entrada de cada carácter oprimiendo el control "Escoger".
- Oprima el control "OK" cuando el nombre esté completo para guardar la función "favorita" en la memoria.

Su función "favorita" puede invocarse desde la lista "FAVORITOS". Durante la selección, el horno utilizará en forma automática los ajustes guardados.

- Oprima "Clear" (cancelar) para cancelar la función en operación si no va a cocinar en ese momento.



MODO SABBATH

Temperatura programada en fábrica
..... 375 °F (190 °C)

Siguiendo un rito religioso, el horno podrá ser programado para que funcione hasta la duración del Sabático. No habrá cambio visual en el panel de control y no se mostrará el reloj.

En este programa únicamente estará disponible el programa de "HORNEAR" y "CIRCUNDAR".

- Seleccione el programa Sabático deseado mientras la puerta esté cerrada.

El horno permanecerá en modalidad de "Espera" hasta que la puerta del horno se abra nuevamente.

- Abra la puerta del horno.
- Coloque los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta del horno.

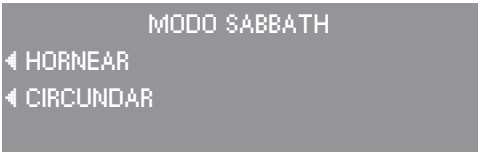
Después de 5 minutos, el horno iniciará su calentamiento hasta que alcance la temperatura programada. Esta temperatura será sostenida constantemente por 72 horas.

Una vez que el programa Sabático ha iniciado, las funciones establecidas no se podrán cambiar. El horno se podrá apagar con el control "Off" (apagado).

Al finalizar el programa Sabbath

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

- Apague el horno para volver a programarlo a su operación normal.



DEHIDRATAR

DEHIDRATAR

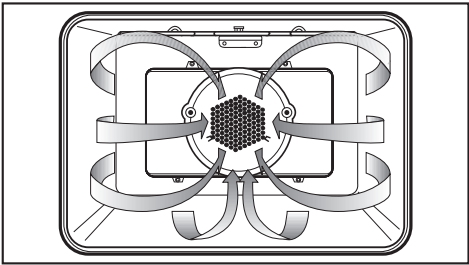
Temperatura predeterminada
..... 175°F (80°C)

Esta función se utiliza para deshidratar frutas, hierbas y vegetales.

Una temperatura baja constante y el ventilador mantienen las condiciones ideales para el largo proceso de deshidratación.

Si desea obtener mejores resultados, seque con una toalla de papel los alimentos antes de la deshidratación.

Los alimentos que se deshidratarán deben colocarse directamente sobre las parrillas del horno o sobre una malla de secado (no se incluye con el horno).

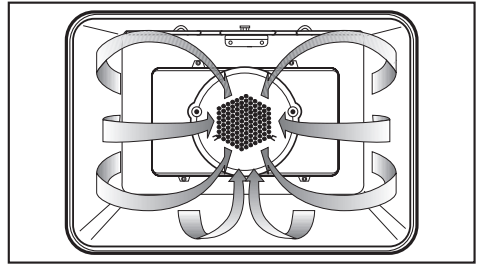


PRUEBA

Temperatura predeterminada
..... 125°F (50°C)

El entorno de calor creado en la función de prueba le permitirá probar con eficiencia la masa. Esta función mantiene una temperatura baja perfecta para que se eleve la levadura.

Ponga la masa en un molde grande sobre la parrilla del horno colocado en el nivel más bajo del riel. Mantenga cerrada la puerta del horno durante este proceso.



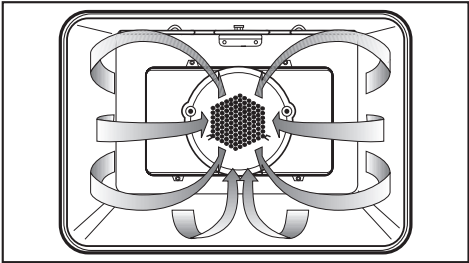
DESCONGELAR

DESCONGELAR

Temperatura predeterminada
..... 75°F (25°C)

Esta función le permite descongelar la comida a una temperatura constante.

Los tiempos de descongelado dependen del tipo, el peso y la temperatura a la que estaba congelada la comida.



Sugerencias para el descongelado

- Retire la comida congelada de su empaque y colóquela en la cacerola de asado o en un plato apropiado.
- La carne o las aves deben derretirse por completo antes de su cocción. No use los líquidos derivados del descongelado.
- El pescado no necesita estar descongelado por completo antes de su cocción. Descongele de tal manera que la superficie esté lo suficientemente suave para absorber las hierbas y el sazonado.
- Cocine toda la comida inmediatamente después del descongelado.

Frente de su aparato

El vidrio frontal de su aparato y el área de control pueden ser limpiados con limpiador para vidrios cuando su aparato esté frío.

Acero inoxidable

Las superficies de acero inoxidable pueden ser limpiadas usando un limpiador para acero inoxidable que no sea abasivo. Para ayudar a prevenir que se manche, un acondicionador para acero inoxidable también puede ser usado. Aplique de manera pareja con un poco de presión.

Accesorios

Sonda para asar

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

No sumerja en agua la sonda para asar. No limpie la sonda para asar en la lavavajillas.

Filtro de grasa

Limpie con jabón líquido para lavavajillas y agua caliente, o en su lavavajillas. Dependiendo del detergente, la limpieza de la grasa del filtro en la lavavajillas pueden ocasionar decoloración de la superficie. El desempeño del filtro no será afectado.

Esmalte PerfectClean

El revolucionario esmalte PerfectClean hace posible una superficie suave y no adhesiva que se limpia fácilmente con una esponja.


Los siguientes elementos se trataron con "PerfectClean":

- paredes de horno,
- bandeja de rosticería,
- rack metálico,
- rieles.

- No lave los productos con esmalte PerfectClean en una máquina lavaplatos. Los detergentes de estas máquinas pueden dañar el esmalte.
- Limpie después de cada uso con una esponja y una solución de agua caliente y jabón líquido para trastes.
- No use limpiadores abrasivos, limpiadores para productos de cerámica, desengrasadores de metales o limpiadores de hornos sobre superficies con PerfectClean.
- Después de la limpieza, enjuague por completo con agua. El agua debe fluir con facilidad por la superficie. Cualquier residuo obstaculizará este efecto.
- Puede ser necesario que los refractarios horneados con grasa se remojen primero para aflojar los depósitos.

- Limpie los derrames que hayan caído sobre las superficies con esmalte PerfectClean tan pronto como sea posible a fin de evitar que se manchen.
- Los jugos de frutas derramados pueden decolorar en forma permanente las superficies. Esta decoloración es permanente pero no afectará la eficiencia del esmalte.

Limpieza manual de la cavidad del horno

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

La limpieza se logra con mayor facilidad si

- retira la puerta del horno,
 - retira los rieles,
 - retire el panel trasero,
 - baja el elemento calefactor superior.
- Limpie las superficies del horno con una solución de agua caliente, jabón líquido para trastes y una esponja o cepillo de nylon suave.

No use agentes de limpieza abrasivos, cepillos con cerdas duras, fibras metálicas, estopa de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos.

No use rociadores para horno sobre ninguna parte del horno.

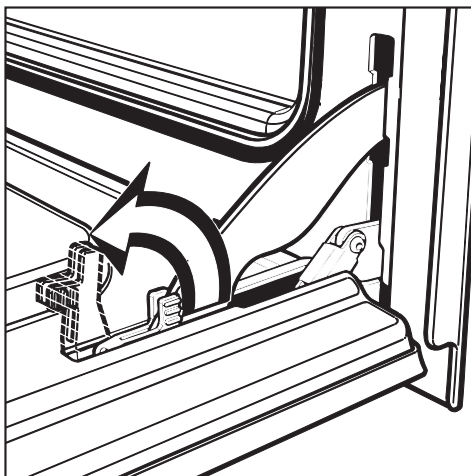
- Seque las superficies antes de volverlo a ensamblar.

Limpieza

Desmontaje de la puerta del horno

Nota: la puerta del horno es muy pesada. Debe sujetarse con firmeza por los lados cuando se retira o coloque de nuevo.

- Abra por completo la puerta.
- Ajuste las abrazaderas de bloqueo en cada una de las bisagras de la puerta.

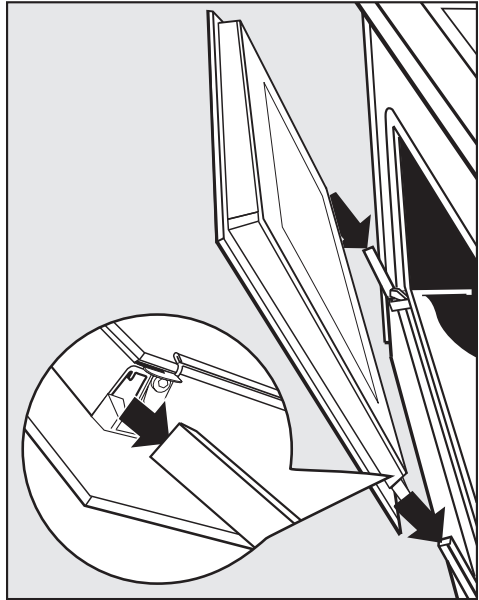


- Cierre lentamente la puerta hasta que las abrazaderas salientes detengan el movimiento. Jale la puerta hacia arriba. Véase la ilustración.



Reajuste de la puerta del horno

- Inserte la puerta sobre las bisagras y abra la puerta por completo.



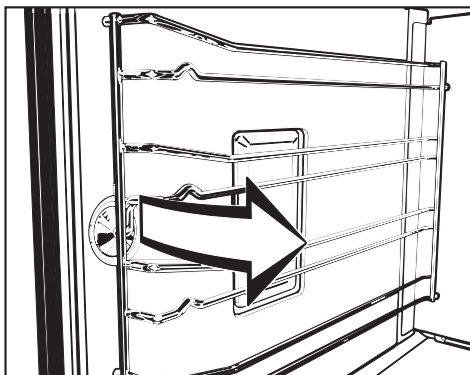
- Ajuste hacia abajo las abrazaderas de bloqueo.

Revise que las abrazaderas de bloqueo estén ajustadas cuando se vuelva a instalar la puerta. De lo contrario, cuando cierre la puerta las bisagras pueden operar en forma suelta sobre los orificios guía ocasionando daños.

Limpieza

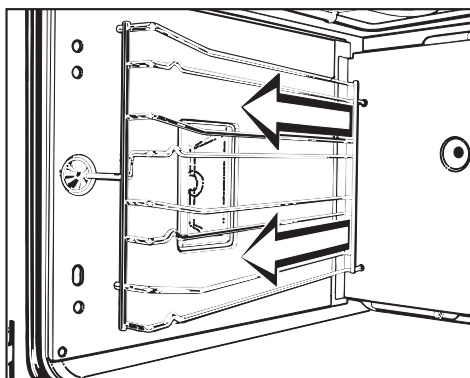
Desmontaje de los rieles correderas

- Para liberar el riel jálalo hacia fuera del soporte frontal.



- Para quitar los rieles jálelos hacia fuera de la parte posterior del horno.

Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.

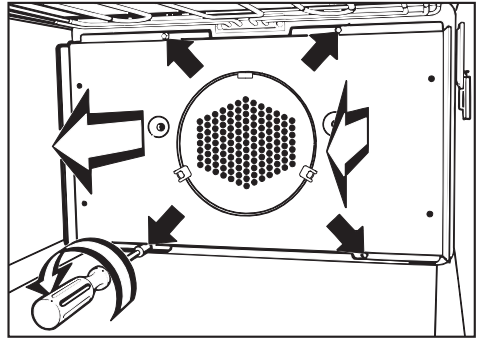


Desmontaje del panel trasero

- Retire primero los rieles.
- Afloje los tornillos en el panel trasero y remueva el panel.

El horno no debe ser usado sin el panel trasero. Esto podría causar daños.

Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.



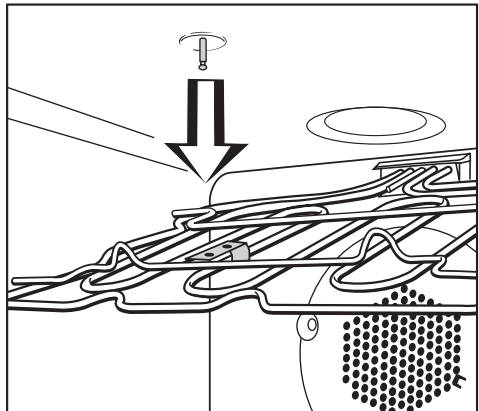
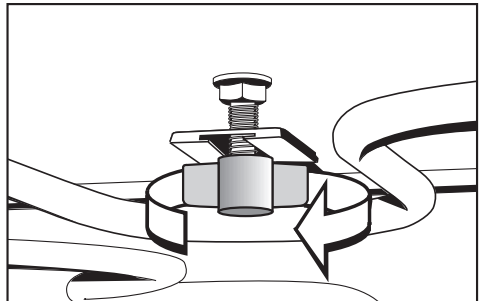
Descenso del elemento calefactor superior

- Retire primero los rieles.
- Desenrosque la rondana superior.

- Con cuidado baje el elemento alto del calentador.

No lo force a bajarlo, podría causar daño.

- Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.



Limpieza

Revestimientos catalíticos

El aire circulante en el horno deposita aceite y grasa en la parte posterior del mismo. Estos depósitos se queman en el revestimiento catalítico cuando la temperatura del horno alcanza más de 500°F/260°C.

Limpieza a altas temperaturas:

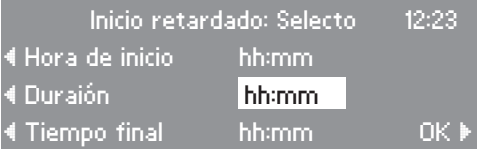
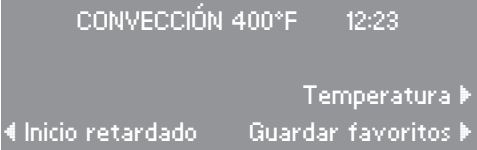
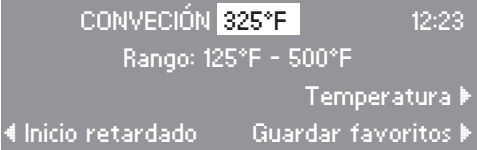
- Oprima el control "On" (encendido).
- Seleccione la función "Hornear".
- Seleccione "Convección".
- Seleccione "Temperatura".
- Ajuste la temperatura de la función a 500°F (260 °C).
- Oprima el control "Inicio retardado".


- Seleccione "Duración" y establezca la duración a 1 hora.

Es probable que se requiera más tiempo si el horno tiene mucho cochambre.

- Oprima "OK".

Si está dañado el revestimiento catalítico, puede adquirir un reemplazo con su distribuidor Miele o Miele.



 Desconecte este aparato del suministro eléctrico con la finalidad de reducir el riesgo de choques eléctricos, para ello cierre la red eléctrica o derive el interruptor automático de circuito.

Cambio del foco

- Desmontaje de los rieles.
- Extienda un secador para trastes sobre la superficie del horno a fin de proteger el esmalte en caso de que se caiga la cubierta de la lámpara.
- Retire la cubierta de la lámpara. Utilice el abridor deslizante proporcionado para apalancar la lámpara fuera del panel lateral.
- Reemplace el foco de halógeno.

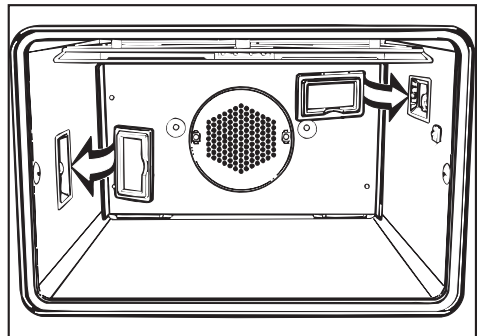
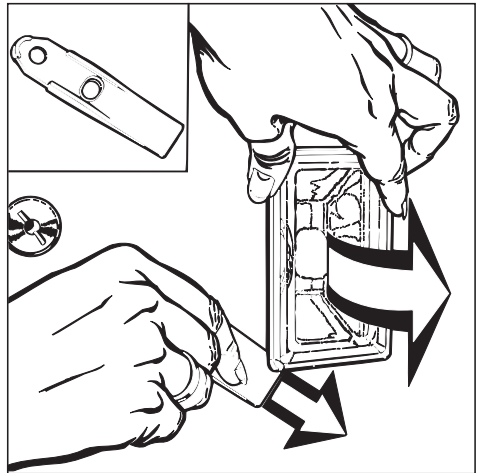
Sólo use focos de 12 V~ 10 W 572°F (300°C) resistentes al calor, enchufe G4, marca Osram, tipo 64418.

No toque el nuevo foco de la lámpara con sus dedos, ya que reducirá su duración. Siga las instrucciones del fabricante del foco.

- Presione nuevamente la lámpara dentro de la pared lateral del horno y vuelva a colocar la cubierta en su lugar.

Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.

- Vuelva a montar de los rieles.



Preguntas frecuentes

¿Qué puedo hacer si el horno no calienta?

Falla posible	Solución
El sistema de seguro esta activado.	Desactive el sistema de seguro.
Se ha desconectado el interruptor automático de circuitos.	Revise el interruptor.
El inicio retardado está activado.	Cancele el inicio retardado.
La puerta no está cerrada por completo.	Cierre con firmeza la puerta.

¿Por qué no hay ruido cuando la puerta del horno está abierta durante la operación?

Esto es normal. Si la puerta está abierta durante su operación, un interruptor de contacto de seguridad produce que se apaguen los elementos calefactores y el ventilador.

¿Debe escucharse un ruido después de apagar el horno?

Esto es normal. El ventilador continuará su funcionamiento durante un breve tiempo para enfriar el horno. Cuando se haya enfriado lo suficiente, el ventilador se apagará en forma automática.

¿Por qué la pantalla está oscura cuando el horno se enciende por primera vez?

Falla posible	Solución
La pantalla del reloj está apagada.	Encienda la pantalla: Encender el horno Seleccione "Ajustes - Reloj - Mostrador predefinido".

¿Qué pasa si la hora del día no puede introducirse después de una falla eléctrica?

Falla posible	Solución
El sistema de seguro esta activado.	Desactive el sistema de seguro.

Preguntas frecuentes

¿Qué pasa si los pasteles y las galletas no están lo suficientemente horneados?

Falla posible	Solución
No se retiró el filtro de grasa.	Si no se retira el filtro de grasa, incrementa el horneado unos 10 minutos - 15 minutos.

¿Por qué no hay un dorado parejo?

Falla posible	Solución
Horno no precalentado.	Deje que el horno se precaliente.
La temperatura del horno es muy alta.	Disminuya la temperatura del horno.
No se retiró el filtro de grasa.	La próxima vez retire el filtro de grasa.
Se usaron charolas brillantes o delgadas.	Use charolas oscuras con acabado mate.

¿Que sucede si aparece "Fault" enseguida por dos numeros en la pantalla?

Falla posible	Solución
Ha ocurrido una falla electrónica.	Llame a Servicio Técnico de Miele para obtener asistencia.
"F 55" apagó el horno o se terminó la función MODO SABBATH.	Apague el horno para restablecerlo a su operación normal.

Servicio técnico

En caso de una falla que usted no pueda reparar con facilidad, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele

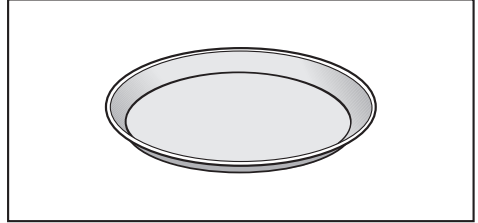
MX: (+52 55) 8503 9870 ext.106-108
servicio@miele.com.mx

Cuando se comunique con el Servicio Técnico mencione el número de serie y el modelo del horno. Esta información se encuentra en la placa de datos plateada localizada en el lado derecho del horno.

Los siguientes accesorios están disponibles con su Distribuidor Miele o el Servicio Técnico.

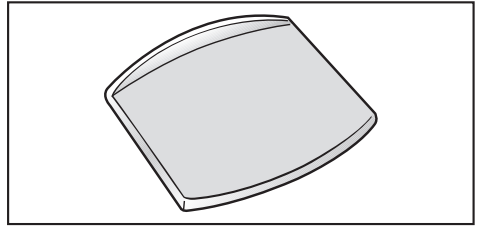
Charola para pizza

Esta charola circular es idónea para hornear pizzas frescas o congeladas, pasteles, tartas y postres horneados.



Piedra para pizza

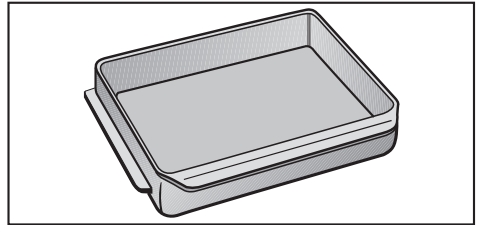
La piedra para pizza es ideal para hornear platillos con una base crujiente



La Caserola Gourmet

La Caserola Gourmet se colocara en el riel.

La caserola tiene un recubrimiento especial para no pegarse y esta disponible en dos tamaños. La tapa también esta disponible y por separado.

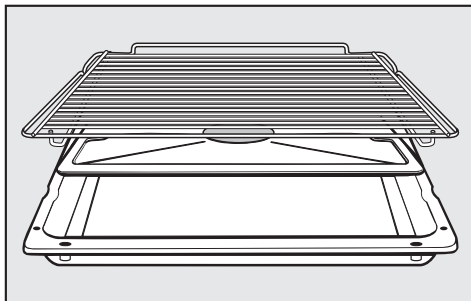


Accesorios opcionales

Charola Anti-salpicado

La charola anti-salpicado puede ser colocado en la charola rosticera para reducir el salpicado de las carnes o aves.

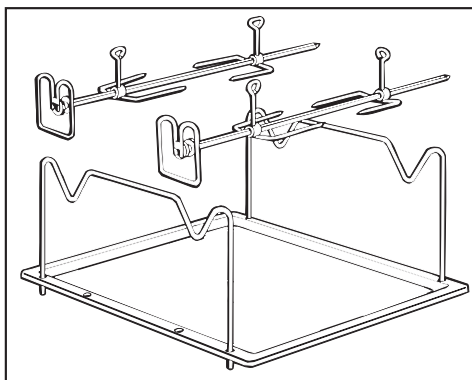
La charola anti-salpicado está recubierta con esmalte PerfectClean y puede ser limpiada con esponja y jabón líquido.

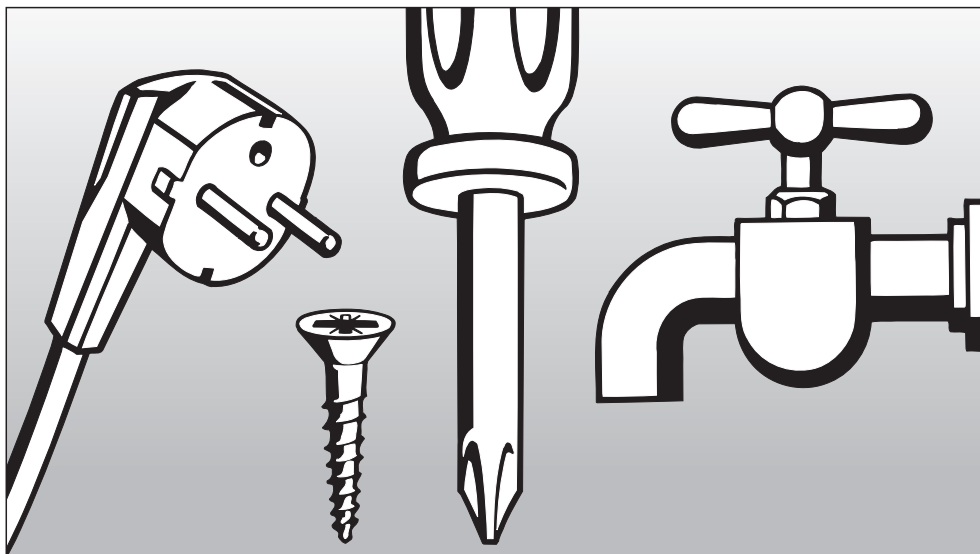


Rosticero

El roscicero también cocina y agrega el toque final a estofado de carne, aves y brochetas durante la función de cocción.

Las varillas para brochetas son insertados en el panel trasero del roscicero.





INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

Cuidado del medio ambiente

Desechos de los materiales de empaque

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

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

Desecho de aparatos usados

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

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

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

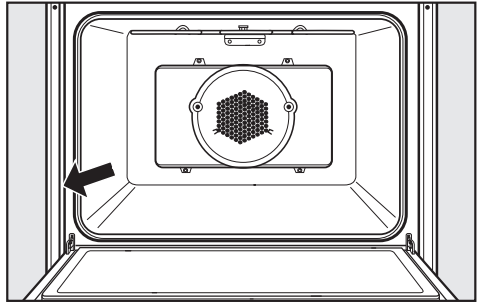
Los trabajos de instalación y las reparaciones sólo deberán ser realizados por un técnico calificado por MIELE S.A. DE C.V de conformidad con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y otros trabajos realizados por parte de personas no calificadas por MIELE podrían ser peligrosas y MIELE no se hará responsable.

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

Solamente utilice el aparato una vez que haya sido instalado dentro del gabinete.

La clavija debe introducirse en una toma de corriente instalada correctamente y conectada a tierra conforme a los códigos y reglamentos locales.

Placa informativa



El plato base de plata es colocado a lo largo de el lado frontal del horno con la puerta abierta.

Suministro de energía

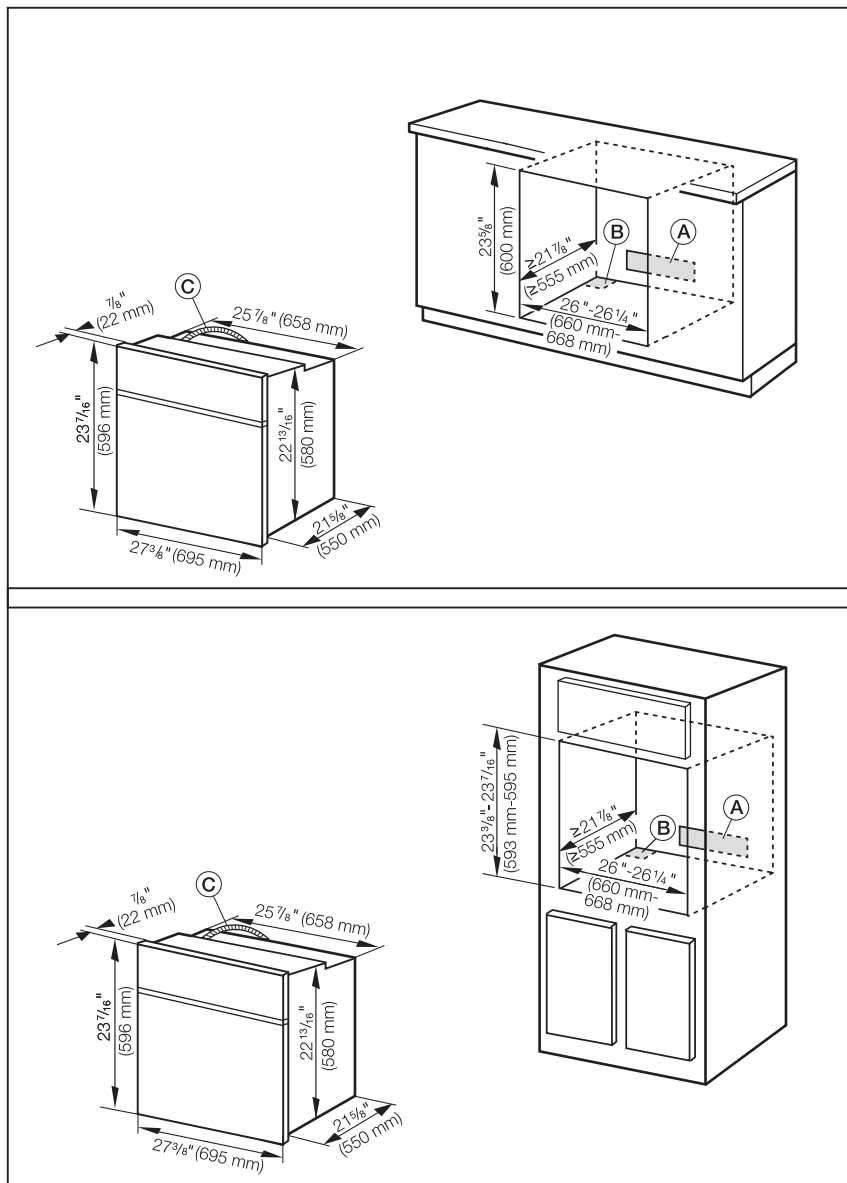
El horno está equipado con un cordón eléctrico de 7,2 ft. (2,2 m) con un NEMA 14-30 P enchufe para la conexión a:
220 V 2N~ 4 200 W 60 Hz

ADVERTENCIA : ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Instalador:

Favor de dejar estas instrucciones al consumidor.

Aparato y sus Dimensiones de Instalación



(mm)

- Ⓐ Ventilación (min. $24"^2$ / 150 cm²) posible corte de la parte trasera o del gabinete.
- Ⓑ Corte para el hilo para corriente (min. $4"^2$ / 10 cm²)
- Ⓒ Hilo para corriente before use.

Para instalar el horno

Antes de usar el horno deberá colocarse dentro del gabinete.

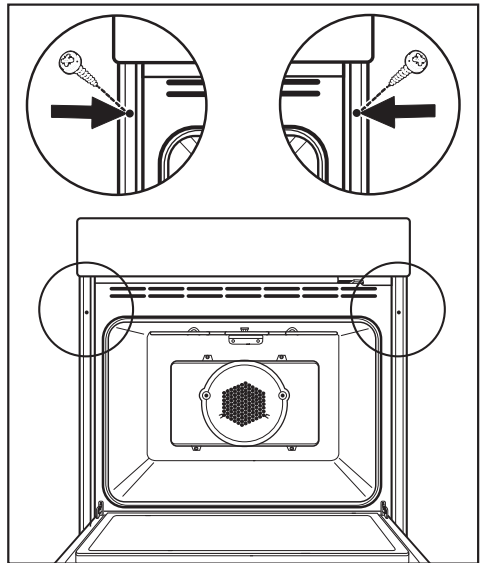
No aisle el gabinete. Eso impedirá una ventilación adecuada.

- Conecte el horno al suministro eléctrico.

El horno deberá sostenerse desde la parte de abajo.

- Coloque el horno dentro del gabinete hasta que el horno quede ajustado y alineado.
- Abra la puerta del horno y ubique los dos orificios para los tornillos de montaje en el bastidor del horno. Marque y perforo orificios pilotos de 6 mm. Sujete el horno al gabinete insertando los tornillos a través del bastidor hasta el gabinete.

Solamente utilice el horno hasta que este instalado dentro de gabinete.



Para instalar el horno

Ajuste del tiempo

Aparecerá el mensaje "TIEMPO ACTUAL : hh:mm" en la pantalla cuando el horno está conectado a la electricidad.

- Ajuste la hora en curso con la ayuda del teclado.
- Grabe la hora con sólo oprimir el control localizado a la derecha de "OK".



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