

## Instrucciones de manejo y montaje Horno



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

# Contenido

---

<b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....	5
<b>Su contribución a la protección del medio ambiente</b> .....	14
<b>Vista general</b> .....	15
Horno.....	15
<b>Panel de mandos del horno</b> .....	16
Selector de funciones .....	17
Selector de temperatura  .....	17
Reloj programador.....	17
Display.....	17
Teclas sensoras .....	17
<b>Dotación</b> .....	18
Placa de características .....	18
Volumen de suministro .....	18
Accesorios suministrados con el horno y accesorios especiales.....	18
Dispositivos de seguridad.....	24
Superficies con acabado PerfectClean .....	25
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	26
Antes de la primera puesta en funcionamiento.....	26
Calentar el horno por primera vez .....	27
<b>Visión general de las funciones</b> .....	28
<b>Sugerencias para el ahorro energético</b> .....	29
<b>Manejo</b> .....	31
Manejo sencillo.....	31
Precalentar el interior del horno. ....	31
<b>Reloj programador</b> .....	32
Display.....	32
Símbolos en el display .....	32
Teclas sensoras .....	32
Principio del ajuste de tiempo .....	33
Indicación de tiempos .....	33
Una vez transcurridos los tiempos.....	33
Utilización del minutero avisador  .....	34
Ajustar un aviso.....	34
Modificar el aviso .....	35
Borrar el aviso .....	35

Conectar / desconectar un proceso de cocción automáticamente.....	36
Ajustar el tiempo de cocción.....	36
Una vez transcurrido el tiempo de cocción:.....	37
Ajustar la duración y el final de un tiempo de cocción.....	37
Modificar el tiempo de cocción.....	38
Borrar el tiempo de cocción.....	38
Borrar el final del tiempo de cocción.....	39
Modificar la hora.....	39
Modificar los ajustes.....	40
Relación de ajustes.....	41
<b>Hornear.....</b>	<b>42</b>
Consejos para hornear.....	42
Indicaciones respecto a las tablas de cocción.....	42
Consejos sobre las funciones.....	43
<b>Asar.....</b>	<b>44</b>
Consejos para asar.....	44
Indicaciones respecto a las tablas de cocción.....	44
Consejos sobre las funciones.....	45
<b>Asar al grill.....</b>	<b>46</b>
Consejos para asar al grill.....	46
Indicaciones respecto a las tablas de cocción.....	46
Consejos sobre las funciones.....	47
<b>Otras aplicaciones.....</b>	<b>48</b>
Descongelar.....	48
Cocción a baja temperatura.....	49
Preparación de conservas.....	50
Deshidratar.....	52
Productos congelados / precocinados.....	53
Calentar vajilla.....	53
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>54</b>
Productos de limpieza inadecuados.....	54
Eliminar la suciedad normal.....	55
Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip).....	56
Suciedad resistente en las guías FlexiClip.....	56
Limpiar el interior del horno con la función Pirólisis.....	57
Iniciar la limpieza por pirólisis.....	58
Posponer el inicio de la limpieza por pirólisis.....	59
Después del transcurso de la limpieza por pirólisis.....	59
Se interrumpe la limpieza por pirólisis.....	60

# Contenido

---

Desmontar la puerta.....	61
Desmontar la puerta.....	62
Montaje de la puerta .....	65
Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip.....	66
Abatir el elemento calefactor de bóveda / grill.....	67
<b>¿Qué hacer si ...?</b> .....	68
<b>Servicio Post-venta</b> .....	72
Contacto en caso de anomalías.....	72
Garantía.....	72
<b>Instalación</b> .....	73
Medidas de empotramiento .....	73
Empotramiento en un armario alto o inferior.....	73
Vista lateral H 22xx.....	74
Vista lateral H 28xx, H 25xx, H 27xx .....	75
Conexiones y ventilación.....	76
Montaje del horno .....	77
Conexión eléctrica.....	78
<b>Tablas de cocción</b> .....	80
Masa batida.....	80
Masa trabajada.....	81
Masa de levadura .....	82
Masa de requesón y aceite .....	83
Tarta de bizcocho.....	84
Masa cocida, masa de hojaldre, merengues .....	85
Tentempiés .....	86
Carne de vacuno .....	87
Tenera.....	88
Cerdo.....	89
Cordero, carne de caza.....	90
Aves, pescado.....	91
<b>Datos para los laboratorios de ensayo</b> .....	92
Platos de prueba según EN 60350-1 .....	92
Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1 .....	93
Ficha para horno .....	93

## Advertencias e indicaciones de seguridad

Este horno cumple todas las normas de seguridad vigentes. El manejo indebido puede causar daños materiales y provocar lesiones personales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner el horno en funcionamiento. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños.

Según la norma internacional IEC 60335-1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del horno así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

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

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

### Uso apropiado

- ▶ Este horno está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
  - ▶ Este horno no es apto para el uso en zonas exteriores.
  - ▶ Utilice el horno exclusivamente en el ámbito doméstico para hornear, asar, asar al grill, calentar, descongelar, preparar conservas y deshidratar alimentos.
- Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el horno de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión.

Estas personas solo pueden manejar el horno sin supervisión si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental.
- ▶ Este horno está equipado con 1 lámparas de la clase de eficiencia energética G.

### Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el horno sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno. No deje jamás que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Peligro de ahogamiento con el material del embalaje. Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El cristal de la puerta, el panel de mandos y los orificios de salida de aire del interior del horno se calientan. Evite que los niños entren en contacto con el horno durante su funcionamiento.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Durante la limpieza pirolítica el horno se calienta a temperaturas mucho más altas que durante el funcionamiento normal. Evite que los niños entren en contacto con el horno durante la limpieza pirolítica.

▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta.

La capacidad de carga de la puerta es de máximo 15 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta.

Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

## Seguridad técnica

▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

▶ Los daños en el horno pueden poner en peligro su seguridad. Compruebe si el horno presenta daños visibles. Nunca ponga en funcionamiento un horno dañado.

▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ La seguridad eléctrica del horno quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación eléctrica.
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Antes de conectarla, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria. No conecte el horno de esta forma a la red eléctrica.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este horno en lugares inestables (p.ej. embarcaciones).
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del horno. En ningún caso abra la carcasa del horno.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el horno no es reparado por el Servicio Post-venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad, solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.
- ▶ En un horno suministrado sin cable de conexión deberá instalarse un cable de conexión especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ En caso de resultar dañado el cable de conexión fijo, este podrá ser reemplazado exclusivamente por uno especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ En los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el horno deberá estar totalmente desconectado de la red eléctrica, p. ej. cuando la iluminación del interior del horno esté defectuosa (ver el capítulo «¿Qué hacer si...?» Asegúrese de lo siguiente:
  - Desconecte los fusibles de la instalación eléctrica o
  - desenrosque por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
  - Desconecte la clavija (en caso de haberla) de la base del enchufe. No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.
- ▶ Para funcionar correctamente, el horno necesita suficiente aire de refrigeración. Asegúrese de que no se limita la entrada de aire de refrigeración (p. ej. al montar listones de protección térmica en el armario de alojamiento). Además, ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).
- ▶ Si se ha instalado el horno por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca la cierre mientras se usa el horno. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el horno, el mueble y el suelo. Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno se haya enfriado completamente.

### Uso apropiado

- ▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los accesorios o los alimentos. Póngase los guantes de cocina al introducir o retirar un alimento caliente, así como al realizar cualquier otra tarea en el aparato caliente.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los objetos en las cercanías del horno conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca use el horno para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje el horno desatendido cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el horno y sofoque las llamas mientras mantiene la puerta cerrada.
- ▶ En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflamen. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.
- ▶ Algunos alimentos se secan rápidamente y pueden incendiarse debido a las altas temperaturas del grill. No utilice nunca funciones con grill para preparar panecillos o pan y secar p. ej. flores o hierbas. Utilice las funciones Aire caliente plus  o Bóveda y solera .
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
- ▶ Con el aprovechamiento del calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede causar corrosión en el horno debido a la elevada humedad y al agua de condensación. También pueden resultar dañados el panel de mandos, la encimera o el armario inferior. Deje el horno conectado y ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. Después el ventilador de aire frío se enciende automáticamente.
- ▶ Los alimentos que se calientan o almacenan en el interior del aparato pueden secarse y la humedad que han desprendido puede producir corrosión en el horno. Tape los alimentos.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ La base del interior del horno puede agrietarse o saltar debido a un estancamiento térmico.  
No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear.  
Si desea utilizar la base del horno como superficie útil durante una preparación o para calentar vajilla, utilice las funciones Aire caliente plus  o Aire caliente Eco .
- ▶ La base del horno puede resultar dañada al introducir y extraer objetos. En caso de colocar cazuelas, sartenes o vajilla sobre la base del horno, no lo haga deslizándolos.
- ▶ Peligro de sufrir lesiones por el vapor. Al añadir un líquido frío a una superficie caliente, se produce vapor, que puede producir quemaduras graves. Además, las superficies calientes podrían resultar dañadas por la diferencia de temperatura repentina. No vierta nunca líquidos fríos directamente sobre superficies calientes.
- ▶ Es importante que la temperatura se reparta de forma homogénea por el alimento y sea lo suficientemente alta. Gire los alimentos o remuévalos para que el calor se reparta homogéneamente.
- ▶ Los materiales sintéticos no aptos para el horno pueden derretirse con las temperaturas altas y producir daños en el horno o comenzar a quemarse.  
Utilice exclusivamente materiales sintéticos aptos para el horno. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.
- ▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No introduzca y caliente latas.
- ▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta. Puede lesionarse o tropezar con la puerta abierta. No deje la puerta abierta cuando no sea necesario.
- ▶ La puerta se puede cargar máximo con 15 kg. No se sienta sobre la puerta abierta del horno, y no coloque tampoco objetos pesados. Tenga en cuenta que no se quede nunca atrapado entre la puerta y el interior del horno. El horno podría resultar dañado.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### Para superficies de acero inoxidable:

- ▶ Las superficies de acero inoxidable con revestimiento podrían resultar dañadas por cualquier tipo de adhesivo o podrían perder su efecto protector contra la suciedad. No pegue notas adhesivas, pegamento de barra transparente, cinta adhesiva u otros sobre las superficies de acero inoxidable.
- ▶ Los imanes pueden producir arañazos. No decore con imanes la superficie de acero inoxidable del horno.

### Limpieza y mantenimiento

- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.
  - ▶ El cristal podría quebrarse debido a los arañazos. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas para la limpieza de la puerta.
  - ▶ Es posible desmontar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Listones portabandejas con guías telescópicas FlexiClip»), así como el resto de los accesorios. Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.
  - ▶ La suciedad más gruesa en el interior del horno puede generar humo. Elimine la suciedad más gruesa del interior del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis.
  - ▶ En las zonas húmedas existe la posibilidad de que se produzca una plaga de insectos (p. ej. cucarachas). Mantenga limpio el horno y sus inmediaciones.
- La garantía no cubre ningún daño provocado por insectos.

## Accesorios

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su horno.
- ▶ No introduzca la bandeja Gourmet de Miele HUB 5000/HUB 5001 (en caso de estar disponible) en el nivel 1. La base del interior del horno podría resultar dañada. Debido a la escasa distancia se produce un estancamiento térmico y el esmalte se puede agrietar o saltar. Tampoco debe introducir nunca la bandeja Miele en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no está asegurada con el dispositivo antivuelco. Por lo general, utilice el nivel 2.
- ▶ Los accesorios se dañan debido a las altas temperaturas que se registran durante la limpieza por pirólisis. Extraiga todos los accesorios no aptos para pirólisis del interior del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Esto también es válido para los listones portabandejas y accesorios especiales.

# Su contribución a la protección del medio ambiente

---

## Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

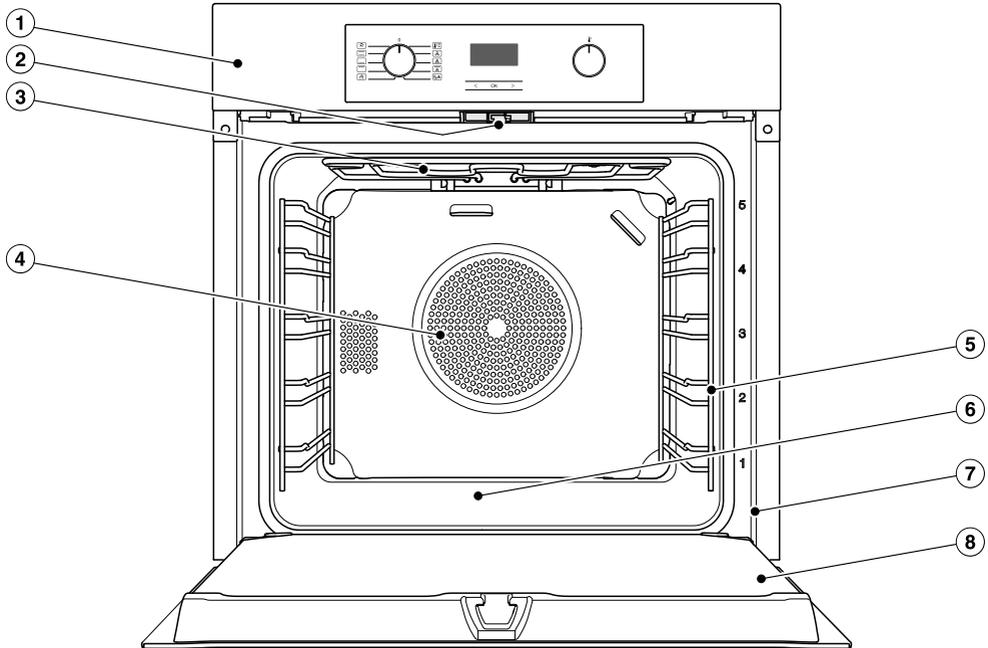
## Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.



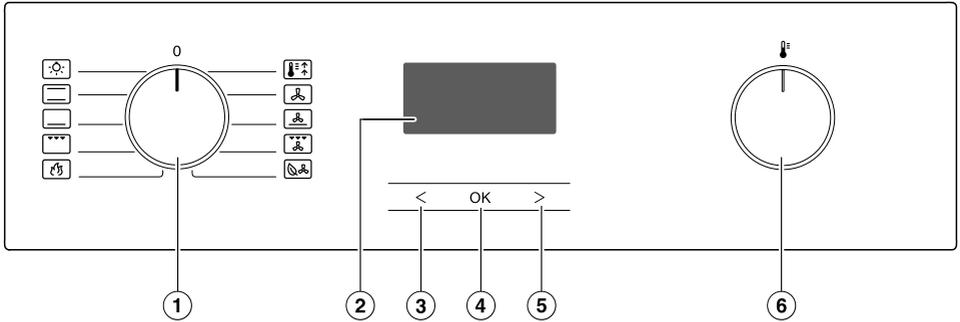
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Líve-los a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

## Horno



- ① Panel de mandos
- ② Bloqueo de puerta para limpieza por pirólisis
- ③ Resistencia calefactora de bóveda/grill
- ④ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑤ Listones portabandejas con 5 niveles
- ⑥ Base del interior del horno con resistencia calefactora de solera por debajo
- ⑦ Marco frontal con placa de características
- ⑧ Puerta

# Panel de mandos del horno



- ① Selector de modos de funcionamiento  
Para seleccionar las funciones
- ② Reloj programador  
Indicación de la hora y de los ajustes
- ③ Tecla sensora <  
Para modificar tiempos y ajustes
- ④ Tecla sensora OK  
Para activar funciones y guardar ajustes
- ⑤ Tecla sensora >  
Para modificar tiempos y ajustes
- ⑥ Selector de temperatura  
Para ajustar la temperatura

## Selector de funciones

Seleccione la función con el selector de funciones y conecte la iluminación del interior del horno por separado.

Puede girarlo hacia la derecha y hacia la izquierda.

Cuando se encuentra en la posición **0**, puede introducirlo haciendo presión.

### Funciones

-  Iluminación
-  Bóveda y solera
-  Solera
-  Grill grande
-  Pirólisis
-  Booster
-  Aire caliente plus
-  Cocción intensiva
-  Grill con aire
-  Aire caliente Eco

## Selector de temperatura

Si se ha seleccionado una función, a continuación aparecen en el display la propuesta de temperatura y el símbolo . Modifique con el selector de temperatura  la temperatura para los procesos de cocción en pasos de 5 grados.

Puede girar el mando giratorio  hacia la derecha e izquierda e introducirlo en cualquier posición haciendo presión.

## Reloj programador

Puede manejar el reloj programador a través del **display** y las **teclas** **<**, **OK** y **>**.

### Display

En el display se muestran la hora o sus ajustes.

Se oscurece ligeramente si usted no realiza ajustes.

Encontrará más información en el capítulo «Reloj programador».

### Teclas sensoras

Las teclas reaccionan con una pulsación. Cada pulsación se confirma con una señal acústica.

Es posible desconectar esa señal seleccionando el estado **5 /** en el ajuste **P 4** (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Modificar ajustes»).

## Dotación

Los modelos descritos en este manual de instrucciones y montaje se indican en la contraportada.

### Placa de características

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

Ahí encontrará la denominación de modelo, el número de fabricación y los datos de conexión (tensión de red/frecuencia/valor máximo de conexión).

Mantenga esta información a mano cuando tenga preguntas o problemas para que Miele pueda seguir prestando el soporte.

### Volumen de suministro

- Instrucciones de manejo y montaje para aprender a manejar el horno
- Tornillos para fijar el horno en el mueble de alojamiento
- Diversos accesorios

### Accesorios suministrados con el horno y accesorios especiales

La dotación depende del modelo.

Fundamentalmente el horno dispone de listones portabandejas, bandeja universal y parrilla de hornear y asar (corto: parrilla).

En función del modelo, el horno está además equipado con otros accesorios mencionados.

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

Puede adquirirlos a través de nuestra tienda online, a través del Servicio Postventa o de un distribuidor Miele especializado.

Al realizar un pedido indique la designación de modelo de su horno y la denominación del accesorio deseado.

### Listones portabandejas

En el interior del horno, a la derecha e izquierda, se encuentran los listones portabandejas con los niveles  para introducir los accesorios.

Encontrará la denominación de los niveles de bandeja en el marco frontal.

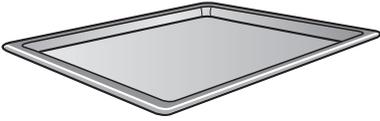
Cada nivel de bandeja está compuesto de dos pestañas superpuestas:

Los accesorios (p. ej. la parrilla) se introducen entre las pestañas.

Es posible desmontar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Listones portabandejas con guías telescópicas FlexiClip»).

## Bandeja de repostería, bandeja Universal y parrilla con dispositivo anti-vuelco

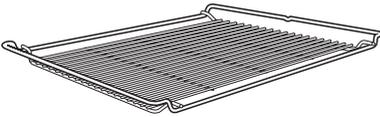
Bandeja de repostería HBB 71:



Bandeja Universal HUBB 71:



Parrilla HBBR 72:



Introduzca siempre estos accesorios entre las pestañas de un nivel de bandeja en los listones portabandejas.

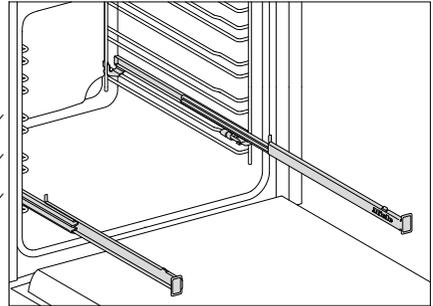
Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

En la parte corta de este accesorio se encuentra un dispositivo antivuelco. Evita que la parrilla se resbale de los listones portabandejas cuando usted solo desee sacarla parcialmente.



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

## Guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C

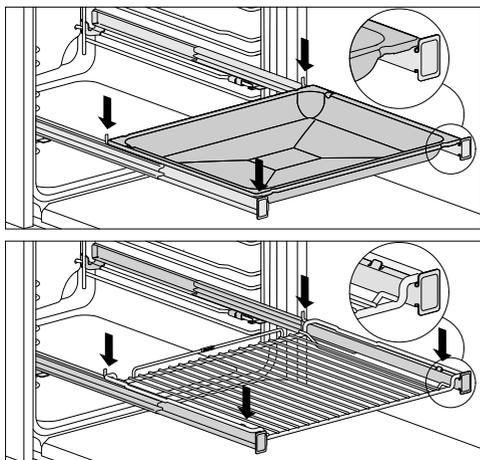


Solo se pueden montar las guías telescópicas FlexiClip en los niveles 1, 2 y 3.

Las guías telescópicas FlexiClip se pueden extraer por completo del interior del horno y permiten ver cómodamente el alimento.

Introduzca las guías telescópicas FlexiClip por completo antes de colocar los accesorios.

## Dotación



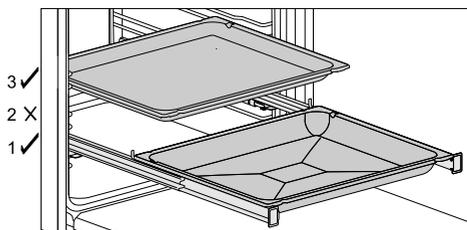
Para evitar que los accesorios resbalen:

- Tenga en cuenta que los accesorios deben colocarse siempre entre las pestañas anteriores y posteriores de las guías.
- Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

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

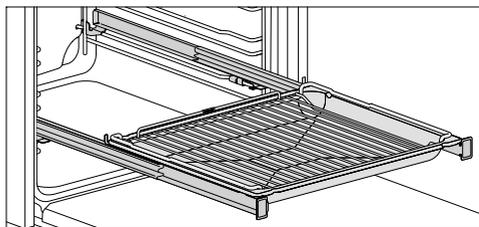
Debido a que las guías FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel, se acorta la distancia hasta el nivel superior. En caso de una distancia demasiado corta, esto podría afectar el resultado de la cocción.

Puede utilizar varias bandejas, bandejas universales o parrillas a la vez:



- Introduzca una bandeja, una bandeja universal o una parrilla en las guías FlexiClip.
- Al introducir otros accesorios mantenga al menos un nivel de distancia hacia arriba con las guías FlexiClip.

Puede utilizar la bandeja Universal sobre las guías FlexiClip introduciendo la parrilla por debajo.



- Introduzca la bandeja Universal con una parrilla sobre las guías FlexiClip. Al introducirla, la parrilla se desliza automáticamente entre los listones del nivel por encima de la guía telescópica FlexiClip.
- Al introducir otros accesorios mantenga al menos un nivel de distancia hacia arriba con las guías FlexiClip.

## Montaje de las guías telescópicas FlexiClip

**⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.**

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

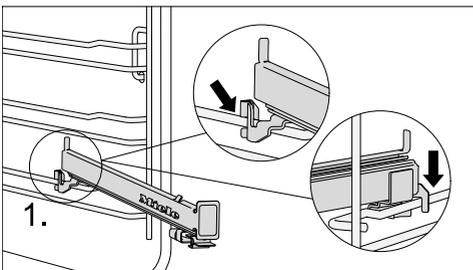
Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

Lo ideal es que monte las guías telescópicas FlexiClip en el nivel 1. Puede utilizarlas para todos los alimentos, que se cocinan en el nivel 2.

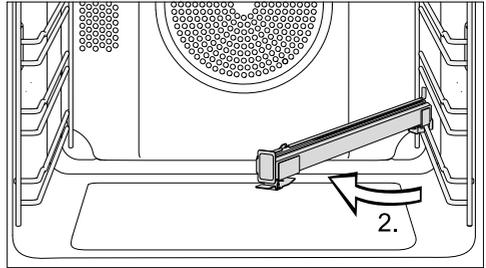
Cada nivel está compuesto por dos listones. Las guías telescópicas FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel.

Monte la guía telescópica FlexiClip con la inscripción de Miele en el lado derecho.

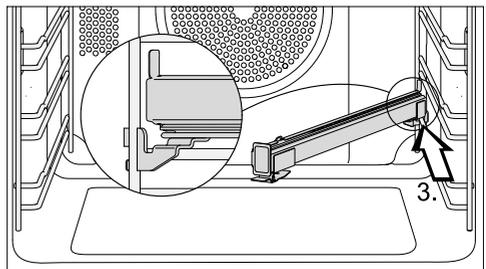
**No abra las guías telescópicas FlexiClip durante el montaje o desmontaje.**



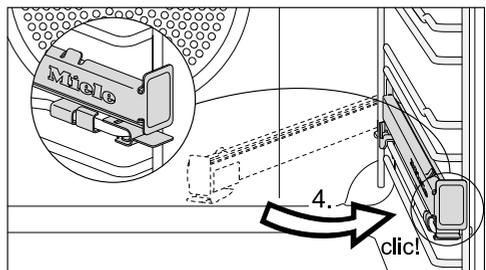
■ Encaje la guía telescópica FlexiClip en la parte delantera del listón superior de un nivel (1.).



■ Abata la guía FlexiClip en el centro del interior del horno (2.).



■ Introduzca la guía FlexiClip a lo largo del listón superior hasta el tope (3.).



■ Vuelva a abatir la guía FlexiClip y encaja sobre el listón superior hasta que oiga el clic (4.).

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

## Dotación

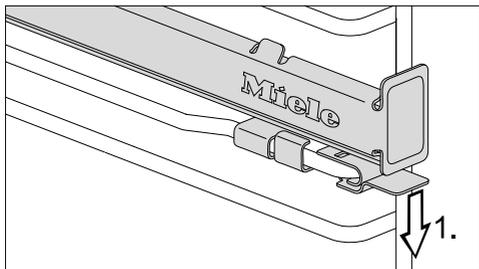
### Desmontaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

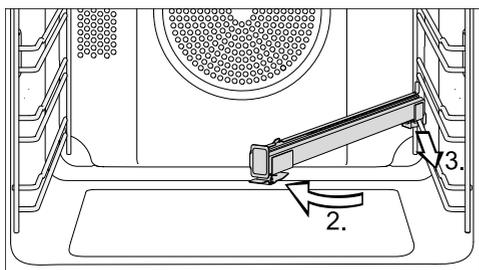
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

- Introduzca totalmente la guía telescópica FlexiClip.

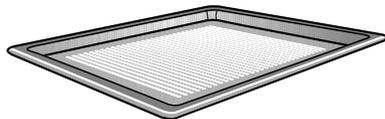


- Presione la lengüeta de la guía FlexiClip hacia abajo (1.).



- Desplace el extremo anterior de la guía FlexiClip hacia el centro del horno (2.) y tire hacia delante (3.).
- Retire la guía FlexiClip de la sujeción y extráigala.

### Bandeja de repostería Gourmet, perforada HBBL 71



La bandeja Gourmet perforada está indicada especialmente para la preparación de repostería elaborada con levadura fresca y masas de requesón, pan y panecillos.

La fina perforación favorece el dorado de la parte inferior.

Se puede utilizar también para deshidratar.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

La **bandeja redonda, perforada HBFP 27-1** le ofrece las mismas prestaciones.

### Piedra Gourmet HBS 70



Utilizando la piedra Gourmet conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente como, p. ej., pizzas, quiches, panes, panecillos, saladitos y similares.

La piedra Gourmet es de cerámica refractaria y está vidriada. Para colocar y extraer los alimentos se suministra una paleta de madera.

- Introduzca la parrilla y coloque sobre ella la piedra Gourmet.

## Moldes redondos



### La bandeja redonda sin perforar

**HBF 27-1** está indicada para la preparación de pizza, pasteles planos de levadura o bizcochos, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan sin levadura o para hornear pasteles o pizzas ultracongelados.

### La bandeja redonda perforada

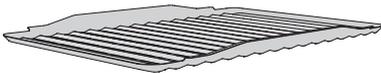
**HBF 27-1** está indicada especialmente para la preparación de repostería elaborada con levadura fresca y masas de requesón, pan y panecillos. La fina perforación favorece el dorado de la parte inferior.

Se puede utilizar también para deshidratar.

La superficie esmaltada de las dos bandejas tiene un acabado PerfectClean.

- Introduzca la parrilla y coloque sobre ella la bandeja redonda.

## Bandeja de asar y asar al grill HGBB 71



La bandeja de asar y asar al grill se coloca en la bandeja universal.

Al asar o asar al grill, evita que se quemé el jugo que suelta la carne, pudiendo ser reutilizado posteriormente.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

## Bandeja Gourmet HUB

### Tapa para la bandeja Gourmet HBD

A diferencia del resto de bandejas para asar, la bandeja para asar Gourmet de Miele se puede colocar directamente sobre los listones portabandejas. Al igual que la parrilla, está provista de un dispositivo antivuelco.

La superficie de la bandeja para asar tiene un recubrimiento antiadherente.

Existen bandejas Gourmet disponibles en diferentes fondos. El ancho y el alto son siempre idénticos.

Las tapas adecuadas se pueden adquirir por separado. Indique la denominación de modelo al realizar la compra.

#### Fondo: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



HBD 60-22

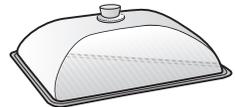


#### Fondo: 35 cm

HUB 5001-XL\*

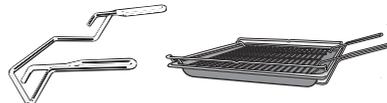


HBD 60-35



\* indicada para placas de cocción de inducción

## Asa HEG



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

# Dotación

---

## Accesorios para la limpieza y mantenimiento

- Paño de microfibra multiusos de Miele
- Limpiador para hornos Miele

## Dispositivos de seguridad

- **Bloqueo de puesta en funcionamiento**  para el horno (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Modificar ajustes»).

- **Ventilador de enfriamiento**

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

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

El funcionamiento posterior del ventilador se desconecta automáticamente después de un tiempo.

- **Desconexión de seguridad**

La desconexión de seguridad se activa automáticamente cuando el horno se ha utilizado durante un tiempo excepcionalmente largo. La duración del intervalo de tiempo depende de la función seleccionada.

- **Puerta con frente frío**

La puerta se ha fabricado con cristales con revestimiento parcialmente termorreflectante. Durante el funcionamiento, entra aire adicional a través de la puerta, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

Es posible desmontar por completo la puerta para limpiarla y volver a montarla (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

- **Bloqueo de la puerta** para la pirólisis

Por motivos de seguridad, al comienzo de la limpieza pirolítica la puerta se bloquea. Tan solo se desbloquea una vez la temperatura del interior del horno haya disminuido por debajo de 280 °C.

## Superficies con acabado PerfectClean

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

Los alimentos ya cocinados se desprenden fácilmente. Es muy sencillo eliminar los restos de alimentos recién preparados y también de suciedad después de procesos de asado o repostería.

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

No utilice cuchillos cerámicos, podrían arañar las superficies tratadas con PerfectClean.

Las superficies con acabado PerfectClean requieren cuidados similares al cristal.

Lea los consejos que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», para mantener las ventajas del efecto antiadherente y su extraordinaria facilidad de limpieza.

Superficies con acabado PerfectClean:

- Bandeja Universal
- Bandeja de repostería
- Bandeja de asar y asar al grill
- Bandeja de repostería Gourmet, perforada
- Molde redondo
- Molde redondo perforado

## Primera puesta en funcionamiento

### Antes de la primera puesta en funcionamiento

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

- Presione el selector de funciones y temperaturas, en caso de que esté oculto.

Solo podrá modificar la hora si el selector de funciones se encuentra en la posición **0**.

- Ajuste la indicación horaria.

### Ajustar la hora por primera vez

La hora se muestra en formato de 24 horas.



Una vez conectado a la red eléctrica, en el display parpadea *12:00*.

Realice el ajuste horario por bloques: primero las horas, después los minutos.

- Confirme pulsando **OK**.

*12:00* se ilumina y  parpadea.

- Confirme con **OK** hasta que  parpadee.

El bloque numérico de las horas parpadea.

- Ajuste las horas con **< o >**.

- Confirme pulsando **OK**.

Las horas se memorizan y el bloque numérico de los minutos parpadea.

- Ajuste los minutos con **< o >**.

- Confirme pulsando **OK**.

La hora se memoriza.

La hora puede aparecer también en formato de 12 horas, si selecciona el estado *12* en el ajuste *P 2* (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Memorizar ajustes»).

# Primera puesta en funcionamiento

## Calentar el horno por primera vez

Durante el primer calentamiento del horno pueden producirse olores desagradables. Desaparecerán si calienta el horno vacío durante al menos una hora.

Asegúrese de que la cocina esté lo suficientemente ventilada durante este primer calentamiento. Evite que los olores lleguen a otras estancias.

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del aparato y los accesorios.
- Retire el polvo y los restos de embalaje con un paño húmedo.
- Monte las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles) sobre los listones portabandejas e introduzca las bandejas y la parrilla.
- Seleccione la función Aire caliente plus .

Aparece la temperatura propuesta (160 °C). El símbolo  parpadea.

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

- Seleccione la temperatura máxima posible (250 °C).
- Precaliente el horno durante una hora antes.
- Después del calentamiento, gire el selector de funciones a la posición **0**.

## Limpeza del interior del horno después del primer calentamiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

- Extraiga todos los accesorios del interior del horno y límpielos a mano (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
- Limpie el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Seque las superficies con un paño suave.

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

## Visión general de las funciones

Funciones	Valor recomendado	Rango
Aire caliente plus 	160 °C	30–250 °C
Cocción intensiva 	170 °C	50–250 °C
Aire caliente Eco 	190 °C	100–250 °C
Booster 	160 °C	100–250 °C
Bóveda y solera 	180 °C	30–280 °C
Solera 	190 °C	100–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–250 °C
Grill con aire 	200 °C	100–250 °C
Pirólisis 		

# Sugerencias para el ahorro energético

## Procesos de cocción

- Extraiga todos los accesorios del interior del horno que no necesite para un proceso de cocción.
- Por lo general deberá seleccionar el dato de temperatura inferior de la receta o de la tabla de cocción y comprobar el alimento transcurrido el tiempo más breve indicado.
- Precaliente el horno solo si así se indica en la receta o en la tabla de cocción.
- Evite abrir la puerta en la medida de lo posible durante el proceso de cocción.
- Utilice preferiblemente moldes y recipientes para la cocción mates, oscuros, de materiales no reflectantes (aluminio esmaltado, cristal resistente al calor, aluminio revestido). Los materiales claros como el acero inoxidable o el aluminio reflejan el calor, que alcanza peor el alimento. No utilice tampoco papel de aluminio reflectante para tapar el suelo del interior del aparato o la parrilla.
- Supervise el tiempo de cocción, para evitar consumir energía innecesariamente al preparar alimentos. Ajuste un tiempo de cocción o utilice la sonda térmica, en caso de estar disponible.
- Para la elaboración de muchos platos es posible utilizar la función Aire caliente plus . Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera , puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior. Además, podrá cocinar al mismo tiempo en varios niveles.
- Aire caliente Eco  es una función innovadora apta para pequeñas cantidades de p. ej. pizza congelada, panecillos precocinados o galletas de mantequilla, pero también para platos de carne y asados. Se trata de una función eficiente que aprovecha el calor de forma óptima. Al cocinar en un nivel se ahorra hasta un 30 % de electricidad y se consiguen resultados igualmente óptimos. No abra la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Para asar al grill, utilice preferentemente la función Grill con aire . De esta forma puede asar al grill a temperaturas más bajas que con otras funciones de asar al grill con el ajuste más alto de temperatura.
- Si es posible, prepare varios platos a la vez. Coloque uno junto al otro o a diferentes niveles.
- Aquellos platos que no pueda preparar a la vez, hornéelos uno detrás de otro, para aprovechar óptimamente el calor.

# Sugerencias para el ahorro energético

---

## Aprovechamiento del calor residual

- En caso de procesos de cocción a temperaturas superiores a 140 °C y tiempos por encima de los 30 minutos, es posible reducir la temperatura al ajuste mínimo aprox. 5 minutos antes de finalizar el proceso. El calor residual disponible es suficiente para finalizar la cocción. No desconecte el horno (ver capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad»).
- Inicie la limpieza pirolítica directamente después de un proceso de cocción. El calor restante reduce el consumo de electricidad.

## Modo de ahorro de energía

Por motivos de ahorro energético, el horno se desconecta automáticamente en caso de no transcurrir ningún proceso de cocción u otro manejo. Se muestra la hora o el display permanece oscuro (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Ajustes»).

## Manejo sencillo

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

Aparece la temperatura propuesta.

La iluminación del interior, el calentamiento y el ventilador de aire frío se conectan.

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

La temperatura real aparece y la fase de calentamiento comienza.

Es posible seguir el aumento de la temperatura. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada se emite una señal acústica.

- Después del proceso de cocción, gire el selector de funciones a la posición 0.
- Retire el alimento del horno.

## Precalentar el interior del horno.

La función Booster sirve para el calentamiento rápido del interior del horno.

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

- Introduzca la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.
- Precaliente el horno para las siguientes preparaciones y funciones:

- Masas de pan oscuras así como rosbif y entrecot en las funciones Aire caliente plus  y Bóveda y solera 
- Tartas y repostería con un tiempo de cocción corto (hasta aprox. 30 minutos) así como masas delicadas (p. ej. las de galletas) en la función Bóveda y solera 

## Calentamiento rápido

Utilizando la función Booster  acortará la fase de calentamiento.

En el caso de preparar pizza y otras masas delicadas (p. ej. masas para bizcocho o pastas) no utilice la función Booster  durante el precalentamiento.

Podrían dorarse demasiado rápido por la parte superior.

- Seleccione Booster .
- Seleccione la temperatura.
- Cambie a la función deseada una vez esté ajustada la temperatura.
- Introduzca los alimentos en el horno.

# Reloj programador

El reloj programador ofrece las siguientes funciones:

- Indicación de la hora
- Aviso
- Conexión y desconexión automática de los procesos de cocción
- Modificar diferentes Ajustes *P*

El reloj programador se maneja a través del **display** y de las **teclas** <, OK y >.

Las funciones disponibles están clasificadas en símbolos.

## Display



## Símbolos en el display

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

Símbolo/función	$\bigcirc$
Aviso	Indiferente
Tiempo de cocción	Función
Fin de tiempo de cocción	
Temperatura	
Hora	0
<i>P</i> Ajuste	
5 Estado de un ajuste	
Bloqueo de puesta en funcionamiento	

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

## Teclas sensoras

Tecla sensora	Utilización
<	<ul style="list-style-type: none"><li>- Marcar las funciones</li><li>- Reducir los tiempos</li><li>- Activar los ajustes <i>P</i></li><li>- Modificar el estado 5 de un ajuste <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Marcar las funciones</li><li>- Incrementar los tiempos</li><li>- Modificar el estado 5 de un ajuste <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>- Activar las funciones</li><li>- Memorizar los tiempos ajustados y los ajustes modificados</li><li>- Activar los tiempos ajustados</li></ul>

Con el sensor < o > podrá ajustar las horas, minutos o segundos en pasos de 1.

Si mantiene pulsada una tecla sensora durante más tiempo, el proceso se acelera.

## Principio del ajuste de tiempo

Por lo general los tiempos se ajustan en bloques:

- para la hora y los tiempos de cocción se ajustan primero las horas y después los minutos,
- para un aviso, primero los minutos y después los segundos.

■ Confirme pulsando *OK*.

Aparecen las funciones correspondientes a la posición del selector de funciones (, ,  o ).

■ Marque la función deseada con el sensor < o >.

El símbolo correspondiente parpadea durante aprox. 15 segundos.

■ Confirme con *OK* hasta que parpadee el símbolo.

La función se activa y el bloque numérico de la izquierda parpadea.

Solo mientras el bloque numérico parpadea es posible ajustar el tiempo. Si ha transcurrido ese intervalo de tiempo, deberá activar de nuevo la función.

■ Ajuste el valor deseado con < o >.

■ Confirme pulsando *OK*.

El bloque numérico derecho parpadea.

■ Ajuste el valor deseado con < o >.

■ Confirme pulsando *OK*.

El ajuste de la hora se ha memorizado.

## Indicación de tiempos

Si ha ajustado tiempos, así lo indican los símbolos  y  o .

Si utiliza al mismo tiempo las funciones Minutero avisador , Tiempo de cocción  y Tiempo de final de cocción , tendrá prioridad el tiempo que haya ajustado en último lugar.

Si ha ajustado un tiempo de cocción, no se puede mostrar la hora.

## Una vez transcurridos los tiempos

Si está activada la señal acústica, una vez transcurrido un tiempo, parpadeará el símbolo correspondiente y se emitirá una señal, en caso de estar conectada (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Ajustes»).

■ Confirme pulsando *OK*.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

# Reloj programador

## Utilización del minuterero avisador

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

También puede utilizar el minuterero avisador cuando ha ajustado simultáneamente tiempos para conectar o desconectar un proceso de cocción (p. ej. como recordatorio para añadir especias a los alimentos después de transcurrido parte del proceso de cocción o para regarlo).

Solo se puede ajustar un aviso de máximo 99 minutos y 59 segundos.

### Ajustar un aviso

Ejemplo: quiere cocer un huevo y ajustar un aviso de 6 minutos y 20 segundos.



- Pulse la tecla sensora < hasta que  parpadee.
- Confirme pulsando OK.



00:00 aparece y el bloque numérico de los minutos parpadea.

Si en primer lugar pulsa una vez el sensor <, aparecen a continuación dos guiones y, con la siguiente pulsación, el valor máximo posible del bloque numérico de los minutos 99.



- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

Los minutos se memorizan y el bloque numérico de los segundos parpadea.



- Ajuste los segundos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.



El aviso se memoriza y se desarrolla en segundos.

El símbolo  recuerda que se ha ajustado un aviso.

## Una vez finalizado el aviso:

- Parpadea .
- El tiempo aumenta.
- Durante aprox. 7 minutos se emite una señal acústica, en caso de estar activada (véase el capítulo «Reloj programador», apartado «Modificar los ajustes»).

- Confirme pulsando *OK*.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Si no se ha ajusta ningún tiempo de cocción, se muestra la hora.

## Modificar el aviso

- Pulse la tecla sensora < hasta que  parpadee.

Se muestra el aviso ajustado.

- Confirme pulsando *OK*.

El bloque numérico de los minutos parpadea.

- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.

- Confirme pulsando *OK*.

El bloque numérico de los segundos parpadea.

- Ajuste los segundos con la tecla sensora < o >.

- Confirme pulsando *OK*.

El aviso modificado se memoriza y se desarrolla en segundos.

## Borrar el aviso

- Pulse la tecla sensora < hasta que  parpadee.

- Confirme pulsando *OK*.

El bloque numérico de los minutos parpadea.

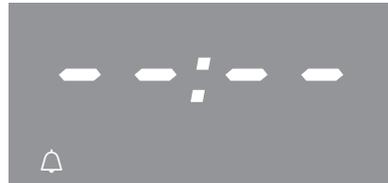
- Disminuya los minutos con la tecla sensora < a *00* o aumentelos con la tecla sensora > a *59*.

Al volver a seleccionar la tecla sensora correspondiente aparecen dos guiones en lugar del bloque numérico de los minutos:



- Confirme pulsando *OK*.

Aparecen cuatro guiones:



- Confirme pulsando *OK*.

El aviso se borra.

Si no se ha ajusta ningún tiempo de cocción, se muestra la hora.

# Reloj programador

## Conectar / desconectar un proceso de cocción automáticamente

En todas las funciones excepto Grill grande [☐☐☐] y Grill con aire [☐☐☐] es posible que los procesos de cocción se desconecten automáticamente o que se conecten y desconecten automáticamente.

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

El tiempo de cocción que puede ajustar para un proceso de cocción será como máximo de 11 horas y 59 minutos.

Se recomienda la conexión / desconexión automática de un proceso de cocción para la preparación de asados.

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

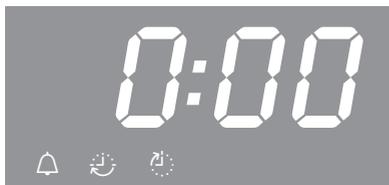
## Ajustar el tiempo de cocción

Ejemplo: una tarta necesita 1 hora y 5 minutos de tiempo de horneado.

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

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

- Pulse la tecla sensora > hasta que 🕒 parpadee.



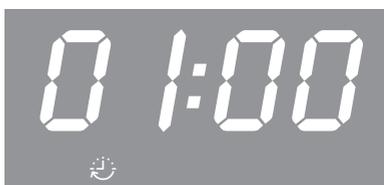
Aparece 0:00.

- Confirme pulsando OK.



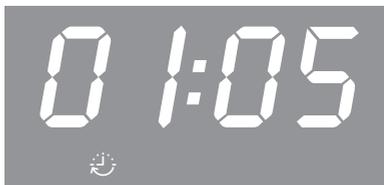
00:00 aparece y el bloque numérico de los minutos parpadea.

Si en primer lugar pulsa una vez el sensor <, aparecen a continuación dos guiones y, con la siguiente pulsación, el valor máximo posible del bloque numérico de las horas //.

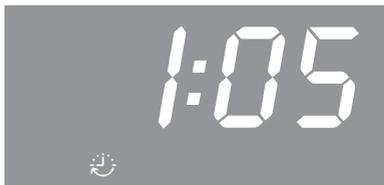


- Ajuste las horas con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

Las horas se memorizan y el bloque numérico de los minutos parpadea.



- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.



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

El símbolo  recuerda el tiempo de cocción.

## Una vez transcurrido el tiempo de cocción:

- Aparece 0:00.
- Parpadea .
- La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente,
- El ventilador de refrigeración permanece conectado.
- Durante aprox. 7 minutos se emite una señal acústica, en caso de estar activada (véase el capítulo «Reloj programador», apartado «Modificar los ajustes»).
- Confirme pulsando OK.
- Las señales acústicas y ópticas se desactivan.
- Aparece la hora.
- La calefacción del interior del horno se conecta.
- Gire el selector de funciones a la posición 0.
- Retire el alimento del horno.

## Ajustar la duración y el final de un tiempo de cocción

Puede ajustar un tiempo de cocción y el final de un tiempo de cocción, para que un proceso se conecte y desconecte de forma totalmente automática.

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

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

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

## Ajuste primero el tiempo de cocción:

- Pulse > hasta que  parpadee.
- Confirme pulsando OK.

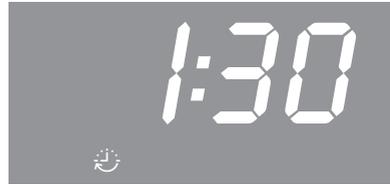
00:00 aparece y el bloque numérico de los minutos parpadea.

- Ajuste las horas con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

Las horas se memorizan y el bloque numérico de los minutos parpadea.

- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

Se memoriza el tiempo de cocción.



El símbolo  recuerda el tiempo de cocción.

## Para finalizar, ajuste el final del tiempo de cocción:

- Pulse la tecla sensora > hasta que  parpadee.

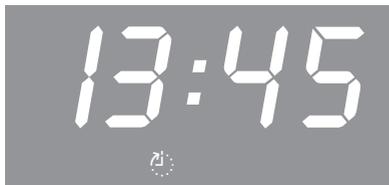


En el display aparece 12:45 (= hora + tiempo de cocción = 11:15 + 1:30).

- Confirme pulsando OK.

## Reloj programador

El bloque numérico de las horas parpadea.



- Ajuste las horas con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

Las horas se memorizan y el bloque numérico de los minutos parpadea.



- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

Se memoriza el final del tiempo de cocción.

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

En el display se muestra el final del tiempo de cocción ajustado.

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

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

### Modificar el tiempo de cocción

- Pulse la tecla sensora > hasta que parpadee.

Aparece el tiempo de cocción restante.

- Confirme pulsando OK.

El bloque numérico de las horas parpadea.

- Ajuste las horas con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

El bloque numérico de los minutos parpadea.

- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando OK.

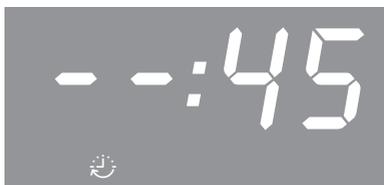
Se memoriza el tiempo de cocción modificado.

### Borrar el tiempo de cocción

- Pulse la tecla sensora < o > hasta que parpadee.
- Confirme pulsando OK.

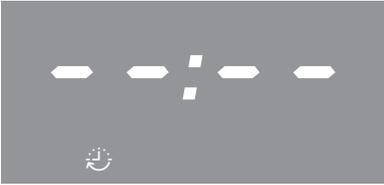
El bloque numérico de las horas parpadea.

- Pulse la tecla sensora < o > hasta que aparezcan dos guiones:



- Confirme pulsando OK.

Aparecen cuatro guiones:



- Confirme pulsando **OK**.

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

Si no se ha ajustado un aviso, se muestra la hora.

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

En caso de que desee finalizar el proceso de cocción:

- Gire el selector de funciones a la posición **0**.
- Retire el alimento del horno.

## Borrar el final del tiempo de cocción

- Pulse la tecla sensora < o > hasta que  parpadee.
- Confirme pulsando **OK**.

El bloque numérico de las horas parpadea.

- Pulse la tecla sensora < o > hasta que aparezcan dos guiones:
- Confirme pulsando **OK**.

Aparecen cuatro guiones.

- Confirme pulsando **OK**.

Aparece el símbolo  y el tiempo ajustado transcurre en minutos, los últimos minutos en segundos.

En caso de que desee finalizar el proceso de cocción:

- Gire el selector de funciones a la posición **0**.
- Retire el alimento del horno.

Cuando gire el selector de funciones a la posición **0**, se eliminarán los ajustes para el tiempo de cocción y el tiempo de finalización.

## Modificar la hora

Solo podrá modificar la hora si el selector de funciones se encuentra en la posición **0**.

- Gire el selector de funciones a la posición **0**.
- Pulse la tecla sensora > hasta que  parpadee.
- Confirme pulsando **OK**.

El bloque numérico de las horas parpadea.

- Ajuste las horas con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando **OK**.

Las horas se memorizan y el bloque numérico de los minutos parpadea.

- Ajuste los minutos con la tecla sensora < o >.
- Confirme pulsando **OK**.

La hora se memoriza.

Después de un fallo de red, debe ajustarse la hora de nuevo.

# Reloj programador

## Modificar los ajustes

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

Para modificar un ajuste  $P$ , se debe modificar su estado  $S$ .

- Gire el selector de funciones a la posición **0**.
- Pulse la tecla sensora  $<$  las veces que sean necesarias hasta que aparezca  $P$ :



- Cuando desee modificar otro ajuste, pulse la tecla sensora  $<$  o  $>$  hasta que aparezca la cifra correspondiente.
- Confirme pulsando **OK**.



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

Para modificar el estado:

- Pulse la tecla sensora  $<$  o  $>$  hasta que se muestre el estado deseado.
- Confirme pulsando **OK**.

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

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

Si no desea modificar otros ajustes:

- Espere aprox. 15 segundos hasta que aparezca la hora.

Los ajustes se conservan después de un corte en el suministro eléctrico.

## Relación de ajustes

Ajuste	Estado	
P 1 Volumen de las señales acústicas	5 0	La señal acústica está <b>desactivada</b> .
	5 1 bis	Señal acústica <b>activada</b> .
	5 30*	Puede modificar el volumen de las señales acústicas. Si selecciona un estado se emite al mismo tiempo la señal acústica que corresponde a esta combinación.
P 2 Formato de la indicación horaria	24*	La hora aparece en formato de <b>24 horas</b> .
	12	La hora aparece en formato de <b>12 horas</b> . Cuando después de las 13:00 horas el formato cambia de las 12 horas al de 24 horas, deberá adaptar el bloque numérico de las horas de la forma correspondiente.
P 3 Bloqueo de puesta en funcionamiento para el horno	5 0*	El bloqueo de puesta en funcionamiento está <b>desconectado</b> .
	5 1	El bloqueo de puesta en funcionamiento está conectado. El bloqueo de puesta en funcionamiento evita la conexión involuntaria del horno. También permanece activado después de un fallo de red.
P 4 Sonido del teclado	5 0	El sonido del teclado está <b>desactivado</b> .
	5 1*	El sonido del teclado está <b>activado</b> .
P 5 Indicación de temperatura	°C*	La temperatura se muestra en grados Celsius.
	°F	La temperatura se muestra en grados Fahrenheit.

\* Ajuste de fábrica

# Hornear

El tratamiento cuidadoso de los alimentos juega un papel fundamental para su salud.

Dore ligeramente las pizzas, tartas, patatas fritas o similares, no deje nunca que se quemem.

## Consejos para hornear

- Ajuste un tiempo de cocción. No debe seleccionarse con demasiada antelación el proceso. La masa se seca-ría y el gasificante perdería parte de su eficacia.
- Por lo general, es posible utilizar la parrilla, la bandeja de repostería, la bandeja Universal y cualquier molde termorresistente.
- Evite utilizar moldes de colores claros de material brillante, ya que podría producirse un dorado irregular o débil del alimento. También podría suceder que el alimento no se cocinara lo suficiente.
- Es preferible que coloque los moldes profundos o alargados atravesados en el interior del horno para favorecer que el calor se distribuya en el molde de forma óptima y para conseguir un horneado uniforme.
- Coloque los moldes siempre sobre la parrilla.
- Hornee pasteles de frutas y pasteles altos en la bandeja universal.

## Utilizar papel para hornear

Accesorios Miele como p .ej. la bandeja Universal tienen un recubrimiento PerfectClean (ver el capítulo «Dotación»). Por lo general no es necesario engrasar o cubrir con papel para hornear las superficies con acabado PerfectClean.

- Utilice papel para hornear en caso de masas que contengan disoluciones alcalinas, ya que estos productos podrían dañar la superficie PerfectClean.
- Utilice papel para hornear en el caso de galletas, merengues, almendrados y similares. Este tipo de masas se pegan un poco debido a su alto porcentaje de clara de huevo.
- Utilice papel para hornear para la preparación de productos ultracongelados sobre la parrilla.

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Al final de este documento se añaden unas tablas de cocción.

### Seleccionar la temperatura 📏

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Con temperaturas superiores a las indicadas se reduce sensiblemente el tiempo de cocción, sin embargo el dorado puede ser muy irregular y en algunos casos los alimentos no se hornean completamente.

## Ajustar un tiempo de cocción

En caso de que no se indique lo contrario, los tiempos de las tablas de cocción son válidos para un horno sin precalentar. En caso de precalentar el horno, los tiempos se acortan en aprox. 10 minutos.

- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho. Pinche la masa con un palillo.

En caso de que no queden restos de masa en el palillo, el alimento ya está hecho.

## Consejos sobre las funciones

En el capítulo del mismo nombre aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

### Utilizar Aire caliente plus

Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función **Bóveda y solera** , puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Utilice esta función en caso de hornear a la vez en varios niveles.

- 1 nivel: introduzca el alimento en el nivel 2.
- 2 niveles: introduzca los alimentos en los niveles 1+3 o 2+4.
- 3 niveles: introduzca los alimentos en los niveles 1+3 +5.

## Recomendaciones

- En caso de cocinar a la vez en varios niveles, coloque la bandeja Universal en el nivel inferior.
- Hornee repostería húmeda o tartas simultáneamente en dos niveles como máximo.

### Utilizar Cocción intensiva

Utilice esta función para hornear tartas con cobertura húmeda.

**No** utilice esta función para hornear repostería plana.

- Introduzca las tartas en los niveles 1 o 2.

### Utilizar Bóveda y solera

Se recomienda utilizar los moldes oscuros y mates de chapa negra, esmalte oscuro, chapa blanca oscurecida o aluminio mate, moldes de cristal termorresistente y moldes con recubrimiento.

Utilice esta función para preparar recetas tradicionales. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

- Introduzca el alimento en los niveles 1 o 2.

### Utilizar Aire caliente Eco

Utilice esta función para hornear de forma eficiente pequeñas cantidades de p. ej. pizza ultracongelada, panecillos o galletas de mantequilla.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

# Asar

## Consejos para asar

- Es posible utilizar cualquier tipo de recipiente de material termorresistente como p. ej. asadores, recipientes para asar, moldes de cristal o bolsas y papel para asar, cazuela de barro ovalada, bandeja Universal, parrilla y/o bandeja de asar y asar al grill (en caso de estar disponible) sobre la bandeja Universal.
- Tan solo se recomienda **precalentar** el horno en caso de preparar rosbif o solomillo. Por lo general no es necesario precalentar el horno.
- Para asar carne utilice un **recipiente cerrado**, p. ej. una bandeja para asar. La carne se mantiene jugosa por dentro. El interior del horno permanece más limpio que si utiliza la parrilla para asar. Queda suficiente fondo de asado como para preparar posteriormente una salsa.
- En caso de utilizar una **bolsa o papel para asar**, tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- En caso de utiliza la **parrilla** o un **recipiente para asar abierto**, puede untar la carne magra con grasa, o cubrirla o envolverla en beicon.
- **Condimente** la carne y colóquela en el recipiente. Cúbrala con copos de mantequilla o margarina o eche un chorrito de aceite. Si se trata de un asado grande de carne magra (2-3 kg) y aves añadida aprox. 1/8 l de agua.
- No añada mucho más líquido durante el asado. De lo contrario, no se produciría un correcto **dorado**. El dorado se produce al final del tiempo de cocción. En el caso de la carne, si retira la tapa hacia la mitad del tiempo de asado, conseguirá un dorado intensivo adicional.

- Retire el alimento del interior del horno una vez finalizado el proceso de asado, tápelo y espere un **tiempo de reposo** de aprox. 10 minutos. Así conseguirá que pierda muy poco jugo al cortarlo.
- La piel de las **aves** se vuelve crujiente si 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción se espolvorea agua con sal.

## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Al final de este documento se añaden unas tablas de cocción.

- Tenga en cuenta los rangos de temperaturas indicados, los niveles y tiempos. Se tienen en cuenta diferentes recipientes, piezas de carne y formas de cocinar.

## Seleccionar la temperatura

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Si se selecciona una temperatura superior a la indicada en las tablas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.
- En Aire caliente plus  elija una temperatura aprox. 20 °C por debajo de la temperatura para Bóveda y soleira .
- Si se trata de una pieza de carne de más de 3 kg, introducir una temperatura aprox. 10 °C menor que la indicada en la tabla de cocción. El proceso se prolongará pero la carne se hará homogéneamente y la costra no será tan gruesa.
- Para asar en la parrilla ajuste una temperatura aprox. 10 °C más baja que la temperatura indicada para asar en recipiente cerrado.

## Ajustar un tiempo de cocción

En caso de que no se indique lo contrario, los tiempos de las tablas para cocción son válidos para un horno sin precalentar.

- Puede calcular el tiempo de asado si, dependiendo del tipo de carne, multiplica la altura del asado [cm] por el tiempo por cm de altura [min/cm]:
  - Carne de vacuno/ de caza: 15–18 min/cm
  - Cerdo/Ternera/Cordero: 12–15 min/cm
  - Rosbif/solomillo: 8–10 min/cm
- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.

## Recomendaciones

- El tiempo de cocción se prolonga en caso de carne ultracongelada aprox. 20 minutos por kg.
- Es posible asar piezas de carne de hasta 1,5 kg sin descongelarlas previamente.

## Consejos sobre las funciones

En el capítulo del mismo nombre aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

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

No utilice la función Cocción intensiva  para asar, porque el fondo de asado se volvería muy oscuro.

## Utilizar Aire caliente plus

Esta función es apta para asar carne, pescado y aves con costra, así como para preparar rosbif y solomillo.

En la función Aire caliente plus  es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera , ya que el calor se reparte inmediatamente por el interior del horno.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

## Utilizar Bóveda y solera

Utilice esta función para preparar recetas tradicionales. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

## Utilizar Aire caliente Eco

Utilice esta función para asar de forma eficiente cantidades pequeñas o platos de carne.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

# Asar al grill

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

En caso de asar al grill con la puerta abierta, el aire caliente del interior del horno ya no se conduce y enfría automáticamente a través del ventilador de enfriamiento. Los elementos de manejo se calientan.

Cierre la puerta para asar al grill.

## Consejos para asar al grill

- Al asar al grill se requiere precalentamiento. Precaliente la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Lave rápidamente la carne con agua fría y séquela. No añada sal antes de asarla al grill, puesto que perderá su jugo.
- Es posible untar la carne magra con aceite. No utilice otro tipo de grasas, puesto que se oscurecen rápidamente o se genera humo.
- Limpie los pescados planos y en rodajas y añádales sal. También puede rociar zumo de limón.

- Utilice la bandeja universal con parrilla o bandeja de repostería y asar al grill (en caso de estar disponible). La parrilla y bandeja de asar al grill recogen el jugo de los alimentos durante el asado, evitando que se queme y permitiendo reutilizarlo posteriormente. Unte la parrilla o bandeja de asar al grill con aceite y coloque sobre ella los alimentos.

No utilice la bandeja de repostería.



## Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Al final de este documento se añaden unas tablas de cocción.

- Tenga en cuenta los rangos de temperaturas indicados, los niveles y tiempos. Se tienen en cuenta diferentes piezas de carne y formas de cocinar.
- Compruebe el alimento cuando transcurra el tiempo breve indicado.

## Seleccionar la temperatura

- Seleccione por lo general la temperatura más baja. Si se selecciona una temperatura superior a la indicada en las tablas, la carne se hace por fuera, pero no por dentro.

## Seleccionar el nivel

- Seleccione el nivel según el grosor del alimento.
- Introduzca los alimentos planos en los niveles 3 o 4.
- Introduzca los alimentos de diámetro grande en los niveles 1 o 2.

## Ajustar un tiempo de cocción ⌚

- Ase al grill la carne o las rodajas de carne planas aprox. 6–8 minutos por cada lado.  
Asegúrese de que los filetes sean del mismo grosor, para que los tiempos de asado al grill puedan ser similares.
- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.
- En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.
  - **poco hecha**  
si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
  - **medio hecha/al punto**  
cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
  - **hecha**  
cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.

**Consejo:** En caso de que la superficie de la carne ya esté muy dorada pero el interior continúe sin estar hecho, introduzca el alimento en un nivel más bajo y disminuya la temperatura de asado al grill. De esta forma evitará que la superficie se oscurezca excesivamente.

## Consejos sobre las funciones

En el capítulo del mismo nombre aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

### Utilizar Grill grande

Utilice esta función para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes.

La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.

### Utilizar Grill con aire

Esta función es recomendable para asar al grill alimentos de gran diámetro, como p. ej. pollos.

Por lo general, se recomienda un ajuste de temperatura de 220 °C, para alimentos de gran diámetro de 180–200 °C.

## Otras aplicaciones

---

En este capítulo encontrará información respecto a las siguientes aplicaciones:

- Descongelar
- Cocción a baja temperatura
- Preparación de conservas
- Deshidratar
- Productos congelados / precocinados
- Calentar vajilla

### Descongelar

Si se descongelan los alimentos con precaución, se mantienen las vitaminas y los nutrientes.

- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 30–50 °C.

El aire del interior del horno se evacúa y el alimento congelado se descongela manteniendo todas sus propiedades.

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Microorganismos como p. ej. la salmonela pueden desarrollar intoxicaciones alimenticias graves.

En caso de descongelar pescado o carne (especialmente aves), preste atención especialmente a la higiene.

No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.

Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

### Recomendaciones

- Coloque el alimento congelado sin envoltorio sobre la bandeja Universal o en una fuente para descongelarlo.
- Para descongelar aves, utilice la bandeja universal colocando la parrilla por debajo. Esto evita que los alimentos queden sumergidos en el líquido de la descongelación.
- No es necesario que la carne, las aves y el pescado estén completamente descongelados antes de la cocción. Es suficiente con que estén medio descongeladas. La superficie está lo suficientemente blanda como para absorber las especias.

### Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura es ideal para preparar al punto piezas delicadas de carne de ternera, cerdo o cordero.

Selle previamente el trozo de carne en la sartén durante un tiempo breve a una potencia fuerte y por todos los lados.

Finalmente, introduzca la pieza de carne en el horno precalentado, donde se preparará a baja temperatura durante un tiempo largo consiguiendo así que mantenga todo su sabor y jugo.

La carne se abre. El jugo comienza a circular y se reparte homogéneamente por las partes de fuera.

El resultado es una carne jugosa y sabrosa.

- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Retire previamente el hueso.
- Para sofreír, utilice aceite o grasa aptos para temperaturas muy altas (p. ej. mantequilla, aceite para cocinar).
- No tape la carne durante la cocción.

El tiempo de cocción depende del peso, del tamaño y del grado de cocción deseado y es de aprox. 2-4 horas.

- Una vez ha finalizado el proceso de cocción, puede cortar la carne inmediatamente. No es necesario esperar un tiempo de reposo.
- Mantenga la carne caliente en el interior del horno hasta el momento de servirla. El resultado de cocción no variará.

- Sírvala en platos previamente calentados y acompáñela de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente. Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida.

### Utilizar Bóveda y solera

Utilice las indicaciones que aparecen en las tablas de cocción al final de este documento para orientarse.

Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla.

- Introduzca la bandeja Universal con parrilla en el nivel 2.
- Seleccione la función Bóveda y solera  y una temperatura de 120 °C..
- Precaliente el horno con la bandeja Universal y la parrilla durante aprox. 15 minutos.
- Durante el precalentamiento del horno, sofría en la sartén la pieza de carne por todos los lados a fuego fuerte.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Póngase los guantes de cocina al introducir o retirar un alimento caliente, así como al realizar cualquier otra tarea en el aparato caliente.

- Coloque la carne sofrida en la parrilla.
- Reduzca la temperatura a 100 °C (ver capítulo «Tablas de cocción»).
- Finalice la preparación de la carne.

## Otras aplicaciones

### Preparación de conservas

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Al preparar conservas de leguminosas y carne no se eliminan suficientemente las esporas de la bacteria *Clostridium-Botulinum*. Así se pueden formar toxinas que pueden desencadenar graves intoxicaciones. Estas esporas mueren después de volver a calentarlos en la preparación.

Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.

 Riesgo de sufrir daños debido a una sobrepresión en los tarros cerrados.

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

No introduzca y caliente latas.

### Preparación de la fruta y las verduras

Las indicaciones son válidas para 6 tarros de 1 l.

Utilice exclusivamente tarros especiales, disponible en distribuidores (tarros para conservas o tarros con tapón roscado). Utilice exclusivamente tarros que no presenten daños, tampoco en la goma.

- Límpielos con agua caliente antes de utilizarlos y llénelos máx. hasta 2 cm por debajo de borde.
- Introduzca la bandeja Universal en el nivel 2 y coloque los tarros encima.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y una temperatura de 160–170 °C.
- Espere hasta que se formen «burbujitas», es decir, hasta que aparezcan por toda la superficie uniformemente.

Reduzca la temperatura en el momento oportuno, para evitar que rebose.

## Preparación de conservas de frutas y pepinillos

- En cuanto se hayan formado "burbujitas", ajuste la temperatura de cocción posterior indicada y déjelos dentro del horno durante el tiempo indicado.

## Preparación de conservas de verduras

- En cuanto se hayan formado "burbujitas", ajuste la temperatura de preparación de conserva de verduras y el tiempo indicados.
- Ajuste después la temperatura de cocción posterior indicada y deje los tarros en el interior del horno durante el tiempo indicado.

		
Frutas	-/-	30 °C 25-35 min
Pepinos	-/-	30 °C 25-30 min
Remolacha	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Judías (verdes, amarillas)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 Temperatura de preparación de conservas y tiempo hasta que aparecen "burbujitas"

 Temperatura y tiempo de cocción posterior

## Retirar los tarros después de la preparación

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Después de la preparación, los tarros están muy calientes.

Para retirarlos, póngase siempre los guantes de cocina.

- Retire los tarros del interior del horno.
- Déjelos reposar cubiertos con un paño durante aprox. 24 horas en un lugar cerrado.
- Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.
- En el caso de tarros para conservas, retire los cierres y compruebe que estén todos correctamente cerrados.

Repita el proceso con los tarros abiertos o almacénelos en un lugar fresco y consuma las frutas y verduras en conserva.

- Controle los tarros almacenados. En caso de que los tarros se hayan abierto durante el tiempo de almacenaje o de que la tapa roscada se haya abombado y al abrir no haga un ruido, tire el contenido.

## Otras aplicaciones

### Deshidratar

Secar y deshidratar son métodos de conservación tradicionales para frutas y algunas clases de verdura o hierbas aromáticas.

Es importante que la fruta y las verduras sean frescas, que estén bien maduras y que no tengan golpes ni zonas picadas.

- En caso necesario, pele y retire los corazones de los alimentos que desee deshidratar y córtelos en trozos pequeños.
- Reparta los alimentos que desee deshidratar de forma homogénea sobre la parrilla o la bandeja Universal.

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

- Utilice como máximo dos niveles a la vez.  
Introduzca los alimentos en los niveles 1+3.  
En caso de utilizar la parrilla y la bandeja Universal, introduzca la bandeja Universal por debajo de la parrilla.
- Seleccione Aire caliente plus .
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.
- Gire de vez en cuando los alimentos a deshidratar colocados sobre la bandeja Universal.

En caso de alimentos enteros o cortados a la mitad, prolongue los tiempos de deshidratación.

Alimentos a deshidratar		Temperatura [°C]	Tiempo [h]
Frutas		60–70	2–8
Verdura		55–65	4–12
Setas		45–50	5–10
Hierbas aromáticas*		30–35	4–8

 Función,  Temperatura,  tiempo de secado,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

\* Utilice la bandeja Universal para secar las hierbas en el nivel 2 y la función Bóveda y solera , puesto que en la función Aire caliente plus el ventilador está conectado.

- Reduzca la temperatura si se forman gotas de agua en el interior del horno.

### Retirar los alimentos a deshidratar

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Para hacerlo, póngase siempre los guantes de cocina.

- Deje que la fruta o verdura seca se enfríe.

Las frutas deshidratadas deben estar totalmente secas pero blandas y elásticas. En caso de partirlas o cortarlas, no deberá salir ya más zumo.

- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

### Productos congelados / precocinados

#### Consejos para tartas, pizzas y baguettes

- Hornee las tartas, pizzas o baguettes sobre la parrilla cubierta con papel para hornear. Durante la preparación de estos productos ultracongelados la bandeja de repostería o la bandeja Universal podrían deformarse por completo de forma que sea imposible extraerlas del horno de nuevo. Las bandejas continuarían deformándose con cada uso.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.

#### Consejos para la preparación de patatas fritas, croquetas y similares

- Estos productos ultracongelados pueden prepararse sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Para garantizar una cocción delicada, coloque por debajo papel para hornear.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.
- Remueva los alimentos varias veces.

#### Cómo preparar productos congelados / precocinados

El tratamiento cuidadoso de los alimentos juega un papel fundamental para su salud.

Dore ligeramente las pizzas, tartas, patatas fritas o similares, no deje nunca que se quemen.

- Seleccione la función y temperatura recomendadas en el envase.
- Precaliente el horno.
- Introduzca el plato en el nivel recomendado en el envase en el horno precalentado.
- Compruebe el plato una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado en el envase.

### Calentar vajilla

Para calentar vajilla, utilice la función Aire caliente plus .

Utilice únicamente vajilla termorresistente.

- Introduzca la parrilla en el nivel 1 y coloque encima la vajilla que desea calentar. Dependiendo de su tamaño, podrá colocarlo también en el suelo del horno y desmontar además los listones portabandejas.
  - Seleccione Aire caliente plus .
  - Ajuste una temperatura de 50-80 °C.
-  ¡Riesgo de sufrir quemaduras!  
Al retirar la vajilla, póngase siempre los guantes de cocina. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.
- Retire la vajilla caliente del interior del horno.

# Limpeza y mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno podría resultar dañado en caso de utilizar un producto de limpieza para hornos, o de descalcificación. Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

## Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evite utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores para el frontal,
- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza),
- productos que contengan disolventes,
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- limpiacristales,
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej. los especiales para cazuelas o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos),
- gomas quitamanchas,
- rascadores de metal afilados,
- lana de acero,
- limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica,
- productos para la limpieza de hornos,
- espirales de acero,

Si deja que la suciedad se acumule durante mucho tiempo, en ocasiones ya no será posible eliminarla. Si se continúa utilizando el aparato sin realizar las limpiezas oportunas, la tarea de limpieza será finalmente muy complicada.

Elimine la suciedad cuanto antes.

El accesorio no es apto para el lavado en el lavavajillas.

**Consejo:** La suciedad que proviene p. ej. del zumo de fruta o de la masa de pasteles preparados en moldes que no cierran correctamente puede eliminarse mejor cuando el horno está aún caliente.

Para llevar a cabo una limpieza cómoda le recomendamos:

- desmontar la puerta.
- Desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- Plegar hacia abajo con mucho cuidado el elemento calefactor de bóveda y grill.

## Eliminar la suciedad normal

Alrededor del horno a modo de junta para sellar el lado interior de la puerta se encuentra una junta de hilo de vidrio muy delicada que se puede dañar con el roce o al frotarla.

Evite limpiar la junta de hilo de vidrio.

## Eliminar la suciedad normal

- Le recomendamos que elimine la suciedad normal inmediatamente con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Retire los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia. Esta limpieza es especialmente importante cuando se trata de superficies con acabado PerfectClean, puesto que los restos de producto de limpieza pueden dañar la superficie antiadherente.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

# Limpeza y mantenimiento

## Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip)

Los zumos de frutas derramados o restos de asado pueden producir alteraciones del color permanentes o manchas mates en las superficies esmaltadas. Estas no perjudican las propiedades de uso.

No intente eliminar estas manchas a toda costa. Emplee únicamente los métodos de ayuda descritos.

- Retire los restos adheridos con detergente suave, agua caliente y una esponja para cristal o con una espiral de acero inoxidable (p. ej. Spontex).

## Utilizar productos para la limpieza de hornos

- En el caso de suciedad muy resistente en las superficies con acabado PerfectClean, utilice el limpiador para hornos de Miele sobre las superficies frías.

En caso de que llegue spray para hornos a los huecos o aberturas, podría producirse una fuerte formación de olores durante los procesos de cocción.

No utilice spray limpiador de horno para la limpieza de la parte superior del horno.

Evite que el spray para hornos llegue a los huecos o aberturas de las paredes del interior del horno o de la pared posterior.

- Déjelo actuar siguiendo las indicaciones que aparecen en el embalaje.

Los limpiadores para hornos de otros fabricantes solo pueden utilizarse sobre las superficies frías y actuar durante un tiempo máx. de 10 minutos.

- Además, después del tiempo de actuación, puede utilizar el lado áspero de un estropajo azul.
- Retire los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia.
- Seque las superficies con un paño suave.

## Suciedad resistente en las guías FlexiClip

Cuando se lava las guías FlexiClip en el lavavajillas, el lubricante especial que llevan se pierde, lo que impide su fácil extracción.

No lave nunca las guías FlexiClip en el lavavajillas.

Para eliminar la suciedad resistente de las superficies o la suciedad adherida al rodamiento de bola debido a zumo de frutas que se ha derramado realice lo siguiente:

- Ponga las guías FlexiClip brevemente a remojo (aprox. 10 minutos) en agua caliente con detergente suave. En caso necesario, utilice adicionalmente la parte más áspera de un estropajo azul (especialmente indicado para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad). Limpie el rodamiento de bola con un cepillo suave.

Después de la limpieza pueden quedar manchas o decoloraciones, que en ningún caso influyen en su utilización.

## Limpiar el interior del horno con la función Pirólisis

En lugar de realizar una limpieza manual, puede limpiar el horno utilizando la función Pirólisis .

Durante la limpieza pirolítica el horno se calienta a más de 400 °C. La posible suciedad se descompone debido a las altas temperaturas y se convierte en ceniza.

Hay disponibles 3 niveles de pirólisis con diferentes duraciones:

- Nivel 1 para poca suciedad
- Nivel 2 para suciedad moderada
- Nivel 3 para suciedad persistente

Tras el inicio de la limpieza pirolítica, la puerta se bloquea automáticamente. Tan solo es posible volver a abrirla una vez haya finalizado la pirólisis.

También es posible un inicio retardado del proceso de pirólisis, p. ej. para aprovechar tarifas eléctricas nocturnas más baratas.

Después de la limpieza pirolítica es posible eliminar fácilmente los restos que se forman dependiendo del grado de suciedad (p. ej. las cenizas).

## Preparar la limpieza pirolítica

Con las elevadas temperaturas de la limpieza por pirólisis, se dañan los accesorios.

Extraiga todos los accesorios del interior del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. También es válido para los listones portabandejas y los accesorios especiales.

La suciedad más gruesa en el interior del horno puede generar humo. Los restos incrustados pueden producir alteraciones del color permanentes o manchas mates en las superficies esmaltadas,

Antes de iniciar la limpieza pirolítica, retire la suciedad más gruesa del interior del horno y elimine con una espátula de cristal los restos incrustados sobre las superficies esmaltadas.

- Retire los accesorios del interior del horno (incluidos los listones portabandejas).

# Limpieza y mantenimiento

## Iniciar la limpieza por pirólisis

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!  
Durante la limpieza por pirólisis se calienta el frontal del horno más que durante el uso normal del mismo.  
Evite que los niños toquen el aparato durante la limpieza por pirólisis.

- Seleccione Pirólisis .



Aparece *PY 1*. La cifra parpadea.

Con las teclas < o > puede elegir entre los niveles *PY 1*, *PY 2* y *PY 3*.

- Seleccione el nivel de pirólisis que desee.
- Confirme pulsando *OK*.

Se inicia la limpieza por pirólisis.

En el display aparece adicionalmente .



Mientras parpadea , la puerta se bloquea automáticamente. Mientras permanece bloqueada, se ilumina .

A continuación, el calentamiento del interior del horno y el ventilador de refrigeración se conectan automáticamente.

La iluminación del interior del horno no se conecta durante la limpieza pirolítica.

Para seguir el transcurso de la limpieza por pirólisis, debe activar la duración .

- Confirme pulsando *OK*.
- Pulse > hasta que  parpadee.

Se muestra la duración restante de la limpieza por pirólisis. No se puede modificar.

Si entretanto ha ajustado un aviso, tras el aviso se emite una señal acústica,  parpadea y se aumenta el tiempo. En cuanto confirme con *OK*, se desconectan automáticamente las señales acústicas y ópticas. Vuelven a mostrarse *PY* y la cifra de la limpieza por pirólisis seleccionada.

### Posponer el inicio de la limpieza por pirólisis

Inicie la limpieza por pirólisis siguiendo el proceso descrito e indique la hora de finalización durante los primeros cinco minutos.

- Confirme pulsando **OK**.
- Pulse **>** hasta que  parpadee.

En el display aparece la hora actual y la hora de finalización de la limpieza por pirólisis seleccionada estimada.

- Confirme pulsando **OK**.

El bloque de cifras de las horas parpadea.

- Ajuste las horas con **>**.
- Confirme pulsando **OK**.

El bloque de cifras de los minutos parpadea.

- Ajuste los minutos con **>**.
- Confirme pulsando **OK**.

Se memoriza la hora de finalización ajustada.

La calefacción del interior del horno se desconecta.

La hora de finalización se puede modificar en cualquier momento hasta la hora de inicio.

En cuanto se alcanza el punto de la hora inicio se conectan la calefacción del interior del horno y el ventilador de refrigeración y aparece en el display la duración restante.

### Después del transcurso de la limpieza por pirólisis

En primer lugar aparecen **0:00**,  y .

Mientras permanezca iluminado , la puerta continuará bloqueada. Cuando parpadea , la puerta se desbloquea.



En cuanto se desbloquea la puerta:

-  se apaga.
  - Parpadea .
  - Se emite una señal acústica, si esta está activada (véase el capítulo «Reloj programador – Modificar los ajustes»).
- Gire el selector de funciones a la posición **0**.

Las señales acústica y óptica se detienen.

 **Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.**

Una vez finalizada la pirólisis el horno está aún muy caliente. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras y el interior del horno.

Deje que se enfríen primero las resistencias calefactoras y el interior del horno antes de eliminar los restos de la limpieza pirolítica y engrasar los listones portabandejas.

## Limpieza y mantenimiento

- Elimine los restos de la limpieza piro-lítica (p. ej. cenizas) del interior del horno y de los accesorios aptos para pirólisis, la cantidad dependerá del grado de suciedad.

Puede eliminar la mayoría de los residuos con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.

En función del grado de suciedad se puede depositar una capa visible en el cristal interior de la puerta. Puede eliminarla con un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), una espátula para cristal o con una espiral de acero inoxidable (p. ej. Spontex Spirinett) y detergente suave.

Alrededor del horno a modo de junta para sellar el lado interior de la puerta se encuentra una junta de hilo de vidrio muy delicada que se puede dañar con el roce o al frotarla.

Evite limpiar la junta de hilo de vidrio.

Si se derrama zumo de frutas pueden producirse alteraciones del color permanentes en las superficies esmaltadas. Estas decoloraciones no afectan las propiedades del esmaltado.

No intente eliminar estas manchas a toda costa.

### Se interrumpe la limpieza por pirólisis

Por lo general la puerta permanece bloqueada después de interrumpirse la limpieza por pirólisis hasta que la temperatura desciende por debajo de 280 °C.  se ilumina hasta que disminuye la temperatura del interior del horno por debajo de ese valor. Cuando parpadea , la puerta se desbloquea.

Para cancelar la limpieza por pirólisis:

- Gire el selector de funciones a otra función o a la posición **0**.

Si desea reiniciar la limpieza por pirólisis, vuelva a girar el selector a la Pirólisis .

- En caso de producirse un corte en el suministro eléctrico.

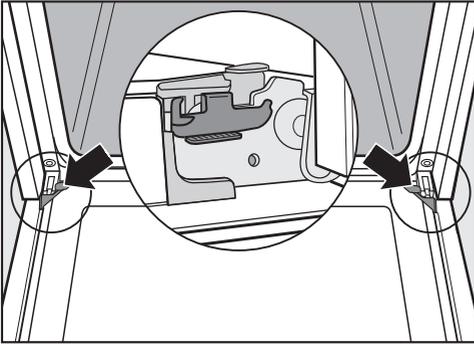
Una vez restablecida la corriente eléctrica se ilumina *Py* hasta que la temperatura del interior del horno disminuye por debajo de 280 °C. A continuación aparece el bloque de cifras, parpadea  y la puerta se bloquea. A continuación en el display parpadea *Py*.

- Si desea iniciar de nuevo la limpieza por pirólisis, confirme con **OK**. A continuación podrá volver a seleccionar la limpieza piro-lítica que desea e iniciarla.

Después de un corte en el suministro eléctrico, en cuanto gire el selector de funciones a la posición **0**, continuará parpadeando *Py*. Para volver a introducir la hora, confirme con **OK** (ver capítulo «Primera puesta en funcionamiento»).

## Desmontar la puerta

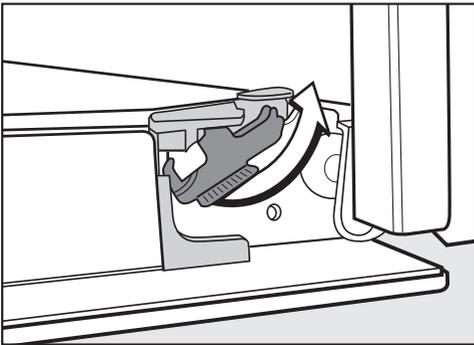
La puerta pesa aprox. 9kg.



La puerta está unida a las bisagras mediante soportes.

Antes de poder retirar la puerta de estos soportes es necesario desbloquear los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta.

- Abra la puerta completamente.



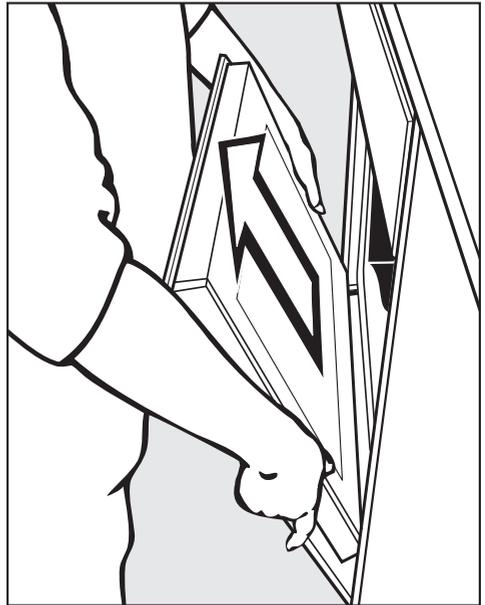
- Desbloquee los estribos de bloqueo girándolos hasta el tope.

En caso de montar erróneamente la puerta, el horno podría resultar dañado.

No tire de la puerta en sentido horizontal para sacarla de los soportes, ya que golpeará contra el horno.

No tire nunca de los soportes del tirador de la puerta porque podrían romperse.

- Cierre la puerta hasta el tope.



- Sujete la puerta lateralmente y tire hacia arriba de ambos soportes a la vez. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.

# Limpieza y mantenimiento

## Desmontar la puerta

La puerta está compuesta por un sistema abierto con 3 cristales con un revestimiento parcialmente termorreflectante.

Durante el funcionamiento, entra aire adicional, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

Si se hubieran depositado residuos en el espacio situado entre los cristales podrá desmontar la puerta para limpiar las caras interiores de los cristales.

El cristal podría quebrarse debido a los arañazos.

En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas.

Tenga en cuenta también los consejos para la limpieza del frontal del horno.

Las caras individuales de los cristales de la puerta están revestidas de forma diferente. Las caras orientadas hacia el interior del horno son termorreflectantes.

En caso de montar los cristales de la puerta de forma errónea, el horno podría resultar dañado.

Después de la limpieza, monte los cristales de la puerta en la posición correcta.

La superficie de los perfiles de aluminio podría resultar dañada por el producto para la limpieza del horno.

Limpie los componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.

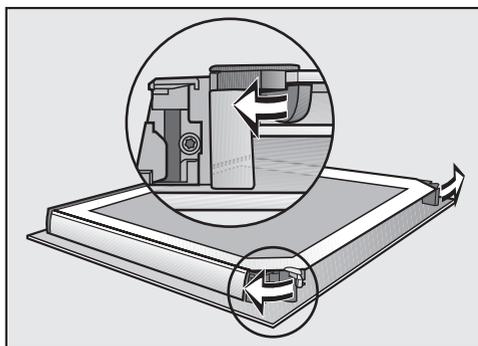
En caso de caerse, los cristales de la puerta podrían romperse. Colóquelos en un lugar seguro.

 Peligro de lesiones por cierre de la puerta.

La puerta puede cerrarse de golpe en caso de desmontarla estando colocada.

Desmunte siempre la puerta antes de desmontar los cristales.

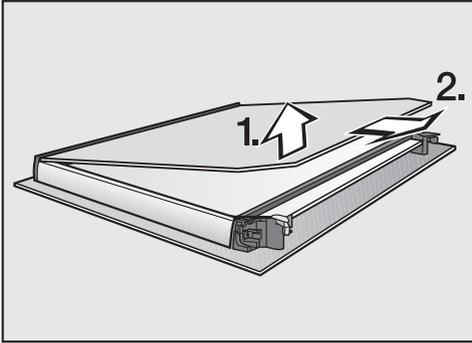
- Coloque el cristal de la puerta sobre una superficie blanda (p. ej. un paño de cocina) para evitar arañazos. Es conveniente colocar el tirador junto al borde de la mesa para que el cristal de la puerta quede plano y no pueda romperse durante la limpieza.



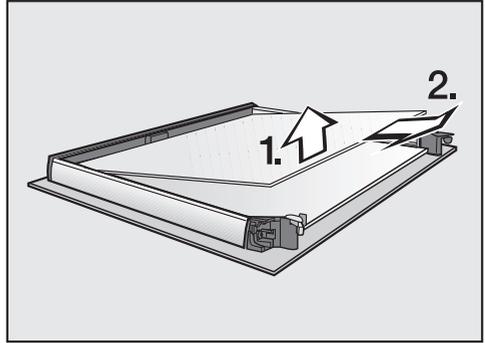
- Abra ambas sujeciones de los cristales de la puerta hacia fuera con un movimiento giratorio.

Desmunte consecutivamente el cristal interior de la puerta y los dos cristales centrales de la misma:

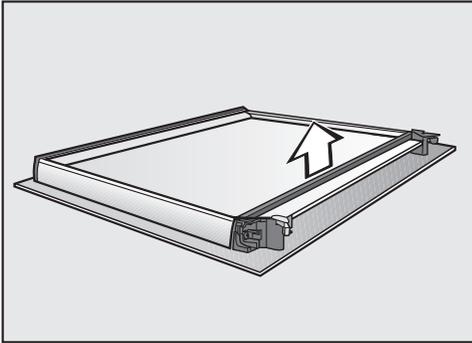
## Limpeza y mantenimiento



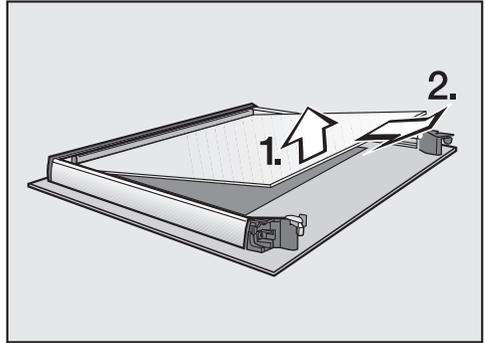
- Levante **ligeramente** el cristal interior de la puerta y extráigalo del listón de plástico.



- Levante el cristal superior de los dos cristales de la puerta ligeramente y retírelo.



- Retire la junta.



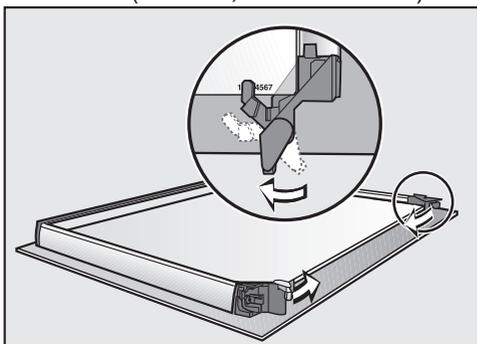
- Levante el cristal inferior de los dos cristales centrales de la puerta ligeramente y retírelo.
- Limpie los cristales de la puerta y el resto de componentes con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque las piezas con un paño suave.

A continuación, vuelva a montar la puerta con cuidado:

## Limpieza y mantenimiento

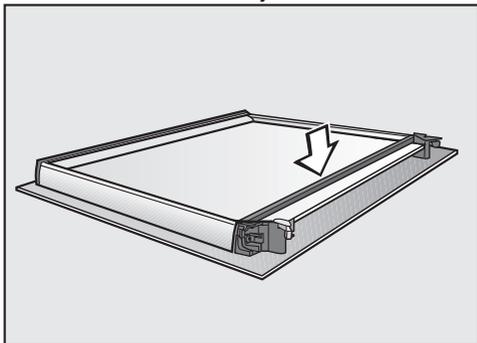
Los dos cristales centrales de la puerta son idénticos. El número de material está impreso en los cristales de la puerta para orientarse a la hora de realizar el montaje correcto.

- Coloque el cristal inferior de los dos cristales centrales de la puerta de forma que se pueda leer el número de material (es decir, no a la inversa).

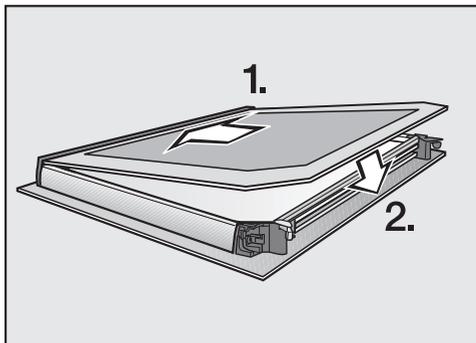


- Gire las sujeciones de los cristales de la puerta hacia el interior de forma que queden sobre el cristal inferior de los dos cristales centrales.

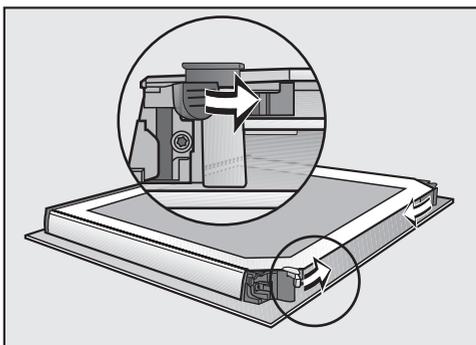
- Coloque el cristal superior de los dos cristales centrales de la puerta de forma que se pueda leer el número de material (es decir, no a la inversa). El cristal de la puerta debe estar colocado sobre las sujeciones.



- Coloque la junta.



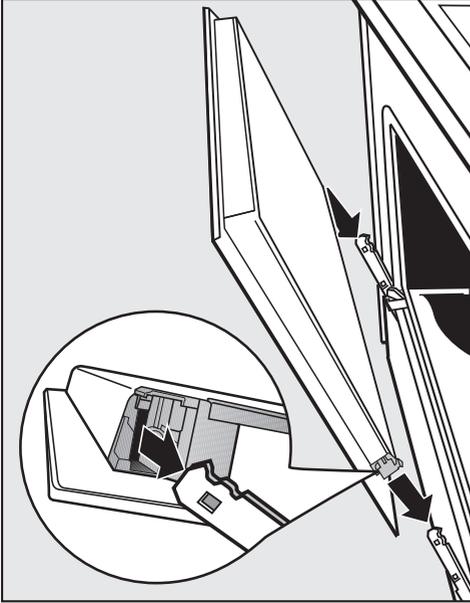
- Introduzca el cristal inferior de la puerta con el lado impreso en mate mirando hacia abajo en el listón de plástico y colóquelo entre las sujeciones.



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

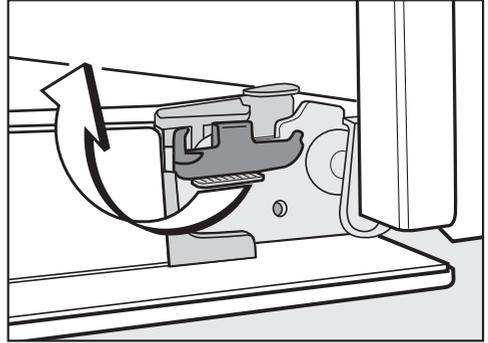
La puerta vuelve a estar montada.

### Montaje de la puerta



- Sujete la puerta lateralmente y colóquela en los soportes de las bisagras. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.
- Abra la puerta completamente.

Si los estribos no están bloqueados, la puerta puede soltarse de los soportes y resultar dañada. Es imprescindible que bloquee los estribos de nuevo.



- Bloquee los estribos de nuevo, girando hasta el tope en posición horizontal.

# Limpieza y mantenimiento

## Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip

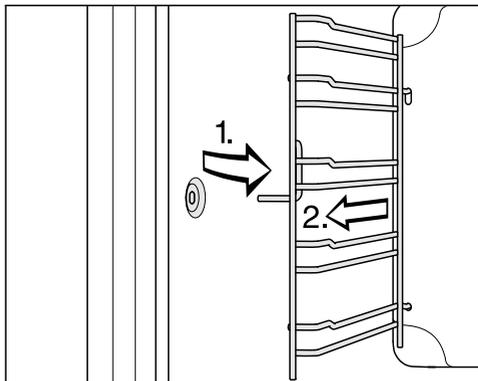
Es posible desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).

Si desea desmontar antes las guías FlexiClip por separado, siga las indicaciones que aparecen en el capítulo «Dotación», apartado «Montaje y desmontaje de las guías FlexiClip».

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Antes de desmontar los listones portabandejas, deje enfriar los elementos calefactoras, el interior del horno y los accesorios.



- Retire los listones portabandejas de los soportes (1.) y extráigalos (2.).

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

- Monte las diferentes partes cuidadosamente.

### Abatir el elemento calefactor de bóveda / grill

En caso de que la parte superior del interior del horno esté muy sucia, es posible abatir el elemento calefactor de bóveda y grill para su limpieza. Limpie de forma regular el techo del interior del horno con un paño húmedo o con la parte áspera de un estropajo azul apto para la limpieza sin rayar.

**⚠** Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

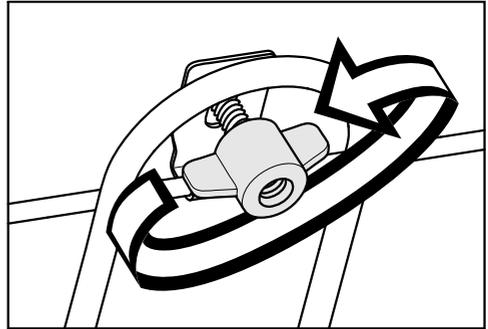
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

El esmalte de la base del interior del horno puede resultar dañado en caso de caer una tuerca.

Como medida de protección, coloque p. ej. un paño en el suelo del interior del horno.

- Desmonte los listones portabandejas.



- Suelte las tuercas de mariposa.

La resistencia calefactora de bóveda y grill podría resultar dañada.

No presione la resistencia calefactora de bóveda y grill hacia abajo a la fuerza.

- Pliegue hacia abajo con mucho cuidado el elemento calefactor de bóveda y grill.

Así queda accesible la parte superior del horno.

- Limpie el techo del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Una vez limpia, pliegue hacia arriba la resistencia de bóveda y grill.
- Atornille las tuercas de mariposa.
- Monte los listones portabandejas.

## ¿Qué hacer si ...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

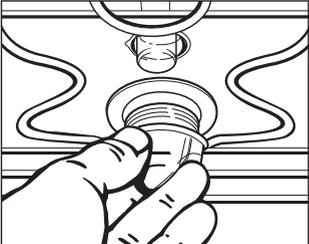
Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Problema	Causa y solución
<b>El display está oscuro.</b>	El horno no tiene corriente. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-Venta de Miele.
<b>El interior del horno no se calienta.</b>	El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado. ■ Desconecte el bloqueo de puesta en funcionamiento (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Modificar ajustes»).
	El horno no tiene corriente. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Si fuera necesario, llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.
<b>12:00 parpadea en el display.</b>	Se ha producido un corte del suministro eléctrico. ■ Vuelva a ajustar la hora (ver capítulo «Primera puesta en funcionamiento»). También deberá introducir de nuevo los tiempos para los procesos de cocción.
<b>0:00 aparece inesperadamente en el display y a la vez parpadea el símbolo . Eventualmente se emite una señal acústica.</b>	Se ha utilizado el horno durante un tiempo excepcionalmente largo y la desconexión de seguridad se activó. ■ Gire el selector de funciones a la posición <b>0</b> . A continuación, el horno está preparado de nuevo para funcionar.

Problema	Causa y solución
<p><b>Py se ilumina o parpadea en el display.</b></p>	<p>Se ha producido un corte en el suministro eléctrico y se ha cancelado la limpieza por pirólisis.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>En cuanto la temperatura del interior del horno supera los 280 °C, se ilumina  y la puerta se bloquea.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En cuanto gire el selector de modos de funcionamiento a la posición <b>0</b>, parpadea la indicación de hora. Deberá introducir de nuevo la hora (ver capítulo «Primera puesta en funcionamiento»).</li> </ul>
<p><b>En el display aparece F 32.</b></p>	<p>El bloqueo de la puerta para la limpieza pirolítica no cierra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gire el selector de funciones a la posición <b>0</b> y seleccione de nuevo la limpieza por pirólisis deseada.</li> </ul> <p>Si continúa el problema, póngase en contacto con el Servicio Post-venta de Miele.</p>
<p><b>En el display aparece F 33.</b></p>	<p>El bloqueo de la puerta para la limpieza pirolítica no abre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gire el selector de funciones a la posición <b>0</b>.</li> </ul> <p>En caso de que el problema persista, póngase en contacto con el Servicio Post-venta de Miele.</p>
<p><b>En el display aparece F XX.</b></p>	<p>Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.</li> </ul>
<p><b>No se oye ninguna señal acústica.</b></p>	<p>Está desconectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conecte la señal acústica (ver capítulo «Reloj programador», apartado «Modificar ajustes»).</li> </ul>
<p><b>Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.</b></p>	<p>Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador de refrigeración sigue funcionando para evitar que se forme humedad en el interior del horno, en el panel de mandos o en el armario de alojamiento.</p> <p>El funcionamiento posterior del ventilador se desconecta automáticamente después de un tiempo.</p>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p><b>El horno se ha desconectado automáticamente.</b></p>	<p>El horno se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectar el horno o después de finalizar un proceso de cocción no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vuelva a conectar el horno.</li> </ul>
<p><b>La tarta/la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en las tablas de cocción.</b></p>	<p>La temperatura seleccionada es diferente a la que se indica en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccione la temperatura adecuada para su receta.</li> </ul> <p>Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si se ha modificado la receta. En caso de haber añadido más líquido o más huevos la masa queda más húmeda y necesita un tiempo de horneado más largo.</li> </ul>
<p><b>La tarta / la repostería no tiene un horneado homogéneo.</b></p>	<p>Se ha seleccionado una temperatura o un nivel incorrecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siempre puede producirse un dorado ligeramente diferente. Sin embargo, en caso de que la diferencia sea grande, compruebe que ha seleccionado una temperatura y un nivel correctos.</li> </ul> <p>El material o el color del molde no son adecuados al tipo de función.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Los moldes de colores claros no son aptos para la función Bóveda y solera . Utilice moldes mate, oscuros.</li> </ul>
<p><b>Las guías telescópicas FlexiClip se introducen o se extraen con dificultad.</b></p>	<p>No hay suficiente grasa en el rodamiento de bola de las guías telescópicas FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Engrase el rodamiento de bola con el lubricante especial de Miele.</li> </ul> <p>Tan solo este lubricante es apto para las temperaturas altas que se general en el interior del horno. Otros podrían aglutinarse por el calor y atascar las guías telescópicas FlexiClip. Es posible conseguirlo a través de un distribuidor especializado de Miele o del Servicio Post-venta de Miele.</p>

Problema	Causa y solución
<p><b>Después de la limpieza pirolítica aún queda suciedad en el horno.</b></p>	<p>Durante la limpieza pirolítica la suciedad se quema y queda reducida a cenizas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le recomendamos que elimine las cenizas con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.</li> </ul> <p>Si continúa habiendo mucha suciedad, lleve a cabo otra limpieza pirolítica, en este caso más larga.</p>
<p><b>No es posible abrir la puerta después de la limpieza pirolítica.</b></p>	<p>El bloqueo de la puerta para la limpieza pirolítica no abre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gire el selector de funciones a la posición <b>0</b>.</li> <li>■ Si no se desbloquea la puerta, avise al Servicio Post-venta.</li> </ul>
<p><b>La iluminación superior del aparato no se conecta.</b></p> 	<p>La lámpara halógena está defectuosa.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!</b> Las resistencias calefactoras deberán estar desconectadas. El interior del horno deberá estar frío.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte el horno de la red eléctrica. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.</li> <li>■ Suelte la cubierta de la lámpara con un cuarto de vuelta hacia la izquierda y extráigala de la carcasa con la junta anular hacia abajo.</li> <li>■ Sustituya la lámpara halógena (Osram 66725AM/A, 230 V, 25 W, zócalo G9).</li> <li>■ Coloque de nuevo la cubierta de la lámpara con la junta anular en la carcasa y fíjela con un giro a la derecha.</li> <li>■ Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.</li> </ul> <p>Ha seleccionado la función Aire caliente Eco . En esta función no se conecta la iluminación del aparato.</p>

# Servicio Post-venta

---

## Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/nº). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Encontrará esta información en la placa de características: abra la puerta del aparato y localícela en el marco frontal.

## Garantía

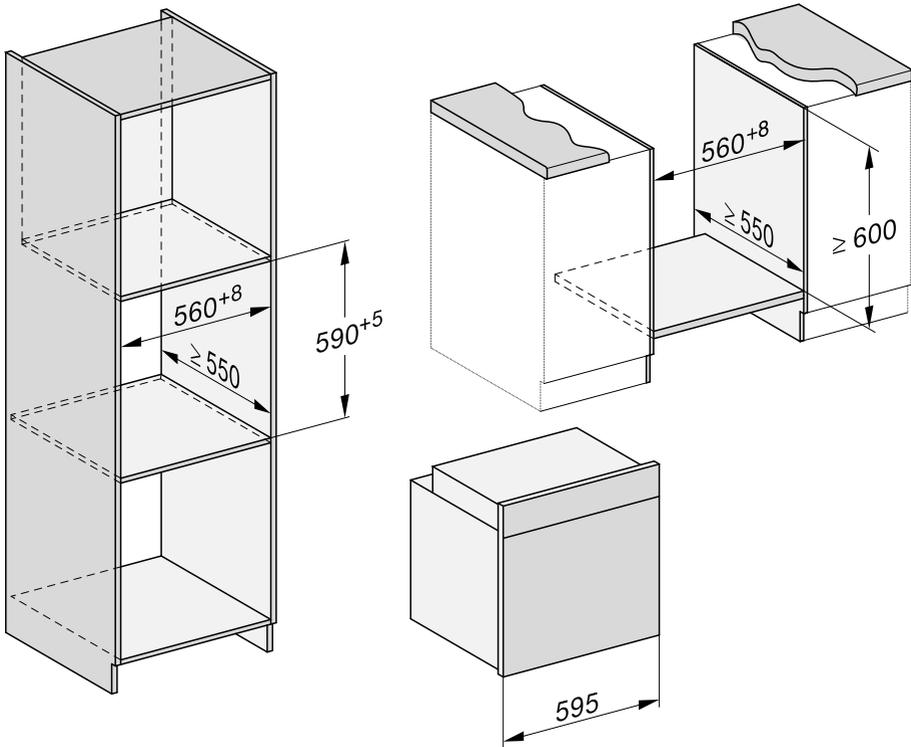
El presente producto está sujeto a la garantía legalmente establecida en el Real Decreto Ley 1/2007 de 16 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, o el texto legal que en su caso lo sustituya.

## Medidas de empotramiento

Las medidas se indican en mm.

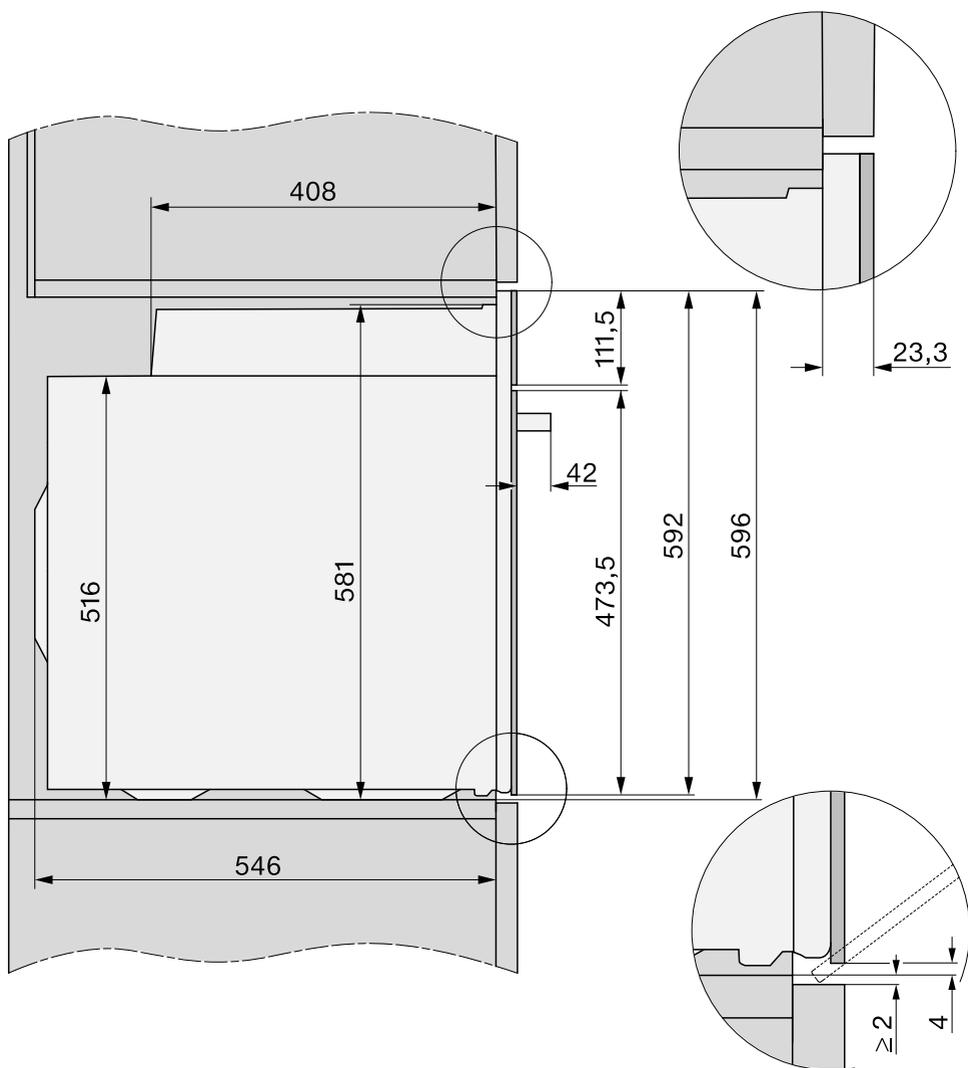
### Empotramiento en un armario alto o inferior

Si tiene previsto montar el horno debajo de una placa de cocción, observe las indicaciones de montaje de la placa de cocción, así como la altura de empotramiento de la misma.

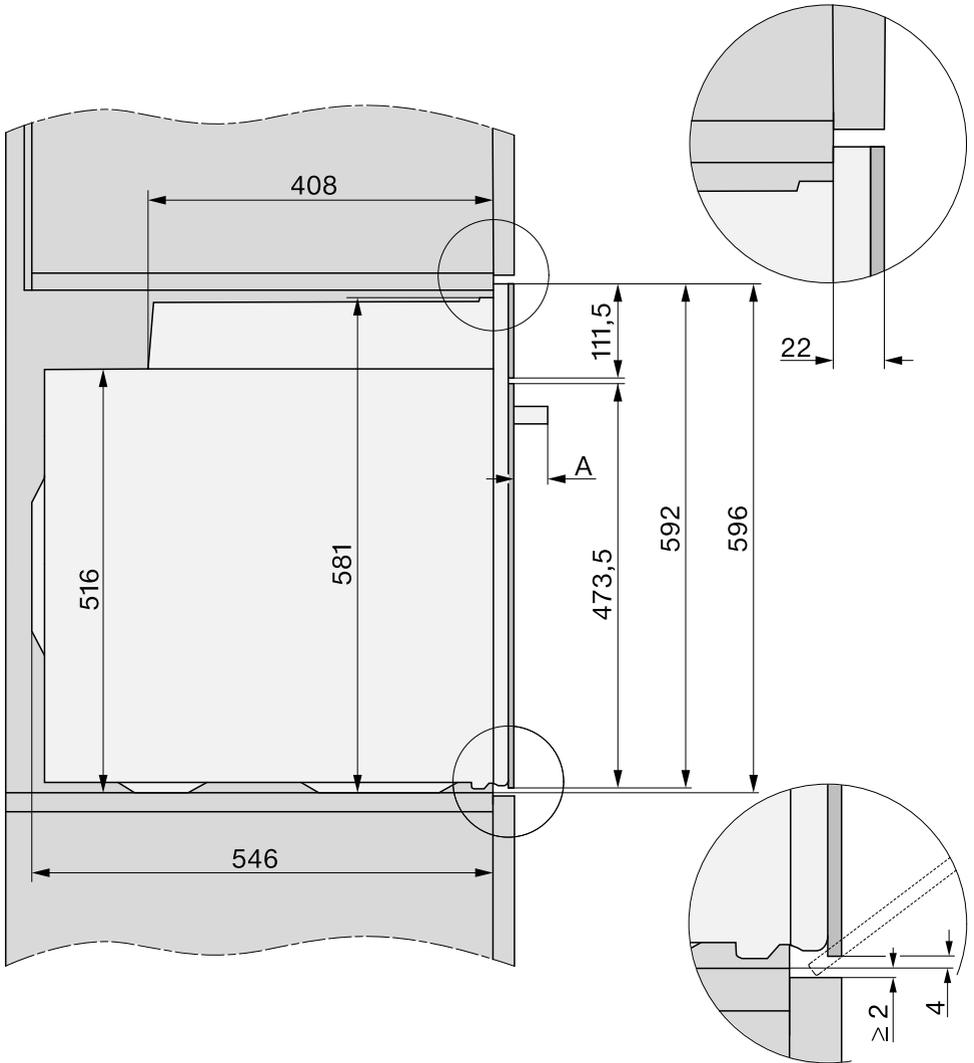


# Instalación

## Vista lateral H 22xx



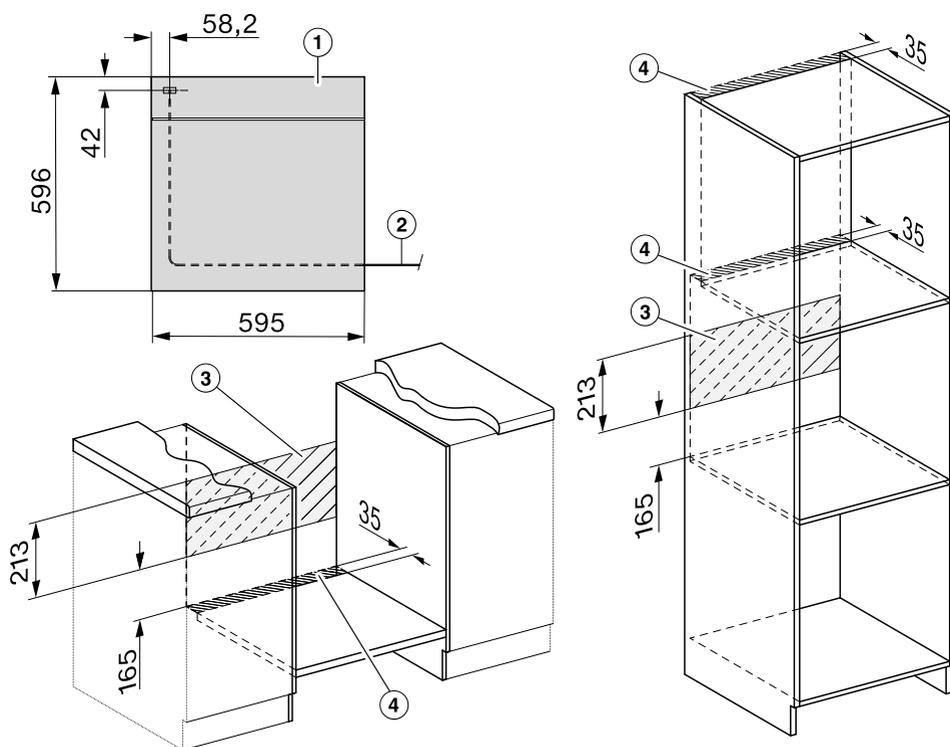
## Vista lateral H 28xx, H 25xx, H 27xx



- A** H 25xx, H 27xx: 43 mm  
H 28xx: 47 mm

# Instalación

## Conexiones y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Longitud del cable de conexión a la red = 1.500 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 150 cm<sup>2</sup>

## Montaje del horno

Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno antes de montarlo.

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

Al realizar el montaje es imprescindible tener en cuenta:

Asegúrese de que el entrepaño sobre el que se coloque el horno, no quede ajustado a la pared.

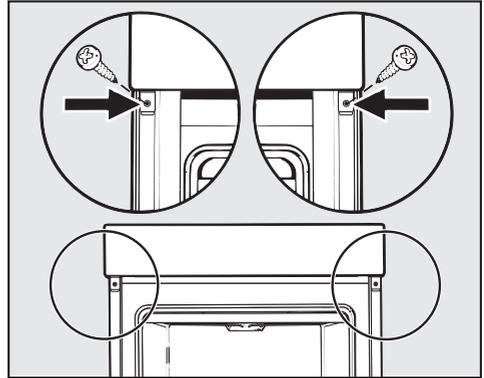
No monte ningún listón de protección térmica en las paredes laterales del hueco de empotramiento.

- Conecte el horno a la red eléctrica.

Si traslada el horno tirando del tirador, la puerta podría resultar dañada. Para trasladarlo utilice los huecos de agarre situados a ambos lados de la carcasa.

Antes del montaje, es también conveniente desmontar la puerta y extraer los accesorios (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la puerta»). Eso aligerará el peso del horno al introducirlo en el armario inferior, evite en todo momento desplazarla tirando del tirador.

- Introduzca el horno en el armario de alojamiento y nivélelo.
- En caso de que no la haya desmontado, abra la puerta.



- Fije el horno con los tornillos adjuntos a las paredes laterales del armario de alojamiento.
- Monte de nuevo la puerta si es necesario (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Montaje de la puerta»).

# Instalación

## Conexión eléctrica



¡Peligro de sufrir lesiones!

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que Miele no se responsabiliza.

La conexión a la red eléctrica únicamente podrá realizarla un electricista cualificado que conozca y se atenga exactamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento del aparato.

La conexión solo se puede realizar a una instalación eléctrica según la norma VDE 0100.

Se recomienda la conexión de **a una toma de corriente** (según VDE 0701), ya que facilita la desconexión de la red electrónica en caso de servicio técnico.

En caso de que el enchufe no quede accesible para el usuario tras el montaje o de estar prevista **la conexión fija**, se precisará un interruptor por cada polo.

Son válidos los interruptores con una apertura de contacto de al menos 3 mm. Entre estos se encuentran los interruptores de potencia, los fusibles y los contactores (EN 60335).

Consulte los **datos de conexión** indicados en la placa de características que encontrará en la parte frontal del aparato. Estos datos deberán coincidir con los de la conexión eléctrica.

Al ponerse en contacto con Miele, aporte siempre la siguiente información:

- Denominación de modelo
- Número de fabricación
- Datos de conexión (tensión de red/frecuencia/potencia nominal máxima)

Al modificar o sustituir un cable de conexión se deberá utilizar el tipo de cable H 05 VV-F con el diámetro transversal apropiado.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

## Horno

El horno está equipado con un cable de conexión de 3 conductores con clavija preparado listo para la conexión a corriente alterna de 230 V, 50 Hz.

La instalación debe estar equipada con un automático de 16 A. La conexión debe realizarse exclusivamente a una base de enchufe con toma a tierra.

Potencia nominal máxima: consulte la placa de características.

# Tablas de cocción

## Masa batida

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Magdalenas (1 bandeja)		150–160	1	2	25–35
Magdalenas (2 bandejas)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Pasteles pequeños* (1 bandeja)		150	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Pasteles pequeños* (2 bandejas)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Bizcocho fino (parrilla, molde, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (molde, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (parrilla, molde redondo/especial para Gugelhupf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Tarta de frutas (parrilla molde, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 Función, 🌡️ Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y soleira

\* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).

1 Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.

2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .

3 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.

4 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

## Masa trabajada

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Pastas (1 bandeja)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Pastas (2 bandejas)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Galletas para manga pastelera* (1 bandeja)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Galletas para manga pastelera* (2 bandejas)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Tarta de queso (parrilla, molde, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (parrilla, molde desmontable, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Tarta de manzana cubierta (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Tarta de frutas con baño de azúcar (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Tarta de frutas con baño de azúcar (1 bandeja)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Quiché dulce (1 bandeja)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Función, 🌡️ Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Aire caliente Eco,  Bóveda y solera,  Cocción intensiva

\* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.  
Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).

<sup>1</sup> Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.

<sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .

<sup>3</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.

<sup>4</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

# Tablas de cocción

## Masa de levadura

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Bizcocho austriaco Gugelhupf (parrilla, molde especial, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Christstollen (pastel de Navidad alemán) (1 bandeja)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Tarta con copos con/sin fruta (1 bandeja)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja)		160–170	1	2	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (2 bandejas)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pan blanco, sin molde (1 bandeja)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pan blanco (parrilla, molde, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pan integral (parrilla, molde, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		200–210 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Dejar subir la masa (parrilla)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

 Función, 🌡️ Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y sole-ra

- 1 Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- 4 Coloque la parrilla sobre la base del interior del horno y ponga el recipiente encima. Según el tamaño del recipiente, puede retirar también los listones portabandejas.
- 5 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

## Masa de requesón y aceite

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]	 5 1		 [min]
			+HFC	-HFC	
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja)		160–170	2	3	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (2 bandejas)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

 Función, 
  Temperatura, 
  Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), 
  tiempo de cocción, 
  Aire caliente plus, 
  Bóveda y sole-ra

- 1 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- 2 Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

# Tablas de cocción

## Tarta de bizcocho

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]	 5 1		 [min]
			+HFC	-HFC	
Base para tartas (2 huevos), (parrilla, molde desmontable, Ø 26 mm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Base para tartas (4–6 huevos) (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Bizcocho* (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Rollo suizo (1 bandeja)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 Función, 
  Temperatura, 
  Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), 
  tiempo de cocción, 
  Aire caliente plus, 
  Bóveda y sole-  
 ra

\* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.  
 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).

<sup>1</sup> Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.

<sup>2</sup> Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .

## Masa cocida, masa de hojaldre, merengues

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Profiteroles (1 bandeja)		160–170	1	2	30–40
Empanadillas (1 bandeja)		180–190	1	2	20–30
Empanadillas (2 bandejas)		180–190	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Almendrados (1 bandeja)		120–130	1	2	25–50
Almendrados (2 bandejas)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Merengues (1 bandeja, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Merengues (2 bandejas, cada una de 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Función, 🌡️ Temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 tiempo de cocción,  Aire caliente plus

- <sup>1</sup> Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- <sup>2</sup> Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

# Tablas de cocción

## Tentempiés

Alimento (accesorios)		Temperatura [°C]	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Tiempo de cocción [min]
			+HFC	-HFC	
Quiche (1 bandeja)		220-230 <sup>1</sup>	-	1	25-35
		180-190	-	1	30-40
Tarta de cebolla (1 bandeja)		180-190 <sup>1</sup>	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
Pizza, masa de levadura (1 bandeja)		170-180	1	2	25-35
		210-220 <sup>1</sup>	1	2	20-30
Pizza, masa de aceite y requesón (1 bandeja)		170-180	1	2	25-35
		190-200 <sup>1</sup>	1	2	25-35
Pizza congelada, preheada (parrilla)		200-210	1	2	20-25
Tostas* (parrilla)		250	-	3	5-8
Gratinados (p. ej. tostas) (parrilla sobre bandeja Universal)		250 <sup>2</sup>	2	3	3-6
Parrillada de verduras (parrilla sobre la bandeja universal)		250 <sup>2</sup>	3	4	5-10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	3	3	5-10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 bandeja Universal)		180-190	1	2	40-60

Función, Temperatura, Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C), Tiempo de cocción, Bóveda y solera, Cocción intensiva, Aire caliente plus, Aire caliente Eco, Grill grande, Grill con aire

\* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

- 1 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 2 Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

## Carne de vacuno

Alimento (accesorios)		 Temperatura [°C]	 Nivel <sup>5</sup>	 Tiempo de cocción [min]	 Temperatura interior <sup>10</sup> [°C]
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	--
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	--
Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Solomillo de vacuno «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Solomillo de vacuno «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Solomillo de vacuno «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rosbif, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rosbif «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rosbif «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rosbif «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Hamburguesas* (parrilla en el nivel 4 y bandeja universal en el nivel 1)	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	--

 Función,  Temperatura,  Nivel<sup>5</sup>,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  Grill grande

\* Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.

1 Utilice parrilla y bandeja Universal.

2 Selle primero la carne en la placa.

3 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .

4 Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.

5 Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .

6 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).

7 Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

8 Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

9 Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

<sup>10</sup> Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

# Tablas de cocción

## Ternera

Alimento (accesorios)		 Temperatura [°C]	 Nivel <sup>5</sup>	 Tiempo de cocción [min]	 Temperatura interior <sup>7</sup> [°C]
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg (Bandeja para asar con tapa)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	--
Solomillo de ternera, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Solomillo de ternera «poco hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Solomillo de ternera «al punto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Solomillo de ternera «muy hecho», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Lomo de ternera «poco hecho» aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Lomo de ternera «al punto» aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Lomo de ternera «muy hecho» aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 Función,  Temperatura,  Nivel<sup>5</sup>,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera

- 1 Utilice parrilla y bandeja Universal.
- 2 Selle primero la carne en la placa.
- 3 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 4 Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- 5 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- 6 Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- 7 Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

## Cerdo

Alimento (accesorios)		 Temperatura [°C]	 Nivel <sup>5</sup>	 Tiempo de cocción [min]	 Temperatura interior <sup>10</sup> [°C]
Asado de cerdo/nuez, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Asado de cerdo con chicharrones, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Solomillo de cerdo, aprox. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Jamón asado, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Asado de carne picada, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Beicon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	4	3–5	--
Salchichas para asar <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	--

 Función,  Temperatura, <sup>5</sup> Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  Grill grande

- Utilice parrilla y bandeja Universal.
- Selle primero la carne en la placa.
- Precalente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- Precalente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Transcurrida la mitad del tiempo, añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

# Tablas de cocción

## Cordero, carne de caza

Alimento (accesorios)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Pierna de cordero con hueso, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Espaldilla de cordero sin hueso (bandeja Universal)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Espaldilla de cordero sin hueso (parrilla y bandeja Universal)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Espaldilla de ciervo sin hueso (bandeja Universal)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Lomo de corzo sin hueso (bandeja Universal)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Pierna de jabalí sin hueso, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 <sup>1</sup>	170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90

 Función,  Temperatura, <sup>5</sup> Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Bóveda y solera

- 1 Selle primero la carne en la placa.
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- 4 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- 5 Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 50 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- 6 Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

## Aves, pescado

Alimento (accesorios)		 Temperatura [°C]	 Nivel <sup>5</sup>	 Tiempo de cocción [min]	 Temperatura interior <sup>7</sup> [°C]
Aves, 0,8-1,5 kg (bandeja Universal)		170–180	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Pollo, aprox. 1,2 kg (parrilla sobre bandeja Universal)		180–190 <sup>1</sup>	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Aves, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Aves, aprox. 4 kg (bandeja para asar)		160–170	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Pescado, 200–300 g (p. ej. truchas) (bandeja Universal)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Pescado, 1-1,5 kg (p. ej. truchas asalmonadas) (bandeja Universal)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Filete de pescado en papillote, 200-300 g (bandeja Universal)		200–210	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80

 Función,  Temperatura,  Nivel<sup>5</sup>,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Aire caliente plus,  Grill con aire,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco

- 1 Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 2 Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- 3 Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- 4 Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- 5 Añada aprox. 0,25 l de líquido al comienzo del proceso de cocción.
- 6 Agregue aprox. 0,5 l después de 30 minutos.
- 7 Si dispone de una sonda térmica por separado, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

# Datos para los laboratorios de ensayo

## Platos de prueba según EN 60350-1

Platos de prueba (accesorios)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sup>6</sup>		 [min]
			+HFC	-HFC	
Pasteles pequeños (1 bandeja de repostería <sup>1</sup> )		150	1	2	25-35
		160 <sup>4</sup>	2	3	20-30
Pasteles pequeños (2 bandejas de repostería <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25-35
Galletas para manga pastelera (1 bandeja <sup>1</sup> ).		140	1	2	35-45
		160 <sup>4</sup>	2	3	20-30
Galletas para manga pastelera (2 bandejas <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40-50 <sup>8</sup>
Apple Pie (parrilla <sup>1</sup> , molde desmontable <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80-100
		180	1	1	75-95
Bizcocho (parrilla <sup>1</sup> , molde desmontable <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	25-35
	 <sup>3</sup>	150-170 <sup>4</sup>	1	2	25-45
Tostas (parrilla <sup>1</sup> )		250	--	3	5-8
Hamburguesas (Parrilla <sup>1</sup> en el nivel 4 y bandeja universal <sup>1</sup> en nivel 1)		250 <sup>5</sup>	--	4	15-25 <sup>9</sup>

 Función,  Temperatura, <sup>5</sup> Nivel (+HFC con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC sin guías FlexiClip HFC 70-C),  Tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Grill grande

- Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele.
- Utilice un molde desmontable mate, oscuro. Coloque el molde en el centro de la parrilla.
- Seleccione por lo general la temperatura más baja y compruebe el estado de los alimentos después de un tiempo breve.
- Precalente el horno antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- Precalente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos. Para ello, no utilice la función Booster .
- Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles).
- Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel. En caso de disponer de más pares de guías FlexiClip, monte solo uno.
- Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

# Datos para los laboratorios de ensayo

## Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1

La obtención de la clase de eficiencia energética tiene lugar según la normativa EN 60350-1.

Clase de eficiencia energética: A+

Tenga en cuenta los siguientes consejos al realizar la medición:

- La medición tiene lugar en la función Aire caliente Eco .
- Durante la medición solo se encuentra el accesorio necesario para ello en el interior del horno.  
No utilice ningún otro accesorio disponible como las guías FlexiClip o piezas con esmaltado catalítico como, por ejemplo, las paredes laterales o la chapa protectora.
- Un importante requisito previo para la determinación de la clase de eficiencia energética es que la puerta esté cerrada de forma estanca durante la medición. En función de los elementos de medición usados, la función de estanqueidad de la junta de la puerta se puede ver más o menos afectada. Esto repercute negativamente en el resultado de la medición.  
Este defecto se debe compensar apretando la puerta. Para ello, puede que se necesiten medios técnicos apropiados en circunstancias desfavorables. Este defecto no se da en el uso práctico normal.

## Ficha para horno

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

MIELE	
Identificador del modelo	H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760-2 BP, H 2860 BP, H 2860-2 BP, H 2850 BP
Índice de eficiencia energética/Cavidad ( $EE_{\text{cavidad}}$ )	81,7
Clase de eficiencia energética/Cavidad	
A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente)	A+
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo tradicional	1,10 kWh
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo de circulación forzada	0,71 kWh
Número de cavidades	1
Fuentes de energía por cavidad	electric
Volumen de cada cavidad	76 l
Masa del aparato	47,0 kg



**Miele S.A.U.**

Avda. Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Tfno.: 91 623 20 00  
Web: [www.miele.es](http://www.miele.es)  
[info@miele.es](mailto:info@miele.es)

**Servicio Postventa: [miele.es/service](http://miele.es/service)**

E-mail Servicio Postventa: [mieleservice@miele.es](mailto:mieleservice@miele.es)

**Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor:** 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

Miele Electrodomésticos Ltda.  
Av. Nueva Costanera 4055  
Vitacura  
Santiago de Chile  
Tel.: (56 2) 957 0000  
Fax: (56 2) 957 0079  
Internet: [www.miele.cl](http://www.miele.cl)  
E-Mail: [info@miele.cl](mailto:info@miele.cl)

**Alemania****Dirección del fabricante**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760-2 BP, H 2860 BP,  
H 2860-2 BP, H 2850 BP