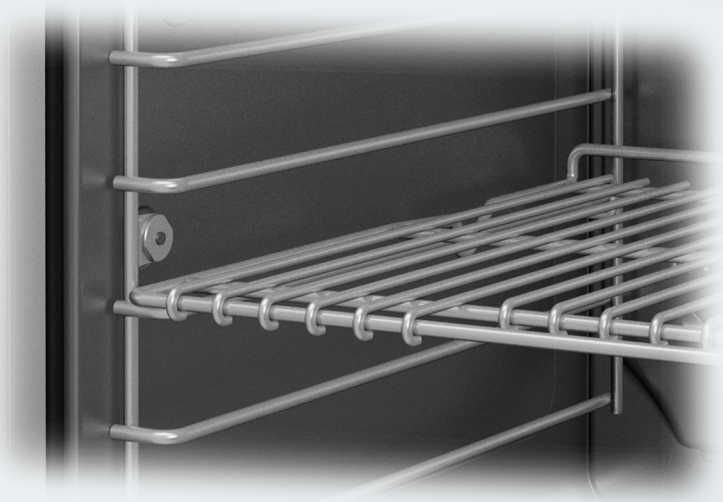
Instrucciones de instalación y funcionamiento
Horno



Para prevenir accidentes y daños al aparato, lea este instructivo **antes** de su instalación o uso.

es-MX

M.-Nr. 10 697 720

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 9

Guía del horno 20

Panel de control 21
Sensores 22
Pantalla táctil M Touch 23
Símbolos 24
Funcionamiento 25

Funciones 27
Números del modelo 27
Placa de información 27
Elementos incluidos 27
Accesorios estándares y opcionales 27
Rieles del estante 28
Bandeja universal y rejilla de acero del horno 28
Sujetadores flexibles con rejilla de acero HFCBBR 30-2 28
Rostizador HDGR 30+ 32
Controles del horno 33
Funciones de seguridad del horno 33
Bloqueo del sistema 33
Apagado por seguridad 33
Ventilador 33
Puerta del horno ventilada 33
Bloqueo de puerta de seguridad para Pirólisis 33
Superficies con PerfectClean 35
Accesorios de autolimpieza 35

Antes del primer uso 36
Configuraciones generales 36
Calentar el horno por primera vez y enjuagar el sistema de inyección de vapor. 38

Configuraciones 40
Acceso al menú "Configuraciones" 40
Modificación y guardado de las configuraciones 40
Descripción de las configuraciones 41
Idioma 43
Hora del día 43
Pantalla 43
Tipo de reloj 43
Formato de hora 43
Ajuste 43

Sincronización ... 43
Fecha ... 44
Iluminación ... 44
Pantalla de inicio ... 44
Brillo ... 44
Volumen ... 45
Tonos del timbre ... 45
Tono del teclado ... 45
Melodía de bienvenida ... 45
Unidades de medida ... 45
Peso ... 45
Temperatura ... 45
Ventilador ... 46
Temperaturas predeterminadas ... 46
Pirólisis ... 47
Seguridad ... 47
Bloqueo del sistema ... 47
Bloqueo del sensor ... 48
Catalizador ... 48
Versión eléctrica ... 49
Grupo del sensor ... 49
Calibración de la temperatura ... 49
Programa de sala de exhibición ... 50
Modo demo ... 50
Ajustes predeterminados de fábrica ... 50

MyMiele ... 51
Para agregar una entrada ... 51
Edición de MyMiele ... 52
Eliminar entradas ... 52
Ordenar entradas ... 52

Alarma + Cronómetro ... 53
Uso de la alarma ... 53
Ajuste de la alarma ... 53
Cambio de una alarma ... 53
Eliminación de una alarma ... 53
Uso del cronómetro ... 54
Ajuste del cronómetro ... 54
Restablecimiento del cronómetro ... 55
Cancelación del cronómetro ... 55

Guía de los modos ... 56

Indice

Funcionamiento del horno 59
Consejos para el ahorro de energía 59
Guía rápida 60
Ventilador 60

Funciones adicionales 61
Cambio de la temperatura 62
Rapid PreHeat (Calentamiento rápido) 62
Rapid PreHeat (Calentamiento rápido) 63
Uso de la función Crocante (reducción de humedad) 63
Cambio del modo del horno 64
Configuración de duraciones adicionales 65
Apagado automático 66
Encendido y apagado automático 66
Secuencia de un programa de cocción que se enciende y apaga automáticamente 67
Cambio de la hora configurada 67
Cancelar la cocción 67

Función Clima 68
Cómo cocinar con la función Función Clima 69
Configuración de la temperatura 69
Configurar la cantidad de entradas de vapor 69
Calcular el momento de las entradas de vapor 70
Cambio del tipo de calentamiento 70
Cómo inyectar las entradas de vapor 71
Entrada de vapor automática 71
1, 2 o 3 entradas de vapor 71
Cómo evaporar la humedad residual 72
Inicio inmediato de la evaporación de agua residual 73
Cómo saltarse la evaporación de humedad residual 73

Programas automáticos 74
Lista de tipos de alimentos 74
MasterChef + ... 74
Cómo usar programas MasterChef (Programas automáticos) y MasterChef + ... 74
Notas sobre el uso de estos programas 75
Búsqueda 76

Recetas MasterChef + ... 76
Baguette + ... 77
Pan de plátano + ... 79
Brioche + ... 80
Chapata + ... 82
Pan con uvas pasas y canela + ... 84
Pan francés + ... 86
Pan italiano + ... 87
Pan de queso y jalapeños + ... 88
Pan multigrano + ... 89
Bollos + ... 90
Pan de centeno + ... 91
Masa madre de San Francisco + ... 92
Pan de nueces + ... 93
Pan blanco + ... 94
Pan de grano integral + ... 95
Mini pastel de queso + ... 96
Mini pastelitos de chocolate + ... 97
Empanadas + ... 98
Robalo + ... 100
Filete de bacalao + ... 101
Fletán + ... 102
Huachinango rojo + ... 103
Mero + ... 104
Trucha + ... 105
Filete de salmón entero + ... 106
Lomo de res + ... 107
Asado de costilla de búfalo + ... 108
Costillitas de búfalo + ... 109
Costillar de cordero asado + ... 110
Piernas de cordero + ... 111
Asado de costilla de ternera + ... 112
Asado de costilla de venado + ... 113
Pollo + ... 114
Pato + ... 115
Pavo + ... 116
Almejas + ... 117
Colas de langosta + ... 119
Ostiones a la Rockefeller + ... 120

Programas propios ... 121
Creación de un Programa Propio ... 121
Inicio de un Programa Propio ... 122

Indice

Cambio de Programas Propios 123
Cambio de etapas de cocción 123
Cambio del nombre 124
Eliminación de un Programa Propio 124

Solera 125

Asado automático 127
Sonda térmica inalámbrica 129
Cómo funciona 129
Cuándo utilizar la sonda térmica 130
Importantes consideraciones sobre el uso de la sonda térmica inalámbrica 130
Uso de la sonda térmica inalámbrica 132
Pantalla con tiempo restante 133
Uso del calor residual 134

Cocción a baja temperatura 135
Uso de la función Cocción a baja temperatura 136
Ajuste de la temperatura de la Cocción a baja temperatura 137

Grill 139

Indice

Modos especiales 143
Descongelar 144
Deshidratar 145
Recalentar 146
Calentar vajilla 146
Dejar subir masa 147
Pizza 147
Programa Sabbat 148
Cocción con dorado 149
Preparación de conservas 150
Alimentos congelados 151

Limpieza y cuidado 153
Agentes limpiadores no adecuados 153
Consejos 154
Suciedad normal 154
Sonda térmica inalámbrica 154
Suciedad rebelde 155
Limpieza del interior del horno con Self Clean (Pirólisis) 156
Cómo preparar el programa Pirólisis 156
Cómo iniciar el programa Pirólisis 157
Inicio del programa Pirólisis 157
Retraso del inicio del programa Pirólisis 157
Al finalizar el programa Pirólisis 158
Se cancela el programa Pirólisis 159
Quitar la puerta 160
Reinstalar la puerta 161
Cómo extraer los rieles del estante 162

Preguntas más comunes 163

Servicio técnico 169

Medidas para la protección del medio ambiente 170

Plomería 171
Notas sobre la conexión del suministro de agua 171
Fije la manguera de acero inoxidable al horno 172
Conexión al suministro de agua 172

Conexión eléctrica 173

Indice

Diagramas de instalación 175
Dimensiones de corte y del aparato 175
Instalación bajo cubierta 175
Instalación en gabinete alto 176

Instalación del horno 177

Derechos de autor y licencias 178

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar el aparato, cumpla con las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Para prevenir accidentes y daños al aparato, lea este instructivo antes de la instalación o el uso del horno.

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

Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el horno la primera vez. Utilice el aparato únicamente para su uso pretendido.

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

Uso

▶ Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Úselo solamente de la manera descrita en las instrucciones de funcionamiento.

▶ Este aparato no está diseñado para uso al aire libre.

▶ Utilice el horno solamente para usos domésticos y para los propósitos descritos en este manual.
No se permiten otros usos ya que pueden ser peligrosos.

▶ Riesgo de incendio. No utilice el horno para almacenar ni deshidratar material inflamable.

▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales, o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Niños

▶ No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en un área en la que se esté utilizando un horno. No permita que los niños utilicen, se sienten o paren sobre ninguna parte del horno. **Precaución:** No almacene objetos que les puedan interesar a niños en gabinetes arriba de un horno. Los niños que se trepen al horno para alcanzar estos objetos podrían resultar lesionados.

▶ Riesgo de quemaduras: No permita que los niños utilicen el horno. No hacerlo puede resultar en quemaduras o lesiones graves.

▶ Peligro de asfixia. Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños.

▶ Peligro de sufrir quemaduras. El cristal de la puerta del horno, la rejilla de ventilación de vapor, la manija y los controles de funcionamiento se calientan. No permita que los niños toquen ni jueguen dentro, sobre o cerca del horno.

▶ Peligro de sufrir quemaduras.
La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El horno se calienta más durante la limpieza automática que durante el uso normal. No deje que los niños toquen el horno cuando el programa Pirólisis esté funcionando.

Seguridad técnica

▶ Este aparato debe instalarse y conectarse en conformidad con las instrucciones de instalación.

▶ La instalación, las reparaciones y el trabajo de mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele en conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para efectuar revisiones, reparaciones o ajustes. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden anular la garantía.

▶ Los cambios o modificaciones no aprobadas expresamente por Miele pueden anular la acreditación de operación del equipo emitida por las autoridades.

▶ Mantenimiento por el usuario: No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico calificado.

▶ Antes de instalar el horno, revíselo externamente para comprobar que no presenta daños. No ponga en funcionamiento un aparato dañado.

▶ El funcionamiento fiable y seguro del horno solo puede garantizarse si se ha conectado a la red eléctrica pública.

▶ Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte solo a una salida que esté correctamente conectada a tierra. Consulte la sección "Conexión eléctrica: INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA". Es imprescindible que se cumpla con este requisito de seguridad. Si tiene alguna duda, solicite a un electricista calificado que verifique el sistema eléctrico de la casa.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.

▶ Antes de la instalación, asegúrese que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Debe existir una correspondencia entre estos datos para evitar lesiones y daños en en el equipo. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

▶ Antes de realizar la instalación o tareas de mantenimiento, desconecte el suministro de corriente eléctrica del área de trabajo de una de las siguientes maneras:

– retirando el fusible,

– activando el disyuntor, o

– desconectando la unidad. Tire del enchufe, no del cable.

▶ Los cables de extensión no garantizan la seguridad que exige el aparato (p. ej., peligro de sobrecalentamiento). No utilice el cable de extensión para conectar este aparato al suministro eléctrico.

▶ El horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.

▶ Peligro de descarga eléctrica.
Por ningún motivo abra la cubierta exterior del aparato.

▶ Este aparato no se debe utilizar en una ubicación móvil (p. ej., en un barco).

▶ No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones de funcionamiento. Todas las otras tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico calificado.

▶ Los componentes defectuosos solo deben ser reemplazados con refacciones Miele originales. Solo con estas piezas puede el fabricante garantizar la seguridad del aparato.

▶ Para que el horno funcione correctamente, requiere un suministro de aire fresco adecuado. Asegúrese de que el flujo de aire no esté obstruido (p. ej. aislamiento en el gabinete). Además, asegúrese de que el suministro de aire fresco no se caliente con otras fuentes cercanas.

▶ Si el horno está instalado detrás de una puerta del gabinete, no cierre la puerta mientras el horno esté en funcionamiento. Se puede acumular calor y humedad detrás de la puerta cerrada y ocasionar daños en el horno, el gabinete y los pisos. No cierre la puerta hasta que el horno se haya enfriado completamente.

▶ La válvula de entrada de agua debe instalarse en un área accesible luego de la instalación.

▶ El manguito protector de la manguera de entrada de agua no debe dañarse ni doblarse. Esto puede ocasionar una fuga.

▶ El sistema a prueba de agua integrado ofrece protección contra daños por agua, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

– El horno está correctamente instalado (eléctrico y agua).
– Un aparato dañado es peligroso. Comuníquese con Miele para una reparación inmediata.
– Cerrar el suministro de agua cuando no utiliza el aparato durante un período largo de tiempo (p. ej. durante las vacaciones).

▶ El agua que contiene cal o minerales, así como el agua de las unidades de ósmosis inversa pueden dañar el horno. Por lo tanto, el agua de su suministro de agua debe ser filtrada y estar libre de cal y minerales.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso correcto

⚠ El horno se calienta mucho durante el uso. Tenga cuidado de no quemarse con las resistencias o las superficies internas del horno. Use agarraderas para colocar los alimentos en el horno, ajustar las rejillas, etc., en un horno caliente.

▶ Precaución: Las resistencias pueden estar calientes aunque no brillen. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Las piezas externas del horno, como el cristal de la puerta, las rejillas de ventilación y el panel de control pueden calentarse. Durante o después del uso, no toque ni permita que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

▶ No permita que los alimentos permanezcan en el horno durante más de una hora antes o después de cocinarlos. Hacer esto puede provocar enfermedades o envenenamiento por alimentos.

▶ Es importante que permita que el calor se distribuya de manera uniforme por los alimentos que se están cocinando. Esto se puede lograr mezclando o girando los alimentos.

▶ Utilice solo aquellas agarraderas para ollas que sean resistentes al calor. Si utiliza agarraderas húmedas o mojadas puede sufrir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con aceite o grasa. No sustituya las agarraderas para ollas con trapos de cocina u otros elementos voluminosos. No permita que las agarraderas toquen las resistencias cuando estén calientes.

▶ Las prendas de vestir holgadas o los colgantes que lleve puestos pueden provocar incendios. Use ropa adecuada cuando utilice el aparato.

▶ No caliente los recipientes de alimentos sin abrir dentro del horno; la presión puede hacer que los recipientes exploten y provocarle lesiones.

▶ Nunca vierta agua fría sobre superficies calientes del horno. El vapor creado podría causar graves quemaduras o escaldaduras y el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmalte en el horno.

▶ Durante los procesos de cocción que usan humedad y durante el proceso de evaporación de la humedad residual se produce vapor que puede provocar lesiones graves por quemaduras. No abra la puerta mientras se esté liberando vapor o durante el proceso de evaporación.

▶ Para evitar quemaduras, siempre coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover la rejilla cuando el horno está caliente, no permita que las agarraderas para ollas toquen las resistencias.

▶ Abra la puerta con cuidado para permitir que salga el aire caliente o el vapor antes de colocar o retirar alimentos.

▶ Para evitar quemaduras, deje que las resistencia se enfríen antes de limpiar a mano.

▶ No deje la puerta del horno abierta innecesariamente; alguien puede chocarse con ella y resultar herido.

▶ Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté cocinando con aceite o grasa. Si se sobrecalienta, puede inflamarse. No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Apague el horno y extinga las llamas manteniendo la puerta cerrada.

▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.

▶ Nunca almacene líquidos ni materiales inflamables adentro, encima o debajo de un horno, ni cerca de las superficies de cocción.

▶ No utilice el horno para calentar la habitación. Las altas temperaturas irradiadas podrían hacer que los objetos que se encuentran cerca del horno se prendan fuego.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA
NO use este aparato como un calefactor para calentar la habitación. Este uso puede provocar intoxicación por monóxido de carbono o sobrecalentamiento del horno.

⚠ ADVERTENCIA
NO use este aparato como un espacio de almacenamiento. Este uso puede provocar intoxicación por monóxido de carbono o sobrecalentamiento del horno.

⚠ ADVERTENCIA
NO cubra las ranuras, los orificios ni los conductos en la parte inferior el horno ni cubra la rejilla por completo con materiales, como papel de aluminio. De lo contrario, el flujo de aire al horno se bloquea y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. El revestimiento con papel de aluminio también puede acumular calor y causar riesgo de incendio.

▶ Asar los alimentos al grill por un tiempo excesivamente largo puede hacer que se sequen y se incendien.
No exceda los tiempos de asado recomendados.

▶ Algunos alimentos se secan rápidamente y pueden prenderse fuego debido a las altas temperaturas del grill. Nunca utilice los modos Grill para tostar bollos o pan ni para secar flores o hierbas. En su lugar, use los modos Aire caliente plus [fan] o Calor de bóveda y solera [bottom].

▶ Tenga cuidado cuando sus recetas incluyan el uso de alcohol. El alcohol se evapora a altas temperaturas pero, en ciertas ocasiones, puede arder con las resistencias calientes.

▶ Los recipientes de plástico que no son resistentes al calor, se pueden derretir a altas temperaturas y pueden dañar el horno. Utilice solamente recipientes de plástico que el fabricante indique como aptos para usar en hornos.

▶ Cuando se utiliza el calor residual para mantener la comida caliente, el alto nivel de humedad y condensación puede ocasionar daños en el horno. El panel de control, la mesada o el gabinete también pueden dañarse.
No apague el horno completamente mientras la comida esté adentro, pero seleccione la temperatura más baja posible para el modo que está usando. Esto asegurará que el ventilador continúe funcionando automáticamente.

▶ Se recomienda cubrir todos los alimentos cocidos que quedan en el horno para mantenerlos tibios. Esto evitará que se condense la humedad en el interior del horno.

▶ Para evitar daños, no coloque papel de aluminio, ollas, bandejas o chapas para horno directamente sobre el piso del horno. Esto puede causar un aumento de calor que puede dañar el piso del horno.

▶ No deslice ollas ni bandejas sobre el piso del horno. Esto podría rayar y dañar la superficie.

▶ La puerta puede soportar un peso máximo de 33 lbs (15 kg). No se siente ni se apoye contra la puerta abierta ni coloque objetos pesados sobre él. Además, asegúrese de que no quede nada atrapado entre la puerta y la cavidad del horno. Se puede dañar el horno.

▶ Este horno solo debe utilizarse para cocinar alimentos. Los gases, vapores o el calor que despiden los pegamentos, los plásticos o los líquidos o materiales inflamables pueden ser peligrosos. No lo utilice como un secador, estufa, deshumidificador, etc.

▶ No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.

▶ No deje que los objetos metálicos (papel de aluminio, sartenes) entren en contacto con la resistencia.

▶ Cuando utilice electrodomésticos pequeños, asegúrese de que los cables eléctricos no hagan contacto con la puerta del horno ni queden atrapados en ella.

▶ Para hornear pizzas o tartas congeladas, colóquelas en la parrilla para hornear y asar cubierta con papel encerado. No utilice la bandeja de horneado o el molde de asar para alimentos congelados con un área superficial grande. La bandeja o el molde se podrían pandear y sería difícil sacarlos del horno cuando estén calientes. Los alimentos congelados tales como papas fritas, croquetas de pollo, etc. se pueden hornear en la bandeja de horneado.

Limpieza y cuidado

▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar este horno.
El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

▶ Limpie solamente las piezas que se enumeran en estas Instrucciones de instalación y funcionamiento.

▶ Las rayaduras en el vidrio de la puerta pueden hacer que éste se rompa.
No utilice limpiadores abrasivos, esponjas duras, cepillos ni herramientas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta.

▶ Es posible retirar los rieles para limpiarlos (consulte "Limpieza y cuidado"). Asegúrese de reinstalados correctamente después de limpiarlos y no utilice el horno sin los rieles.

▶ Hay un sello alrededor del interior del horno que sella la parte interna de la puerta. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

▶ No utilice limpiadores para hornos. No deben utilizarse limpiadores para hornos comerciales ni papeles para hornos de ningún tipo dentro ni cerca de ninguna parte del horno.

▶ Se deben quitar los residuos antes de ejecutar el programa Pirólisis. Si no se eliminan estos desechos puede provocar humo y el programa Pirólisis se apaga.

Accesorios

▶ Utilice solamente refacciones de Miele originales. Utilizar repuestos o refacciones de otros fabricantes puede anular la garantía.

▶ Utilice solamente la sonda térmica de Miele proporcionada con este horno. Si está defectuosa, solo debe reemplazarse con una sonda térmica de Miele original.

▶ El plástico de la sonda térmica se puede derretir a temperaturas muy altas. No use la sonda térmica cuando use las funciones de grill (salvo Grill con recirculación de aire [icon]). No guarde la sonda térmica en el horno si no la está utilizando.

▶ Este horno cumple con las normas RSS de Industry Canada para dispositivos exentos de licencia y la sección 15 de las Normas de FCC. La operación está sujeta a estas dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, que incluye interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

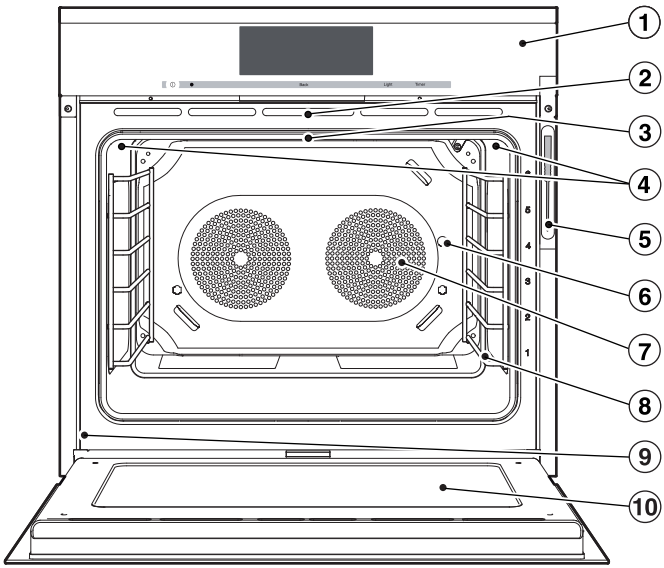
▶ Las altas temperaturas que se utilizan durante la pirólisis pueden dañar los accesorios que no estén diseñados para la limpieza en el programa Self Clean (Pirólisis). Retire estos accesorios del horno antes de comenzar el programa pirólisis. Esto también aplica a los accesorios comprados por separado (consulte "Limpieza y cuidado").

Preparación del aparato para vacaciones largas

▶ Si decide cerrar el suministro de agua de su casa durante un período largo de tiempo, tenga en cuenta que esto quizás no sea suficiente para reducir el riesgo de una fuga. Para estar completamente seguro, debe apagar el suministro de agua de cada aparato individual.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.

Guía del horno



① Panel de control

② Puerta con interruptor de contacto* y bloqueo para programa Self Clean (Pirólisis)

③ Elemento para dorar/asar al grill

④ Iluminación interior del horno

⑤ Sonda térmica inalámbrica

⑥ Motor del rostizador

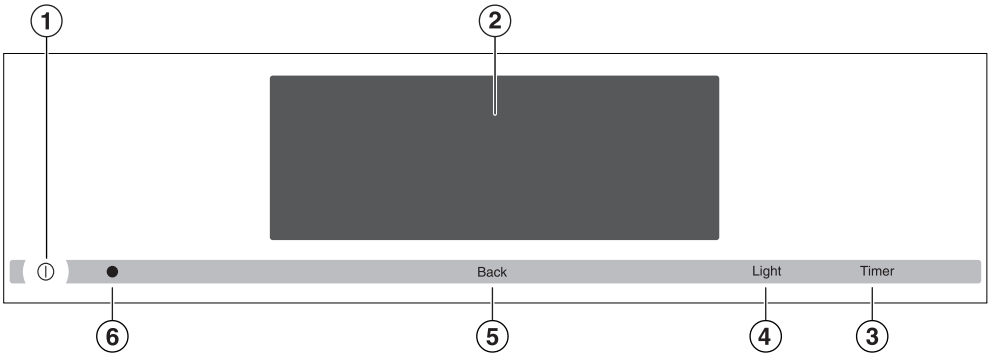
⑦ Ventiladores de conexión Twin Power con resistencias

⑧ Rieles con 6 niveles del estante

⑨ Placa de información

⑩ Puerta de vidrio limpia

* Este interruptor asegura que las resistencias y los ventiladores de convección se apaguen cuando la puerta sea abierta durante el uso.



① Botón de ⏻ encendido/apagado
Enciende o apaga el horno

② Pantalla
Muestra la hora del día y la información sobre el funcionamiento

③ Sensor "Timer" (Cronómetro)
Para configurar el cronómetro

④ Sensor "Light" (Iluminación)
Para encender y apagar la iluminación de la cavidad

⑤ Sensor "Back" (Atrás)
Para volver atrás un paso a la vez

⑥ Interfaz óptica
(solo para los técnicos de servicio)

Panel de control

Sensores

Los sensores reaccionan al tacto. Un tono audible confirma la selección. Es posible apagar este tono (consulte "Configuraciones: Volumen. Tono del teclado").

Sensor	Función	Notas
Timer (Cronómetro)	Para activar y desactivar el cronómetro/la alarma.	Si se muestra un menú en la pantalla, o si se está ejecutando el proceso de cocción, puede ingresar la duración del cronómetro (p. ej., cuando hierve huevos en la parrilla) o una hora de la alarma, es decir, una hora específica, en cualquier momento (consulte "Alarma + Cronómetro"). Si se desactiva la pantalla, el botón "Timer" (Cronómetro) no reaccionará hasta que se encienda el horno.
Light (Iluminación)	Para encender o apagar la iluminación de la cavidad del horno	Si en la pantalla aparece un menú o si se está ejecutando un proceso de cocción y toca el botón "Light" (Iluminación), se encenderá o apagará la iluminación de la cavidad del horno. Si se desactiva la pantalla, el botón "Light" (Iluminación) no reaccionará hasta que se encienda el horno. La iluminación de la cavidad del horno se apaga después de 15 segundos durante el proceso de cocción o permanece constantemente encendida, según la configuración seleccionada.
Back (Atrás)	Para volver un paso atrás.	

Pantalla táctil M Touch

La pantalla táctil se puede rayar con objetos duros, p. ej. lápices y bolígrafos. Toque la pantalla solo con los dedos.

Si toca la pantalla con los dedos, se emite una pequeña carga eléctrica que acciona un pulso eléctrico que es detectado por la superficie de la pantalla táctil.

La pantalla está dividida en tres secciones:

La línea superior muestra el nivel del menú en el que se encuentra actualmente. Las opciones dentro de un menú están separadas por una línea vertical. Si no hay espacio suficiente para mostrar la ruta completa, se indican opciones adicionales mediante … **I**. La hora, la alarma y el cronómetro se muestran en la esquina superior derecha de la pantalla.

La fila del medio muestra el menú actual y las opciones. Puede desplazarse hacia la derecha o la izquierda al deslizar el dedo por la pantalla.

Las flechas < y > en la parte inferior de la pantalla se usan para desplazarse a la derecha o a la izquierda. La serie de pequeños cuadrados entre las flechas indica el número de páginas disponibles y su ubicación dentro del menú actual.

Panel de control

Símbolos

En la pantalla pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Descripción
	Algunas configuraciones, p. ej. mostrar brillo y volumen del timbre, se seleccionan usando un cuadro de barras.
i	Este símbolo indica que hay información adicional y sugerencias sobre el uso del horno. Seleccione *OK* para acceder a la información.
	El bloqueo del sistema o el bloqueo del sensor está activo (consulte "Configuraciones: Bloqueo del sistema "). No se puede utilizar el horno.
	Alarma
	Cronómetro
	Temperatura central cuando se utiliza la sonda térmica

Funcionamiento

Cada vez que toca una opción posible, el campo pertinente se iluminará de color naranja.

Para seleccionar o abrir un menú

- Para seleccionar el campo deseado, tóquelo.

Desplazamiento

Puede desplazarse hacia la izquierda o hacia la derecha.

- Deslice la pantalla, es decir, coloque el dedo en la pantalla táctil y muévalo en la dirección deseada.
- O: toque las flechas < y > con el dedo para desplazarse hacia la izquierda o hacia la derecha.

Salir de un menú

- Toque ⮌, seleccione una opción de la ruta del menú en la parte superior de la pantalla o toque … **I**.

Según el menú actual, esta acción lo puede hacer retroceder un nivel o regresar al menú principal.

Función Help (Ayuda)

Aparece Ayuda con algunas funciones y opciones.

- Seleccione la función.

Aparecerá información útil en texto e imágenes.

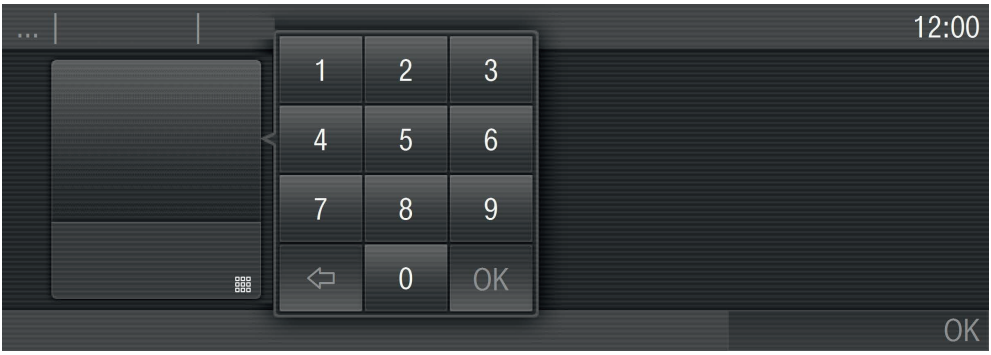
Ingresar números

Puede ingresar los números desplazándose con la rueda del mouse o el teclado numérico.

Para ingresar números utilizando la rueda:

■ Deslice la rueda hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el número deseado.

Para ingresar números utilizando el teclado numérico:



■ Toque ⊞ en el botón a la derecha del campo de entrada.

Aparece el teclado numérico.

■ Toque los números requeridos.

En cuanto se introduce un valor válido, el campo *OK* se vuelve verde.
Use la flecha para borrar la entrada más reciente.

■ Toque *OK*.

Ingresar letras

Ingrese un nombre utilizando el teclado. Intente utilizar nombres cortos y concisos.

■ Seleccione las letras o los caracteres requeridos.

■ Toque Guardar.

Números del modelo

En la última página puede encontrar una lista de los hornos que se describen en estas instrucciones de funcionamiento.

Placa de información

La placa de información ubicada en la bisagra delantera del horno puede verse cuando la puerta del horno está abierta.

En la placa de información está impreso el número del modelo, el número de serie y los datos de conexión (voltaje/ frecuencia/carga nominal máxima) del horno.

Tenga esta información al alcance cuando se comunique con el Servicio Técnico de Miele.

Elementos incluidos

Los siguientes elementos se incluyen en este aparato:

– las instrucciones de instalación y funcionamiento,

– los tornillos para sujetar el aparato en el gabinete y

– accesorios varios.

Accesorios estándares y opcionales

Los accesorios varían según el modelo. **Todos los hornos están equipados con rieles del estante, una bandeja universal y una rejilla de acero del horno.** Según el modelo, el horno también puede tener los accesorios adicionales enumerados.

Todos los accesorios y productos de limpieza y cuidado que se mencionan en estas instrucciones están diseñados para ser utilizados con los hornos Miele.

Se pueden solicitar en el sitio web www.miele.com.mx o en Miele.

Al realizar el pedido, tenga a mano el número del modelo del horno y de los accesorios deseados.

Rieles del estante

Los rieles del estante se encuentran a la izquierda y derecha del horno con los niveles para insertar los accesorios.

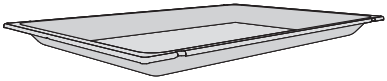
Los números del nivel de estante se indican en la parte delantera del marco del horno.

Cada nivel consta de puntales en los que se puede colocar la rejilla de acero del horno, p. ej.

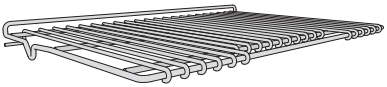
Es posible retirar los rieles para limpiarlos. Consulte "Limpieza y cuidado".

Bandeja universal y rejilla de acero del horno

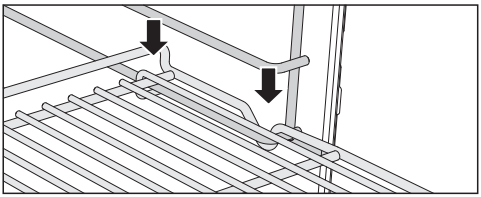
Bandeja universal HUBB 30-1



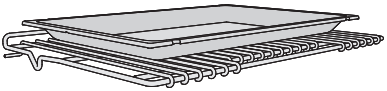
Rejilla de acero del horno HBBR 30-2



Las muescas de seguridad antivuelco se encuentran en los lados más cortos de estos accesorios. Estas impiden jalar las bandejas totalmente fuera de los rieles laterales cuando solo es necesario jalarlas parcialmente.

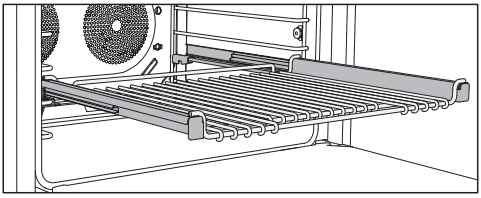


Siempre coloque la rejilla de acero del horno en el riel con la muesca hacia abajo.



Cuando use la bandeja universal, colóquela directamente sobre la rejilla de acero.

Sujetadores flexibles con rejilla de acero HFCBBR 30-2



Los sujetadores flexibles con rejilla de acero se pueden montar en cualquier nivel de estante y sacar completamente del horno. Esto le permite ver los alimentos con facilidad.

Los sujetadores flexibles con rejilla de acero se empujan y luego se bloquean en un nivel.

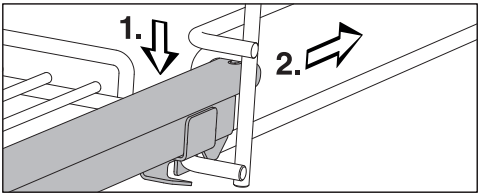
La rejilla tiene una capacidad máxima de 33 lb (15 kg).

Instalación y extracción de sujetadores flexibles con rejilla de acero

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras! Asegúrese de que las resistencias estén apagadas y que la cavidad del horno esté fría.

No desmontar los sujetadores flexibles durante la instalación o extracción.

- Sostenga los sujetadores flexibles con la rejilla de acero con ambas manos y colóquelos al frente del nivel de riel deseado.

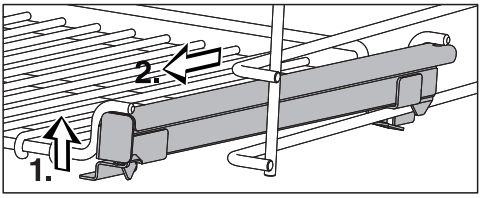


- Inserte los sujetadores flexibles con rejilla de acero en el nivel (1.) y deslícelos a lo largo de los envíos del nivel (2.) hasta que encajen en su sitio.

Si los sujetadores flexibles con rejilla de acero se atasca cuando lo desliza en el nivel, jálelo con fuerza y vuélvalo a introducir.

Extracción de los sujetadores flexibles con rejilla de acero:

- Empuje los sujetadores flexibles con rejilla de acero por completo.

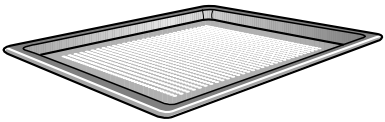


- Levante con las dos manos la parte delantera de los sujetadores flexibles con la rejilla de acero en ambos lados (1.) y jálela hacia el nivel (2).

Cómo usar la bandeja universal

- Cuando use la bandeja universal, colóquela directamente sobre el los sujetadores flexibles con la rejilla de acero.

Bandeja perforada HBBL 71

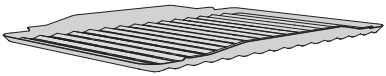


La bandeja perforada ha sido especialmente desarrollada para la preparación de alimentos horneados. Las diminutas perforaciones ayudan a dorar la parte inferior de los alimentos horneados.
La bandeja también se puede utilizar para deshidratar o secar alimentos.

La superficie ha sido tratada con esmalte PerfectClean para facilitar la limpieza.

La bandeja perforada se puede colocar sobre la rejilla.

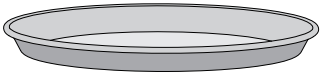
Accesorios para asado y parrilla HGBB 30-1



El accesorio de asado y parrilla se coloca en la bandeja universal.
Las gotas de la carne o aves se recolectan debajo del accesorio reduciendo las salpicaduras en el horno. Esto luego se puede utilizar para salsas.

La superficie ha sido tratada con esmalte PerfectClean para facilitar la limpieza.

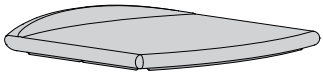
Molde redondo para hornear HBF 27-1



El molde es apto para cocinar pizzas frescas o congeladas, tortas planas, pasteles y alimentos horneados.

La superficie ha sido tratada con esmalte PerfectClean.

Piedra para hornear gourmet HBS 60



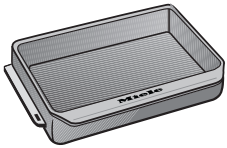
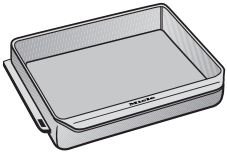
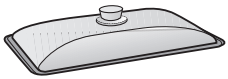
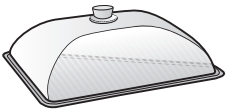
La piedra para hornear es ideal para hornear platos con base crocante como pizzas y pan.
La piedra para hornear está hecha de una piedra que retiene el calor y está esmaltada. Coloque la piedra directamente sobre la rejilla de acero.
Viene provista con una pala de madera para introducir o extraer los alimentos de la piedra.

Tapas HBD y Cacerolas Gourmet HUB

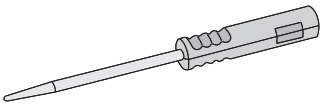
Las Cacerolas Gourmet Miele se pueden colocar directamente sobre la rejilla de acero del horno. Tienen un recubrimiento antiadherente.

Las Cacerolas Gourmet tienen 8 1/2" (22 cm) o 13 3/4" (35 cm) de profundidad. Tienen el mismo ancho y altura.

Las tapas que hacen juego también se ofrecen por separado.

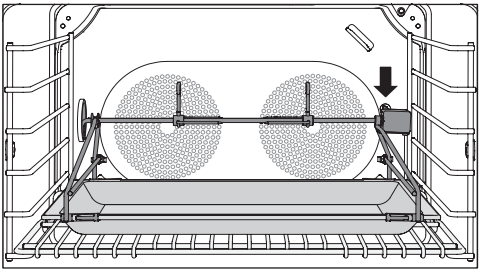
Profundidad: 8 1/2" (22 cm)	**Profundidad: 13 3/4" (35 cm)**
HUB 61-22	HUB 61-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

Sonda térmica inalámbrica



El horno está equipado con una sonda térmica inalámbrica que le permite monitorear de manera simple y correcta la temperatura durante el proceso de cocción (consulte "Asar: Sonda térmica inalámbrica"). La sonda térmica inalámbrica se mantiene en el marco delantero del horno.

Rostizador HDGR 30+

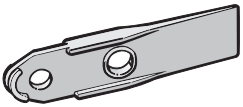


El rostizador se ideal para alimentos asados, como carne, aves o kebabs. Los alimentos se doran de manera uniforme de todos lados mientras gira (consulte "Grill: Como usar el rostizador para asar").

El rostizador se coloca sobre la bandeja universal y está conectado a los motores en la pared trasera del horno.

El rostizador puede soportar un peso máximo de 11 libras (5 kg).

Abridor



El abridor permite abrir la cubierta de la luz del horno.

Limpiador para hornos Miele

El limpiador para hornos Miele es apto para eliminar la suciedad rebelde. No es necesario precalentar el horno antes de su uso.

Controles del horno

Los controles del horno le permiten utilizar los diferentes modos de cocción para hornear, rostizar y asar al grill.

Además, le permite acceder a:

– la pantalla con la hora del día,

– un cronómetro,

– un cronómetro para encender y apagar los programas de cocción,

– cocción Función Clima,

– los Programas MasterChef,

– los Programas MasterChef +,

– la creación de un Programa Propio,

– la personalización de las configuraciones.

Funciones de seguridad del horno

Bloqueo del sistema

El bloqueo del sistema impide que el horno funcione involuntariamente (consulte "Configuraciones: Bloqueo del sistema").

El bloqueo del sistema permanecerá activado incluso luego de un corte de energía eléctrica.

Apagado por seguridad

El horno se apaga automáticamente si se utiliza por un periodo prolongado de tiempo. El tiempo depende del modo del horno que está utilizando.

Ventilador

El ventilador comienza a funcionar automáticamente cuando se inicia un programa de cocción. El ventilador mezcla aire caliente de la cavidad del horno con el aire fresco de la habitación antes de que este sea expulsado de la cocina por medio de conductos ubicados entre la puerta del aparato y el panel de control.

El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de que el programa esté completo para evitar que se acumule humedad en el horno, en el panel de control o en el gabinete que lo rodea.

Cuando la temperatura del horno haya disminuido lo suficiente, el ventilador se apagará automáticamente.

Puerta del horno ventilada

La puerta del horno está hecha de paneles de vidrio que tienen un recubrimiento reflector de calor en parte de su superficie.

Durante el funcionamiento, el aire también circula a través de la puerta para mantener frío el panel exterior.

Es posible retirar y desarmar la puerta para limpiarla (Consulte "Limpieza y cuidado").

Bloqueo de puerta de seguridad para Pirólisis

Por razones de seguridad, la puerta se bloquea tan pronto como se inicia el programa Pirólisis. Una vez que haya finalizado el programa Pirólisis, la puerta permanece bloqueada hasta que

la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 535 °F (280 °C).

Superficies con PerfectClean

El revolucionario acabado PerfectClean constituye una superficie suave y antiadherente que es muy fácil de limpiar.

Los alimentos y la suciedad que se producen al hornear o asar pueden eliminarse fácilmente.

No utilice cuchillos cerámicos, ya que estos rayarán la superficie tratada con PerfectClean.

Siga las instrucciones de la sección "Limpieza y cuidado" de este manual para conservar las propiedades de antiadherencia y facilidad de limpieza.

Los siguientes han sido tratados con esmalte PerfectClean:

– Bandeja universal

– Accesorio para asado y parrilla

– Bandeja perforada

– Molde redondo para hornear

Accesorios de autolimpieza

Los siguientes accesorios se pueden dejar en el horno durante el programa Pirólisis.

– Rieles del estante,

– Sujetadores flexibles con rejilla de acero

– Rejilla de acero del horno

Consulte "Limpieza y cuidado" para obtener mayor información.

Configuraciones generales

⚠ El horno no debe utilizarse hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.

El horno se encenderá automáticamente cuando se conecte al suministro de corriente eléctrica.

Pantalla de bienvenida

Se muestra un saludo de bienvenida. A continuación, se le solicitará que seleccione algunas configuraciones básicas que deben especificarse antes de poder utilizar el aparato.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuración del idioma

- Seleccione el idioma deseado.
- Confirme con OK.

Configuración del país

- Seleccione el país deseado.
- Confirme con OK.

Configuración del voltaje (versión eléctrica)

⚠ El voltaje configurado debe coincidir con el de la casa para no dañar el horno.
Antes de realizar la configuración, confirme cuál es el voltaje. Si tiene dudas, consulte a un técnico calificado.

- Seleccione el voltaje.
- Confirme con OK.

Configuración de la fecha

Puede ingresar los números desplazándose con la rueda del mouse o el teclado numérico.

- Configure el día, el mes y el año.
- Confirme con OK.

Configurar la hora del día

Puede ingresar los números desplazándose con la rueda del mouse o el teclado numérico.

- Configure la hora del día en horas y minutos.
- Confirme con OK.

La hora del día se puede mostrar utilizando un formato de 12 horas (consulte "Configuraciones: Hora del día: Formato del reloj").

Pantalla con la hora del día

A continuación, se le preguntará en qué momento desea que la pantalla muestre la hora del día cuando el horno esté apagado (consulte "Configuraciones: Hora del día: Pantalla"):

– On

Se puede ver siempre la hora en la pantalla.

– Off

La pantalla está oscura para ahorrar energía. Algunos modos están restringidos.

– Desconexión nocturna

La hora en la pantalla se muestra entre las 5:00 a. m. y las 11:00 p. m. Se apaga durante la noche para ahorrar energía.

- Seleccione la opción deseada.
- Confirme con OK.

La información sobre el consumo de energía aparecerá en la pantalla.

- Confirme con OK.
- Siga las otras instrucciones que aparecen en la pantalla.

Se muestra el mensaje Primera puesta en funcionamiento realizada correctamente.

- Confirme con OK.

El horno ahora está listo para usarse.

Si por accidente selecciona el idioma equivocado, siga las instrucciones que se describen en "Configuraciones: Idioma ⚑".

Calentar el horno por primera vez y enjuagar el sistema de inyección de vapor.

Los hornos nuevos pueden despedir un olor desagradable en el primer uso. Calentar el horno durante al menos 1 hora sin nada en él para liberar este olor. Es una buena idea enjuagar el sistema de inyección de vapor al mismo tiempo.

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez.
Cierre las puertas que van a otras habitaciones para evitar que el olor se expanda por toda la casa.

- Retire todas las envolturas de protección y las etiquetas adhesivas del horno.
- Antes de calentar el horno, limpie el interior con un trapo húmedo para quitar el polvo o los trozos de embalaje que puedan haberse acumulado en la cavidad del horno durante el almacenamiento y el desembalaje.
- Inserte los rieles telescópicos de los sujetadores flexibles (disponible para ordenar) en los rieles del estante y inserte todas las bandejas y la rejilla.
- Encienda el horno.

Aparecerá el menú principal.

- Seleccione Funciones.
- Seleccione Moisture Plus (Función Clima).

Se visualiza la temperatura predeterminada (350 °F/160 °C).

Se encenderán el ventilador de enfriamiento, la iluminación y el calentamiento del horno.

- Configure la temperatura más alta posible (475 °F/250 °C).
- Confirme con "OK".
- Seleccione Entrada de vapor autom..

Después de un breve tiempo, una entrada de vapor se inyecta automáticamente.

⚠ ¡Riesgo de lesiones!
El vapor puede provocar quemaduras.
No abra la puerta durante una entrada de vapor.

Caliente el horno durante al menos una hora.

Después de que transcurra al menos una hora:

- Apague el horno.

Después de calentar el horno por primera vez

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

- Encienda el horno.
- Seleccione Iluminación para encender la iluminación del horno.
- Retire todos los accesorios del horno y límpielos a mano (consulte "Limpieza y cuidado").
- Limpie el interior del horno con agua caliente y jabón líquido. Utilice una esponja suave o un trapo.
- Seque todas las superficies con un paño suave.
- Apague la iluminación y el horno.

Deje la puerta del horno abierta hasta que el interior esté completamente seco.

Acceso al menú "Configuraciones"

Desde el menú principal.

- Seleccione Ajustes.

Ahora se pueden comprobar o cambiar los ajustes.

No se pueden modificar las configuraciones mientras el programa de cocción esté en progreso.

Modificación y guardado de las configuraciones

- Seleccione Ajustes.
- Desplácese por la pantalla hasta que aparezca la configuración deseada y, a continuación, tóquela para seleccionarla.

Las configuraciones que estén seleccionadas actualmente tendrán una marco de color.

- Desplácese por la pantalla hasta que aparezca la opción deseada y, a continuación, tóquela para seleccionarla.
- Confirme con *OK*.

Se guarda la configuración.

Descripción de las configuraciones

Opción	Configuraciones disponibles
Idioma ⚑	... / deutsch / english / ... País
Hora	Indicación horaria On / * / / Off * / Desconexión nocturna Tipo de reloj analógico * / * / digital Formato hora 24 h / */ 12 h (am/pm) * Ajustar
Fecha	
Iluminación	On / Conectado durante 15 seg *
Pantalla de inicio	Menú principal Funciones Programas Automáticos Funciones especiales MyMiele Programas Propios
Luminosidad	▬▬▬▪═══
Volumen	Señales acústicas Sonido del teclado Melodía de bienvenida
Unidades de medida	Peso g / lb / lb/oz * Temperatura °C / °F *
Funcionam. posterior ventilador	Controlado por temperatura * controlado por tiempo

* Valores predeterminados de fábrica

Configuraciones

Opción	Configuraciones disponibles
Pirólisis	Con recomendación Sin recomendación *
Propuesta de temperaturas	
Seguridad	Bloqueo de puesta en marcha On / Off * Bloqueo del teclado On / Off *
Catalizador	▬▬▬◆═══
Tipos de tensión	208V / 60Hz ** 220V / 60Hz ** 240V / 60Hz **
Grupo del sensor	Grupo del sensor 0 - 9
Calibrado temperatura	▬▬▬◆═══
Distribuidor	Modo exposición On / Off *
Ajustes de fábrica	Ajustes Programas Propios Propuesta de temperaturas MyMiele

* Valores predeterminados de fábrica

** Estos valores se muestran en pantalla, Volts corriente alterna

Idioma

Se pueden configurar el país y el idioma deseados.

Después de seleccionar y confirmar su elección, el idioma seleccionado en la pantalla aparecerá.

Consejo: Si accidentalmente selecciona un idioma que no comprende, seleccione Ajustes y use el símbolo para volver al submenú Idioma.

Hora del día

Pantalla

Seleccione cómo desearía que aparezca la hora del día en la pantalla cuando el horno esté apagado:

– On

La hora del día siempre aparecerá en la pantalla. Para encender y apagar la "Iluminación" o utilizar la función "Cronómetro" toque el sensor pertinente.

– Off

La pantalla se apaga para ahorrar energía. Se debe encender el horno antes de poder utilizarlo. Esto también se aplica al utilizar Alarma + Cronómetro y la Iluminación del horno.

– Desconexión nocturna

Para ahorrar energía, la hora en la pantalla solo se muestra entre las 5:00 a. m. y las 11:00 p. m. No es visible el resto del tiempo.

Tipo de reloj

Puede elegir entre la cara de un reloj analógico y una pantalla digital (h:min).

La fecha también aparecerá en la pantalla del reloj digital:

Formato de hora

Puede seleccionar el formato de la hora para la hora del día:

– 24 h

La hora del día se muestra en un formato de 24 horas.

– 12 h (am/pm)

La hora del día se muestra en un formato de 12 horas.

Ajuste

Configure las horas y los minutos.

Si se produce un corte de energía eléctrica, la hora del día actual volverá a aparecer una vez que haya vuelto la energía. La hora se almacena en la memoria durante aproximadamente 200 horas.

Sincronización

Este elemento del menú solo aparece si está conectado al sistema doméstico de Miele @ (consulte las instrucciones que se mencionan por separado).

Fecha

Configure la fecha.

Cuando se apaga el horno, la fecha solo aparece si el horno está configurado en "Hora. Tipo de reloj: Digital".

Iluminación

– On
La iluminación interior permanece encendida durante todo el período de cocción.

– Conectado durante 15 seg
La iluminación del horno se apaga 15 segundos después de que comienza un programa. Si toca ☼, se vuelve a encender durante otros 15 segundos.

Pantalla de inicio

El menú principal aparecerá en la pantalla cuando el horno esté encendido. Puede modificar esta configuración predeterminada para que, p. ej., los modos del horno o la configuración de MyMiele aparezcan en la pantalla.

Brillo

El brillo de la pantalla está representado por una barra de siete segmentos.

▬▬▬▪═══

■ Seleccione Más oscuro o Más claro para cambiar el brillo de la pantalla.

Volumen

Tonos del timbre

El volumen está representado por una barra con siete segmentos.

Se selecciona el volumen máximo cuando se completan todos los segmentos. Si no se completa ninguno de los segmentos, el volumen se apaga.

- Seleccione Más bajo o Más alto para ajustar el volumen.
- Seleccione On o Off para apagar o encender los tonos del timbre.

Tono del teclado

El volumen está representado por una barra con siete segmentos.

Se selecciona el volumen máximo cuando se completan todos los segmentos. Si no se completa ninguno de los segmentos, el volumen se apaga.

- Seleccione Más bajo o Más alto para ajustar el volumen.
- Seleccione On o Off para apagar o encender el tono del teclado.

Melodía de bienvenida

Puede encender o apagar la melodía de bienvenida. Puede escucharla cuando toca el botón de encendido/apagado ⏻.

Unidades de medida

Peso

– g
El peso de los alimentos en los Programas automáticos se muestra en gramos.

– lb
El peso de los alimentos en los Programas automáticos se muestra en libras.

– lb/oz
El peso de los alimentos en los Programas automáticos se muestra en libras/onzas.

Temperatura

– °C
La temperatura se visualiza en Celsius.

– °F
La temperatura se visualiza en Fahrenheit.

Ventilador

El ventilador continuará funcionando por un tiempo luego de apagar el horno para evitar que se genere humedad dentro del horno, en el panel de control o en el gabinete que lo rodea.

– Controlado por temperatura

  El ventilador se apaga cuando la temperatura en el horno disminuye por debajo de 160 ºF (70 ºC).

– controlado por tiempo

  El ventilador se apagará después de aproximadamente 25 minutos.

La condensación puede provocar daños en el gabinete y la mesada. Esto puede ocasionar corrosión en el aparato.
Cuando los alimentos se mantienen calientes en el horno, cualquier incremento en la configuración controlado por tiempo puede ocasionar condensación en el panel de control y humedad en el panel de control y en el gabinete.
No ajuste la configuración controlado por tiempo ni intente dejar alimentos en el horno caliente.

Temperaturas predeterminadas

Si suele cocinar con temperaturas distintas a las predeterminadas, es lógico modificar las temperaturas predeterminadas.

Después de seleccionar esta opción, en la pantalla aparecerá una lista de los modos del horno.

■ Seleccione el modo deseado.

La temperatura predeterminada se muestra junto con el rango de temperaturas disponible.

■ Modifique la temperatura predeterminada.

■ Confirme con OK.

Pirólisis

– Con recomendación

  En la pantalla aparecerá un recordatorio para ejecutar el programa de Autoprograma.

– Sin recomendación

  No hay recordatorio para ejecutar el programa Pirólisis.

Seguridad

Bloqueo del sistema

El bloqueo del sistema impide que el horno se encienda involuntariamente.

El bloqueo del sistema permanecerá activado incluso luego de un corte de energía eléctrica.

Seleccione On para activar el bloqueo del sistema.

Cuando el bloqueo del sistema está activo, aun es posible utilizar el cronómetro y el alarma.

– On

  El bloqueo del sistema ahora está activo. Si desea utilizar el horno, toque durante al menos 6 segundos.

– Off

  El bloqueo del sistema ahora está desactivado. Se puede utilizar el horno con normalidad.

Bloqueo del sensor

El bloqueo del sensor impide que usted apague el horno o cambie un programa de cocción por accidente.

– On

Antes de poder utilizar un modo, toque 🔒 durante al menos 6 segundos.

– Off

Cuando toca los botones, estos responden inmediatamente.

Catalizador

El nivel de reducción de olores representado por una barra con siete segmentos.

Se selecciona la reducción de olores máxima cuando se completan todos los segmentos. Si no se completa ninguno de los segmentos, el catalizador se apaga.

- Seleccione mín. o máx. para cambiar el nivel de reducción de olores.
- Seleccione On o Off para apagar o encender el catalizador.

Versión eléctrica

Configuración del voltaje (versión eléctrica)

- Seleccione el voltaje deseado y la frecuencia correspondiente.
- Confirme con OK.

Grupo del sensor

Su horno está configurado en fábrica para detectar automáticamente la sonda térmica inalámbrica provista. Si ha comprado una nueva sonda térmica Miele, necesitará reiniciar el grupo de sensor (p. ej., a P**1**-D01-0000001).

- Seleccione el grupo de sensor que está impreso en la punta de metal de la sonda térmica inalámbrica.

El grupo del sensor es el segundo dígito del código de doce dígitos (P0 - P9).

- Confirme con "OK".

Calibración de la temperatura

Al utilizar la calibración de la temperatura, es posible modificar la temperatura de todos los modos y los programas de Programas automáticos para que esta sea ligeramente menor o mayor que la temperatura que se muestra.

La calibración de la temperatura está representada por una barra con siete segmentos.

Si se completan todos los segmentos, la temperatura del horno es mucho mayor que la que se indica en la pantalla. Si no se completa ningún segmento, la temperatura del horno es mucho menor que la indicada.

- Seleccione + o − para ajustar la calibración de la temperatura.
- Confirme con OK.

Programa de sala de exhibición

Este modo permite exhibir el horno en salas sin calentarlo. No debe configurarse de este modo para uso doméstico.

Modo demo

Si el modo demo está activado, aparecerá el mensaje Modo exposición conectado. El aparato no se calienta cuando encienda el horno.

– On

Toque OK durante al menos 4 segundos para activar el modo demo.

– Off

Toque durante al menos 4 segundos para desactivar el modo demo. Después de hacer esto, puede utilizar el horno con normalidad.

Ajustes predeterminados de fábrica

– Ajustes
Todas aquellas configuraciones que hayan sido modificadas se restablecerán a los valores predeterminados de fábrica.

– Programas Propios
Se borrarán todos los Programas Propios.

– Propuesta de temperaturas
Todas aquellas temperaturas recomendadas que hayan sido modificadas se restablecerán a los valores predeterminados de fábrica.

– MyMiele
Se borrarán todas las entradas de MyMiele.

Puede personalizar su horno utilizando la función MyMiele ☰ al ingresar con frecuencia los procesos utilizados.

Esto es particularmente útil con el programa de Programas automáticos ya que no necesita verificar cada pantalla para iniciar el programa.

También puede configurar los procesos que haya ingresado en MyMiele para que aparezcan en la pantalla de Inicio (consulte "Configuraciones: Pantalla de inicio").

Para agregar una entrada

Puede añadir hasta 20 entradas.

- Seleccione MyMiele.
- Seleccione Añadir entrada.

Puede seleccionar las opciones de las siguientes categorías:

– Funciones
– Programas Automáticos
– Funciones especiales
– Programas Propios

- Para confirmar, toque OK (Aceptar).

En la lista aparecerá la opción seleccionada con el símbolo correspondiente.

- Realice el procedimiento que se indica anteriormente para las otras entradas. Solo puede elegir opciones que todavía no se hayan seleccionado.

Edición de MyMiele

Después de seleccionar Editar, puede:

– añadir entradas, si MyMiele incluye menos de 20 entradas,

– eliminar entradas,

– ordenar entradas, si MyMiele incluye más de 4 entradas.

Eliminar entradas

- Seleccione MyMiele.
- Seleccione Editar.
- Seleccione Eliminar entrada.
- Seleccione la entrada que desea eliminar.
- Confirme con OK.

A continuación, se eliminará la entrada de la lista.

Ordenar entradas

Si hay más de 4 entradas, puede cambiar el orden de las entradas.

- Seleccione MyMiele.
- Seleccione Editar.
- Seleccione Ordenar entrada.
- Seleccione la entrada.
- Seleccione la posición a la que desea moverla.
- Confirme con *OK*.

La entrada ahora aparecerá en la posición seleccionada.

Al utilizar el botón "Timer" (Cronómetro), puede configurar un cronómetro para establecer una duración (p. ej., hervir huevos) o una alarma (p. ej., para una hora específica).

Se pueden establecer dos alarmas simultáneamente: dos duraciones del cronómetro o una alarma y una duración del cronómetro.

Uso de la alarma

Se puede utilizar la alarma para establecer una hora específica a la que deberá sonar el timbre del horno.

Ajuste de la alarma

Si se selecciona Hora - Indicación horaria - Off, deberá apagar el horno antes de configurar la alarma. De este modo, cuando el horno esté apagado, la hora de la alarma aparecerá en la pantalla.

- Seleccione el botón "Timer" (Cronómetro).
- Seleccione Nueva alarma.
- Configure la hora de la alarma.
- Confirme con OK (Aceptar).

Cuando apague el horno, aparecerá la hora de la alarma y , en lugar de la hora del día.

Si el proceso de cocción finaliza a la misma hora o si se encuentra en un menú diferente, la hora de la alarma y aparecerán en la parte superior derecha de la pantalla.

A la hora de la alarma configurada

– destella junto a la hora en la pantalla.

– Sonará un timbre si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tonos del timbre").

- Seleccione el botón "Timer" (Cronómetro) o el brazo que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla.

El timbre se apagará y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

Cambio de una alarma

- Seleccione la alarma que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla o seleccione "Timer" (Cronómetro) y la alarma deseada.

Aparece la alarma seleccionada.

- Configure la nueva hora de la alarma.
- Confirme con OK (Aceptar).

De este modo, la hora de la alarma modificada se guarda y aparece en la pantalla.

Eliminación de una alarma

- Seleccione la alarma que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla o seleccione "Timer " (Cronómetro) y la alarma deseada.

Aparece la alarma seleccionada.

- Seleccione Restaurar.
- Confirme con OK (Aceptar).

Se eliminará la alarma.

Uso del cronómetro

El cronómetro puede utilizarse para medir la duración de cualquier actividad en la cocina, p. ej., hervir huevos.

Además, si se ha configurado la hora de inicio y finalización, es posible utilizar el cronómetro al mismo tiempo que un programa de cocción, p. ej., un recordatorio para mezclar el plato o agregar aderezos.

En el cronómetro se puede configurar un tiempo máximo de 9 horas, 59 minutos y 59 segundos.

Consejo: Use el cronómetro en Función Clima para recordarle que inyecte las entradas de vapor en el tiempo deseado.

Ajuste del cronómetro

Cuando se establece la opción Hora - Indicación horaria - Off, es necesario encender el horno para configurar el cronómetro. De este modo, se puede ver el conteo descendente del cronómetro en la pantalla cuando el horno está apagado.

Para hervir huevos, deberá configurar el cronómetro durante 6 minutos y 20 segundos.

- Seleccione el botón "Timer" (Cronómetro).
- Seleccione Nuevo aviso.
- Configure el cronómetro para la hora requerida.
- Confirme con OK (Aceptar).

Cuando se apaga el horno, se puede ver en la pantalla que el cronómetro inicia el conteo descendente y aparece en lugar de la hora del día.

Si en ese momento está cocinando, o si se encuentra en un menú diferente, la duración del cronómetro y aparecerán en la esquina superior derecha de la pantalla.

Al finalizar el cronómetro

– 🔔 destella.

– El cronómetro comienza con el conteo ascendente.

– Sonará un timbre si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tonos del timbre").

■ Seleccione el botón "Timer" (Cronómetro) o el cronómetro que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla.

El timbre se apagará y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

Restablecimiento del cronómetro

■ Seleccione el cronómetro que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla o seleccione el botón "Timer" (Cronómetro) y el cronómetro deseado.

Aparece el cronómetro configurado.

■ Establezca una nueva duración del cronómetro.

■ Confirme con OK (Aceptar).

Se guarda la hora modificada y comenzará el conteo descendente en segundos.

Cancelación del cronómetro

■ Seleccione el cronómetro que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla o seleccione el botón "Timer" (Cronómetro) y el cronómetro deseado.

Aparece el cronómetro configurado.

■ Seleccione Restaurar.

■ Confirme con OK (Aceptar).

Se ha cancelado el cronómetro.

Guía de los modos

El horno posee una amplia variedad de modos para preparar diferentes alimentos.

Modo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
Aire caliente plus Utilice este modo para hornear y rostizar en diferentes niveles al mismo tiempo. Puede cocinar a temperaturas más bajas que con el modo Calor de bóveda y solera porque el ventilador distribuye el calor de manera uniforme por toda la cavidad para alcanzar una temperatura de horneado consistente.	350 °F (160 °C)	75–475 °F (30–250 °C)
Calor de bóveda y solera Este modo de horneado óptimo utiliza calor desde las resistencias inferior y superior para crear excelentes resultados a partir de todas las recetas de horneado.	350 °F (180 °C)	75–525 °F (30–280 °C)
Función Clima Infunda hasta 3 entradas de vapor, ya sea manualmente o por tiempo, durante todo el programa de cocción para asegurar un interior suave, húmedo con una corteza crujiente. Los programas MasterChef + utilizan la Función Clima durante el proceso de cocción/horneado.	350 °F (160 °C)	275–475 °F (130–250 °C)
Cocción intensiva Este modo hace que el aire circule suavemente desde la resistencia inferior media utilizando el ventilador para crear un entorno similar al de un horno de ladrillo. Ideal para hornear pizzas, focaccia, tartas y pasteles, que requieren una base crocante y una cobertura húmeda.	400 °F (170 °C)	125–475 °F (50–250 °C)
Asado automático Para obtener un resultado óptimo, la carne se quema a una alta temperatura, lo que la mantiene tierna y jugosa.	375 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)

Modo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
Surround Roast Para rostizar alimentos de recetas tradicionales, p. ej., estofados, y guisar o cocinar a bajas temperaturas.	400 °F (180 °C)	75–525 °F (30–280 °C)
Convection Roast Este modo utiliza el ventilador de convección para hacer circular el aire calentado por todo el horno. Ideal para cocinar delicados cortes de carne, pescado y aves crocantes.	375 °F (160 °C)	75–475 °F (30–250 °C)
Solera Ese modo utiliza técnicas de horneado tradicionales para cocinar perfectas tartas y galletitas.	375 °F (190 °C)	200–525 °F (100–280 °C)
Browning (Bóveda) Para que la parte superior de los alimentos quede perfectamente dorada, p. ej., cuando hace un gratinado o dora la parte superior de un guisado.	350 °F (190 °C)	200–475 °F (100–250 °C)
Maxi Broil (Grill grande) Para asar carnes al grill, p. ej., filetes, costillas, kebabs, etc. El elemento para dorar/asar al grill se iluminará de color rojo para producir el calor requerido.	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)
Broil (Grill pequeño) Para asar al grill pequeñas cantidades de filetes, costillas, kebabs, etc.	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)

Guía de los modos

Modo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
Grill con aire Este modo distribuye el aire desde el elemento para dorar/asar al grill hasta los alimentos utilizando el ventilador. Esto permite utilizar una temperatura menor con Grill. Ideal para asar con grill cortes de carne más gruesos (p. ej. pollo, arrollados).	400 °F (200 °C)	200–500 °F (100–260 °C)
Rotisserie (Rostizador) El rostizador asa de manera uniforme y añade un toque final a alimentos como carne rellena, asado atados, aves, verduras y kebabs.	400 °F (200 °C)	200–500 °F (100–260 °C)
Cocción con dorado Combinar diferentes resistencias garantiza la excelencia en productos de horno, gratinados y lasañas.	350 °F (190 °C)	200–475 °F (100–250 °C)

Consejos para el ahorro de energía

– Quite todos los accesorios del horno que ya no necesitan para cocinar.

– No intente abrir la puerta cuando esté cocinando.

– Si se proporciona un rango de temperaturas, lo mejor es seleccionar la menor temperatura y controlar los alimentos después del menor tiempo de cocción dado.

– La configuración predeterminada para la visualización de la hora del día Hora - Indicación horaria - Off tendrá el menor consumo de energía.

– Con la configuración predeterminada de fábrica Iluminación - Conectado durante 15 seg la iluminación interior del horno se apagará automáticamente después de 15 segundos. Se puede volver a encender en cualquier momento tocando "Iluminación".

– Cuando se cocina con el apagado automático o la sonda térmica inalámbrica, el horno interrumpirá automáticamente el proceso de calentamiento poco tiempo antes de que termine la cocción. El calor residual es suficiente para terminar el proceso de cocción. F. Ahorro energ. aparecerá en la pantalla. El ventilador de aire frío o el de aire caliente permanecerá encendido (según el modo utilizado).

– Si no presiona un botón después de cierto tiempo, el horno se apagará automáticamente para ahorrar energía. La cantidad de tiempo que transcurra antes de que se apague el horno depende de la configuración seleccionada, p. ej., modo, temperatura, duración de la cocción, etc.

Guía rápida

■ Encienda el horno.

Aparecerá el menú principal.

■ Coloque los alimentos en el horno.

■ Seleccione Funciones.

■ Seleccione el modo deseado.

Podrá ver el modo del horno y la temperatura predeterminada.

Se encenderán el ventilador, la iluminación y la calefacción del horno.

■ Ajuste la temperatura predeterminada si fuese necesario.

Al cabo de unos segundos se aceptará automáticamente la temperatura predeterminada. Si es necesario, seleccione Modificar para volver a la configuración de la temperatura (consulte "Funciones adicionales: Cambio de la temperatura").

■ Confirme con OK.

Aparecerán las temperaturas requeridas y reales.

Verá que la temperatura aumenta en la pantalla. Si esta opción está seleccionada, sonará un timbre cuando el horno alcance la temperatura requerida (consulte "Configuración: Volumen: Tono del timbre").

Después de proceso de cocción:

■ Retire los alimentos del horno.

■ Apague el horno.

Ventilador

El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de que el programa esté completo para evitar que se acumule humedad en el horno, en el panel de control o en el gabinete que lo rodea.

Cuando la temperatura del horno haya disminuido lo suficiente, el ventilador se apagará automáticamente.

Si se desea, se puede modificar la configuración predeterminada (consulte "Configuraciones: Ventilador").

Ha colocado los alimentos en el horno, seleccionado un modo y establecido la temperatura.

Al seleccionar Abrir Otros ajustes puede ajustar los tiempos de cocción y ajustar las configuraciones adicionales.

■ Seleccione Modificar.

■ Seleccione Abrir Otros ajustes.

En la pantalla aparecerán opciones adicionales para que realice las modificaciones que desee.

– Duración

– Temperatura interior (Esto solo aparecerá si está utilizando la sonda térmica inalámbrica. No puede establecer la duración de una cocción si está usando la sonda térmica inalámbrica.)

– Preparado a las

– Inicio a las (Esto aparecerá si se ha configurado la hora de Duración o Preparado a las.)

– Calentamiento rápido (Esto solo aparecerá si se ha configurado la temperatura en más de 210 °F (100 °C) para Aire caliente plus / Asado de convección, Asado automático, Bóveda y solera / Asado de bóveda y solera o Función Clima).

– Crisp function (Esta función de reducción de humedad permitirá que las superficies sean crocantes por fuera.)

– Modificar tipo de calentam. (Esta opción aparecerá solo con la Función Clima. Puede combinar entradas de vapor con otro tipo de calentamiento.)

– Modificar función (Puede modificar el modo de cocción durante su funcionamiento.)

Cambio de la temperatura

Apenas seleccione un modo de cocción, en la pantalla aparecerá una temperatura predeterminada junto con el rango posible (consulte "Guía de los modos").

- Si la temperatura predeterminada es adecuada para su receta, confirme con OK.
- Si no es adecuada para su receta, puede modificarla para este determinado programa de cocción.

Además, puede restablecer permanentemente la temperatura predeterminada para que se adapte a sus hábitos de cocción personales (consulte "Configuraciones: Temperaturas predeterminadas").

Ejemplo: Ha seleccionado Aire caliente plus y 350 °F (170 °C) y puede ver que la temperatura está aumentando.

Desea reducir la temperatura meta a 310 °F (155 °C).

- Seleccione Modificar.
- Cambio de la temperatura
- Confirme con OK.

Se guarda la temperatura meta configurada. Se muestran las temperaturas meta y real.

Rapid PreHeat (Calentamiento rápido)

Es posible utilizar el Calentamiento rápido para acelerar la fase de calentamiento.

La función Calentamiento rápido se enciende automáticamente si se configura una temperatura de más de 212 °F (100 °C) para Aire caliente plus / Asado de convección, Asado automático, Asado de bóveda y solera / Bóveda y solera y Función Clima.

Puede apagar el Calentamiento rápido para el proceso de cocción pertinente.

Rapid PreHeat (Calentamiento rápido)

– On

Las resistencias de convección y los elementos para dorar/asar al grill se encienden junto con el ventilador para permitir que el horno alcance la temperatura requerida lo más rápido posible.

– Off

Solo están encendidas las resistencias asociadas con el programa de cocción.

Para apagar la función de Calentamiento rápido:

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Abrir Otros ajustes.
- Seleccione Calentamiento rápido.

En Calentamiento rápido, aparecerá Off.

- Confirme con "OK".

Se ha desactivado el Precalentamiento rápido.

En lugar de Calentamiento rápido, en la pantalla aparecerá Fase de calentamiento.

- Seleccione la temperatura y el modo del horno requeridos.
- Espere a que finalice la fase de precalentamiento.

Si el timbre está configurado, sonará cuando se alcance la temperatura configurada (consulte "Configuraciones").

- Coloque los alimentos en el horno.

Uso de la función Crocante (reducción de humedad)

Es recomendable usar esta función cuando los elementos que se cocinan están húmedos por dentro pero deben mantenerse crocantes por fuera, p. ej. papas fritas, croquetas o carnes empanizadas.

También es adecuada para tortas de frutas, como tortas de manzana.

Ha colocado los alimentos en el horno, seleccionado un modo y establecido la temperatura.

Puede activar la "función Crocante" con cualquier modo del horno. Se debe activar por separado para los procesos de cocción. Para alcanzar mejores resultados, actívelo al principio del proceso de cocción.

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Abrir Otros ajustes.
- Seleccione Crisp function.

En Crisp function, aparecerá On.

- Confirme con OK.

La reducción de humedad ahora está activada.

Cambio del modo del horno

Puede modificar el modo del horno durante su funcionamiento.

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Abrir Otros ajustes.
- Seleccione Modificar función.
- Seleccione el modo deseado.

En la pantalla aparecerá el nuevo modo junto con la temperatura predeterminada.

- Modifique la temperatura, si fuese necesario.
- Confirme con OK.

Se ha modificado el modo del horno.

Se conservarán los tiempos ingresados.

Configuración de duraciones adicionales

Ha colocado los alimentos en el horno, seleccionado un modo y establecido la temperatura.

Al ingresar Duración, Preparado a las o Inicio a las, puede encender o apagar automáticamente el programa de cocción.

– Duración

Ingrese la duración de la cocción requerida. Una vez que transcurra la duración establecida, el calentamiento se apagará automáticamente. La duración máxima que puede configurarse es de 12:00 horas.

No se puede ingresar la duración de la cocción si está utilizando la sonda térmica inalámbrica. Cuando utiliza la sonda térmica, la duración de la cocción depende del momento en que se alcanza la temperatura interna.

– Preparado a las

Puede especificar en qué momento desearía que termine el programa de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora programada.

No se puede ingresar un tiempo de Preparado a las si está utilizando la sonda térmica inalámbrica. Cuando utiliza la sonda térmica, la hora de finalización depende del momento en que se alcanza la temperatura interna.

– Inicio a las

Configure la hora a la que desea que se inicie la cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora programada.

Inicio a las solo se puede utilizar con Duración o Preparado a las, excepto cuando utiliza la sonda térmica inalámbrica.

Apagado automático

Ahora son las 11:45. Los alimentos demoran 30 minutos para cocinarse, por lo que deberían estar listos a las 12:15.

Seleccione Duración y establezca 00:30 h o seleccione Preparado a las y configure la hora de finalización.

Una vez que transcurra ese tiempo o se alcance la hora establecida, el horno se apagará automáticamente.

Configuración de la duración

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Abrir Otros ajustes.
- Establezca la duración de la cocción.
- Confirme con OK.

Configuración de la hora de "Preparado a las"

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Abrir Otros ajustes.
- En el campo de Preparado a las, establezca la hora a la que los alimentos deberían estar listos.
- Confirme con OK.

Encendido y apagado automático

Se recomienda utilizar la función Encendido/apagado automático al rostizar. No retrase demasiado el inicio del programa al hornear. Las masas y mezclas para tortas se secarán y los agentes fermentadores perderán su efectividad.

Para que un programa se encienda y apague automáticamente, tiene la opción de cómo ingresar los parámetros de hora:

– Duración y Preparado a las
– Duración y Inicio a las
– Preparado a las y Inicio a las

Ahora son las 11:30. Los alimentos demoran 30 minutos para cocinarse, por lo que deberían estar listos a las 12:30.

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Abrir Otros ajustes.
- En el campo Duración, establezca 0:30 h.
- En el campo Preparado a las, establezca 12:30 h.
- Confirme con OK.

La hora Inicio a las se calculará automáticamente. En la pantalla aparecerá Inicio a las 12:00.

Una vez que transcurra ese tiempo, el horno se encenderá automáticamente.

Secuencia de un programa de cocción que se enciende y apaga automáticamente

Hasta que sea la hora de inicio, en la pantalla aparecerán el modo, la temperatura seleccionada, Inicio a las y la hora de inicio.

Después de que haya comenzado el programa, en la pantalla podrá observar la fase de precalentado hasta que se haya alcanzado la temperatura requerida.

Una vez que se alcance dicha temperatura, sonará un timbre, si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tono del timbre").

Después de la fase de precalentado, en la pantalla se podrá ver cuál es el tiempo restante.

Podrá ver el conteo descendente en la pantalla que comienza en segundos.

Cuando finalice el proceso de cocción sonará un timbre, si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tonos del timbre").

La calefacción y la iluminación del horno están encendidas. En la pantalla aparecerá Proceso finalizado.

Tiene la posibilidad de guardar el programa como Programa Propio (consulte "Programas Propios") o de aumentar la duración de la cocción utilizando Modificar.

Durante la fase de enfriamiento el ventilador continuará funcionando.

Cambio de la hora configurada

■ Seleccione Modificar.

Aparecerán todas las opciones que puedan modificarse.

■ Modifique la hora deseada.

■ Confirme con OK.

Si ocurre una corte de energía eléctrica, se eliminarán estas configuraciones.

Cancelar la cocción

■ Toque "Atrás" dos veces.

¿Cancelar proceso? aparece en la pantalla.

■ Seleccione Sí.

Se apagarán la calefacción y la iluminación del horno, y se eliminarán todas las duraciones configuradas.

Función Clima

Su horno está equipado con un sistema de inyección de vapor para cocinar con humedad. Hornear, asar y cocinar con la Función Clima garantiza la conducción de aire y vapor para excelentes resultados de cocción y dorado.

Después de seleccionar la Función Clima necesita configurar la temperatura y la cantidad de entradas de vapor.

Las opciones disponibles son:

– Entrada de vapor autom.
  Esto requiere suficiente agua para una entrada de vapor. La entrada de vapor será inyectada en el horno automáticamente después de la fase de calentamiento.

– 1 Entrada de vapor
  2 Entradas de vapor
  3 Entradas de vapor
  Tiene que liberar las entradas de vapor usted mismo.

Las entradas de vapor se inyectan en la cavidad del horno durante el programa de cocción. La entrada de vapor se encuentra en la esquina trasera izquierda interna del techo del horno.

Una entrada de vapor dura aprox. 5-8 minutos. La cantidad de entradas de vapor y cuando se inyectan dependerá del tipo de comida que está siendo cocinada:

– **Las masas de levaduras** se elevarán mejor si se inyecta vapor en el principio del programa.

– **El pan y los bollos** también se elevarán mejor si se expone al vapor al comienzo. Inyectar una entrada de vapor al final del programa le dará al pan y a los rollos una corteza brillante.

– Al **asar carne con alto contenido de grasa**, inyectar vapor al principio de la cocción, ayudará a derretir la grasa.

La Función Clima no es adecuada para las mezclas que contienen una gran cantidad de humedad, tales como masa de merengues, ya que la adición de vapor no permite que se sequen de manera suficiente.

Cómo cocinar con la función Función Clima

Es normal que se forme condensación en el interior de la puerta durante la inyección de vapor. Esto se disipará durante el curso del programa de cocción.

- Prepare los alimentos y colóquelos en el horno si no se necesita precalentado.
- Seleccione Funciones.
- Seleccione Moisture Plus (Función Clima).

Se visualiza la temperatura predeterminada (350 °F/160 °C)

Se encenderán el ventilador de enfriamiento, la iluminación y el calentamiento del horno.

Configuración de la temperatura

- Configure la temperatura requerida.
- Confirme con "OK".

Configurar la cantidad de entradas de vapor

El horno introducirá agua automáticamente desde el suministro de agua y, luego, liberará el vapor en momentos específicos. Escuchará algunos ruidos de bombeado durante el proceso de entrada de agua.

- Si desea inyectar la entrada de vapor en el horno automáticamente luego de la fase de calentamiento, seleccione Entrada de vapor autom..
- Si desea inyectar una o más entradas de vapor de manera manual en momentos específicos, seleccione 1 Entrada de vapor, 2 Entradas de vapor o 3 Entradas de vapor.

Calcular el momento de las entradas de vapor

Esta opción aparecerá en la pantalla solo después de seleccionar 1, 2 o 3 entradas de vapor.

Consejo: Si ha seleccionado más de una entrada de vapor, la segunda se debe liberar al menos 10 minutos después de iniciar el programa.

Entradas de vapor manuales

- Para inyectar las entradas de vapor, seleccione manualmente.

Vapor controlado por tiempo

- Si desea configurar una hora para inyectar las entradas de vapor, seleccione controlado por tiempo.
- Seleccione el tiempo deseado para cada entrada de vapor. Entonces el horno liberará el vapor en los momentos específicos. El tiempo comienza a transcurrir cuando se inicia el programa.
- Para confirmar, toque OK (Aceptar).

Cambio del tipo de calentamiento

Los cuatro modos (Aire caliente plus, Bóveda y solera, Cocción intensiva y Asado automático) están disponibles para usar con Función Clima, sin embargo el Aire caliente plus se establece como el modo predeterminado. Puede combinar Moisture Plus con los cuatro modos de calentamiento (Aire caliente plus, Bóveda y solera, Cocción intensiva y Asado automático). La configuración predeterminada de fábrica es Aire caliente plus.

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Modificar tipo de calentam..
- Seleccione el modo deseado.
- Confirme con "OK".

El programa de cocción continuará usando el tipo de calentamiento seleccionado.

Cómo inyectar las entradas de vapor

El vapor puede provocar quemaduras.
No abra la puerta durante las entradas de vapor. Además, la condensación en los sensores hará luego que tenga un tiempo de reacción lento.

Entrada de vapor automática

Entrada de vapor autom. aparecerá en la pantalla.

Una vez que se completa la fase de precalentamiento, se inyecta la entrada de vapor automática.

El agua se evapora en el horno mientras el vapor se libera y Entrada vapor autom. activ. aparecerá en la pantalla.

Después de la entrada de vapor Entrada de vapor finalizada aparecerá en la pantalla.

- Continúe con la cocción hasta que haya finalizado el tiempo de cocción.

1, 2 o 3 entradas de vapor

Entradas de vapor manuales

Cuando se ha seleccionado manualmente, puede disparar entradas de vapor una vez que Inicio Entrada de vapor manual aparezca.

Espere hasta que se complete la fase de precalentamiento para permitir que el aire caliente distribuya uniformemente el vapor en el horno.

Consejo: Configurar el "Cronómetro" como recordatorio.

- Seleccione Inicio Entrada de vapor manual.

Se libera la entrada de vapor y Entrada vapor autom. activ. aparecerá en la pantalla.

- Proceda de la manera descrita para inyectar más entradas de vapor.

Entrada de vapor finalizada aparecerá en la pantalla después de cada entrada de vapor.

- Continúe con la cocción hasta que haya finalizado el tiempo de cocción.

Vapor controlado por tiempo

El horno libera el vapor luego del tiempo específico.

Cómo evaporar la humedad residual

Cuando se cocina mediante la humedad adicional, el agua se distribuye en partes iguales entre la cantidad de entradas de vapor y se utiliza por completo hasta que el programa se interrumpe.

Sin embargo, si se interrumpe un programa que usa la humedad adicional (ya sea manualmente o por un corte de electricidad) antes de inyectar las entradas de vapor, el agua de las entradas de vapor no utilizada permanecerá en el sistema de evaporación.

La próxima vez que se utilice el modo Función Clima o un programa MasterChef +, ¿Evaporar agua restante? aparecerá en pantalla con las opciones Saltar y Sí.

Lo mejor es comenzar la evaporación del agua residual de inmediato para que se evapore solo agua fresca en los alimentos durante el siguiente programa de cocción.

El proceso de evaporación de humedad residual

El horno se calienta y el agua residual en el compartimiento del horno se evapora.

Según la cantidad de agua, puede tomar hasta 30 minutos aproximadamente.

El vapor puede provocar quemaduras.
No abra la puerta.

La humedad se condensará en la puerta y en el compartimiento del horno y debe limpiarse antes de que el horno se enfríe.

Inicio inmediato de la evaporación de agua residual

El vapor puede provocar quemaduras.
No abra la puerta mientras el agua residual se está evaporando.

- Seleccione el modo Función Clima o un programa MasterChef +.

¿Evaporar agua restante? aparecerá en la pantalla.

- Seleccione Sí.

Evaporar agua restante y una hora aparecerán en la pantalla.

El proceso de evaporación comenzará. Puede controlar el tiempo restante en la pantalla.

El tiempo que se muestra depende de la cantidad de agua en el sistema de evaporación. Este tiempo puede corregirse durante el proceso de evaporación para que refleje la cantidad real de agua restante en el sistema.

Al final del proceso de evaporación de agua residual Proceso finalizado aparece en la pantalla.

- Toque el sensor "Back" (Atrás).

Ahora puede llevar a cabo un proceso de cocción que utilice la Función Clima o un programa MasterChef +.

Durante la evaporación de agua residual, la humedad se condensará en la puerta y en el interior del horno. Asegúrese de limpiar la condensación una vez que el interior se haya enfriado.

Cómo saltarse la evaporación de humedad residual

⚠ Saltarse el proceso de evaporación de humedad residual puede provocar que el agua desborde en la cavidad del horno.
No cancele el proceso de evaporación.

- Seleccione el modo Función Clima o un programa MasterChef +.

¿Evaporar agua restante? aparece.

- Seleccione Saltar.

Ahora puede llevar a cabo un proceso de cocción que utilice la modalidad de Función Clima o un programa MasterChef +.

Se le solicitará que lleve a cabo el proceso de evaporación de la humedad residual la próxima vez que seleccione la Función Clima o un programa MasterChef + que utiliza humedad y cuando apague el horno.

Programas automáticos

El horno cuenta con un amplio rango de programas de Masterchef y MasterChef + que le permiten alcanzar fácilmente excelentes resultados en la cocción. Simplemente seleccione el programa adecuado para el tipo de alimento que está cocinando y siga las instrucciones en la pantalla.

En los Programas Automáticos encontrará:

– los programas MasterChef para preparar tortas, carne, platos de pescado, postres, etc.

– El programa MasterChef + para la preparación con Función Clima.

Lista de tipos de alimentos

Los Programas automáticos se pueden encontrar en Programas Automáticos - MasterChef (Programas automáticos).

– Repostería

– Pescado

– Carne

– Pizza

– Papas

– Aves

MasterChef +

En MasterChef + están disponibles una variedad de programas. Estos programas MasterChef trabajan con Función Clima.

Cómo usar programas MasterChef (Programas automáticos) y MasterChef +

Desde el menú principal:

■ Seleccione Programas Automáticos.

■ Seleccione MasterChef o MasterChef +.

En la pantalla aparecerá una lista de los tipos de alimentos.

■ Seleccione el tipo deseado.

En la pantalla aparecerán los programas MasterChef o MasterChef + disponibles para el tipo de alimento seleccionado.

■ Seleccione el programa MasterChef o MasterChef + que desee.

En la pantalla aparece cada paso que debe seguir antes de comenzar el programa.

Según el programa seleccionado, aparecerá la siguiente información o instrucción en la pantalla:

– Tipo de batería de cocina

– Nivel del estante

– Uso de la sonda térmica inalámbrica

– Tiempo de cocción

■ Siga las instrucciones en la pantalla

Notas sobre el uso de estos programas

– Antes de cocinar, permita que el interior del horno se vuelva a enfriar a temperatura ambiente antes de comenzar un programa MasterChef (Programas automáticos) o MasterChef Plus.

– Algunos programas requieren una fase de precalentado antes de colocar los alimentos en el horno. Aparecerá un mensaje que le indicará cuándo debe hacerlo.

– La duración mencionada para los programas de MasterChef es un estimado. Puede aumentar o disminuir dependiendo del programa. Cuando utiliza la sonda térmica, la duración dependerá del momento en que se alcanza la temperatura interna. La duración, en particular con carne, variará dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

Programas automáticos

Búsqueda

Puede buscar el Programas Automáticos por el nombre del tipo de alimento y del programa MasterChef (Programas automáticos).

Esta búsqueda es una búsqueda de texto completo y que además se puede utilizar para buscar partes de palabras.

Desde el menú principal:

- Seleccione Programas Automáticos.

En la pantalla aparecerá una lista de los tipos de alimentos.

- Seleccione Búsqueda.
- Utilice el teclado para escribir el texto de búsqueda que desee, p. ej., "pan".

En la parte inferior derecha de la pantalla podrá ver la cantidad de coincidencias.

Si no se encuentran coincidencias, o si hay más de 40 coincidencias, el campo Resultados: se desactivará y deberá modificar el texto de búsqueda.

- Seleccione Resultados: .

A continuación, aparecerán los tipos de alimentos y los programas que coincidan con su búsqueda.

- Seleccione el programa que desee o el tipo de alimento y luego elija el programa que desee.

El programa comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Recetas MasterChef +

En las siguientes páginas encontrará algunas recetas para los programas MasterChef +.

Baguette +

Rendimiento: 3 panes

Ingredientes
26 onzas (0.73 kg) Harina para pan (aprox. 5 tazas más 1 cucharada)
2 tazas (16 onzas o 0.47 L) de agua tibia
4 cucharaditas de levadura instantánea
3 cucharaditas de sal

Preparación

En un tazón para mezclar de una batidora de pie mezcle la harina para pan, la levadura y la sal. Asegúrese que la sal y la levadura no entren en contacto directo. Con ayuda de la paleta de la batidora, añada el agua lentamente. Después cambie a un gancho para amasar y amase por 8 minutos aproximadamente.

Vierta la masa a una superficie espolvoreada con harina. Forme una bola. Cubra con un envoltorio de plástico. Deje reposar durante 30 minutos.

Amase con la mano la masa durante 1 a 3 minutos. Cubra la masa y deje reposar durante 1½ horas.

Afloje la masa presionando suavemente con los dedos en el centro de la masa. Estire y doble la masa. Trabajando a lo largo de la masa, comience desde el borde superior de la masa, jale hacia adelante, hacia el lado opuesto de usted y después llévela hacia el centro. Jale la parte inferior de la masa hacia atrás (hacia usted) y doble hacia el centro. Haga lo mismo para el lado izquierdo y derecho de la masa. Voltee la masa y cubra con un envoltorio plástico. Deje reposar durante 1 hora.

Divida la masa en tres porciones iguales

Forme con la masa cilindros de 6 pulgadas (15 cm). Trabajando con una pieza de masa a la vez, (manteniendo cubierta la otra con un envoltorio de plástico) forme un rectángulo. Trabajando a lo largo de la masa, presione ligeramente con tres dedos y haga varias filas de muescas suavemente en la masa. Repita el proceso, doble la masa sobre ella misma tres veces hasta que el borde superior se encuentre con el borde inferior y se forme una costura profunda. Sellando cada doblez con los dedos. Presione la costura para sellarla y deje reposar durante aprox. 5 minutos (o cuando la masa esté suficientemente relajada para enrollar) con la costura hacia arriba. Cubra con una toalla de cocina.

Enrolle y de forme a las baguettes para colocar en la bandeja universal. Colóquelas en una bandeja universal con el lado de la costura hacia abajo y deje reposar durante unos 5 minutos cubiertas con una toalla.

Haga 5 cortes en cada baguette y colóquelas directamente en el horno. Seleccione el programa MasterChef + para Baguetes +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \
Pan + \ Baguetes +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 70 minutos

Pan de plátano +

Rendimiento: 1 pan

Ingredientes
1 taza de nueces, picadas en trozos grandes
1 3/4 tazas de harina para pan
3/4 taza de azúcar blanca granulada
1 cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela molida
2 huevos grandes, batidos ligeramente
½ taza de mantequilla sin sal, derretida y fría
3 plátanos maduras grandes, bien machacadas
1 cucharadita de extracto de vainilla puro

Preparación

En un tazón grande para mezclar, incorpore las nueces, la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela; reservar. Mezcle la mantequilla, los plátanos machacados, los huevos y la vainilla con una cuchara de madera en un tazón mediano. Incorpore la mezcla húmeda de plátanos a los ingredientes secos con una espátula de hule solo hasta combinarlos. Tenga cuidado de no mezclar demasiado.

Vierta la preparación en un molde para pan previamente engrasado y enharinado.

Coloque el molde para pan en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan de plátano +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan de plátano +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 55 minutos

Brioche +

Rendimiento: 8 brioches

Ingredientes para la masa
15.2 onzas (0.43 kg) de harina para pan (aprox. 2 3/4 tazas más 3 cucharadas)
1 ½ cucharaditas de levadura osmotolerante
2 cucharadas más 1 ¼ cucharaditas de azúcar
3/4 cucharadita de sal
¼ taza de agua
4 huevos grandes
19 cucharadas de mantequilla

Ingredientes para el huevo batido
1 huevo batido
Pizca de sal
½ cucharadita de leche

Preparación

Corte la mantequilla en piezas de ½ pulgada (1.3 cm) y colóquelas en un plato. Deje que la mantequilla repose a temperatura ambiente hasta que se ablande. En el tazón para mezclar de una batidora de pie agregue la harina, el azúcar y la sal. Bata para combinar. Asegúrese que la levadura y la sal no entren en contacto directo.

Con ayuda de la paleta de la batidora, añada el agua y los huevos hasta que estén bien mezclados. Cambie a un gancho para amasar y amase por 10 minutos aproximadamente.

Cuando la masa esté suave y elástica, añada gradualmente la mantequilla blanda un trozo a la vez hasta que quede bien incorporada. (Si la mantequilla no está bien incorporada, será difícil extender la masa.)

Coloque la masa en un tazón grande engrasado y cubra con un envoltorio plástico. Coloque el tazón en el refrigerador durante 15 horas.

Retire la masa del refrigerador y vacíela sobre una superficie espolvoreada con harina. Divida la masa en 4 cuadrados iguales. Enrolle la masa en cilindros. Marque visualmente el cilindro de la masa en tres partes. Coloque la parte inferior de la mano con el dedo meñique en el tercio superior y haga un movimiento de aserrado/balanceo.

Con la palma aplane los lados más gruesos hasta lograr un espesor de 1 ½ pulgada. Con el pulgar haga un agujero cerca de ½ pulgada (1.27 cm) de la parte inferior.

Tome el tercio superior y páselo a través del orificio inferior.

Forme el brioche. Coloque cada trozo en un molde engrasado con la parte más grande (la base) sobre la superficie.

Repita los pasos para formar los 8 brioches.

Coloque los brioches en la bandeja perforada. Barnice con el huevo batido.

Coloque en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Brioche +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \
Pan + \ Brioche +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 43 minutos

Chapata +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes para el bizcocho
16 onzas (0.45 Kg) de harina 00 o harina estilo italiana (aprox. 3 ¼ tazas)
.3 onzas (85 g) de levadura instantánea (2 cucharaditas)
17 onzas (0.5 L) de agua tibia (2 ¼ tazas)
.8 onzas (23 ml) de aceite de oliva (2 cucharadas)

Ingredientes para la masa final
.5 onzas (14.7 g) de sal (1 3/4 cucharaditas)
9 onzas (.225 kg) de harina 00 o harina estilo italiana (aprox. 1 taza más 3 cucharadas)

Preparación

En el tazón de una batidora de pie agregue la harina y la levadura y mezcle.

Con ayuda de la paleta de la batidora, añada los ingredientes húmedos hasta que se forme un bizcocho esponjoso y homogéneo. Cubra holgadamente con un envoltorio de plástico y deje que suba la masa durante 1 hora en el tazón de mezcla.

Después de dejar subir la masa lentamente, añada con el accesorio de paleta los ingredientes para la masa final. Mezcle la masa como máximo 2 minutos. La masa debe quedar pegajosa al tacto.

Engrase una bandeja de horneado con aceite de oliva. Coloque la masa en la bandeja de horneado y cubra con un envoltorio de plástico levemente aceitado. Forme un rectángulo con la masa y deje que suba a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Estire y doble la masa. Doble el lado angosto del rectángulo sobre sí mismo (hacia el lado opuesto de usted) y luego dóblelo hacia el centro.

Después doble la parte inferior de la masa hacia abajo (hacia usted) y luego doble hacia el centro. Haga lo mismo para el lado izquierdo y derecho de la masa. Voltee la masa suavemente sobre el lado de la costura hacia abajo y cubra con un envoltorio plástico. Deje reposar la masa durante 20 minutos y repita el procedimiento tres veces más.

Durante el último periodo de reposo de 20 minutos seleccione el programa MasterChef + para Chapata +. Siga las instrucciones en la pantalla. (El horno se precalentará). Una vez que hayan transcurrido los veinte minutos, coloque la chapata en una bandeja universal enharinada. Espolvoree la parte superior de la masa con harina. Usando un cortador de masa, corte la masa longitudinalmente para crear dos panes largos. Forme los panes uniformemente. Usando los tres primeros dedos haga cinco filas de muescas en la masa de aprox. ¼ pulgada (6.3 mm) de profundidad.

Cuando el horno esté precalentado, coloque la chapata en el horno.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Chapata +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 45 minutos

Pan con uvas pasas y canela +

Rendimiento: 1 pan

Ingredientes para la masa
3 ½ tazas (18.6 onzas o 0.52 kg) de harina para pan
3 cucharadas + 2 cucharaditas (2 onzas o 56.7 g) de azúcar granulada
1 cucharadita (0.3 onzas o 8.5 g) de sal
1 ¼ cucharaditas (0.2 onzas o 5.7 g) de levadura osmotolerante
2 cucharadas + ½ cucharadita (1 onzas o 28.5 ml) de aceite vegetal
2 huevos grandes
2 yemas de huevo grandes, guardar las claras y batirlas hasta que queden espumosas
3/4 a 1 taza de agua
¼ cucharadita (0.2 onzas o 5.7 g) de canela
1 taza (6 onzas o 0.17 g) de uvas pasas para hornear

Ingredientes para el azúcar con canela (para espolvorear)
¼ taza de azúcar
1 cucharada de canela

Preparación

Mezcle los ingredientes húmedos y secos por separado (excepto las pasas y el azúcar con canela).

Con una batidora de pie con una paleta, agregue lentamente los ingredientes húmedos a los secos y mezcle hasta que se incorporen.

Cambie a un gancho para amasar y amase a baja velocidad por 6 minutos aproximadamente. Agregue las pasas durante los últimos dos minutos.

Cuando se incorporan las pasas completamente en la masa, retire y forme una bola. Coloque la bola de masa en un tazón engrasado. Cubra con envoltorio de plástico y deje subir durante 1 hora.

Luego, en una superficie ligeramente enharinada, amase durante 2 minutos. Regrese la masa al tazón engrasado y déjela subir durante 1 hora.

Extienda la masa en un rectángulo de aproximadamente ½ pulgada (1.2 cm) de grosor, espolvoree con azúcar de canela en gran medida. Enrolle como un rol para adaptarse a la longitud de un molde para pan. Pellizque las costuras. Coloque en un molde para pan bien engrasado.

Barnice el pan con las claras de huevo reservadas y cubra con un envoltorio de plástico y deje subir la masa durante 60 minutos.

Barnice con las claras de huevo nuevamente y espolvoree con azúcar con canela al gusto.

Coloque en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan con pasas y canela +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \
Pan + \ Pan con pasas y canela +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 66 minutos

Pan francés +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
26 onzas (.737 kg) Harina estilo francés (aprox. 5 tazas más 1 cucharada)
2 tazas (16 onzas o 29.5 ml) de agua tibia
4 cucharaditas de levadura instantánea
3 cucharaditas de sal

Preparación

En un tazón para mezclar de una batidora de pie mezcle la harina de tipo francés, la levadura y la sal. Asegúrese que la sal y la levadura no entren en contacto directo. Con ayuda de la paleta de la batidora, vierta el agua lentamente. Después cambie a un gancho para amasar y amase por 8 minutos aproximadamente.

Coloque la masa en una mesa ligeramente espolvoreada con harina. Forme una bola con la masa. Cubra con un envoltorio de plástico. Deje reposar durante 30 minutos.

Amase con la mano la masa durante 5 minutos. Cubra la masa y deje reposar durante 1½ horas.

Estire y doble la masa. Empezando desde la parte superior de la masa jale hacia adelante (hacia el lado opuesto de usted) y luego llévela hacia el centro. Después jale la parte inferior de la masa hacia atrás (hacia usted) y luego doble hacia el centro. Haga lo mismo para el lado izquierdo y derecho de la masa.

Voltee la masa y cubra con un envoltorio plástico. Deje reposar durante 1 hora.

Divida la masa en dos y forme panes de 10 pulgadas (25 cm) de largo y 2 pulgadas (5 cm) de ancho, con los extremos más estrechos.

Coloque en una bandeja perforada. Cubra con una toalla de cocina y deje reposar 20 minutos.

Marque los panes tres veces, colóquelos directamente en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan rústico francés +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan rústico francés +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 70 minutos

Pan italiano +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
25.4 onzas (7.2 kg) de harina para pan (aprox. 4 3/4 tazas más 3 cucharadas)
6 onzas o 170 g (1 taza aprox.) de harina de sémola extra fina (grano fino)
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de levadura instantánea
1 cucharada de sal
1 libra (450 kg) de agua tibia (2 tazas aprox.)
¼ taza de aceite de oliva extra virgen
Semillas de sésamo, sin tostar

Preparación

Mezcle la harina para pan, la harina de sémola, azúcar, levadura y sal en el tazón de una batidora de pie. Asegúrese que la levadura y la sal no entren en contacto directo. Con ayuda de la paleta de la batidora, agregue lentamente los ingredientes húmedos hasta combinarlos.

Cambie a un gancho para amasar y amase por 10 minutos aproximadamente.

Coloque la masa en una superficie de trabajo levemente espolvoreada con harina. Forme una bola con una masa, cubra con un envoltorio de plástico, deje subir la masa durante 1½ horas

Divida la masa en dos partes iguales.

Forme dos panes de 14 pulgadas (35 cm) de largo y 2 pulgadas (5 cm) de ancho, aproximadamente y con los dos extremos más estrechos. Coloque la masa en una bandeja de perforada y cubra con un envoltorio plástico. Deje que suba durante otros 20 minutos.

Marque la masa en 3 partes, barnice ligeramente con agua y espolvoree con semillas de sésamo inmediatamente.

Coloque en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan rústico italiano +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan rústico italiano +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 48 minutos

Pan de queso y jalapeños +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
2 tazas de agua caliente
.2 onzas (56.7 g) de levadura instantánea
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharadas de aceite de oliva
5 tazas de harina común, sin blanquear
9 onzas (255 g) de queso cheddar, rallado
4 onzas (113 g) de jalapeños frescos, finamente picados
2 cucharadas de sal
3 cucharadas de ajo en polvo (o al gusto)
Queso cheddar rallado extra para cubrir los panes

Preparación

En una taza medidora añada el agua, la levadura y 1 cucharadita de azúcar. Mezcle hasta que se incorpore. Deje reposar durante 10 minutos o hasta que esté espumosa.

Añada el aceite de oliva a la mezcla de agua y levadura.

En el tazón de la batidora de pie añada todos los ingredientes secos, excepto el ajo en polvo. Asegúrese de que el queso cheddar y los jalapeños estén cubiertos con harina.

Con un gancho para amasar, incorpore lentamente los ingredientes húmedos a los secos.

Mezcle aproximadamente 5 minutos o hasta que estén bien incorporados. En el último minuto, añada el ajo en polvo.

Coloque la masa en un tazón grande bien engrasado y cubra. Deje subir la masa durante 1 hora.

Luego forme panes, colóquelos en un molde para panque bien engrasado y cubra. Deje subir la masa 1 hora más.

Ralle queso cheddar extra para cubrir la parte superior de los panes, según desee.

Coloque los panes en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan de queso y jalapeños +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan de queso y jalapeños +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 55 minutos

Pan multigrano +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
15 onzas (425 g) de harina de nueve granos (aprox. 3 tazas más 2 cucharadas)
16.5 onzas (468 g) de harina para pan (aprox. 3 tazas más 3 cucharadas)
16.5 onzas (468 g) de harina para pan (aprox. 3 tazas más 3 cucharadas)
1 1/3 tazas de mezcla de granos
3 cucharaditas de sal
4 cucharaditas de levadura instantánea
1 cucharada de azúcar morena
1 cucharada de miel
4 cucharadas de aceite vegetal
3 tazas de agua

Preparación

En el tazón de una batidora de pie agregue los ingredientes secos y mezcle. Asegúrese que la levadura no entre en contacto con la sal.

En un tazón pequeño, mezcle la miel, el aceite vegetal y el agua. Con ayuda de la paleta de la batidora, incorpore lentamente los ingredientes húmedos hasta combinarlos con los secos.

Cambie a un gancho para amasar y amase por 8 minutos aproximadamente.

Coloque la masa en una superficie de trabajo y forme una bola con ella.

Coloque la masa en un tazón aceitado, cubra con un envoltorio de plástico y deje subir la masa durante 1 hora.

Divida la masa y forme dos panes redondos, colóquelos en una bandeja perforada.

Coloque en el horno inmediatamente y seleccione el programa MasterChef + para Pan multicereales +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan multicereales +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 60 minutos

Bollos +

Rendimiento: 8 bollos

Ingredientes
21.2 onzas (600 g) de harina para pan sin blanquear (aprox. 4 tazas más 1 cucharada)
2 cucharaditas de levadura instantánea
2 ½ cucharaditas de sal
8 onzas (226 g) de masa madre (aprox. 1 taza)
13.4 onzas (396 ml) de agua (aprox. 1 3/4 tazas)

Preparación

En el tazón de una batidora de pie agregue la harina, la levadura y la sal. Mezcle con un batidor. Con ayuda de la paleta de la batidora, agregue la masa madre hasta combinarla con los ingredientes secos. Incorpore agua lentamente y mezcle hasta combinarla. Cambie al gancho para amasar y amase por 15 minutos aproximadamente.

Espolvoree la mesa de trabajo ligeramente con harina. Coloque la masa en la mesa de trabajo y amase a mano durante 5 minutos. La masa estará ligeramente pegajosa. Espolvoree la masa muy ligeramente con harina conforme sea necesario.

Forme una bola con la masa, cubra con un envoltorio de plástico, deje reposar durante 2 horas en la mesa de trabajo.

Divida la masa en 8 porciones iguales y forme rollos. Cubra con envoltorio de plástico y deje reposar durante 30 minutos.

Coloque la masa en la bandeja perforada.

Marque la masa y haga un corte en el centro del rollo.

Coloque los bollos en el horno inmediatamente y seleccione el programa MasterChef + para Panecillos +.

Siga las instrucciones en la pantalla

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Panecillos +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 54 minutos

Pan de centeno +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes para la prefermentación
5.6 onzas (158.7 g) de harina para pan (aprox. 1 taza más 2 cucharadas)
.02 onzas (0.57 g) de levadura instantánea (aprox. 1/8 cucharadita)
.2 onzas (5.7 g) de sal (aprox. 3/4 cucharadita)
5.4 onzas (160 ml) de agua (aprox. 3/4 taza)

Ingredientes para la masa final
14 onzas (400 g) de harina para pan (aprox. 2 3/4 tazas)
11 onzas (312 g) de harina de centeno media (aprox. 2 ½ tazas más 1 cucharada)
.2 onzas (5.7 g) de levadura instantánea (aprox. 1 ½ cucharaditas)
.375 onzas (10.63 g) de sal (aprox. 1 ½ cucharaditas)
14 onzas de agua (aprox. 3/4 taza)
2 onzas (57 g) de semillas de comino (1 ½ cucharaditas)

Preparación

En el tazón de una batidora de pie agregue la harina, la levadura y la sal para la prefermentación. Después agregue 5.4 onzas (160 ml) de agua tibia. Mezcle completamente hasta que se incorpore. Cubra con envoltorio de plástico y deje subir durante 1 hora o hasta 15 horas a temperatura ambiente.

En el tazón de la batidora de pie combine todos los ingredientes secos para la masa final, excepto las semillas de comino. Agregue los ingredientes secos a la prefermentación. Con ayuda de la paleta de la batidora, vierta lentamente las 14 onzas (414 ml) de agua tibia. Cambie a un gancho para amasar. Amase durante 6 minutos. Agregue las semillas de comino durante los últimos dos minutos de mezclado.

Saque la masa del tazón y forme una bola. Cubra la masa y deje que suba durante 1½ horas.

Divida la masa a la mitad. Forme dos panes. Comience formando un rectángulo con la masa de aproximadamente la longitud del molde para panque (12 pulgadas o 30 cm) y 6 pulgadas (15 cm) de ancho. Doble la masa en tres partes, repita dos veces hasta que tenga un tronco. Presione los extremos y la costura larga para sellar.

Coloque en moldes para panque de cerámica. Cubra y deje reposar de 35 minutos.

Coloque en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan de centeno +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan de centeno +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 70 minutos

Masa madre de San Francisco +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
27.5 onzas (780 g) de harina para pan (aprox. 5 ¼ tazas más 2 cucharadas)
.03 onzas (0.8 g) de levadura instantánea (aprox. 2 ½ cucharaditas)
.7 onzas (20 g) de sal (aprox. 2 ½ cucharaditas)
10.5 onzas (297 g) de masa madre (aprox. 1 ¼ tazas)
2 tazas de agua (1 libra o 453 g)

Preparación

Agregue la harina para pan, la levadura y la sal en el tazón de una batidora de pie. Mezcle con un batidor. Agregue la masa madre y mezcle hasta combinarla con los ingredientes secos. Incorpore agua lentamente. Mezcle hasta combinarla. Cambie a un gancho para amasar y amase por 15 minutos aproximadamente.

Espolvoree una superficie de trabajo ligeramente con harina. Coloque la masa en la superficie de trabajo y amase con la mano durante 3 a 5 minutos. La masa estará ligeramente pegajosa. Espolvoree la masa muy ligeramente con harina conforme sea necesario.

Forme una bola, cubra con un envoltorio de plástico, deje subir la masa durante 2 horas en la superficie de trabajo

Divida la masa en 2 porciones iguales y forme una bola (pan redondo). Coloque los panes en una bandeja perforada.

Cubra ligeramente con envoltorio de plástico y deje reposar durante 20 minutos.

Con una lámina de panadero (cuchilla de doble filo) o un cuchillo para pelar bien afilado, haga 4 cortes en la masa formando un diseño de cuadrados.

Coloque en el horno inmediatamente y seleccione el programa MasterChef + para Pan San Francisco +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan San Francisco +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 54 minutos

Pan de nueces +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
26 onzas (737 g) Harina estilo francés (aprox. 5 tazas más 1 cucharada)
2 tazas (16 onzas o 480 ml) de agua tibia
4 cucharaditas de levadura instantánea
3 cucharaditas de sal
2/3 taza de nueces
2/3 taza de cerezas secas

Preparación

En un tazón para mezclar de una batidora de pie mezcle la harina de tipo francés, la levadura y la sal. Asegúrese que la sal y la levadura no entren en contacto directo. Con ayuda de la paleta de la batidora, vierta el agua lentamente. Después cambie a un gancho para amasar y amase por 8 minutos aproximadamente. Durante los últimos dos minutos agregue las cerezas y las nueces.

Coloque la masa en una mesa ligeramente espolvoreada con harina. Forme una bola con la masa. Cubra con un envoltorio de plástico. Deje reposar durante 30 minutos.

Amase con la mano la masa durante 5 minutos. Cubra la masa y deje reposar durante 1½ horas.

Estire y doble la masa. Empezando desde la parte superior de la masa jale hacia adelante (hacia el lado opuesto de usted) y luego llévela hacia el centro. Después jale la parte inferior de la masa hacia atrás (hacia usted) y luego doble hacia el centro. Haga lo mismo para el lado izquierdo y derecho de la masa. Voltee la masa y cubra con un envoltorio plástico. Deje reposar durante 1 hora.

Divida la masa a la mitad y forme dos panes redondos.

Coloque en una bandeja perforada. Cubra con una toalla de cocina y deje reposar 20 minutos.

Marque los panes tres veces, colóquelos directamente en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan de nueces +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan de nueces +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 70 minutos

Pan blanco +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
26 onzas (737 g) Harina para pan (aprox. 5 tazas más 1 cucharada)
2 tazas (16 onzas o 480 ml) de agua tibia
4 cucharaditas de levadura instantánea
3 cucharaditas de sal

Preparación

En un tazón para mezclar de una batidora de pie mezcle la harina de tipo francés, la levadura y la sal. Asegúrese que la sal y la levadura no entren en contacto directo. Con ayuda de la paleta de la batidora, vierta el agua lentamente. Después cambie a un gancho para amasar y amase por 8 minutos aproximadamente.

Coloque la masa en una mesa ligeramente espolvoreada con harina. Forme una bola con la masa. Cubra con un envoltorio de plástico. Deje reposar durante 30 minutos.

Amase con la mano la masa durante 5 minutos. Cubra la masa y deje reposar durante 1½ horas.

Estire y doble la masa. Empezando desde la parte superior de la masa jale hacia adelante (hacia el lado opuesto de usted) y luego llévela hacia el centro. Después jale la parte inferior de la masa hacia atrás (hacia usted) y luego doble hacia el centro. Haga lo mismo para el lado izquierdo y derecho de la masa.

Voltee la masa y cubra con un envoltorio plástico. Deje reposar durante 1 hora.

Divida la masa en dos y forme panes de 10 pulgadas (25 cm) de largo y 2 pulgadas (5 cm) de ancho, con los extremos más estrechos.

Coloque en una bandeja perforada. Cubra con una toalla de cocina y deje reposar 20 minutos.

Marque los panes tres veces, colóquelos directamente en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan blanco +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan blanco +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 70 minutos

Pan de grano integral +

Rendimiento: 2 panes

Ingredientes
29.3 onzas (830 g) de harina para pan (aprox. 5 tazas más 2 cucharadas)
14.6 onzas (413 g) de harina de trigo integral (aprox. 3 tazas más 2 cucharadas)
1 cucharada de sal
1 cucharada de levadura instantánea
4 onzas (113 g) de masa madre (aprox. ½ taza)
1 1/3 tazas de cereales integrales (los que prefiera)
29.2 onzas (863 ml) de agua (aprox. 3 3/4 tazas)

Preparación

En el tazón de la batidora de pie combine con la paleta todos los ingredientes excepto el agua. Vierta lentamente el agua hasta incorporarla. Cambie al gancho para amasar y amase por 4 minutos aproximadamente.

Coloque la masa en una superficie de trabajo levemente espolvoreada con harina. Forme una bola con la masa. Cubra con un envoltorio de plástico. Deje reposar durante 30 minutos.

Amase con la mano la masa durante un minuto. Cubra la masa y deje reposar durante 1½ horas.

Estire y doble la masa; inicie desde la parte superior de la masa, estire hacia arriba (hacia el lado opuesto de usted) y luego llévela al centro. Después estire la parte inferior de la masa hacia arriba (hacia usted) y luego doble hacia el centro. Haga lo mismo para los lados izquierdo y derecho de la masa. Voltee la masa suavemente sobre el lado de la costura hacia abajo y cubra con un envoltorio plástico. Deje reposar durante 1 hora.

Divida la masa en 2 porciones. Forme un rectángulo con cada porción; inicie tomando una de las porciones de masa y forme un rectángulo del tamaño de un molde para pan. Con los tres primeros dedos haga varias filas de muescas suavemente en la masa. Después, doble la masa tres veces. Sellando cada doblez con la mano. Presione la costura para sellarla y coloque con el lado de la costura hacia abajo sobre moldes para pan bien engrasados.

Cubra y deje reposar de 35 a 40 minutos.

Coloque en el horno y seleccione el programa MasterChef + para Pan integral +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Ajustes
Programas Automáticos \ MasterChef + \ Pan + \ Pan integral +
Nivel: consultar la pantalla
Tiempo de horneado:
aprox. 60 minutos

Mini pastel de queso +

Rinde 10

Relleno
18 onzas (510 g) de queso crema, suavizado
3/4 taza azúcar
2 cucharadas de mantequilla sin sal, suavizada
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharadita de extracto de vainilla puro
3 huevos grandes
4 cucharadas de crema para batir
3 cucharadas de crema ácida

Base de galleta
3/4 taza de galletas marías trituradas
2 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de mantequilla
1 barra de mantequilla para engrasar los moldes individuales (ramekin)

Preparación

Con una batidora de pie, con una paleta, mezcle lentamente el queso crema hasta que esté suave.

Agregue la mantequilla suavizada y el azúcar, mezcle hasta que estén suaves.

Continúe mezclando con la paleta y agregue un huevo a la vez hasta que esté suave. Raspe el tazón conforme sea necesario.

Cambie a un batidor y agregue lentamente la crema para batir y la crema ácida. Mezcle hasta que esté completamente suave.

Engrase los moldes individuales con mantequilla.

Coloque la mezcla de la base de galletas marías en en el fondo de diez moldes individuales para hornear de 7 onzas (200 ml). Presione con los dedos hasta formar una base.

Ponga aprox. 4 onzas (118 ml) en cada molde individual.

Coloque los moldes individuales en la bandeja de horneado Miele.

Seleccione el programa MasterChef + para Minitartas de queso +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Postre + \ Minitartas de queso +
Tiempo de horneado:
aproximadamente 45 minutos

Mini pastelitos de chocolate +

Rinde 10

Ingredientes
1/3 taza + 1 cucharada de cacao en polvo con proceso holandés
1 ¼ taza de harina común
1 taza + 2 cucharadas + 1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
1/3 taza + 1 cucharada de aceite vegetal
¼ taza de crema para batir
2 huevos grandes
1 cucharadita de vainilla
¾ taza de agua
2½ onzas (74 ml) 64 % chocolate semidulce, derretido y ligeramente frío.

Preparación

Ponga a hervir ¾ taza de agua. Incorpore el cacao en polvo y deje enfriar.

Cierna juntos la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.

Mezcle los huevos, la crema ácida, el aceite vegetal, el extracto de vainilla, el chocolate derretido y la mezcla de agua y cacao fría.

Vierta lentamente los ingredientes húmedos para incorporarlos en los secos. Mezcle y coloque en diez moldes individuales de 7 onzas (200 ml) y póngalos en una bandeja de horneado Miele.

Seleccione el programa MasterChef + para Minitartas de chocolate +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Postre + \ Minitartas de chocolate +
Tiempo de horneado: aproximadamente 43 minutos

Consejo
Sirva con crema batida y moras frescas.

Empanadas +

Rinde 12

Relleno de manzana
1 paquete de pasta de hojaldre
1 manzana granny smith grande, pelada y cortada en cubitos de ¼ pulgada (0.6 cm)
1/8 cucharadita canela
2 cucharadas de azúcar morena
½ cucharadita de jugo de limón
¼ taza agua
½ cucharadita de maicena
1 cucharada de agua fría

Crema pastelera
1 taza de leche
1 taza de crema para batir
1 vaina de vainilla Bourbon, raspada (úsela toda)
4 yemas de huevo, bata las claras y apártelas para el hojaldre
¼ taza azúcar

Relleno de manzana

Pele la manzana granny smith. Corte en cubitos de ¼ pulgada (0.6 cm). Rocíelos con jugo de limón. Coloque en un sartén las manzanas, el ¼ de taza de agua fría, la canela y el azúcar morena. Hierva a fuego lento.

En un tazón pequeño mezcle ½ cucharadita de maicena con 1 cucharada de agua. Mezcle esto junto hasta que se forme un líquido lechoso. Vierta inmediatamente en la mezcla de manzana batiendo vigorosamente durante por lo menos 15 segundos. Reduzca el calor ligeramente y hierva a fuego lento hasta que las manzanas estén al dente pero no demasiado cocidas, aprox. 5 minutos.

Crema pastelera

Hierva a fuego lento 1 olla con agua (hasta la mitad). En otra cazuela, caliente la leche y la crema para batir. Incorpore la vaina de vainilla y el raspado. No hierva, caliente hasta aprox. 38 °C .

En un tazón resistente al calor, mezcle a temperatura ambiente el azúcar y la yema de huevo hasta disolver el azúcar. Vierta lentamente la mezcla de leche/crema en las yemas de huevo. Bata vigorosamente para que no se formen grumos con las yemas de huevo.

Coloque el tazón de metal sobre la cazuela con el agua hirviendo. Bata la salsa rápidamente y gire el tazón hasta que la salsa alcance una temperatura de 80 °C y sobrepase los 82 °C . Cuele la salsa en un tazón y póngalo de inmediato en un baño de hielos para detener el proceso de cocción. Conserve la salsa en el refrigerador y sírvala fría con la empanada.

Rellenar las empanadas

Cuando el relleno de manzana esté frío, coloque una hoja de pasta de hojaldre semicongelada sobre una tabla para cortar que esté cubierta con papel encerado para hornear. Corte doce cuadrados de 3 x 3 pulgadas (7.6 x 7.6

cm) y colóquelos en una bandeja plana cubierta con papel encerado para hornear. Barnice el interior de la pasta de hojaldre con claras de huevo. No ponga en el centro una cantidad mayor de manzana a un cuarto del tamaño de cada hojaldre. Doble la pasta a la mitad y selle con los dientes de un tenedor.

Seleccione el programa MasterChef + para Saquitos de hojaldre +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Postre + \ Saquitos de hojaldre +
Tiempo de horneado:
aproximadamente 48 minutos

Robalo +

Rinde 4

Ingredientes
Cuatro piezas de 1 libra (454 g) de robalo (escamado, sin vísceras, con cabeza)
Aceite de oliva extra virgen
1 limón, en rebanadas de medio círculo delgadas como hoja de papel
Hojas de perejil
Sal de mar
Pimienta negra recién molida

Preparación

Para poder rellenar el robalo: Con la punta de un cuchillo, corte a lo largo del interior del pescado y hasta la espina y las costillas, en ambos lados del pescado. Esto producirá una cavidad. No perfore la piel del pescado.

Barnice cada pescado ligeramente con aceite de oliva y sazone con sal. Sazone la cavidad del pescado con sal de mar y pimienta negra recién molida. Inserte unas cuantas rebanadas de limón y algunas hojas de perejil.

Seleccione el programa MasterChef + para Róbalo +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Cuando el horno le indique que está precalentado. Precaliente una cacerola de hierro forjado a calor alto con suficiente aceite de oliva para cubrir el fondo.

Coloque todo el robalo en la cacerola caliente. Debe escuchar un chisporroteo.

Coloque la cacerola en el horno precalentado inmediatamente.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Róbalo +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 32 minutos

Consejo
Si usa una estufa eléctrica o de gas, la Cacerola Gourmet Miele es un accesorio perfecto para preparar este plato.

Filete de bacalao +

Rinde 4

Ingredientes
Dos filetes de bacalao de 8 onzas (226 g)
1 barra de mantequilla sin sal
1 cucharada de ajo finamente picado
2 cucharadas de cebolla morada finamente picada
3 cucharadas de perejil, finamente picado
2 limones grandes, cortados en rebanadas de ¼ pulgada (0.6 cm)
3/4 taza de pan molido tostado natural
Sal de mar, al gusto

Preparación

Derrita la mantequilla en un sartén a fuego bajo, agregue el ajo y cocine hasta que empiece a soltar su olor.

Incorpore las cebollas y acitrone hasta que estén traslúcidas. Agregue el pan molido y deje que enfríe.

Cuando el pan molido se haya enfriado, agregue el perejil y sazone con sal.

Seque los filetes de bacalao. Coloque el limón rebanado sobre la bandeja universal Miele, coloque los filetes sobre el limón.

Esparza la cobertura de pan molido sobre los filetes.

Seleccione el programa MasterChef + para Filete de bacalao +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Filete de bacalao +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 38 minutos

Fletán +

Rinde 4

Ingredientes
Cuatro filetes de fletán de 8 onzas (226 g), con piel
6 cucharadas de mantequilla, cortadas en 6 partes
2 cucharaditas de cebolla morada finamente picada
¼ taza de almendras fileteadas y blanqueadas
1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
Sal de mar, al gusto
Pimienta negra recién molida, al gusto
½ taza de vino blanco seco
¼ cucharadita de jugo de limón recién exprimido
3 limones en rebanadas

Preparación

Seque los filetes de fletán. Ponga las rebanadas de limón sobre el accesorio para asado y parrilla y coloque en la bandeja universal Miele.

Coloque los filetes de fletán sobre las rebanadas de limón. Barnice con aceite de oliva y sazone con sal de mar.

Seleccione el programa MasterChef + para Fletán +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Mientras se esté cocinando el pescado, ponga las almendras en un sartén antiadherente y tueste a fuego medio.

Para la salsa, agregue el vino blanco, las cebollas y pimienta negra recién molida. Hierva a fuego lento y reduzca a un jarabe.

Cuando se haya reducido el vino blanco, reduzca el calor hasta el ajuste más bajo. Agregue la mantequilla de una parte a la vez y bata lentamente hasta que todo esté incorporado.

Agregue el jugo de limón y mantenga la salsa caliente.

Sirva cada filete de fletán con una cobertura de almendras tostadas y rocíe con la salsa.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Fletán +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 30 minutos

Huachinango rojo +

Rinde 4

Ingredientes
2 ½ libras (1.1 kg) de huachinango rojo (escamado, sin vísceras, con cabeza)
Aceite de oliva extra virgen
1 limón, en rebanadas de medio círculo delgadas como hoja de papel
Sus hierbas favoritas
Sal de mar
Pimienta negra recién molida

Preparación

Para poder rellenar el huachinango rojo: Con la punta de un cuchillo, corte a lo largo del interior de los huesos de la costilla y hasta la espina, en ambos lados del pescado. Esto producirá una cavidad. No perfore la piel del pescado.

Barnice el huachinango ligeramente con aceite de oliva y sazone con sal. Sazone la cavidad del pescado con sal de mar y pimienta negra recién molida. Inserte unas cuantas rebanadas de limón y sus hierbas favoritas.

Seleccione el programa MasterChef + para Pargo +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Una vez que el horno esté precalentado, unte el fondo de una cacerola de hierro forjado con aceite de oliva y caliente usando calor alto.

Coloque el huachinango rojo en la cacerola caliente. Debe escuchar un chisporroteo.

Coloque la cacerola en el horno precalentado inmediatamente.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Pargo +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 50 minutos

Consejo
Si usa una estufa eléctrica o de gas, la Cacerola Gourmet Miele es un accesorio perfecto para preparar este plato.

Mero +

Rinde 4

Ingredientes
Cuatro piezas de 1¼ libra (566 g) de mero negro (escamado, sin vísceras, con cabeza)
Aceite de oliva extra virgen
1 limón, en rebanadas de medio círculo delgadas como hoja de papel
Sus hierbas favoritas
Sal de mar
Pimienta negra recién molida

Preparación

Para poder rellenar el mero: Con la punta de un cuchillo, corte a lo largo del interior del pescado y hasta la espina y las costillas, en ambos lados del pescado. Esto producirá una cavidad. No perfore la piel del pescado.

Barnice el mero ligeramente con aceite de oliva y sazone con sal. Sazone la cavidad del pescado con sal de mar y pimienta negra recién molida. Inserte unas cuantas rebanadas de limón y sus hierbas favoritas.

Seleccione el programa MasterChef + para Lubina +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Cuando el horno le indique que está precalentado. Precaliente una cacerola de hierro forjado a calor alto con suficiente aceite de oliva para cubrir el fondo.

Coloque el mero en la cacerola caliente. Debe escuchar un chisporroteo.

Coloque la cacerola en el horno precalentado inmediatamente.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Lubina +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 42 minutos

Consejo
Si usa una estufa eléctrica o de gas, la Cacerola Gourmet Miele es un accesorio perfecto para preparar este plato.

Trucha +

Rinde 4

Ingredientes
4 truchas cultivadas en granja (escamadas, sin vísceras y cortadas en mariposa)
16 a 20 rebanadas de tocino
Sal de mar

Preparación

Abra la trucha cortada en mariposa y sazone el interior con una pizca de sal. Pliegue el pescado de nuevo.

Envuelva cada pescado con 4 a 5 rebanadas de tocino de manera que cubra toda la piel. Dependiendo de la longitud del tocino usado posiblemente tendrá que recortarlo.

Ponga los cuatro pescados sobre el accesorio para asado y parrilla y coloque en la bandeja universal Miele.

Seleccione el programa MasterChef + para Trucha +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Trucha +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 40 minutos

Filete de salmón entero +

Rinde 4 a 6

Ingredientes
2 ½ libras (1.1 kg) de filete de salmón con piel

Adobo/salsa
½ taza de salsa de soja
1/8 cucharadita de aceite de ajonjolí
½ cucharadita de jengibre molido
2 cucharadas de salsa de chile dulce Sriracha al gusto
1 cucharada de azúcar morena
1 cucharadita de aji-mirin
3-4 limones en rebanadas de ¼ pulgada (0.6 cm)

Preparación

Ponga las rebanadas de limón sobre el accesorio para asado y parrilla en la bandeja universal Miele para crear la forma del filete.

Coloque el lado de la piel del salmón hacia abajo sobre los limones.

Mezcle todos los ingredientes para el adobo/salsa.

Reserve 1/8 taza del adobo/salsa. Barnice el filete con el adobo. Marine durante 15 minutos.

Seleccione el programa MasterChef + para Lomo de salmón +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Coloque el resto del adobo en un sartén y deje que hierva. Sirva la salsa caliente con el filete de salmón entero.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Pescado + \ Lomo de salmón +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 55 minutos

Lomo de res +

Rinde 6

Ingredientes
3 libras (1.3 kg) de lomo de res
2 ramitas de tomillo picadas
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva

Preparación

Frote el lomo de res con aceite de oliva, sal y pimienta.

En un sartén antiadherente agregue aceite de oliva y caliéntelo a temperatura media-alta. Dore la carne para sellarla en todos lados.

Inserte la sonda térmica en el centro de la carne y coloque en la bandeja universal Miele con el accesorio para asado y parrilla.

Seleccione el programa MasterChef + para Solomillo de vacuno +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Solomillo de vacuno +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 2 horas 35 minutos a 3 horas 25 minutos

Consejo
Corte el lomo de res a la mitad si el sartén es demasiado pequeño para dorar y sellar el lomo entero. Use la parrilla para dorar y sellar el lomo entero si su aparato cuenta con una.

Asado de costilla de búfalo +

Rinde 6 a 8

Ingredientes
4 libras (1.8 kg) de asado de costilla de búfalo, listo para asar
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva

Preparación

Frote la costilla para asar con aceite de oliva, sal y pimienta.

Inserte la sonda térmica en el centro de la carne y coloque sobre el accesorio para asado y parrilla. Coloque en la bandeja universal Miele.

Seleccione el programa MasterChef + para Lomo alto de bisonte +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Lomo alto de bisonte +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 2 horas 5 minutos a 4 horas 5 minutos

Consejo
Se puede sustituir por asado de costilla de res si el búfalo no está disponible.

Costillitas de búfalo +

Rinde 6

Ingredientes
12 costillitas de búfalo con hueso
Tomillo fresco, 4 ramitas
2 cebollas grandes cortadas en juliana
2 zanahorias medianas, peladas y rebanadas
3 cuartos de galón (2.8 L) de caldo de búfalo o res
2 tallos de apio en rebanadas
3 dientes de ajo
¼ taza de vino tinto
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

En un sartén agregue aceite de oliva y caliéntelo a temperatura media. Agregue las cebollas y deje que se acitronen durante 5 minutos. Incorpore las zanahorias, el apio y el ajo y continúe cocinando durante 3 minutos. Agregue el ¼ taza de vino tinto y reduzca a la mitad.

Ponga los vegetales en la Cacerola Gourmet Miele y distribuya uniformemente en el fono de la bandeja. Deje que se enfríen los vegetales.

Sazone las costillitas con sal y pimienta negra recién molida. Coloque las costillitas con el lado del hueso hacia abajo sobre los vegetales. Distribuya el tomillo uniformemente en la bandeja.

Vierta el caldo de manera que la parte superior de las costillitas esté apenas cubierta con el caldo de res.

Seleccione el programa MasterChef + para Costillas de bisonte +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Costillas de bisonte +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 4 horas 5 minutos

Consejo
Cuele el líquido cocinado, retire la grasa de la superficie y sírvalo como jugo de la carne. Puede reducir la salsa y después espesarla con un roux o una mezcla de maicena y agua. Se puede sustituir por costillitas de res si el búfalo no está disponible.

Costillar de cordero asado +

Rinde 6 a 8

Ingredientes
3 libras (1.4 kg) de costillar de cordero para asar
Romero picado
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva

Preparación

Frote el costillar para asar con aceite de oliva, romero picado, sal y pimienta.

Precaliente un sartén antiadherente en la estufa, dore y selle la parte inferior del costillar.

Coloque el costillar en la bandeja universal Miele con el accesorio para asado y parrilla instalado.

Seleccione el programa MasterChef + para Carré de cordero +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Carré de cordero +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 3 horas

Piernas de cordero +

Rinde 8

Ingredientes
8 piernas de cordero con hueso
Tomillo, 4 ramitas
Romero fresco
2 cebollas grandes cortadas en juliana
2 zanahorias medianas, peladas y rebanadas
3 cuartos de galón (2.8 L) de caldo de cordero o res
2 tallos de apio en rebanadas
3 dientes de ajo
¼ taza de vino tinto
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

En un sartén agregue aceite de oliva y caliéntelo a temperatura media. Agregue las cebollas y deje que se acitronen durante 5 minutos. Incorpore las zanahorias, el apio y el ajo y continúe cocinando durante 3 minutos. Agregue el ¼ taza de vino tinto y reduzca a la mitad.

Ponga los vegetales en la Cacerola Gourmet Miele y distribuya uniformemente en el fono de la bandeja. Deje que se enfríen los vegetales.

Sazone las piernas de cordero con sal y pimienta negra recién molida. Coloque los vegetales. Distribuya el tomillo y el romero uniformemente en la bandeja.

Vierta el caldo de manera que la parte superior de las piernas de cordero esté apenas cubierta con el caldo de res.

Seleccione el programa MasterChef + para Pierna de cordero +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Pierna de cordero +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 4 horas 5 minutos

Consejo
Cuele el líquido cocinado, retire la grasa de la superficie y sírvalo como jugo de la carne. Puede reducir la salsa y después espesarla con un roux o una mezcla de maicena y agua.

Asado de costilla de ternera +

Rinde 4 a 6

Ingredientes
3 libras (1.3 kg) de costilla de ternera para asar, deshuesadas
2 ramitas de romero finamente picadas
2 ramitas de tomillo finamente picadas
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva

Preparación

Frote la costilla para asar con aceite de oliva, sal y pimienta.

En un sartén antiadherente agregue aceite de oliva y caliéntelo a temperatura media-alta. Dore la carne para sellarla en todos lados.

Inserte la sonda térmica en el centro de la carne y coloque en una bandeja para asar de cerámica.

Seleccione el programa MasterChef + para Lomo alto de ternera +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Lomo alto de ternera +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 2 horas 5 minutos a 4 horas 5 minutos

Asado de costilla de venado +

Rinde 4 a 6

Ingredientes
3 libras (1.3 kg) de costilla de venado de granja para asar, deshuesadas
2 ramitas de romero finamente picadas
2 ramitas de tomillo finamente picadas
Sal de mar
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva

Preparación

Frote la costilla para asar con aceite de oliva, sal y pimienta.

En un sartén antiadherente agregue aceite de oliva y caliéntelo a temperatura media-alta. Dore la carne para sellarla en todos lados.

Inserte la sonda térmica en el centro de la carne y coloque en una bandeja para asar de cerámica.

Seleccione el programa MasterChef + para Lomo alto de corzo +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Carne + \ Lomo alto de corzo +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 2 horas 35 minutos a 3 horas 25 minutos

Pollo +

Rinde 4

Ingredientes
6 libras (2.7 kg) de pollo
Romero
Tomillo
Salvia
Perejil
Sal
Aceite de oliva

Preparación

Seque el pollo completo y cuidadosamente con toallas de papel.

Ponga el pollo sobre el accesorio para asado y parrilla sobre la bandeja universal Miele.

Unte la piel con aceite de oliva y sazone con sal. Rellene el pollo con las hierbas.

Coloque la sonda térmica dentro de la parte más gruesa de la pechuga.

Seleccione el programa MasterChef + para Pollo +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Aves + \ Pollo +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 1 hora 35 minutos a 1 hora 45 minutos

Pato +

Rinde 4

Ingredientes
6 libras (2.7 kg) de pato entero
2 naranjas con piel y cortadas en cubitos de ½ pulgada (1.2 cm)
1 cebolla grande cortada en cubos de 1 pulgada (2.5 cm)
2 dientes de ajo
1 ramita de romero
Sal al gusto
Aceite de oliva
½ taza de caldo de pollo

Preparación

Seque el pato cuidadosamente con toallas de papel.

Haga perforaciones con un tenedor en la piel pero no pinche la carne. Comience con la parte superior de la pechuga y baje hasta las piernas, pinchando orificios separados por un octavo de pulgada (0.3 cm). Entre más orificios mejor.

Rellene el pato con la naranja, el ajo y el romero. Selle la cavidad con palillos para hornear para que no se salga el relleno.

Unte el pato con aceite de oliva y sal al gusto. Coloque el pato sobre las cebollas en una bandeja ovalada para asados de cerámica.

Vierta ½ taza de caldo de pollo alrededor del pato, evitando que el líquido caiga sobre la piel.

Seleccione el programa MasterChef + para Pato +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Aves + \ Pato +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 2 horas 35 minutos

Pavo +

Rinde 8

Ingredientes
15 libras (6.8 kg) de pavo entero
Romero
Tomillo
Perejil
Sal
Aceite de oliva

Preparación

Seque el pavo completo y cuidadosamente con toallas de papel.

Coloque el pavo en la bandeja de asado y rellénelo con las hierbas.

Unte la piel con aceite de oliva y sazone con sal.

Coloque la sonda térmica dentro de la parte más gruesa de la pechuga.

Seleccione el programa MasterChef + para Pavo +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Aves + \ Pavo +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 1 hora 30 minutos a 2 horas 15 minutos

Almejas +

Rinde 4 a 8

Ingredientes
Ocho almejas de 1 onza (28 g), frescas y extraídas por buceo
8 conchas de almejas

Salsa de queso
½ taza de queso gruyere rayado finamente
½ taza de crema para batir
½ cucharada de mantequilla
2 cucharaditas de harina común
Sal al gusto

Relleno de champiñones
¼ taza de cebolla morada finamente picada
1 taza de hongos cremini finamente picados
1 diente de ajo finamente picado
1 cucharada de vino blanco seco
Sal al gusto

Cobertura de pan molido
2 cucharadas de mantequilla
2 dientes de ajo enteros
½ taza de pan molido panko natural
Sal al gusto

Salsa de queso

En un sartén pequeño ponga mantequilla y caliente a fuego medio. Cuando la mantequilla esté completamente derretida, incorpore la harina común y continúe cocinando durante aprox. 3 minutos. Mientras bate vierta lentamente la crema para batir. Cocine hasta que espese. Continúe batiendo y agregue el queso gruyere. Termine de cocinar la salsa a fuego bajo mientras bate vigorosamente hasta que el sabor a almidón haya desaparecido. Ponga a enfriar.

Relleno de champiñones

En un sartén antiadherente ponga mantequilla y caliente a fuego medio. Cuando la mantequilla esté derretida, agregue las cebollas y acitrone hasta que estén traslúcidas. Agregue moviendo el ajo y cocine hasta que empiece a soltar su olor. Añada los champiñones y saltee a fuego alto hasta que la mezcla comience a pegarse al sartén. Desglase con vino blanco. Cocine aprox. 1 minuto, hasta que el vino se haya evaporado. Ponga a enfriar.

Cobertura de pan molido

Derrita mantequilla a fuego medio. Agregue moviendo el ajo y cocine hasta que empiece a soltar su olor a fuego medio-bajo. Retire los dientes de ajo. Agregue el pan molido a la mantequilla y revuelva hasta incorporarlos. Ponga a enfriar.

Disposición

Cubra la bandeja universal Miele con conchas de almeja. Coloque cucharadas del relleno de champiñones. Después cubra los champiñones con la salsa de queso. Coloque una almeja encima y después cúbrala con salsa de queso. Al final, cubra con la mezcla de pan molido.

Seleccione el programa MasterChef +
para Vieiras rellenas +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Marisco
+ \ Vieiras rellenas +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 35 minutos

Colas de langosta +

Rinde 6

Ingredientes
Seis colas de langosta de 6 onzas (170 g)
½ libra (226 g) de mantequilla con sal derretida
Gajos de limón

Preparación

Tome las colas de langosta descongeladas y córtelas con tijeras de cocina a lo largo, desde la parte superior de la cola hasta llegar al extremo articulado.

Retire la concha y desvene la cola de langosta. Lave la cola con agua fría.

Coloque las seis colas de langosta sobre la bandeja universal Miele.

Seleccione el programa MasterChef + para Cola de bogavante +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Sirva de la manera tradicional con mantequilla derretida y gajos de limón.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Marisco + \ Cola de bogavante +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 23 minutos

Consejo
Enfríe las colas de langosta en agua con hielos. Corte a la mitad y sirva frías con otros mariscos y salsa de cóctel como aperitivo.

Ostiones a la Rockefeller +

Rinde 4 a 6

Ingredientes
16 ostiones
4 tazas de espinaca tierna
½ taza de apio cortado en cubos de 1/8 pulgada (0.3 cm)
½ taza de raíz de hinojo cortado en cubos de 1/8 pulgada (0.3 cm)
¼ taza de cebollas cortadas en cubos de 1/8 pulgada (0.3 cm)
2 cucharadas de crema para batir
1 cucharada de mantequilla
Queso parmesano rayado, suficiente para espolvorear sobre todos los ostiones
1 cucharadita aceite de oliva

Preparación

Lave y abra todos los ostiones. Reserve las conchas inferiores y cuele todo el líquido en un tazón.

Coloque los ostiones abiertos en un plato y cubra con un envoltorio plástico. Coloque en el refrigerador.

Ponga 1 cucharadita de aceite de oliva en un sartén antiadherente. Agregue la espinaca tierna, cocine hasta que esté apenas blanda. Pique finalmente y reserve. Deje que se enfríe la espinaca.

En el mismo sartén antiadherente, agregue mantequilla y cuando se derrita añada las cebollas y acitrone hasta que estén traslúcidas.

Después agregue el apio y el hinojo. Cocine hasta que estén ligeramente suaves, aproximadamente 5 minutos. Agregue el jugo de los ostiones y reduzca hasta que se evapore.

Mezcle todos los vegetales e incorpore la crema para batir.

Para formar, coloque las conchas de ostión en la bandeja universal Miele. Coloque un ostión abierto en cada una. Después ponga una cucharada del relleno de vegetales en cada uno de ellas. Espolvoree la parte superior con queso parmesano.

Seleccione el programa MasterChef + para Ostras Rockefeller +.

Siga las instrucciones en la pantalla.

Configuraciones recomendadas
Gourmet Center \ MasterChef + \ Marisco + \ Ostras Rockefeller +
Tiempo de cocción:
aproximadamente 25 minutos

Puede crear y guardar hasta 20 de sus programas.

– Cada uno de ellos puede incluir hasta 10 etapas de cocción. Esto le permite guardar con gran precisión aquellas recetas que utiliza con más frecuencia. En cada etapa, puede seleccionar ajustes tales como modo, temperatura y duración o temperatura interior.
– Puede especificar los niveles del estante donde ubicar los alimentos.
– Puede ingresar un nombre de programa para su receta.

Cuando seleccione el programa, este comenzará automáticamente.

Hay diferentes maneras de crear un Programa Propio:

– Cuando finalice el programa de Programas automáticos, guárdelo como otro programa.
– Después de ejecutar un programa con una duración configurada, seleccione Guardar.

Luego, dé un nombre al programa.

Creación de un Programa Propio

■ Seleccione Programas Propios.

■ Seleccione Crear programa.

Ahora puede especificar los valores de la configuración para la etapa de cocción 1.

Siga las instrucciones de la pantalla:

■ Seleccione y confirme la configuración.

De acuerdo con el modo seleccionado, puede agregar las funciones Calentamiento rápido y Crisp function en Abrir Otros ajustes.

Ahora se han establecido las configuraciones para la primera etapa de cocción.

Se pueden agregar más etapas de cocción, p. ej., si desea agregar otro modo de cocción para que continúe después del primero.

■ Si se requieren etapas de cocción adicionales, seleccione añadir y prosiga tal como lo hizo en la 1.º etapa de cocción.

■ Cuando haya finalizado con la configuración de las etapas de cocción, seleccione Finalizar.

Establezca los niveles del estante que se utilizarán:

■ Seleccione los niveles deseados.

■ Confirme con OK.

En la pantalla aparecerá un resumen de sus configuraciones.

- Verifique las configuraciones y seleccione OK para confirmar, o seleccione Modificar para realizar correcciones.
- Seleccione Guardar.
- Ingrese el nombre del programa utilizando el teclado.

Puede agregar un salto de línea para nombres de programas más extensos utilizando el símbolo ⌡.

- Una vez que haya ingresado el nombre del programa, seleccione Guardar.

Aparecerá un mensaje en la pantalla que confirmará que el nombre se guardó.

- Confirme con OK.

Puede comenzar inmediatamente con el programa guardado, retrasar el inicio o modificar las etapas de la cocción.

Puede encontrar más información sobre Modificar pasos en "Cambio de Programas Propios".

Inicio de un Programa Propio

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione Programas Propios.

En la pantalla aparecerán los nombres de los programas.

- Seleccione el programa que desee.

Puede comenzar con el programa guardado inmediatamente, retrasar el inicio o mostrar las etapas de la cocción.

– Comenzar inmediatamente

El programa comenzará inmediatamente y el calentamiento del horno se encenderá.

– Comenzar más tarde

Esta opción solo aparecerá si está utilizando la sonda térmica inalámbrica. Puede especificar en qué momento desearía que comience el programa. El calentamiento del horno se encenderá automáticamente a la hora programada.

– Preparado a las

Puede especificar en qué momento desearía que termine el programa de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora programada.

– Inicio a las

Puede especificar en qué momento desea que comience el programa. El calentamiento del horno se encenderá automáticamente a la hora que usted programe.

– Mostrar pasos

En esta pantalla aparecerá un resumen de sus configuraciones. Puede ajustar la configuración en Modificar (consulte "Cambio de Programa propio").

- Seleccione el elemento del menú que desee.
- Confirme con OK el mensaje acerca del nivel del estante que utilizará.

El programa seleccionado se iniciará automáticamente, ya sea de inmediato o a la hora seleccionada.

Cambio de Programas Propios

Cambio de etapas de cocción

Las etapas de cocción de un Programa automático que se han guardado con un nombre diferente no se pueden modificar.

- Seleccione Programas Propios.

En la pantalla aparecerán los nombres de los programas.

- Seleccione Editar.
- Seleccione Modificar programa.
- Seleccione el programa que desee.
- Seleccione Modificar pasos.

La configuración especificada para una etapa de cocción se puede modificar o se pueden agregar más etapas de cocción al programa.

- Cambie el programa según lo desee (consulte "Creación de un Programa Propio").
- Verifique las configuraciones y seleccione OK para confirmar.
- Seleccione Guardar.

Se guardarán los cambios que se realicen en el programa.

Cambio del nombre

- Seleccione Programas Propios [👤].

En la pantalla aparecerán los nombres de los programas.

- Seleccione Editar.
- Seleccione Modificar programa.
- Seleccione el programa que desee.
- Seleccione Modificar nombre.
- Modifique el nombre (consulte "Creación de un Programa Propio") y seleccione Guardar.

Aparecerá un mensaje en la pantalla que confirmará que el nombre se guardó.

- Confirme con OK.

Se guardará el nuevo nombre del programa.

Eliminación de un Programa Propio

- Seleccione Programas Propios.

En la pantalla aparecerán los nombres de los programas.

- Seleccione Editar.
- Seleccione Borrar programa.
- Seleccione el programa que desee.
- Seleccione OK.

Se elimina el programa.

Puede eliminar todos los Programas Propios al mismo tiempo (consulte "Configuraciones: Valores predeterminados de fábrica: Programas Propios").

Para gozar de una buena salud, es importante comer alimentos que se hayan cocinado correctamente. Solo hornee tortas, pizzas, papas fritas, etc. hasta que se doren y adquieran un color marrón. No cocine estos alimentos de más.

Modos de horno

De acuerdo con la manera en que desee preparar la comida, puede utilizar los modos Aire caliente plus, Cocción intensiva, Función Clima o Calor de bóveda y solera.

Fuentes de horno

Las fuentes de horno utilizadas dependen del modo de horno que se elija y la manera de preparar los alimentos.

– Aire caliente plus, Intensivo, Función Clima:
Bandeja de horneado, bandeja universal, cualquier plato para hornear resistente al calor.

– Calor de bóveda y solera:
Se puede utilizar recipientes de horno de metal oscuro, esmalte o aluminio con un acabado de color mate, así como platos de cerámica, vidrio o platos recubiertos que sean resistentes al calor.
Evite utilizar recipientes de metal claros y brillantes, ya puede obtener un dorado desigual o insuficiente y, en algunos casos, es posible que las tortas no se cocinen de manera adecuada.

– Coloque siempre las fuentes de horno sobre la rejilla de acero. Coloque las bandejas rectangulares con el lado más largo a lo ancho de la rejilla. Esto permite una óptima distribución del calor y resultados más parejos.

– Cuando hornee tortas con coberturas de frutas o tortas húmedas, coloque la lata en la bandeja universal para recolectar cualquier derrame.

Papel encerado / Engrasar el molde

Todos los accesorios Miele (bandeja de horneado, bandeja universal, bandeja de horneado perforada y molde redondo para hornear) han sido tratados con acabado PerfectClean.

Las superficies tratadas con acabado PerfectClean generalmente **no** necesitan engrasarse ni cubrirse con papel encerado.

El papel encerado solo es necesario con:

– productos con alto contenido en sal (p. ej., pretzels, bastones de pan), ya que el sodio puede dañar la superficie PerfectClean;

– merengues o platos con alto contenido de clara de huevo, ya que es más probable que se peguen,

– alimentos congelados cocidos sobre la rejilla de acero del horno.

Solera

Temperatura

Seleccione la temperatura sugerida en caso de ser posible.

Elegir una temperatura de horneado mayor a la recomendada podrá reducir el tiempo de cocción pero, como resultado, el dorado no será uniforme y los resultados de la cocción no serán satisfactorios.

Duración del horneado

Verifique que los alimentos estén cocidos al finalizar el menor tiempo calculado. Para verificar que un pastel está listo, inserte una brocheta de madera o un palillo de dientes en el centro. Cuando lo retire, debe estar limpio.

Niveles del estante

El nivel del estante sobre el que debe colocar los alimentos para hornear depende del modo del horno y de la cantidad de bandejas que se utilicen.

– **Aire caliente plus**
  1 bandeja: nivel 3
  2 bandejas: niveles 1+3/2+4
  3 bandejas: niveles 1+3+5

– **Función Clima**
  1 bandeja: nivel 3

– **Cocción intensiva**
  1 bandeja: nivel 2 o 3

– **Calor de bóveda y solera**
  1 bandeja: nivel 3

Hornear tortas húmedas y muffins en un máximo de dos niveles de estante al mismo tiempo.

Cumpla siempre con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sobre seguridad alimentaria.

Modos de horno

De acuerdo con la manera en que desee preparar la comida, puede utilizar los modos Convection Bake (Aire caliente plus)/Convection Roast, Moisture Plus (Función Clima), Auto Roast (Asado automático), Surround (Calor de bóveda y solera) o un programa MasterChef (Programa automático).

Batería de cocina

Se puede utilizar cualquier batería de cocina que sea resistente al calor:

Rejilla de acero del horno, accesorio para asado y parrilla (si está disponible) en la bandeja universal, bandeja para rostizar, platos de hierro fundido/arcilla/vidrio resistentes al calor y bolsas para asado.

Temperatura

Por regla general, debe seleccionar la temperatura predeterminada.
Si se utilizan temperaturas más altas, la carne se dorará por fuera, pero no estará bien cocida.

Cuando se cocina con Convection Bake (Aire caliente plus)/Convection Roast, Moisture Plus (Función Clima) o Auto Roast (Asado automático) seleccionar una temperatura de aproximadamente 20 °C (25 °F) más baja que para Surround (Calor de bóveda y solera)/Surround Roast.

Niveles del estante 6 1

En la mayoría de los casos, se debe usar el nivel 3. Con los productos grandes, como un pavo, usar el nivel 1 o 2.

Asado automático

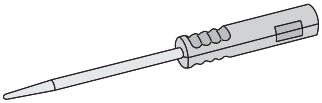
Consejos

– Tiempo de reposo: Al finalizar el programa, retire el asado del horno, cúbralo con papel de aluminio y déjelo reposar durante aproximadamente 10 minutos. Esto ayuda a que la carne conserve el jugo cuando la corte.

– Cuanto más grande sea el corte de carne, menor será la configuración de la temperatura.

– Utilice una sonda térmica para alcanzar temperaturas de cocción precisas y obtener mejores resultados.

Sonda térmica inalámbrica



La sonda térmica inalámbrica le permite monitorear correctamente la temperatura interna de los alimentos durante el proceso de cocción. Es apta para lavavajillas.

Cómo funciona

La parte de metal de la sonda térmica inalámbrica se inserta en los alimentos. Un sensor de temperatura ubicado en la punta mide la temperatura interior de los alimentos durante la cocción.

El sensor de temperatura se encuentra ubicado a aproximadamente 3/4" (2 cm) de la punta. Inserte la punta de manera que el sensor de temperatura se ubique en el centro del alimento (consulte "Importantes consideraciones sobre el uso de la sonda térmica inalámbrica").

El aumento de la temperatura interior refleja en qué medida están cocidos los alimentos. Puede programar la temperatura interior para que sea mayor o menor, dependiendo de cómo desea la carne: poco cocida, término medio o bien cocida.

Se puede configurar una temperatura interior máxima de hasta 210 °F (99 °C). Consulte el cuadro de asados y la sección "Cocción a baja temperatura" para obtener información sobre los tipos de carne y las temperaturas centrales correspondientes.

El tiempo de cocción será similar al cocinar con o sin la sonda térmica.

El valor de la temperatura interior se envía a través de la señal de radio desde el transmisor en el mango de la sonda térmica inalámbrica a través de la antena en la pared posterior del horno a la unidad electrónica del aparato tan pronto como se colocan los alimentos con la sonda térmica en el horno.

La transmisión continua de la señal de radio solo es posible si la puerta está cerrada. La señal de radio se interrumpe si se abre la puerta del horno durante el programa de cocción, p. ej. para rociar la carne. Continuará únicamente después de cerrar la puerta. La temperatura interior actual aparece en la pantalla de nuevo después de algunos segundos.

El sensor de temperatura será destruido a temperaturas mayores de 212 °F (100 °C). Siempre que permanezca insertado en los alimentos, no existe ningún riesgo de daño ya que la temperatura interior máxima regulable es de 210 °F (99 °C).

Si no va a utilizar la sonda térmica inalámbrica, no la guarde en el horno durante la cocción. Siempre colóquela en la funda de almacenamiento en el marco delantero del horno.

Cuándo utilizar la sonda térmica

Algunos Programas automáticos y modos especiales le solicitarán que use la sonda térmica.

También puede utilizarla con sus Programas Propios y con las siguientes funciones:

- Asado automático
- Aire caliente plus / Asado por convección
- Cocción intensiva
- Bóveda y solera / Asado por bóveda y solera
- Función Clima
- Grill con aire

Importantes consideraciones sobre el uso de la sonda térmica inalámbrica

Para asegurarse que la sonda funciona correctamente, observe las siguientes instrucciones.

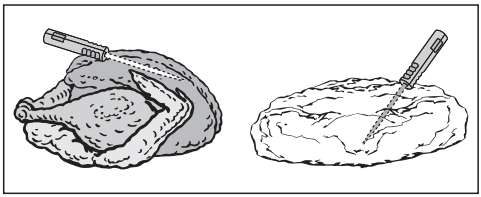
- No utilice recipientes de cocina de metal profundos y estrechos, ya que estos debilitarán la señal de radio.
- No coloque objetos metálicos, como tapas o papel de aluminio, encima de la sonda térmica inalámbrica. No use la rejilla de acero del horno ni la bandeja universal al nivel del estante sobre los alimentos con la sonda térmica inalámbrica. Las tapas de vidrio se pueden usar.
- No use otro termómetro de cocción de metal estándar cuando use la sonda térmica inalámbrica.
- No deje que el mango de la sonda térmica inalámbrica se asiente en cualquier salsa o líquido de cocción o repose en la comida o en el borde del recipiente de cocción.

Se puede romper.
No utilice la sonda térmica inalámbrica para levantar ni transportar los alimentos.

También tenga en cuenta la siguiente información:

– La carne se puede colocar en una olla o en la bandeja universal y la rejilla de acero del horno.

– La parte de metal de la sonda térmica inalámbrica se debe insertar por completo en el centro de los alimentos. El mango debe estar en ángulo hacia arriba. **Asegúrese de que no esté en posición horizontal, orientada hacia la puerta o en las esquinas del interior del horno.**



– Al cocinar aves, inserte la parte de metal en la parte más gruesa de la pechuga. Para encontrar la parte más gruesa de la pechuga, presione el área con los dedos pulgar e índice.

– No permita que la parte de metal toque los huesos ni inserte la sonda en una parte grasosa de la carne. El horno se puede apagar demasiado pronto si la punta entra en contacto con la sonda.

– Si la carne tiene abundantes vetas de grasa, seleccione la temperatura interna más alta que se indica en el cuadro sobre asado.

– Al utilizar bolsas para asado o papel de aluminio, inserte la sonda por la bolsa o papel hasta llegar al centro de la carne. También puede colocar la carne con la sonda ya insertada dentro de la bolsa o cubrirla con papel. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante de la bolsa para asado / papel de aluminio.

– La sonda térmica inalámbrica solo se puede insertar horizontalmente en la comida plana, tal como pescado. Por lo tanto, coloque los alimentos en recipientes de vidrio o cerámica, ya que las paredes de un recipiente metálico interfieren con las señales de radio.

Si la sonda térmica inalámbrica ya no es reconocida durante la cocción, aparecerá un mensaje en la pantalla. Cambie la posición de la sonda en el alimento.

Uso de la sonda térmica inalámbrica

- Quite la sonda térmica inalámbrica del soporte en la puerta.
- Introduzca por completo la punta de metal de la sonda térmica inalámbrica en los alimentos. Asegúrese que el mango esté en ángulo hacia arriba.
- Coloque los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta.
- Seleccione un modo del horno o un programa MasterChef.

Aparecerá el mensaje ¿Confirmar el proceso con sonda térmica?.

- Seleccione Sí.
- Ajuste la temperatura predeterminada en caso de ser necesario.
- Modifique la temperatura interior predeterminada en caso de ser necesario.

Para los programas MasterChef no es posible cambiar las temperaturas internas.

También puede iniciar el proceso más tarde. Seleccione Abrir Otros ajustes y establezca un tiempo en el campo Inicio a las . Seleccione Comenzar más tarde en el programa MasterChef.

Puede calcular aproximadamente en qué momento estarán listos los alimentos ya que la duración del programa de cocción es casi similar a la duración de la cocción sin utilizar una sonda térmica inalámbrica.

No es posible configurar Duración ni Preparado a las porque el tiempo total depende del tiempo que se demore para alcanzar la temperatura interna.

Pantalla con tiempo restante

Si configuró una temperatura de cocción superior a 275 °F (140 °C), la duración aproximada del proceso de cocción restante (tiempo restante) aparecerá en la pantalla.

El tiempo restante se calcula a partir de la temperatura de cocción seleccionada, la temperatura interior establecida y el patrón de la creciente temperatura interior.

Al principio, el tiempo restante se muestra como una estimación. A medida que continúa el proceso de cocción, se revisa continuamente el tiempo y se muestra un valor más preciso.

Cuando se cambia la temperatura interior o la temperatura de cocción, o cuando se selecciona un modo diferente, se elimina el tiempo restante. Si se abre la puerta durante mucho tiempo, se volverá a calcular el tiempo restante.

Visualización de la temperatura interior

Apenas aparezca el tiempo restante, también podrá visualizar la temperatura interior real.

- Seleccione Modificar.
- Seleccione Indicación de temperatura int..
- Seleccione On.
- Confirme con "OK".

En la pantalla también aparecerá la temperatura interior real.

Asado automático

Uso del calor residual

El horno interrumpirá el proceso de calentamiento poco tiempo antes de que termine el programa de cocción. El calor residual en el horno es suficiente para terminar el proceso de cocción.

Utilizar el calor residual en el horno permite ahorrar energía.

En la pantalla aparecerá Fase Ahorro energético para mostrar que el horno se encuentra en el modo de ahorro energético. La temperatura interior que se ha medido ya no se encuentra visible.

El ventilador de aire frío y el ventilador de aire caliente (si están encendidos) continuarán funcionando.

Cuando se haya alcanzado la temperatura interna,

– Proceso finalizado aparecerá en la pantalla,
– Sonará un timbre si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tonos del timbre").

Consejo: Si los alimentos no están suficientemente cocidos, introduzca la sonda térmica en otra parte y repita el programa.

Este método de cocción es ideal para cocinar carne roja, cerdo, ternera o cordero si desea que la carne esté tierna.

En primer lugar, utilice la parrilla para dorar todos los lados de la carne a fin de sellar los jugos.

Luego, coloque la carne en el horno precalentado. Se cocinará a una baja temperatura durante un período prolongado, lo que permitirá que la carne se vuelva muy tierna.

La carne quedará en reposo y los jugos comenzarán a circular de manera pareja por toda la carne.
Esto permite obtener una carne tierna y jugosa.

Consejos

– Utilice carne fresca y magra que haya sido cortada. Retire los huesos antes de cocinar.

– Para dorar la carne, utilice aceite o grasa que resistan altas temperaturas (p. ej., manteca clarificada, aceite vegetal).

– No cubra la carne durante la cocción.

La cocción demorará aprox. de 2 a 4 horas, lo que dependerá del tamaño y el peso de la carne, así como del dorado y el grado de cocción que se desee.

Tiempo de cocción / Temperaturas internas

Cumpla siempre con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sobre seguridad alimentaria.

Carne	[min]	°F / °C
Lomo de res	80–100	138/59
Lomo		
– jugoso	50–70	118/48
– a punto	100–130	135/57
– bien cocido	160–190	156/69
Lomo de cerdo	80–100	145/63
Costilla de cerdo ahumada *	140–170	154/68
Filete de ternera	80–100	140/60
Lomo de ternera *	100–130	145/63
Silla de cordero *	50–80	140/60

* deshuesada

Después de la cocción:

Dado que las temperaturas de cocción son muy bajas:

– Se puede cortar la carne inmediatamente; no es necesario dejarla en reposo.

– El resultado de la cocción no se verá afectado si se deja la carne en el horno después de que el programa esté completo. Puede mantenerla caliente hasta la hora de servir.

– La carne se encuentra a una temperatura ideal para comer inmediatamente. Sirva en platos

precalentados con salsa caliente o jugo de carne caliente para mantenerla caliente.

Uso de la función Cocción a baja temperatura

- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Cocción a baja temperatura.
- Configure la temperatura requerida.
- Configure la temperatura interior.
- Siga las instrucciones de la pantalla. Deje que la rejilla de acero del horno con la bandeja universal se precaliente en el horno.
- Mientras el horno se esté precalentando, dore todos los lados de la carne sobre la parrilla.

⚠ Peligro de sufrir quemaduras.
Cuando el horno esté caliente, utilice agarraderas para ollas para colocar, retirar o girar los alimentos, y también para ajustar los estantes del horno, etc.

- Una vez que en la pantalla aparezca Utilizar sonda térmica, coloque la carne quemada sobre la rejilla y coloque la sonda inalámbrica para asados. Se debe introducir toda la punta de metal en el centro de la carne.

Para obtener más información, consulte "Asar: Sonda inalámbrica para asados".

- Coloque la bandeja universal en la rejilla y luego coloque la rejilla en el horno en el nivel del estante indicado.

⚠ Tenga cuidado.
El elemento para dorar/asar al grill estará caliente. Peligro de sufrir quemaduras.

■ Cierre la puerta.

Cuando el programa esté completo, en la pantalla aparecerá Proceso finalizado y sonará un timbre, si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tono del timbre").

Si considera que la carne no está suficientemente cocida, puede extender el tiempo de cocción.

Ajuste de la temperatura de la Cocción a baja temperatura

Coloque la rejilla de acero del horno debajo de la bandeja universal.
No utilice la función Rapid PreHeat (Calentamiento rápido) para calentar el horno.

■ Deslice la bandeja universal y la rejilla en el nivel del estante 3.

■ Seleccione Funciones.

■ Seleccione el modo Surround (Calor de bóveda y solera) y una temperatura de 130 °C (265 °F).

■ Apague la función Rapid PreHeat (Calentamiento rápido), para ello, seleccione Modificar – Abrir Otros ajustes – Calentamiento rápido – Off.

■ Precaliente el horno durante aprox. 15 minutos con la bandeja universal y la rejilla de acero del horno.

■ Mientras el horno se esté calentando, dore todos los lados de la carne sobre la parrilla.

⚠ Riesgo de quemaduras.
Utilice agarraderas para ollas para colocar, retirar o girar los alimentos calientes, o para ajustar los estantes, etc., en el horno caliente.

■ Coloque la carne dorada sobre la rejilla de acero del horno.

■ Seleccione Modificar.

■ Reduzca la temperatura a 100 °C (210 °F).

■ Permita que la carne termine de cocinarse.

Cocción a baja temperatura

Puede configurar el programa de cocción para que se apague automáticamente (consulte "Funciones adicionales: Configuración de tiempo de cocción").

⚠ Peligro de sufrir quemaduras.
Ase al grill con la puerta cerrada. Si lo hace con la puerta abierta, el aire caliente escapará del horno antes de que el ventilador lo haya enfriado. Los controles se calentarán.

Modos de horno

Grill grande

Con este modo se puede obtener un tostado y un dorado excelentes al cocinar grandes cantidades de comida. Use esta función para chuletas, costillas, gran cantidad de carne y platos grandes para dorar.

El elemento para dorar/asar al grill se calentará por completo y se iluminará de color rojo para emitir el calor necesario.

Broil (Grill pequeño)

Con este modo se puede obtener un tostado y un dorado excelentes al cocinar pequeñas cantidades de comida. Use esta función para chuletas, costillas, pequeña cantidad de carne y platos pequeños para dorar.

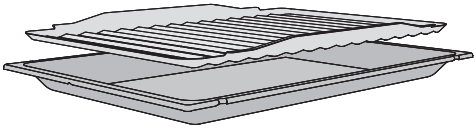
Se calentará solo el centro del elemento para dorar/asar al grill y se iluminará de color rojo para emitir el calor necesario.

Grill con aire

Para asar al grill alimentos más grandes, como aves o London broil.

El elemento para dorar/asar al grill y el ventilador se encienden de manera alternada.

Batería de cocina



Use la bandeja universal con un accesorio de asado y parrilla (si está disponible), y coloque la bandeja en el horno. El accesorio evita que los jugos acumulados de la carne se quemen. Estos jugos luego se pueden utilizar para salsas.

Temperatura

Por regla general, debe seleccionar la temperatura predeterminada.
Si se utilizan temperaturas más altas, la carne se dorará por fuera, pero no estará bien cocida.

Precalentado

Antes de asar al grill, precaliente siempre el horno durante aproximadamente 5 minutos con la puerta cerrada.

Niveles del estante

Seleccione el nivel de estante según el espesor de los alimentos.

– Cortes delgados: Nivel del estante 4 o 5

– Cortes gruesos: Nivel del estante 2 o 3

Tiempo de asado al grill

Las porciones planas de pescado y carne generalmente demoran entre 6 y 8 minutos cada lado.
Cuando se asan al grill porciones más grandes, cada lado demorará un poco más. Asegúrese de que las porciones tengan aproximadamente el mismo espesor para que los tiempos de asado al grill no varíen demasiado.

Verificación de la cocción

Cumpla siempre con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sobre seguridad alimentaria.

Consejo: Si la superficie de las cortes más gruesos de carne está dorada pero el centro todavía está crudo, mueva las porciones a un estante más bajo o reduzca la temperatura y continúe cocinando. Esto hace que la superficie no siga dorándose.

Preparación de alimentos para asar al grill

Enjuague la carne con agua fría y séquela dando golpecitos. No condimente la carne con sal antes de asar al grill; esto le quitará el jugo.

Pinte la carne con aceite, si es necesario. No utilice otros tipos de grasa ya que pueden provocar humo y quemaduras con facilidad.

Limpie el pescado de la manera habitual. Para mejorar el sabor, puede agregar sal o limón.

Grill pequeño

- Coloque el accesorio para asado y parrilla (si está disponible) en la bandeja universal.
- Coloque los alimentos en la parte superior.
- Seleccione la temperatura y el modo del horno requeridos.
- Recaliente el elemento para dorar/ asar al grill durante aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras! Cuando el horno esté caliente, utilice agarraderas para ollas para colocar, retirar o girar los alimentos, y también para ajustar los estantes del horno, etc.

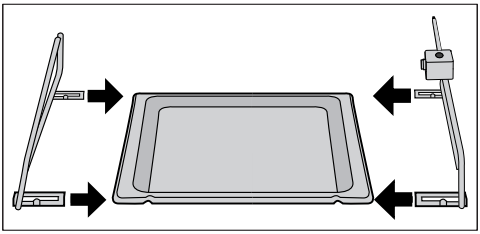
- Coloque los alimentos sobre el nivel del estante adecuado (consulte el "Cuadro de cocción en grill").
- Cierre la puerta.
- Gire los alimentos en la mitad del tiempo de cocción.

Cómo usar el rostizador para asar al grill

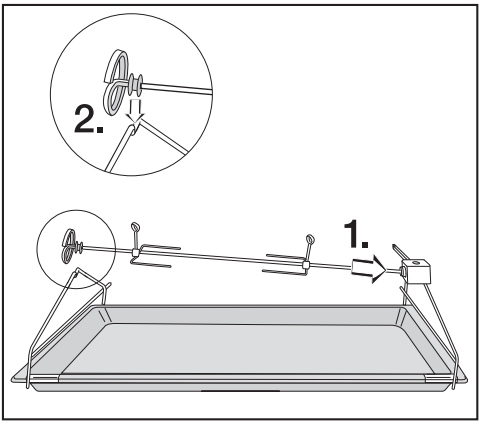
El rostizador es un accesorio opcional para la función del Rostizador.

El rostizador puede soportar un peso máximo de 5 kg (11 lb).

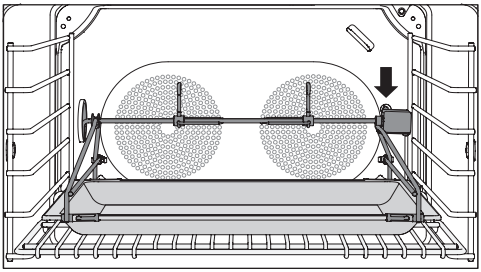
- Coloque la rejilla de acero del horno o los sujetadores flexibles FlexiClip con la rejilla de acero en el nivel del estante 1.



- Empuje el pestillo en el rostizador en las muescas de la bandeja universal.
- Asegure la carne al rostizador con clips, asegurando que quede centralizada. La carne debe estar equilibrada en medio para una rotación uniforme.



- Inserte el extremo puntiagudo del rostizador (1.) en la ranura del motor en la parte posterior del rostizador y ajuste el otro extremo en el soporte (2.) como se ilustra.



- Deslice la bandeja universal con el rostizador en la rejilla de acero o el riel de los sujetadores flexibles FlexiClip con la rejilla de acero. Inserte el pestillo en la ranura del motor en la parte posterior del horno.
- Cierre la puerta.
- Seleccione la función de Rostizador.
- Ajuste la temperatura y duración.

El motor rostizador se enciende después de un breve periodo de tiempo. La rotación dorará los alimentos de manera uniforme de todos lados.

Después del proceso de cocción:

- Retire los alimentos del horno.
- Apague el horno.

Además de los programas MasterChef, el horno ofrece diferentes Modos Especiales.

■ Seleccione Funciones especiales.

Se encuentran disponibles los siguientes Modos Especiales:

– Descongelar

– Deshidratar

– Calentar
(para calentar platos de comidas)

– Calentar vajilla

– Dejar subir masa

– Cocción a baja temperatura
Consulte "Cocción a baja temperatura" para obtener más información.

– Pizza

– Programa Sabbat

Esta sección también brinda información sobre las siguientes aplicaciones:

– Cocción suave

– Preparación de conservas

– Alimentos congelados

Descongelar

Utilice el modo Descongelar para descongelar lentamente los alimentos.

La temperatura se puede configurar entre los 75 y los 125 ºF (25 y 50 ºC).

- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Descongelar.
- En caso de ser necesario, ajuste la temperatura predeterminada y configure la duración.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

El aire circula por todo el gabinete para descongelar lentamente el alimento.

⚠ Peligro de intoxicación por salmonella.
Cuando descongela aves, asegúrese de cumplir estrictamente con las normas correspondientes de higiene de alimentos.
No utilice el líquido de descongelación.

Consejos

– Retire el envoltorio y coloque los alimentos congelados en la bandeja universal o en un plato o bol adecuado.

– Cuando descongele aves, colóquelas en la rejilla de acero del horno, y coloque la rejilla en la bandeja universal para que recolecte el líquido de descongelado y la carne no permanezca en contacto con el líquido.

Deshidratar

Este programa está diseñado para secar alimentos de la manera tradicional con el propósito de conservarlos.

Es posible establecer una temperatura entre 175 y 250 °F (80 y 100 °C).

Antes de deshidratar las frutas y los vegetales, es importante que estos se encuentren maduros y no estén magullados.

- Prepare los alimentos para la deshidratación.
  - Pele, quite el centro de las manzanas y corte en rodajas 1/4 in (5 cm) de ancho.
  - Si es necesario, quite el centro de las ciruelas.
  - Pele las peras, quíteles el centro y córtelas en trozos.
  - Pele las bananas y córtelas en rodajas.
  - Limpie los champiñones y, luego, córtelos por la mitad o en rodajas.
  - Quite el tallo del perejil y el eneldo.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme sobre la bandeja para asar.

También puede usar la rejilla o la bandeja perforada, si está disponible.

- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Deshidratar.
- Si es necesario, ajuste la temperatura predeterminada y configure la duración.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Alimentos	Tiempo aprox. para deshidratar
Fruta	2-8 horas
Vegetales	3-8 horas
Hierbas*	50-60 minutos

* Dado que este programa utiliza el ventilador, se recomienda utilizar la función Calor de bóveda y solera con una temperatura de 175-250 °F (80-100 °C) para deshidratar hierbas.

- Si detecta que empieza a haber condensación el horno, disminuya la temperatura.

⚠ Peligro de sufrir quemaduras. Cuando retire los alimentos deshidratados del horno, utilice agarraderas para ollas.

- Deje que las frutas o los vegetales se enfríen después de deshidratarlos.

Las frutas deshidratadas deben estar completamente secas pero, además, deben estar suaves y elásticas. Al cortarlas, no debe salir jugo.

- Almacene en latas o frascos sellados.

Recalentar

Este programa usa humedad y está diseñado para calentar platos de comidas.

Las opciones disponibles son:

– Pizza

– Large roasting pan (Bandeja grande para rostizar)

– Bakes (Soleras)

Utilice una batería de cocina resistente al calor.

- Coloque el alimento que desea calentar en un plato sobre la rejilla. No lo cubra.
- Seleccione Funciones especiales [☼].
- Seleccione Calentar.
- Seleccione el plato deseado y ajuste el nivel de potencia.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

⚠ Riesgo de quemaduras.
Utilice agarraderas para ollas cuando retire los platos del horno. Se puede acumular condensación en el fondo del plato.

Calentar vajilla

Este programa está diseñado para calentar la vajilla.

La temperatura se puede configurar entre los 75 y los 175 °F (50 y 80 °C).

Utilice una vajilla resistente al calor.

- Coloque la rejilla en el nivel del estante 3 y la vajilla que desea calentar sobre esta rejilla.
- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Calentar vajilla.
- En caso de ser necesario, ajuste la temperatura predeterminada y configure la duración.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Use agarraderas para ollas cuando retire los platos del horno. Se puede acumular condensación en el fondo del plato.

Dejar subir masa

Este programa está diseñado para dejar subir masa sin humedad.

La temperatura puede configurarse entre los 85 y los 120 ºF (30 y 50 ºC).

- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Dejar subir masa.
- En caso de ser necesario, ajuste la temperatura predeterminada y configure la duración.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Si desea dejar subir masa con la adición de humedad, seleccione el programa MasterChef adecuado.

Pizza

Este programa está diseñado específicamente para hornear pizzas.

Es posible establecer una temperatura entre 320 y 480 ºF (160 y 250 ºC).

- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Pizza.
- Si es necesario, ajuste la temperatura predeterminada y configure la duración.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Programa Sabbat

Este programa está diseñado para motivos religiosos.

Seleccione el Programa Sabbat y, luego, seleccione el modo y la temperatura del horno.

El programa solo comenzará una vez que la puerta se haya abierto y cerrado:

– El proceso de cocción comenzará después de 5 minutos al utilizar Calor de bóveda y solera o Solera .

– El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura configurada y mantendrá esta temperatura durante 72 horas como máximo.

– La iluminación interior no se enciende, incluso cuando se abre la puerta.

Si ha seleccionado Ajustes - Iluminación - On, la iluminación permanecerá encendida durante todo el programa.

– Programa Sabbat aparecerá constantemente en la pantalla.

– Se desactiva la visualización de la hora del día.

Cuando haya comenzado el Programa Sabbat no se lo podrá modificar ni guardar como un Programas Propios.

Uso del Programa Sabbat

El programa solo se puede cancelar al apagar el horno.

- Seleccione Funciones especiales.
- Seleccione Programa Sabbat.
- Seleccione el modo deseado.

No se puede iniciar el Programa Sabbat si se está utilizando el cronómetro.

- Configure la temperatura requerida.
- Confirme con OK.

El horno ahora está listo para usarse.

Aparecerán Programa Sabbat y la temperatura configurada.

- Abra la puerta para iniciar el programa.
- Coloque los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta.

La calefacción del horno se encenderá después de 5 minutos.

Para finalizar pronto el programa:

- Apague el horno.

Cocción con dorado

El modo Gentle Bake (Cocción con dorado) es ideal para cocinar guisados y gratinados.

Puede seleccionar un ajuste de temperatura de 100 a 250 °C (200 a 475 °F).

- Seleccione Funciones ▭.
- Seleccione Cocción con dorado y modifique la temperatura predeterminada, si es necesario.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Preparación de conservas

Cumpla siempre con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sobre seguridad alimentaria.

Recipientes de conservas

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!
No utilice este aparato para calentar alimentos ni para preparar conservas en recipientes o frascos sellados. La presión aumentará dentro de ellos y pueden explotar y dañar el aparato, asimismo, hay riesgos de sufrir lesiones o escaldamiento.

Utilice únicamente frascos diseñados para la preparación de conservas:

– frascos de conservas,

– frascos con tapa a presión.

Frutas y verduras en conservas

Recomendamos usar el modo Convection Bake (Aire caliente plus) [icon].

Las siguientes instrucciones son para 6 frascos de vidrio de 1 litro.

- Deslice la bandeja universal en el nivel del estante 3: Coloque los frascos en la bandeja.
- Seleccione el modo Convection Bake (Aire caliente plus) [icon] y una temperatura de 150 a 170 ºC (300 a 340 °F).
- Espere hasta que las burbujas se eleven de manera uniforme en los frascos.

Luego, reduzca la temperatura para evitar que hiervan.

Fruta/pepinos

- Cuando las burbujas comiencen a elevarse de forma uniforme en los frascos, reduzca el ajuste de temperatura. Luego deje los frascos en el horno caliente durante 25 a 30 minutos adicionales.

Vegetales

- Reduzca la temperatura a 100 ºC (210 °F) cuando as burbujas comiencen a elevarse de forma uniforme en los frascos.
- Después de completar la preparación de las conservas, reduzca el ajuste de temperatura y deje los frascos en el horno durante 25 a 30 minutos adicionales.

Después de la preparación de las conservas

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras! Cuando retire los frascos del horno, utilice agarraderas para ollas.

- Retire los frascos del horno.
- Cubra los frascos con una toalla y déjelos reposar durante aprox. 24 horas.
- Cuando almacene los frascos, asegúrese de que todos estén bien cerrados.

Alimentos congelados

Consejos para pizzas, papas fritas, croquetas y otros elementos similares

Pasteles, tartas, pizzas, baguettes

– Hornee las pizzas congeladas sobre papel encerado en la rejilla de acero del horno.

– Cocine alimentos congelados más pequeños sobre papel encerado en una bandeja de horneado o una bandeja universal.

– Para alimentos congelados más pequeños, utilice la menor temperatura recomendada en el envoltorio.

– Gire los alimentos congelados pequeños varias veces durante la cocción.

Preparación

Mediante el manejo seguro de los alimentos protegerá su salud.

- Seleccione el modo y las temperaturas del horno recomendados en el envoltorio del alimento.
- Precaliente el horno.
- Coloque los alimentos en el horno precalentado en el nivel del estante recomendado en el envoltorio.
- Controle los alimentos cuando finalice el tiempo más breve recomendado en el envoltorio.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Asegúrese de que las resistencias estén apagadas y de que se hayan dejado enfriar por completo.

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones! El vapor de un limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.
No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar este aparato.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, las superficies se pueden decolorar o dañar. Específicamente, los desincrustantes y limpiadores de hornos dañarán la parte delantera del horno.
Todas las superficies tienen una gran predisposición a rayarse. Si hay rayas en las superficies de vidrio, los objetos pueden romperse.
Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

Agentes limpiadores no adecuados

Para evitar el daño en las superficies cuando limpia, no utilice:

- Limpiadores que contengan sodio, amoníaco, ácidos o cloruros
- Productos para eliminar incrustaciones de cal en la parte delantera de los hornos
- Agentes limpiadores abrasivos, como limpiadores abrasivos en crema o polvo, piedra pómez
- Limpiadores a base de solventes
- Limpiadores para acero inoxidable
- Limpiadores de lavavajillas
- Limpiadores de vidrio
- Limpiadores para parrillas de cerámica
- Cepillos o esponjas duros y abrasivos, como los estropajos para ollas o las esponjas usadas que aun contengan residuos de limpiadores abrasivos
- Esponjas borradoras
- Raspadores metálicos puntiagudos
- Fibras metálicas
- Limpiadores de manchas
- Limpiadores de horno*
- Estropajos de acero inoxidable*

* Se pueden utilizar estos productos para quitar la suciedad muy rebelde de las superficies PerfectClean.

Si se dejan manchas y residuos de alimentos en la superficie por un período más largo de tiempo, es posible que ya no se puedan eliminar. El uso continuo sin limpieza hará que sea más difícil limpiar el horno.

Quite inmediatamente toda la suciedad.

Los accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas, excepto la sonda térmica inalámbrica.

Consejos

– Es mejor retirar la suciedad provocada por salpicaduras de jugos y mezclas de tortas cuando el horno aun se encuentre caliente. Tenga cuidado y asegúrese de que el horno no esté demasiado caliente. Peligro de sufrir quemaduras.

– Para facilitar la limpieza, puede desmontar la puerta del horno, quitar los rieles laterales y bajar el elemento de Bóveda/Grill pequeño.

Suciedad normal

Hay un sello alrededor del interior del horno que sella la parte interna de la puerta.
Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

- Quite inmediatamente la suciedad normal utilizando una esponja limpia con agua caliente y aplicando jabón líquido con un trapo de microfibra limpio y húmedo.
- Después de limpiar, asegúrese de quitar los residuos de detergente con agua limpia.
  Esto es particularmente importante al limpiar superficies tratadas con esmalte PerfectClean ya que los residuos de detergente pueden afectar las propiedades de antiadherencia.
- Luego de limpiar, seque todas las superficies con una tela suave.

Sonda térmica inalámbrica

La sonda térmica inalámbrica se puede lavar en el lavavajillas.

Suciedad rebelde

Los jugos de frutas y el jugo del asado derramados pueden decolorar permanentemente las superficies del horno. Esta decoloración es permanente pero no afectará el rendimiento del horno. No aplique fuerza para quitar estas manchas. Limpie solo de la manera descrita en este manual.

- Las adherencias se pueden quitar con un raspador de vidrio o con una almohadilla de acero inoxidable no abrasiva.
- Se puede limpiar la suciedad rebelde de las superficies tratadas con PerfectClean con un limpiador para hornos Miele. Solo se debe aplicar sobre superficies frías, tal como se indica en las instrucciones del paquete.

Los aerosoles para hornos que no sean de Miele deben utilizarse únicamente cuando el horno esté frío. No deben aplicarse durante más de 10 minutos.

- En caso de ser necesario, se puede utilizar la parte rugosa de la esponja lavaplatos para quitar la suciedad.
- Después de limpiar, quite completamente todos los residuos del agente limpiador para hornos con agua limpia y seque con un trapo suave.

Limpieza del interior del horno con Self Clean (Pirólisis)

En lugar de limpiar el horno a mano, puede usar el programa Self Clean (Pirólisis).

La suciedad acumulada se eliminará y convertirá en cenizas debido a las altas temperaturas.

Este horno tiene tres niveles de Self Clean (Pirólisis), cada uno con una duración diferente:

– Nivel 1 para suciedad ligera

– Nivel 2 para exceso de suciedad

– Nivel 3 para suciedad muy rebelde

Una vez que el programa Self Clean (Pirólisis) haya comenzado, la puerta se bloqueará automáticamente. La puerta no puede abrirse nuevamente hasta que el programa haya finalizado.

También puede configurar una hora de inicio retrasado para el programa Self Clean (Pirólisis), para aprovechar las tarifas de electricidad fuera de horas pico, por ejemplo.

Al final del programa Self Clean (Pirólisis), cualquier residuo restante (como las cenizas) puede limpiarse fácilmente.

Cómo preparar el programa Pirólisis

Las altas temperaturas que se utilizan durante la autolimpieza pueden dañar los accesorios que no estén diseñados para la limpieza en el programa Pirólisis.
Retire estos accesorios del horno antes de comenzar el programa Pirólisis. Esto también se aplica a los accesorios comprados por separado.

Los siguientes accesorios son adecuados y se pueden dejar en el horno durante el programa Pirólisis:

– rieles del estante,

– sujetadores flexibles con rejilla de acero HFCBBR 30-2, y

– rejilla de acero del hornoHBBR 30-2.

■ Retire todos los accesorios que no sean adecuados para "la Pirólisis segura" del horno.

■ Coloque la rejilla de acero del horno en el nivel del estante superior.

Si no se eliminan, la suciedad más grande puede provocar humo y ocasionar que el programa Pirólisis se apague solo.

■ Elimine cualquier suciedad grande antes ejecutar el programa Pirólisis.

Cómo iniciar el programa Pirólisis

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras! Cuando realiza la Pirólisis, la parte delantera del horno se calienta más que durante el uso normal.
Evite que lo niños toquen el horno durante el programa Pirólisis.

- Seleccione Mantenimiento.
- Seleccione Pirólisis.
- Seleccione el nivel requerido según el nivel de suciedad.
- Confirme con OK.

Siga las instrucciones en la pantalla.

- Confirme con OK.

Inicio del programa Pirólisis

- Para iniciar el programa Pirólisis inmediatamente, seleccione Comenzar inmediatamente.
- Para confirmar, toque OK (Aceptar).

El programa Pirólisis comenzará ahora.

La puerta se bloquea automáticamente. Las funciones de calentamiento y del ventilador del horno se activarán automáticamente.

La iluminación del horno no se encenderá durante el programa Pirólisis.

El tiempo restante del programa Pirólisis se muestra en la pantalla. Este tiempo no se puede cambiar.

También puede utilizar el cronómetro durante la ejecución del programa Pirólisis. Cuando el tiempo establecido haya transcurrido, sonará el timbre y 🔔 destellará. Entonces el tiempo continuará subiendo en la pantalla.

El timbre se detendrá y los indicadores visuales se apagarán después de que toque el sensor "Timer" (Cronómetro).

Retraso del inicio del programa Pirólisis

- Para retrasar el comienzo del programa Pirólisis, seleccione Comenzar más tarde.
- Configure la hora en la que desea que comience el programa Pirólisis.
- Para confirmar, toque OK (Aceptar).

La puerta se bloqueará automáticamente. Inicio a las y la hora de inicio establecida aparecerá en la pantalla.

Puede alterar la hora de inicio o finalización con Modificar hasta la hora de inicio.

En cuanto se alcance la hora de inicio, se encenderán el calentamiento del horno y el ventilador de enfriamiento automáticamente. La duración restante aparecerá en la pantalla.

Al finalizar el programa Pirólisis

Cuando el tiempo restante llega a 00:00 h, aparecerá un mensaje en la pantalla indicando que la puerta está desbloqueada.

Cuando el bloqueo de la puerta se haya desactivado:

– Proceso finalizado aparecerá en la pantalla,

– sonará un timbre, si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tonos del timbre").

■ Apague el horno.

Se apagan las señales visuales y acústicas.

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!
¡Peligro de sufrir quemaduras! Espere hasta que el horno se enfríe antes de eliminar la suciedad residual del compartimiento del horno mediante el programa Pirólisis.

■ Limpie cualquier residuo (p. ej., cenizas) que quedan en el horno y accesorios después del programa Pirólisis. La cantidad de cenizas variará según el grado de suciedad del horno.

La mayor parte de la suciedad se puede quitar fácilmente con una esponja suave y limpia con una solución suave de agua tibia y jabón líquido lavaplatos.

Según el grado de suciedad antes de limpiar, puede haber una capa visible de suciedad a través del panel de cristal interior de la puerta. Se lo debe eliminar usando el lado abrasivo de una esponja lavaplatos o con una esponja espiral de acero inoxidable y jabón líquido lavaplatos.

■ Luego del programa Pirólisis, desmonte los sujetadores flexibles con la rejilla de acero varias veces.

Tenga en cuenta que:

– Hay un sello alrededor del interior del horno que sella la parte interna de la puerta. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

– Los sujetadores flexibles con rejilla de acero pueden aparecer descoloridos o un color más claro en algunos lugares después de haber sido limpiados. Esto no afectará la función de los rieles de ninguna manera.

– Es posible que los jugos de frutas derramados causen la decoloración permanente de las superficies esmaltadas. Esta decoloración es permanente pero no afectará la eficiencia del esmalte. No intente quitar estas marcas.

Se cancela el programa Pirólisis

Si se cancela el programa Pirólisis, la puerta se bloquea hasta que la temperatura interna del horno haya descendido por debajo de los 535 °F (280 °C).

El programa Pirólisis se interrumpe por las siguientes causas:

– Se apaga el horno.

– Una interrupción de energía eléctrica.

Si apaga el horno, la pantalla todavía muestra ¿Desconectar aparato?.

■ Si desea interrumpir el programa Pirólisis, seleccione Sí.

La puerta se desbloquea cuando la temperatura ha descendido a los 535 °F (280 °C) y el horno se apaga.

■ Si desea continuar ejecutando el programa Pirólisis, seleccione No.

El programa Pirólisis continuará.

Cuando la energía regresa después de una interrupción de energía eléctrica Proceso interrumpido f. enfria. aparecerá en la pantalla.

La puerta se desbloquea cuando la temperatura ha descendido a los 535 °F (280 °C) y el horno se apaga.

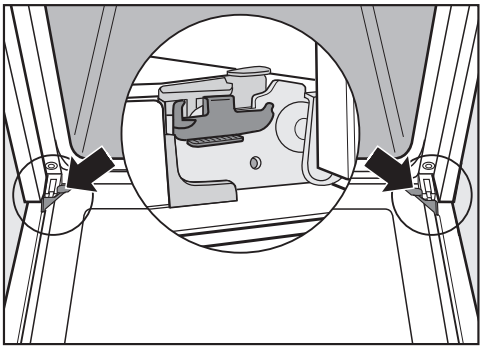
Sonará un timbre si está activado (consulte "Configuraciones: Volumen: Tonos del timbre").

Proceso finalizado aparece en la pantalla.

■ Seleccione "Atrás".

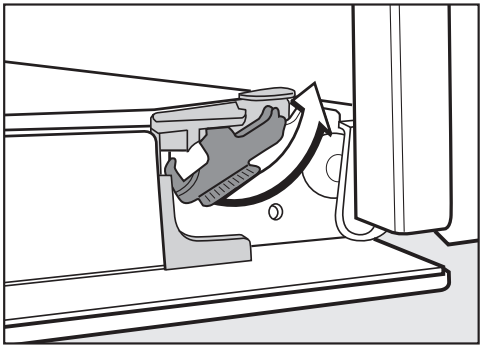
■ El programa Pirólisis comenzará nuevamente.

Quitar la puerta



La puerta está conectada con soportes en cada bisagra de la puerta.
Antes de quitar la puerta, se deben desbloquear las bisagras.

- Abra totalmente la puerta.



- Libere las abrazaderas de bloqueo girándolas tanto como sea posible.

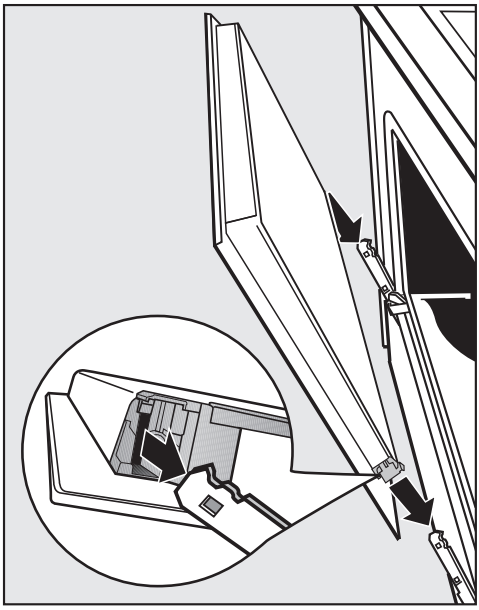
No intente quitar la puerta de las abrazaderas cuando está en posición horizontal, las abrazaderas se estirarán contra el horno.

No usar la manija para quitar la puerta de las abrazaderas, la manija se puede romper.

- Cierre la puerta hasta que quede parcialmente abierta.

- Sostenga la puerta firmemente de ambos lados y levántela hacia arriba en línea recta.

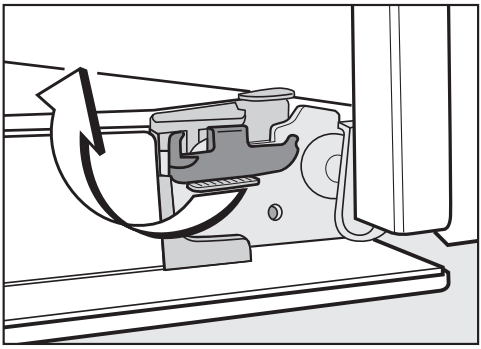
Reinstalar la puerta



- Mantenga ambos lados de la puerta firmemente y fije cuidadosamente las abrazaderas de las bisagras. Asegúrese de que la puerta quede derecha.

- Abra totalmente la puerta.

Si las abrazaderas de bloqueo no están bloqueadas, la puerta se puede separar fácilmente de las abrazaderas y se pueden dañar.
Asegúrese de que las abrazaderas de bloqueo estén bloqueadas nuevamente.



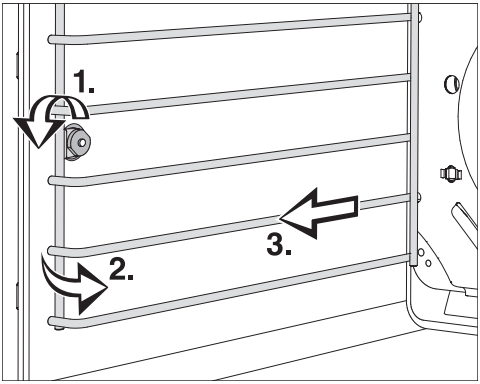
- Para bloquear nuevamente las abrazaderas de bloqueo, colóquelas nuevamente en posición horizontal tanto como sea posible.

Cómo extraer los rieles del estante

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!
No use el horno sin los rieles laterales correctamente insertados.

Los sujetadores flexibles con rejilla de acero se deben quitar antes de los rieles laterales (consulte "Funciones: Sujetadores flexibles con rejilla").

⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Asegúrese de que las resistencias estén apagadas y de que la cavidad del horno esté fría.



- Afloje el tornillo (1).
- Jale los riles del soporte (2.) en la parte delantera del horno y luego jálelos del horno (3.).

Los rieles pueden **volver a instalarse** en el orden inverso.

- Asegúrese de que todas las piezas estén instaladas correctamente.

Las siguientes fallas pueden corregirse sin necesidad de comunicarse con el Departamento de Servicio Técnico de Miele. Si tiene alguna inquietud, póngase en contacto con Miele.

⚠ Peligro de sufrir lesiones. Las reparaciones las deben realizar únicamente profesionales calificados y capacitados conforme a los reglamentos de seguridad nacionales y locales. Las reparaciones que no estén autorizadas pueden ocasionar lesiones personales o daños en la máquina.

Problema	Causa y solución
La pantalla se ve negra.	La visualización de la hora del día está desactivada. Cuando se apaga el horno, también se apaga la pantalla con la hora del día. ■ Apenas encienda el horno, aparecerá la hora del día. Si desea que la hora del día se muestre continuamente, debe modificar la configuración para volver a activar la visualización de la hora del día (consulte "Configuraciones: Hora del día: Pantalla").
	El aparato no recibe suministro eléctrico. ■ Verifique que no se haya activado el disyuntor.
Cuando el horno está encendido, aparece Bloqueo de puesta en marcha 🔒 **en la pantalla.**	El bloqueo del sistema 🔒 está encendido. ■ Para iniciar un programa de cocción, puede desbloquear el horno presionando el botón 🔒 durante al menos 6 segundos. ■ Para desactivar permanentemente el bloqueo del sistema, consulte "Configuraciones: Bloqueo del sistema 🔒").

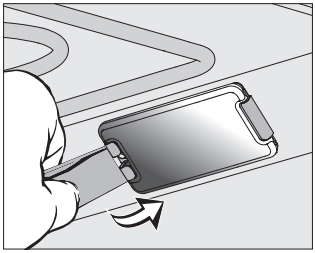
Preguntas más comunes

Problema	Causa y solución
El horno no calienta.	El modo Demo está activado. Se puede utilizar el horno pero no calienta. ■ Desactive el modo Demo (consulte "Configuraciones: Programa de sala de exhibición").
En la pantalla aparece Corte de corriente - Proceso interrumpido	El proceso de cocción actual se detuvo debido a un corte de energía eléctrica. ■ Apague el horno y, luego, vuelva a encenderlo. ■ Reinicie el proceso de cocción.
En la pantalla aparece 12:00**.**	Se interrumpió el suministro eléctrico durante más de 200 horas. ■ Restablezca la fecha y la hora.
En la pantalla aparece Duración máxima en funcionam. alcanzada	Se utilizó el horno durante un período inusualmente extenso. Se ha activado la función de apagado por seguridad. ■ Confirme con OK. Borre el mensaje Proceso finalizado seleccionando "Atrás". El horno ahora está listo para usarse.
En la pantalla aparece ⚠ Anomalía XX**.**	Se ha producido una falla que usted no puede solucionar. ■ Comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.
La puerta no se bloquea **aparece en la pantalla.**	El bloqueo de puerta del programa Pirólisis no está bloqueado. ■ Apague el horno y, luego, vuelva a encenderlo. Después reinicie el programa Pirólisis. ■ Si aparece el mensaje nuevamente, comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.
En la pantalla aparece La puerta no se desbloquea **.**	El bloqueo de la puerta para el programa Pirólisis no se desactiva. ■ Apague el horno y luego vuelva a encenderlo. ■ Si el bloqueo de la puerta no se desactivó automáticamente, comuníquese con Miele.

Problema	Causa y solución
Señal de la sonda térmica interrumpida, modificar la posición en el interior del aparato **aparece en la pantalla.**	El horno no reconoce la sonda térmica inalámbrica. ■ Coloque la sonda nuevamente en los alimentos. Si el horno todavía no reconoce la sonda térmica inalámbrica, puede estar defectuosa. Se puede solicitar a Miele una sonda térmica de repuesto.
Anomalía en el control de humedad. Los programas Automáticos funcionan sin humedad **aparece en la pantalla después de seleccionar un programa MasterChef +.**	El sistema de evaporación está defectuoso. ■ Comuníquese con el Servicio Técnico de Miele. Mientras tanto, puede ejecutar un programa que no utilice humedad.
Anomalía en el control de humedad. No está disponible la Función Clima **aparece en la pantalla después de seleccionar Función Clima.**	El sistema de inyección de vapor está defectuoso. ■ Comuníquese con el Servicio Técnico de Miele. ■ Uso del programa Aire caliente plus en lugar de Función Clima.
Se escucha un ruido después de que finaliza el proceso de cocción.	El ventilador permanece encendido después de un programa de cocción (consulte "Configuraciones: Ventilador").
El horno se apagó solo.	Si no presiona un botón después de cierto tiempo o después de que haya finalizado un programa de cocción, el horno se apagará automáticamente para ahorrar energía. ■ Vuelva a encender el horno.
Los alimentos horneados no están bien cocinados a pesar de que se respetaron los tiempos indicados en el cuadro.	Se utilizó una temperatura diferente a la de la receta. ■ Seleccione la temperatura requerida para la receta.
	La cantidad de ingredientes es diferente a la cantidad que se indica en la receta. ■ Relea la receta. Si se añaden más huevos o más líquido, la mezcla será más húmeda y, en consecuencia, la cocción demorará más tiempo.

Preguntas más comunes

Problema	Causa y solución
El dorado no está parejo.	Se seleccionó una temperatura o un nivel del estante incorrectos. ■ El dorado que se obtenga siempre será ligeramente disparejo. Si la diferencia es muy notable, verifique que la temperatura y el nivel del estante sean los seleccionados.
	Ese material o el color de las fuentes del horno no es el adecuado para el modo del horno seleccionado. ■ Cuando use Calor de bóveda y solera utilice recipientes oscuros y de color mate. Los recipientes claros y brillantes no producen los resultados deseados.
	El catalizador se configura en un nivel muy alto. Esto puede llevar a un resultado de dorado no parejo en la mayoría de los alimentos delicados como bizcochuelos. ■ Configure el catalizador de reducción de olores en un nivel más bajo o apáguelo (consulte "Configuraciones: Catalizador").
La iluminación del horno se apaga poco tiempo después.	El horno está configurado de fábrica para encenderse automáticamente después de 15 segundos. Es posible modificar esta configuración (consulte "Configuraciones: Iluminación").

Problema	Causa y solución
La iluminación del horno no se enciende. 	Es necesario reemplazar la lámpara halógena. ⚠ ¡Peligro de sufrir quemaduras! Asegúrese de que las resistencias estén apagadas y de que se hayan dejado enfriar por completo. La cubierta de la lámpara se puede dañar si se cae. Cuando quite la tapa, sosténgala firmemente para que no se caiga. Coloque una toalla sobre el piso del horno y la puerta abierta para evitar daños en el horno. ■ Desconecte el aparato del suministro de corriente eléctrica. ■ Quite la cubierta de la lámpara con la herramienta provista en la parte trasera del marco. ■ No toque la lámpara halógena con los dedos si no está usando guantes. Cumpla con las instrucciones del fabricante. Retire la lámpara halógena. ■ Reemplácela con una nueva lámpara halógena (Sylvania 66740, 120 V ca , 40 W , G9, FS1). ■ Presione la cubierta de la lámpara en su lugar. ■ Vuelva a conectar el horno al suministro eléctrico.
Hay suciedad en el horno después del programa Pirólisis.	El programa Pirólisis quema la suciedad en el horno y la reduce a cenizas. ■ Quite las cenizas con una esponja suave, agua tibia y jabón líquido. Si queda suciedad grande, inicie el programa Pirólisis nuevamente con más tiempo.
La puerta del horno no se puede cerrar.	En cuanto se dañe el panel interior, un mecanismo de seguridad bloquea la puerta del horno. La puerta del horno no se puede cerrar y no se pueden usar las funciones del horno (funciones del horno, funciones especiales y pirólisis). ■ Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

Preguntas más comunes

Problema	Causa y solución
La rejilla y otros accesorios hacen ruido cuando se colocan en el horno o se sacan de este.	La superficies resistentes al calor de los rieles del estante generan fricción cuando los accesorios se colocan en el horno o se sacan de este. ■ Para reducir la fricción, lubrique los rieles con unas gotas de aceite de cocina aplicado en una toalla de papel. Repita este proceso después de ejecutar el programa Self Clean (Pirólisis).

Servicio postventa

Si ocurriera una falla que usted no pudiera arreglar con facilidad, comuníquese con:

– el distribuidor de Miele, o

– el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

Consulte los detalles de contacto en la contraportada.

Al comunicarse con Miele, indique el modelo y el número de serie de su aparato.

Esta información se proporciona en la placa de información ubicada en la bisagra delantera del horno y puede verse cuando la puerta del horno está completamente abierta.

Garantía

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía.

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte. Fueron diseñados para ser reciclables y biodegradables.

Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.

Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseche su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.

Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseche. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

Notas sobre la conexión del suministro de agua

Un profesional calificado debe conectar el aparato al suministro de agua.

Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de conectarlo a la línea de agua.

Apague el suministro de agua antes de conectar las líneas de agua para el horno.

- Todos los aparatos usados para conectar el aparato al suministro principal de agua deben cumplir con los reglamentos de seguridad locales y nacionales vigentes en el país donde se instale el aparato.
- El agua dura, el agua que contiene cal o minerales, así como el agua de sistemas de filtrado de ósmosis inversa puede dañar el horno. Solo use agua desmineralizada, blanda y filtrada de las tuberías del edificio para suministrar al horno.
- **Conecte el horno únicamente al suministro de agua fría.**
- El horno debe conectarse solo al suministro de agua con una válvula de cierre.
- Se deberá colocar una válvula de cierre de agua entre la manguera de acero inoxidable y el suministro de agua de la vivienda para asegurar que el suministro de agua se pueda cerrar en caso de que sea necesario.
- La válvula de cierre de agua debe instalarse en un área accesible luego de la instalación.
- Si la presión de agua debe ser entre 14.5 y 145 psi (1 y 10 bar). Si la presión es mayor que esto, instale una válvula reductora de presión.
- La manguera de acero inoxidable provista tiene 4.11 ft (1.5 m) de largo. Las mangueras de entrada más largas están disponibles, si es necesario. No acorte las mangueras.
- El largo total de la manguera no debe exceder 24.5 ft (7.5 m).

Asegúrese de que la válvula de cierre de agua esté en un área accesible luego de la instalación.

Si la manguera de acero inoxidable provista está dañada, solo debe ser reemplazada con una manguera de reemplazo Miele original, disponible en Miele. La manguera debe ser adecuada para el suministro de agua potable.

Fije la manguera de acero inoxidable al horno.

Asegúrese de que la manguera de acero inoxidable no se doble ni se dañe. La manguera de acero inoxidable **no** se debe acortar.

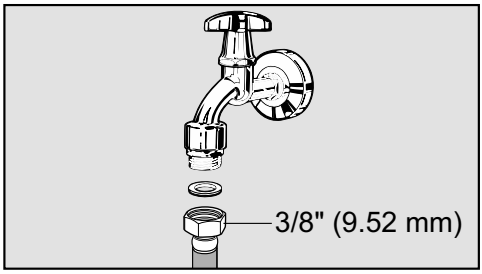
- Retire la cubierta del puerto de agua dura en la parte trasera del horno.
- Tome el lado en ángulo de la manguera de acero inoxidable y compruebe si el anillo de sellado está presente. En caso de ser necesario, inserte uno.
- Atornille la tuerca de acoplamiento de la manguera de acero inoxidable en la unión roscada.
- Asegúrese de que la manguera esté instalada correctamente y que no pierda agua.

Conexión al suministro de agua

¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconecte el horno del suministro eléctrico antes de conectarlo al suministro de agua.

Se requiere una llave con rosca de conexión 3/8" (9.52 mm) para la conexión.

- Compruebe que el anillo de sellado esté presente. Reemplace en caso de ser necesario antes de conectar la manguera al suministro de agua.



- Conecte la manguera de acero inoxidable al suministro de agua.

La tubería vieja o previamente usada nunca debería utilizarse.
Solo use la manguera de acero inoxidable provista.

- Asegúrese de que la manguera esté instalada correctamente y que no pierda agua.
- Abra lentamente la válvula de cierre del suministro de agua y revise si hay fugas. En caso de ser necesario, compruebe que el anillo de cierre y las conexiones estén ajustados.

Ahora puede continuar con la instalación (consulte "Instalación").

⚠ PRECAUCIÓN:
Antes de realizar el servicio de mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico ya sea quitando el fusible, desconectando el suministro principal de electricidad o "activando" manualmente el interruptor de circuito.

La instalación y el trabajo de mantenimiento y reparación deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado de Miele. Los trabajos realizados por personas no calificadas pueden ser peligrosos y ocasionar la anulación de la garantía.

Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, asegúrese que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Debe existir una correspondencia entre estos datos para evitar daños en la máquina. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista.

Ponga el aparato en funcionamiento únicamente después de haberlo instalado en el gabinete.

El enchufe del cable eléctrico debe insertarse en un tomacorriente adecuado que haya sido instalado y conectado a tierra según las regulaciones locales correspondientes.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Instalador: Deje este instructivo en poder del cliente.

Conexión eléctrica

El horno viene equipado con un cable eléctrico de 5 ' 6 " (1.7 m) de largo con un enchufe NEMA 14-30 P listo para su conexión a un suministro de energía:

– 120/208 V ca , 30 A , 60 Hz

o

– 120/240 V ca , 30 A , 60 Hz

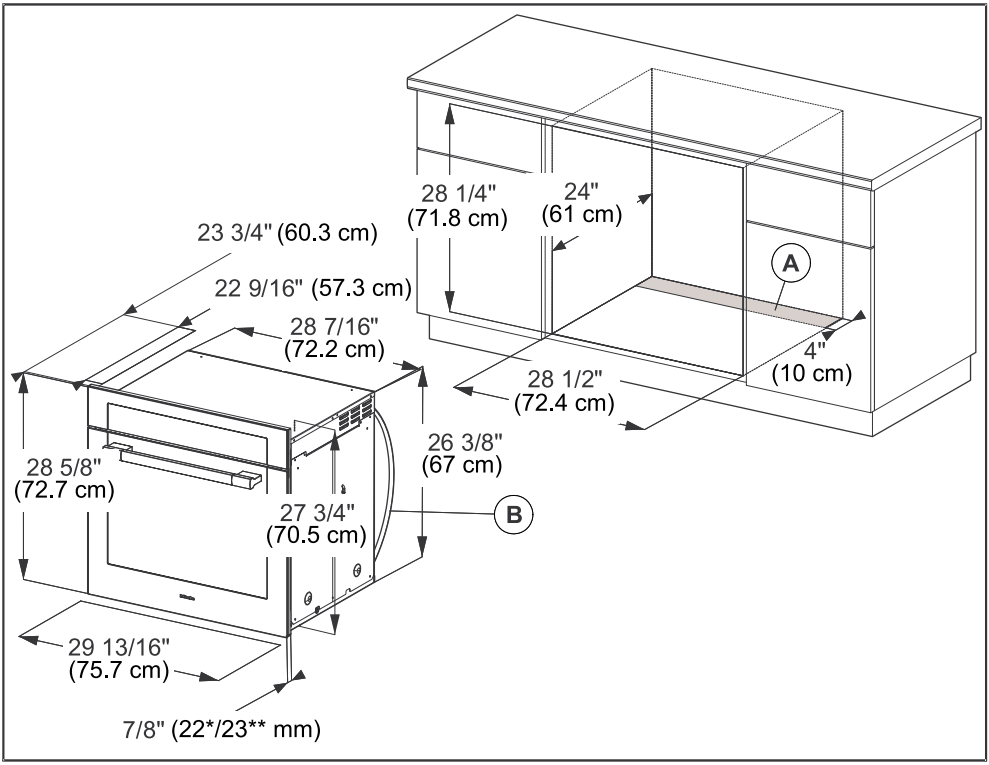
Se puede ajustar el voltaje (consulte "Configuraciones: Versión eléctrica).

GUARDAR ESTE INSTRUCTIVO PARA USO DEL INSPECTOR DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.

Dimensiones de corte y del aparato

Al instalar los hornos Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

Instalación bajo cubierta



Ⓐ Deje un espacio de (4" x 28" / 10 cm x 72 cm) debajo del gabinete para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.

Ⓑ Cable eléctrico con enchufe

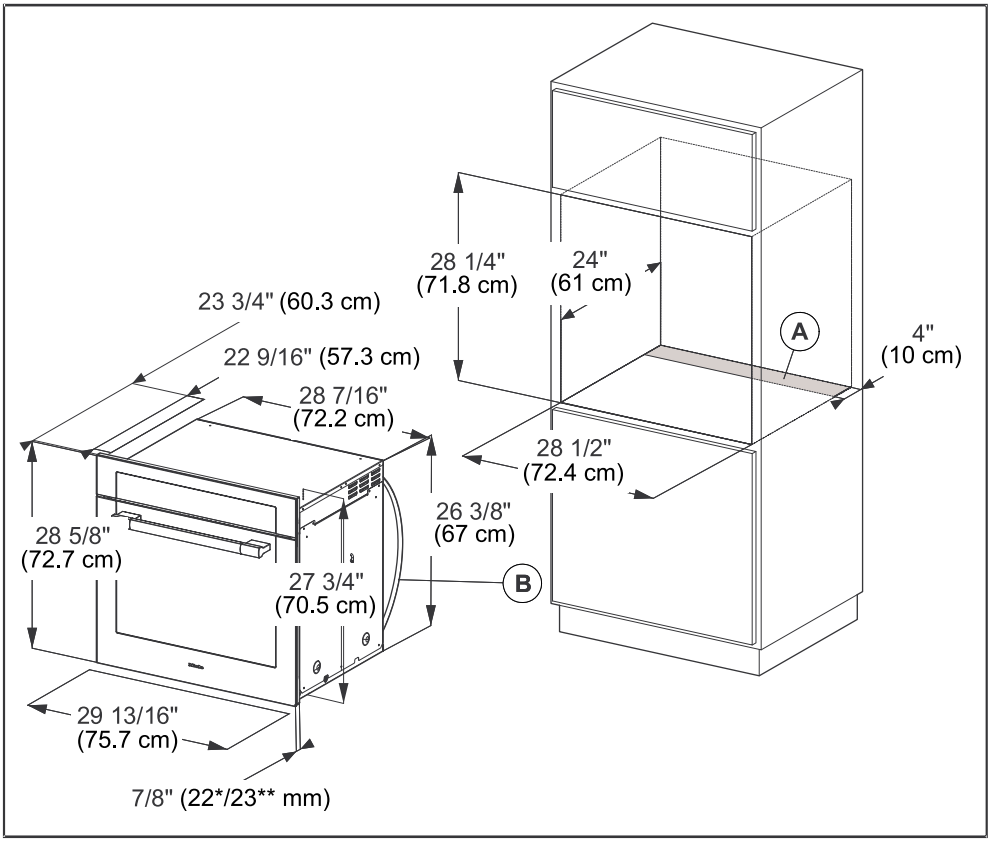
* Horno con frente de vidrio

** Horno con frente de metal

Según el modelo, el frente del horno puede diferir del que se muestra en la imagen. Las especificaciones vigentes se pueden obtener en el sitio web de Miele.

Diagramas de instalación

Instalación en gabinete alto



Ⓐ Deje un espacio de (4" x 28" / 10 cm x 72 cm) debajo del gabinete para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.

Ⓑ Cable eléctrico con enchufe

* Horno con frente de vidrio

** Horno con frente de metal

Según el modelo, el frente del horno puede diferir del que se muestra en la imagen. Las especificaciones vigentes se pueden obtener en el sitio web de Miele.

⚠ El horno no debe utilizarse hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.

El horno debe tener un suministro adecuado de aire fresco para un funcionamiento correcto. El aire necesario no debe calentarse en exceso por otras fuentes de calor, p. ej., cocina a leña.

Observe lo siguiente en la instalación:
Construir un gabinete sin pared trasera.
Asegúrese de que el estante donde se asienta el aparato no toque la pared.
No instale los cierres aislante en las paredes laterales del gabinete.

Antes de la instalación

- Antes de conectar el horno al suministro eléctrico, primero desconecte el suministro eléctrico del interruptor general del horno.

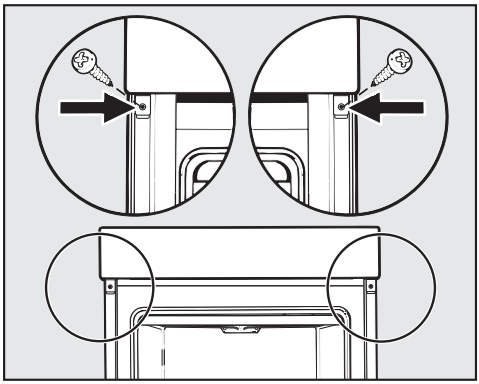
Instalación del horno

- Conecte el cable eléctrico al suministro eléctrico.

No lleve el horno por la manija de la puerta. La puerta puede dañarse.
Use las manijas a cada lado del horno para transportarlo.

Se recomienda quitar la puerta antes de instalar el aparato (consultar "Limpieza y cuidado: Quitar la puerta") y todos los accesorios de la cavidad del horno. Esto facilitará la instalación en el nicho y evitará que intente usar la manija de la puerta para transportarlo.

- Si hay manijas laterales, quítelas.
- Empuje el horno dentro del gabinete y alinéelo.
- Abra la puerta (si no ha sido extraída previamente).



- Utilice los tornillos proporcionados para sujetar el horno a las paredes del gabinete a través de los orificios en el borde.
- Instale nuevamente la puerta, si es necesario (consulte "Limpieza y cuidado: Instalar la puerta").

Derechos de autor y licencias

Miele utiliza software para poner en funcionamiento y controlar el aparato.

Se debe respetar la autorización de derechos de autor de Miele y otros proveedores de software pertinentes (p. ej. Adobe).

Miele y sus proveedores tienen derechos sobre los componentes del software.

En particular, queda prohibido realizar lo siguiente:

– copias y distribuciones,

– modificaciones y derivaciones,

– descompilación, ingeniería inversa, desmontaje y otras reducciones similares del software.

Este producto incluye el software Adobe® Flash® Player suministrado bajo licencia de Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe y Flash son marcas comerciales registradas de Adobe Systems Incorporated.

Los componentes que están disponibles bajo la Licencia Pública General de GNU y otras licencias Open Source (licencias de código abierto) están integrados al software.

Se puede obtener una descripción de los componentes de Open Source integrados y una copia de la licencia actual en http://www.miele.com/device-software-licenses. Deberá ingresar el nombre específico del producto.

Miele proporcionará el código abierto de todos los componentes del software integrados que estén disponibles bajo la Licencia Pública General de GNU y otras licencias Open Source similares.

Para solicitar un código abierto, escriba a info@miele.com.

MIELE S.A. de C.V.
MIELE EXPERIENCE CENTER
Arquímedes No. 43
Colonia Polanco Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Cd. de México

MIELE SERVICE CENTER
German Center
Av. Santa Fe 170
Lomas de Santa Fe
C.P. 01210, Cd. de México

01800 MIELE 00
info@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Dirección del fabricante
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemania

Miele

H6780BP; H6880BP

CE

es-MX

M.-Nr. 10 697 720 / 00