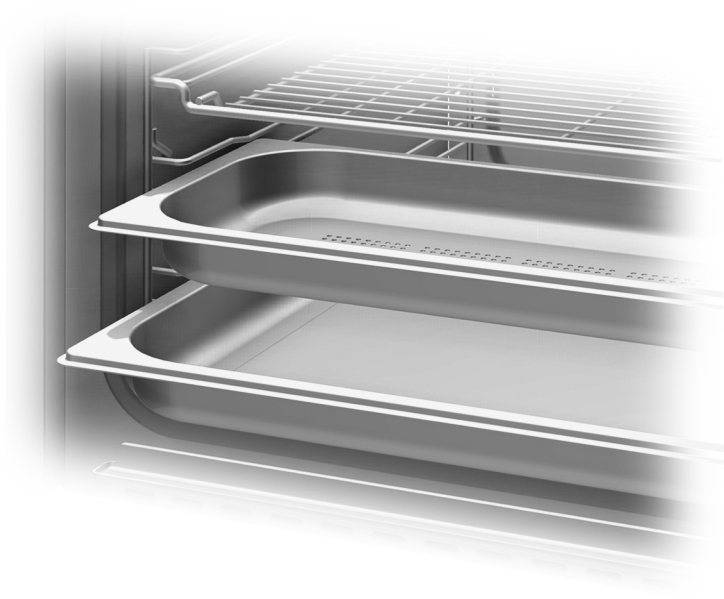


# Instrucciones de instalación y funcionamiento

## Hornos a vapor combinados



Es **imprescindible** leer las instrucciones de funcionamiento e instalación antes de la configuración, instalación y puesta en funcionamiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en el electrodoméstico.

# Índice

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....  | <b>7</b>  |
| <b>Generalidades</b> .....                           | <b>19</b> |
| Horno a vapor.....                                   | 19        |
| Placa de información .....                           | 21        |
| Accesorios incluidos .....                           | 21        |
| <b>Panel de control</b> .....                        | <b>24</b> |
| Botón de encendido/apagado .....                     | 25        |
| Sensor de proximidad.....                            | 25        |
| Botones sensores.....                                | 26        |
| Pantalla táctil.....                                 | 27        |
| Símbolos.....  | 28        |
| <b>Usar el aparato</b> .....                         | <b>29</b> |
| Seleccionar una opción del menú.....                 | 29        |
| Desplazamiento.....                                  | 29        |
| Salir de un menú.....                                | 29        |
| Cambiar un valor o ajuste.....                       | 29        |
| Cambiar un ajuste en una lista.....                  | 29        |
| Ingresar números con la rueda .....                  | 29        |
| Ingresar números utilizando el teclado numérico..... | 29        |
| Cambiar el ajuste con una barra de segmentos.....    | 30        |
| Ingresar letras .....                                | 30        |
| Mostrar el menú de contexto .....                    | 30        |
| Mover entradas.....                                  | 30        |
| Mostrar el menú desplegable.....                     | 31        |
| Mostrar Ayuda .....                                  | 31        |
| Activar MobileStart.....                             | 31        |
| <b>Descripción de las funciones</b> .....            | <b>32</b> |
| Panel de control.....                                | 32        |
| Depósito de agua .....                               | 32        |
| Recipiente de condensados .....                      | 32        |
| Sonda para asados.....                               | 32        |
| Temperatura/temperatura interior .....               | 32        |
| Humedad.....   | 32        |
| Duración de cocción .....                            | 33        |
| Ruidos .....   | 33        |
| Fase de calentamiento.....                           | 33        |
| Fase de cocción.....                                 | 33        |
| Reducción de vapor .....                             | 33        |
| Iluminación interior del horno.....                  | 33        |
| <b>Puesta en servicio inicial</b> .....              | <b>34</b> |
| Miele@home .....                                     | 34        |

|  |           |
|--|-----------|
| Configuración básica .....                                       | 35        |
| Primera limpieza .....   | 36        |
| Configuración del punto de ebullición correcto para el agua..... | 37        |
| Calentar el horno a vapor .....                                  | 37        |
| <b>Ajustes</b> .....   | <b>38</b> |
| Descripción de las configuraciones.....                          | 38        |
| Abrir el menú de Ajustes .....                                   | 41        |
| Idioma ▾ .....   | 41        |
| Hora.....  | 41        |
| Fecha.....   | 42        |
| Iluminación.....   | 42        |
| Pantalla de inicio.....  | 42        |
| Display .....  | 43        |
| Volumen.....   | 43        |
| Unidades de medida.....  | 44        |
| Mantener caliente .....  | 44        |
| Reducción de vapor .....   | 44        |
| Propuesta de temperaturas .....                                  | 44        |
| Booster .....  | 45        |
| Enjuague automático .....  | 45        |
| Dureza del agua .....  | 46        |
| Sensor de proximidad .....                                       | 48        |
| Seguridad.....   | 49        |
| Reconocimiento frontal mueble.....                               | 49        |
| Miele@home .....   | 50        |
| Escanear y conectar .....  | 50        |
| Control a distancia .....  | 51        |
| Activar MobileStart .....  | 51        |
| SuperVision .....  | 51        |
| RemoteUpdate .....   | 52        |
| Versión del software .....                                       | 53        |
| Información legal.....   | 53        |
| Distribuidor.....  | 53        |
| Ajustes de fábrica.....  | 53        |
| Horas de servicio (total) .....                                  | 53        |
| <b>Alarma y Aviso</b> .....                                      | <b>54</b> |
| Uso de la función Alarma .....                                   | 54        |
| Uso de la función Aviso .....                                    | 55        |
| <b>Menú principal y submenús</b> .....                           | <b>56</b> |
| <b>Consejos para el ahorro de energía</b> .....                  | <b>58</b> |

# Índice

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Funcionamiento</b> .....   | <b>59</b> |
| Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción ..... | 60        |
| Cambiar la temperatura y la temperatura interior.....                 | 60        |
| Cambiar Humedad .....   | 60        |
| Configuración de duraciones adicionales .....                         | 61        |
| Cambio de las duraciones configuradas .....                           | 61        |
| Eliminar las duraciones de cocción establecidas.....                  | 61        |
| Cancelar un programa de cocción .....                                 | 62        |
| Interrupción de un programa de cocción.....                           | 62        |
| Pre calentamiento del horno.....                                      | 63        |
| Booster.....  | 63        |
| Precalear.....  | 64        |
| Crisp function.....   | 64        |
| Cómo inyectar las emisiones de vapor .....                            | 65        |
| Cambio del modo de funcionamiento .....                               | 65        |
| <b>Notas generales</b> .....  | <b>66</b> |
| Las ventajas de cocinar con vapor .....                               | 66        |
| Recipientes adecuados .....   | 66        |
| Nivel del estante.....  | 66        |
| Alimentos congelados .....  | 67        |
| Temperatura .....   | 67        |
| Duración de cocción .....   | 67        |
| Cocción con líquidos .....  | 67        |
| Recetas propias: Cocción al vapor .....                               | 67        |
| Bandeja universal y parrilla para hornear y asar.....                 | 67        |
| <b>Cocción al vapor</b> .....   | <b>68</b> |
| Notas sobre los cuadros de cocción .....                              | 68        |
| Vegetales .....   | 68        |
| Pescado .....   | 71        |
| Carne.....  | 74        |
| Arroz .....   | 76        |
| Granos.....   | 77        |
| Pasta/fideos .....  | 78        |
| Dumplings .....   | 79        |
| Legumbres.....  | 80        |
| Huevos .....  | 82        |
| Fruta .....   | 83        |
| Salchichas .....  | 83        |
| Mariscos .....  | 84        |
| Mejillones .....  | 85        |
| Cocción menú: Manual .....  | 86        |
| <b>Cocción sous-vide (al vacío)</b> .....                             | <b>87</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Modos especiales</b> .....                 | <b>94</b>  |
| Calentar .....                                | 94         |
| Descongelar .....                             | 96         |
| Mix & Match .....                             | 99         |
| Cocción menú – automático .....               | 110        |
| Preparación de conservas .....                | 111        |
| Pasteles envasados.....                       | 113        |
| Deshidratar.....                              | 114        |
| Jugos.....                                    | 115        |
| Blanquear.....                                | 116        |
| Desinfección de la batería de cocina .....    | 116        |
| Calentar vajilla.....                         | 117        |
| Mantenimiento del calor .....                 | 117        |
| Leudado / Dejar subir masa.....               | 118        |
| Calentar toallas húmedas.....                 | 118        |
| Disolver gelatina .....                       | 118        |
| Descristalizar miel .....                     | 119        |
| Derretir chocolate .....                      | 119        |
| Refinar grasas .....                          | 120        |
| Rehogar cebollas .....                        | 120        |
| Preservar manzanas .....                      | 120        |
| Preparación de Custard Royale .....           | 120        |
| Confitura de fruta .....                      | 121        |
| Despellejar frutas y verduras .....           | 121        |
| Preparar yogur.....                           | 122        |
| <b>Programas automáticos</b> .....            | <b>123</b> |
| Categorías .....                              | 123        |
| Cómo usar los programas automáticos .....     | 123        |
| Notas sobre el uso .....                      | 123        |
| Búsqueda.....                                 | 124        |
| <b>MyMiele</b> .....                          | <b>125</b> |
| <b>Programas Propios</b> .....                | <b>126</b> |
| <b>Horneado</b> .....                         | <b>129</b> |
| Consejos sobre horneado .....                 | 129        |
| Consejos sobre horneado .....                 | 130        |
| Notas sobre los modos de funcionamiento ..... | 130        |
| <b>Asado</b> .....                            | <b>132</b> |
| Consejos para el asado .....                  | 132        |
| Notas sobre los modos de funcionamiento ..... | 132        |
| Sonda térmica.....                            | 134        |
| <b>Asar al grill</b> .....                    | <b>137</b> |
| Consejos para asar al grill .....             | 137        |

# Índice

---

|  |            |
|--|------------|
| Consejos para asar al grill .....                                    | 137        |
| Notas sobre los modos de funcionamiento .....                        | 138        |
| <b>Limpieza y cuidado del horno a vapor .....</b>                    | <b>139</b> |
| Información importante sobre la limpieza y el cuidado .....          | 139        |
| Agentes limpiadores no adecuados.....                                | 140        |
| Limpieza del frente .....  | 140        |
| PerfectClean .....   | 141        |
| Compartimento del horno.....   | 142        |
| Limpieza del depósito de agua y recipiente para agua condensada..... | 143        |
| Accesorios.....  | 144        |
| Limpieza de los bastidores laterales.....                            | 145        |
| Bajar el elemento para dorar/asar al grill .....                     | 146        |
| Mantenimiento .....  | 147        |
| Remoje .....   | 147        |
| Secado .....   | 147        |
| Enjuague.....  | 147        |
| Descalcificación del horno a vapor .....                             | 147        |
| Quitar la puerta.....  | 149        |
| Instalación de la puerta .....                                       | 150        |
| <b>Preguntas frecuentes .....</b>                                    | <b>151</b> |
| <b>Accesorios opcionales .....</b>                                   | <b>158</b> |
| Recipientes.....   | 158        |
| Otros .....  | 158        |
| Productos de limpieza y cuidado .....                                | 158        |
| <b>Servicio de Atención al Cliente .....</b>                         | <b>159</b> |
| Contacto en caso de falla.....                                       | 159        |
| Garantía .....   | 159        |
| <b>Medidas para la protección del medio ambiente .....</b>           | <b>160</b> |
| <b>Instalación .....</b>   | <b>161</b> |
| INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN.....      | 161        |
| Dimensiones de la instalación.....                                   | 162        |
| Instalación en gabinete alto .....                                   | 162        |
| Vista lateral .....  | 163        |
| Rango de giro para el panel de control .....                         | 164        |
| Conexiones y ventilación .....                                       | 165        |
| Instalación y retiro del horno a vapor .....                         | 166        |
| Conexión eléctrica.....  | 169        |
| <b>Declaración de conformidad .....</b>                              | <b>171</b> |
| <b>Derechos de autor y licencias .....</b>                           | <b>172</b> |
| <b>Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación.....</b> | <b>173</b> |

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

**Mientras utilice el aparato, cumpla los requisitos básicos de seguridad, incluso las siguientes instrucciones:**

**Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el horno a vapor para prevenir accidentes y daños al aparato.**

El horno a vapor combinado se denomina en las siguientes instrucciones horno a vapor.

Este aparato cumple con todos los requisitos de seguridad nacionales y locales actuales. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente estas instrucciones de instalación y funcionamiento antes de usar el horno a vapor la primera vez. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la seguridad, el uso, y el mantenimiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en el horno a vapor.

Miele no se hará responsable por lesiones o daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones de instalación e instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro y páselas a cualquier futuro propietario.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso

- ▶ Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- ▶ El horno a vapor no es apto para uso en exteriores.
- ▶ El horno a vapor está diseñado solo para cocinar con vapor, hornear, asar, asar al grill, descongelar y recalentar alimentos. No se permite ningún otro tipo de uso.
- ▶ Riesgo de incendio. Nunca use el horno a vapor para almacenar o secar materiales que se puedan encender fácilmente.
- ▶ 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.
- ▶ Este horno a vapor se suministra con un foco especial para soportar condiciones particulares (p. ej. temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración). Esta bombilla especial únicamente se puede usar para el fin para el que está destinada. No es apropiada para la iluminación de una habitación. La sustitución de las bombillas solo puede efectuarla un técnico autorizado de Miele.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Niños

- ▶ Active el bloqueo del sistema para asegurar que los niños no puedan encender el horno a vapor de manera inadvertida.
- ▶ Supervise a los niños que se encuentren cerca del horno a vapor y no les permita jugar con él.
- ▶ Riesgo de quemaduras por uso inadecuado. No permita nunca que los niños manejen el horno a vapor.
- ▶ Riesgo de asfixia por el material de empaque. Mientras juegan, los niños pueden enredarse en el material de empaque (como la envoltura de plástico) o colocarlo sobre la cabeza con el riesgo de asfixiarse. Mantenga el material de empaque alejado de los niños.
- ▶ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Las partes externas del horno a vapor, como el vidrio de la puerta, el panel de control y la rejilla de ventilación, se calientan bastante. Evite que los niños toquen el horno a vapor durante su funcionamiento.  
Mantenga a los niños alejados del horno a vapor hasta que se haya enfriado y no haya peligro de lesiones.
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. El horno puede soportar un peso máximo de 22 lbs (10 kg). Los niños pueden lastimarse con una puerta abierta.  
No permita que los niños se sienten en la puerta, se apoyen en ella ni se balanceen sobre ella.
- ▶ Si toca el botón del sensor “Door” (*Puerta*) la puerta se abrirá automáticamente por completo. Al hacerlo, podría golpear a niños pequeños o animales, por dar un ejemplo.  
Al abrir la puerta, asegúrese de que no haya personas u objetos en el área alrededor de la misma.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad técnica

- ▶ Este horno a vapor 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. Los trabajos de servicio deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado.
- ▶ Un aparato dañado es peligroso. Controle el aparato en busca de signos visibles de daños. Nunca instale o trate de utilizar un aparato dañado.
- ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.
- ▶ Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado adecuadamente el aparato a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficiente. Es imprescindible que se cumpla con este requisito de seguridad básico. 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 conectar el aparato al suministro eléctrico, asegúrese de que los datos de conexión (voltaje y frecuencia) que aparecen en la placa de información correspondan con el suministro eléctrico. Debe existir una correspondencia entre estos datos para evitar daños en el aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.
- ▶ No utilice el cable de extensión para conectar este aparato al suministro eléctrico. Los cables de extensión no garantizan la seguridad que exige el aparato.
- ▶ Mantenga la altura de instalación mínima requerida de 36 in (914 mm).
- ▶ Por razones de seguridad, este aparato solo se puede utilizar después de que se haya instalado.
- ▶ Este horno a vapor no se debe utilizar en una ubicación móvil (p. ej., en un barco).
- ▶ **Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.** El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica del horno pondrá en riesgo su seguridad y puede ocasionar un funcionamiento inadecuado del horno a vapor. No abra la carcasa del horno a vapor bajo ninguna circunstancia.
- ▶ Durante el período de vigencia de la garantía del aparato las reparaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio autorizados por Miele. Los trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden provocar la nulidad de la garantía.
- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse solo por partes originales de Miele. Solo con estas piezas se puede garantizar la seguridad del aparato según lo previsto por el fabricante.
- ▶ Si se retira la clavija del cable de alimentación o si este no está provisto de una clavija, un técnico de servicio calificado debe conectar el horno a vapor al suministro de energía eléctrica.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable de alimentación especial (consulte “Instalación” en “Conexión eléctrica”).

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

▶ Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el electrodoméstico debe estar desconectado del suministro eléctrico principal. Estará completamente aislada del suministro eléctrico únicamente cuando:

- Los disyuntores se han apagado, o
- Se han quitado completamente los fusibles de la instalación eléctrica, o
- Desconecte (si hay enchufe presente) la máquina del tomacorriente. Tire del enchufe, no del cable.

▶ Si el horno a vapor está instalado detrás del frente de un gabinete (p. ej., una puerta), no cierre el frente del gabinete mientras el horno a vapor esté en uso. El calor y la humedad pueden acumularse detrás del frente del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños al horno a vapor, a la unidad de alojamiento y al piso. Deje el panel de la puerta abierto hasta que el horno a vapor se haya enfriado por completo.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso correcto

- ▶ Peligro de quemaduras. Los elementos calentadores pueden seguir calientes incluso si no están al rojo vivo. Las superficies del compartimiento del horno pueden ocasionar quemaduras si se tocan. Las partes externas del horno a vapor, como el vidrio de la puerta, el panel de control y la rejilla de ventilación, se calientan bastante. Durante el funcionamiento y después de apagar el horno a vapor, asegúrese de no tocar ninguna parte o superficie caliente, y no deje que ningún artículo de ropa u objetos inflamables entre en contacto con estas. Espere hasta que el horno a vapor se haya enfriado.
- ▶ No deje la comida en el horno durante un período prolongado de tiempo antes o después de cocinar. Hacer esto puede provocar enfermedades o envenenamiento por alimentos.
- ▶ Las prendas de vestir holgadas o los colgantes que lleve puestos pueden provocar incendios. Use ropa adecuada cuando utilice el aparato.
- ▶ Utilice solo agarraderas para ollas secas y resistentes al calor. Las agarraderas para ollas húmedas o con vapor usadas en superficies calientes pueden ocasionar quemaduras con el vapor. Las agarraderas para ollas no deben entrar en contacto con aceite o grasa. No reemplace las agarraderas para ollas con toallas para secar platos u otros artículos gruesos. Las agarraderas para ollas no deben tocar los elementos de calefacción calientes.
- ▶ Abra la puerta con cuidado para permitir que salga el aire caliente o el vapor antes de colocar o retirar alimentos.
- ▶ Peligro de quemaduras. Empuje las bandejas de repostería y las parrillas para hornear y asar en el nivel correspondiente antes de calentar el horno a vapor. Si desea retirar la bandeja de repostería o la parrilla para hornear y asar mientras el compartimiento del horno está caliente, no toque los elementos calentadores con las agarraderas para ollas.
- ▶ Para evitar quemaduras, deje que las resistencias se enfríen antes de limpiar a mano.
- ▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.
- ▶ No almacene ningún líquido ni objeto inflamable cerca del horno a vapor o placa de cocción.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA

Nunca use el horno a vapor para calentar o templar una habitación. Esto podría producir envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno a vapor.

### ADVERTENCIA

Nunca use el horno a vapor para almacenamiento. Esto podría producir envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno a vapor.

### ADVERTENCIA

Nunca cubra las ranuras, los orificios ni las aberturas en la base del horno a vapor ni cubra la parrilla para hornear y asar con materiales tales como papel de aluminio. Esto bloquea el flujo de aire en el horno a vapor y puede ocasionar envenenamiento por monóxido de carbono. Las cubiertas hechas de papel de aluminio también pueden ocasionar que se acumule el calor, lo cual podría ocasionar un incendio.

- ▶ No cubra ni bloquee ninguna abertura de ventilación.
- ▶ Utilice el horno a vapor únicamente para preparar alimentos. Las sustancias químicas y vapores corrosivos tales como los usados por objetos y líquidos inflamables o plástico, adhesivos calentados pueden ser dañinos para la salud. No use el horno a vapor para secar, tostar, ni eliminar la humedad.
- ▶ 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Riesgo de lesiones causadas por vapor y superficies calientes. El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales, los accesorios, el vidrio de la puerta, los alimentos o el vapor.

Utilice agarraderas para ollas para colocar alimentos calientes en el horno o retirarlos, cuando ajuste los estantes del horno, etc., en un compartimiento caliente del horno y al cerrar la puerta.

► Riesgo de lesiones causadas por alimentos calientes.

Los alimentos se pueden derramar o salpicar al colocarlos o retirarlos del horno. Los alimentos pueden provocar quemaduras.

Al colocar o retirar recipientes de cocina en el horno, asegúrese de que los alimentos calientes no se derramen.

► No caliente alimentos en recipientes cerrados, como latas o frascos, ya que se puede acumular presión en el recipiente y hacer que explote.

► Los recipientes de plástico que no son aptos para usar en hornos se pueden derretir a altas temperaturas e incluso pueden dañar el horno a vapor o prenderse fuego.

Utilice solamente recipientes plásticos que el fabricante indique como aptos para usar en hornos a vapor. Siga las instrucciones de uso del fabricante. Si desea utilizar recipientes plásticos para cocinar alimentos al vapor asegúrese de que sean resistentes a temperaturas de 212 °F (100 °C) y al vapor. Cualquier otro recipiente plástico se puede derretir, quebrar o romperse al calentarlo.

► Riesgo de lesiones causadas por vapor. Verter un líquido frío sobre una superficie caliente crea vapor, que puede provocar escaldaduras graves. El cambio repentino de temperatura también puede dañar las superficies calientes. El cambio repentino de temperatura también puede dañar las superficies calientes.

► Es importante que la temperatura de los alimentos que se estén cocinando se distribuya uniformemente y sea suficientemente alta. Puede asegurarse de esto revolviendo o volteando la comida.

► Los alimentos que se dejan en el compartimiento del horno pueden secarse y la humedad liberada puede provocar daños por corrosión en el horno a vapor. No deje alimentos en el compartimiento del horno y no use ningún recipiente de cocina que sea susceptible de corrosión.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

► Riesgo de sufrir lesiones por la puerta abierta. Podría golpear la puerta abierta o tropezar con ella. No deje la puerta abierta innecesariamente.

► La puerta puede soportar un peso máximo de 22 lbs (10 kg). No se siente ni se apoye en la puerta abierta, ni coloque objetos pesados sobre esta. Además, asegúrese de que no quede nada atrapado entre la puerta y la cavidad del horno. Se puede dañar el horno a vapor.



► El aceite y la grasa se pueden incendiar al sobrecalentarse. Nunca deje el horno a vapor sin supervisión cuando esté cocinando con aceite o grasa.

Si se incendia, no utilice agua para apagar las llamas. Apague el horno a vapor y extinga las llamas de inmediato manteniendo la puerta cerrada.

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

► Asar los alimentos durante períodos de cocción excesivamente largos puede hacer que se sequen con el riesgo de incendiarse. No exceda las duraciones de cocción recomendadas.

► Algunos alimentos se secan muy rápido y se pueden incendiar debido a temperaturas muy altas de asado al grill.

Nunca utilice los modos de asado al grill para terminar de hornear pan o panecillos precocidos, ni para secar flores o hierbas. En su lugar, use el modo de funcionamiento Aire caliente + para hornear  o Bóveda y solera .

► Para evitar estimular cualquier flama, no abra la puerta del horno a vapor si hay humo dentro del compartimiento del horno. Interrumpa el funcionamiento apagando el horno a vapor y desconectándolo del suministro de energía eléctrica. No abra la puerta hasta que el humo se haya dispersado.

► 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.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Nunca forre el piso del horno con papel de aluminio o revestimientos para horno. No coloque vajilla, bandejas, ollas o bandejas de repostería directamente sobre el piso del compartimiento del horno. Si desea usar el piso del compartimiento de horno como superficie adicional, coloque la parrilla para hornear y asar con la superficie de la parrilla hacia arriba y la vajilla encima. Al hacerlo, asegúrese de que el filtro en el piso del horno no se mueva.
- ▶ El piso del compartimiento del horno puede dañarse si se empuja la parrilla para hornear y asar sobre él. No empuje la parrilla para hornear y asar por el piso del compartimiento del horno.
- ▶ Los depósitos grandes de alimentos pueden bloquear el drenaje y la bomba. Asegúrese siempre de que el filtro en el piso del horno esté insertado.
- ▶ Cuando se use algún aparato eléctrico pequeño cerca del horno a vapor, p. ej., una batidora portátil, se debe tener cuidado de que el cable de alimentación del aparato no pueda quedar atrapado por la puerta del horno a vapor. Esto podría dañar el aislamiento en el cable.
- ▶ No utilice el aparato sin la cubierta de lámpara. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito. El vapor también puede dañar los componentes eléctricos.


# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Limpieza y cuidado

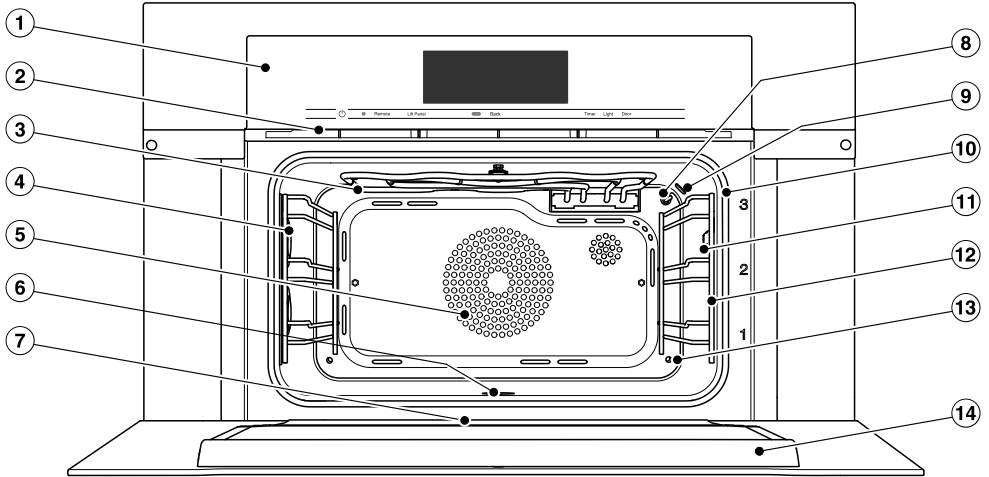
- ▶ Limpie solamente las piezas que se enumeran en estas Instrucciones de instalación y funcionamiento.
- ▶ Riesgo de lesiones por descarga eléctrica. El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito. Nunca utilice un limpiador a base de vapor para la limpieza.
- ▶ 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.
- ▶ Los bastidores laterales se pueden quitar (consulte “Limpieza de los bastidores laterales” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”). Vuelva a instalar los bastidores laterales correctamente.
- ▶ Para evitar la corrosión de las superficies de acero inoxidable del horno rápido, limpie todas las salpicaduras de las paredes interiores del horno de alimentos o líquidos con sal.
- ▶ En ambientes cálidos y húmedos, existe una mayor probabilidad de infestaciones de plagas. Asegúrese de que el horno a vapor y el área que lo rodea se mantengan siempre limpios. Los daños causados por plagas no están cubiertos por la garantía.

## Accesorios

- ▶ Utilice solamente refacciones de Miele originales. Utilizar repuestos o refacciones de otros fabricantes puede anular la garantía.
- ▶ Utilice solamente la sonda para asados de Miele proporcionada con este horno. Si está defectuosa, solo debe reemplazarse con una sonda para asados 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 ). No guarde la sonda térmica en el horno si no la está utilizando.
- ▶ ¡Las bandejas perforadas y no perforadas pueden dañarse si se usan con altas temperaturas! Úselas en funciones y programas que trabajan exclusivamente con vapor.

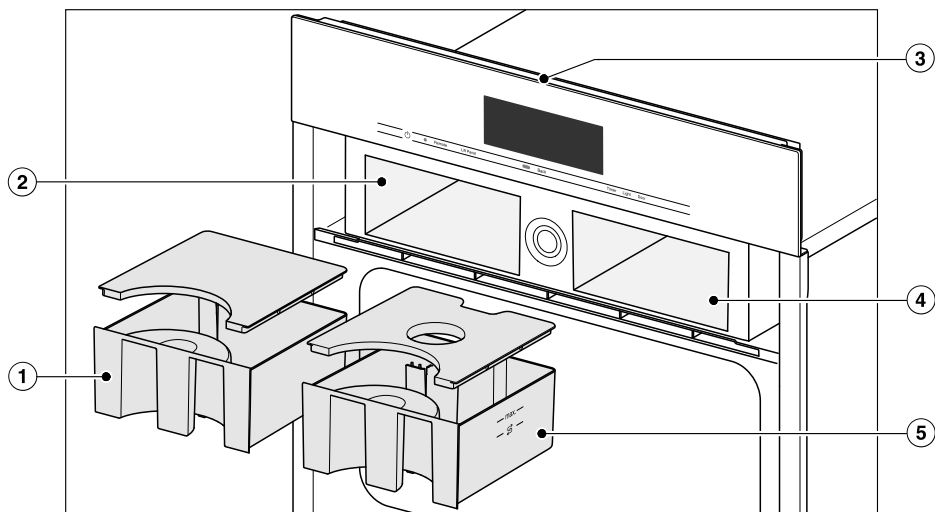
**MANTENGA LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN EN UN LUGAR SEGURO Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.**

## Horno a vapor



- ① Controles
- ② Rejilla de ventilación
- ③ Elemento para dorar/asar al grill
- ④ Iluminación interior del horno
- ⑤ Ventilador de convección con resistencias
- ⑥ Piso del horno con elemento calentador inferior y el filtro de piso debajo del mismo
- ⑦ Canal de escurrimiento
- ⑧ Sensor de temperatura
- ⑨ Sensor de humedad
- ⑩ Sello de la puerta
- ⑪ Enchufe de conexión para la sonda
- ⑫ Canales laterales con 3 niveles del estante
- ⑬ Entrada de vapor
- ⑭ Puerta

## Generalidades



- ① Recipiente para agua condensada
- ② Compartimento del recipiente para agua condensada
- ③ Placa de información
- ④ Compartimento para el depósito de agua
- ⑤ Depósito de agua

Una lista de los modelos descritos en estas instrucciones de instalación y funcionamiento se encuentra en la contraportada.

## Placa de información

La placa de información se puede encontrar en la parte superior del panel de control abierto.

Aquí puede encontrar el modelo y el número de serie.

Tenga esta información a la mano si necesita comunicarse con Miele para poder solucionar cualquier problema lo antes posible.

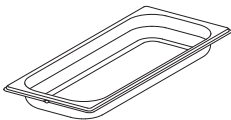
## Accesorios incluidos

Los accesorios provistos con su aparato, así como una variedad de accesorios opcionales, pueden adquirirse a través de Miele (consulte "Accesorios opcionales").

¡Las bandejas perforadas y no perforadas pueden dañarse si se usan con altas temperaturas!

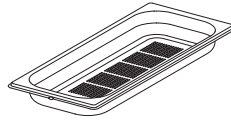
Úselas en funciones y programas que trabajan exclusivamente con vapor.

### DGG 20



1 bandeja sin perforar  
17 11/16 in x 7 1/2 in x 1 9/16 in (AxPxA)  
45.0 x 19.0 x 4.0 cm (AxPxA)

### DGGL 20



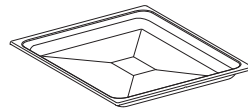
1 bandeja perforada  
17 11/16 in x 7 1/2 in x 1 9/16 in (AxPxA)  
45.0 x 19.0 x 4.0 cm (AxPxA)

### DGGL 12



1 bandeja perforada  
17 11/16 in x 15 3/8 in x 1 9/16 in (Ax-PxA)  
45.0 x 39.0 x 4.0 cm (AxPxA)

### Bandeja universal



1 bandeja universal para asar, asar al grill y hornear

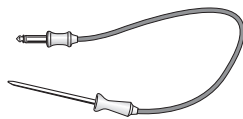
### Rejilla de acero del horno



1 rejilla de acero del horno para asar, asar al grill y hornear

# Generalidades

## Sonda térmica



La sonda térmica le permite monitorear la temperatura exacta de los procesos de cocción (consulte “Sonda térmica” en “Asar”).

- Cuando use la sonda térmica, no inserte los rieles telescópicos FlexiClip en el nivel de estante 3, de lo contrario el enchufe quedará bloqueado.

## Herramienta para puerta

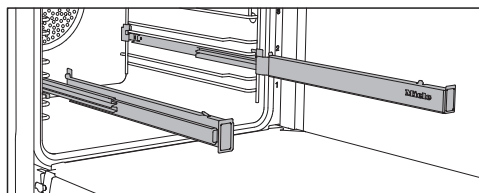


Para abrir la puerta manualmente

## Tabletas para descalcificar

Para descalcificar el aparato

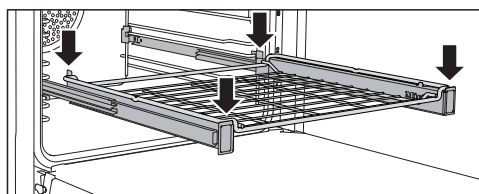
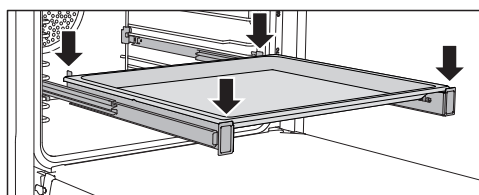
## Rieles telescópicos FlexiClip HFC 71



Los rieles telescópicos FlexiClip pueden sujetarse a cualquier nivel de estante.

Empuje los rieles telescópicos FlexiClip por completo en el horno antes de colocar los accesorios sobre estos.

Los accesorios luego se asentarán automáticamente de forma segura entre los topes en ambos extremos de cada riel y evitarán que se deslicen.



Los rieles telescópicos FlexiClip pueden soportar una carga máxima de 33 lb (15 kg).

## Instalación y extracción de los rieles telescópicos FlexiClip

⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

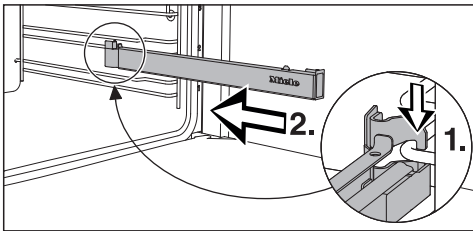
El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales o los accesorios.

Deje que se enfríen los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales y los accesorios antes de instalar o los rieles telescópicos FlexiClip.

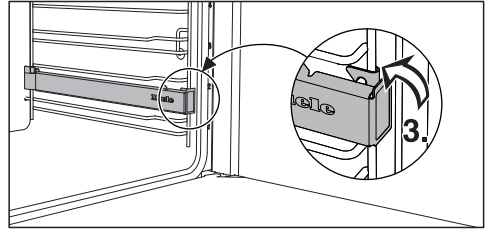
Los rieles telescópicos FlexiClip están instalados entre los dos rieles que forman un nivel de estante.

El riel telescópico FlexiClip con el logotipo de Miele está instalado en la derecha.

Al instalar o extraer los rieles telescópicos FlexiClip, **no** los extienda.



- Enganche el riel telescópico FlexiClip en el riel inferior de un nivel de estante en el frente (1.) y empújelo a lo largo del riel en el compartimiento del horno (2.).

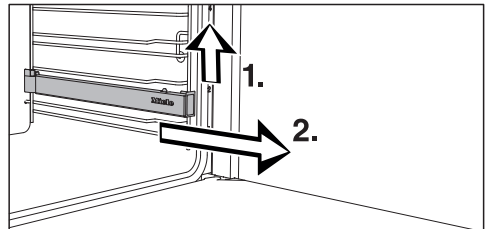


- Después fije el riel telescópico FlexiClip al riel inferior del nivel de estante (3.).

Si es difícil extraer los rieles telescópicos FlexiClip después de instalarlos, tendrá que jalar firmemente de ellos una vez para liberarlos.

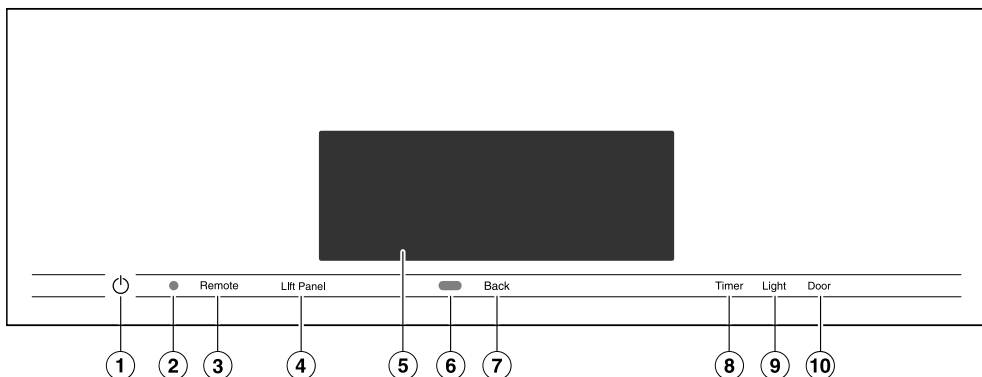
Para retirar un riel telescópico FlexiClip, haga lo siguiente:


- Empuje el riel telescópico FlexiClip hasta el fondo.



- Retire el riel telescópico FlexiClip levantándolo en el frente (1.) y empújelo hacia delante a lo largo del riel del nivel del estante y hacia fuera (2.).

## Panel de control



- ① Botón de encendido/apagado  incorporado  
Para encender y apagar el horno a vapor
- ② Interfaz óptica  
(solo para el Servicio Técnico de Miele)
- ③ Botón sensor "Remote"  
Para controlar el horno a vapor mediante su dispositivo móvil
- ④ Control del sensor "Lift panel" (*Elevator panel*)  
Para abrir y cerrar el panel de control
- ⑤ Pantalla táctil  
Para visualizar información y para funcionamiento
- ⑥ Sensor de proximidad (MotionReact)  
Para encender la iluminación interior del horno y la pantalla al acercarse, y para liberar la señal audible cuando se detecta movimiento
- ⑦ Botón sensor "Back" (*Atrás*)  
Para volver un paso atrás
- ⑧ Botón sensor "Timer" (*Cronómetro*)  
Para activar o desactivar los cronómetros o alarmas
- ⑨ Botón sensor "Light" (*Iluminación*)  
Para encender o apagar la iluminación interior del horno
- ⑩ Botón sensor "Door" (*Puerta*)  
Para abrir la puerta



### **Botón de encendido/apagado**

El botón de encendido/apagado  está incorporado y reacciona al tacto.

Use este botón para encender y apagar el horno a vapor.

### **Sensor de proximidad**

El sensor de proximidad se encuentra bajo la pantalla táctil junto al botón sensor “Back” (*Atrás*). El sensor de proximidad detecta cuando usted se acerca a la pantalla táctil, por ejemplo, con la mano o el cuerpo.

Si activó las configuraciones correspondientes, puede encender la iluminación interior del horno, encender el horno a vapor o desactivar las señales audibles (consulte “Sensor de proximidad” en “Ajustes”).

# Panel de control

## Botones sensores

Los botones sensores reaccionan al tacto. Cada toque de un botón sensor se confirma con un tono de teclado audible. Puede apagar este tono de teclado seleccionando el ajuste Volumen | Sonido del teclado | Off .

Si desea que los botones sensores respondan incluso cuando el horno a vapor esté apagado, seleccione la configuración Display | QuickTouch | On.

| Control del sensor                 | Función  |
|------------------------------------|--|
| <i>"Remote"</i>                    | Si desea controlar el horno a vapor desde su dispositivo móvil, debe tener el sistema Miele@home, encender el ajuste Control a distancia, y tocar este botón sensor. Entonces se enciende el botón sensor y la función MobileStart está disponible.<br>Mientras este botón sensor esté iluminado, usted puede controlar el horno a vapor mediante su dispositivo móvil (consulte "Ajustes: Miele@home"). |
| <i>"Lift panel" (Elevar panel)</i> | Use este botón sensor para abrir y cerrar el panel de control (consulte "Descripción funcional: panel de control").  |
| <i>"Back" (Atrás)</i>              | Dependiendo del menú en el que se encuentre, esta acción lo puede hacer retroceder un nivel o volver al menú principal.  |
| <i>"Timer" (Cronómetro)</i>        | Si se muestra un menú en la pantalla, o si se está ejecutando un proceso de cocción, puede usar este botón sensor para fijar una programación de tiempo (p. ej., cuando cuece huevos) o una alarma (una hora específica) en cualquier momento (consulte "Alarma + cronómetro").  |
| <i>"Light" (Iluminación)</i>       | Seleccione este botón sensor para encender y apagar la iluminación interna del horno.<br>Según la configuración seleccionada, la iluminación interior del horno se apaga después de 15 segundos o permanece constantemente encendida o apagada.  |
| <i>"Door" (Puerta)</i>             | Utilice este botón sensor para abrir la puerta automáticamente. Para cerrarla, presione contra el armazón de la puerta con la mano o con una agarradera para ollas adecuada hasta que se cierre la puerta.   |

## Pantalla táctil

La superficie sensible de la pantalla táctil se puede rayar con objetos puntiagudos o afilados, por ejemplo, bolígrafos.

Toque la pantalla solo con los dedos.

Asegúrese de que no se moje la parte posterior de la pantalla táctil.

La pantalla táctil se divide en múltiples áreas.



La ruta del menú aparece a la izquierda del **encabezado**. Las opciones del menú individual están separadas por una línea vertical. ... I indica que existen más opciones del menú disponibles si la ruta del menú ya no se puede visualizar por falta de espacio suficiente en la pantalla.

Si toca un nombre de menú en el encabezado, la pantalla cambiará a ese menú. Para cambiar a la pantalla de inicio, toque .

La hora se muestra en la derecha del encabezado. Puede configurar la hora tocando la pantalla.

También pueden aparecer símbolos adicionales, p. ej., SuperVision .

En la parte superior del encabezado hay una línea naranja donde puede arrastrar hacia abajo el menú desplegable. Esto le permite encender o apagar configuraciones durante un proceso de cocción.











El menú actual y las opciones del menú se muestran en el **centro** de la pantalla. Puede desplazarse hacia la derecha o la izquierda al deslizar el dedo por la pantalla a la derecha o izquierda. Toque una opción del menú para seleccionarla (consulte “Usar el aparato”).

Los campos de funcionamiento que aparecen en el **pie de página** varían según el menú que se seleccione; p.ej., Timer, Guardar u OK.

# Panel de control

## Símbolos

En la pantalla pueden aparecer los siguientes símbolos:

| Símbolo   | Significado   |
|---|---|
|  | Este símbolo indica que hay información adicional y sugerencias sobre el uso del aparato. Seleccione <i>OK</i> para confirmar la información. |
|  | Esto indica que existen más opciones del menú disponibles, que no están visibles por falta de espacio suficiente en la pantalla.              |
|   | Indicador del nivel de agua   |
|  | Alarma  |
|  | Cronómetro  |
|  | Algunas configuraciones, p. ej., brillo de la pantalla y volumen del tono de señal, se seleccionan usando una barra de segmentos.             |
|  | El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo de sensor está encendido (consulte "Ajustes: Seguridad"). Los controles están bloqueados. |
|  | Temperatura interior cuando se utiliza la sonda   |
|  | El mando a distancia (solo aparece si usted está en el sistema Miele@home y seleccionó la configuración Control a distancia   On )            |
|  | SuperVision (solo aparece si usted está en el sistema Miele@home y seleccionó la configuración SuperVision   Indicación SuperVision   On )    |

Utilice el horno a vapor con la pantalla táctil tocando la opción del menú deseada.

Cada vez que toca una opción posible, los caracteres pertinentes (palabra y/o símbolo) se iluminarán de color **naranja**.

Los campos para confirmar un paso de funcionamiento se resaltan en color **verde** (p.ej., *OK*).

### Seleccionar una opción del menú

- Toque el campo o el valor que desee en la pantalla.


### Desplazamiento

Puede desplazarse hacia la izquierda o hacia la derecha.

- Deslizarse por la pantalla. Para hacerlo, coloque el dedo en la pantalla táctil y deslícelo en la dirección deseada.

La barra en la parte inferior le muestra donde se encuentra en el menú actual.

### Salir de un menú

- Toque el botón sensor “Back” (*Atrás*) o toque el símbolo ... I en la ruta del menú.
- Toque el símbolo  para cambiar a la pantalla de inicio.

No se guardarán las entradas hechas antes de esto y que no hayan sido confirmadas con *OK*.

### Cambiar un valor o ajuste

#### Cambiar un ajuste en una lista

El ajuste seleccionado está resaltado en naranja.

- Toque el ajuste deseado.

Se guarda el ajuste. Esto lo volverá al menú anterior.

#### Ingresar números con la rueda

- Deslice la rueda hacia arriba o hacia abajo hasta que el valor deseado se muestre en el centro.
- Confirme con *OK*.

Ahora se guarda el número cambiado.

#### Ingresar números utilizando el teclado numérico

- Toque el valor que está en el centro del teclado numérico.

Aparece el teclado numérico.

- Toque los números requeridos.

En cuanto introduzca un valor válido, *OK* se volverá verde.

Use la flecha para eliminar el último número ingresado.

- Confirme con *OK*.

Ahora se guarda el número cambiado.

## Usar el aparato

---

### Cambiar el ajuste con una barra de segmentos

Algunas configuraciones están representadas mediante una barra ■■■■■■■■■■■■ formada de segmentos. Si todos los segmentos están iluminados, se seleccionó el valor máximo.

Si ninguno de los segmentos está iluminado o si solo uno lo está, se seleccionó el valor mínimo o el ajuste está completamente apagado (p.ej., señales audibles).

- Toque el segmento correspondiente en la barra de segmentos para cambiar el ajuste.
- Seleccione On o Off para encender o apagar el ajuste.
- Confirme su selección con *OK*.

Se guarda el ajuste. Esto lo volverá al menú anterior.

### Ingresar letras

Las letras se ingresan usando un teclado de pantalla. Lo más conveniente es elegir nombres cortos.

- Toque las letras o los caracteres que desee.

**Consejo:** Puede agregar un salto de línea para nombres de programas más extensos utilizando el símbolo ↵.

- Toque Guardar.

Se guarda el nombre.

### Mostrar el menú de contexto

En algunos menús usted puede mostrar un menú de contexto, p.ej., para renombrar Programas favoritos o para mover entradas en MyMiele.


- Por ejemplo, toque un Programa favorito y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que se abra el menú de contexto.
- Para cerrar el menú de contexto, toque un área de la pantalla que se encuentra fuera de la ventana del menú.

### Mover entradas

Puede cambiar el orden de los Programas favoritos o entradas en MyMiele.

- Por ejemplo, toque un Programa favorito y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que se abra el menú de contexto.
- Seleccione Ubicar.
- Mantenga el dedo en el campo resaltado y arrástrelo a la ubicación que desee.

## Mostrar el menú desplegable

Durante un programa de cocción, puede encender o apagar configuraciones tales como *Booster* o *Precalear*, así como la función de WiFi .

- Use la línea naranja debajo del encabezado para arrastrar hacia abajo el menú desplegable.

- Seleccione el ajuste que desea cambiar.

Las configuraciones activas están resaltadas en naranja. Dependiendo del esquema de color seleccionado, las configuraciones inactivas son resaltadas en blanco o en negro (consulte “Ajustes: Display”).

- Para cerrar el menú desplegable, arrástrelo de nuevo a la parte superior o toque un área de la pantalla que se encuentra fuera de la ventana del menú.

## Mostrar Ayuda

La ayuda relacionada al contexto está disponible para ciertas funciones. En este caso, *Ayuda* aparece en la línea inferior.

- Toque *Ayuda* para visualizar la información en texto e imágenes.

- Toque *Cerrar* para volver al menú anterior.

## Activar MobileStart

- Seleccione el botón sensor “*Remote*” para activar MobileStart.

El botón sensor “*Remote*” se ilumina. Puede hacer funcionar su horno a vapor de forma remota con la aplicación Miele.

El manejo directo del horno a vapor tiene prioridad sobre utilizarlo a través de la función del mando a distancia en la aplicación.

Puede utilizar MobileStart siempre que el botón sensor “*Remote*” esté encendido.

# Descripción de las funciones

---

## Panel de control

El depósito de agua y el recipiente para agua condensada se encuentran detrás del panel de control. El panel de control se abre y se cierra pulsando el control del sensor "Light panel" (Elevar panel). Antes de que el panel de control se cierre automáticamente, aparece una nota en la pantalla que debe confirmar con *OK*.

El panel de control dispone de un sensor de obstrucción. Si el panel de control detecta resistencia al abrir o cerrar, el proceso se cancela. A pesar de ello, no toque el borde superior de la puerta cuando el panel de control se esté abriendo y cerrando.

## Depósito de agua

El volumen máximo de llenado es 6 tazas (1.4 l) y el mínimo es 4 1/4 tazas (1.0 l). Hay marcas en el depósito de agua. No se debe exceder nunca la marca superior.

El consumo de agua depende del tipo de alimentos y de la duración de cocción. Es posible que se tenga que añadir agua durante la cocción. El consumo de agua se incrementa si se abre la puerta durante la cocción.

Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo antes de cada programa de cocción que requiera vapor.

## Recipiente de condensados

Los condensados residuales durante la cocción se bombean dentro del recipiente de condensados. El recipiente tiene una capacidad máxima de 1.4 litros.

## Sonda para asados


La sonda para asados mide la temperatura interior en los alimentos. Esto permite controlar de manera simple y precisa la temperatura durante el proceso de cocción.

## Temperatura/temperatura interior

Algunas funciones tienen una temperatura recomendada preestablecida. Se puede modificar la temperatura recomendada dentro del rango determinado para un programa de cocción individual, una etapa del programa o para cada vez que se utilice el programa (consulte "Temperaturas recomendadas" en "Configuraciones").

También se puede modificar la temperatura interior dentro del rango determinado para un programa individual o una etapa específica del programa.

## Humedad

El modo de funcionamiento Cocción combinada  y la función especial Calentar utilizan una combinación de humedad y calor del horno. El nivel de humedad puede seleccionarse en el rango dado para un proceso de cocción individual o una fase de cocción específica.

Dependiendo de la configuración de humedad, se suministra humedad o aire fresco al compartimiento del horno. Con la configuración de humedad = 0 %, se implementa el suministro máximo de aire fresco y no se suministra humedad. Con la configuración de humedad = 100 %, no hay suministro de aire fresco y el contenido de humedad está al máximo.

Algunos alimentos disipan humedad durante el proceso de cocción. Esta humedad de los alimentos afecta la cantidad de humedad adicional necesaria. Si la cantidad requerida de humedad está baja, el generador de vapor puede no estar activado.



## Duración de cocción

Dependiendo del modo de funcionamiento, puede seleccionar una duración de cocción de entre 1 minuto y 6, 10, o 12 horas.

Las duraciones de cocción de los programas Cocción menú, Automático, Mantenimiento están establecidos de fábrica y no se pueden modificar.



Al cocinar con vapor, y para programas y aplicaciones con funcionamiento únicamente de vapor, la duración de cocción no comienza sino hasta que se alcanza la temperatura establecida. Inicia de inmediato para todos los demás modos de funcionamiento, programas y aplicaciones.


## Ruidos

Se puede escuchar un zumbido durante el funcionamiento y después de apagar el horno a vapor. Este ruido no indica el funcionamiento incorrecto o una falla del aparato. El ruido es producido por el agua que se bombea a través del sistema.

Cuando el horno a vapor esté en uso, escuchará un ruido de ventilador.

## Fase de calentamiento

La pantalla muestra la temperatura en el compartimiento del horno conforme se incrementa durante la fase de calentamiento en todos los modos de funcionamiento (excepciones: Grill grande , Grill pequeño ).

La duración de la fase de calentamiento con cocción a vapor dependerá de la cantidad y la temperatura de los alimentos. En general, la fase de calentamiento durará 7 minutos aproximadamente. Será más prolongada si está cocinando alimentos refrigerados o congelados. La fase de calentamiento también puede tardar más cuando se cocina a temperaturas más bajas y cuando se cocina con el modo de funcionamiento Sous-vide .

## Fase de cocción

El tiempo por transcurrir se muestra en la pantalla durante la fase de cocción. Al cocinar con vapor, la fase de cocción comienza una vez que se alcanza la temperatura establecida. Inicia de inmediato para todos los demás modos de funcionamiento, programas y aplicaciones.

## Reducción de vapor

Con la cocción a vapor y la cocción combinada, la función de reducción de vapor se encenderá automáticamente al final de un programa de cocción que use una temperatura dentro de un cierto rango de temperatura. Esto es para prevenir que escape una cantidad considerable de vapor cuando se abra la puerta. Reducción de vapor aparecerá en la pantalla.

Se puede desactivar la reducción de vapor (consulte “Reducción de vapor” en “Configuraciones”). Cuando se desactiva la reducción de vapor, una gran cantidad de vapor saldrá cuando se abra la puerta.

## Iluminación interior del horno

Por motivos de ahorro de energía, la iluminación interior del horno se ha configurado de fábrica para que se apague después de que haya comenzado el programa.

Si desea que permanezca encendida durante todo el tiempo que el horno esté encendido, tendrá que modificar la configuración predeterminada (consulte “Iluminación” en “Configuraciones”).

Si la puerta se deja abierta al final de un programa de cocción, la iluminación interior del horno se apagará automáticamente después de 5 minutos.

Si se toca el botón sensor “Light” (*Iluminación*) en el panel de control, la iluminación del compartimiento del horno se encenderá 15 segundos.

# Puesta en servicio inicial

## Miele@home

Su horno a vapor está equipado con un módulo WiFi integrado.

Para usar esta función necesitará:

- una red WiFi
- la aplicación Miele
- una cuenta de usuario Miele Puede crear una cuenta de usuario a través de la aplicación de Miele.

La aplicación Miele@mobile lo guiará mientras conecta su horno a vapor a la red WiFi de su hogar.

Una vez que su horno a vapor esté conectado a su red WiFi, puede utilizar la aplicación para llevar a cabo varias tareas, incluyendo las siguientes:

- Solicitar información sobre el estado de funcionamiento de su horno a vapor
- Obtener información sobre procesos de cocción que estén en curso
- Detener programas de cocción que estén en curso

Conectar su horno a vapor a su red WiFi aumentará el consumo de energía, incluso cuando el horno a vapor esté apagado.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi sea lo suficientemente fuerte en el lugar donde su horno a vapor esté instalado.

## Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

## Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.



## Configuración básica

Debe realizar las siguientes configuraciones antes de iniciar por primera vez. Puede volver a cambiar estas configuraciones más adelante (consulte “Configuraciones”).

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento.

Por razones de seguridad, el horno a vapor solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

El horno a vapor se encenderá automáticamente cuando se conecte al suministro de energía eléctrica.

## Configuración del idioma

- Seleccione el idioma deseado.

Si por accidente seleccionó un idioma que no entiende, proceda como se describe en “Configuraciones: idioma”.

## Configuración de la ubicación

- Seleccione la ubicación requerida.

## Configuración de Miele@home

¿Configurar Miele@home? aparecerá en la pantalla.

- Para configurar Miele@home de inmediato, seleccione **Continuar**.
- Para configurarla en un momento posterior, seleccione **Saltar**. Consulte en “Ajustes: Miele@home” la información para configurar en un momento posterior.

- Para configurar Miele@home de inmediato, seleccione el método de conexión que desea usar.

Entonces la pantalla y la aplicación Miele le guiarán.

## Configuración de la fecha

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

## Configuración de la hora

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

## Configurar la dureza del agua

La autoridad local de agua potable podrá decirle el nivel de dureza del agua en su zona.

Se puede encontrar más información en “Dureza del agua” en “Configuraciones”.

- Configure el nivel de dureza del agua para su zona.
- Confirme con **OK**.

## Completar el proceso de puesta en marcha

- Siga las otras instrucciones que aparecen en la pantalla.

El aparato ahora está listo para usarse.

## Activación de la detección frontal del gabinete

Si el horno a vapor se montó detrás de un frente de gabinete (por ejemplo, una puerta), deberá activarse la detección de frente de gabinete.

- Seleccione **Ajustes**  | **Reconocimiento frontal mueble** | **On**.


# Puesta en servicio inicial

## Primera limpieza

- Retire todas las envolturas de protección y las etiquetas adhesivas del horno a vapor y accesorios.


El aparato fue sometido a una prueba de las funciones en la fábrica. Es posible que el agua residual de la prueba haya goteado un poco desde las líneas hasta el compartimento del horno durante el traslado.

## Limpieza del depósito de agua y recipiente para agua condensada

 Riesgo de lesiones causadas por el panel de control.

Podría quedar atrapado en el panel de control cuando este se abre o se cierra.

No toque el borde superior de la puerta cuando el panel de control se esté abriendo o cerrando.

- Encienda el horno a vapor con el control del sensor de encendido/apagado .
- Seleccione el control del sensor del *panel elevable* para abrir el panel de control.
- Retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada. Para ello, empuje ligeramente hacia arriba el depósito de agua y el recipiente para agua condensada.
- Enjuague el depósito de agua y el recipiente para agua condensada a mano o en el lavavajillas.
- Empuje hacia dentro el depósito de agua y el recipiente para agua condensada.

- Seleccione el control del sensor del *panel elevable* para cerrar el panel de control.

Aparecerá el mensaje Para cerrar el panel elevable, pulsar la tecla OK.

- Confirme con *Aceptar*.

## Limpieza de los accesorios/compartimiento del horno

- Retire todos los accesorios del compartimento del horno.
- Lave los recipientes de cocción a mano o en el lavavajillas.

La bandeja universal y las superficies de la parrilla para hornear y asar se tratan con PerfectClean y **solo** se deben lavar a mano. Consulte “PerfectClean” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”.

- Limpie la bandeja universal y la parrilla para hornear y asar con una esponja limpia, y una solución de agua caliente y jabón líquido para vajilla.

El interior del horno a vapor ha sido tratado en la fábrica con un agente acondicionador.

- Para eliminarlo, limpie el compartimento del horno con una esponja limpia, y una solución suave de jabón líquido para vajilla y agua caliente.


### Configuración del punto de ebullición correcto para el agua

Antes de cocinar alimentos la primera vez, debe ajustar el horno a vapor a la temperatura de ebullición del agua, que varía dependiendo de la altitud a la que esté colocado el horno a vapor. Este proceso también limpia los componentes del aparato que conducen agua.

Este procedimiento **se debe** llevar a cabo para asegurar el funcionamiento eficiente de su aparato.

El agua destilada o carbonatada u otros líquidos podrían dañar el horno a vapor.


**Utilice solo agua potable fresca y fría** (menos de 70 °F (20 °C)).


- Retire el depósito de agua y llénelo hasta la marca máxima.
- Empuje el depósito de agua dentro del aparato.
- Después, haga funcionar el horno a vapor 15 minutos usando el modo de funcionamiento **Cocción al vapor**  (212 °F (100 °C)). Proceda como se describe en “Funcionamiento”.

### Configuración del punto de ebullición correcto para el agua después de una mudanza

Si se cambia de casa, se tendrá que volver a configurar el punto de ebullición para el agua en el horno a vapor para la nueva altitud si esta es distinta de la anterior 984 pies (300 m) o más. Para hacerlo, descalcifique el aparato (consulte “Mantenimiento” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).

### Calentar el horno a vapor

- Retire todos los accesorios del compartimiento del horno, si aplica.
- Para eliminar la grasa del elemento calentador de anillo, caliente el horno a vapor hasta 395 °F (200 °C) usando el modo de funcionamiento **Aire caliente + para hornear**  durante 30 minutos. Proceda como se describe en “Funcionamiento”.

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales o el vidrio de la puerta.





Utilice agarraderas para ollas cuando ajuste los estantes del horno, etc., en un compartimiento caliente del horno y al cerrar la puerta caliente.

El elemento calentador puede despedir un ligero olor cuando se calienta la primera vez. El olor, así como los posibles vapores producidos se disiparán después de un tiempo y no indican que una conexión o aparato defectuosos.


Es importante asegurarse de que la cocina esté bien ventilada durante esta operación.

# Ajustes

## Descripción de las configuraciones

| Opción del menú  | Configuraciones disponibles  |
|--|--|
| Idioma  | ...   deutsch   english   ...<br>Localización  |
| Hora   | Indicación horaria<br>On*   Off   Desconexión nocturna<br>Tipo de reloj<br>analógico*   digital<br>Formato hora<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Ajustar   |
| Fecha  |  |
| Iluminación  | On<br>«On» durante 15 s*<br>Off  |
| Pantalla de inicio   | Menú principal*<br>Funciones<br>Programas Automáticos<br>Funciones Especiales<br>Programas Propios<br>MyMiele  |
| Display  | Luminosidad<br><br>Esquema de colores<br>claro   oscuro*<br>QuickTouch<br>On   Off*   |
| Volumen  | Tonos de señal<br><br>Sonido del teclado<br><br>Melodía de bienvenida<br>On*   Off |
| Unidades de medida   | Peso<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatura<br>°C*   °F   |

\* Valor predeterminado de fábrica

| Opción del menú               | Configuraciones disponibles   |
|-------------------------------|---|
| Mantenimiento del calor       | On<br>Off*  |
| Reducción de vapor            | On*<br>Off  |
| Propuesta de temperaturas     |   |
| Booster                       | On*<br>Off  |
| Aclarado automático           | On*<br>Off  |
| Dureza del agua               | 1°dH   ...   21°dH*   ...   70°dH   |
| Sensor de proximidad          | Conectar luz<br>durante el prog. en curso*   siempre conectado   Off<br>Conectar aparato<br>On   Off*<br>Confirmar sonidos<br>On*   Off                     |
| Seguridad                     | Bloqueo puesta en marcha <br>On   Off*<br>Bloqueo del teclado<br>On   Off* |
| Reconocimiento frontal mueble | On<br>Off*  |
| Miele@home                    | Activar<br>Desactivar<br>Estado de la conexión<br>Configurar de nuevo<br>Restaurar<br>Configurar  |
| Control a distancia           | On*<br>Off  |
| SuperVision                   | Indicación SuperVision<br>On   Off*<br>Indicación en Standby<br>On*   Solo en caso de anomalías<br>Lista de aparatos<br>Mostrar aparato   Tonos de señal    |

\* Valor predeterminado de fábrica


## Ajustes

| Opción del menú           | Configuraciones disponibles  |
|---------------------------|--|
| RemoteUpdate              | On*<br>Off   |
| Versión del software      |  |
| Información legal         | Licencias Open Source  |
| Distribuidor              | Modo exposición<br>On   Off*   |
| Ajustes de fábrica        | Ajustes del aparato<br>Programas Propios<br>MyMiele<br>Propuesta de temperaturas |
| Horas de servicio (total) |  |


\* Valor predeterminado de fábrica



## Abrir el menú de Ajustes

En el menú  Ajustes puede personalizar su horno a vapor ajustando las configuraciones predeterminadas de fábrica a sus requerimientos.

Desde el menú principal:

- Seleccione  Ajustes.
- Seleccione la configuración que desea.




Puede controlar o cambiar las configuraciones.

No puede cambiar las configuraciones mientras un proceso de cocción esté en curso.

## Idioma

Puede configurar su idioma y ubicación.

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

**Consejo:** Si por accidente seleccionó un idioma que no entiende, seleccione  en el menú principal. Siga el símbolo  para volver al submenú Idioma .

## Hora

### Indicación horaria

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

- On  
Se puede ver siempre la hora en la pantalla.  
Si también selecciona el ajuste Display | QuickTouch | On, todos los botones sensores reaccionarán al tacto de inmediato y el sensor de proximidad detectará automáticamente cuando usted se acerque a la pantalla.  
Si también selecciona el ajuste Display | QuickTouch | Off, el horno a vapor debe estar encendido para que lo pueda usar.
- Off  
La pantalla está oscura para ahorrar energía. El horno a vapor debe estar encendido para que lo pueda usar.
- 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. La pantalla está oscura el resto del tiempo.

# Ajustes

---

## Tipo de reloj

La hora del día puede mostrarse como analógico (con una carátula de reloj) o en formato digital (h :min).

La fecha también se muestra en la pantalla digital.

## Formato hora

La hora del día se puede mostrar en el formato de 24 o 12 horas (24 h o 12 h (am/pm)).

## Ajustar

Configure las horas y los minutos.

**Consejo:** Si ningún programa de cocción está en curso, toque la hora en el encabezado para cambiarla.

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 del día se guarda aproximadamente 150 horas.

Si el horno a vapor está conectado a una red WiFi y a la aplicación Miele@mobile, se sincronizará la hora con base en la configuración de ubicación en la aplicación Miele@mobile.

## Fecha

Configure la fecha.

Cuando se apaga el horno a vapor, solo se puede ver la fecha en la pantalla si se selecciona Hora | Tipo de reloj | digital.

## Iluminación

- On  
La iluminación interior del horno permanece encendida durante todo el proceso de cocción.
- «On» durante 15 s  
La iluminación interior del horno se apaga 15 segundos después de iniciado el proceso de cocción. Pulse el botón sensor “Light” (Iluminación) para volver a encender la iluminación interior del horno 15 segundos.
- Off  
Se apaga la iluminación interior del horno. Pulse el botón sensor “Light” (Iluminación) para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.

## Pantalla de inicio

El horno a vapor está configurado de fábrica para que aparezca el menú principal cuando se encienda el horno a vapor. Puede modificar este ajuste de fábrica para que, por ejemplo, los modos de funcionamiento o la configuración de MyMiele aparezcan en la pantalla de inicio (consulte “MyMiele”).


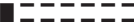
Entonces la nueva pantalla de inicio aparecerá la próxima vez que encienda el horno a vapor.

Seleccione el botón sensor “Back” (Atrás) o siga la ruta en el encabezado para llegar al menú principal.

## Display

### Luminosidad

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

-  Máximo brillo
-  Mínimo brillo

### Esquema de colores

Puede elegir un esquema de color claro u oscuro para la pantalla.

- claro  
La pantalla tiene un fondo claro con caracteres oscuros.
- oscuro  
La pantalla tiene un fondo oscuro con caracteres claros.

### QuickTouch

Seleccione cómo deben responder los botones sensores y el sensor de proximidad cuando el horno a vapor esté apagado:



- On  
Si también seleccionó la configuración Hora | Indicación horaria | On o Desconexión nocturna, los botones sensores y el sensor de proximidad también responderán cuando el horno a vapor esté apagado.
- Off  
Independientemente de si la configuración Hora | Indicación horaria está establecida, los botones sensores y el sensor de proximidad solo responden cuando el horno a vapor está encendido, así como por un tiempo determinado después de apagarlo.

## Volumen

### Tonos de señal



Si las señales audibles están encendidas, sonará una señal audible cuando se alcance la temperatura configurada al final de un tiempo establecido.

El volumen de las señales audibles está representado por una barra de segmentos.


-  Volumen máximo
-  Las señales acústicas están apagadas

### Sonido del teclado

El volumen del tono que suena cada vez que usted toca un botón sensor está representado por una barra de segmentos.

-  Volumen máximo
-  El tono de teclado se apaga

### Melodía de bienvenida

Se puede encender o apagar la melodía que suena cuando usted toca el botón de encendido/apagado .

# Ajustes

---

## Unidades de medida

### Peso

Para programas automáticos, puede configurar el peso de los alimentos en gramos (g), libras (lb), o libras/onzas (lb/oz).

### Temperatura

Puede configurar la temperatura en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

## Mantener caliente

Puede mantener la comida caliente al final de un programa de cocción con vapor usando la función Mantenimiento del calor. Los alimentos se mantienen calientes a una temperatura preestablecida por un máximo de 15 minutos. Abrir la puerta cancela el proceso de mantener caliente.

Considere que los alimentos delicados, principalmente el pescado, pueden continuar su cocción si se mantienen calientes.

- On  
Se enciende la función Mantenimiento del calor. Al cocinar a una temperatura de aproximadamente 175 °F (80 °C) o más, esta función se activa después de aproximadamente 5 minutos. Los alimentos se mantienen calientes a una temperatura de 160 °F (70 °C).
- Off  
Se apaga la función Mantenimiento del calor.

## Reducción de vapor

La función Reducción de vapor evita que se escape demasiado vapor cuando se abra la puerta.

- On  
La función de reducción de vapor se encenderá automáticamente al final de un programa de cocción que use una temperatura de aproximadamente 175 °F (80 °C) (cocción al vapor) o de 175 a 212 °F (80 a 100 °C) y 100 % de humedad (cocción combinada). Reducción de vapor aparecerá en la pantalla.
- Off  
Si se desactiva la reducción de vapor, la función Mantenimiento del calor también se desactivará automáticamente. Cuando se desactiva la reducción de vapor, una gran cantidad de vapor saldrá del horno cuando se abra la puerta.

## Propuesta de temperaturas

Si suele cocinar con temperaturas distintas a las predeterminadas, se pueden cambiar las propuestas de temperatura. Después de que seleccione esta opción de menú, aparecerá una lista de modos de funcionamiento en la pantalla.

- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.  
La propuesta de temperatura aparecerá junto con el rango dentro del cual se puede cambiar.
- Cambie la propuesta de temperatura.
- Confirme con *OK*.

## Booster

La función **Booster** se usa para precalentar el horno rápidamente.

- On

La función **Booster** se enciende automáticamente durante la fase de precalentamiento de un programa de cocción. El elemento para dorar/asar al grill, el elemento calefactor de anillo y el ventilador precalientan el compartimiento del horno a la temperatura requerida al mismo tiempo.

- Off

La función **Booster** se apaga durante la fase de precalentamiento de un programa de cocción. Solo los elementos calefactores para el modo de funcionamiento seleccionado se utilizan para precalentar el compartimiento del horno.

También puede usar el menú desplegable para encender o apagar la función **Booster** para un programa de cocción.

## Enjuague automático

Luego de utilizar un programa de cocción al vapor, aparecerá en la pantalla **Aclarando** después de apagar el horno a vapor.

Este proceso retira cualquier depósito restante de comida del sistema.

Puede activar o desactivar el proceso de enjuague automático.

# Ajustes

## Dureza del agua

El horno a vapor se debe ajustar al nivel de dureza del agua local para asegurar que funcione correctamente y para asegurar que se lleve a cabo la descalcificación en el intervalo correcto. Mientras más dura sea el agua, con más frecuencia será necesario descalcificar el horno a vapor. Su autoridad local del agua podrá indicarle la dureza del agua potable de su zona.

Si utiliza un descalcificador propio, iguale el ajuste del horno a vapor con el valor ajustado en el descalcificador.

Si utiliza un sistema propio para desmineralizar completamente el agua (por ejemplo, un sistema de ósmosis inversa), el sistema debe ajustarse para que la conductividad del agua tratada sea de al menos 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . En el caso de la mayoría de las calidades de agua, esto puede conseguirse fijando una dureza del agua de al menos 3.1 gpg (3° dH) en lugar de desmineralizar el agua por completo. La conductividad es necesaria para la detección del nivel de llenado en el generador de vapor. Iguale el ajuste del horno a vapor con el valor establecido en el sistema de desmineralización completa.

Si utiliza agua embotellada, debe cumplir la normativa nacional pertinente sobre la calidad del agua potable. No utilice agua mineral ni agua carbonatada. Ajuste la configuración en el horno a vapor en función del contenido de calcio. El contenido de calcio se especifica en la etiqueta de la botella en  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  o ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ).

| Dureza del agua |     |        | Contenido de calcio<br>$\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ | Contenido de carbonato de calcio<br>en<br>ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ) | Ajuste en el horno<br>a vapor |
|-----------------|-----|--------|---|---|-------------------------------|
| °dH             | gpg | mmol/l |   |   |                               |
| 1               | 1   | 0.18   | 7   | 18  | 1                             |
| 2               | 2   | 0.36   | 14  | 36  | 2                             |
| 3               | 3   | 0.54   | 21  | 54  | 3                             |
| 4               | 4   | 0.72   | 29  | 71  | 4                             |
| 5               | 5   | 0.90   | 36  | 89  | 5                             |
| 6               | 6   | 1.07   | 43  | 107   | 6                             |
| 7               | 7   | 1.25   | 50  | 125   | 7                             |
| 8               | 8   | 1.43   | 57  | 143   | 8                             |
| 9               | 9   | 1.61   | 64  | 161   | 9                             |
| 10              | 10  | 1.79   | 71  | 179   | 10                            |
| 11              | 11  | 1.97   | 79  | 196   | 11                            |
| 12              | 12  | 2.15   | 86  | 214   | 12                            |
| 13              | 14  | 2.33   | 93  | 232   | 13                            |
| 14              | 15  | 2.51   | 100   | 250   | 14                            |

# Ajustes

| Dureza del agua |       |             | Contenido de calcio<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> | Contenido de carbonato de calcio<br>en<br>ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> ) | Ajuste en el horno<br>a vapor |
|-----------------|-------|-------------|--|---|-------------------------------|
| °dH             | gpg   | mmol/l      |  |   |                               |
| 15              | 16    | 2.69        | 107  | 268   | 15                            |
| 16              | 17    | 2.86        | 114  | 286   | 16                            |
| 17              | 18    | 3.04        | 121  | 304   | 17                            |
| 18              | 19    | 3.22        | 129  | 321   | 18                            |
| 19              | 20    | 3.40        | 136  | 339   | 19                            |
| 20              | 21    | 3.58        | 143  | 357   | 20                            |
| 21              | 22    | 3.76        | 150  | 375   | 21                            |
| 22              | 23    | 3.94        | 157  | 393   | 22                            |
| 23              | 24    | 4.12        | 164  | 411   | 23                            |
| 24              | 25    | 4.30        | 171  | 429   | 24                            |
| 25              | 26    | 4.47        | 179  | 446   | 25                            |
| 26              | 27    | 4.65        | 186  | 464   | 26                            |
| 27              | 28    | 4.83        | 193  | 482   | 27                            |
| 28              | 29    | 5.01        | 200  | 500   | 28                            |
| 29              | 30    | 5.19        | 207  | 518   | 29                            |
| 30              | 31    | 5.37        | 214  | 536   | 30                            |
| 31              | 32    | 5.55        | 221  | 554   | 31                            |
| 32              | 33    | 5.73        | 228  | 571   | 32                            |
| 33              | 34    | 5.91        | 236  | 589   | 33                            |
| 34              | 35    | 6.09        | 243  | 607   | 34                            |
| 35              | 36    | 6.27        | 250  | 625   | 35                            |
| 36              | 38    | 6.44        | 257  | 643   | 36                            |
| 37-45           | 39-47 | 6.62-8.06   | 264-321                                      | 661-804   | 37-45                         |
| 46-60           | 48-63 | 8.23-10.74  | 328-428                                      | 821-1,071   | 46-60                         |
| 61-70           | 64-73 | 10.92-12.53 | 436-500                                      | 1,089-1,250   | 61-70                         |

# Ajustes

---

## Sensor de proximidad


El sensor de proximidad detecta cuando usted se acerca a la pantalla táctil, por ejemplo, con la mano o el cuerpo.

Si desea que el sensor de proximidad responda incluso cuando el horno a vapor esté apagado, seleccione la configuración Display | QuickTouch | On.

## Conectar luz

- durante el prog. en curso  
En cuanto se acerque a la pantalla táctil durante un proceso de cocción, se enciende la iluminación interior del horno. La iluminación interior del horno se apaga automáticamente después de 15 segundos.
- siempre conectado  
En cuanto se acerque a la pantalla táctil, se enciende la iluminación interior del horno. La iluminación interior del horno se apaga automáticamente después de 15 segundos.
- Off  
El sensor de proximidad no responde cuando usted se acerca a la pantalla táctil. Pulse el botón sensor "Light" (*Iluminación*) para encender la iluminación interior del horno 15 segundos.

## Conectar aparato

- On  
Si se muestra el tiempo, el horno a vapor se enciende y el menú principal aparece cuando usted se acerque a la pantalla táctil.
- Off  
El sensor de proximidad no responde cuando usted se acerca a la pantalla táctil. Encienda el horno a vapor con el botón sensor de encendido/apagado .

## Confirmar sonidos

- On  
En cuanto se acerque a la pantalla táctil, se apagan las señales audibles.
- Off  
El sensor de proximidad no responde cuando usted se acerca a la pantalla táctil. Apague las señales audibles manualmente.




## Seguridad

### Bloqueo puesta en marcha


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

Aún es posible configurar una alarma y un cronómetro, así como usar la función MobileStart cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento esté activo.

El bloqueo de puesta en funcionamiento permanecerá activado incluso luego de un corte de energía eléctrica.

- On  
El bloqueo de puesta en funcionamiento ahora está activo. Antes de poder usar el horno a vapor, enciéndalo y toque el símbolo  durante al menos 6 segundos.
- Off  
El bloqueo de puesta en funcionamiento ahora está desactivado. Puede usar el horno a vapor de la forma habitual.

### Bloqueo del teclado

El bloqueo de sensor evita que el programa de cocción sea apagado por accidente o que se cambien los ajustes. Una vez activado, el bloqueo de sensor evita que los campos y los botones sensores en la pantalla funcionen unos cuantos segundos después de iniciar un programa, a excepción del botón de encendido/apagado .

- On  
El bloqueo de sensor está activo. Toque *OK* durante al menos 6 segundos para desactivar el bloqueo de sensor por un periodo breve.
- Off  
El bloqueo de sensor no está activo. Todos los botones sensores reaccionan al tacto con normalidad.

## Reconocimiento frontal mueble

- On  
El reconocimiento frontal de puerta del gabinete está activado. Usando el sensor de proximidad, el horno a vapor detecta automáticamente si el panel de la puerta está cerrado.  
  
Si el panel de la puerta está cerrado, el horno a vapor se apaga automáticamente después de un periodo de terminado.
- Off  
El reconocimiento frontal de puerta del gabinete está desactivado. El horno a vapor no detecta si el panel de la puerta está cerrado.

Si el horno a vapor está instalado detrás del frente de un gabinete (p. ej., una puerta), el horno a vapor, la unidad de alojamiento y el piso se pueden dañar por la acumulación de calor y humedad detrás del frente del gabinete cerrado.

Deje siempre el panel de la puerta abierto cuando esté usando el horno a vapor.

Deje el panel de la puerta abierto hasta que el horno a vapor se haya enfriado por completo.

## Miele@home

El horno a vapor es un aparato compatible con Miele@home y con funcionalidad SuperVision.

Su horno a vapor está equipado con un módulo de comunicación WiFi y es adecuado para comunicación inalámbrica.

Existen varias formas de conectar su horno a vapor a su red WiFi. Recomendamos conectar su horno a vapor a su red WiFi usando la aplicación Miele@mobile o vía WPS.

- Activar  
Esta configuración solo está visible si Miele@home está desactivada. La función WiFi es reactivada.
- Desactivar  
Esta configuración solo está visible si Miele@home está activada. Miele@home permanece configurada, la función WiFi se apaga.
- Estado de la conexión  
Esta configuración solo está visible si Miele@home está activada. La pantalla muestra información tal como la calidad de recepción de WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo  
Esta configuración solo está visible si ya hay una red WiFi configurada. Restablezca las configuraciones de red y configure una conexión de red de inmediato.
- Restaurar  
Esta configuración solo está visible si ya hay una red WiFi configurada. Se desactiva la función WiFi y la conexión WiFi será restablecida al valor de fábrica. Debe configurar una nueva conexión WiFi para poder usar Miele@home.

Se deberían restablecer las configuraciones de la red si un horno a vapor es vendido o desechado, o si un horno a vapor usado es puesto en funcionamiento. Esta es la única manera de asegurar que todos los datos personales han sido eliminados y que el propietario anterior ya no podrá acceder al horno a vapor.

- Configurar  
Esta configuración solo está visible si todavía no se ha configurado una conexión WiFi. Debe configurar una nueva conexión WiFi para poder usar Miele@home.

## Escanear y conectar

La primera puesta en funcionamiento se realizó sin instalar Miele@home.

- Escanear el código QR.  
Si se ha instalado la Miele App y se tiene una cuenta de usuario, se redirigirá directamente a la conexión en red. Si todavía no se ha instalado la Miele App, se redirigirá a la Apple App® o a la Google Play Store™.
- Instalar la Miele App y crear una cuenta de usuario.
- Escanear de nuevo el código QR.

La Miele App guía a través de los siguientes pasos para realizar la instalación.



## Control a distancia

Si instaló la aplicación Miele en su dispositivo móvil, tiene acceso al sistema Miele@home y activó la función de mando a distancia (On), puede usar la función de MobileStart y, por ejemplo, recuperar información sobre procesos de cocción del horno a vapor que están en curso o terminar un programa en curso.

### Activar MobileStart

- Seleccione el botón sensor “Remote” para activar MobileStart.

El botón sensor “Remote” se ilumina. Puede hacer funcionar su horno a vapor de forma remota con la aplicación Miele.

El manejo directo del horno a vapor tiene prioridad sobre utilizarlo a través de la función del mando a distancia en la aplicación.


Puede utilizar MobileStart siempre que el botón sensor “Remote” esté encendido.

## SuperVision

El horno a vapor es un aparato compatible con Miele@home y con funcionalidad SuperVision para monitorear otros aparatos electrodomésticos en el sistema Miele@home.

La función SuperVision no se puede activar hasta que se haya configurado el sistema Miele@home.

### Indicación SuperVision

- On  
Se enciende la función SuperVision. El símbolo  aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla.

- Off  
Se apaga la función SuperVision.

### Indicación en Standby

La función SuperVision también está disponible cuando el horno está en modo de espera. Sin embargo, la pantalla con la hora del día debe estar encendida (Ajustes | Hora | Indicación horaria | On).

- On  
Siempre se muestran los aparatos domésticos activos que están registrados en el sistema Miele@home.
- Solo en caso de anomalías  
Solo se muestran las fallas en aparatos domésticos activos.

### Lista de aparatos

Se muestran todos los aparatos domésticos que están registrados en el Sistema Miele@home. Una vez que hayas seleccionado un aparato, puede acceder a otras configuraciones:

- Mostrar aparato
  - On  
La función SuperVision para este aparato está encendida.
  - Off  
La función SuperVision para este aparato está apagada. El aparato todavía está registrado en el sistema Miele@home. Se muestran las fallas, incluso si la función SuperVision para el aparato ha sido apagada.
- Tonos de señal  
Puede seleccionar si las señales audibles están encendidas (On) o apagadas (Off) para este aparato.

# Ajustes

## RemoteUpdate

La opción de menú RemoteUpdate solo se muestra y puede ser seleccionada únicamente si se cumplen los requisitos para usar Miele@home (consulte “Antes del primer uso: Miele@home”).

La función RemoteUpdate se usa para actualizar el software en su horno a vapor. Si hay una actualización disponible para su horno a vapor, se descargará automáticamente. Las actualizaciones no se instalarán automáticamente. Se deben iniciar manualmente.

Si no instala una actualización puede continuar usando su horno a vapor como siempre. Sin embargo, Miele le recomienda instalar las actualizaciones.

### Activación/Desactivación

La función RemoteUpdate está activada como estándar. Las actualizaciones disponibles se descargarán automáticamente pero solo se instalarán si usted inicializa la instalación manualmente.

Desactive la RemoteUpdate si no desea que se descargue ninguna actualización automáticamente.

## Cómo ejecutar una RemoteUpdate

La información acerca del contenido y alcance de una actualización se proporcionará en la aplicación Miele.

Aparecerá un mensaje en la pantalla de su horno a vapor si hay una actualización de software disponible.

Puede instalar la actualización de inmediato o posponerla hasta más adelante. Cuando se vuelva a encender el horno a vapor, se le recordará acerca de la actualización.

Desactive la RemoteUpdate si no desea instalar la actualización.

La actualización puede tomar varios minutos.

Tenga en cuenta la siguiente información acerca de la función RemoteUpdate:

- Solo recibirá un mensaje cuando una actualización esté disponible.
- Una vez que se haya instalado una actualización, no se puede deshacer.
- No apague el horno a vapor durante la actualización. De lo contrario, se cancelará la actualización y no se instalará.
- Algunas autorizaciones de software solo pueden ser llevadas a cabo por el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

## Versión del software

La opción del menú sobre la versión de software es para uso del Servicio Técnico de Miele. No necesita esta información para uso doméstico.

- Confirme con *OK*.

## Información legal

Puede encontrar un resumen de los componentes integrados de código abierto en Licencias Open Source.

- Confirme con *OK*.

## Distribuidor

Esta función permite exhibir el horno a vapor en salas sin calentarlo. No active esta configuración para uso doméstico.

## Modo exposición

Si el modo de demostración está activado, aparecerá el mensaje Modo exposición activado. El aparato no se calienta cuando encienda el horno a vapor.

- On  
Toque *OK* durante al menos 4 segundos para activar el modo de demostración.
- Off  
Toque *OK* durante al menos 4 segundos para desactivar el modo de demostración. Puede usar el horno a vapor de la forma habitual.

## Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato  
Todas las configuraciones que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.
- Programas Propios  
Se borrarán todos los Programas favoritos.
- MyMiele  
Se borrarán todas las entradas de MyMiele.
- Propuesta de temperaturas  
Todas las propuestas de temperatura recomendadas que hayan sido modificadas se restablecerán a los ajustes de fábrica.

## Horas de servicio (total)


Seleccione Horas de servicio (total) para ver el número total de horas de funcionamiento de su horno a vapor.

# Alarma y Aviso

Al utilizar el botón sensor “*Timer*” (*Cronómetro*), puede configurar un cronómetro (p. ej., para cocer huevos) o una alarma para una hora específica.



Se pueden establecer dos alarmas, dos cronómetros o una alarma y un cronómetro simultáneamente.


## Uso de la función Alarma


Se puede usar la alarma  para especificar una hora particular para que suene una señal audible.


## Configurar la alarma

Si se selecciona la configuración Display | QuickTouch | Off, deberá encender el horno a vapor antes de configurar la alarma. De este modo, cuando el horno a vapor esté apagado, la hora de la alarma aparecerá en la pantalla.

- Seleccione el botón sensor “*Timer*” (*Cronómetro*).
- Seleccione  Alarma.
- Configure la hora de la alarma.
- Toque  para confirmar.

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

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

A la hora especificada para la alarma,  destellará en la pantalla junto a la hora y sonará una señal audible.


- Seleccione el botón sensor “*Timer*” (*Cronómetro*) o la hora de la alarma configurada en la pantalla.

La señal audible se detendrá y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

## Cambiar una alarma

- Seleccione la alarma en la pantalla o seleccione el botón sensor “*Timer*” (*Cronómetro*) y la alarma que desea.

La alarma configurada aparecerá en la pantalla.


- Configure la nueva hora de la alarma.
- Toque  para confirmar.

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

## Eliminar una alarma


- Seleccione la alarma en la pantalla o seleccione el botón sensor “*Timer*” (*Cronómetro*) y la alarma que desea.

La alarma configurada aparecerá en la pantalla.

- Seleccione Eliminar.
- Toque  para confirmar.

Se elimina la alarma.

## Uso de la función Aviso

El cronómetro  se puede usar para cronometrar otras actividades en la cocina, p. ej., cocer huevos.


El cronómetro también se puede usar al mismo tiempo como un programa de cocción para el cual se establezcan tiempos de inicio y de finalización (p. ej., como recordatorio de remover la comida o agregar condimento, etc.).


- La duración máxima del cronómetro que se puede configurar es de 59 minutos y 59 segundos.


## Ajuste de la programación de tiempo


Si seleccionó la configuración Display | QuickTouch | Off, tendrá que encender el horno a vapor antes de configurar el cronómetro. De este modo, se puede ver el conteo descendente del cronómetro en la pantalla cuando el horno a vapor está apagado.

Ejemplo: usted desea cocer huevos y configura un cronómetro de 6 minutos y 20 segundos.

- Seleccione el botón sensor “Timer” (*Cronómetro*).
- Seleccione  Aviso.
- Establezca la duración del cronómetro requerida.
- Toque Cerrar para confirmar.

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 final de la duración del cronómetro,  destellará, comenzará el conteo progresivo del tiempo y sonará una señal audible.

- Seleccione el botón sensor “Timer” (*Cronómetro*) o el cronómetro requerido en la pantalla.

La señal audible se detendrá y los símbolos desaparecerán de la pantalla.

## Cambiar el cronómetro

- Seleccione el cronómetro en la pantalla o seleccione el botón sensor “Timer” (*Cronómetro*) y la duración del temporizador que desea.

Aparecerá la duración del cronómetro configurado.

- Establezca una nueva duración del cronómetro.
- Toque Cerrar para confirmar.

Ahora se guarda la duración modificada del cronómetro y comenzará el conteo regresivo en minutos. Las duraciones de cronómetro de menos de 10 minutos se contarán regresivamente en segundos.

## Eliminar el cronómetro

- Seleccione el cronómetro en la pantalla o seleccione el botón sensor “Timer” (*Cronómetro*) y la duración del temporizador que desea.




















Aparecerá la duración del cronómetro configurado.

- Seleccione Eliminar.
- Toque Cerrar para confirmar.

Se elimina el cronómetro.







## Menú principal y submenús

Como diferentes países tienen distintas preferencias en lo que se refiere a la preparación de alimentos, las temperaturas en °F y °C pueden no coincidir. Las temperaturas están definidas como se especifican en la tabla.

| Menú   | Valor recomendado | Estufa                  |
|--|-------------------|-------------------------|
| Funciones                     |                   |                         |
| Aire caliente + para hornear  | 320 °F (160 °C)   | 85–450 °F (30–230 °C)   |
| Aire caliente + para asar     | 375 °F (190 °C)   | 85–450 °F (30–230 °C)   |
| Bóveda y solera               | 355 °F (180 °C)   | 85–450 °F (30–230 °C)   |
| Cocción combinada             |                   |                         |
| Combi con aire caliente plus  | 340 °F (170 °C)   | 85–450 °F (30–230 °C)   |
| Combi con bóveda y solera     | 355 °F (180 °C)   | 85–435 °F (30–230 °C)   |
| Combi con grill               | Nivel 3           | Nivel 1–3               |
| Cocción al vapor              | 212 °F (100 °C)   | 105–212 °F (40–100 °C)  |
| Sous-vide                     | 150 °F (65 °C)    | 115–195 °F (45–90 °C)   |
| Cocción intensiva             | 355 °F (180 °C)   | 120–450 °F (50–230 °C)  |
| Solera                        | 375 °F (190 °C)   | 210–395 °F (100–200 °C) |
| Bóveda                       | 375 °F (190 °C)   | 210–450 °F (100–230 °C) |
| Grill grande                | Nivel 3           | Nivel 1–3               |
| Grill pequeño               | Nivel 3           | Nivel 1–3               |
| Grill con aire              | 395 °F (200 °C)   | 120–450 °F (50–230 °C)  |
| Repostería especial         | 320 °F (160 °C)   | 85–450 °F (30–230 °C)   |
| Programas automáticos       |                   |                         |
| Funciones Especiales        |                   |                         |
| Calentar   | 265 °F (130 °C)   | 250–285 °F (120–140 °C) |
| Descongelar  | 140 °F (60 °C)    | 120–140 °F (50–60 °C)   |







## Menú principal y submenús

| Menú  | Valor recomendado | Estufa                 |
|---|-------------------|------------------------|
| Funciones Especiales   |                   |                        |
| Mix & Match   |                   |                        |
| Cocción crujiente   | —                 | —                      |
| Cocción delicada  | —                 | —                      |
| Calentamiento crujiente   | —                 | —                      |
| Calentamiento delicado  | —                 | —                      |
| Blanquear   | —                 | —                      |
| Preparación de conservas  | 195 °F (90 °C)    | 175–212 °F (80–100 °C) |
| Deshidratar   | 120 °F (50 °C)    | 85–160 °F (30–70 °C)   |
| Dejar subir la masa   | —                 | —                      |
| Cocción menú  | —                 | —                      |
| Esterilizar   | —                 | —                      |
| Calentar vajilla  | 120 °F (50 °C)    | 120–175 °F (50–60 °C)  |
| Mantenimiento del calor   | 150 °F (65 °C)    | 105–212 °F (40–100 °C) |
| MyMiele   |                   |                        |
| Programas Propios    |                   |                        |
| Ajustes   |                   |                        |
| Mantenimiento    |                   |                        |
| Descalcificar   |                   |                        |
| Remojo  |                   |                        |
| Secar   |                   |                        |
| Aclarado  |                   |                        |

# Consejos para el ahorro de energía

---

## Programas de cocción

- Quite todos los accesorios del horno que no se necesiten para un programa de cocción.
- 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.
- Precaliente el horno solo si la receta o el cuadro de cocción lo indica.
- No intente abrir la puerta cuando esté cocinando.
- Los moldes para hornear oscuros y mates son mejores para hornear. Absorben el calor más efectivamente y lo transmiten a la mezcla más rápido. Los materiales brillantes, tales como el acero inoxidable o el aluminio, reflejan el calor y, por lo tanto, ocasionan un resultado menos uniforme. No cubra el piso del horno o la parrilla para hornear y asar con papel de aluminio reflectante del calor.
- Vigile las duraciones de cocción para evitar desperdiciar energía cuando cocine. Establezca la duración de cocción o use una sonda térmica, si la tiene.
- La mayoría de los alimentos se pueden cocinar usando Aire caliente + para hornear  o Aire caliente + para asar . Como el ventilador distribuye el calor en el compartimiento del horno de inmediato, le permite usar una temperatura menor a la que emplearía con Bóveda y solera . También le permite cocinar en múltiples niveles de estante a la vez.
- Grill con aire  es el mejor modo de funcionamiento para platos asados al grill. Se pueden utilizar temperaturas

más bajas, en comparación con otros modos de asado al grill que utilizan la máxima temperatura programada.

- Siempre que sea posible, debería cocinar varios platos a la vez. Colóquelos juntos en el horno o en diferentes niveles de estante.
- Los platos que no pueda preparar a la vez, debería, si es posible, cocinarlos sucesivamente para usar el calor existente en el horno.

## Configuraciones

- Seleccione la configuración Display | QuickTouch | Off para los elementos de control a fin de reducir el consumo de energía.
- Seleccione la configuración Iluminación | Off o «On» durante 15 s para la iluminación interior del horno. Puede volver a encender la iluminación interior del horno en cualquier momento tocando el botón sensor “Light” (Iluminación).

## Modo de ahorro de energía

El horno a vapor se apagará automáticamente para ahorrar energía si no se está ejecutando un programa y no se han usado los controles. La hora del día aparecerá en la pantalla o esta permanecerá oscura (consulte “Ajustes”).

Funcionamiento incorrecto debido a la falta del filtro de piso.

Si falta el filtro de piso, los depósitos de alimentos pueden llegar al drenaje. El agua no se puede bombear para sacarla.

Antes de cada programa de cocción, revise que el filtro en el piso del compartimiento del horno esté instalado correctamente.

- Encienda el horno a vapor.

Aparecerá el menú principal.

- Si desea cocinar usando un modo de funcionamiento de vapor o introduciendo vapor, llene el depósito de agua e insértelo en su lugar.

El agua destilada o carbonatada u otros líquidos podrían dañar el horno a vapor.

**Utilice solo agua potable fresca y fría** (menos de 70 °F (20 °C)).

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione Funciones .
- Seleccione el modo de funcionamiento que desee usar.

Aparecerán el modo de funcionamiento y los valores para la temperatura y la humedad (si es aplicable).

- Cambie los valores recomendados si es necesario.

Los valores recomendados se aceptarán automáticamente en unos cuantos segundos. Puede cambiar la temperatura y el nivel de temperatura después seleccionando el indicador de temperatura o humedad.

- Confirme con *OK*.

Aparecerán las temperaturas requeridas y reales, y comenzará la fase de precalentamiento.


Verá el aumento de la temperatura en la pantalla. Sonará una señal audible cuando se alcance la temperatura configurada por primera vez.

- Después del programa de cocción, seleccione Finalizar.

La función de reducción de vapor se encenderá automáticamente al final de un programa de cocción que use una temperatura de aproximadamente 175 °F (80 °C) (cocción al vapor) o de 175 a 212 °F (80 a 100 °C) y 100 % de humedad (cocción combinada).

Antes de abrir la puerta, espere a que Reducción de vapor desaparezca de la pantalla.

- Retire los alimentos del horno.

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Puede quemarse con el vidrio de la puerta.

Use agarraderas para ollas cuando cierre la puerta caliente.

# Funcionamiento

## Limpeza del horno a vapor

- Retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada, y vacíelos de ser necesario.
- Apague el horno a vapor.

Aclarando aparece después de un programa de cocción con vapor.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Se debe realizar el proceso de enjuague luego de cada uso para retirar del sistema cualquier depósito restante de comida.

Si seleccionó Display | QuickTouch | Off en el menú de ajustes, tendrá que encender el horno a vapor para abrir la puerta.

- Limpie y seque el horno a vapor como se describe en “Limpeza y cuidado del horno a vapor”.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el compartimento del horno esté completamente seco.

## Llenar el agua

Si es necesario reponer agua durante el programa de cocción, se escuchará un tono y la pantalla le solicitará que llene el recipiente de agua con agua fresca.

- Retire el depósito de agua y llénelo con agua fresca.
- Empuje el depósito de agua dentro del aparato.

El programa de cocción continuará.

## Cambio de valores y configuraciones para un programa de cocción


Dependiendo del modo de funcionamiento, en cuanto un programa de cocción esté en curso, puede cambiar los valores o configuraciones para este programa.


Dependiendo del modo de funcionamiento, puede cambiar las siguientes configuraciones:

- Temperatura
- Humedad
- Duración
- Booster
- Precalentar
- Crisp function

## Cambiar la temperatura y la temperatura interior

Puede configurar permanentemente la propuesta de temperatura para que se adapte a sus preferencias de cocción mediante Ajustes | Propuesta de temperaturas.

La temperatura interior  solo aparece si está usando la sonda (consulte “Asar: sonda”).

- Toque la pantalla de temperatura.
- Cambie la temperatura y la temperatura interior  conforme se requiera.
- Confirme con *OK*.

El programa de cocción se reanudará con las nuevas temperaturas meta.

## Cambiar Humedad

- Toque el indicador de humedad.
- Cambie el nivel de humedad.
- Confirme con *OK*.

El programa continuará funcionando al nuevo nivel de humedad.

## Configuración de duraciones adicionales

Los resultados de la cocción pueden verse afectados de manera adversa si transcurre demasiado tiempo entre el momento en que se colocan los alimentos en el horno y el inicio de la cocción. Los alimentos frescos pueden cambiar de color e incluso echarse a perder. Al hornear, la mezcla o masa para tartas se puede secar y los agentes que suben la tarta pueden perder su efectividad. Seleccione el tiempo más corto posible hasta el inicio del proceso de cocción.

Ha introducido los alimentos en el compartimento del horno, seleccionado una función y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

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

- Duración  
Ingrese la duración de cocción requerida para los alimentos. El calentamiento del horno se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido la duración de cocción. La duración máxima de cocción que se puede configurar depende del modo de funcionamiento que haya seleccionado.
- Preparado a las  
Especifique en qué momento desea que termine el proceso de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora que haya programado.
- Esta función solo aparecerá en el menú si configuró una hora o horas. Inicio a las  
Esta función solo aparecerá en el menú si configuró una hora Duración o Preparado a las. Con Inicio a las, tiene que especificar en qué momento desea que comience el proceso de cocción. El

horno se encenderá automáticamente a la hora que haya programado.

- Seleccione ☺ o Timer.
- Configure las horas requeridas.
- Confirme con *OK*.

Cuando cocine con vapor, el tiempo de cocción no comenzará hasta que se alcance la temperatura requerida ajustada.

La función de reducción de vapor se activará al final de un proceso de cocción que utilice una temperatura superior a aprox. 175 °F/80 °C (cocción al vapor) o 175–212 °F/80–100 °C y 100 % de humedad (cocción combinada).

- Espere a que Reducción de vapor se apague en la pantalla antes de abrir la puerta y sacar los alimentos del horno.

## Cambio de las duraciones configuradas

- Seleccione ☺, la duración, o Timer.
- Seleccione la hora que desea y cámbiela.
- Confirme con *OK*.

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

## Eliminar las duraciones de cocción establecidas

- Seleccione ☺, la duración, o Timer.
- Seleccione la hora que desea.
- Seleccione Eliminar.
- Confirme con *OK*.

Si elimina Duración, las duraciones establecidas para Preparado a las y Inicio a las también se eliminan.

Si elimina Preparado a las o Inicio a las, el programa de cocción comenzará usando la duración de cocción configurada.

# Funcionamiento

## Cancelar un programa de cocción

Si cancela un programa de cocción, se apagarán el calentamiento y la iluminación del horno. Se eliminarán todas las duraciones de cocción configuradas.

Durante un programa de cocción con vapor, aparecerá Reducción de vapor si ha establecido una temperatura superior a aproximadamente 175 °F (80 °C) (cocción al vapor) o de 175 a 212 °F (80 a 100 °C) y 100 % de humedad (cocción combinada).

Seleccione Cerrar para volver al menú principal.

## Cancelar un programa de cocción sin una duración de cocción configurada

- Seleccione Finalizar.

Aparecerá el menú principal.

## Cancelar un programa de cocción con una duración de cocción configurada

- Seleccione Cancelar.

Aparecerá ¿Cancelar proceso?.

- Seleccione Sí.

Aparecerá el menú principal.

## Interrupción de un programa de cocción

Un programa de cocción se interrumpe en cuanto se abra la puerta. Se apaga el calentamiento del horno.

La duración de cocción establecida se guarda al cocinar con vapor, y para programas y aplicaciones con funcionamiento únicamente de vapor.

 Riesgo de lesiones debido a vapor caliente.

Al usar un programa de cocción con vapor, puede escapar mucho vapor caliente cuando se abra la puerta. El vapor puede provocar quemaduras. Aléjese y espere hasta que el vapor caliente se haya disipado.

 Riesgo de lesiones causadas por alimentos y superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales, los accesorios, los alimentos o el vidrio de la puerta.

Utilice agarraderas para ollas para colocar alimentos calientes en el horno o retirarlos, cuando ajuste los estantes del horno, etc., en el compartimiento caliente del horno y al cerrar la puerta caliente.

Al colocar o retirar recipientes de cocina en el horno, asegúrese de que los alimentos calientes no se derramen.

El programa de cocción continuará cuando se cierre la puerta.

El horno a vapor se calentará nuevamente y la pantalla mostrará la temperatura en el compartimiento del horno a medida que aumenta.

Al cocinar con vapor, y para programas y aplicaciones con funcionamiento únicamente de vapor, el tiempo restante solo continúa descendiendo una vez que se ha alcanzado la temperatura establecida.


En programas que usan 100 % de humedad y temperaturas de hasta 212 °F (100 °C): el programa de cocción terminará antes si la puerta se abre en el último minuto de cocción (55 segundos restantes).

## Pre calentamiento del horno

La función **Booster** se usa para precalentar el compartimiento del horno rápidamente en algunos modos de funcionamiento.




Se puede usar la función **Pre calentamiento** con cualquier modo de funcionamiento del horno y se tiene que encender por separado para cada programa de cocción.

El compartimiento del horno solo necesita ser precalentado en unos cuantos casos.

- Precaliente el compartimiento del horno cuando cocine los siguientes alimentos:
  - pasteles, galletas y repostería con una duración de cocción corta (aprox. 30 minutos o menos) así como alimentos delicados (p. ej., bizcocho) con el modo de funcionamiento **Bóveda** y **solera**  (sin la función **Booster**)

## Booster

La función **Booster** está activada como la configuración predeterminada de fábrica para los siguientes modos de funcionamiento (**Ajustes** | **Booster** | **On**):

- Aire caliente + para hornear 
- Aire caliente + para asar 
- Bóveda y solera 

Si configura una temperatura superior a 210 °F (100 °C) y la **Booster** función está encendida, una fase de precalentamiento rápido caliente el compartimiento del horno a la temperatura configurada. El elemento para dorar/asar a la parrilla y el elemento calefactor anular se encienden junto con el ventilador.

Los alimentos delicados (p. ej. bizcochos o galletas) se dorarán demasiado rápido en la parte superior si se **Booster** utiliza esta función.

Apague la **Booster** función para estos alimentos.

## Encender o apagar **Booster** para un programa de cocción

Si seleccionó la configuración **Booster** | **On**, puede apagar la función por separado para un programa de cocción.

Por otro lado, también puede encender la función por separado para un programa de cocción si seleccionó la configuración **Booster** | **Off**.

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura. Desea apagar la función **Booster** para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

**Booster** está resaltado en naranja.

- Seleccione **Booster**.

Dependiendo del esquema de color, **Booster** es resaltado en negro o blanco.

- Cierre el menú desplegable.

La función **Booster** se apaga durante la fase de precalentamiento. Solo los elementos calefactores para el modo de funcionamiento seleccionado se utilizan para precalentar el compartimiento del horno.

# Funcionamiento

## Precalentar

Puede colocar la mayoría de los platos en el compartimiento del horno frío para usar el calor producido durante la fase de precalentamiento.

Si configuró una duración de cocción, comenzará la cuenta regresiva solo cuando se alcance la temperatura meta y haya colocado los alimentos en el horno.

Comience el programa de cocción inmediatamente sin retrasar el tiempo de inicio.

## Encender Precalentar

La función Precalentar se tiene que encender por separado para cada programa de cocción.

Ejemplo: seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

Desea encender la función Precalentar para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Dependiendo del esquema de color, Precalentar es resaltado en negro o blanco.

- Seleccione Precalentar.

Precalentar está resaltado en naranja.

- Cierre el menú desplegable.

Se mostrará el siguiente mensaje con una hora: Introducir los alimentos a las . Se calienta el compartimiento del horno a la temperatura configurada.

- En cuanto se le indique, coloque los alimentos en el horno.
- Confirme con *OK*.









## Crisp function

La función Crisp function (reducción de humedad) permite eliminar la humedad del horno conforme se requiera durante todos el proceso de cocción o en algunos momentos durante el proceso.

Se recomienda usar esta función al cocinar alimentos que tengan una cubierta húmeda, p. ej., quiche, pizza, pasteles horneados en bandeja con ingredientes de fruta fresca o panquecitos.

En particular, la piel de aves se vuelve crujiente con esta función.

La función Crisp function puede usarse en los siguientes modos de funcionamiento:

- Aire caliente + para hornear 
- Aire caliente + para asar 
- Bóveda y solera 
- Cocción intensiva 
- Solera 
- Bóveda 
- Grill con aire 
- Repostería especial 



## Encender Crisp function

La función Crisp function se tiene que encender por separado para cada programa de cocción.

Seleccionó un modo de funcionamiento y las configuraciones requeridas, tales como la temperatura.

Desea encender la función Crisp function para este programa de cocción.

- Arrastre hacia abajo el menú desplegable.

Dependiendo del esquema de color, Crisp function es resaltado en negro o blanco.

- Seleccione Crisp function.

Crisp function está resaltado en naranja.

- Cierre el menú desplegable.

Se enciende la función Crisp function.

La función Crisp function se puede volver a desactivar en cualquier momento mediante el menú desplegable.

## Cómo inyectar las emisiones de vapor

Puede liberar emisiones de vapor durante el proceso de cocción en todos los modos de funcionamiento del horno. La cantidad de emisiones de vapor es ilimitada.

Puede liberar una emisión de vapor en cuanto aparezca Entrada vapor y Start se muestre en verde.

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

- Seleccione Start.

Se liberará la emisión de vapor. Esto tomará aproximadamente 1 minuto.

- Proceda de la manera descrita para liberar más emisiones de vapor en cuanto Start se muestre en verde de nuevo.

## Cambio del modo de funcionamiento

Puede cambiar a otro modo de funcionamiento durante un programa de cocción.

- Toque el símbolo para el modo de funcionamiento seleccionado.
- Si configuró una duración de cocción, confirme el mensaje ¿Interrumpir proceso? con Sí.
- Seleccione el nuevo modo de funcionamiento.

En la pantalla aparecerá el nuevo modo de funcionamiento junto con los valores recomendados correspondientes.

- Configure los valores para el programa de cocción y confirme con *OK*.

## Notas generales

---

La sección “Notas generales” contiene información general. Encontrará información más detallada sobre alimentos específicos y cómo cocinarlos en las otras secciones.

### Las ventajas de cocinar con vapor

Como los alimentos no se sumergen en el agua, se retienen casi todas las vitaminas y los minerales.

Cuando se cocina con vapor, los alimentos también retienen su verdadero sabor mejor que cuando se los cocina de la manera convencional. Por lo tanto, recomendamos condimentar los alimentos después de la cocción. Los alimentos también retienen su color fresco y original.

### Recipientes adecuados

#### Recipientes de cocción

Se proporcionan recipientes de cocción de acero inoxidable con el horno a vapor. Otros recipientes, en una variedad de tamaños, perforados y sólidos, están disponibles como extras opcionales (consulte “Accesorios opcionales”). Esto le permite seleccionar el recipiente más adecuado para la comida que esté preparando.

Use recipientes de cocción perforados para **cocinado a vapor** si es posible. El vapor puede llegar a los alimentos desde todos los lados y los alimentos se cocinan uniformemente.

#### Su propia vajilla

También puede usar su propia vajilla. Sin embargo, tenga en cuenta lo siguiente:

- La vajilla debe ser adecuada para uso en un horno y poder resistir el vapor. Para usar vajilla de plástico consulte al

fabricante para saber si son aptos para usarlos en hornos a vapor.

- La vajilla de lados gruesos hecha de porcelana, cerámica o barro no es muy adecuada para usarla con vapor. Debido a sus lados gruesos, no conduce bien el calor, lo que significa que los tiempos de cocción serán considerablemente mayores que los indicados en los cuadros.
- Coloque la vajilla en la parrilla para hornear y asar o en un recipiente de cocción. Dependiendo del tamaño de la vajilla, también puede colocar la parrilla para hornear y asar sobre el piso del compartimiento del horno con la superficie de la parrilla hacia arriba y la vajilla encima. También puede retirar los bastidores laterales para tener más espacio (consulte “Limpieza de los bastidores laterales” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).
- Asegúrese de que exista un espacio entre el borde superior de la vajilla y la parte superior del compartimento del horno para que pueda ingresar suficiente vapor a la vajilla.

### Nivel del estante

Puede seleccionar cualquier nivel de estante. También puede cocinar en diferentes niveles a la vez. Esto no afectará la duración de la cocción.

Cuando se utiliza más de un recipiente profundo de cocción al mismo tiempo, es mejor compensarlos en sus rieles y dejar por lo menos un nivel vacío entre ellos.

Siempre inserte los recipientes de cocina y la rejilla entre los rieles del soporte del nivel del estante para evitar que se vuelquen.

## Alimentos congelados

La fase de calentamiento para los alimentos congelados es más larga que para los alimentos frescos. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos congelados, más largo será el tiempo de la fase de precalentamiento.

## Temperatura

Durante la cocción al vapor, la temperatura no excede de 212 °F (100 °C). Casi todos los alimentos se pueden cocinar a esta temperatura. Algunos tipos de alimentos, tales como las bayas, necesitan cocinarse a temperaturas bajas para evitar que estallen. Consulte más detalles en las secciones relevantes en estas instrucciones de funcionamiento.

## Duración de cocción

Durante la cocción con vapor, la duración de cocción no comienza sino hasta que se alcanza la temperatura establecida.

En general, las duraciones de cocción para cocinar con vapor son las mismas que para cocinar alimentos en una cacerola. En las secciones correspondientes se proporciona más información acerca de cualquier factor que pueda afectar la duración de cocción.

La cantidad de alimentos no afecta la duración de cocción. 2 lb (1 kg) de papas necesitarán el mismo tiempo para cocinarse que 1 lb (500 g) de papas.

## Cocción con líquidos

Cuando cocine con líquidos, llene solo  $\frac{2}{3}$  de la bandeja de cocción para evitar que se derrame líquido cuando la retire del horno.

## Recetas propias: Cocción al vapor

Puede preparar en el horno de vapor cualquier alimento o receta que se prepare en una olla o cacerola. Los tiempos de cocción serán los mismos. Tenga en cuenta que los alimentos no se dorarán ni estarán crocantes cuando los cocine con vapor.

## Bandeja universal y parrilla para hornear y asar

Use la bandeja universal con la parrilla para hornear y asar colocada sobre la primera, p. ej., para asar y asar al grill. Durante el asado, puede usar los jugos de la carne recolectados en la bandeja para hacer una salsa del jugo de la carne o una salsa.

Si está usando la bandeja universal con la parrilla para hornear y asar encima, inserte la bandeja universal entre los rieles de un nivel de estante y la parrilla para hornear y asar se deslizará automáticamente arriba de ellos. Al retirarlas del horno, sáquelas juntas.

## Hendiduras de seguridad antivuelco

La rejilla de acero del horno y la bandeja universal cuentan con hendiduras de seguridad antivuelco en el medio que evitan que salgan totalmente hacia afuera cuando solo necesitan salir parcialmente. La bandeja y la rejilla solo se pueden retirar del horno levantándolas hacia arriba y sacándolas hacia afuera.

# Cocción al vapor

## Notas sobre los cuadros de cocción

Siga las instrucciones sobre las duraciones de cocción, las temperaturas y las notas de cocción.

### Seleccionar la duración de la cocción

Las duraciones de cocción proporcionadas son solo guías.

- Recomendamos seleccionar inicialmente la duración más breve. Puede cocinar más tiempo, si es necesario.

## Vegetales

### Alimentos frescos

Prepare las verduras frescas de la manera habitual, es decir, lávelas, límpielas y córtelas.

### Alimentos congelados

Las verduras congeladas no se tienen que descongelar antes, a menos que hayan estado congeladas juntas en un bloque.

Las verduras congeladas y frescas que requieran el mismo tiempo para cocinarse se pueden cocinar juntas.

Si las verduras se congelaron juntas en una masa, rómpala antes de cocinar con vapor. Siga las instrucciones del fabricante que aparecen en el paquete sobre la duración de cocción.

### Recipientes del horno a vapor

Cuando cada pieza del alimento que se está cocinando sólo tiene un diámetro pequeño (por ejemplo, guisantes, espárragos), no hay huecos o hay muy pocos, y el vapor apenas puede penetrar en el alimento. Para garantizar una cocción uniforme, utilice una bandeja de

horno de vapor plana para este tipo de alimentos y asegúrese de que los alimentos no se apilen por más de 3–5 cm (1"–2") de altura. Divida las cantidades más grandes de alimentos en varios recipientes planos para horno a vapor.

Los distintos tipos de verduras que necesiten el mismo tiempo de cocción pueden cocinarse juntos en un mismo recipiente para el horno a vapor.

Las verduras que necesiten cocerse en líquido, como la col lombarda, deben colocarse en recipientes sólidos para horno a vapor.


### Nivel del estante

Cuando cocine verduras con un color particular (p. ej., betabel) en un recipiente perforado y cocine otros alimentos en otros recipientes a la vez, coloque la bandeja de escurrimientos directamente debajo del recipiente perforado para recolectar los líquidos y evitar cualquier transferencia de color.

### Duración de cocción

La duración de cocción depende del tamaño de los alimentos y de qué tan bien cocidos los desee, de la misma manera que sucede con métodos de cocción convencionales. Ejemplo:  
camotes, cortados en cuartos:  
aprox. 17 minutos  
Camotes, cortados en mitades:  
aprox. 20 minutos

### Configuraciones

Programas automáticos  | Verduras  
| ... |


o

Funciones 

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

## Cocción al vapor

| <b>Vegetales</b>   |  [min] |
|--|---|
| Alcachofas   | 32–38   |
| Coliflor, entera   | 27–28   |
| Coliflor, ramilletes   | 3–8   |
| Ejotes, verdes   | 3–10  |
| Brócoli, ramilletes  | 1–4   |
| Zanahorias chantenay, enteras                                | 7–8   |
| Zanahorias chantenay, mitades                                | 6–7   |
| Zanahorias chantenay, picadas                                | 4   |
| Endibia, mitades   | 4–5   |
| Col china, picada  | 3   |
| Chícharos  | 3   |
| Hinojo, mitades  | 10–12   |
| Hinojo, cortado en tiras                                     | 4–5   |
| Col rizada, picada   | 23–26   |
| Camotes, pelados<br>enteros<br>mitades<br>cuartos            | 27–29<br>21–22<br>16–18   |
| Papas Yukon Gold, peladas<br>enteras<br>mitades<br>cuartos   | 25–27<br>19–21<br>17–18   |
| Papas Idaho/Russet, peladas<br>enteras<br>mitades<br>cuartos | 26–28<br>19–20<br>15–16   |
| Colinabo, cortado en trozos                                  | 6–7   |
| Calabaza, cubos  | 4–10  |
| Elote  | 11–14   |
| Acelga, picada   | 2–3   |
| Pimiento morrón, en cubos o cortado en tiras                 | 1   |

## Cocción al vapor

| <b>Vegetales</b>                | <b>🕒 [min]</b> |
|---------------------------------|----------------|
| Papas nuevas, firmes            | 30–32          |
| Champiñones                     | 1              |
| Porro, rebanado                 | 2–3            |
| Porro, mitades a lo largo       | 6              |
| Romanesco, entero               | 22–25          |
| Romanesco, ramilletes           | 5–7            |
| Colecitas de Bruselas           | 10–12          |
| Betabel, entero                 | 53–57          |
| Col roja, picada                | 23–26          |
| Salsifí negro, entero           | 9–10           |
| Raíz de apio, cortada en trozos | 6–7            |
| Espárragos verdes               | 3–7            |
| Espárragos blancos, enteros     | 4–9            |
| Zanahorias, picadas             | 3–6            |
| Espinaca fresca                 | 1–2            |
| Col china, picada               | 5–10           |
| Apio, picado                    | 3–5            |
| Nabo sueco, picado              | 6–7            |
| Col blanca, picada              | 12             |
| Col de Milán, picada            | 5–10           |
| Calabacitas, rebanadas          | 1              |
| Chícharos dulces                | 3–5            |

🕒 Duración de cocción

## Pescado

### Alimentos frescos

Prepare el pescado fresco de la manera habitual, es decir, lávelo, límpielo bien y córtelo en filetes.

### Alimentos congelados

Antes de cocinar el pescado congelado, se lo debe descongelar ligeramente.

### Preparación para su uso

Añada un poco de limón o jugo de lima antes de cocinar. El ácido cítrico ayuda a que la carne se mantenga firme.

No es necesario condimentar cuando se cocina al vapor ya que este método permite que el pescado retenga los minerales, que le otorgan un sabor único.

### Bandejas de cocina

Si utiliza una bandeja perforada, engrásela primero.

### Nivel del estante

Cuando cocine pescado en un recipiente perforado y cocine otros alimentos en otros recipientes a la vez, coloque el recipiente con el pescado directamente encima de la bandeja universal para recolectar los líquidos y evitar cualquier transferencia de sabor a otros alimentos.

## Temperatura

### 185 °F a 195 °F (85 °C a 90 °C)

Para una cocción suave de tipos delicados de pescado, como sole.

### 212 °F (100 °C)

Para la cocción de tipos firmes de pescados, como salmón y bacalao.

También para la cocción de pescado en salsa o caldo.

## Duración de la cocción

La duración de cocción depende del grosor y de la consistencia de los alimentos, no del peso.

Cuanto más tiempo se cocine el pescado, más firme estará. Utilice las duraciones de cocción que se indican en el cuadro. Si ve que el pescado no está lo suficientemente cocido, cocínelo por algunos minutos más.

Cuando cocine el pescado en salsa o caldo, le recomendamos que incremente unos minutos la duración de cocción indicada.

# Cocción al vapor

---

## Consejos

- Agregar hierbas y especias, tales como eneldo, ayudará a resaltar el sabor del pescado.
- Cocine el pescado grande en la posición de natación. Para ayudar a mantener la estructura del pescado, coloque una taza pequeña o similar boca abajo en el recipiente de cocción. Disponga el pescado con el lado de la panza hacia abajo sobre la taza.
- Puede usar los restos de pescado, p. ej., la cabeza, las espinas, la cola, etc., para hacer un **consomé de pescado**. Coloque los restos de pescado junto con algunas verduras mixtas en un recipiente de cocción sólido y agregue agua fría. Cocine a 212 °F (100 °C) durante 60 a 90 minutos. Entre más larga sea la duración de cocción, más concentrado será el consomé.
- Preparar pescado **au bleu** es un método donde el pescado se cocina en agua con vinagre, en diferentes proporciones según la receta. Es importante no dañar la piel del pescado. Este método es adecuado para cocinar carpa, trucha, tenca, anguila y salmón.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Pescado  
| ... | Cocción al vapor

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: consulte el cuadro

Duración: consulte el cuadro



## Cocción al vapor

| <b>Pescado</b>         | <b>🌡️ [°F (°C)]</b> | <b>🕒 [min]</b> |
|------------------------|---------------------|----------------|
| Anguila                | 212 (100)           | 5–7            |
| Filete de perca        | 212 (100)           | 8–10           |
| Filete mahi mahi       | 185 (85)            | 3              |
| Trucha, 1/2 lb (250 g) | 195 (90)            | 10–13          |
| Filete de fletán       | 185 (85)            | 4–6            |
| Filete de bacalao      | 212 (100)           | 6              |
| Carpa, 3 lb (1.5 kg)   | 212 (100)           | 18–25          |
| Filete de salmón       | 212 (100)           | 6–8            |
| Trozo de salmón        | 212 (100)           | 8–10           |
| Trucha arcoíris        | 195 (90)            | 14–17          |
| Filete pangasius       | 185 (85)            | 3              |
| Filete de tilapia      | 212 (100)           | 6–8            |
| Filete de eglefino     | 212 (100)           | 4–6            |
| Filete de solla        | 185 (85)            | 4–5            |
| Filete de rape         | 185 (85)            | 8–10           |
| Filete de lenguado     | 185 (85)            | 3              |
| Filete de rodaballo    | 185 (85)            | 5–8            |
| Filete de atún         | 185 (85)            | 5–10           |
| Filete de lucio-perca  | 185 (85)            | 4              |

🌡️ temperatura, 🕒 duración

# Cocción al vapor

---

## Carne

### Alimentos frescos

Prepare la carne de la manera habitual.

### Alimentos congelados

La carne debe estar completamente descongelada antes de cocinarla en el horno a vapor (consulte “Descongelar” en “Funciones especiales”).

### Preparación

Para la carne que necesita sellarse antes de cocinarse, p. ej., para guisarla, dorar primero la carne en una cacerola sobre la parrilla.

### Duración de la cocción

El tiempo de cocción depende del grosor y de la consistencia de los alimentos. Cuanto mayor sea el grosor de la carne, mayor será el tiempo de cocción.

## Consejos

- Para conservar el **sabor**, use un recipiente de cocción perforado. Coloque un recipiente de cocción perforado o la bandeja universal debajo para acumular el concentrado. Puede usar el concentrado para mejorar sus salsas o congelarlo para usarlo después.
- Cocer carne de pollo y res junto con huesos con carne se puede usar para hacer un **consomé fuerte**. Coloque la carne y los huesos junto con algunas verduras mixtas en un recipiente de cocción sólido y agregue agua fría. Entre más larga sea la duración de cocción, más concentrado será el consomé.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Carne | ... |  
Cocción al vapor

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

## Cocción al vapor

| <b>Carne</b>                           | <b>🕒 [min]</b> |
|--|----------------|
| Falda de res, cubierta con agua        | 110–120        |
| Codillo de cerdo                       | 135–140        |
| Filete de pechuga de pollo             | 8–10           |
| Pernil de cerdo                        | 105–115        |
| Costilla de primera, cubierta con agua | 110–120        |
| Tiras de ternera                       | 3–4            |
| Rebanadas de cerdo ahumado             | 6–8            |
| Guisado de cordero                     | 12–16          |
| Pularda                                | 60–70          |
| Enrollado de pavo                      | 12–15          |
| Chuletas de pavo                       | 4–6            |
| Costilla corta, cubierta con agua      | 130–140        |
| Guisado de res                         | 105–115        |
| Pollo entero, cubierto con agua        | 80–90          |
| Bistec redondo                         | 110–120        |

🕒 duración

# Cocción al vapor

## Arroz

El arroz se infla al cocinarlo y es necesario cocerlo en líquido. La proporción de arroz a líquido variará dependiendo del tipo de arroz.

El arroz absorbe todo el líquido durante el proceso de cocción por lo que no se pierden los nutrientes.

### Recipiente para horno a vapor

Utilice un recipiente macizo para el horno a vapor. Como alternativa, también pueden cocinarse cantidades más pequeñas de arroz (hasta una taza, apróx. 50–150 g) en un recipiente adecuado de acero inoxidable sobre la rejilla.

### Preparación

Lave el arroz antes de la cocción. Si lava el arroz en el recipiente para horno a vapor, escurra el agua después con cuidado.

**Consejo:** El volumen de líquido necesario puede determinarse con ayuda de una balanza o con el método de la taza. En el caso del método de la taza, llene una taza con la cantidad de arroz deseada y, a continuación, coloque el arroz en el recipiente para horno a vapor. Luego mida el volumen de líquido necesario (consulte la tabla) con la taza y añádalo al arroz.

Asegúrese de que el arroz se distribuye uniformemente en el recipiente para horno a vapor.

## Configuraciones



Programas automáticos  | Arroz | ... |

o


Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

|                             |  | <br>[min] |
|-----------------------------|---|---|
| <b>Arroz de grano largo</b> |   |   |
| Arroz basmati               | 1 : 1.5   | 15  |
| Arroz sancochado            | 1 : 1.5   | 23–25   |
| Arroz integral              | 1 : 1.5   | 26–29   |
| Arroz salvaje               | 1 : 1.5   | 26–29   |
| <b>Arroz de grano corto</b> |   |   |
| Arroz con leche             | 1 : 2.5   | 30  |
| Risotto                     | 1 : 2.5   | 18–19   |

 :  relación entre arroz y líquido,

 Tiempo de cocción

## Granos

Los granos se hinchan al cocerse y necesitan cocerse en líquido. La proporción entre granos y líquido depende del tipo de grano.

Los granos pueden cocerse enteros o partidos.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Cereales | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

|                                  | Proporción de granos: líquido | 🕒 [min] |
|----------------------------------|-------------------------------|---------|
| Amaranto                         | 1 : 1.5                       | 15 a 17 |
| Bulgur                           | 1 : 1.5                       | 9       |
| Espelta verde, granos enteros    | 1 : 1                         | 18 a 20 |
| Espelta verde, granos triturados | 1 : 1                         | 7       |
| Avena, granos enteros            | 1 : 1                         | 18      |
| Avena, granos triturados         | 1 : 1                         | 7       |
| Mijo                             | 1 : 1.5                       | 10      |
| Polenta                          | 1 : 3                         | 10      |
| Quinoa                           | 1 : 1.5                       | 15      |
| Centeno, granos enteros          | 1 : 1                         | 35      |
| Centeno, granos triturados       | 1 : 1                         | 10      |
| Trigo, granos enteros            | 1 : 1                         | 30      |
| Trigo, granos triturados         | 1 : 1                         | 8       |

🕒 Tiempo de cocción

# Cocción al vapor

---

## Pasta/fideos

### Pasta seca

Durante la cocción, la pasta seca aumenta de tamaño, por lo que se debe cocinar en líquido. El líquido debe cubrir completamente la pasta. Si se utiliza líquido caliente, los resultados serán mejores.

Aumente el tiempo de cocción indicado por el fabricante en aprox.  $\frac{1}{3}$ .

### Alimentos frescos

Los tallarines y pasta frescos, tales como lo que puede adquirir en el mostrador refrigerador del supermercado, no necesitan absorber agua. Cocine en un recipiente de cocción perforado y engrasado.

Separe las piezas de pasta o tallarines que se hayan pegado y distribúyalos en el recipiente de cocción.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Pasta | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

| Alimentos frescos | 🕒 [min] |
|-------------------|---------|
| Ñoquis            | 2       |
| Knopfler redondos | 1       |
| Ravioles          | 2       |
| Spatzles          | 1       |
| Tortellinis       | 2       |

🕒 Tiempo de cocción

## Dumplings

Los dumplings precocidos que vienen en paquetes deben cubrirse completamente con agua, de lo contrario, no absorberán suficiente agua y se desarmarán aunque hayan sido sumergidos en agua antes de cocinarlos.

Los dumplings frescos se deben cocinar en un recipiente perforado engrasado.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Pasta | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

|   | ⌚ [min] |
|---|---------|
| Dumplings al vapor                        | 30      |
| Dumplings de levadura                     | 20      |
| Dumplings de papa en una bolsa de cocción | 20      |
| Dumplings de pan en una bolsa de cocción  | 18 a 20 |

⌚ Tiempo de cocción

# Cocción al vapor

## Legumbres

Remojar las legumbres por al menos 10 horas en agua fría antes de cocinar. Esto hace que las legumbres sean más digeribles y reduce el tiempo de cocción requerido. Las legumbres remojadas deben cubrirse con líquido durante la cocción.

No es necesario remojar las **lentejas** antes de cocinarlas.

Las legumbres que no se remojan requieren una determinada proporción entre las legumbres y el líquido, en función del tipo de legumbre.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Legumbres | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

| Remojadas                     |         |
|-------------------------------|---------|
|                               | 🕒 [min] |
| <b>Frijoles</b>               |         |
| Frijoles morados              | 55 a 65 |
| Frijoles adzuki               | 20 a 25 |
| Frijoles negros               | 55 a 60 |
| Frijoles pintos               | 55 a 65 |
| Frijoles blancos              | 34 a 36 |
| <b>Chícharos</b>              |         |
| Guisantes amarillos           | 40 a 50 |
| Guisantes verdes, desgranados | 27      |

🕒 Tiempo de cocción



## Cocción al vapor

| Sin remojo                    |                                  |           |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------|
|                               | Proporción de legumbres: líquido | 🕒 [min]   |
| <b>Frijoles</b>               |                                  |           |
| Frijoles morados              | 1 : 3                            | 130 a 140 |
| Frijoles adzuki               | 1 : 3                            | 95 a 105  |
| Frijoles negros               | 1 : 3                            | 100 a 120 |
| Frijoles pintos               | 1 : 3                            | 115 a 135 |
| Frijoles blancos              | 1 : 3                            | 80 a 90   |
| <b>Lentejas</b>               |                                  |           |
| Lentejas marrones             | 1 : 2                            | 13 a 14   |
| Lentejas rojas                | 1 : 2                            | 7         |
| <b>Guisantes</b>              |                                  |           |
| Guisantes amarillos           | 1 : 3                            | 110 a 130 |
| Guisantes verdes, desgranados | 1 : 3                            | 60 a 70   |

🕒 Tiempo de cocción

# Cocción al vapor

## Huevos

Cuando desee preparar huevos hervidos en el horno a vapor, utilice un recipiente perforado.

No es necesario agujerear los huevos antes de cocinarlos. Se calientan gradualmente durante la fase de calentamiento, por lo que no explotan cuando se los cocina con vapor.

Cuando utilice un recipiente sin perforar para preparar platos con huevos, como huevos revueltos, recuerde engrasarlo primero.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Huevos | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

|   | 🕒 [min]          |
|---|------------------|
| <b>Pequeño</b><br>blando<br>moderado<br>duro    | 3<br>5<br>9      |
| <b>Mediano</b><br>blando<br>moderado<br>duro    | 4<br>6<br>10     |
| <b>Grande</b><br>blando<br>moderado<br>duro     | 5<br>6 a 7<br>12 |
| <b>Muy grande</b><br>blando<br>moderado<br>duro | 6<br>8<br>13     |

🕒 Tiempo de cocción

## Fruta

Cocine las frutas en un recipiente sin perforar para no perder el jugo. Si desea cocinar frutas en un recipiente perforado, coloque un recipiente sin perforar directamente debajo de este para recolectar los jugos.

**Consejo:** Puede utilizar los jugos recolectados para hacer un glaseado.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Fruta | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor  Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

|                              | ⌚ [min] |
|------------------------------|---------|
| Trozos de manzana            | 1–3     |
| Trozos de pera               | 1–3     |
| Cerezas                      | 2–4     |
| Ciruelas mirabel             | 1–2     |
| Trozos de nectarina/du-razno | 1–2     |
| Ciruelas                     | 1–3     |
| Membrillo, en cubos          | 6–8     |
| Ruibarbo, pedazos            | 1–2     |
| Grosellas                    | 2–3     |

⌚ duración

## Salchichas

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Embutidos | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor  Cocción al vapor

Temperatura: 195 °F (90 °C)

Duración: consulte el cuadro

| Salchichas            | ⌚ [min] |
|-----------------------|---------|
| Salchichas hervidas   | 6 a 8   |
| Salchichas de cerdo   | 6 a 8   |
| Salchichas de ternera | 6 a 8   |

⌚ Tiempo de cocción

# Cocción al vapor

## Mariscos

### Preparación

Descongele los mariscos congelados antes de cocinarlos al vapor.  
Pele los mariscos, límpielos y lávelos.

### Cacerola de cocina

Si utiliza una cacerola perforada, engrásela primero.

### Duración de la cocción

Cuanto más tiempo se cocinen los mariscos, más duros se tornarán. Utilice las duraciones de cocción que se indican en el cuadro.

Cuando cocine los mariscos en salsa o caldo, le recomendamos que incremente unos minutos la duración de cocción indicada.

### Configuraciones



Programas automáticos  Auto | Crustáceos | ... |

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: consulte el cuadro


Duración: consulte el cuadro

|                 |  [°F (°C)] |  [min] |
|-----------------|---|---|
| Langostino      | 195 (90)  | 3   |
| Camarones       | 195 (90)  | 3   |
| Camarones jumbo | 195 (90)  | 4   |
| Camarón pequeño | 195 (90)  | 3   |
| Langosta        | 205 (95)  | 10–15   |
| Camarón grande  | 195 (90)  | 3   |

 temperatura,  duración

## Mejillones

### Alimentos frescos

 Riesgo de intoxicación alimentaria con mejillones echados a perder. Los mejillones echados a perder pueden ocasionar una intoxicación alimentaria. Cocine solo los mejillones que estén cerrados. No coma mejillones que no se hayan abierto después de haberlos cocido.

Sumerja los mejillones frescos en agua durante unas cuantas horas antes de cocinarlos para eliminar la arena. Después fríegue los mejillones a fondo para limpiarlos.

### Alimentos congelados

Descongele los mejillones congelados antes de cocinarlos.

### Duración de la cocción

Cuanto más tiempo se cocinen los mejillones, más duros se tornarán. Utilice las duraciones de cocción que se indican en el cuadro.

### Configuraciones



Programas automáticos  Auto | Marisco | ... |



o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: consulte el cuadro

Duración: consulte el cuadro

|                     |  [°F (°C)] |  [min] |
|---------------------|---|---|
| Percebes            | 212 (100)   | 2   |
| Berberecho          | 212 (100)   | 2   |
| Mejillones barbados | 195 (90)  | 12  |
| Ostiones            | 195 (90)  | 5   |
| Navajas             | 212 (100)   | 2–4   |
| Almejas             | 195 (90)  | 4   |

 temperatura,  duración

# Cocción al vapor

## Cocción menú: Manual

Antes de cocinar comidas con la función de cocción de menú manual, desactive la reducción de vapor (consulte “Reducción de vapor” en “Configuraciones”).

Al cocinar un menú, puede combinar diferentes alimentos con distintas duraciones de cocción, por ejemplo, filete de pescado con arroz y brócoli. Los alimentos se colocan en el compartimiento del horno a vapor a diferentes tiempos para que cada alimento esté listo al mismo tiempo.

### Nivel del estante

Coloque los alimentos que producen mucho líquido (por ejemplo, el pescado) o tienen un color distintivo (por ejemplo, el betabel) directamente encima de la bandeja universal. Esto evita la transferencia de sabor o color a otros alimentos y evita que el líquido gotee sobre los alimentos que se encuentren debajo.

### Temperatura

Las comidas completas deben cocinarse a una temperatura de 212 °F (100 °C), ya que esta es la temperatura requerida para cocinar la mayoría de los alimentos. No cocine toda una comida a la temperatura más baja cuando se necesiten diferentes temperaturas para los diferentes tipos de alimentos, p. ej., 185 °F (85 °C) para el besugo de mar y 212 °F (100 °C) para las papas.

Si la temperatura de cocción recomendada para los alimentos es de, p. ej., 185 °F (85 °C), intente cocinarlos a 212 °F (100 °C) y compruebe el resultado obtenido. Algunos tipos de pescado que son delicados y tienen una estructura blanda, p. ej., sole y platija, se pondrán muy firmes cuando se los cocine a 212 °F (100 °C).

## Duración de la cocción

Si incrementa la temperatura recomendada, reduzca la duración de la cocción en aproximadamente  $\frac{1}{3}$ .

### Ejemplo

Duraciones de cocción de alimentos (consulte los cuadros de cocción en “Cocción a vapor”)

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Arroz sancochado  | 24 minutos |
| Filete de tilapia | 6 minutos  |
| Brócoli           | 4 minutos  |

Cálculo de duraciones de cocción establecidas:

24 minutos menos 6 minutos = 18 minutos (primera duración de cocción: arroz)

6 minutos menos 4 minutos = 2 minutos (segunda duración de cocción: filete de tilapia)

Tiempo restante = 4 minutos (tercera duración de cocción: brócoli)

|                     |                |                           |                 |
|---------------------|----------------|---------------------------|-----------------|
| Duración de cocción | 24 min : arroz |                           |                 |
|                     |                | 6 min : filete de tilapia |                 |
|                     |                |                           | 4 min : brócoli |
| Ajuste              | 18 min         | 2 min                     | 4 min           |

### Cocinar un menú completo

- Coloque en el horno primero el arroz.
- Establezca la primera duración de cocción: 18 minutos.
- Después de los 18 minutos, coloque el pescado en el horno.
- Establezca la segunda duración de cocción: 2 minutos.
- Después de los 2 minutos, coloque el brócoli en el horno.
- Establezca la tercera duración de cocción: 4 minutos.

## Cocción sous-vide (al vacío)

Este método de cocción suave permite cocer los alimentos lentamente a una temperatura baja y constante en envases al vacío.

Con la cocción al vacío, no se evapora la humedad durante el proceso de cocción y se conservan todos los nutrientes y sabores.

El resultado es un sabor intenso y una cocción uniforme de los alimentos.

Utilice únicamente alimentos frescos y en buen estado.

Asegúrese de que las condiciones sean higiénicas y de que los alimentos no han estado fuera del refrigerador demasiado tiempo.

Utilice únicamente bolsas de sellado al vacío termoestables y resistentes a la ebullición.

No cocine alimentos en su envase original, por ejemplo, alimentos congelados sellados al vacío, ya que la bolsa de sellado al vacío utilizada puede no ser la adecuada.

No utilice la bolsa de sellado al vacío más de una vez.

Selle al vacío los alimentos solo con un sellador al vacío de sistema de cámara.

### Notas importantes acerca del uso

Para los mejores resultados de cocción:

- Utilice hierbas y especias con más moderación que con los métodos de cocción convencionales porque el impacto sobre el sabor de los alimentos será mayor.

También puede cocinar los alimentos al natural y agregar condimentos después de la cocción.

- La duración de cocción se reduce cuando se agregan sal, azúcar y líquidos.
- Los alimentos se vuelven más duros si se les agregan ingredientes ácidos, como limón o vinagre.
- No utilice alcohol ni ajo, ya que esto puede producir un sabor desagradable.
- Utilice únicamente bolsas de sellado al vacío que se ajusten al tamaño de los alimentos. Si la bolsa de sellado al vacío es demasiado grande, puede quedar demasiado aire en su interior.
- Si desea cocinar varios alimentos en una misma bolsa de sellado al vacío, colóquelos uno al lado del otro en la bolsa.
- Si desea cocinar alimentos en varias bolsas de sellado al vacío a la vez, coloque las bolsas una al lado de la otra en la rejilla.
- Las duraciones de las cocciones dependen del grosor de los alimentos.
- Mantenga la puerta cerrada durante el proceso de cocción. Abrir la puerta extiende el proceso de cocción y puede cambiar el resultado de cocción.
- Las temperaturas y duraciones de cocción de recetas sous-vide no siempre se pueden simular exactamente. Modifique los ajustes para lograr el grado de cocción que desee.
- Con temperaturas elevadas y/o duraciones de cocción prolongadas, es posible que el agua disminuya en el electrodoméstico. Controle la pantalla de vez en cuando.


# Cocción sous-vide (al vacío)

---

## Consejos

- Para ahorrar tiempo, puede envasar los alimentos al vacío 1–2 días antes del proceso de cocción. Almacene los alimentos sellados al vapor en el refrigerador a no más de 5 °C (40 °F). Para conservar la calidad y el sabor, se deben cocinar los alimentos a más tardar dos días después.
- Congele líquidos tales como marinadas antes de sellarlos al vacío para evitar que se escurran de la bolsa.
- Doble los bordes de la bolsa de sellado al vacío hacia fuera para llenarla. De esta manera obtendrá bordes perfectamente sellados y limpios.
- Si no desea comer los alimentos directamente después de cocinar, colóquelos en agua helada de inmediato y deje que se enfríen por completo. Después de esto, almacene los alimentos a temperaturas no mayores de 5 °C (40 °F). De esta manera, puede conservar la calidad y el sabor de los alimentos mientras los mantiene frescos por más tiempo.  
**Excepción:** las aves de corral deben consumirse inmediatamente después del proceso de cocción.
- Una vez cocinados, corte la bolsa de sellado al vacío por todos los lados para sacar los alimentos más fácilmente.
- Fría brevemente y selle algunos tipos de pescado (como el salmón) antes de servirlos. Esto permitirá que tengan un sabor a asado.
- Use el consomé o el adobo de verduras, pescado o carne para hacer una salsa.
- Sirva los alimentos en platos precalentados.

## Uso del modo de funcionamiento Sous-vide

- Enjuague los alimentos con agua fría y séquelos.
- Coloque los alimentos en una bolsa de vacío y agregue especias o líquido, si lo desea.
- Selle al vacío los alimentos con el sellador al vacío en un sistema de cámara.
- Para los mejores resultados de cocción, coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel de estante 2.
- Coloque los alimentos sellados al vacío sobre la parrilla para hornear y asar (si son varias bolsas, una al lado de la otra).
- Seleccione Funciones .
- Seleccione Sous-vide .
- Ajuste la propuesta de temperatura, en caso de ser necesario.
- Confirme con *OK*.
- Configure otros ajustes según sea necesario (consulte “Funcionamiento”).



### **Posibles causas de resultados no satisfactorios**

#### La bolsa de vacío está abierta:

- El borde no estaba limpio o no resistió el calor y se disolvió.
- Un hueso filoso dañó la bolsa.

#### Los alimentos tienen un sabor extraño o desagradable:

- Almacenamiento incorrecto de los alimentos; se ha tenido la comida fuera del refrigerador durante demasiado tiempo.
- La comida estaba contaminada con bacterias antes de que se sellara al vacío.
- Utilizó demasiadas especias.
- La bolsa o el borde estaban dañados.
- El vacío no era suficiente.
- Los alimentos no se consumieron inmediatamente o se enfriaron después de cocinarlos.

## Cocción sous-vide (al vacío)

Las duraciones de cocción proporcionadas en los cuadros son solo guías. Recomendamos seleccionar inicialmente la duración más breve. Puede cocinar más tiempo, si es necesario. La duración de la cocción solo comienza cuando se alcanza la temperatura establecida.

| Alimentos   | Agregado antes |     | 🌡️ [°F (°C)]    | ⌚ [min] |
|---|----------------|-----|-----------------|---------|
|   | Azúcar         | Sal |                 |         |
| <b>Pescado</b>  |                |     |                 |         |
| Filete de bacalao, de 1 in (2.5 cm) de espesor                                |                | X   | 129 (54)        | 35      |
| Filete de salmón, de 3/4 in-1 1/4 in (3 cm) de espesor                        |                | X   | 126 (52)        | 30      |
| Filete de rape  |                | X   | 144 (62)        | 18      |
| Filete de lucio-perca, 3/4 in (2 cm) de espesor                               |                | X   | 131 (55)        | 30      |
| <b>Vegetales</b>  |                |     |                 |         |
| Ramilletes de coliflor, tamaño mediano a grande                               |                | X   | 185 (85)        | 40      |
| Calabaza Hokkaido, rebanada   |                | X   | 185 (85)        | 15      |
| Colinabo, rebanado  |                | X   | 185 (85)        | 30      |
| Espárragos blancos, enteros   | X              | X   | 185 (85)        | 22–27   |
| Camote, rebanado  |                | X   | 185 (85)        | 18      |
| <b>Fruta</b>  |                |     |                 |         |
| Piña, rebanada  | X              |     | 185 (85)        | 75      |
| Manzanas, rebanadas   | X              |     | 176 (80)        | 20      |
| Bananitos, enteros  |                |     | 144 (62)        | 10      |
| Duraznos, mitades   | X              |     | 144 (62)        | 25–30   |
| Ruibarbo, pedazos   |                |     | 167 (75)        | 13      |
| Ciruelas, mitades   | X              |     | 158 (70)        | 10–12   |
| <b>Otros</b>  |                |     |                 |         |
| Frijoles blancos con una porción de agua de 1 parte en 2 (frijoles y líquido) |                | X   | 195 (90)        | 240     |
| Camarón, pelado y limpio  |                | X   | 133 (56)        | 19–21   |
| Huevo entero  |                |     | 149–151 (65–66) | 60      |
| Ostiones, sin concha  |                |     | 126 (52)        | 25      |
| Chalote entero  | X              | X   | 185 (85)        | 45–60   |

🌡️ temperatura, ⌚ duración

## Cocción sous-vide (al vacío)

| Alimentos  | Agregado antes |     | 🌡️ [°F (°C)] |              | 🕒 [min] |
|--|----------------|-----|--------------|--------------|---------|
|  | Azúcar         | Sal | Medio*       | Bien cocido* |         |
| <b>Carne</b>                                     |                |     |              |              |         |
| Pechuga de pato entera                           |                | X   | 151 (66)     | 162 (72)     | 35      |
| Lomo de cordero (con hueso)                      |                |     | 136 (58)     | 144 (62)     | 50      |
| Lomo de res, 1 1/2 in (4 cm) de espesor          |                |     | 133 (56)     | 142 (61)     | 120     |
| Bistec de carne de res, 1 in (2.5 cm) de espesor |                |     | 133 (56)     | –            | 120     |
| Lomo de cerdo entero                             |                | X   | 145 (63)     | 153 (67)     | 60      |

🌡️ temperatura, 🕒 duración

\* Grado de cocción

El grado “Bien cocido” de cocción usa una temperatura interior más alta que “Medio”. Los resultados no son los mismos que en “Bien cocido” en métodos de asado tradicionales.

# Cocción sous-vide (al vacío)

---

## Recalentamiento

Recaliente las brasicáceas, como el colinabo o la coliflor, solo junto con una salsa. Si no hay salsa, puede formarse un sabor desagradable a col y un color gris parduzco.

Los alimentos con una duración de cocción corta o que continúa cocinándose durante el recalentamiento, tales como los pescados, no son apropiados para recalentarse.

## Preparación

Coloque la comida cocinada directamente en agua helada durante aprox. una hora justo después de la cocción. El enfriamiento rápido evita que la comida se siga cocinando. Así se conserva la condición de cocción óptima. Después almacene la comida en el refrigerador a un máximo de 40 °F (5 °C).

Tenga en cuenta que la calidad de la comida disminuye cuanto mayor tiempo se almacene.

Recomendamos que no almacene la comida en el refrigerador durante más de 5 días antes de calentarla.

## Configuraciones

Funciones  | Sous-vide 

Temperatura: consulte el cuadro

Tiempo: consulte el cuadro

## Cocción sous-vide (al vacío)

### Recalentamiento en el modo de funcionamiento Sous-vide

Las duraciones especificadas en el cuadro son solo guías. Puede prolongar la duración, de ser necesario. La duración de la cocción solo comienza cuando se alcanza la temperatura establecida.

| Alimentos   | 🌡️ [°F (°C)]       |                          | ⌚ <sup>2</sup> [min] |
|---|--------------------|--------------------------|----------------------|
|   | Medio <sup>1</sup> | Bien cocido <sup>1</sup> |                      |
| <b>Carne</b>  |                    |                          |                      |
| Lomo de cordero (con hueso)   | 136 (58)           | 144 (62)                 | 30                   |
| Lomo de res, 1 1/2 in (4 cm) de espesor                                       | 133 (56)           | 142 (61)                 | 30                   |
| Bistec de carne de res, 1 in (2.5 cm) de espesor                              | 133 (56)           | —                        | 30                   |
| Lomo de cerdo entero  | 145 (63)           | 153 (67)                 | 30                   |
| <b>Vegetales</b>  |                    |                          |                      |
| Ramilletes de coliflor, tamaño mediano a grande <sup>3</sup>                  | 185 (85)           |                          | 15                   |
| Colinabo, rebanado <sup>3</sup>   | 185 (85)           |                          | 10                   |
| <b>Fruta</b>  |                    |                          |                      |
| Piña, rebanada  | 185 (85)           |                          | 10                   |
| <b>Otros</b>  |                    |                          |                      |
| Frijoles blancos con una porción de agua de 1 parte en 2 (frijoles y líquido) | 195 (90)           |                          | 10                   |
| Chalote entero  | 185 (85)           |                          | 10                   |

🌡️ temperatura, ⌚ duración

<sup>1</sup> Grado de cocción


El grado “Bien cocido” de cocción usa una temperatura interior más alta que “Medio”. Los resultados no son los mismos que en “Bien cocido” en métodos de asado tradicionales.

<sup>2</sup> Las duraciones aplican a alimentos sellados al vacío con una temperatura inicial aprox. de aproximadamente 40 °F (5 °C) (temperatura del refrigerador).

<sup>3</sup> Recaliente solo en salsa.

# Modos especiales

## Calentar

Para recalentar comida que se cocinó con el método sous-vide, seleccione el modo de funcionamiento Sous-vide  (consulte “Recalentamiento” en “Sous-vide”).

El horno de cocción combinada es muy efectivo para calentar alimentos suavemente, sin secarlos o continuar cocinándolos. Los alimentos se calentarán de manera uniforme y no es necesario revolverlos durante el proceso de calentamiento.

Puede calentar platos individuales o platos de comida que se hayan preparado anteriormente (p. ej., carnes, papas y verduras).

### Recipientes adecuados

En un plato se pueden calentar pequeñas cantidades de alimentos; cuando las cantidades son mayores, estos se deben colocar en una cacerola de cocción adecuada.

### Duración

10–12 minutos son generalmente suficientes para un plato de comida. Más de un plato necesitará un poco más. Si está recalentando varios platos de comidas sucesivamente, el tiempo de recalentamiento se puede reducir alrededor de 5 minutos para el segundo plato y los subsiguientes ya que el compartimiento del horno estará caliente todavía.

## Contenido de humedad


Cuanto más mojado esté el alimento, menos humedad se necesitará añadir.

### Consejos



- No recaliente piezas grandes, tales como un asado completo. Divídalas en porciones y caliéntelas como platos de comidas.
- Las piezas compactas, tales como enrollados o pimientos morrones rellenos, se deben cortar a la mitad.
- Recaliente las salsas por separado. Las excepciones son platos tales como ziti al horno, que se cocina en salsa.
- Considere que los alimentos empanizados, tales como el pollo frito, no conservarán su textura crujiente al recalentarlos.


No es necesario cubrir los alimentos antes de recalentarlos.

## Configuraciones

Funciones Especiales  | Calentar

o

Funciones  | Cocción combinada  |

Combi con aire caliente plus 

Temperatura: consulte el cuadro

Humedad: consulte el cuadro

Duración: consulte el cuadro

## Modos especiales

Las duraciones especificadas en el cuadro son solo guías. Recomendamos seleccionar inicialmente la duración más breve. Puede prolongar la duración, de ser necesario.

| Alimentos   | 🌡️ [°F (°C)] | ΔΔ [%] | 🕒* [min] |
|---|--------------|--------|----------|
| <b>Vegetales</b>  |              |        |          |
| Zanahorias<br>Coliflor<br>Colinabo<br>Frijoles  | 250 (120)    | 70     | 8–10     |
| <b>Guarniciones</b>   |              |        |          |
| Pasta<br>Arroz<br>Papas cortadas en mitades a lo largo  | 250 (120)    | 70     | 8–10     |
| Albóndigas<br>Puré de papa  | 285 (140)    | 70     | 18–20    |
| <b>Carne y aves</b>   |              |        |          |
| Carne rebanada, 1/2 in (1.5 cm) de grosor<br>Enrollados, rebanados<br>Gulash<br>Guisado de cordero<br>Albóndigas<br>Chuletas de pollo<br>Chuletas de pavo, rebanadas  | 285 (140)    | 70     | 11–13    |
| <b>Pescado</b>  |              |        |          |
| Filete de pescado<br>Enrollado de pescado, a la mitad   | 285 (140)    | 70     | 10–12    |
| <b>Platos de comidas</b>  |              |        |          |
| Espagueti en salsa de tomate<br>Asado de cerdo, papas y verduras<br>Pimientos morrón rellenos (cortados a la mitad), arroz<br>Fricasé de pollo, arroz<br>Sopa de verduras<br>Sopa cremosa<br>Caldo magro<br>Guisado | 250 (120)    | 70     | 10–12    |


🌡️ temperatura, ΔΔ humedad, 🕒 duración

\* Estos tiempos aplican a alimentos calentados en un plato.

# Modos especiales

## Descongelar

Es mucho más rápido descongelar alimentos en el horno a vapor que a temperatura ambiente.

 Riesgo de infección por bacterias.

Las bacterias, tales como la salmonella, pueden ocasionar intoxicación por alimentos fatal.

Es sumamente importante seguir las reglas de higiene de los alimentos al descongelar pescado y carne, y en particular al descongelar aves.

No use el líquido producido durante la descongelación.

Procese los alimentos como se requiera en cuando se hayan descongelado.

## Temperatura

La mejor temperatura para descongelar es de 140 °F (60 °C).

**Excepciones:** Presas y carne picada: 125 °F (50 °C).

## Antes y después de la descongelación

Elimine todo empaque antes de descongelar.

**Excepciones:** deje el pan, las galletas y los pasteles en su empaque, ya que de lo contrario absorberán humedad y se ablandecerán.

Permita que los alimentos reposen a temperatura ambiente unos minutos antes de descongelar. Este tiempo de reposo es necesario para permitir la distribución uniforme del calor desde el exterior hasta el interior.

## Recipientes de cocción

Use un recipiente perforado con la bandeja universal debajo al descongelar alimentos que gotearán, tales como aves. Así, los alimentos no estarán colocados en el líquido descongelado.

Los alimentos que no gotean se pueden descongelar en un recipiente de cocción sólido.

## Consejos

- No es necesario descongelar el pescado por completo antes de cocinar. Descongele para que la superficie esté suficientemente deshielada para poner condimentos y hierbas. Dependiendo del grosor del pescado, 2 a 5 minutos son suficientes generalmente.
- Al descongelar alimentos que se han congelado juntos, por ejemplo moras y porciones de carne, sepárelos a la mitad del tiempo de descongelación.
- No vuelva a congelar alimentos una vez descongelados.
- Descongele comidas preparadas según las instrucciones que aparecen en el paquete.

## Configuraciones

Funciones Especiales  | Descongelar 

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: consulte el cuadro

Duración del descongelado: consulte el cuadro

Tiempo de reposo: consulte el cuadro



## Modos especiales

Las duraciones especificadas en el cuadro son solo guías. Recomendamos seleccionar inicialmente la duración más breve de descongelación. Puede prolongar la duración de la descongelación, de ser necesario.

| Alimentos congelados                            | Cantidad       | °F [°C]  | ⌚ [min] | ⌛ [min] |
|---|----------------|----------|---------|---------|
| <b>Productos lácteos</b>                        |                |          |         |         |
| Queso rebanado                                  | 1/4 lb (125 g) | 140 (60) | 15      | 10      |
| Queso quark                                     | 1/2 lb (250 g) | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |
| Crema   | 1/2 lb (250 g) | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |
| Queso blando                                    | 1/4 lb (100 g) | 140 (60) | 15      | 10–15   |
| <b>Fruta</b>                                    |                |          |         |         |
| Compota de manzana                              | 1/2 lb (250 g) | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |
| Trozos de manzana                               | 1/2 lb (250 g) | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |
| Chabacanos                                      | 1 lb (500 g)   | 140 (60) | 25–28   | 15–20   |
| Fresas  | 2/3 lb (300 g) | 140 (60) | 8–10    | 10–12   |
| Frambuesas/grosellas                            | 2/3 lb (300 g) | 140 (60) | 8       | 10–12   |
| Cerezas   | 1/3 lb (150 g) | 140 (60) | 15      | 10–15   |
| Duraznos  | 1 lb (500 g)   | 140 (60) | 25–28   | 15–20   |
| Ciruelas  | 1/2 lb (250 g) | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |
| Grosellas                                       | 1/2 lb (250 g) | 140 (60) | 20–22   | 10–15   |
| <b>Vegetales</b>                                |                |          |         |         |
| Congelados en bloque                            | 2/3 lb (300 g) | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |
| <b>Pescado</b>                                  |                |          |         |         |
| Filetes de pescado                              | 3/4 lb (400 g) | 140 (60) | 15      | 10–15   |
| Trucha  | 1 lb (500 g)   | 140 (60) | 15–18   | 10–15   |
| Langosta  | 2/3 lb (300 g) | 140 (60) | 25–30   | 10–15   |
| Camarón pequeño                                 | 2/3 lb (300 g) | 140 (60) | 4–6     | 5       |
| <b>Comidas preparadas</b>                       |                |          |         |         |
| Carnes, verduras, guarniciones/<br>guisado/sopa | 1 lb (480 g)   | 140 (60) | 20–25   | 10–15   |

## Modos especiales

| Alimentos congelados             | Cantidad                           | 🌡️ [°F (°C)] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------|---------|---------|
| <b>Carne</b>                     |                                    |              |         |         |
| Carne asada, rebanada            | 1/4–1/2 lb<br>(125–150 g) cada una | 140 (60)     | 8–10    | 15–20   |
| Carne picada                     | 1/2 lb (250 g)                     | 125 (50)     | 15–20   | 10–15   |
|                                  | 1 lb (500 g)                       | 125 (50)     | 20–30   | 10–15   |
| Gulash                           | 1 lb (500 g)                       | 140 (60)     | 30–40   | 10–15   |
|                                  | 2 lb (1,000 g)                     | 140 (60)     | 50–60   | 10–15   |
| Hígado                           | 1/2 lb (250 g)                     | 140 (60)     | 20–25   | 10–15   |
| Silla de liebre                  | 1 lb (500 g)                       | 125 (50)     | 30–40   | 10–15   |
| Chuleta de venado                | 2 lb (1,000 g)                     | 125 (50)     | 40–50   | 10–15   |
| Chuletas/escalopes/salchichas    | 1 3/4 lb (800 g)                   | 140 (60)     | 25–35   | 15–20   |
| <b>Aves</b>                      |                                    |              |         |         |
| Pollo                            | 2 lb (1,000 g)                     | 140 (60)     | 40      | 15–20   |
| Muslos de pollo                  | 1/3 lb (150 g)                     | 140 (60)     | 20–25   | 10–15   |
| Chuleta de pollo                 | 1 lb (500 g)                       | 140 (60)     | 25–30   | 10–15   |
| Muslos de pavo                   | 1 lb (500 g)                       | 140 (60)     | 40–45   | 10–15   |
| <b>Bollería</b>                  |                                    |              |         |         |
| Hojaldres/productos con levadura | –                                  | 140 (60)     | 10–12   | 10–15   |
| Pasteles, galletas y hojaldres   | 3/4 lb (400 g)                     | 140 (60)     | 15      | 10–15   |
| <b>Pan/Bollos de pan</b>         |                                    |              |         |         |
| Bollos de pan                    | –                                  | 140 (60)     | 30      | 2       |
| Pan de centeno, rebanado         | 1/2 lb (250 g)                     | 140 (60)     | 40      | 15      |
| Pan de grano integral, rebanado  | 1/2 lb (250 g)                     | 140 (60)     | 65      | 15      |
| Pan blanco, rebanado             | 1/3 lb (150 g)                     | 140 (60)     | 30      | 20      |

🌡️ temperatura, 🕒 duración de descongelación, ⌚ tiempo de reposo

## Mix & Match

La función especial Mix & Match está disponible para ayudar con la preparación fácil y sencilla de platos de comidas. Con esta aplicación, puede recalentar alimentos que ya hayan sido cocinados, (comida precocinada) o formar una comida de porciones usando alimentos frescos y cocinarla en un plato. Durante la cocción, puede elegir entre un resultado crujiente, dorado o alimentos cocinados suavemente con una superficie succulenta sin dorado adicional.

Solo use alimentos que sean completamente higiénicos. Si tiene cualquier duda, deseche los alimentos.

**Consejo:** Se recomienda utilizar la aplicación Miele con la función especial Mix & Match. Con la aplicación Miele, puede preparar su comida de forma interactiva con una amplia gama de ingredientes y, a continuación, transferir los ajustes del programa a su horno de cocción combinada.

Para utilizar esta función, necesita conectar su horno de cocción combinada a la red Wi-Fi. Descubra cómo hacerlo en "Antes del primer uso: Miele@home".

Si decide no utilizar la aplicación Miele, siga las instrucciones que se indican a continuación y prepare su comida utilizando las tablas de cocción.

## Recipientes

Use:

- un plato plano o un plato pequeño apto para el horno
- un tazón hondo o una taza para los alimentos que requieran que se les agregue agua

La bollería, pizzas, tarta flameada, etc., se pueden colocar directamente en la parrilla para hornear y asar (con papel encerado si es necesario).

Los recipientes de plástico para comidas preparadas no son suficientemente resistentes al calor. Pase las comidas preparadas a recipientes de cocción adecuados.

## Consejos para recalentar platos de comidas

- Para platos fritos o gratinados, use Calentamiento crujiente y para platos horneados o cocidos, use Calentamiento delicado.
- Usar Calentamiento crujiente asegura que solo los alimentos que eran crujientes antes de recalentarlos se mantengan crujientes.
- Los alimentos no deben exceder una altura de 3/4 in-1 in (2–2.5 cm). Pase los alimentos más alto a recipientes planos (p. ej., guisado) o rebánelos en piezas más pequeñas (p. ej., enrollados, horneados).
- Recaliente pasta solo mezclada con una salsa.
- Se pueden haber acumulado gotitas de agua debajo de la vajilla. Seque las gotitas de agua antes de servir.

## Modos especiales

---

### Consejos para cocinar platos de comidas

- Puede hacer una salsa con el consomé de carne y pescado fácilmente: agregue 1 cucharadita de fécula de maíz a la carne o pescado crudos antes de cocinar. Revuelva la salsa con un tenedor hasta que esté suave antes de servir. También puede usar 1 cucharadita de polvo para puré de papa (instantáneo) o una pizca de goma guar en lugar de fécula de maíz.
- Si las duraciones de cocción para diferentes alimentos no son iguales, puede compensarlo cambiando el tamaño de los alimentos: si la duración de cocción es más breve, haga las piezas más grandes (por ejemplo, ramilletes de coliflor grandes). Si la duración de cocción es más larga, haga las piezas más pequeñas (por ejemplo, papas cortadas en cubos).
- También puede compensar las duraciones de cocción distintas mediante colocación en capas: coloque los alimentos con una duración de cocción corta debajo de un alimento con una duración de cocción larga o colóquelos juntos como un pastel pequeño.
- Para evitar que los alimentos se sequen, prepare su plato con una salsa o adobo. También puede usar queso o tocino.

### Conformar un plato de comida usando varios componentes

Para un buen resultado de cocción, debe conjuntar los componentes individuales del plato, tales como carne, guarniciones y verduras, de manera que se puede seleccionar un ajuste común para dorado. Este ajuste debe ser adecuado para todos los elementos de la comida, o por lo menos condicionalmente adecuado.

Recomendamos usar el siguiente procedimiento:

- Seleccione un ingrediente principal con base en los cuadros de cocción, p. ej., filete.
- Seleccione otros ingredientes que tengan los ajustes correspondientes para dorado, p. ej., ejotes y arroz.

## Notas sobre los cuadros de cocción

Además de la información sobre los tamaños de porción o la forma en que se deben procesar los alimentos antes de cocinar, los cuadros de cocción también proporcionan consejos sobre la preparación.


El grado de dorado está representado en la pantalla mediante una barra con siete segmentos. Básicamente, entre más segmentos llenos, mayor es la duración de cocción.

Puede usar los iconos para determinar qué ajuste es apropiado para dorar los alimentos:

| Símbolo | Significado               |
|---------|---------------------------|
| —       | Inadecuado                |
| □       | Adecuado bajo condiciones |
| ■       | Adecuado                  |

## Uso de la función especial Mix & Match

No es necesario cubrir los alimentos mientras se los cocina.

- Prepare los alimentos conforme se requiera.
- Seleccione Funciones Especiales  | Mix & Match.
- Si está preparando alimentos que ya están **cocinados**, seleccione Calentamiento delicado o Calentamiento crujiente.
- Si está preparando alimentos que ya están **frescos** o solo parcialmente cocinados, seleccione Cocción delicada o Cocción crujiente.
- Modifique el ajuste para dorado, de ser necesario.
- Confirme con *OK*.
- Coloque los alimentos en la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 2.
- Confirme con *OK*.

Puede comenzar con el programa de cocción inmediatamente o retrasar el inicio.

- Si al final de un programa de cocción, el plato de comida no está suficientemente cocinado para su gusto, seleccione Prolongar cocción.

# Modos especiales

## Calentar alimentos con la función especial “Calentamiento crujiente”

| Alimentos   | Ajuste de la barra de segmentos de dorado |
|---|---|
| Strudel de manzana, 1 3/4 in (4 cm) de grosor, horneado             | ___ □ ■ □ ___                             |
| Camembert horneado, 0.8 oz (25 g), horneado                         | ___ ■ □ ___                               |
| Camembert horneado, 2.6 oz (75 g), horneado                         | ___ □ ■ □ ___                             |
| Baguette  | □ ■ □ ___                                 |
| Canapés de masa de hojaldre, horneados                              | □ ■ □ □ ___                               |
| Empanadas de masa de hojaldre (espinaca), horneadas                 | □ ■ □ ___                                 |
| Boreca, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, preheado u horneado              | ___ □ □ ■ □                               |
| Papas fritas, 1/2 in (1 cm) de grosor, precocinadas o cocinadas     | ___ □ ■ □ ___                             |
| Hamburguesa de tofu <sup>1</sup> , cocinada                         | □ □ ■ □ ___                               |
| Bollo de pan (trigo), preheado                                      | ___ □ ■ □ ___                             |
| Bollo de pan (centeno), preheado                                    | ___ □ ■ ___                               |
| Bollo de pan, horneado, almacenado                                  | ___ □ ■ ___                               |
| Hamburguesa con queso, cocinada                                     | ___ □ ■ ___                               |
| Chili con carne <sup>1</sup> , 3/4 in (2 cm) de grosor, cocinado    | ___ □ ■ □ ___                             |
| Bollos de chapata, preheados  | ___ ■ □ ___                               |
| Bollos de chapata, horneados, almacenados                           | ___ ■ □ ___                               |
| Crepa <sup>1</sup> , cocinada                                       | ___ ■ □ ___                               |
| Tarta flameada, horneada  | □ ■ □ ___                                 |
| Tarta flameada  | □ □ ■ ___                                 |
| Tiras de carne <sup>1</sup> , precocinadas o cocinadas              | □ □ ■ □ □ ___                             |
| Focaccia, 1 1/4–1 1/2 in (3–4 cm) de grosor, preheado u horneado    | □ □ □ ■ □ ___                             |
| Hamburguesa de carne <sup>1</sup> (cerdo), 0.8 oz (25 g), cocinada  | □ □ ■ □ □ □ ___                           |
| Hamburguesa de carne <sup>1</sup> (cerdo), 2.1 oz (60 g), cocinada  | ___ □ ■ □ ___                             |
| Hamburguesa de carne <sup>1</sup> (cerdo), 3.5 oz (100 g), cocinada | ___ □ □ ■ □                               |
| Rollito primavera, 0.8 oz (25 g), cocinado                          | ___ □ ■ □ ___                             |
| Rollito primavera, 3.5 oz (100 g), cocinado                         | ___ □ ■ □                                 |
| Perro caliente <sup>1</sup> , preheado                              | □ □ ■ □ ___                               |
| Panqueque Kaiserschmarrn <sup>1</sup> , congelado, descongelado     | □ □ ■ □ □ ___                             |
| Papas, Yukon Gold, rebanadas, cocidas                               | ___ □ ■ □ ___                             |
| Empanadas de papa, horneadas  | ___ □ □ ■ □                               |

## Modos especiales

| Alimentos  | Ajuste de la barra de segmentos de dorado |
|--|---|
| Lasaña <sup>1</sup> , 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cocinada                    | ___ _ █ █ □ ___                           |
| Pan Naan <sup>1</sup> , cocinado   | ___ □ █ █ □ ___                           |
| Pasta al horno fresca con queso, 1 3/4 in (4.5 cm) de grosor, precocida      | ___ □ █ █ □ ___                           |
| Pasta al horno <sup>1</sup> , 3/4 in (2 cm) de grosor, cocinada              | ___ █ █ □ ___                             |
| Pasta al horno <sup>1</sup> , 1 3/4 in (4.5 cm) de grosor, cocinada          | ___ □ █ █ ___                             |
| Pasta al horno <sup>1</sup> , 2 1/2 in (6 cm) de grosor, cocinada            | ___ █ █ □ █ █                             |
| Panqueques <sup>1</sup> , cocinados  | █ █ □ ___                                 |
| Panqueques <sup>1</sup> , prehorneados                                       | ___ □ █ █ □ ___                           |
| Pita <sup>1</sup> , prehorneados   | □ □ █ █ □ ___                             |
| Pizza, horneada  | □ □ █ █ □ □ □ ___                         |
| Panqueque poffertje  | ___ █ █ □ █ █                             |
| Quiche, 0.8 oz (25 g), horneada  | □ □ █ █ □ ___                             |
| Quiche, 3/4 in (2 cm) de grosor, horneada                                    | ___ █ █ □ █ █                             |
| Quiche, 1 1/2 in (3.5 cm) de grosor, horneada                                | ___ █ █ □ █ █ □                           |
| Panqueques de papa <sup>1</sup> , cocinados                                  | ___ █ █ □ ___                             |
| Papas ralladas, horneadas  | ___ □ █ █ □ ___                           |
| Escalopes, cocinados   | ___ □ █ █ □ □ □ ___                       |
| Tostada en forma de taco, horneada   | □ □ █ █ □ □ ___                           |
| Pan tostado Hawaii, cocinado   | ___ □ █ █ □ ___                           |
| Queso a la parrilla, cocinado  | □ █ █ ___                                 |
| Totopos de tortilla, horneados con queso                                     | ___ □ █ █ □ ___                           |
| Wrap de tortilla <sup>1</sup> , prehornado o cocinado, enrollado en aluminio | □ □ █ █ □ □ ___                           |

<sup>1</sup> no es crujiente, solo necesita calentarse lo suficiente (> 150 °F (65 °C)).

# Modos especiales

## Cocinar alimentos con la función especial “Cocción crujiente”

| Alimentos  | Consejos para cocinar                         | Ajuste de la barra de segmentos de dorado |
|--|---|---|
| <b>Carne<sup>1</sup></b>                                     |   |   |
| Bratwurst, 25 g (0.8 oz), hervida                            | –   | ___ _ _ _ □ □ ■ □                         |
| Bratwurst, 100 g (3.5 oz), hervida                           | Ranurada                                      | ___ _ _ _ _ □ ■ □                         |
| Salchicha para asar, gruesa, cruda                           | Ranurada, rociada con un poco de aceite       | ___ _ _ _ _ □ ■                           |
| Brocheta de filete de res, trozos de 50 g (1.7 oz), cruda    | En adobo, con tocino                          | □ ■ _ _ _ _ _                             |
| Brocheta de cerdo, trozos de 50 g (1.7 oz), cruda            | En adobo, con pimienta morrón y cebolla       | □ □ □ ■ □ _ _ _                           |
| Tortita de carne 60 g (2.1 oz), 2.5 cm (1") de grosor        | Carne picada, condimentada                    | ___ _ _ _ _ □ ■ □                         |
| Pechuga de pollo, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda           | Envuelta en tocino, con sal y pimienta        | □ □ □ ■ □ _ _ _                           |
| Pechuga de pollo, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda           | Sola, condimentada                            | _ □ □ ■ _ _ _ _                           |
| Pechuga de pollo, rellena, cruda                             | Condimentada, relleno: espinaca, crema fresca | _ □ □ ■ □ _ _ _                           |
| Brocheta de pollo, trozos de 50 g (1.7 oz), cruda            | En adobo, con pimienta morrón y cebolla       | □ □ ■ □ _ _ _ _                           |
| Muslos de pollo, crudos                                      | En adobo                                      | ___ _ _ □ □ □ ■                           |
| Lomo de ternera, 1 in (2.5 cm) de espesor, cruda             | En adobo, con salsa                           | ■ _ _ _ _ _ _                             |
| Chuleta de cerdo ahumada, 1 1/2 in (3.5 cm) de grosor, cruda | –   | ___ _ □ ■ □ □ □                           |
| Chuleta de cerdo ahumada, 3/4 in (2 cm) de grosor, cruda     | –   | _ □ □ ■ □ _ _ _                           |
| Chuleta de cordero, 3/4 in (2 cm) de grosor, cruda           | En adobo                                      | □ ■ □ □ _ _ _ _                           |
| Bistec, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, crudo                     | En adobo                                      | _ □ ■ □ _ _ _ _                           |
| Lomo de puerco, 1 1/2 in (4 cm) de espesor, cruda            | Envuelta en tocino, con sal y pimienta        | □ □ ■ □ _ _ _ _                           |
| Chuleta de cerdo 1/2 in (1.5 cm) de grosor, cruda            | Empanizada, rociada con un poco de aceite     | ___ _ _ _ _ ■                             |



# Modos especiales

| Alimentos  | Consejos para cocinar                           | Ajuste de la barra de segmentos de dorado |
|--|---|---|
| <b>Pescado<sup>1</sup></b>                                     |   |   |
| Chuleta de fletán ahumada, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda    | En adobo  | ▣ ■ _____                                 |
| Filete de bacalao, 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo           | Con costra de pan molido y mantequilla          | _____ ▣ ■ ▣ _                             |
| Filete de bacalao, 1 1/2 in (3.5 cm) de espesor, crudo         | En adobo  | ■ ▣ ▣ _____                               |
| Filete de bacalao, relleno, crudo                              | Condimentado, relleno: espinaca, tomate         | ■ ▣ _____                                 |
| Filete de salmón, de 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo         | Con condimentos                                 | ▣ ▣ ■ ▣ ▣ _ _                             |
| Chuleta de salmón, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda            | En adobo  | ▣ ▣ ■ ▣ ▣ _ _                             |
| Brocheta de salmón, trozos de 50 g (1.7 oz), cruda             | Con condimentos                                 | ▣ ▣ ■ ▣ ▣ _ _                             |
| Filete de abadejo, 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo           | Condimentado, cubierta: espinaca, feta          | ■ ▣ _____                                 |
| Filete de atún, 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo              | En adobo  | _ _ ▣ _____                               |
| Filete de atún, 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo              | Condimentado, cubierta: tomate, queso           | _ _ ▣ ■ _____                             |
| Brocheta de bagre, trozos de 50 g (1.7 oz), cruda              | En adobo, con tocino                            | _ ▣ ▣ ▣ ■ _ _                             |
| <b>Vegetales</b>   |   |   |
| Berenjena, 3/4 in (2 cm) de grosor, cruda                      | En adobo  | _____ ■ ▣ _ _                             |
| Coliflor, ramilletes grandes, cruda                            | Sal, pimienta, migajas con mantequilla          | ▣ ▣ ■ ▣ _ _ _                             |
| Brócoli, ramilletes grandes, crudo                             | Salsa de queso                                  | ▣ ■ ▣ _ _ _ _                             |
| Ejotes envueltos en tocino, crudos                             | Envueltos en rebanadas de tocino, condimentados | _ _ ■ ▣ _ _ _                             |
| Tomates cherry, enteros, crudos                                | En adobo  | ■ ▣ ▣ ▣ _ _ _                             |
| Papas <sup>2</sup> , rebanadas/trozos de 1/8 in (3 mm), crudas | Mantequilla, sal, o queso                       | _ _ _ ▣ ▣ ▣ ■                             |
| Colinabo, rebanadas de 3/4 in (2 cm), crudo                    | Sal, pimienta, nuez moscada                     | ▣ ▣ ■ ▣ _ _ _                             |
| Calabaza, trozos de 3/4 in (2 cm), cruda                       | Sal, pimienta, aceite de semillas de calabaza   | ■ ▣ ▣ _ _ _ _                             |
| Elote, crudo   | Sal, mantequilla                                | _ ▣ ▣ ■ ▣ _ _                             |

# Modos especiales

| Alimentos  | Consejos para cocinar                       | Ajuste de la barra de segmentos de dorado |
|--|---|---|
| Zanahorias, rebanadas en cuartos/<br>3/4 in (2 cm), crudas                   | Sal, pimienta, mantequilla                  | □ □ ■ □ _ _ _                             |
| Pimiento morrón, trozos grandes, crudo                                       | En adobo                                    | □ □ □ ■ □ _ _                             |
| Pisto, trozos de 3/4 in (2 cm), crudo  | Puré de tomate, condimentos, fécula de maíz | ■ □ _ _ _ _ _                             |
| Calabacita, rebanadas 3/4 in (2 cm), cruda                                   | En adobo                                    | _ □ □ ■ □ □ _                             |
| <b>Pasta y arroz</b>   |   |   |
| Pasta al horno fresca con carne,<br>1 3/4 in (4.5 cm) de grosor, no cocinada | Verduras crudas, salsa, queso               | _ □ □ ■ □ □ □                             |
| Pasta fresca, tortelinis, precocidos   | –   | □ _ _ _ _ _                               |
| Lasaña, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, precocida                                 | –   | ■ □ _ _ _ _ _                             |
| Pasta al horno 3/4 in (2 cm) de grosor, precocida                            | –   | ■ _ _ _ _ _                               |
| Arroz, arroz integral, duración de cocción 8 minutos, no cocinado            | Sal, 1:2 (arroz:líquido)                    | _ □ ■ □ _ _ _                             |
| Arroz, arroz sancochado, duración de cocción 8 minutos, no cocinado          | Sal, 1:1.5 (arroz:líquido)                  | _ _ □ ■ □ _ _                             |
| Arroz, arroz sancochado, duración de cocción 10–12 minutos, no cocinado      | Sal, 1:1.5 (arroz:líquido)                  | _ _ _ ■ □ _ _                             |
| Arroz, precocido   | –   | □ □ ■ □ _ _ _                             |
| <b>Pizza etc.</b>  |   |   |
| Camembert horneado, 25 g (0.8 oz), congelado                                 | Descongelado                                | ■ □ □ □ _ _ _                             |
| Baguette, congelada  | Descongelado                                | □ ■ _ _ _ _ _                             |
| Baguette, prehorneada  | –   | □ ■ □ _ _ _ _                             |
| Papas fritas, precocinadas   | –   | _ _ _ □ □ □ □                             |
| Bollo de pan, horneado, almacenado   | –   | □ □ _ _ _ _ _                             |
| Hamburguesa con queso, prehorneada   | –   | ■ _ _ _ _ _                               |
| Dátiles en tocino, crudos  | –   | _ □ □ ■ □ _ _                             |
| Tarta flameada, no cocinada  | Producto de refrigerador                    | _ _ _ □ ■ _ _                             |
| Tarta flameada, no cocinada  | Añada la cobertura a la masa enfriada       | _ _ □ ■ □ _ _                             |
| Rollo primavera, 25 g o 100 g (0.8 oz o 3.5 oz), congelado                   | Descongelado                                | _ □ ■ □ _ _ _                             |

## Modos especiales

| Alimentos  | Consejos para cocinar          | Ajuste de la barra de segmentos de dorado  |
|--|--------------------------------|--|
| Queso a la parrilla, 90 g (3.2 oz), precocido          | –                              | ___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  |
| Empanadas de papa, horneadas                           | –                              | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Empanadas de papa, congeladas                          | Descongelado                   | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _   |
| Ñoquis, precocidos                                     | Mantequilla, sal, queso        | <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Panqueques de papa, no cocinados                       | Rociados con un poco de aceite | ___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___  |
| Schupfnudeln (albóndigas de papa), precocidas          | –                              | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ |
| Tortita de tofu, 80 g (2.8 oz), preparada              | –                              | <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Pizza, horneada  | –                              | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Bollo de pan de centeno, congelado                     | Descongelado                   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Bollo de pan de centeno, prehorneado                   | –                              | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _   |
| Papas ralladas, horneadas                              | Mantequilla, sal               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Papas ralladas, congeladas                             | Descongelado                   | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _   |
| Bollo blanco, congelado                                | Descongelado                   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _   |
| Bollo blanco, prehorneado                              | –                              | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |
| Tarta de cebolla, 1 in (2.5 cm) de grosor, prehorneada | –                              | ___ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
| <b>Postres</b>   |                                |  |
| Panqueque Kaiserschmarrn, cocinado                     | –                              | ___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___                    |
| Panqueque Kaiserschmarrn, congelado                    | Descongelado                   | ___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _   |
| Panqueque Kaiserschmarrn, no cocinado                  | Mezclar mezcla                 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _  |

<sup>1</sup> Agregue 1 cucharadita de maicena a la carne/pescado crudo.

<sup>2</sup> Bastante firmes

# Modos especiales

## Alimentos adecuados para la función especial “Cocción delicada”

| Alimentos   | Consejo para cocinar                          |
|---|---|
| <b>Carne<sup>1</sup></b>  |   |
| Salchicha grande bockwurst/frankfurter (cerdo) 3.5 oz (100 g), cocida | –   |
| Brocheta de filete de res, trozos de 1.7 oz (50 g), crudo             | En adobo, con tocino                          |
| Brocheta de cerdo, trozos de 1.7 oz (50 g), crudo                     | En adobo, con pimienta morrón y cebolla       |
| Pechuga de pollo, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda                    | Sola, condimentada                            |
| Pechuga de pollo, rellena, cruda                                      | Condimentada, relleno: espinaca, crema fresca |
| Brocheta de pollo, trozos de 1.7 oz (50 g), crudo                     | En adobo, con pimienta morrón y cebolla       |
| Lomo de ternera, 1 in (2.5 cm) de espesor, cruda                      | En adobo, en salsa                            |
| Cerdo ahumado, 3.5 cm de grosor, crudo                                | –   |
| Chuleta de cerdo ahumada, 3/4 in (2 cm) de grosor, cruda              | –   |
| Albóndigas, 2.6 oz (75 g), crudas                                     | Carne picada, condimentada, en salsa          |
| <b>Pescado<sup>1</sup></b>  |   |
| Trucha, entera 3/4 lb (350 g), cruda                                  | Condimentado, relleno: mantequilla, hierbas   |
| Chuleta de fletán ahumada, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda           | En adobo                                      |
| Filete de bacalao, 1 1/2 in (3.5 cm) de espesor, crudo                | En adobo                                      |
| Filete de bacalao, relleno, crudo                                     | Condimentado, relleno: espinaca, tomate       |
| Filete de salmón, de 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo                | Con condimentos                               |
| Chuleta de salmón, 1 1/4 in (3 cm) de grosor, cruda                   | En adobo                                      |
| Brocheta de salmón, trozos de 1.7 oz (50 g), crudo                    | Con condimentos                               |
| Filete de abadejo, 6.3 oz (180 g)                                     | Cubierta: espinaca y crema fresca             |
| Filete de atún, 1 1/4 in (3 cm) de espesor, crudo                     | En adobo                                      |
| Brocheta de bagre, trozos de 1.7 oz (50 g)                            | En adobo, con tocino                          |
| <b>Vegetales</b>  |   |
| Coliflor, ramilletes grandes, cruda                                   | Con condimentos                               |
| Brócoli, ramilletes grandes, crudo                                    | Con condimentos, con/sin salsa de queso       |
| Tomates cherry, enteros, crudos                                       | En adobo                                      |
| Hinojo, trozos/gajos de 3/4 in (2 cm), cruda                          | Con condimentos                               |
| Papas <sup>2</sup> , en cuartos/en gajos, crudas                      | Sal   |

## Modos especiales

| Alimentos   | Consejo para cocinar   |
|---|--|
| Papas, Idaho/Russet, mitades, crudas                                    | Sal  |
| Colinabo, rebanadas de 3/4 in (2 cm), crudo                             | Sal, pimienta, nuez moscada                                      |
| Calabaza, trozos de 1/2 in (1.5 cm), cruda                              | Sal, pimienta, aceite de semillas de calabaza                    |
| Elote, crudo  | Sal, mantequilla   |
| Zanahorias, rebanadas en cuartos/3/4 in (2 cm), crudas                  | Sal, pimienta, mantequilla                                       |
| Pimiento morrón, trozos grandes, crudo                                  | En adobo   |
| Pisto, trozos de 3/4 in (2 cm), crudo                                   | Puré de tomate, condimentos, fécula de maíz                      |
| Colecitas de Bruselas, enteras, crudas                                  | Sal, pimienta, nuez moscada                                      |
| Ejotes envueltos en tocino, crudos                                      | Envueltos en rebanadas de tocino, condimentados                  |
| Espárragos, tallos, enteros, crudos                                     | Sal, mantequilla   |
| Camote, trozos/gajos de 1/2 in (1.5 cm), crudo                          | Sal  |
| Calabacita, rebanadas 3/4 in (2 cm), cruda                              | En adobo   |
| <b>Pasta y arroz</b>  |  |
| Pasta fresca, tortelinis, precocidos                                    | Salsa  |
| Macarrón, corto, no cocinado  | Sal, 1:3 (pasta:agua)  |
| Arroz, arroz basmati, duración de cocción 10 minutos, no cocinado       | Sal, 1:2.5 (arroz:líquido)                                       |
| Arroz, arroz integral, duración de cocción 8 minutos, no cocinado       | Sal, 1:2 (arroz:líquido)   |
| Arroz, arroz sancochado, duración de cocción 8 minutos, no cocinado     | Sal, 1:2 (arroz:líquido)   |
| Arroz, arroz sancochado, duración de cocción 10–12 minutos, no cocinado | Sal, 1:2 (arroz:líquido)   |
| Arroz, arroz de grano corto, cocido                                     | –  |
| Fideos, no cocidos  | Cubiertos con consomé  |
| <b>Pizza etc.</b>   |  |
| Ñoquis, precocidos  | Sal, mantequilla   |
| Albóndigas de papa, en bolsa de cocción, precocidas                     | Cubiertas con agua   |
| Puré de papa, instantáneo   | Mezcle el polvo como se indica en las instrucciones del paquete. |
| Puré de papa, cocinado  | –  |
| Schupfnudeln (albóndigas de papa), precocidas                           | Sal, mantequilla   |

<sup>1</sup> Agregue 1 cucharadita de maicena a la carne/pescado crudo.

<sup>2</sup> Yukon Gold

## Modos especiales

### Cocción menú – automático

Al cocinar un menú automáticamente, puede combinar hasta tres diferentes alimentos con distintas duraciones de cocción, por ejemplo, filete de pescado con arroz y verduras.

Con la cocción de menú, los alimentos se colocan en el compartimiento del horno a vapor en momentos diferentes para que cada pieza esté lista al mismo tiempo.

Puede seleccionar los alimentos en cualquier orden, ya que el horno a vapor los clasifica según el tiempo de cocción e indica cuándo debe introducirse cada alimento en el horno.

Las funciones Preparado a las y Inicio a las no están disponibles en la cocción de menú.

### Uso de la función especial Cocción menú

■ Seleccione Funciones Especiales  | Cocción menú.

■ Seleccione los alimentos que desee.

Dependiendo del tipo de alimentos seleccionados, se le preguntará el tamaño, el peso, y el término que la desee.

■ Seleccione los valores solicitados y luego confirme con *OK*.

■ Seleccione Añadir alimento.

■ Seleccione el siguiente alimento que desee y continúe como se ha descrito para el primer tipo de alimento.

■ Repita la operación para el tercer tipo de alimento si es necesario.

Tras confirmar Iniciar Cocción menú, se le pedirá que coloque en el compartimiento del horno el alimento con el tiempo de cocción más largo.

■ Cuando utilice los recipientes perforados del horno a vapor para cocinar alimentos que generen mucho líquido o que tengan un color característico, asegúrese de colocarlas sobre la bandeja universal. Esto evita la transferencia de sabor o color a otros alimentos y evita que el líquido gotee sobre los alimentos que se encuentren debajo.

Al final de la fase de calentamiento, el horno a vapor indicará cuándo se debe introducir el siguiente alimento. Una vez que se alcance dicho tiempo, sonará un avisador acústico.

Este proceso se repite una vez más si hay un tercer alimento.

Los tipos de alimentos que no aparecen en la lista aun así pueden cocinarse juntos. Consulte más información en la “Cocción de menú: manual” en “Cocción al vapor”.

## Preparación de conservas

Utilice solo productos frescos e intactos que estén en buen estado.

### Fascos de vidrio

Utilice solo accesorios y frascos de vidrio limpios y verifique que no tengan ninguna falla. Los frascos de vidrio con tapa a presión o tapas de vidrio con una junta de goma son aptos para este uso. Asegúrese de que todos los frascos tengan el mismo tamaño para que la conserva esté pareja.

Después de rellenar los frascos con el producto en conserva, limpie los bordes de vidrio con un trapo limpio y agua caliente y, a continuación, selle los frascos.

### Fruta

Elija con cuidado la fruta, enjuáguela bien y deje que se seque. Tenga mucho cuidado cuando lave la fruta blanda ya que es muy delicada.

Quite las pieles, los tallos, los corazones y los carozos. Corte las frutas más grandes. Por ejemplo, corte las manzanas en rodajas.

Si está preparando conservas de frutas con carozos (p. ej. ciruelas o albaricokes) sin retirar los carozos, agujeree las frutas varias veces con un tenedor o un pincho de madera ya que, de lo contrario, pueden explotar.

### Vegetales

Enjuague, limpie y corte vegetales.

Se deben escaldar los vegetales antes hacerlos en conserva para ayudarlos a mantener su color (consulte “Escaldado” en “Modos especiales”).

## Volumen de llenado

Llene los frascos con el producto hasta alcanzar una capacidad máxima de 1 1/4 in (3 cm) por debajo del borde. No comprima hacia abajo ya que esto puede dañar la estructura del producto. Dé unos ligeros golpecitos con el frasco sobre un trapo para ayudar a distribuir el contenido y nivelarlo por debajo del borde.

Utilice una solución de azúcar para las frutas y una de sal o vinagre para las verduras.

### Consejos

- Deje los frascos en el horno durante otros 30 minutos luego de apagar el horno para utilizar el calor residual.
- Luego, cubra los frascos con un paño y déjelos reposar durante aprox. 24 horas.

## Preparación de conservas de alimentos

- Coloque un recipiente perforado o la parrilla para hornear y asar en el nivel 1.
- Coloque los frascos en el recipiente perforado o en la parrilla para hornear y asar. Los frascos no se deben tocar entre ellos.

## Configuraciones

Funciones Especiales  | Preparación de conservas

o

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: consulte el cuadro

Duración de preparación de conservas: consulte el cuadro

## Modos especiales

Las duraciones especificadas en el cuadro son solo guías.

| Alimentos para hacer conservas | 🌡️ [°F (°C)] | ⌚* [min] |
|--------------------------------|--------------|----------|
| <b>Bayas</b>                   |              |          |
| Grosellas                      | 175 (80)     | 50       |
| Grosellas                      | 175 (80)     | 55       |
| Arándanos rojos                | 175 (80)     | 55       |
| <b>Fruta con hueso</b>         |              |          |
| Cerezas                        | 185 (85)     | 55       |
| Ciruelas mirabel               | 185 (85)     | 55       |
| Ciruelas                       | 185 (85)     | 55       |
| Duraznos                       | 185 (85)     | 55       |
| Ciruelas Claudia               | 185 (85)     | 55       |
| <b>Frutas con semillas</b>     |              |          |
| Manzanas                       | 195 (90)     | 50       |
| Compota de manzana             | 195 (90)     | 65       |
| Membrillos                     | 195 (90)     | 65       |
| <b>Vegetales</b>               |              |          |
| Frijoles                       | 212 (100)    | 120      |
| Habas                          | 212 (100)    | 120      |
| Pepinos encurtidos             | 195 (90)     | 55       |
| Betabel                        | 212 (100)    | 60       |

🌡️ temperatura, ⌚ duración de preparación de conservas

\* Los tiempos de preparación de conservas aplican a frascos de 4 1/4 tazas (1.0 l). Si se usan frascos de 2 tazas (0.5 l), reduzca la duración 15 minutos. Si se usan frascos de 1 taza (0.25 l), reduzca la duración 20 minutos.



## Pasteles envasados

Los pasteles de masa, bizcocho y levadura son adecuados para envasarse. El pastel tiene una caducidad de 6 meses.

Los pasteles cocidos **que contienen fruta no son aptos para el almacenamiento**. Deben consumirse en un plazo de dos días.




Utilice solamente frascos y accesorios esterilizados. Los frascos deben ser más anchos en el fondo que en la parte superior (tarros). Los frascos 1 taza (0.25 l) son los mejores para este propósito.

Los frascos necesitan tener una junta para conservas, tapa de vidrio, y un clip de sello de resorte para sellar.

Asegúrese de que todos los frascos de vidrio sean del mismo tamaño para que la preparación de conservas se realice uniformemente.

- Engrase el interior de los frascos con mantequilla hasta 1/2 in (1 cm) por debajo del borde.
- Rocíe migajas finas dentro de los frascos.
- Llene los frascos 1/2 a 2/3 llenos con mezcla (dependiendo de la receta). Asegúrese de que el borde se mantenga limpia.
- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 1.
- Coloque los frascos **abiertos** (todos del mismo tamaño) en la parrilla para hornear y asar. Los frascos no se deben tocar entre ellos.
- Cierre los frascos **inmediatamente** después de preparar las conservas fijando la tapa de vidrio hacia abajo de forma segura. No deje que las masas se enfríen. Si la masa se ha subido arriba del borde, se puede empujar para regresarla al frasco con la tapa de vidrio.

Las duraciones especificadas en el cuadro son solo guías. Recomendamos seleccionar inicialmente la duración más breve. Puede prolongar la duración, de ser necesario.


| Tipo de mezcla   | Modo de funcionamiento  | Paso | 🌡️ °F [°C] | ΔΔ [%] | 🕒 [min] |
|------------------|---|------|------------|--------|---------|
| Masa             |  | –    | 325 (160)  | –      | 35–45   |
| Bizcocho         |  | –    | 325 (160)  | –      | 50–55   |
| Masa de levadura |  | 1    | 85 (30)    | 100    | 10      |
|                  |   | 2    | 325 (160)  | 30     | 30–35   |

🌡️ temperatura, ΔΔ humedad, 🕒 duración

 Calor de bóveda y solera,  Cocción combinada + Calor de bóveda y solera

# Modos especiales

## Deshidratar

Solo use la función especial Deshidratar o el modo de funcionamiento Combi con aire caliente plus  para secar los alimentos para que la humedad se pueda disipar.

Los plátanos, la piña y los rebozuelos no son adecuados para el secado.

- Corte los alimentos para el secado en trozos de igual tamaño.
- Forre la rejilla con papel pergamino y distribuya los alimentos para secar de manera uniforme en una sola capa, si es posible.
- Deje que la fruta o las verduras se enfríen después del secado.
- Almacene los alimentos secos en latas o frascos sellados.  
Para evitar la formación de moho y la descomposición de los alimentos, asegúrese de que no entre humedad en el recipiente de almacenamiento.

## Configuraciones


Funciones Especiales  | Deshidratar

Temperatura: consulte el cuadro

Tiempo de secado: consulte el cuadro

o

Funciones  | Cocción combinada  |

Combi con aire caliente plus 

Temperatura: consulte el cuadro

Humedad: 0 %

Tiempo de secado: consulte el cuadro

Los tiempos de secado especificados en la tabla sirven solo de orientación. Se recomienda seleccionar inicialmente el tiempo de secado más corto. Puede prolongar la duración, de ser necesario.

| Alimentos para secar              | 🌡️ °C [°F]      | 🕒 [h]   |
|-----------------------------------|-----------------|---------|
| Manzana, anillos                  | 160 (70)        | 6–8     |
| Chabacanos, en mitades, con hueso | 140–160 (60–70) | 10–12   |
| Peras, rebanadas                  | 160 (70)        | 7–9     |
| Hierbas                           | 105 (40)        | 1.5–2.5 |
| Hongos*                           | 120 (50)        | 5–7     |
| Tomates, rebanados                | 160 (70)        | 7–9     |
| Fruta cítrica, rebanada           | 160 (70)        | 8–9     |
| Ciruelas, con hueso               | 140–160 (60–70) | 10–12   |

🌡️ Temperatura, 🕒 Tiempo de secado (horas)

\* Los hongos porcini, shiitake, colmenillas, oreja de madera y boleto de laurel son adecuados para el secado. Los hongos están suficientemente secos cuando están “secos como galletas”.

## Jugos

Este aparato es ideal para extraer jugo de fruta suave, firme y dura.

Es mejor usar fruta excesivamente madura, ya que entre más madura esté la fruta, mayor será la cantidad de jugo producido. La fruta muy madura también producirá un sabor más intenso.

## Preparación

Escoja y lave la fruta. Corte cualquier imperfección.

Retire los tallos de uvas y cerezas ya que son amargos. No es necesario retirar los tallos de las bayas.

Corte la fruta más grande, como las manzanas, en cubos de aproximadamente 3/4 in (2 cm). Entre más dura sea la fruta, más pequeñas deben ser las piezas.

## Consejos

- Pruebe con sabores ácidos y suaves.
- Es posible mejorar la cantidad de jugo y el aroma si se añade azúcar a las frutas y se las deja en remojo durante varias horas. Recomendamos añadir de 1/4 a 1/2 taza (50 a 100 g) de azúcar cada 2 lb (1 kg) de frutas dulces y de 1/2 a 3/4 taza (100 a 150 g) de azúcar cada 2 lb (1 kg) de frutas agrias.
- Si desea embotellar el jugo en lugar de consumirlo directamente, mientras todavía está caliente, llene botellas limpias con zumo y séllelas inmediatamente.

## Extraer jugo de fruta

- Coloque la fruta preparada, (limpia, lavada, picada, etc.) en un recipiente de cocción perforado.
- Coloque un recipiente de cocción perforado o la bandeja universal debajo para acumular el jugo.

## Configuraciones

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: 40–70 minutos

## Modos especiales

---

### Blanquear

Blanquee las frutas y las verduras antes de congelarlas. El blanqueo contribuye a mantener la calidad de los productos cuando están congelados.

Blanquear las verduras también ayuda a retener su color original.

- Coloque las verduras preparadas, (limpias, lavadas, picadas, etc.) en un recipiente de cocción perforado.
- Una vez escaldadas, sumerja las verduras en agua helada para que se enfríen rápidamente. Escúrralas bien.

### Configuraciones

Funciones Especiales  | Blanquear

o

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Tiempo de escaldado: 1 minuto

### Desinfección de la batería de cocina

El horno a vapor desinfectará los biberones y otro tipo de batería de cocina. Verifique de antemano que el fabricante garantice que todos los componentes sean resistentes a temperaturas altas de hasta 212 °F (100 °C) y también resistentes al vapor. Siga las instrucciones del fabricante.

Desarme, limpie y enjuague bien los biberones. Vuelva a armarlos solo cuando se hayan secado completamente. Esto evita que se contaminen nuevamente.

- Coloque los alimentos individuales en la parrilla para hornear y asar o en un recipiente de cocción perforado (sobre sus lados o con la abertura hacia abajo) y asegúrese de que no se toquen entre sí. De este modo, el vapor caliente llegará a ellos desde todos los lados.

### Configuraciones

Funciones Especiales  | Esterilizar

Duración: 1 minuto a 10 horas

o

Funciones  | Cocción al vapor 


Temperatura: 212 °F (100 °C)


Duración: 15 minutos

## Calentar vajilla

Precalear la vajilla significa que los alimentos no se enfrían tan rápido.

Utilice vajilla resistente al calor.

- Coloque la parrilla para hornear y asar en el nivel del estante 2 y la vajilla que desea calentar sobre esta. Dependiendo del tamaño de la vajilla, también puede colocar la parrilla para hornear y asar sobre el piso del compartimiento del horno con la superficie de la parrilla hacia arriba y la vajilla encima. Si es necesario, también puede retirar los bastidores laterales.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Calentar vajilla.
- Cambie la propuesta de temperatura de ser necesario y configure el tiempo.

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.


El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales o los accesorios. Se puede acumular condensación en el fondo de la vajilla.

Utilice agarraderas para ollas cuando retire la vajilla.

## Mantenimiento del calor

Puede mantener calientes los alimentos en el compartimiento del horno por hasta 2 horas.

Para mantener la calidad de los alimentos, seleccione el tiempo más breve posible.

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Mantenimiento del calor.
- Coloque los alimentos que desea mantener calientes en el horno y confirme con *OK*.
- Cambie la propuesta de temperatura de ser necesario y configure el tiempo.

## Modos especiales

---

### Leudado / Dejar subir masa


- Prepare la masa según la receta.
- Coloque la masa en un tazón sin tapa en un recipiente perforado o en la parrilla para hornear y asar insertada. Dependiendo del tamaño del tazón, también puede colocar la parrilla para hornear y asar sobre el piso del compartimiento del horno con la superficie de la parrilla y coloque el tazón encima. Si es necesario, también puede retirar los bastidores laterales.

#### Configuraciones

Funciones Especiales  | Dejar subir masa

o

Funciones  | Cocción combinada  |

Combi con aire caliente plus 

Temperatura: 85 °F (30 °C)

Humedad: 100 %

Duración: siga las instrucciones de la receta

### Calentar toallas húmedas

- Humedezca las toallas y después enróllelas.
- Colóquelos lado a lado en un recipiente de cocción perforado.

#### Configuraciones

Programas automáticos  | Especial | Calentar toallas humedecidas

o

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 160 °F (70 °C)

Duración: 2 minutos

### Disolver gelatina

- Ablande las **hojas de gelatina** dejándolas en un tazón de agua fría durante 5 minutos. Las hojas de gelatina tienen que estar totalmente cubiertas de agua. Saque las hojas de gelatina del tazón y exprímalas. Vacíe el tazón. Vuelva a colocar las hojas de gelatina exprimidas en el tazón.
- Coloque el **polvo de gelatina** en un tazón y agregue agua según las instrucciones que aparecen en el paquete.
- Cubra el tazón y colóquelo en un recipiente de cocción perforado.

#### Configuraciones

Programas automáticos  | Especial |

Preparar gelatina

o

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 195 °F (90 °C)

Duración: 1 minuto

## Descristalizar miel

- Afloje la tapa y coloque el frasco de miel en una bandeja perforada para horno de vapor.
- Revuelva la miel una vez durante el proceso.

Al licuar (descristalizar) la miel a una temperatura de 60 °C (140 °F), el objetivo principal es conseguir de nuevo una consistencia untable.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Especial | Descristalizar miel

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 60 °C (140 °F)

Tiempo: 90 minutos (independientemente del tamaño del frasco o de la cantidad de miel en el frasco)

Seleccione los siguientes ajustes para garantizar que la miel conserve sus nutrientes y su aroma:

Funciones  | Cocción combinada  |

Combi con bóveda y solera

Temperatura: 37 °C (99 °F)

Humedad: 100 %

Tiempo: hasta que la miel tenga un aspecto homogéneo

## Derretir chocolate

Puede usar el horno a vapor para fundir cualquier tipo de chocolate.

Cuando use un glaseado para pastel, colóquelo en un recipiente de cocción perforado, dejándolo en su empaque.

- Rompa el chocolate en piezas pequeñas.
- Coloque cantidades más grandes en un recipiente de cocción sólido y las cantidades más pequeñas en una taza o en un tazón.
- Cubra el recipiente o el plato con una tapa o con una lámina que sea resistente a las temperaturas de hasta 212 °F (100 °C) y al vapor caliente.
- Revuelva las cantidades grandes una vez durante la cocción.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Especial | Derretir chocolate

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 150 °F (65 °C)

Duración: 20 minutos

## Modos especiales

---

### Refinar grasas

La panceta no se dorará.

- Coloque el tocino (en cubitos o en lonjas) en un recipiente de cocción sólido.
- Cubra el recipiente con una lámina que sea resistente a la temperatura de hasta 212 °F (100 °C) y resistente al vapor.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Especial | De-  
retirar beicon / panceta

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: 4 minutos

### Rehogar cebollas

Sofreír significa cocinar las cebollas en sus propios jugos, agregando un poco de grasa si es necesario.

- Corte las cebollas en pequeñas piezas y colóquelas en un recipiente de cocción sólido con un poco de mantequilla.
- Cubra el recipiente con una lámina que sea resistente a la temperatura de hasta 212 °F (100 °C) y resistente al vapor.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Especial | Re-  
hogar cebolla

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: 4 minutos

### Preservar manzanas

Puede tratar manzanas cosechadas en su hogar en el horno a vapor para incrementar el tiempo de almacenamiento. Una vez que las haya tratado, las manzanas se conservarán de 5 a 6 meses cuando se almacenen en un lugar seco, fresco y bien ventilado. Este método solo es adecuado para manzanas y no para otros tipos de frutas.

### Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Fruta | Man-  
zanas | Entero

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 125 °F (50 °C)

Tiempo de preservación: 5 minutos

### Preparación de Custard Royale

- Revuelva 6 huevos en 1 1/2 taza (375 ml) de leche (no los bata hasta que formen una espuma).
- Condimente la mezcla de huevos y leche y viértala en un recipiente de cocción sólido engrasado con mantequilla.

### Configuraciones

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: 4 minutos



## Confitura de fruta

Utilice solo productos frescos e intactos que estén en buen estado.

### Frascos de vidrio

Utilice solo frascos de vidrio esterilizados con tapa a presión y con una capacidad máxima de 1 taza (250 ml).

Luego de verter la mermelada, limpie la parte externa del borde del frasco con un paño y agua caliente.

### Preparación

Elija con cuidado la fruta, enjuáguela bien y deje que se seque. Tenga mucho cuidado cuando lave la fruta blanda ya que es muy delicada y se aplasta fácilmente. Retire los tallos y las semillas.

Haga puré con la fruta. De lo contrario, la conserva no se asentará. Agregue azúcar gelificante a la fruta (según las instrucciones del paquete) y revuelva bien.

También debe agregar un poco de ácido cítrico a las frutas dulces o los frutos del bosque.

### Preparación de confituras

- Llene los frascos máximo a dos tercios de su volumen.
- Coloque los frascos abiertos en una bandeja perforada para horno de vapor o en la rejilla de alambre.
- Deje reposar los frascos durante 1–2 minutos una vez finalizado el proceso.
- A continuación, cierre los tarros con una tapa y déjelos enfriar.

### Configuraciones

Funciones  | Cocción combinada  |

Combi con aire caliente plus

Temperatura: 300 °F (150 °C)

Humedad: 0 %

Duración: 35 a 45 minutos

## Despellejar frutas y verduras

- Haga un corte de cruz en la parte superior de los tomates, nectarinas, etc. Esto permitirá retirar la piel con más facilidad.
- Coloque los alimentos en un recipiente de cocción perforado para cocinar con vapor o en una bandeja universal para usar el asador.
- Para pelar almendras, es importante sumergirlas en agua fría en cuanto se saquen del horno porque, de lo contrario, no se puede retirar la piel.

### Ajustes

Funciones  | Grill grande

Nivel: 3

Duración: consulte el cuadro

| Alimentos | ⌚ [min] |
|-----------|---------|
| Pimientos | 10      |
| Tomates   | 7       |

⌚ Duración

### Configuraciones

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 212 °F (100 °C)

Duración: consulte el cuadro

| Alimentos    | ⌚ [min] |
|--------------|---------|
| Albaricoques | 1       |
| Almendras    | 1       |
| Nectarinas   | 1       |
| Pimientos    | 4       |
| Duraznos     | 1       |
| Tomates      | 1       |

⌚ Duración

# Modos especiales

## Preparar yogur

Para preparar yogur, necesitará leche y cultivos vivos o polvo iniciador de yogur, p. ej., adquirido en una tienda de alimentos naturales.

Use yogur natural con cultivos vivos y sin aditivos. El yogur tratado con calor no es adecuado.

El yogur debe ser fresco (tiempo corto de almacenamiento).

Puede usar leche fresca o leche de larga conservación no fría.

La leche de larga conservación se puede usar como está, no se requiere ninguna preparación adicional. La leche fresca se debe calentar primero a 195 °F (90 °C) (no la hierva) y después enfriarla a 95 °F (35 °C). La leche fresca dará una mejor base que la leche de larga conservación.

El yogur y la leche deben tener el mismo porcentaje de grasa.

No mueva ni sacuda los frascos mientras se esté fermentando el yogur.

Inmediatamente después de la preparación, deje que el yogur se enfríe en el refrigerador.

La firmeza, el contenido de grasa y los cultivos usados en el iniciador del yogur afectarán la consistencia del yogur hecho en casa. No todos los yogures son igualmente adecuados como iniciadores de yogur.

**Consejo:** Si utiliza enzimas para producir yogur, puede preparar el yogur a partir de una mezcla de leche y crema.

Mezcle  $\frac{3}{4}$  litro (3 tazas) de leche con  $\frac{1}{4}$  litro (1 taza) de crema.

- Mezcla 3.5 oz (100 g) de yogur 4  $\frac{1}{4}$  tazas (1 l) de leche o forme la mezcla con el iniciador de yogur, siguiendo las instrucciones que aparecen en el paquete.
- Vierta la mezcla en frascos de vidrio y séllelos.
- Coloque los frascos sellados en un recipiente de cocción perforado y colóquelos en el horno. Los frascos no se deben tocar entre ellos.
- Directamente al terminar la duración de cocción, coloque los frascos en el refrigerador. Tenga cuidado de no agitar los frascos innecesariamente.

## Configuraciones

Programas automáticos  Auto | Especial | Preparar yogur

o

Funciones  | Cocción al vapor

Temperatura: 105 °F (40 °C)

Duración: 5:00 horas

## Posibles causas de resultados no satisfactorios

### El yogur no se hace:

Almacenamiento incorrecto del yogur iniciador, exceso de tiempo afuera del refrigerador, empaque dañado o calentamiento insuficiente de la leche.

### Tiene líquido:


Se movieron los frascos o no se enfrió el yogur lo suficientemente rápido.

### El yogurt está grumoso:


Se sobrecalentó la leche o se encontraba en mal estado, o la leche y el yogur iniciador no se revolviaron hasta obtener una mezcla uniforme.

Con el amplio rango de programas automáticos, puede alcanzar excelentes resultados fácilmente.

## Categorías

Los programas automáticos  están clasificados en categorías para tener una mejor descripción. Simplemente seleccione el programa automático adecuado para el tipo de alimento que está cocinando y siga las instrucciones en la pantalla.

## Cómo usar los programas automáticos

- Seleccione Programas automáticos .

Aparecerá una lista.


- Seleccione la categoría de alimentos que desea.

Entonces en la pantalla aparecerán los programas automáticos disponibles para la categoría de alimentos seleccionada.

- Seleccione el programa automático que desee utilizar.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

Algunos programas automáticos le solicitarán que use la sonda. Lea la información en "Asar: sonda".

Para los programas automáticos no es posible cambiar las temperaturas interiores.

**Consejo:** Use  Info para mostrar información respecto a cómo colocar o voltear los alimentos, dependiendo del programa de cocción.

## Notas sobre el uso

- Después de cocinar, permita que el compartimiento del horno se vuelva a enfriar a temperatura ambiente antes de comenzar un programa automático.
- Los pesos especificados en los programas automáticos se refieren al peso por pieza. Por ejemplo, puede cocinar solo una pieza de salmón que pese 250 g (1/2 lb) o 10 piezas de salmón que pesen 250 g (1/2 lb) cada una, al mismo tiempo.
- El grado de cocción y de dorado están representados mediante una barra con siete segmentos. Puede determinar qué tan cocidos o qué tan dorados desea los alimentos tocando el segmento relevante.
- Algunos programas de asado también ofrecen la opción *Asar con humedad*. La carne cocinada a una temperatura baja durante una duración de cocción prolongada estará suave y succulenta. La humedad adicional ayuda a lograr el mejor resultado de cocción y dorado: la carne queda muy suave y succulenta. El corte se cocina uniformemente y tiene una capa exterior dorada delgada que se forma durante el programa de asado. Por lo tanto no es necesario sellar la carne antes. A diferencia de la opción *Asar*, no es necesario usar la sonda térmica en este caso y puede establecer una hora de inicio o fin, dependiendo de su planeación del menú.
- Consulte las recetas para obtener información sobre los utensilios para hornear adecuados.
- En la categoría *Arroz*, puede seleccionar *General* además de los programas de arroz de grano largo y corto. Utilice

## Programas automáticos

---

este programa automático si desea cocinar variedades de arroz de grano largo o corto que no están disponibles como programa automático específico.

- Para algunos programas automáticos, la hora de inicio o de finalización puede retrasarse mediante Inicio a las o Preparado a las.
- Las etapas de cocción individuales del programa automático aparecen en la opción del menú **Mostrar pasos**. La opción de menú **Mostrar acciones** también está disponible para algunos programas automáticos. A través de esta opción de menú puede activar las acciones necesarias, por ejemplo, introducir alimentos en el horno o añadir ingredientes. Durante el proceso de cocción, puede ver las acciones a través de **i** Info.
- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando coloque alimentos en el compartimiento del horno caliente. Podría salir vapor caliente. Aléjese y espere hasta que el vapor se haya disipado. Evite el contacto con el vapor caliente y no toque las paredes del compartimiento del horno calientes. Peligro de quemaduras y escaldaduras.
- Si al final de un programa automático, los alimentos no están lo suficientemente cocidos para su gusto, seleccione **Prolongar cocción** o **Prolongar horneado**.
- Los programas automáticos también pueden guardarse como **Programas Propios**.

## Búsqueda

(Dependiendo del idioma)

Puede buscar por nombre de las categorías y los programas automáticos en **Programas automáticos**.

Esta es una búsqueda de texto completo y también se puede usar para buscar partes de palabras.

Desde el menú principal:

- Seleccione **Programas automáticos** **Auto**.

La lista de categorías aparecerá en la pantalla.

- Seleccione **Búsqueda**.

- Use el teclado para escribir el texto de búsqueda, p. ej., "Pan".

El número de resultados se mostrará en el pie de página.

Si no se encontró ninguna coincidencia o si hay más de 40 coincidencias, se desactivará el campo **resultados** y tendrá que cambiar el texto de búsqueda.

- Seleccione **XX resultados**.

A continuación aparecerán las categorías y los programas automáticos encontrados.

- Seleccione el programa automático que desee, o la categoría, y entonces el programa automático que desee.

El programa automático comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.


Puede guardar aplicaciones usadas con frecuencia en MyMiele .

Esto es particularmente útil con los programas automáticos, ya que no necesita pasar por todos los niveles del menú para iniciar un programa.

**Consejo:** También puede configurar las opciones de menú que haya ingresado en MyMiele para que aparezcan en la pantalla de inicio (consulte “Configuraciones: pantalla de inicio”).

## Añadir entradas

Puede añadir hasta 20 entradas.

- Seleccione MyMiele .
- Seleccione Añadir entrada.

Puede seleccionar las opciones de las siguientes categorías:


- Funciones
- Programas Automáticos  **Auto**
- Funciones Especiales  
- Programas Propios  
- Mantenimiento  

- Confirme con *OK*.

En la lista aparecerá el subartículo seleccionado y su símbolo respectivo.


- Realice el procedimiento que se indica para más entradas. Solo las opciones que no han sido seleccionadas todavía están disponibles para selección.

## Eliminar entradas

- Seleccione MyMiele .
- Toque la entrada que desea eliminar y mantenga el dedo sobre la misma hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Eliminar.

A continuación, se eliminará la entrada de la lista.

## Mover entradas

- Seleccione MyMiele .
- Toque la entrada que desea mover y mantenga el dedo sobre la misma hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Ubicar.

Aparecerá un borde naranja alrededor de la entrada.

- Mueva la entrada.

La entrada ahora aparecerá en la posición que usted desee.

## Programas Propios

Puede crear y guardar hasta 20 programas propios.

- Puede combinar hasta 9 etapas de cocción para programar con precisión sus recetas favoritas o usadas con más frecuencia. En cada etapa de cocción, puede seleccionar configuraciones tales como la función, la temperatura y la duración de cocción.
- Puede ingresar un nombre de programa para su receta.


Cuando seleccione el programa, este comenzará automáticamente.

Hay diferentes maneras de crear un Programa favorito:

- Al final de un programa automático o de una función especial, guárdelo como Favorito.
- Después de ejecutar un programa con una duración configurada, guárdelo.

Luego, dé un nombre al programa.

### Crear un Programa favorito

- Seleccione **Programas Propios** .
- Seleccione **Crear programa**.

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

Siga las instrucciones en la pantalla:

- Seleccione y confirme la configuración.

Si selecciona la función **Precalentar**, use **Añadir** para agregar otra etapa de cocción en la que configure una duración de cocción. Solo entonces puede guardar o iniciar el programa.

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

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

- Si se requieren etapas de cocción adicionales, seleccione **Añadir** y proceda como lo hizo en la primera etapa de cocción.

Si desea verificar las configuraciones o cambiarlas en una etapa posterior, toque la etapa de cocción correspondiente.

- Cuando haya finalizado con la configuración de las etapas de cocción, 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.


## Iniciar programas favoritos

- Coloque los alimentos en el horno.
- Seleccione Programas Propios .
- Seleccione el programa que desee utilizar.

Según las configuraciones del programa, aparecerán las siguientes opciones de menú en la pantalla:

- Comenzar inmediatamente  
El programa comenzará de inmediato. El calentamiento del horno se encenderá de inmediato.
  - Preparado a las  
Puede configurar la hora a la que debe terminar el programa de cocción. El horno se apagará automáticamente a la hora que haya programado.
  - Inicio a las  
Puede configurar la hora a la que debe comenzar el programa de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora que haya programado.
  - Mostrar pasos  
En la pantalla aparecerá un resumen de sus configuraciones.
  - Mostrar acciones  
Las acciones requeridas, p. ej., colocar los alimentos en el horno, aparecerán en la pantalla.
- Seleccione la opción de menú que desea.


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

Use  Info para mostrar información respecto a cómo colocar o voltear los alimentos, dependiendo del proceso de cocción.

- Al finalizar el programa, seleccione Cerrar.

## 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 .
- Toque el programa que desea cambiar y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Modificar.
- Seleccione la etapa de cocción que desea cambiar o Añadir para agregar otra etapa de cocción.
- Seleccione y confirme la configuración.
- Si desea iniciar el programa modificado sin cambiarlo, seleccione Iniciar.
- Seleccione Guardar cuando haya cambiado todas las configuraciones.

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


- Confirme con *OK*.

Se ha modificado el programa guardado y puede iniciarlo de inmediato o retrasar el inicio.

# Programas Propios

---

## Renombrar Programas favoritos


- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desea cambiar y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Renombrar.
- Cambie 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 cambiado el nombre del programa, seleccione Guardar. Aparecerá un mensaje en la pantalla que confirmará que el nombre se guardó.
- Confirme con *OK*.

Ahora se ha renombrado el programa.


## Eliminar un Programa favorito

- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desea eliminar y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Eliminar.
- Confirme la consulta con *Sí*.

Se elimina el programa.

Vaya a Ajustes | Ajustes de fábrica | Programas Propios para eliminar todos los Programas favoritos al mismo tiempo.

## Mover Programas favoritos

- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desea mover y mantenga el dedo sobre el mismo hasta que aparezca el menú de contexto.
- Seleccione Ubicar.

Aparecerá un borde naranja alrededor de la entrada.

- Mueva el programa.

El programa ahora aparecerá en la posición que usted desee.



Manejar y cocinar alimentos correctamente es esencial para mantener una buena salud.

Los pasteles, pizzas y papas fritas se deben cocinar hasta que adquieran un color dorado y no café oscuro.

## Consejos sobre horneado

- Establezca una duración de la cocción. No retrase el inicio demasiado si lo utiliza para hornear. De lo contrario, la mezcla o masa para tartas se secará y los agentes que suben la tarta perderán su efectividad.
- En general, puede usar la parrilla para hornear y asar, la bandeja universal y cualquier tipo de utensilios para hornear hechos de un material resistente al calor.
- Siempre coloque el utensilio para hornear sobre la parrilla para hornear y asar.
- Siempre cocine alimentos congelados tales como pasteles, pizza o baguettes en la parrilla para hornear y asar.

Las temperaturas demasiado altas pueden ocasionar que la bandeja universal se distorsione a tal grado que no se pueda sacar del compartimiento del horno.

- Las piezas pequeñas de alimentos congelados tales como papas fritas para horno o croquetas de papa se pueden cocinar en la bandeja universal. Gire estos alimentos congelados pequeños varias veces durante la cocción.
- Para hornear, use como máximo dos niveles al mismo tiempo. Cuando cocine pasteles con una cubierta húmeda, solo hornee en un nivel.

## Uso de papel encerado

Los accesorios Miele, p. ej., la bandeja universal, son tratados con PerfectClean (consulte “Limpieza y cuidado del horno a vapor”). Las superficies tratadas con acabado PerfectClean generalmente no necesitan engrasarse ni cubrirse con papel encerado.

- Use papel encerado cuando cocine:
  - mezclas con bicarbonato porque cualquier cosa preparada usando bicarbonato que contiene hidróxido de sodio puede dañar la superficie tratada con PerfectClean
  - mezclas con un alto contenido de clara de huevo, tales como bizcochos, merengue y macarrones, ya que estos se pueden pegar fácilmente
  - masas de hojaldre o masa para strudel
  - alimentos congelados en la parrilla para hornear y asar
  - las piezas pequeñas de alimentos congelados tales como papas fritas para horno o croquetas de papa se pueden cocinar en la bandeja universal

# Horneado

## Consejos sobre horneado

- Los utensilios para hornear oscuros son mejores para hornear. Evite usar bandejas brillantes de paredes delgadas hechas de un material brillante ya que provocan un resultado no uniforme o un mal dorado. Bajo algunas condiciones no favorables, los alimentos no se cocinarán adecuadamente.
- Coloque los pasteles en fuentes de horno sobre la parrilla para hornear y asar ubicando el lado más largo a lo ancho del horno a fin de alcanzar una óptima distribución del calor y para que los resultados sean más parejos.
- Cuando cocine alimentos congelados tales como papas fritas, croquetas, pasteles, pizza y baguettes, seleccione la temperatura media indicada en el paquete del fabricante.
- Si se especifica un rango para la duración de cocción, revise si los alimentos ya están cocidos después de la duración más breve. Inserte una brocheta de madera en los alimentos. Si sale limpia sin ninguna pasta/masa, los alimentos están listos.




## Notas sobre los modos de funcionamiento

Puede encontrar un resumen de todos los modos de funcionamiento con sus valores recomendados en “Menú principal y submenús”.

### Cocción combinada

Este modo de funcionamiento utiliza una combinación de humedad y calor del horno. Agregar vapor evita que la superficie de los alimentos se seque. El pan, los bollos de pan y la masa de hojaldre tienen una corteza brillante y crujiente.

Puede seleccionar entre diferentes tipos de calentamiento:

- Combi con aire caliente plus 
- Combi con bóveda y solera 
- Combi con grill 

Se recomienda hornear el pan y los panecillos en varias fases de cocción: el brillo se crea durante la primera fase de cocción gracias a las emisiones de vapor (máxima humedad, baja temperatura). El dorado tiene lugar en la siguiente etapa de cocción con alta humedad y alta temperatura. A continuación sigue una etapa de secado con humedad reducida y una temperatura de media a alta.

**Consejo:** Encontrará recetas e información adicional en la aplicación de Miele.


## Programas automáticos

Siga las instrucciones en la pantalla.

## Aire caliente + para hornear

Use este modo de funcionamiento si está horneando en múltiples niveles de estante al mismo tiempo.

Puede usar cualquier tipo de utensilios para hornear hechos de un material resistente al calor.

Como el ventilador distribuye el calor en el compartimiento del horno de inmediato, puede usar una temperatura menor a la que emplearía con el modo de funcionamiento **Bóveda y solera** .

## Bóveda y solera

Use este modo de funcionamiento para cocinar recetas tradicionales. Si utiliza una receta o un libro de cocina viejos, reduzca la temperatura recomendada 50 °F (10 °C). Esto no cambiará las duración de cocción.

Hornear solo en un nivel. Si está haciendo un horneado en charola, use el nivel de estante 2.

## Cocción intensiva

Este modo de funcionamiento es adecuado para hornear pasteles con cubiertas húmedas, pizza, quiche, etc.

Coloque los alimentos sobre el nivel de estante 1.

## Solera

Use este modo de funcionamiento hacia el final de la cocción para dorar la base de los alimentos.

## Bóveda

Use este modo de funcionamiento hacia el final de la cocción para dorar la parte superior de los alimentos.

Este modo de funcionamiento es adecuado para gratinados y para dorar pasteles.

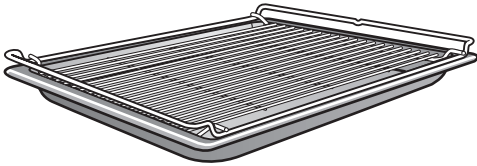
## Repostería especial

Use este modo de funcionamiento para hornear mezclas con bicarbonato congeladas y masas.

# Asado

## Consejos para el asado

- Nunca ase carne congelada ya que se secará. Siempre descongele la carne antes de asarla.
- Retire la piel y los tendones antes de asar.
- Adobe y condimente la carne al gusto.
- Si está cocinando varias piezas de carne juntas, seleccione las piezas que tengan un tamaño similar.
- Use la bandeja universal con la parrilla para hornear y asar colocada sobre la primera. El compartimiento del horno se mantiene más limpio y entonces puede usar los jugos de la carne recolectados para hacer una salsa del jugo de la carne o una salsa.




- Deje un tiempo de reposo de aproximadamente 10 minutos antes de trincar la carne. Este tiempo de reposo asegura que los jugos de la carne se distribuyan uniformemente.




## Notas sobre los modos de funcionamiento

Puede encontrar un resumen de todos los modos de funcionamiento con sus valores recomendados en “Menú principal y submenús”.

### Cocción combinada

Este modo de funcionamiento utiliza una combinación de humedad y calor del horno. Agregar vapor evita que la superficie de los alimentos se seque. Los resultados son carne particularmente suave y succulento con un exterior muy bien dorado. Use el modo de funcionamiento Cocción combinada  para cocinar platos de carne, pescado y aves.

Puede seleccionar entre diferentes tipos de calentamiento:

- Combi con aire caliente plus 
- Combi con bóveda y solera 
- Combi con grill 

Se recomienda cocer la carne lenta y suavemente en varias etapas de cocción: a alta temperatura durante la primera etapa de cocción para dorar la superficie. La segunda etapa de cocción requiere una humedad incrementada y una temperatura reducida. La carne se cocina uniformemente y la proteína muscular se desintegra, logrando que la carne sea particularmente suave.


**Consejo:** Encontrará recetas e información adicional en la aplicación de Miele.

## Programas automáticos

Siga las instrucciones en la pantalla.


## Aire caliente + para asar


Este modo de funcionamiento es adecuado para asar carne y aves que necesiten estar bien dorados.

Como el ventilador distribuye el calor en el compartimiento del horno de inmediato, puede usar una temperatura menor a la que emplearía con el modo de funcionamiento Bóveda y solera .

## Bóveda y solera

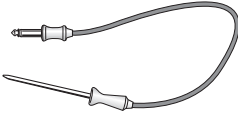
Use este modo de funcionamiento para cocinar recetas tradicionales. Si utiliza una receta o un libro de cocina viejos, reduzca la temperatura recomendada 50 °F (10 °C). Esto no cambiará las duración de cocción.

Use el modo de funcionamiento Solera  hacia el final de la duración de cocción para dorar la base de los alimentos.

No use el modo de funcionamiento Cocción intensiva  para asar ya que los jugos se oscurecerán demasiado.

# Asado

## Sonda térmica




La sonda térmica le permite monitorear el proceso de asado de manera sencilla y confiable.

### Cómo funciona

La punta de metal de la sonda térmica se debe insertar por completo en el centro de los alimentos hasta el mango. Hay un sensor de temperatura ubicado en la punta de metal que mide la temperatura interior de los alimentos durante el proceso de cocción.

La temperatura interior dependerá de qué tan bien cocida desee que esté su carne y del tipo de carne. Es posible establecer una temperatura entre 86 y 210 °F (30 y 99 °C).

La duración de cocción dependerá de varios factores diferentes. Entre más alta sea la temperatura en el compartimiento del horno y la humedad (cuando sea aplicable) y más delgada sea la carne, se alcanzará más rápido la temperatura interior.

 Daño debido a temperaturas altas.










Las temperaturas mayores de 212 °F (100 °C) dañarán el sensor de temperatura en la sonda térmica de manera permanente.

Si no está utilizando la sonda térmica, retírela del compartimiento del horno cuando cocine.

## Cuándo utilizar la sonda

Algunos programas automáticos y funciones especiales le solicitarán que use la sonda.

También puede usar la sonda con Programas favoritos y los siguientes modos de funcionamiento:

- Aire caliente + para hornear 
- Aire caliente + para asar 
- Bóveda y solera 
- Combi con aire caliente plus 
- Combi con bóveda y solera 
- Cocción al vapor 
- Cocción intensiva 
- Grill con aire 
- Repostería especial 

## Notas importantes acerca del uso

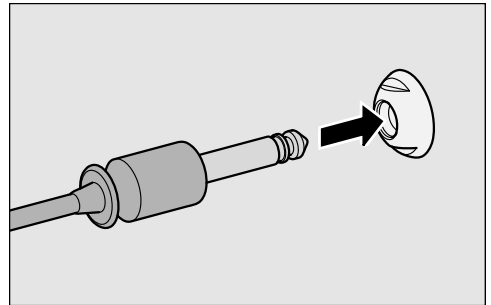
- Puede colocar la carne en una olla o en la parrilla para hornear y asar.
- La punta de metal de la sonda se debe insertar por completo en el centro de los alimentos, de manera que el sensor de temperatura llegue más o menos al centro.
- Al cocinar aves, inserte la parte de metal en la parte más gruesa de la pechuga. Para encontrar la parte más gruesa de la pechuga, presione el área con los dedos pulgar e índice.
- La punta de metal no debe tocar ningún hueso ni insertarse en áreas con mucha grasa. El tejido adiposo y los huesos pueden hacer que la sonda se apague antes de tiempo.
- Si la carne tiene abundantes vetas de grasa, debe seleccionar la temperatura interior más alta que se indica en los cuadros de cocción.
- Al utilizar bolsas para asado o papel de aluminio, inserte la sonda térmica por la bolsa/papel hasta llegar al centro de los alimentos. 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 o papel de aluminio.

## Uso de la sonda térmica

- Inserte por completo la punta de metal de la sonda térmica en el centro de la carne hasta el mango.

Si está cocinando varias piezas de carne al mismo tiempo, inserte la sonda térmica en la pieza más grande de carne.

- Coloque los alimentos en el horno.



- Introduzca el enchufe de la sonda térmica en el tomacorriente hasta que encaje.
- Cierre la puerta.
- Seleccione un modo de funcionamiento o programa automático.
- Configure la temperatura y la temperatura interior, si es necesario.

Para los programas automáticos no es posible cambiar las temperaturas interiores.

Siga las instrucciones en la pantalla.

El programa de cocción termina en cuanto se alcanza la temperatura interior.

**⚠** Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

La sonda térmica se puede calentar. Podría quemarse con ella.

Use agarraderas para ollas cuando retire la sonda de su tomacorriente.

# Asado

## Retraso del inicio de un programa de cocción con sonda térmica


También puede retrasar el inicio del programa de cocción.

### ■ Seleccione Inicio a las.

Puede calcular aproximadamente en qué momento estarán listos los alimentos, ya que la duración del programa de cocción es similar a la duración de la cocción sin utilizar la sonda térmica.


No puede establecer Duración y Preparado a las porque la duración total de la cocción depende del momento en que se alcanza la temperatura interior.

## Cuadro con temperaturas interiores

| Carne   |  [°F (°C)] |
|---|---|
| Ternera   | 145–170 (63–77)   |
| Cerdo ahumado   | 145 (63)  |
| Pierna de cordero<br>rosa<br>medio<br>bien cocido                 | 147 (64)<br>169 (76)<br>180 (82)  |
| Chuleta de cordero<br>rosa<br>medio<br>bien cocido                | 127 (53)<br>149 (65)<br>176 (80)  |
| Chuleta de venado<br>sellada<br>medio<br>bien cocido              | 140 (60)<br>162 (72)<br>178 (81)  |
| Parte superior o inferior de asado redondo                        | 135 (57)  |
| Lomo de res/<br>costilla asada<br>sellado<br>medio<br>bien cocido | 105 (41)<br>115 (46)<br>165 (74)  |
| Asar jamón/cerdo  | 145 (63)  |
| Lomo de cerdo   | 145 (63)  |
| Carne de caza/<br>corte de pierna                                 | 185 (85)  |

 temperatura interior



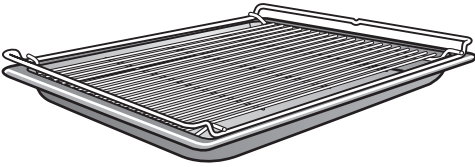
 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

Si abre la puerta del aparato cuando ase al grill, los controles se calentarán demasiado.

Mantenga la puerta cerrada durante el programa asado al grill.

## Consejos para asar al grill

- El precalentamiento no es necesario cuando se asa al grill. Coloque los alimentos en el compartimiento del horno frío.
- Use la bandeja universal con la parrilla para hornear y asar colocada sobre la primera. Excepción: si está asando al grill en el nivel de estante 3, inserte la bandeja universal un nivel abajo de la parrilla para hornear y asar.



- Cuando ase pescado al grill, colóquelo en una pieza de papel encerado cortado a la medida.
- Ase al grill alimentos gruesos, p. ej., medio pollo, en el nivel de estante 2 y los alimentos delgados, como filetes, en el nivel de estante 3.
- Gire los alimentos  $\frac{2}{3}$  de vuelta durante la duración de la cocción. Excepción: no es necesario voltear el pescado.

## Consejos para asar al grill

- Adobe la carne magra o úntele aceite con una brocha. No utilice otros tipos de grasa ya que pueden provocar humo y quemaduras.
- Haga cortes diagonales en las salchichas antes de asarlas al grill.
- Es mejor asar al grill alimentos del mismo grosor al mismo tiempo para que el tiempo de asado para cada pieza no varíen demasiado.
- Para **probar los alimentos**, presione hacia abajo sobre la carne con una cuchara. Esto le permite determinar qué tan cocida está la carne.
  - **Jugosa/rosa**  
Si la carne cede fácilmente a la presión de la cuchara, estará roja en el interior todavía.
  - **Medio**  
Si presenta un poco de resistencia, el interior estará rosa.
  - **Bien cocido**  
Si presenta una resistencia significativa, está completamente cocida.
- Para asar al grill piezas de alimentos más gruesos más gradualmente después de una temperatura alta inicial, continúe asando al grill a un ajuste de temperatura bajo o use un nivel de estante menor para permitir que los alimentos se cocinen hasta el centro.


# Asar al grill

---

## Notas sobre los modos de funcionamiento

Puede encontrar un resumen de todos los modos de funcionamiento con sus valores recomendados en “Menú principal y submenús”.

El plástico de la sonda se puede derretir a temperaturas muy altas.

No use la sonda térmica cuando utilice los modos de funcionamiento de asado al grill (excepción: Grill con aire ).

No guarde la sonda en el compartimiento del horno si no la está utilizando.

### Combi con grill

Este modo de funcionamiento es adecuado para asar al grill alimentos que deberían estar dorados en el exterior pero no secos, p. ej., elotes.

### Grill grande

Use este modo de funcionamiento para asar al grill cortes delgados planos en grandes cantidades y para dorar platos horneados grandes.


### Grill pequeño

Use este modo de funcionamiento para asar al grill cortes delgados planos en pequeñas cantidades y para dorar platos horneados pequeños.

### Grill con aire


Este modo de funcionamiento es adecuado para asar al grill alimentos gruesos, tales como aves o carne enrollada.

## Información importante sobre la limpieza y el cuidado

 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales o los accesorios.

Deje que se enfríen los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales y los accesorios antes de realizar la limpieza manual.

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

El vapor de un limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos vivos y ocasionar un cortocircuito.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar el horno a vapor.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, todas las superficies se pueden decolorar o dañar. El frente del horno a vapor es particularmente susceptible de sufrir daños por limpiadores para hornos y agentes descalcificantes.

Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Las rayaduras en el vidrio pueden ocasionar rupturas en algunas circunstancias.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

En algunos casos, la suciedad rebelde puede dañar el horno a vapor.

Una vez que el horno se haya enfriado, limpie la cavidad del horno, la parte interior de la puerta y el sello de la puerta. Si se espera demasiado tiempo para limpiar el horno, será más difícil hacerlo.

No utilice agentes limpiadores comerciales. Utilice solamente agentes diseñados para uso doméstico.

No use agentes limpiadores ni jabón líquido lavavajillas que contengan hidrocarburos alifáticos, ya que estos pueden ocasionar que los sellos se expandan.

- El aparato y los accesorios se deben limpiar y secar por completo después de cada uso.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el compartimiento del horno esté completamente seco.

Si el horno a vapor no se va a usar durante un periodo de tiempo prolongado, se debería limpiar completamente y secarlo antes para evitar la formación de olores, etc. Deje la puerta abierta después.

# Limpieza y cuidado del horno a vapor

---

## Agentes limpiadores no adecuados

Para evitar daños a las superficies del aparato, no utilice lo siguiente:

- agentes limpiadores que contengan sodio, amoníaco, ácidos o cloruros
- agentes limpiadores que contengan agentes descalcificantes
- agentes limpiadores abrasivos, (por ejemplo, limpiadores en crema o polvo)
- agentes limpiadores a base de solventes
- limpiadores para acero inoxidable
- agentes limpiadores para lavavajillas
- agentes limpiadores para parrillas de vitrocerámica
- cepillos y esponjas duras y abrasivas, (p. ej., estropajos, cepillos o esponjas que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos)
- esponjas borradoras
- raspadores metálicos puntiagudos
- fibras metálicas
- estropajos de acero inoxidable
- agentes de limpieza mecánicos para eliminar manchas
- aerosoles y limpiadores de horno

## Limpieza del frente

- Limpie el frente del horno con una esponja suave y una solución de jabón de lavavajillas líquido y agua tibia.
- Luego de limpiar, seque el frente con un paño suave.

**Consejo:** También puede utilizar un paño de microfibra limpio y húmedo sin agente limpiador para limpiar.

Se **pueden usar** limpiadores para vidrio para limpiar el exterior. Sin embargo, **no** deje que se asienten o se “encharquen”, esto puede ocasionar daños a la superficie. **Elimine el limpiador rápido.**

## PerfectClean

El compartimiento del horno, los bastidores laterales, la bandeja universal y las superficies de la parrilla para hornear y asar **se tratan con PerfectClean**. Este terminado tiene una apariencia iridiscente. Las superficies PerfectClean tienen muy buenas propiedades antiadherentes y son fáciles de limpiar.

Sin embargo, es importante limpiar las superficies cada vez que se use el horno.

Las propiedades no adherentes se deteriorarán si no se elimina la suciedad de las superficies tratadas con PerfectClean después de cada uso. Si se usa frecuentemente sin limpiarlo, la limpieza puede ser muy difícil.

La suciedad tal como los derrames de jugos de fruta y mezclas para tartas se limpian con mayor facilidad cuando el compartimiento del horno todavía está caliente.

Los derrames de jugos de fruta pueden ocasionar la decoloración de las superficies que no se puede eliminar. Sin embargo, esto no afecta las propiedades del acabado PerfectClean.

Quite siempre todos los residuos de agentes limpiadores para proteger las propiedades antiadherentes.

## Para proteger el efecto antiadherente de las superficies tratadas con PerfectClean, evite:

- agentes limpiadores abrasivos, (por ejemplo, limpiadores en crema o polvo)
- agentes limpiadores para parrillas de vitrocerámica
- limpiadores para vitrocerámica y acero inoxidable
- fibras metálicas
- esponjas abrasivas, por ejemplo, estropajos o esponjas de metal que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos
- limpiadores de horno en aerosol
- agentes de limpieza mecánicos para eliminar manchas

**No** limpie los accesorios PerfectClean en el lavavajillas.

# Limpieza y cuidado del horno a vapor

## Compartimento del horno

La superficie del compartimento del horno ha sido tratada con esmalte PerfectClean.

Consulte las instrucciones de limpieza en “PerfectClean” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”.

Asegúrese de que ningún agente limpiador penetre las aberturas en el panel trasero del compartimento del horno.

Para facilitar la limpieza del compartimento del horno, puede retirar la puerta del horno a vapor, desmontar los bastidores laterales y bajar el elemento de bóveda/grill pequeño.

### Limpieza después de un programa que utiliza vapor

#### ■ Quite:

- el condensado usando una esponja o paño absorbente
- la suciedad de grasa ligera con una esponja no abrasiva y una solución de jabón líquido para vajilla y agua tibia

■ Después de limpiar, pase un paño con agua limpia por la superficie para eliminar cualquier residuo de agente limpiador.

■ Luego, seque con un trapo el compartimento del horno y el interior de la puerta.

**Consejo:** Puede dejar que el horno a vapor se seque automáticamente (consulte “Mantenimiento” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).

## Limpieza después de un programa de asar, asar al grill u hornear

Limpie bien el compartimento del horno luego de asar, asar al grill y hornear. De lo contrario, se puede quemar la suciedad y hacer que sea muy difícil quitarla.

- Limpie el compartimento del horno y el interior de la puerta con una esponja para platos limpia, agua caliente y un poco de jabón líquido para vajilla. Puede usar la superficie rugosa de una esponja lavaplatos para limpiar el compartimento del horno, si es necesario.
- Después de limpiar, pase un paño con agua limpia por la superficie para eliminar cualquier residuo de agente limpiador.
- Luego, seque con un trapo el compartimento del horno y el interior de la puerta.

**Consejo:** Para facilitar la limpieza, puede dejar la suciedad en remojo durante algunos minutos con una solución de jabón líquido y agua caliente. Alternativamente, ejecute el programa Mantenimiento ⓘ | Remojo (consulte “Mantenimiento” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).

# Limpeza y cuidado del horno a vapor

## Limpeza del filtro del piso

- El filtro en el piso del horno debe limpiarse y secarse después de cada uso.
- Se puede usar vinagre para eliminar la decoloración y los depósitos de cal del filtro en el piso del horno. Enjuague completamente con agua limpia para eliminar cualquier residuo de agente de limpieza.

## Limpeza del sello de la puerta

Los depósitos de grasa sobre el sello de la puerta pueden ocasionar que se ponga quebradizo y agrietado. Limpie el sello de la puerta entre el interior de la puerta del horno y el compartimiento del horno después de cada programa de horneado o asado.

- Limpie el sello de la puerta usando un paño de microfibra limpio y húmedo sin ningún agente limpiador. También puede usar una esponja limpia y agua caliente con un poco de jabón líquido lavavajillas.
- Luego de limpiar, seque el sello con un paño suave.
- Reemplace el sello con uno nuevo si se vuelve poroso o quebradizo.

Los sellos de la puerta se pueden solicitar al Servicio de Atención al Cliente de Miele (consulte el final de estas instrucciones de funcionamiento para ver los detalles de contacto).

## Limpeza del depósito de agua y recipiente para agua condensada

El depósito de agua y el recipiente para agua condensada son aptos para lavavajillas.

- Retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada después de cada uso. Retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada empujándolos ligeramente hacia arriba.
- Vacíe el depósito de agua y el recipiente para agua condensada.

Cuando quite los depósitos, puede caer agua dentro del depósito de agua y del compartimiento del recipiente para agua condensada.

- Seque el compartimiento, si es necesario.
- Enjuague el depósito de agua y el recipiente para agua condensada a mano o en el lavavajillas.
- Luego seque el depósito de agua y el recipiente para agua condensada con un paño suave para evitar que se formen depósitos de cal.

# Limpieza y cuidado del horno a vapor

## Accesorios

### Limpieza de la bandeja universal y de la parrilla para hornear y asar

Las superficies de la bandeja universal y de la parrilla para hornear y asar han sido tratadas con PerfectClean. Consulte las instrucciones de limpieza en “PerfectClean” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”.

#### ■ Quite:

- la suciedad ligera con una esponja limpia y una solución suave de jabón líquido para vajilla y agua tibia
- la suciedad rebelde con una esponja lavaplatos limpia, agua caliente y un poco de jabón líquido para vajilla Si es necesario, también puede utilizar la parte rugosa de la esponja.

■ Después de limpiar, pase un paño con agua limpia por la superficie para eliminar cualquier residuo de agente limpiador.

■ Luego, seque las superficies con un paño.

## Limpieza de los recipientes de cocción

Los recipientes de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.

- Lave y seque los recipientes de cocción después de cada uso.
- Se puede usar vinagre para eliminar la decoloración azulosa. Enjuague completamente con agua limpia para eliminar cualquier residuo de agente de limpieza.

## Limpieza de la sonda

No coloque la sonda térmica en agua ni la limpie en el lavavajillas ya que esto la dañará.

Limpie la sonda térmica con un paño húmedo únicamente.



# Limpeza y cuidado del horno a vapor

## Limpeza de los bastidores laterales

Las superficies de los bastidores laterales han sido tratadas con PerfectClean.

Consulte las instrucciones de limpieza en "PerfectClean" en "Limpeza y cuidado del horno a vapor".

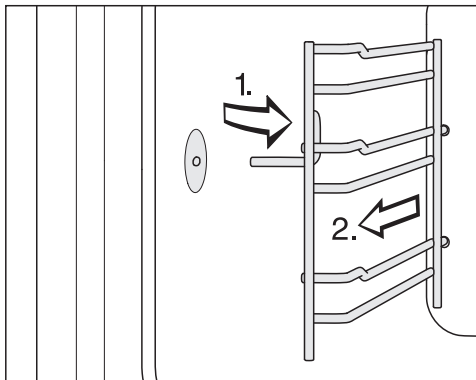
Puede retirar los bastidores laterales junto con los rieles telescópicos FlexiClip (si están ahí).

Si desea retirar los rieles telescópicos FlexiClip por separado antes, siga las instrucciones de "Instalación y extracción de los rieles telescópicos FlexiClip" en "Resumen".

**⚠ Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.**

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno o los accesorios.

Deje que se enfríen los elementos calefactores, el compartimiento del horno y los accesorios antes de retirar los bastidores laterales.



■ Jale los bastidores laterales para sacarlos del sujetador (1.) y retírelos (2.).

■ Quite:

- la suciedad ligera con una esponja limpia y una solución suave de jabón líquido para vajilla y agua tibia
- la suciedad rebelde con una esponja lavaplatos limpia, agua caliente y un poco de jabón líquido para vajilla. Si es necesario, también puede utilizar la parte rugosa de la esponja.

■ Después de limpiar, pase un paño con agua limpia por la superficie para eliminar cualquier residuo de agente limpiador.

■ Después seque los bastidores laterales con un paño.

**Reinstale** siguientes instrucciones en orden inverso.


■ Vuelva a colocar los bastidores laterales con cuidado.

Si los bastidores laterales no se insertan correctamente, no se tendrá la protección antivuelco. El sensor de temperatura también se puede dañar cuando los recipientes de cocción se colocan en el horno a vapor.

## Limpieza y cuidado del horno a vapor

### Bajar el elemento para dorar/asar al grill

Si el techo del horno está muy sucio, se puede bajar el elemento para dorar/asar al grill aproximadamente 2 in (5 cm) para facilitar la limpieza.

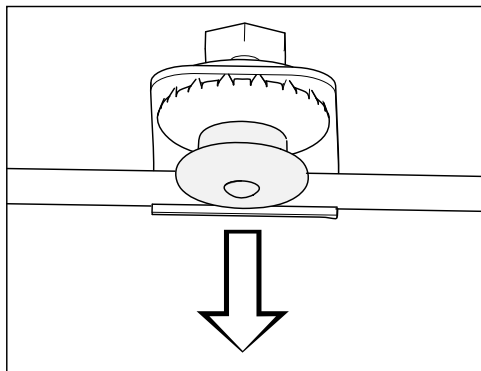
 Peligro de lesiones causadas por superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales o los accesorios.

Deje que se enfríe el elemento calentador, el compartimiento del horno, los bastidores laterales y los accesorios antes de realizar la limpieza.

Tenga cuidado de no dañar el elemento para dorar/asar al grill.

No aplique fuerza para bajar el elemento para dorar/asar al grill.



- Con cuidado jale la tapa de presión hacia abajo. Entonces el elemento para dorar/asar al grill baja automáticamente.

- Limpie el techo del horno con una esponja suave o un paño húmedo (consulte “Compartimiento del horno” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).
- Después de limpiar el elemento de dorado/asado al grill, empuje la tapa de presión para volverla a subir. Asegúrese de que la tapa de presión se acople correctamente.

## Mantenimiento

Las funciones Preparado a las y Inicio a las no están disponibles en los programas de mantenimiento.

### Remojo

La suciedad rebelde se puede remojar usando este programa de mantenimiento.

- Deje que se enfríe el compartimiento del horno.
- Retire todos los accesorios del compartimiento del horno.
- Retire la suciedad gruesa con un paño.
- Seleccione Mantenimiento Ⓞ | Remojo.

El proceso de remojo demora alrededor de 10 minutos.

### Secado

Este programa de mantenimiento se puede usar para secar cualquier humedad residual en el compartimiento del horno, incluyendo áreas inaccesibles.

- Seque el compartimiento del horno con un paño.
- Seleccione Mantenimiento Ⓞ | Secar.

El proceso de secado toma alrededor de 20 minutos.

### Enjuague

El sistema conductor de agua se enjuaga durante este programa de mantenimiento. Cualquier depósito restante de comida se eliminan del sistema.

- Seleccione Mantenimiento Ⓞ | Aclarado.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

El proceso de enjuague toma alrededor de 10 minutos.

## Descalcificación del horno a vapor

Recomendamos usar las Tabletas de descalcificación Miele (consulte “Accesorios opcionales”) para descalcificar el aparato. Han sido especialmente desarrolladas para usarlas con aparatos Miele y optimizar el proceso de descalcificación. Otros agentes descalcificadores pueden contener otros ácidos además del ácido cítrico u otras sustancias indeseables, como cloruro, que podrían ocasionar daños al producto. Además, el resultado de la descalcificación requerido no puede garantizarse si la solución de descalcificación no tiene la concentración adecuada.

No derrame agente descalcificador en superficies de metal. Puede producir manchas.

Sin embargo, si el agente descalcificador llega a estas superficies, límpielo de inmediato para eliminarlo.


Se debe descalcificar el horno a vapor después de un cierto número de horas de funcionamiento. Cuando sea tiempo de descalcificarlo, el número de usos restantes se ilumina en la pantalla. Solo se cuentan los procesos de cocción que usan vapor. El horno a vapor se desactivará después del último proceso de cocción restante.

Le recomendamos descalcificar el horno antes de que se bloquee.


El depósito de agua debe enjuagarse y llenarse con agua fresca durante el proceso de descalcificación. Es necesario vaciar el recipiente para agua condensada.

## Limpieza y cuidado del horno a vapor

---

- Encienda el horno y seleccione Mantenimiento  | Descalcificar.

En la pantalla se mostrará el mensaje Espere.... Se está preparando el proceso de descalcificación. Esto puede demorar unos cuantos minutos. Cuando el aparato esté listo, se le solicitará que agregue el agente descalcificador al depósito de agua.

- Llene el depósito de agua con agua tibia hasta la marca de nivel  e introduzca dos tabletas descalcificadoras Miele.
- Espere hasta que las tabletas para descalcificar se hayan disuelto.
- Empuje el depósito de agua dentro del aparato.
- Confirme con *OK*.
- Vacíe el recipiente para agua condensada.
- Confirme con *OK*.

En la pantalla aparece el tiempo restante. El proceso de descalcificación comenzará ahora.

No apague el horno a vapor durante el proceso de descalcificación. De lo contrario, todo el proceso tendrá que comenzar desde el principio nuevamente.

Durante el transcurso del proceso de descalcificación, el depósito de agua deberá enjuagarse y llenarse con agua fresca dos veces. Es necesario vaciar el recipiente para agua condensada.

- Siga las instrucciones en la pantalla.
- Confirme cada una con *OK*.

Una vez transcurrido el tiempo, Listo y Reducción de vapor aparecerán en la pantalla. Suena una señal.

- Espere a que Reducción de vapor desaparezca de la pantalla.

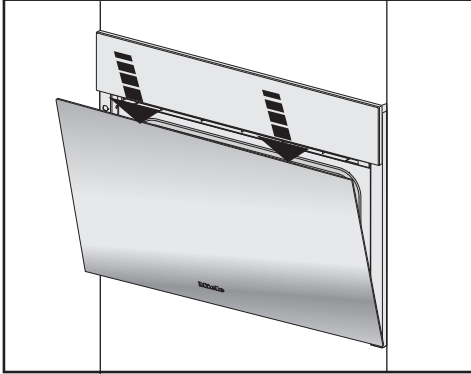
El proceso de descalcificación ha terminado.

- Seleccione Cerrar para volver al menú principal.
- Retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada, y vacíelos de ser necesario.
- Limpie y seque el depósito de agua y el recipiente para agua condensada.
- Abra la puerta del horno y deje que se enfríe.
- Después seque el compartimento del horno.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el compartimento del horno esté completamente seco.
- Apague el horno a vapor.

# Limpeza y cuidado del horno a vapor

## Quitar la puerta

- Prepare un apoyo adecuado para la puerta, como una tela suave.
- Abra la puerta ligeramente.

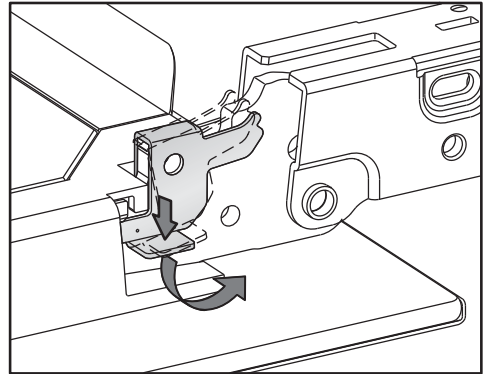


- Con las dos manos en el borde superior de la puerta, empuje la puerta hacia abajo brevemente.

La puerta del horno está conectada a las bisagras mediante retenedores. Antes de extraer la puerta de los retenedores, deben retirarse las abrazaderas de bloqueo de las dos bisagras.



- Abra totalmente la puerta.

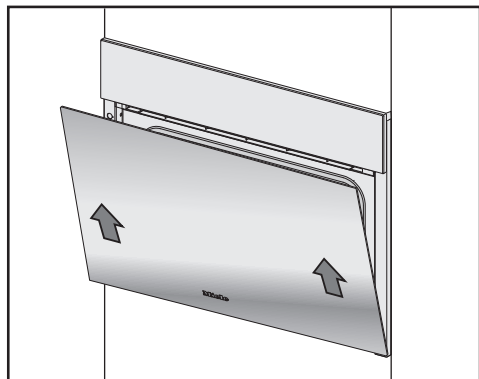


- Libere las abrazaderas de bloqueo de las bisagras empujándolas hacia abajo tanto como sea posible hasta que estén en ángulo.

El horno a vapor se podría dañar si quita la puerta de manera incorrecta. Nunca jale la puerta horizontalmente para sacarla de sus retenedores, ya que se replegará contra el horno a vapor.

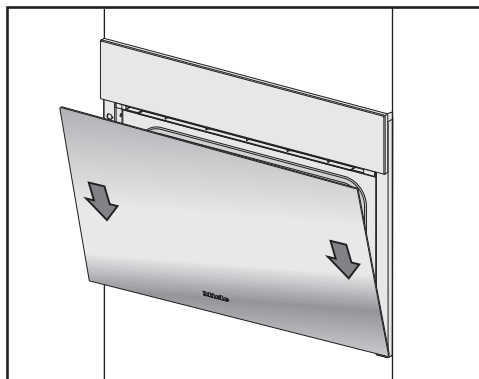
- Levante la puerta hasta que permanezca abierta parcialmente.

## Limpeza y cuidado del horno a vapor



- Sujete la puerta por los lados y jale uniformemente hacia arriba en forma diagonal desde los retenedores de las bisagras. Asegúrese de que la puerta esté derecha.
- Apoye la puerta sobre la base preparada con anterioridad.

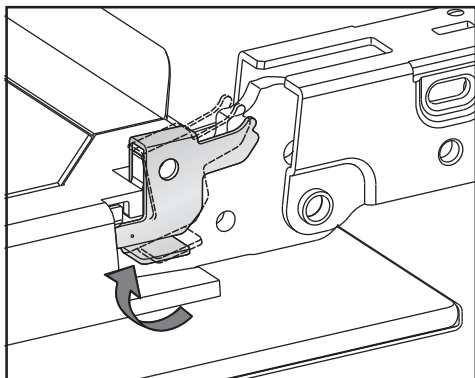
### Instalación de la puerta



- Sostenga la puerta firmemente por ambos lados e instálela con cuidado en los retenedores de las bisagras. Asegúrese de no inclinar la puerta.
- Abra totalmente la puerta.

Si las abrazaderas de bloqueo no están bloqueadas, se podría aflojar la puerta ocasionando daños.

Asegúrese de que las abrazaderas de bloqueo estén bloqueadas después de volver a instalar la puerta.



- Para bloquear nuevamente las abrazaderas de bloqueo, colóquelas nuevamente en posición horizontal tanto como sea posible en ambas bisagras de la puerta.

## Preguntas frecuentes


Muchos errores y fallas de funcionamiento, que pueden ocurrir en el uso diario, pueden solucionarse fácilmente. Puede ahorrar tiempo y dinero en muchos casos, ya que no necesita ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Miele.

Puede encontrar información que le ayudará a que usted mismo corrija las fallas en [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Las siguientes tablas están diseñadas para ayudarlo a encontrar la causa de un mal funcionamiento o una falla y resolverlo.

| Problema   | Causa y solución   |
|--|--|
| <p><b>No puede encender el aparato.</b></p>                                    | <p>El disyuntor se ha desconectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Restablezca el disyuntor (consulte la etiqueta de información para saber cuál es la intensidad nominal correcta del fusible).</li> </ul>  |
|  | <p>Es posible que se trate de una falla técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte el horno a vapor del suministro de corriente eléctrica durante un 1 minuto aproximadamente, para ello:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– desconecte el disyuntor pertinente, desenrosque el fusible por completo o</li> <li>– desconecte el enchufe del interruptor de descarga a tierra (GFCI).</li> </ul> </li> <li>■ Si luego de restablecer el interruptor de circuito o el GFCI el horno a vapor todavía no enciende, póngase en contacto con un técnico de servicio calificado o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul> |
| <p><b>El horno no calienta.</b></p>  | <p>El modo de demostración está activado. Se puede utilizar el horno a vapor, pero los elementos calentadores no funcionarán.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactive el modo de demostración (consulte “Programa de sala de exhibición” en “Configuraciones”).</li> </ul>  |
|  | <p>El compartimiento del horno se ha calentado mediante el cajón calentador situado debajo del mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abra la puerta del horno y deje que se enfríe.</li> </ul>   |
| <p><b>Aún puede oírse el ventilador luego de haber apagado el aparato.</b></p> | <p>El ventilador sigue funcionando. El aparato está equipado con un ventilador que extrae el vapor del horno. El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de haber apagado el aparato. Se detendrá automáticamente después de un momento.</p>   |

## Preguntas frecuentes

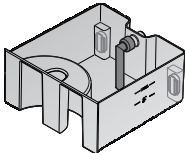
| Problema  | Causa y solución  |
|---|---|
| <b>Los botones sensores o el sensor de proximidad no responden.</b> | <p>Usted seleccionó la configuración <b>Display   Quick-Touch   Off</b>. Cuando esta esté activada, los botones sensores y el sensor de proximidad no responden cuando el horno a vapor está apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ En cuanto se encienda el horno a vapor, responderán los botones sensores y el sensor de proximidad. Si desea que los botones sensores y el sensor de proximidad respondan incluso cuando el horno a vapor esté apagado, seleccione la configuración <b>Display   QuickTouch   On</b>.</li></ul> |
|   | <p>Las configuraciones para el sensor de proximidad están apagadas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cambie las configuraciones para el sensor de proximidad seleccionando <b>Ajustes   Sensor de proximidad</b>.</li></ul>  |
|   | <p>El sensor de proximidad está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li></ul>  |
|   | <p>El horno a vapor no está conectado al suministro de corriente eléctrica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Revise que la clavija del horno a vapor esté insertada correctamente en el enchufe.</li><li>■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. De ser así, comuníquese con un técnico de servicio calificado o con el Servicio Técnico de Miele.</li></ul>  |
|   | <p>Si la pantalla no responde, existe una falla en los controles.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toque y mantenga presionado el botón sensor de encendido/apagado  hasta que se apague la pantalla y se reinicie el horno a vapor.</li></ul>  |




## Preguntas frecuentes

| Problema  | Causa y solución  |
|---|---|
| <p><b>No puede abrir la puerta con el botón sensor “Door” (Puerta).</b></p>   | <p>Usted seleccionó la configuración Display   Quick-Touch   Off. El botón sensor “Door” (Puerta) no responde cuando el horno a vapor está apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Los botones sensores responderán en cuanto se encienda el horno a vapor. Si desea que los botones sensores siempre respondan incluso cuando el horno a vapor esté apagado, seleccione la configuración Display   QuickTouch   On.</li> </ul> <p>Es posible que se trate de una falla técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si necesita abrir la puerta, debido a que, por ejemplo, todavía hay alimentos en el horno, tendrá que abrir la puerta manualmente (consulte el final de esta sección).</li> <li>■ Si el problema se vuelve a repetir, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul> |
| <p><b>Se puede escuchar un zumbido durante el funcionamiento y después de apagar el horno a vapor.</b></p>                                    | <p>Este ruido no indica el funcionamiento incorrecto o una falla del aparato. El ruido es producido por el agua que se bombea a través del sistema.</p>   |
| <p><b>Después de mudarse de casa, el horno a vapor ya no cambia de la fase de calentamiento a la fase de cocción.</b></p>                     | <p>La temperatura de ebullición del agua ha cambiado ya que la altitud de la nueva ubicación para el aparato es diferente de la anterior por lo menos 984 ft (300 m).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para ajustar la temperatura de ebullición, tiene que descalcificar el aparato (consulte “Mantenimiento” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).</li> </ul>   |
| <p><b>Cuando está funcionando, escapa una cantidad de vapor inusualmente grande o escapa vapor de partes insólitas del horno a vapor.</b></p> | <p>La puerta no está bien cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cierre la puerta.</li> </ul> <p>El sello de la puerta no está correctamente encastrado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si es necesario, presiónelo por todo el perímetro de la puerta para asegurarse de que encaje correctamente.</li> </ul> <p>El sello de la puerta está dañado, p. ej. agrietado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reemplace la junta de la puerta. Esta se pueden solicitar al Servicio Técnico de Miele (consulte el final de este manual para ver los detalles de contacto).</li> </ul>  |

## Preguntas frecuentes

| Problema  | Causa y solución   |
|---|--|
| <p><b>La iluminación del horno no se enciende.</b></p>  | <p>Es necesario reemplazar la lámpara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comuníquese con el Servicio Técnico de Miele para reemplazar la lámpara.</li> </ul>  |
| <p><b>El panel de control no se abre o cierra automáticamente a pesar de tocar el botón sensor "Lift panel" (Eleva panel) varias veces.</b></p> | <p>Algo está obstruyendo el panel de control.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire la obstrucción.</li> </ul> <p>El sensor de obstrucción es muy sensible, lo que significa que el panel de control a veces no se abre o cierra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abra/cierre el panel de control manualmente (consulte el final de esta sección).</li> <li>■ Si el problema se vuelve a repetir, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul> |
| <p><b>Las funciones Inicio a las y Preparado a las no están disponibles.</b></p>  | <p>La temperatura en el compartimiento del horno es demasiado elevada, p. ej., después que ha terminado un programa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abra la puerta del horno y deje que se enfríe.</li> </ul> <p>Estas funciones generalmente no están disponibles en los programas de mantenimiento.</p>  |
| <p><b>Los pasteles, galletas y hojaldres no se cocinan adecuadamente después de seguir la duración indicada en la receta.</b></p>               | <p>La temperatura establecida no concuerda con la indicada en la receta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifique la temperatura.</li> </ul> <p>Se ha modificado la receta. Por ejemplo, agregar más líquido o huevos puede incrementar la duración de cocción requerida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adapte la temperatura y/o duración de cocción a la receta modificada.</li> </ul>  |
| <p><b>Los pasteles, galletas u hojaldres no tienen un dorado uniforme.</b></p>  | <p>La temperatura configurada era demasiado alta.</p> <p>Se usaron más de dos niveles de estante para hornear.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilice como máximo dos niveles de estante para hornear.</li> </ul>  |
| <p>F10</p>  | <p>La manguera de succión del depósito de agua no está insertada correctamente o no está vertical.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Corrija la posición de la manguera de succión:</li> </ul>   |

## Preguntas frecuentes

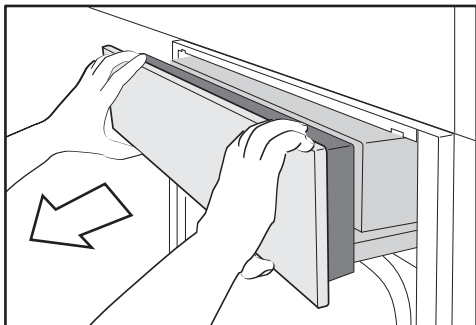
| Problema                          | Causa y solución   |
|-----------------------------------|--|
| F11<br>F20                        | <p>Las mangueras del desagüe están obstruidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Descalcifique el horno a vapor (consulte “Mantenimiento” en “Limpieza y cuidado del horno a vapor”).</li> <li>■ Si aparece el mensaje de falla nuevamente, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>   |
| F44                               | <p>Existe un falla técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno a vapor y vuelva a encenderlo pasados unos minutos.</li> <li>■ Si vuelve a aparecer el mismo mensaje de falla, póngase en contacto con el servicio técnico de Miele.</li> </ul>   |
| F55                               | <p>Se ha excedido el tiempo máximo en el que horno de cocción combinada puede operar una función, por este motivo el aparato se apagó automáticamente por seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno a vapor y luego, vuelva a encenderlo.</li> </ul> <p>El horno a vapor está listo para usarse de inmediato.</p>  |
| F196                              | <p>Hay una falla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno a vapor y luego vuelva a encenderlo.</li> </ul> <p>El filtro de drenaje no está insertado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el horno a vapor.</li> </ul> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserte el filtro correctamente:</li> <li>■ Vuelva a encender el horno a vapor.</li> <li>■ Si aparece el mismo mensaje nuevamente, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul> |
| <b>F y otros códigos de falla</b> | <p>Falla técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague el aparato y comuníquese con Miele.</li> </ul>  |

## Preguntas frecuentes

---

### Apertura manual del panel de control

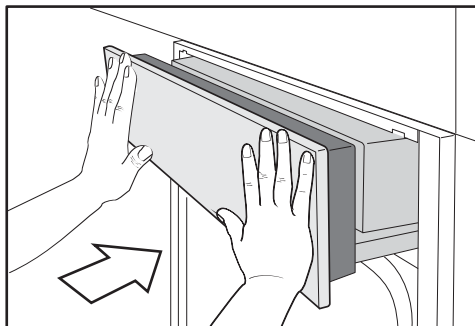
- Abra la puerta con cuidado.



- Sujete el panel de control por la parte superior e inferior.
- Jale primero el panel de control hacia delante y hacia fuera.
- Empuje con cuidado el panel de control hacia arriba.

### Cierre manual del panel de control

- Sujete el panel de control por la parte superior e inferior.
- Empuje con cuidado el panel de control hacia abajo.



- Presione el panel de control hacia dentro.

### Apertura manual de la puerta

⚠ Riesgo de lesiones causadas por superficies calientes.

El vidrio de la puerta se puede calentar. Podría quemarse con el cristal de la puerta.

Use agarraderas para ollas cuando abra la puerta caliente.

⚠ Riesgo de lesiones causadas por vapor.

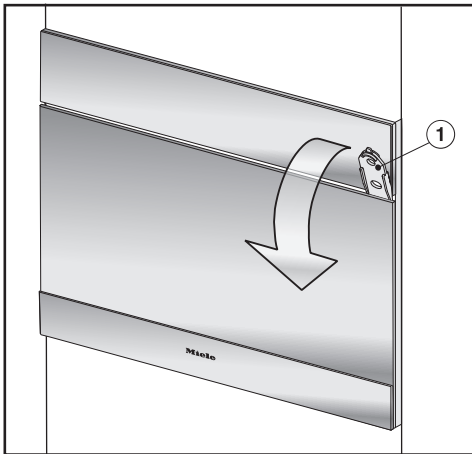
Cuando se utiliza un proceso de cocción a vapor, puede salir una gran cantidad de vapor caliente si se abre la puerta. El vapor puede provocar quemaduras.

Aléjese y espere hasta que el vapor se haya disipado antes de sacar los alimentos del horno.

⚠ Riesgo de lesiones causadas por alimentos y superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con los elementos calentadores, el compartimiento del horno, los bastidores laterales, los accesorios, los alimentos o el vidrio de la puerta.

Utilice agarraderas para ollas para sacar alimentos calientes del horno, cuando ajuste los estantes del horno, etc., en un compartimiento caliente del horno y al cerrar la puerta caliente.



- Inserte el abridor ① incluido 3 cm (1 1/2") en el hueco entre la puerta y el panel de control sobre el lado derecho, y después jale la puerta para abrirla.

## Accesorios opcionales

---

Miele cuenta con una variedad de accesorios útiles así como también con productos de limpieza y acondicionamiento para su aparato.

Puede solicitar fácilmente estos productos en la tienda en línea de Miele.

Estos productos también se pueden obtener del Servicio Técnico de Miele (consulte el final de estas instrucciones de funcionamiento) o a través de su proveedor de Miele.

### Recipientes

Miele ofrece un amplio rango de recipientes de cocción. Su funcionalidad y dimensiones han sido optimizados para los aparatos Miele. La información detallada sobre cada uno de nuestros productos se puede obtener en el sitio web de Miele.

- Recipientes de cocción perforados en diferentes tamaños
- Recipientes de cocción sólidos en diferentes tamaños
- Bandejas Gourmet en diferentes tamaños
- Tapa para bandeja Gourmet

### Otros

- Bandejas de repostería
- Bandeja redonda para hornear
- Rieles telescópicos FlexiClip HFC 71
- Rejilla de sujeción para recipientes de horno a vapor con una anchura de 325 mm (12 3/4")

### Productos de limpieza y cuidado

- DGClean  
Agente limpiador especial para eliminar suciedad rebelde del compartimiento del horno, particularmente después de asar
- Tabletas para descalcificar (6)
- Paño de microfibra multiusos  
Para remover marcas de dedos y suciedad ligera

En [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) encontrará información que le ayudará a solucionar los fallos usted mismo y acerca de las piezas de repuesto de Miele.

## Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en [www.miele.com.mx/service](http://www.miele.com.mx/service).

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.

La placa de información se puede encontrar en la parte superior del panel de control abierto.

## Garantía

La duración de la garantía es de 2 años. Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

# 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 deseché 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 vol-tear o que representen un peligro de atrapamiento.



### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

 Riesgo de sufrir daños causados por una instalación incorrecta.

La instalación incorrecta puede ocasionar daños al horno a vapor. Solo un especialista calificado debe instalar el horno a vapor.

- ▶ Los datos de conexión (frecuencia y voltaje) en la etiqueta de datos del horno a vapor deben corresponder con los del suministro de energía para asegurar que no pueda ocurrir ningún daño al horno a vapor. Compárelos antes de conectar el aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un técnico de servicio calificado.
- ▶ Las barras de potencia y los cables de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato (riesgo de incendio). No los use para conectar el horno a vapor a la alimentación eléctrica.
- ▶ El tomacorriente debe quedar fácilmente accesible luego de instalar el horno a vapor.
- ▶ El horno a vapor debe estar colocado de manera que pueda ver el contenido de un recipiente de cocción colocado en el nivel del estante superior. De lo contrario, existe riesgo de lesiones o derrames de alimentos calientes.

#### **Nota para el instalador:**

Dejar estas instrucciones en poder del consumidor del aparato para que lo utilicen los inspectores de inmuebles locales.

# Instalación

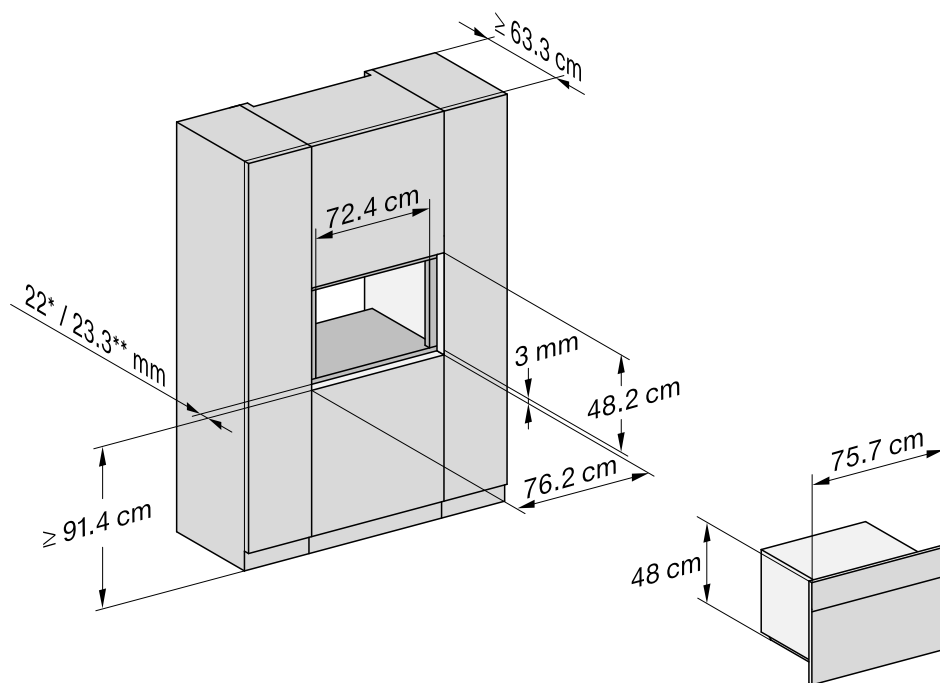
## Dimensiones de la instalación

### Instalación en gabinete alto

Mantenga la altura de instalación mínima requerida de 36 in (914 mm).

Los Hornos a vapor Miele se pueden instalar alineados con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

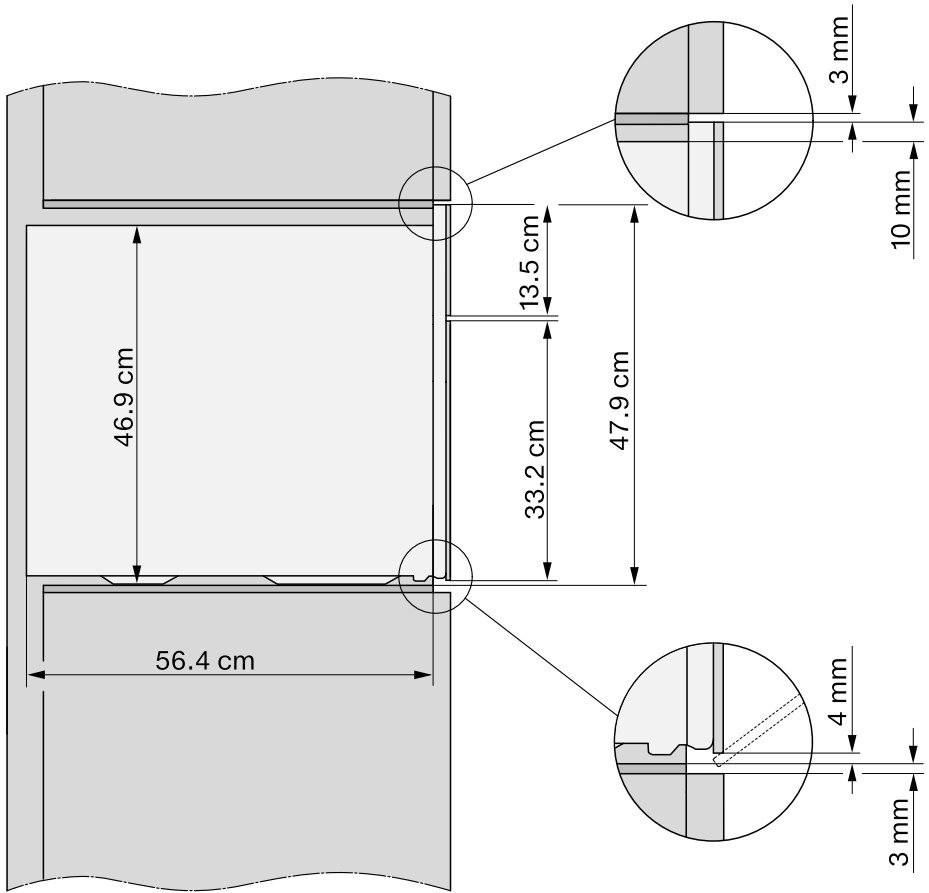
En el sitio web de Miele podrá encontrar más planos de instalación.



\* Hornos a vapor con frente de vidrio

\*\* Hornos a vapor con frente de metal

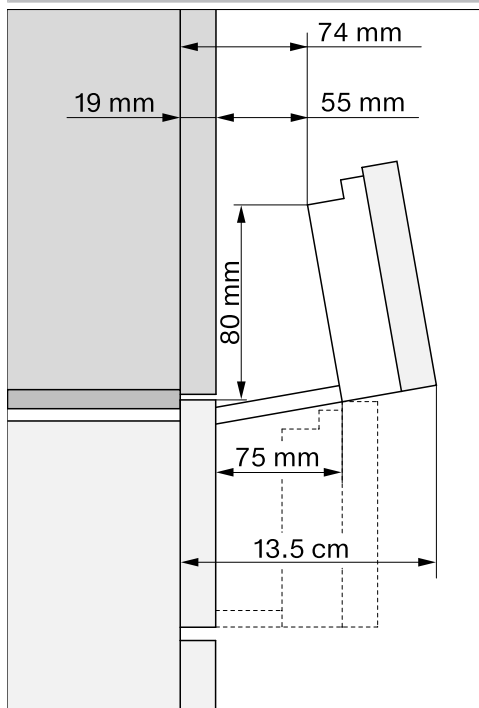
## Vista lateral



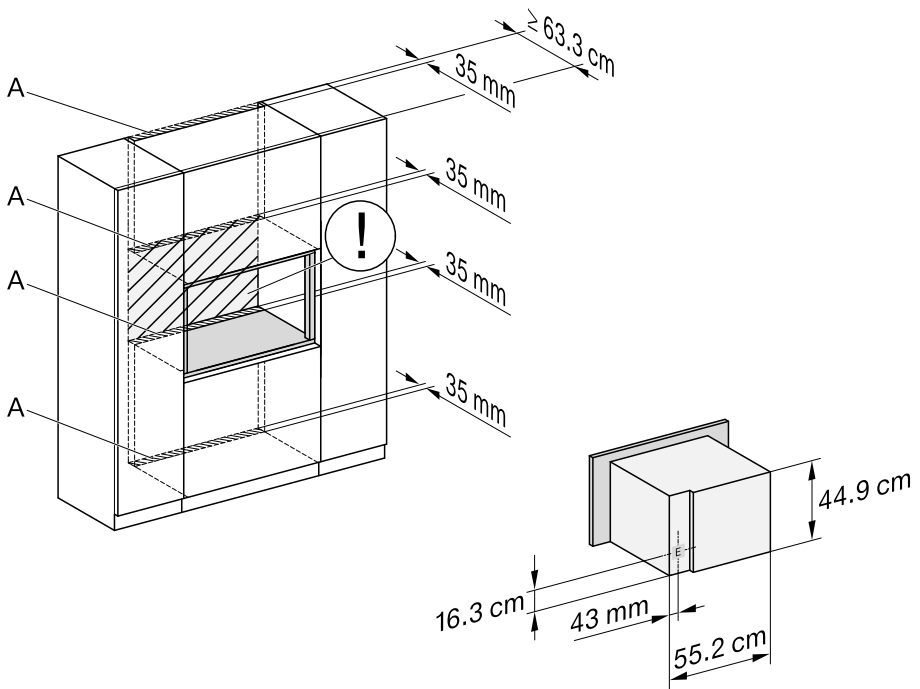
# Instalación

## Rango de giro para el panel de control

El área en frente del panel de control no debe estar bloqueada por nada (tal como una manija de puerta) que pudiera impedir abrirlo o cerrarlo.



## Conexiones y ventilación



- A** Deje un espacio de (mín. 180 cm<sup>2</sup>) para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación
- Ⓛ No hay conexión eléctrica en esta área. El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente.
- E** Conexión eléctrica

# Instalación

## Instalación y retiro del horno a vapor

Por razones de seguridad, el horno a vapor solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

No abra la puerta cuando el horno a vapor esté sobre el piso. Esto podría dañar la puerta.

No abra la puerta hasta que se haya instalado el horno a vapor dentro de la unidad de alojamiento.

Mantenga la altura de instalación mínima requerida de 36 in (914 mm).

Es imprescindible tener en cuenta los datos de conexión en "Instalación" en "Conexión eléctrica".

## Asegurar el horno a vapor en la unidad de alojamiento

Use las asas empotradas a cada lado de la carcasa para transportar el horno a vapor.

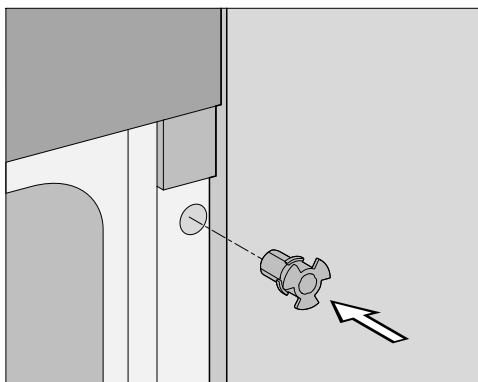
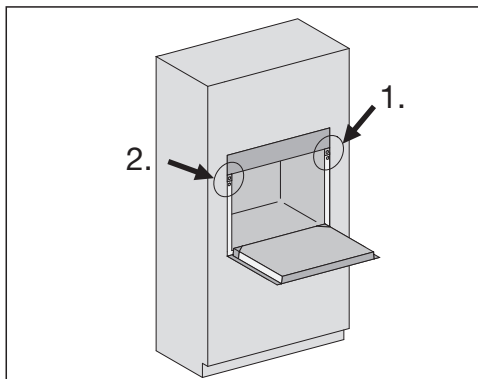
El generador de vapor puede funcionar incorrectamente si el horno a vapor no está sobre una superficie nivelada.

La desviación máxima de la horizontal que se puede tolerar es 2°.

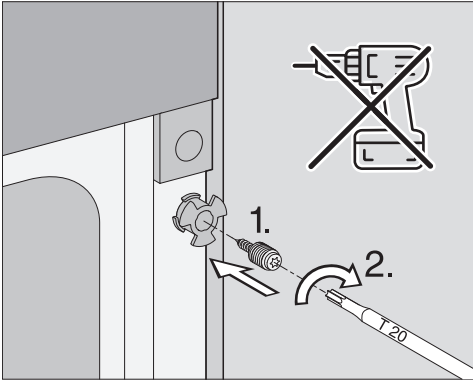
- Empuje el horno a vapor por completo dentro de la unidad de alojamiento y alinéelo en el centro de la unidad de alojamiento.

Al hacerlo, asegúrese de que el cable de alimentación no se dañe ni quede atrapado.

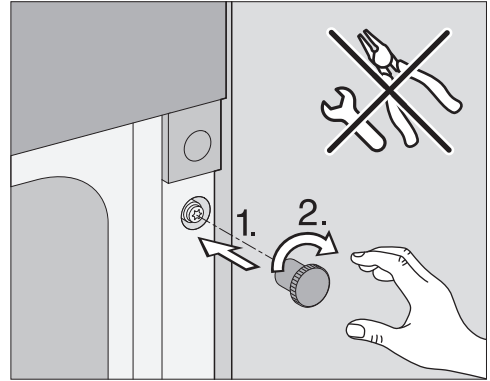
- Abra la puerta usando el abridor provisto (consulte "Apertura manual de la puerta" en "Preguntas frecuentes") abra la puerta agarrando los lados de la misma con ambas manos y jalando con cuidado hasta que se abra.



- Inserte la ayuda de montaje en el orificio del marco frontal.



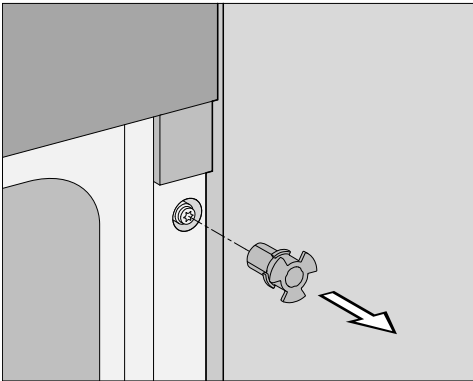
- Inserte el perno en la ayuda de montaje y apriételo en la unidad de alojamiento. **No** utilice un destornillador inalámbrico.



- Atornille la tuerca estriada en el perno a mano para fijar el horno a vapor en la unidad de alojamiento.

La puerta se puede dañar si las tuercas estriadas sobresalen del armazón frontal.

Asegúrese de que las tuercas estriadas estén al ras con el armazón frontal después de la instalación.



- Retire la ayuda de montaje.

- Repita este proceso para el otro lado.
- Conecte el aparato a la corriente eléctrica.
- Verifique que todas las funciones del horno a vapor estén funcionando correctamente según las instrucciones de funcionamiento.

# Instalación

---

## Extraer el horno a vapor de la unidad de alojamiento


- Abra la puerta.
- Desatornille los pernos y las tuercas estriadas del armazón frontal (consulte “Asegurar el horno a vapor en la unidad de alojamiento”).  
Conserve estas partes en caso de que sea necesario volver a instalar el horno en el futuro.
- Extraiga el horno a vapor de la unidad de alojamiento.

Use las asas empotradas a cada lado de la carcasa para transportar el aparato.

- Extraiga el horno a vapor de la unidad de alojamiento.
- Desconecte el horno a vapor del suministro de corriente eléctrica.




## Conexión eléctrica

 Riesgo de lesiones por descarga eléctrica.

Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el horno a vapor debe estar desconectado del suministro eléctrico:

para desconectar el horno a vapor, desatornille completamente los interruptores, desconecte el interruptor de descarga a tierra o desconecte el cable de alimentación del enchufe. Para hacer esto jale la clavija y no el cable de alimentación.

 Riesgo de sufrir lesiones.

La instalación, las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no calificadas pueden resultar peligrosos. No se responsabilizará a Miele por trabajos no autorizados. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado por Miele.

Los datos de conexión (frecuencia y voltaje) en la etiqueta de datos del horno a vapor deben corresponder con los del suministro de energía para asegurar que no pueda ocurrir ningún daño al horno a vapor. Compárelos antes de conectar el aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un técnico de servicio calificado.

Por razones de seguridad, el horno a vapor solo se puede utilizar una vez que se haya instalado.

- Importante: guarde estas instrucciones para uso del inspector de instalaciones eléctricas locales.

## Conexión

- Asegúrese de que los datos de conexión de la placa de datos (tensión, frecuencia y capacidad de los fusibles) coinciden con los de su suministro eléctrico.

La placa de datos se encuentra en la parte superior de la carcasa.

## Información de conexión

El horno a vapor dispone de un cable de alimentación de 2.0 m (78 3/4") con enchufe para conectarlo a un suministro eléctrico con:

208/240 V/20 A/60 Hz

Asegúrese de que el tomacorriente quede fácilmente accesible luego de instalar el horno a vapor.

Puede funcionar de forma temporal o permanente en un sistema de alimentación autónomo o en un sistema de alimentación que no esté sincronizado con la red eléctrica (por ejemplo, redes insulares, sistemas de reserva). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro eléctrico cumpla los códigos nacionales y locales.

La función y la operación de las medidas de protección previstas en la instalación eléctrica doméstica y en este producto de Miele también deben mantenerse en funcionamiento aislado o en funcionamiento que no esté sincronizado con la red eléctrica, o estas medidas deberán ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.

# Instalación

---

## Sustitución del cable de alimentación



Riesgo de descarga eléctrica debido al voltaje.

La conexión incorrecta al suministro de energía puede ocasionar un choque eléctrico.

El cable de alimentación solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

Cuando sustituya el cable de alimentación, utilice solamente un tipo de H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) cable con una sección transversal adecuada, disponible en Miele.

## Módulo de radio

Este dispositivo contiene el siguiente módulo WiFi:

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| FCC ID                         | 2AC7Z-EK057              |
| Banda de frecuencia            | 2,412 GHz –<br>2,462 GHz |
| Potencia máxima de transmisión | < 0,2 W                  |

## Declaración de conformidad

Este dispositivo cumple con 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, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

La construcción del dispositivo asegura que los límites de exposición de la FCC se cumplan de manera verificable utilizando el módulo WiFi integrado.



### ADVERTENCIA

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

## Derechos de autor y licencias

---

Miele usa su propio software y el de terceros, que no está sujeto a ninguna de las llamadas licencias de código abierto para la operación y control del dispositivo/aparato. Este software/estos componentes de software cuentan con la protección de los derechos de autor. Los derechos de autor de Miele y de terceros deben ser respetados.

Por otra parte, este dispositivo/aparato contiene componentes de software que se distribuyen bajo condiciones de licencia de código abierto. Consulte el elemento del menú Configuración | Información legal | Licencias de código abierto en el dispositivo/aparato para los componentes de código abierto incluidos en el mismo, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las condiciones de licencia válidas en ese momento y cualquier otra información. Las disposiciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto, como se indica en ellas, solo se aplican en relación con los respectivos titulares de los derechos.

En especial, el dispositivo/aparato contiene componentes de software con licencia de los titulares de los derechos de autor bajo la Licencia Pública General de GNU, Versión 2, o la Licencia Pública General Menor de GNU, Versión 2.1. Por un período de al menos 3 años a partir de la fecha de compra o entrega del dispositivo/aparato respectivamente, Miele le ofrece a usted o a terceros una copia legible por máquina del código fuente de los componentes de Código Abierto contenidos en el dispositivo/aparato y licenciados bajo los términos de la Licencia Pública General de GNU, Versión 2, o la Licencia Pública General Menor de GNU, Versión 2.1, en un portador de datos (CD-ROM, DVD o memoria USB). Póngase en contacto con nosotros por correo electrónico ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) o escríbanos a la dirección postal que aparece a continuación e indique el nombre del producto, el número de serie y la fecha de compra para obtener este código fuente.

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Tenga en cuenta la garantía limitada a favor de los titulares de los derechos según los términos de la Licencia Pública General de GNU, Versión 2, y la Licencia Pública General Menor de GNU, Versión 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

## Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

---

Con el fin de utilizar y controlar el módulo de comunicación, Miele utiliza software propio o de terceros que no está cubierto por los términos de licencia de código abierto. Este software/estos componentes de software cuentan con la protección de los derechos de autor. Los derechos de autor de Miele y de terceros deben ser respetados.

Este módulo de comunicación contiene componentes de software que se distribuyen bajo condiciones de licencia de código abierto. Los componentes de código abierto incluidos con el aparato, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, las copias de los términos de licencia válidos en ese momento y cualquier otra información adicional se pueden acceder localmente mediante *http://<dirección IP>/Licencias*. Los acuerdos de responsabilidad y garantía para las licencias de código abierto aquí mostrados, solo se aplican con relación a los respectivos titulares de los derechos.



**MIELE S.A. de C.V.**  
**MIELE EXPERIENCE CENTER**

Arquímedes No. 43  
Colonia Polanco Chapultepec  
Alcaldía Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, Cd. de México

800 MIELE 00  
info@miele.com.mx  
www.miele.com.mx  
www.shop.miele.com.mx

**Dirección del fabricante**

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

DGC 7870 X

es-MX

M.-Nr. 12 050 140 / 02