

Horno multifunción ACTIVE

Recetario tradicional

2021

Estimado cliente,

Alrededor de la mesa se disfruta de conversaciones interesantes y momentos memorables. Disfrutar de una experiencia grata nos une, tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Este recetario pretende ser de ayuda no solo para cocinar los platos diarios sino también preparar menús del más alto nivel.

Si tienes alguna pregunta o consulta puedes contactar con Sol Bazzolo, nuestra asesora gastronómica a través del email tuchefmiele@miele.es.

Estaremos encantados de atenderte y de intercambiar experiencias.

Te deseamos muy buena cocina.



- | | | |
|----|-----------------------------|---|
| 1 | Pierna de cordero asada | 1 |
| 2 | Cochinillo asado | 2 |
| 3 | Arroz a la banda con alioli | 2 |
| 4 | Empanada gallega | 2 |
| 5 | Lubina a la sal | 1 |
| 6 | Dorada rellena | 1 |
| 7 | Bizcocho de limón | 2 |
| 8 | Flan de naranja | 2 |
| 9 | Tarta de queso | 2 |
| 10 | Focaccia | 2 |
| 11 | Pan de hierbas | 2 |
| 12 | Conejo al albariño y romero | 1 |
| 13 | Soufflé de chocolate | 2 |

Niveles de dificultad

Simple

Medio

Difícil





Pierna de cordero asada



100 Minutos



2 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Pierna de cordero lechal (una)	700 g
Dientes de ajo	3 u
Ramas de romero	2 u
Brandy de Jerez	125 ml
Agua	125 ml
Sal	
Hojas de perejil	
Aceite de oliva	2 cucharadas

Menaje

Bandeja perforada
Pincel
Batidora eléctrica o procesador de alimentos
Varilla
Papel aluminio



Preparación

- 1 Templar la pierna de cordero fuera del frigorífico hasta que alcance una temperatura ambiente.
- 2 Precalentar el horno con la función Bóveda y solera a 210 °C.
- 3 Pelar y machacar los dientes de ajo con el romero, el perejil y aceite. Salpimentar el cordero por ambas partes y utilizar un pincel para pintar el cordero con la mezcla anterior.
- 4 Verter el agua y el brandy en una bandeja Universal y colocar la pierna encima. Asar durante unos 20 minutos dándole un par de veces la vuelta para que haga costra. Reducir la temperatura a 160 °C y cocinar por 70 minutos, dándole la vuelta cada 20 minutos.
- 5 Retirar del horno, y dejar reposar por 15 minutos tapado con papel aluminio.

Ajustes cocción paso 1

	Modo Bóveda y solera		Nivel 2		Temperatura 210 °C
	Duración 20 minutos		Pre-calentamiento Si		

Ajustes cocción paso 2

	Modo Bóveda y solera		Nivel 2		Temperatura 160 °C
	Duración 70 minutos		Tiempo de reposo 15 minutos		



Cochinillo asado



145 Minutos



6 Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Cochinillo entero - cortado a lo largo 4-5 kg
Cucharadas manteca de cerdo 2 u
Sal gorda
Sal fina
Agua

Menaje

Bandeja para asar o parrilla
Bandeja universal
Pincel
Cucharas de madera o tabla de madera
Cazo
Papel aluminio



Preparación

- 1 Lavar debajo del grifo el cochinillo y secarlo bien.
- 2 Untar el cochinillo con un poco de manteca de cerdo. Después lo salamos con sal gorda. Para terminar de prepararlo, tapar con papel de plata las orejas y el rabo, pues son dos partes muy delicadas que se pueden quemar en el horno si no las protegemos.
- 3 Colocar la parrilla sobre la bandeja Universal para que actúe como bandeja de goteo. Sobre la parrilla colocar el cochinillo. En la bandeja Universal, añadir un vaso generoso de agua
- 4 Introducir el cochinillo junto con las bandejas dentro del horno, previamente caliente a 180 °C, con la función Bóveda y solera por 90 minutos.
- 5 Dar la vuelta al cochinillo y pinchar con un tenedor toda la piel y la cabeza para que suelte todo el agua y la grasa que pueda tener, con esto lograremos que la corteza quede más crujiente.
- 6 Sazonar nuevamente pero esta vez con sal final. Si es necesario, añadir más agua en la bandeja universal. Subir la temperatura a 200 °C y cocinar durante 45 minutos.

Ajustes cocción paso 1

	Modo Bóveda y solera		Nivel 2		Temperatura 180 °C
	Duración 90 minutos		Pre-calentamiento Si		

Ajustes cocción paso 2

	Modo Bóveda y solera		Nivel 2		Temperatura 200 °C
	Duración 45 minutos		Pre-calentamiento Si		

Miele



Arroz a banda con alioli



35 Minutos



2 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Para el arroz,

Arroz bomba	160 g
Caldo de pescado	1L
Cebolla - <i>picada fina</i>	1/2 u
Diente de ajo - <i>picado fino</i>	1 u
Calamar - <i>picado en trocitos</i>	1 u
Gambas arroceras	8 u
Tomates pera - <i>rayados</i>	2 u
Cucharada de pimentón	1 u
Cucharada de carne ñora	1 u
Hebras de azafrán	12 u
Sal	

Para el alioli,

Huevo	1 u
Diente de ajo	1 u
Aceite de oliva suave	220 ml
Zumo de un cuarto de limón	
Sal	

Menaje

Paellera de 36 cm
Cazo
Parrilla
Cuchara de madera
Placa de inducción
Batidora eléctrica o procesador de alimentos



Preparación

- 1 Limpiar las gambas y reservar sus cabezas.
- 2 Calentar la paellera con un chorro de aceite, sellar las cabezas de las gambas, incorporar el ajo y luego la cebolla, cocinar durante 10 minutos
- 3 Añadir el calamar y cocinar a fuego fuerte durante 2 minutos, luego el tomate rayado y el pimentón, mezclar bien. Agregar el arroz y la carne de ñora, remover y salar.

- 4 Añadir el caldo hirviendo y las hebras de azafrán, dejar hirviendo 3 minutos e introducirlo en el horno precalentado en la función Cocción intensiva a 190° C durante 13 minutos, Nivel 1.
- 5 Agregar las gambas y dejar reposar 5 minutos tapado con un paño.

Para el alioli, poner en el vaso de la batidora el ajo y el huevo. Agregar un chorro generoso de aceite de oliva y un poco de sal, colocar la batidora y batir sin moverla a una velocidad mínima, evitando subirla hasta que veamos que la salsa se liga bien.

Terminar de añadir el aceite en forma de hilo hasta conseguir la textura deseada.

Aderezar con un chorro de limón.

Ajustes cocción paso 1



Modo
Cocción Intensiva



Nivel
1



Temperatura
190 °C



Duración
12 minutos



Pre-calentamiento
Si



Empanada de bonito y pimiento del piquillo



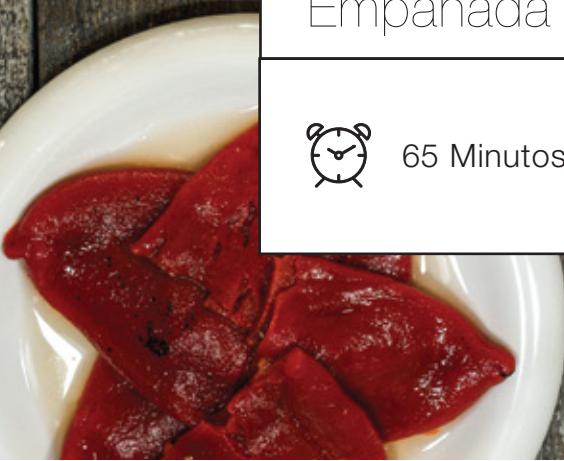
65 Minutos



10 Porciones



Dificultad



Ingredientes

Para la masa,

Harina de uso común	750 g
Sal	5 g
Aceite de oliva suave	225 ml
Leche	225 ml
Huevos	2 u

Para el relleno,

Cucharadas de aceite de oliva virgen	2 u
Cebollas - <i>picado fino</i>	2 u
Dientes de ajo - <i>picado fino</i>	2 u
Pimiento del piquillo - <i>picado</i>	250 g
Vino blanco	100 ml
Cebollino - <i>picado</i>	10 g
Bonito en conserva - <i>escurrido</i>	250 g
Huevos - <i>duros</i>	4 u
Cucharada de leche	1
Huevo - <i>para pintar</i>	1
Sal	
Pimienta	

Menaje

Bol
Cuchara de madera
Bandeja universal
Papel de horno
Sartén grande
Papel film



Preparación

1

Para la masa, poner en un bol grande la harina haciendo la forma de un volcán. En el centro añadir la leche, el aceite, la sal y los huevos ligeramente batidos. Formar una bola y dejar reposar en el bol tapado con papel film.

2

Calentar el aceite en la sartén, añadir el ajo y la cebolla y cocinar hasta que esté transparente. Desglasar con el vino blanco y subir el fuego para que evapore el alcohol. Añadir el pimiento del piquillo, salpimentar y dejar enfriar. Una vez frío, añadir el cebollino.

3

Escurrir el bonito y reservar.

4

Precalentar el horno a 200 °C.

5

Dividir la masa en dos y estirarla entre dos papeles de horno. Colocar la base sobre la bandeja universal y, por encima, añadir la preparación de la cebolla, el bonito y el huevo rallado. A continuación, añadir la sal. Cerrar con la otra parte de la masa haciendo una chimenea para que salgan los vapores de cocción.

6

Utilizar la masa sobrante para decorar.

Pintar con un huevo batido mezclado con una cucharada de leche y cocinar en horno con la función Aire Caliente Plus a 180 °C durante 45 minutos.

Ajustes cocción paso 1



Modo
Aire Caliente Plus



Nivel
2



Temperatura
180 °C



Duración
45 minutos



Pre-calentamiento
Si

Miele



Lubina a la sal



45 Minutos



4 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Para la lubina,

1 Lubina	1 kg
Sal gorda	1,5 kg
Limón	1 u
Cucharadas de agua	3
Aceite de oliva virgen extra	

Salsa bilbaína,

Dientes de ajo - <i>laminas finas</i>	2 u
Aceite de oliva virgen extra	100 ml
Chorro de vinagre de Jerez	1
Guindilla	1
Perejil - <i>picado</i>	

Menaje

Bandeja universal
Cazo
Bol



Preparación

1

Mezclar la sal con 3 cucharadas de agua.

2

Extender la sal en una bandeja universal creando una cama de 1,5 cm de grosor.

3

Limpiar la lubina (tripas, agallas y sangre), observar que esté seca y en perfectas condiciones, y frotarla con aceite. Colocar en la cama de sal, por el corte de la ventresca. Agregar las rodajas de limón y cubrir completamente con el resto de sal hasta que se forme otra capa de 1,5 cm de grosor por encima. Presionar ligeramente. Introducir en el horno con la función Aire Caliente Plus. Cocinar a 190 °C durante 25 minutos.

4

Tras finalizar la cocción, romper la costra de sal y extraer la lubina.

5

Para poder extraer la espina fácilmente antes de servir la lubina, se aconseja dejar reposar 2 minutos fuera del horno.

6

Para la salsa, calentar el aceite en un cazo y dorar el ajo. Cuando empiece a moverse agregar la guindilla y retirar del fuego. Con cuidado añadir el vinagre y por último el perejil.

Ajustes cocción



Modo
Aire Caliente Plus



Nivel
2



Tiempo de reposo
2 minutos



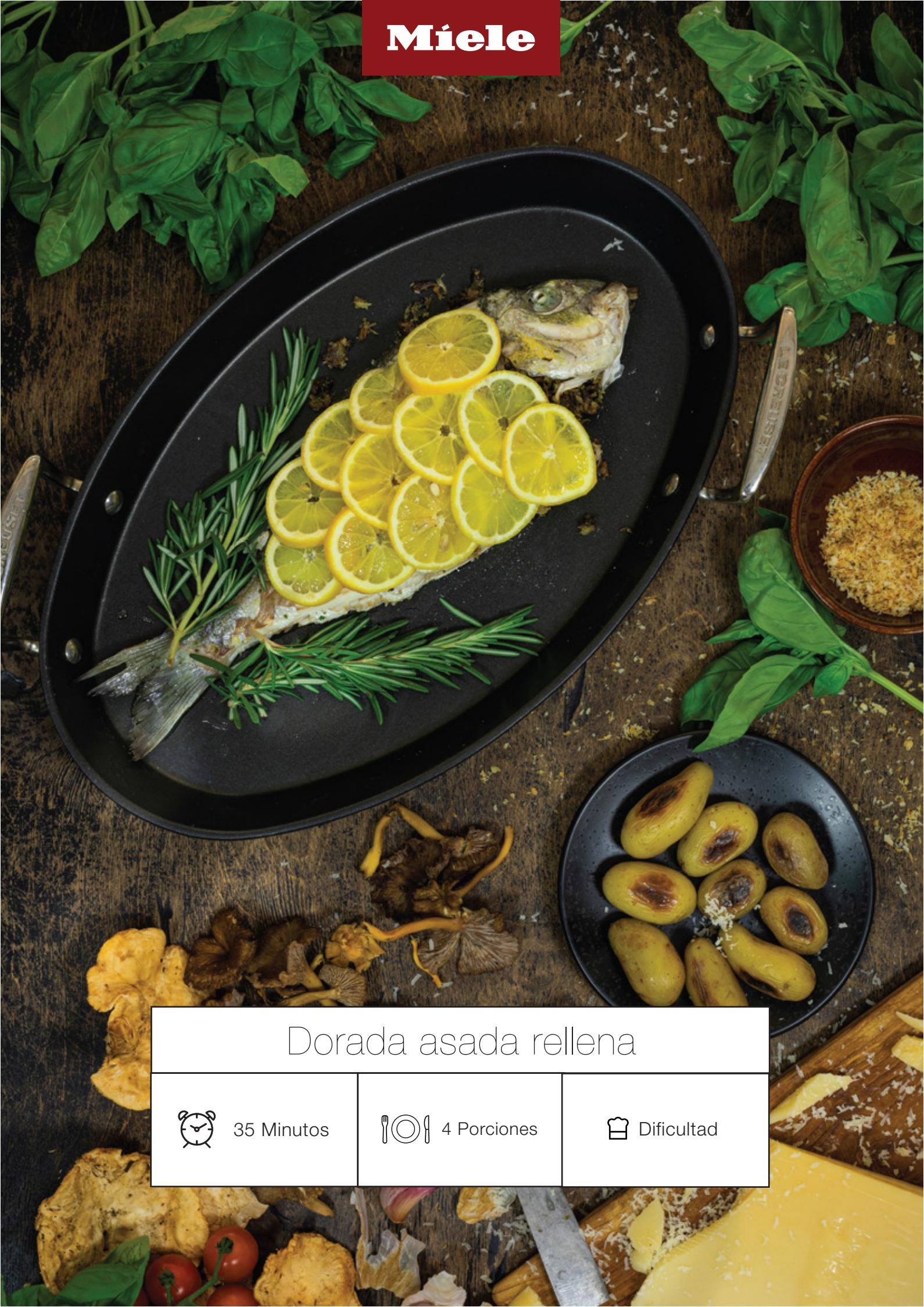
Temperatura
190 °C



Duración
25 minutos



Pre-calentamiento
Si



Dorada asada rellena



35 Minutos



4 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Para las doradas,

2 Doradas - <i>limpio y listo para asar</i>	500 g c/u
Cucharadas de aceite de oliva virgen extra	2 u
Setas variadas	125 g
Panko	40 g
Pesto	50 g

Para el pesto,

Hojas de albahaca fresca	40 u
Cucharadita de sal marina	1 u
Diente de ajo	1 u
Piñones	40 g
Aceite de oliva virgen extra	100 ml
Queso parmesano - <i>rallado fino</i>	40 g

Menaje

Bandeja Universal
Sartén
Batidora eléctrica o procesador de alimentos



Preparación

- 1** Picar las setas y saltear con una cucharada de aceite bien caliente. Salar y retirar. En la misma sartén dorar el panko con otra cucharada de aceite. Juntar ambas preparaciones y añadir el pesto. Mezclar bien y reservar.
- 2** Untas las doradas con aceite y salar. Colocarlas sobre la bandeja universal, llenar la apertura con 3 cucharadas de setas. Cocinar en el horno con la función Grill con recirculación de aire durante 15 minutos, en el nivel 3.
- 3** Dejar reposar 5 minutos dentro del horno apagado.
- 4** Para el pesto, triturar con batidora eléctrica o con un procesador de alimentos todos los ingredientes durante 2 minutos. Lo que no vayamos a utilizar se puede congelar.

Ajustes cocción paso 1

	Modo Grill con recirculación de aire		Nivel 3		Tiempo de reposo 5 minutos
	Temperatura 180 °C		Duración 15 minutos		Pre-calentamiento Si

Miele



Bizcocho de limón



60 Minutos



10 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Yogur griego	300 g
Huevos "L"	3 u
Azúcar	250 g
Harina repostería	300 g
Aceite de oliva virgen extra	230 ml
Limones - <i>ralladura</i>	2 u
Cucharadita esencia de vainilla	1 u
Cucharadas sirope de agave	2 u
Cucharadita - bicarbonato de sodio	1 u
Sobre de levadura química	1 u
Mantequilla	25 g

Menaje

Bol
Varilla
Cuchara
Molde de bizcocho
Rallador
Lengua



Preparación

- 1 Precalentar el horno en la función Bóveda y solera a 180° C. Untar el molde con mantequilla y reservar en el frigorífico.
- 2 Añadir en un bol grande el yogur y los huevos, batir bien con las varillas, agregar la ralladura de limón y la escencia de vainilla.
- 3 Añadir el aceite y mezclar. A continuación, incorporar el azúcar y el agave y continuar mezclando hasta conseguir una masa homogénea.
- 4 Por último, incorporar la harina con el leudante químico y el bicarbonato tamizados. Añadir en dos partes, mezclar y verter en el molde.
- 5 Hornear sin abrir el horno durante 50 minutos a 180 °C. Para asegurarnos que está listo pinchamos con un palillo de madera en el centro, si sale limpio está listo.
- 6 Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de desmoldar.

Ajustes cocción



Modo
Bóveda y solera



Nivel
2



Temperatura
180 °C



Duración
50 minutos



Pre-calentamiento
Si



Flan de naranja con caramelo de café



80 Minutos



6 de 100 ml



Dificultad

Ingredientes

Para el flan,

Leche entera	300 ml
Huevos "M"	3 u
Yemas de huevo "M"	3 u
Azúcar	50 g
Zumo de naranja	50 ml
Cointreau - cucharadas	3 u

Para el caramelo,

Azúcar	60 g
Ristretto	1 u
Ralladura de piel de naranja	

Menaje

Sartén
Lengua
Colador
Moldes flan o ramequín
Papel film
Bandeja universal



Preparación

1

Caramelizar el azúcar en una sartén. Añadir el café con cuidado y la piel de naranja.

2

Repartir el caramelo en la base de los moldes y dejar enfriar.

3

Batir los huevos, la yema, el azúcar, el zumo y el licor en un bol. Llevar a ebullición la leche, añadir a la mezcla anterior y seguir mezclando. Colar y repartir en partes iguales dentro de los moldes. Colocarlos sobre la bandeja universal y cubrir con agua la base para cocinar a baño María.

4

Cocinar en el horno con la función Calor de solera a 190 °C durante 50 minutos en el Nivel 2

5

Una vez horneados, retirar el papel film y dejar reposar.

6

Se puede servir frío o caliente en el mismo molde. Para despegar el caramelo de los moldes podemos ponerlos al baño María antes de servir.

Ajustes cocción



Modo
Calor de solera



Nivel
2



Temperatura
190 °C

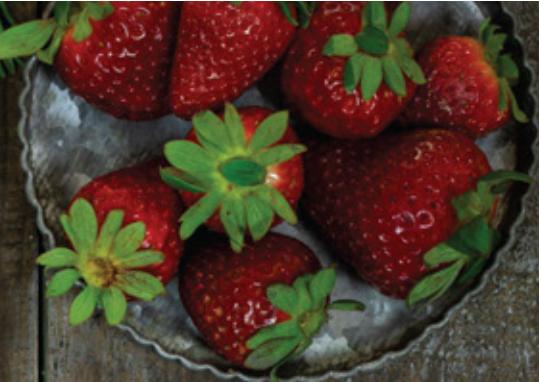
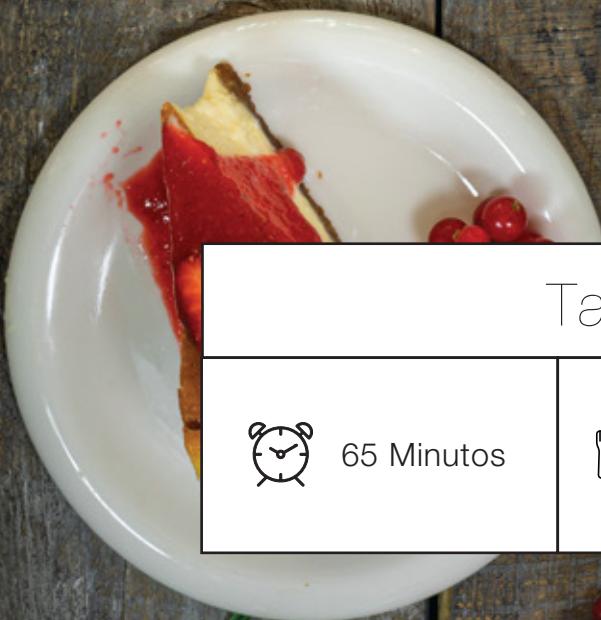


Duración
50 minutos



Pre-calentamiento
Si

Miele



Tarta de queso



65 Minutos



8 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Para la base,

Galletas Lotus o María	150 g
Mantequilla	100 g

Para el relleno,

Queso crema	900 g
Nata para montar	460 ml
Azúcar	300 g
Huevos "L"	6 u
Vaina de vainilla o ralladura de limón	1
Harina de repostería	45 g
Pizca de sal	1

Menaje

Batidora eléctrica o procesador de alimentos
Pala amasadora
Parrilla
Papel de horno
Molde desmoldable
Varilla
Lengua



Preparación

- 1 Forrar el molde con el papel sulfurizado, si es necesario también untarlo previamente con mantequilla.
- 2 Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida. Extender la masa en el molde donde se quiera honear. Hornear con la función Bóveda y solera a 170 °C durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- 3 En el bol de la batidora eléctrica añadir el queso crema con la nata y el azúcar. Mezclar a una velocidad media hasta obtener una masa esponjosa y observar que el azúcar se haya disuelto. Agregar uno a uno los huevos y mezclar bien. Incorporar las semillas de la vaina de vainilla o la ralladura de limón.

- 4 Quitar el bol de la batidora, agregar la harina y la sal tamizada con la varilla haciendo movimientos envolventes.
- 5 Colar y extender la preparación por encima de la base de la tarta y hornear a 200 °C, función Bóveda y solera, en el Nivel 1 durante 40 minutos.
- 6 Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en el frigorífico.

Ajustes cocción paso 1

	Modo Bóveda y solera		Pre-calentamiento Sí		Temperatura 170 °C
	Duración 15 minutos		Nivel 3		

Ajustes cocción paso 2

	Modo Bóveda y solera		Pre-calentamiento Sí		Duración 40 minutos
	Nivel 1		Temperatura 200 °C		



Focaccia



120 Minutos



1 Focaccia



Dificultad

Ingredientes

Harina de fuerza	500 g
Sal	15 g
Aceite de oliva virgen extra	75 g
Agua	225 ml
Levadura fresca	25 g
Azúcar	15 g

Para antes de hornear:

Agua	25 g
Aceite	25 g
Sal marina	3 g
Rama romero fresco	1 u
Tomates cherry	10 u
Aceitunas negras	5 u

Menaje

Batidora - amasadora eléctrica
Gancho para amasar
Bandeja universal
Pincel de silicona



Preparación

1

Disolver la levadura en agua tibia con el azúcar.

2

En la batidora. Poner la harina, la sal y el aceite. Mezclar con el gancho para amasar. Incorporar lentamente el agua con la levadura y dejar girar despacio durante 7 – 8 minutos.

3

Retirar de la batidora y hacer una bola, colocarla en un bol y taparla con papel film. Dejar que repose durante 15 minutos en un lugar cálido.

4

Estirar la masa cuidadosamente con la yema de los dedos en una bandeja universal sin quitar todo el aire y dejar hasta conseguir un grosor de 1,5 cm.

5

Precaletar el horno a 250 °C.

6

Mezclar el agua y el aceite. Untar la pieza con un pincel. Agregar en cada agujero intercalando un tomate y una aceituna, y colocar en medio una ramita de romero. Terminar espolvoreando la sal marina.

7

Dejar levar hasta que duplique su tamaño.

8

Hornear en el horno con la función Cocción intensiva a 220 °C por 20 minutos en el Nivel 2.

9

Rociar con aceite nada más salir del horno, esperar 5 minutos, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Ajustes cocción paso 1



Modo
Cocción intensiva



Temperatura
220 °C



Nivel
2



Pre-calentamiento
Si



Duración
20 minutos

Pan de hierbas



90 Minutos



2 Panes
de molde



Dificultad

Ingredientes

Levadura fresca	40 g
Leche tibia	400 ml
Miel	20 g
Harina de repostería	750 g
Sal	15 g
Vueltas de pimienta	10
Mantequilla	50 g
Cebolla - <i>picada</i>	200 g
Queso parmesano	100 g
Frutos secos	100 g
Hierbas aromáticas frescas	40 g

Menaje

Parrilla
Batidora – amasadora eléctrica
Gancho para amasar
Molde rectangular 25x8



Preparación

1

Diluir la levadura en la leche tibia y añadir la miel.

2

En el molde de la amasadora mezclar la harina, la sal y la pimienta con la mantequilla derretida y añadir poco a poco la mezcla de la leche.

3

Mezclar todo muy bien hasta obtener una masa homogénea que dejaremos reposar en un bol tapado con papel film durante 10 minutos. Mientras tanto, picar la cebolla y las hierbas, reservar.

4

Precalentar el horno con la función Bóveda y solera a 200 °C.

Añadir a la masa la cebolla, las hierbas, el queso y los frutos secos y amasar todo de nuevo para que se integren bien todos los ingredientes. Para conseguir una versión más asiática, sustituir las hierbas anteriores por curry, jengibre, cilantro, semillas de cilantro, chili o cayena, y sésamo.

5

Untar el molde con mantequilla y colocar la masa en su interior. Dejar tapado con un paño o papel film en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño.

Hornear el pan en horno con la función Bóveda y solera a 180 °C durante 40 minutos, en el Nivel 2.

6

Dejar enfriar encima de una rejilla, desmoldar en frío.

Ajustes cocción paso 1



Temperatura
180 °C



Nivel
2



Duración
40 minutos



Pre-calentamiento
Si



Modo
Bóveda y solera

Miele

Conejo asado al albariño y romero



85 Minutos



6 Porciones



Dificultad

Ingredientes

Conejo - troceado	1 u
Dientes de ajo - pelados	4 u
Cebollas moradas - gajos	2 u
Zanahoria - pelada y troceada	1 u
Ramas de romero	2 u
Pimientos del piquillo enteros	6 u
Cucharada pimentón dulce	1 u
Vino albariño	750 ml
Sal	
Pimienta	
Aceite de oliva virgen extra	

Menaje

Tabla para cortar
Bandeja Gourmet



Preparación

- 1 Colocar el conejo en una bandeja Gourmet, salpimentar y añadir todas las verduras y las ramas de romero. Rociar con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra.
- 2 Asar en el horno, función Cocción intensiva a 220 °C, nivel 1, precalentado. Coger durante 15 minutos.
- 3 Retirar la bandeja, anadir el pimentón y rociar con el vino introducir al horno con la función Bóveda y solera a 180 °C, Nivel 3 durante 60 minutos. Dejar reposar dentro del horno apagado 10 minutos.

Ajustes cocción paso 1

	Modo Cocción intensiva		Nivel 1		Temperatura 220 °C
	Duración 15 minutos		Pre-calentamiento Si		

Ajustes cocción paso 2

	Modo Bóveda y solera		Pre-calentamiento Si		Duración 10 minutos
	Nivel 3		Temperatura 180 °C		Tiempo de reposo 10 minutos

Soufflé de chocolate



20 Minutos



8 Unidades



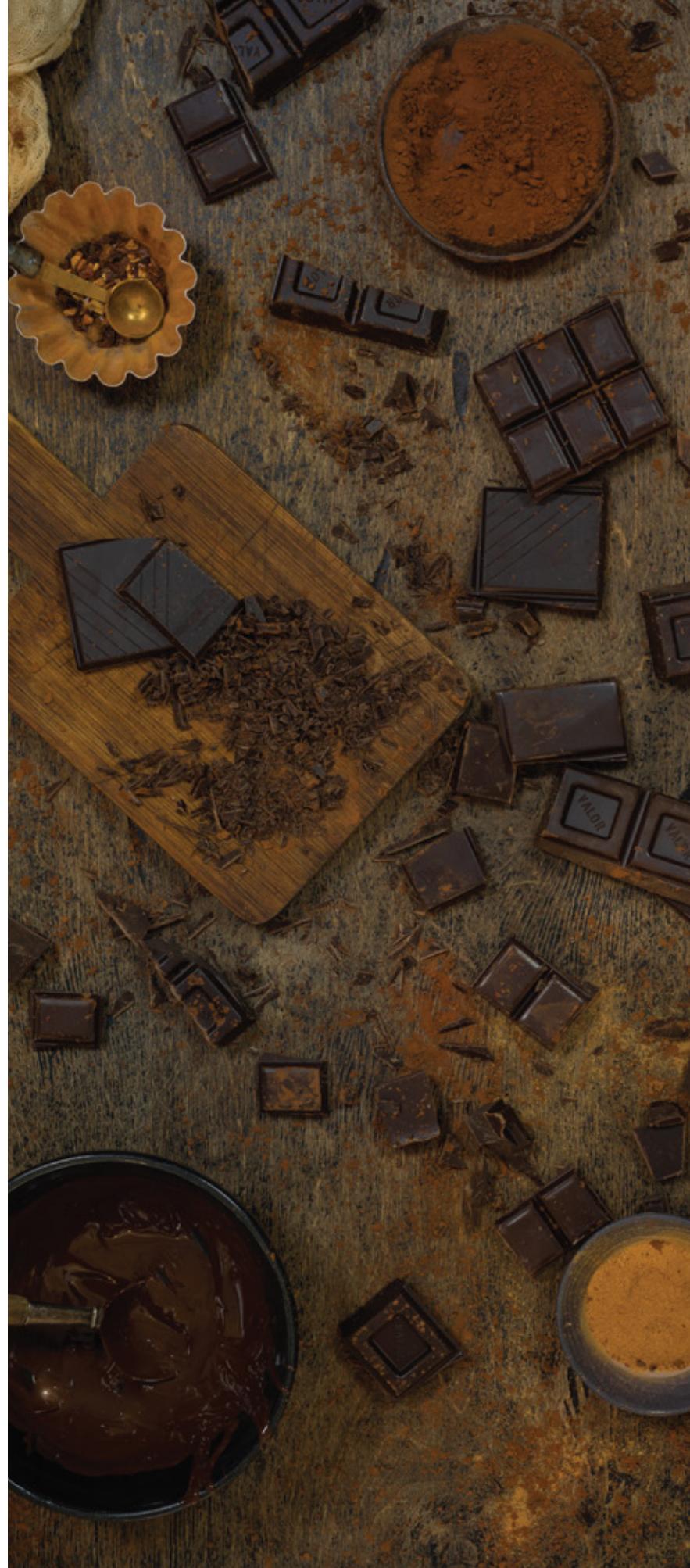
Dificultad

Ingredientes

Chocolate 70%	120 g
Mantequilla	120 g
Azúcar	80 g
Yemas de huevo "L"	6 u
Claras de huevo	2 u
Cucharadas de cacao en polvo	4

Menaje

Bol x 2
Papel film
Batidora eléctrica
Moldes o tazas
Cuchillo
Tabla para cortar



Preparación

- 1** En taza: Echar la masa directamente en la taza elegida.
- 2** En molde: Untar los moldes con mantequilla y pasarlos por cacao, golpear para eliminar el exceso. Meterlos al congelador unos 5 minutos para que se enfrie bien la mantequilla.
- 3** Para la masa del soufflé:
Fundir el chocolate picado junto con la mantequilla sin dejar que coja mucha temperatura y dejar templar sin enfriar del todo.
- 4** Montar las yemas y el azúcar hasta que adquieran consistencia y formen relieve.
- 5** Verter poco a poco el chocolate sobre las yemas sin dejar de mezclar con la lengua con movimientos envolventes.
- 6** Semimontar las claras e incorporarlas a la preparación anterior.
- 7** Repartir la masa de soufflé en los moldes con ayuda de una manga llenando un poco más de la mitad, unos 70 g de masa, hornear directamente o congelar.
- 8** Cocinar en un horno precalentado con la función Solera a 200 °C durante 10 minutos.
- 9** Dejar reposar 2 minutos fuera del horno y, con ayuda de la parte sin filo de un cuchillo, desmoldar los soufflés.

Ajustes cocción paso 1



Modo
Bóveda y solera



Temperatura
200 °C



Nivel
2



Tiempo de reposo
2 minutos



Pre-calentamiento
Si



Duración
10 minutos

Limpieza

Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del electrodoméstico. Los productos de mantenimiento originales de Miele están adaptados de forma óptima a los aparatos. Es posible adquirirlos en nuestras tiendas Miele Experience Center o de forma online en nuestra web.

[**Productos para Mantenimiento de aparatos Miele.**](#)



Otros datos para el óptimo mantenimiento:

Una vez que finalice el tiempo de cocción, limpiar y secar bien interior con una bayeta.

- Productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros
- Productos de limpieza especiales para acero inoxidable
- Productos de limpieza para lavavajillas
- Una vez que finalice el tiempo de cocción, le recomendamos que elimine la suciedad normal inmediatamente con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Retire los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia. Esta limpieza es especialmente importante cuando se trata de superficies con acabado PerfectClean, puesto que los restos de producto de limpieza pueden dañar la superficie antiadherente.

A continuación, seque las superficies con un paño suave.

-En lugar de realizar una limpieza manual, puede limpiar el horno utilizando la función Pirólisis. Retire los accesorios del interior del horno (incluidos los listones portabandejas).



Durante la limpieza pirolítica el horno se calienta a más de 400 °C. La posible suciedad se descompone debido a las altas temperaturas y se convierte en ceniza. Hay disponibles 3 niveles de pirólisis con diferentes duraciones:

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

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

Miele

