


Instrucciones de manejo y montaje Hornos a vapor combinados



Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en marcha. De esta forma se protegerá y evitará daños.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	8
Su contribución a la protección del medioambiente	17
Vista general	18
Hornos a vapor.....	18
Placa de características	20
Accesorios que forman parte del suministro	20
Panel de mandos	23
Tecla Conexión/Desconexión.....	24
Sensor de proximidad	24
Teclas sensoras	25
Display Touch	26
Símbolos	27
Principio de manejo	28
Seleccionar un punto del menú.....	28
Desplazarse.....	28
Salir del nivel de menú	28
Modificar valores o ajustes.....	28
Modificar el ajuste en una lista de selección.....	28
Introducir números con el rodillo de dígitos.....	28
Introducir números con el bloque de dígitos.....	28
Modificar el ajuste con una barra de segmentos	29
Introducir letras	29
Mostrar el menú contextual.....	29
Modificar el orden de las entradas.....	29
Mostrar un menú desplegable.....	30
Mostrar Ayuda	30
Activar MobileStart.....	30
Descripción de funcionamiento	31
Panel.....	31
Depósito de agua	31
Depósito de agua condensada	31
Sonda térmica	31
Temperatura / temperatura interior.....	31
Humedad.....	32
Tiempo de cocción.....	32
Ruidos	32
Fase de calentamiento	33
Fase de cocción	33
Reducción de vapor	33

Iluminación interior	33
Primera puesta en funcionamiento	34
Miele@home	34
Ajustes básicos	35
Primera limpieza del horno a vapor.....	36
Adaptar la temperatura de ebullición	37
Calentar el horno a vapor	38
Ajustes	39
Relación de ajustes	39
Activar el menú «Ajustes».....	42
Idioma 	42
Hora.....	42
Fecha.....	43
Iluminación	43
Pantalla de inicio	44
Display.....	44
Volumen.....	45
Unidades de medida	45
Mantenimiento del calor	46
Reducción de vapor	46
Propuesta de temperaturas.....	46
Booster	47
Aclarado automático	47
Dureza del agua	48
Sensor de proximidad	49
Seguridad	50
Reconocimiento frontal mueble	51
Miele@home	51
Control a distancia	52
Activar MobileStart.....	52
SuperVision	53
RemoteUpdate	54
Versión del software	55
Información legal	55
Distribuidor	55
Ajustes de fábrica.....	55
Alarma y Aviso	56
Utilizar la función Alarma.....	56
Utilizar la función Aviso	57
Menú principal y submenús	58

Contenido

Sugerencias para el ahorro energético	60
Manejo	62
Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción.....	63
Modificar la temperatura y la temperatura interior	64
Modificar Humedad.....	64
Ajustar tiempos de cocción.....	64
Modificar tiempos de cocción ajustados	65
Eliminar los tiempos de cocción ajustados.....	65
Cancelar un proceso de cocción	66
Interrumpir el proceso de cocción	66
Precalentar el interior del horno.	67
Booster.....	67
Precalentar	68
Crisp function	68
Activar las entradas de vapor.....	69
Cambiar la función	70
Información importante y curiosidades	71
Las particularidades de la cocción al vapor.....	71
Menaje.....	71
Nivel de bandeja.....	72
Alimentos congelados.....	72
Temperatura	72
Tiempo de cocción.....	72
Cocción con líquido	72
Recetas propias - Cocción al vapor.....	72
Bandeja Universal y parrilla.....	73
Cocción a vapor	74
Cocción al vapor -ECO	74
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	74
Verdura	75
Pescado.....	78
Carne	81
Arroz	83
Cereales	84
Pasta/masas.....	85
Bolas	86
Legumbres, secas	87
Huevos de gallina.....	89
Frutas.....	90
Embutidos	90
Crustáceos	91

Moluscos	92
Cocción Menú - manual	93
Sous-vide	95
Funciones especiales	103
Calentar	103
Descongelar	105
Mix & Match	108
Blanquear	119
Preparación de conservas.....	119
Preparación de conserva de tartas	122
Deshidratar	123
Dejar subir la masa.....	124
Cocción menú automática	124
Esterilizar la vajilla	125
Programa Sabbath	126
Calentar vajilla	127
Mantenimiento del calor	127
Calentar toallas humedecidas	128
Preparar gelatina	128
Descristalizar miel	129
Derretir chocolate.....	129
Preparar yogur.....	130
Derretir beicon/panceta.....	131
Rehogar cebolla	131
Licuar.....	132
Confitura.....	133
Pelar alimentos	134
Conservar manzanas	135
Preparación de platos con huevo.....	135
Programas automáticos	136
Categorías	136
Utilizar los programas automáticos.....	136
Advertencias importantes sobre el uso.....	136
Búsqueda	137
MyMiele	138
Programas Propios	139
Hornear	143
Indicaciones para hornear.....	143

Contenido

Consejos para hornear	144
Consejos sobre las funciones	144
Asar	146
Consejos para hornear	146
Consejos sobre las funciones	146
Sonda térmica	148
Asar al grill	152
Consejos sobre cómo asar al grill	152
Consejos para asar al grill	152
Consejos sobre las funciones	153
Datos para los laboratorios de ensayo	154
Limpieza y mantenimiento	156
Consejos respecto a la limpieza y el mantenimiento	156
Productos de limpieza inadecuados	157
Limpieza del frontal	157
PerfectClean	158
Interior del aparato	159
Limpieza del depósito de agua y el recipiente para agua condensada	160
Accesorios	161
Limpieza de los listones portabandejas	162
Abatir la resistencia calefactora de bóveda / grill	163
Mantenimiento	164
Remojo	164
Secado	164
Aclarado	164
Descalcificación del horno a vapor	164
Desmontar la puerta	166
Montaje de la puerta	167
¿Qué hacer si ...?	168
Mensajes en las indicaciones/en el display	168
Comportamiento inesperado	170
Ruidos	172
Resultado insatisfactorio	172
Problemas generales o anomalías técnicas	173
Accesorios especiales (no incluidos)	175
Menaje	175
Otros	175
Productos de limpieza y mantenimiento	175

Servicio Post-venta	176
Contacto en caso de anomalías.....	176
Garantía.....	176
Instalación	177
Advertencias de seguridad para el montaje.....	177
Medidas de empotramiento	178
Empotramiento en un armario columna	178
Empotramiento en un armario inferior.....	179
Vista lateral	180
Rango de movimiento del panel.....	181
Conexión y ventilación	182
Montaje del horno a vapor	183
Conexión eléctrica.....	184
Declaración de conformidad	185
Derechos de propiedad intelectual y licencias	186
Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación	187

Advertencias e indicaciones de seguridad

Para simplificar, en adelante nos referiremos al horno a vapor combinado solo como horno a vapor.

Este horno a vapor cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, el manejo indebido del aparato puede provocar lesiones personales y daños materiales.

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

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

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

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

Aplicación adecuada

- ▶ Este horno a vapor está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Este horno a vapor no es apto para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice el horno a vapor exclusivamente en el entorno doméstico para cocinar a vapor, descongelar y calentar alimentos. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el horno a vapor de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión.
El uso del horno a vapor por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Este horno a vapor está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial únicamente debe utilizarse para el uso previsto. No es apta para la iluminación del interior del aparato. La sustitución solo deberá realizarla personal autorizado por Miele o el Servicio Post-venta de Miele.
- ▶ Este horno a vapor está equipado con 3 lámparas de la clase de eficiencia energética E.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar el horno a vapor sin vigilancia.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a vapor, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno a vapor sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el horno a vapor sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno a vapor. No deje jamás que los niños jueguen con él.
- ▶ Peligro de ahogamiento con el material del embalaje. Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse.
Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. El cristal de la puerta, el panel de mandos y los orificios de salida de aire del interior del horno se calientan. Evite que los niños entren en contacto con el horno a vapor durante su funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del horno a vapor hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir lesiones.
- ▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta.
La capacidad de carga de la puerta es de máximo 10 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta.
Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

Seguridad técnica

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

► Los daños en el horno a vapor pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no hay daños. Nunca ponga un horno a vapor dañado en funcionamiento.

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

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

► La seguridad eléctrica del horno a vapor quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

► Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno a vapor con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato.

Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el horno a vapor a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el horno a vapor antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este horno a vapor en lugares inestables (p.ej. embarcaciones).
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del horno. En ningún caso abra la carcasa del horno a vapor.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el horno a vapor no es reparado por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo pueden ser sustituidos por unos idénticos.
- ▶ En caso de retirar la clavija de red del cable de conexión o de que el cable de conexión no cuente con una clavija de red, un electricista deberá conectar el horno a vapor a la red.
- ▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ El horno a vapor debe estar desenchufado cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de
 - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
 - de desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - de retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ Si el horno a vapor se ha instalado por detrás de un frontal de mueble (p. ej., una puerta), nunca cierre el frontal del mueble mientras esté utilizando el horno a vapor. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Esto podría ocasionar daños en el horno a vapor, en el armario de alojamiento y en las patas. No cierre la puerta del mueble hasta que el horno a vapor se haya enfriado completamente.

Uso apropiado

▶ Riesgo de sufrir lesiones debido al vapor caliente y a las superficies calientes. El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con el vapor, las resistencias calefactoras, el interior del horno, las rejillas de alojamiento, los accesorios o los alimentos.

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

▶ Riesgo de sufrir lesiones a causa de la comida caliente.

Los alimentos cocinados pueden rebosar al introducir o extraer el recipiente de cocción. Podría quemarse con los alimentos cocinados. Asegúrese al introducir o extraer el recipiente de cocción de que no rebosen los alimentos calientes.



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

No utilice el horno a vapor para cocer o calentar latas de conservas.

▶ El menaje de plástico no apto para el horno se derrite a altas temperaturas y puede el horno a vapor o incendiarse.

Utilice solo menaje apto para el horno. Tenga en cuenta siempre las indicaciones del fabricante. Si desea utilizar menaje para la cocción al vapor, tenga siempre en cuenta que pueda soportar temperaturas (hasta 100 °C) y vapor. El menaje inadecuado puede derretirse, quemarse o volverse poroso.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los alimentos que se almacenan en el interior del horno se pueden secar y la humedad que desprenden puede provocar corrosión en el horno a vapor. No almacene alimentos en el interior del horno ni utilice objetos para cocinar que se puedan oxidar.
- ▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta. Puede lesionarse o tropezar con la puerta abierta. No deje la puerta abierta cuando no sea necesario.
- ▶ La capacidad de carga de la puerta es de máx. 10 kg. No se ponga de pie ni se sienta sobre la puerta abierta, y tampoco coloque ningún objeto pesado. Tenga precaución de no quedar pillado entre la puerta y el interior del horno. El aparato podría resultar dañado.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No deje el horno a vapor desatendido cuando utilice aceites y grasas. No utilice el horno a vapor para freír. No utilice nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el aparato y sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga, manteniendo la puerta cerrada.
- ▶ Los objetos en las cercanías del horno a vapor conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. No utilice nunca el horno a vapor para calentar estancias.
- ▶ En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflamen. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.
- ▶ Algunos alimentos se resecan rápidamente y, debido a temperaturas de grill demasiado altas, pueden incendiarse. No utilice nunca funciones con grill para hornear panecillos o pan o para secar flores o hierbas. Utilice las funciones Aire caliente plus  o Calor de bóveda y solera .

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Deje la puerta del horno a vapor cerrada cuando el alimento haya provocado humo en el interior para sofocar las posibles llamas. Cancele el programa desconectando y desenchufando el horno a vapor. Abra la puerta una vez el humo haya salido el humo.
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
- ▶ No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear. No coloque ni vajilla ni sartenes, cazuelas o bandejas directamente sobre la base del horno.
Si desea utilizar la base del horno como superficie útil, coloque la parrilla con la superficie útil hacia arriba sobre la base del horno y coloque la vajilla sobre esta. Tenga en cuenta que no quede obstruido el filtro de la base.
- ▶ La base del horno puede resultar dañada al introducir y extraer la parrilla.
No introduzca y extraiga la parrilla rozando la base del horno.
- ▶ Los restos de alimentos grandes pueden obstruir el desagüe y la bomba. Tenga en cuenta que el filtro esté siempre colocado.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico, p. ej., una batidora de mano cerca del horno a vapor, preste atención a que el cable de conexión no se quede aprisionado en la puerta del aparato. El aislamiento del cable podría resultar dañado.
- ▶ En ningún caso ponga en funcionamiento el horno a vapor sin la cubierta de la lámpara, puesto que podría llegar vapor a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Además, podría resultar dañados.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Limpieza y mantenimiento

▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

▶ Los arañazos pueden estropear el cristal de la puerta. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas.

▶ Los listones portabandejas se pueden desmontar (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de los listones portabandejas»).

Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.


▶ Para evitar la corrosión, retire a fondo los alimentos o líquidos que contengan sal inmediatamente, en caso de haber entrado en contacto con las paredes de acero inoxidable del interior del horno.

Accesorios

▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su horno a vapor.

▶ Utilice únicamente la sonda térmica suministrada por Miele. Si la sonda térmica estuviera defectuosa, deberá reemplazarla por una sonda térmica original de Miele.

▶ El material del que está hecha la sonda térmica podría derretirse a muy altas temperaturas. No utilice la sonda térmica con las funciones con grill (excepción: grill con recirculación de aire ). No guarde la sonda térmica en el interior del horno.

Su contribución a la protección del medioambiente

Eliminación del embalaje

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

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

Reciclaje de aparatos inservibles

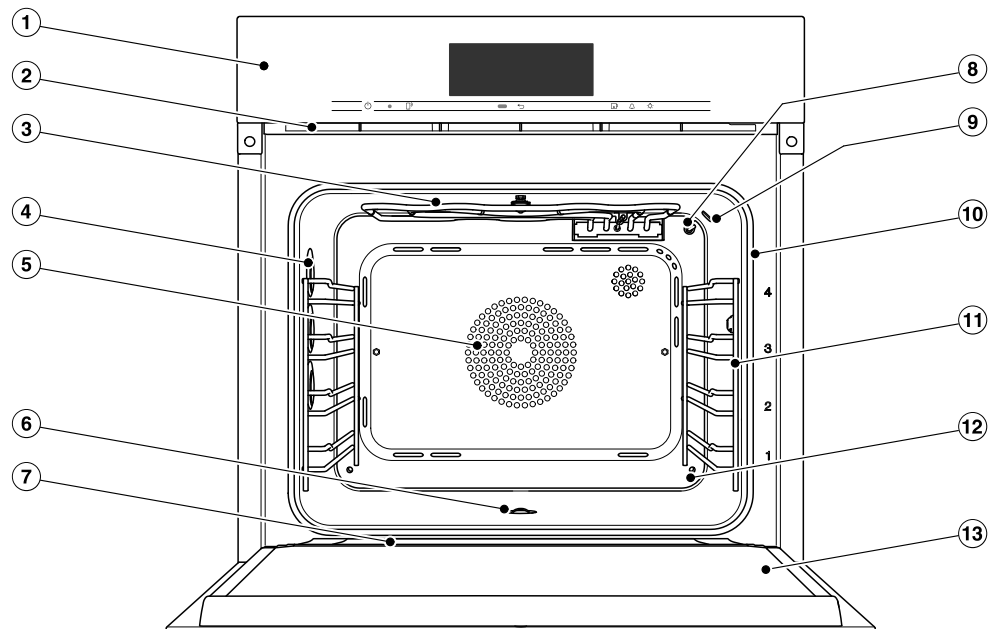
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la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



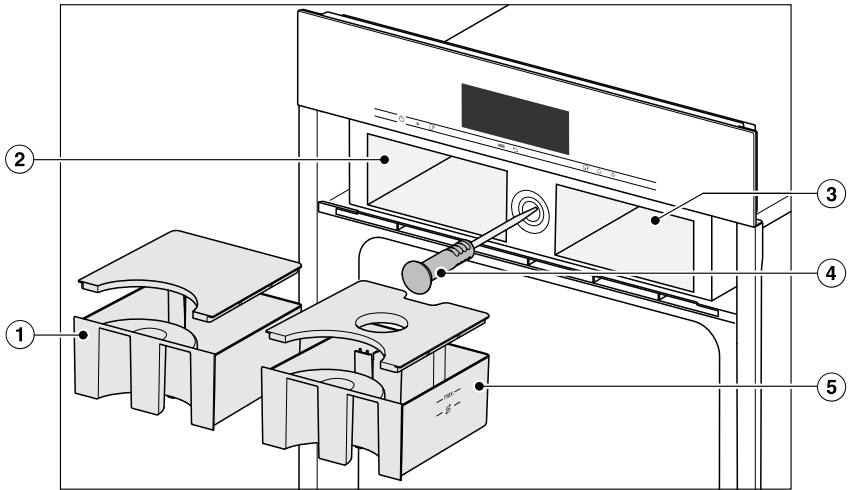
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el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

Vista general

Hornos a vapor



- ① Panel de mandos
- ② Salida de vahos
- ③ Resistencia calefactora de bóveda y grill con antena receptora para la sonda térmica sin cable
- ④ Iluminación interior
- ⑤ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑥ Base del interior del horno con resistencia calefactora de solera por debajo y filtro
- ⑦ Canaleta recogedora
- ⑧ Sensor de temperatura
- ⑨ Sensor de humedad
- ⑩ Junta de la puerta
- ⑪ Listones portabandejas con 4 niveles
- ⑫ Entrada de vapor
- ⑬ Puerta



- ① Recipiente para agua condensada
- ② Compartimento para el depósito de agua condensada
- ③ Compartimento para el depósito de agua
- ④ Sonda térmica inalámbrica
- ⑤ Depósito de agua

Vista general

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

Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte superior de la carcasa. En la placa encontrará el modelo, el número de fabricación y los datos de conexión (tensión de red/frecuencia/valor máximo de conexión).

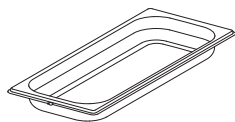
El modelo y el número de fabricación (SN) aparecen también en la pequeña placa situada en la parte superior del panel cuando está abierto.

Tenga esta información a mano en caso de realizar preguntas o de tener problemas y solicitar soporte a Miele.

Accesorios que forman parte del suministro

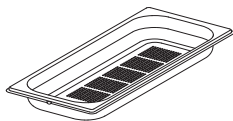
Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios especiales (no incluidos)»).

DGG 20



1 recipiente de cocción sin perforar
capacidad 2,4 l /volumen útil 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (AnxFoxAl)

DGGL 20



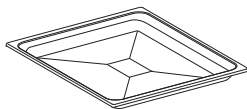
1 recipiente de cocción perforado
capacidad 2,4 l / volumen útil 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (AnxFoxAl)

DGGL 12



1 recipiente perforado
capacidad 5,4 l /volumen útil 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (AnxFoxAl)

Bandeja Universal



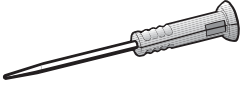
1 bandeja Universal para hornear, asar
y asar al grill

Parrilla combi



1 parrilla para hornear, asar y asar al
grill

Sonda térmica



1 sonda térmica para el control preciso de la temperatura interior del alimento durante los procesos de cocción.

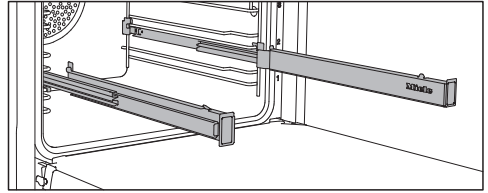
DGClean

1 limpiador especial para eliminar la suciedad resistente del interior del horno, especialmente después de preparar asados.

Pastillas descalcificadoras

Para descalcificar el horno a vapor

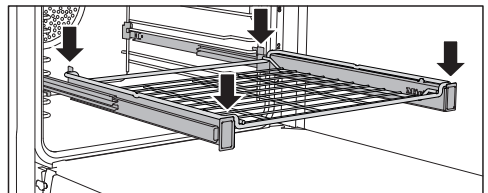
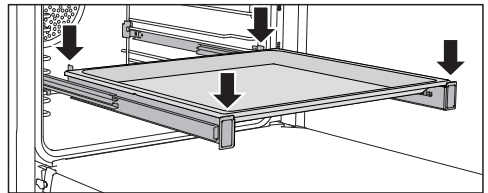
Guías telescópicas FlexiClip HFC 71



Puede montar las guías telescópicas FlexiClip en cualquier nivel.

Deslice primero totalmente las guías telescópicas FlexiClip en el interior del horno antes de introducir los accesorios.

Los accesorios quedarán automáticamente asegurados entre las pestañas delantera y trasera y esto impedirá que se deslicen.



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

Vista general

Montaje y desmontaje de las guías telescópicas FlexiClip

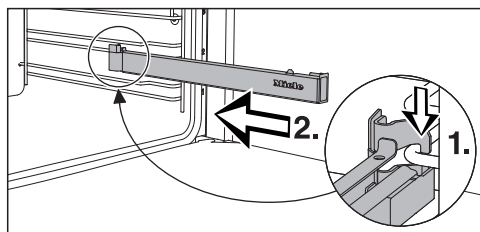
⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los listones porta-bandejas y los accesorios.

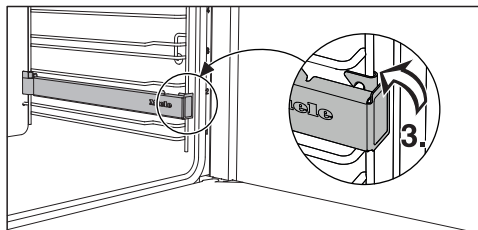
Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

Las guías telescópicas FlexiClip se montan entre los soportes de un nivel. Monte la guía telescópica FlexiClip con la inscripción de Miele en el lado derecho.

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



- Enganche la guía FlexiClip entre los soportes de un nivel de bandeja (1.) e introdúzcala en el interior del horno desplazándola a lo largo del soporte (2.).

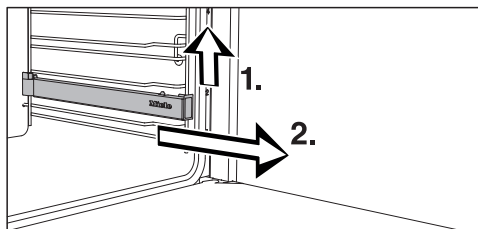


- Encaje la guía FlexiClip en el soporte inferior del nivel (3.).

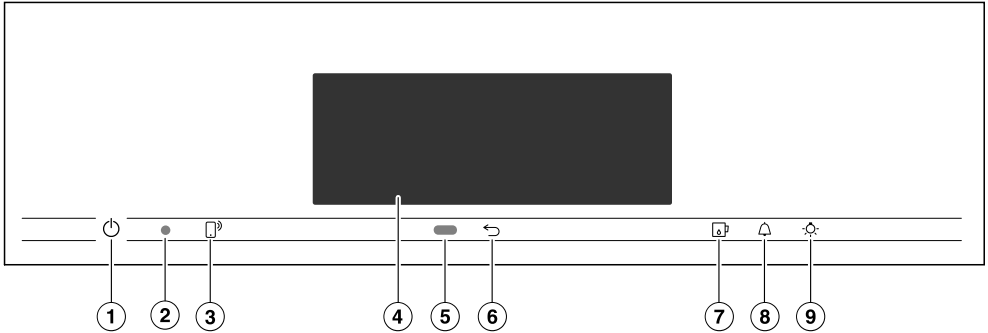
En caso de que las guías telescópicas FlexiClip se bloqueen después del montaje, será necesario extraerlas de una vez, tirando de ellas firmemente.







Para desmontar una guía telescópica FlexiClip proceda de la siguiente manera:

- Introduzca totalmente la guía telescópica FlexiClip.




- Levante por delante las guías telescópicas FlexiClip (1.) y sáquelas tirando de ellas a lo largo del soporte del nivel (2.).



- ① Tecla Conexión/Desconexión 
hundida
Para la conexión y desconexión del generador de vapor
- ② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Tecla sensora 
Para controlar el generador de vapor a través de su terminal móvil
- ④ Display Touch
Para mostrar información e indicaciones sobre el manejo
- ⑤ Sensor de proximidad
Para conectar la iluminación del interior del horno y del display y responder a las señales acústicas al aproximarse
- ⑥ Tecla sensora 
Para retroceder paso a paso
- ⑦ Tecla sensora 
Para abrir y cerrar el panel
- ⑧ Tecla sensora 
Para ajustar avisos o alarmas
- ⑨ Tecla sensora 
Para conectar y desconectar la iluminación interior


Panel de mandos

Tecla Conexión/Desconexión

La tecla Conexión/Desconexión  se encuentra en un hueco y reacciona al contacto con los dedos.

Con esta tecla podrá conectar y desconectar el horno a vapor.

Sensor de proximidad






El sensor de proximidad se encuentra por debajo del display Touch junto a la tecla sensora . El sensor de proximidad reconoce cuándo se aproxima a un display Touch, p. ej., con la mano o con el cuerpo.

En caso de haber activado los ajustes correspondientes, puede conectar la iluminación del interior del horno, conectar el horno a vapor y responder a las señales acústicas (ver capítulo «Ajustes», apartado «Sensor de proximidad»).

Teclas sensoras

Las teclas sensoras reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido. Para desconectar el sonido del teclado, seleccionar el ajuste Volumen | Sonido del teclado | Off.

Seleccione el ajuste Display | QuickTouch | On si desea que las teclas sensoras reaccionen incluso cuando el horno esté desconectado.

Tecla sensora	Función
	<p>Si desea manejar el horno a vapor a través de su dispositivo móvil, debe disponer del sistema Miele@home, conectar el ajuste Control a distancia y pulsar esta tecla sensora. A continuación, se ilumina la tecla sensora naranja y la función MobileStart está disponible.</p> <p>Mientras la tecla sensora esté iluminada, es posible manejar el horno a vapor a través del dispositivo móvil (véase el capítulo «Ajustes», apartado «Miele@home»).</p>
	Dependiendo del menú en el que se encuentre, volverá al menú previo o al menú principal.
	Con esta tecla sensora se abre y cierra el panel (ver capítulo «Descripción del funcionamiento», apartado «Panel»).
	Cuando aparece un menú en el display o cuando transcurre un proceso de cocción, puede ajustar en todo momento un aviso con la tecla sensora (p. ej. para cocer huevos) o una alarma, es decir, una hora fija (ver capítulo «Alarma y aviso»).
	<p>Al seleccionar esta tecla sensora se conecta o desconecta la iluminación del interior del horno.</p> <p>En función del ajuste seleccionado, la iluminación del interior del horno se apagará después de 15 segundos o permanecerá conectada o desconectada de forma constante.</p>

Panel de mandos

Display Touch

Evite arañar la delicada superficie del display Touch con objetos afilados, p. ej. lápices.


Toque el display Touch exclusivamente con los dedos.

Tenga precaución de que no llegue agua a la parte trasera del display.

El display Touch está dividido en varias partes.



En la parte **superior** aparece a la izquierda la ruta del menú. Los puntos de menú individuales se separan entre sí mediante líneas verticales. Si no se puede mostrar completamente la ruta del menú por razones de espacio, se representan los puntos de menú de rango superior mediante ... I.

En caso de tocar el nombre de un menú en la parte superior, la indicación cambia al menú correspondiente. Para volver a la pantalla de bienvenida, toque .

La indicación horaria se muestra a la derecha en la parte superior. Puede tocarla para modificarla.

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











Al arrastrar hacia abajo la línea naranja que aparece en el marco superior de la fila superior aparece el menú desplegable. Así puede conectar o desconectar ajustes durante un proceso de cocción.

En el **centro** aparece el menú actual con los puntos de menú. Arrastrando sobre el display puede pasar página hacia la izquierda o la derecha. Al tocar un punto del menú, lo selecciona (ver capítulo «Principio de manejo»).

Según el menú, en la **fila inferior** aparecen diferentes campos para el manejo como, p. ej. Timer, Guardar o OK.

Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
	El símbolo indica información e indicaciones adicionales sobre el manejo. Confirme esta ventana informativa con <i>OK</i> .
	Indica que existen más puntos del menú disponibles que, por motivos de espacio, ahora no se pueden visualizar en la ruta del menú.
	Indicación del nivel de agua
	Alarma
	Aviso
	Algunos ajustes, como p.ej. la luminosidad del display o el volumen de los sonidos, se ajustan mediante una barra de segmentos.
	El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo del teclado están conectados (ver capítulo «Ajustes», apartado »Seguridad«). El manejo está bloqueado.
	Temperatura interior en caso de utilizar la sonda térmica
	Manejo a distancia (aparece solo si se dispone del sistema Miele@home y se ha seleccionado el ajuste Control a distancia On)
	SuperVision (aparece solo si se dispone del sistema Miele@home y se ha seleccionado el ajuste SuperVision Indicación SuperVision On)

Principio de manejo

El horno a vapor se maneja mediante el display Touch pulsando sobre el punto de menú deseado.

Al pulsar una selección posible el carácter y/o la palabra correspondiente se vuelve de color **naranja**.

Los campos de validación de un paso de trabajo está resaltados en **verde** (p. ej., *OK*).

Seleccionar un punto del menú

- Toque el campo deseado o el valor deseado del display Touch.

Desplazarse

Puede desplazarse a la derecha o a la izquierda.

- Arrastre la pantalla. Para hacerlo, coloque el dedo sobre el display Touch y muévelo en la dirección deseada.

La barra situada en la parte inferior le indica su posición en el menú actual.

Salir del nivel de menú

- Toque la tecla sensora \leftarrow o el símbolo ... I en la ruta del menú.
- Para volver a la pantalla de bienvenida, toque el símbolo \triangle .

Las indicaciones que haya pulsado pero no haya confirmado con *OK* no quedarán memorizadas.

Modificar valores o ajustes

Modificar el ajuste en una lista de selección

El ajuste actual aparece marcado en color naranja.

- Toque el ajuste deseado.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Introducir números con el rodillo de dígitos

- Arrastre el rodillo de dígitos hacia arriba o abajo hasta que aparezca el valor deseado en el centro.

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado.

Introducir números con el bloque de dígitos

- Toque sobre el valor que aparece en el centro del rodillo de dígitos.

El bloque de dígitos se ilumina.

- Pulse sobre las cifras deseadas.

En cuanto haya introducido un valor válido, *OK* aparece marcado en color verde.

Elimine con la flecha la última cifra introducida.

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado.

Modificar el ajuste con una barra de segmentos

Algunos ajustes se visualizan con una barra de segmentos ■■■■▢▢▢. En caso de que todos los segmentos estén llenos, está seleccionado el valor máximo.

Si no apareciera completado ningún segmento o solo uno, significa que está seleccionado el valor mínimo o que el ajuste está desconectado (p. ej., las señales acústicas).

- Toque el segmento correspondiente en la barra de segmentos para modificar el ajuste.
- Seleccione On o Off para conectar o desconectar el ajuste.
- Confirme la selección con OK.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Introducir letras

Introduzca las letras a través del teclado del display. Elija nombres cortos y prácticos.

- Pulse las letras o caracteres deseados.

Consejo: Con el símbolo] puede añadir un salto de línea para los nombres de programas largos.

- Pulse Guardar.

Se memorizó el nombre.

Mostrar el menú contextual

Es posible visualizar un menú contextual en los menús propios, p. ej. para cambiar el nombre de un programa propio o desplazar las entradas a MyMiele.

- P. ej. toque un programa propio hasta que se abra el menú contextual.
- Toque el display Touch, por fuera de la ventana del menú, para cerrar el menú contextual.


Modificar el orden de las entradas

Es posible modificar el orden de los programas propios o entradas en MyMiele.

- P. ej. toque un programa propio hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Ubicar.
- Mantenga el dedo sobre el campo marcado y arrástrelo hasta la posición deseada.

Principio de manejo

Mostrar un menú desplegable

Es posible conectar o desconectar los ajustes durante un proceso de cocción como p. ej. **Booster** o **Precalentar** así como la función **WiFi** .

- Toque en la línea superior de color naranja para arrastrar hacia abajo el menú desplegable.
- Seleccione el ajuste que desee modificar.
Los ajustes activos aparecen marcados en color naranja. Según el esquema de colores, los ajustes inactivos se marcan en color blanco o negro (ver capítulo «Ajustes», apartado »Display«).
- Cierre hacia arriba el menú desplegable de nuevo o toque el display Touch por fuera de la ventana del menú para cerrar el menú desplegable.


Mostrar Ayuda

Hay información contextual para las funciones seleccionadas. En la última fila aparece **Ayuda**.


- Para visualizar las indicaciones con imágenes y texto, toque **Ayuda**.
- Para volver al menú anterior, toque **Cerrar**.

Activar MobileStart


- Seleccione la tecla sensora  para activar MobileStart.

La tecla sensora  se ilumina. Puede manejar el horno a vapor a distancia a través de la App Miele.

El manejo directo del horno a vapor tiene prioridad sobre el manejo a distancia a través de la App.

Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

Panel

Por detrás del panel se encuentra el depósito de agua, el recipiente para agua condensada y la sonda térmica. Al tocar la tecla sensora  el panel se abre y se cierra. El panel está equipado con una protección antibloqueo. Si al abrirlo o cerrarlo el panel encuentra resistencia, el proceso se cancela. Por lo tanto, evite en todo momento tocar el canto de la puerta al abrir o cerrar el panel.

Depósito de agua

La cantidad de llenado máxima es de 1,4 litros, la mínima de 1,0 litros. En el depósito de agua hay marcas. La marca superior no se debe sobrepasar en ningún caso.

El consumo de agua depende del alimento y de la duración del proceso de cocción. Es posible que haya que rellenar el agua durante el proceso de cocción. Si se abre la puerta durante el proceso de cocción, aumenta el consumo de agua.

Llene el depósito de agua hasta el valor máximo antes de cada proceso de cocción con vapor.

Depósito de agua condensada

El aparato bombea el agua condensada generada en un proceso de cocción en el depósito de agua condensada. La cantidad máxima de llenado es de 1,4 litros.

Sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura que hay dentro del alimento: la temperatura interior. Con la sonda térmica se pueden supervisar con precisión las temperaturas de cocción.


Temperatura / temperatura interior

Algunas funciones tienen asignada una propuesta de temperatura. La propuesta de temperatura se puede modificar para un proceso de cocción o un paso de cocción concreto o bien de forma permanente dentro del rango predeterminado (ver capítulo «Ajustes», apartado «Propuesta de temperatura»).

También es posible modificar la temperatura interior dentro del rango indicado para un proceso de cocción o paso de cocción.

Descripción de funcionamiento

Humedad

La función Cocción combinada  y la función especial Calentar combinan humedad con una función del horno. Es posible seleccionar la humedad dentro del rango indicado para un proceso de cocción o un paso de cocción.

Según el ajuste de humedad, se introduce humedad o aire fresco en el horno. En el ajuste de humedad = 0 % se introduce la cantidad máxima de aire fresco y ninguna humedad. Por lo contrario, en el ajuste de humedad = 100 % no se introduce aire fresco y se introduce la cantidad máxima de humedad.

Algunos alimentos desprenden humedad durante el proceso de cocción. Se utiliza esta humedad propia para regular la humedad. De forma que, en caso de un ajuste de humedad bajo, puede suceder que no se active el generador de vapor.

Tiempo de cocción

Según la función, puede ajustar un tiempo de cocción de entre 1 minuto y 6, 10 o 12 horas.

En los programas automáticos y de mantenimiento y en Cocción menú la duración está ajustada de fábrica y no se puede modificar.

En el caso de la cocción a vapor así como en los programas y aplicaciones con función vapor, el tiempo no empieza a transcurrir hasta que se alcanza la temperatura ajustada. En el resto de funciones, programas y aplicaciones comienza a transcurrir inmediatamente.


Ruidos

Durante su funcionamiento y después de la desconexión del horno a vapor se escucha un ruido (zumbido). Este ruido no indica una anomalía de funcionamiento o un defecto del aparato. Se produce al entrar y salir el agua.

Cuando el horno a vapor está en funcionamiento, se escuchan ruidos del ventilador.

Fase de calentamiento

En todas las funciones se mostrará en el display el aumento de la temperatura durante la fase de calentamiento (excepciones: Grill grande,).

Durante la cocción a vapor, la duración de la fase de calentamiento depende de la cantidad y de la temperatura de alimentos. Por lo general, la fase de calentamiento dura aprox. 7 minutos. Este tiempo se prolonga al preparar alimentos refrigerados o congelados. La fase de calentamiento también puede prolongarse a bajas temperaturas y al cocinar con la función Sous-vide .

Fase de cocción

Durante la fase de cocción en el display se muestra el tiempo restante. En el caso de la cocción a vapor, la fase de cocción comienza una vez se ha alcanzado la temperatura ajustada. En el resto de funciones, programas y aplicaciones comienza a transcurrir inmediatamente.

Reducción de vapor

En caso de cocinar al vapor o con la función combinada dentro de un rango de temperaturas concreto, al finalizar el proceso se conecta automáticamente la reducción de vapor. La función provoca que al abrir la puerta no salga tanto vapor. En el display aparece Reducción de vapor.


Es posible desconectar la reducción de vapor (ver capítulo «Ajustes», apartado «Reducción de vapor»). Cuando la función Reducción de vapor está desconectada sale mucho vapor al abrir la puerta.

Iluminación interior

El horno a vapor se suministra ajustado de fábrica de tal forma que la iluminación del interior se desconecta tras el inicio para ahorrar energía.

Si desea que el interior del horno permanezca iluminado durante el funcionamiento deberá modificar el ajuste de fábrica (ver capítulo «Ajustes», apartado «Iluminación»).

Si la puerta se mantuviera abierta durante el proceso de cocción, la iluminación interior se desconectará automáticamente tras 5 minutos.

Si pulsa la tecla  del panel de mandos, la iluminación se conecta durante 15 segundos.

Primera puesta en funcionamiento

Miele@home

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

Para utilizarlo, necesita:

- una red WiFi,
- la App Miele,
- una cuenta de usuario de Miele. Es posible configurar una cuenta de usuario a través de la App Miele.

La App Miele le guía para realizar la conexión entre el horno a vapor y la red WiFi de su hogar.

Una vez haya conectado el horno a vapor a la red WiFi, estas son algunas de las acciones que podrá realizar con la App:

- Acceder a la información sobre el estado de su horno a vapor
- Recibir información sobre el desarrollo de los procesos de cocción en curso de su horno a vapor
- Finalizar procesos de cocción en curso

El consumo de energía aumenta al conectar el horno a vapor a su red WiFi, incluso cuando está desconectado.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi en el lugar de emplazamiento de su horno a vapor tenga la intensidad suficiente.

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.


Aplicación Miele

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



Ajustes básicos

Para la primera puesta en funcionamiento es necesario llevar a cabo los siguientes ajustes. Es posible modificar de nuevo los ajustes más tarde (ver capítulo «Ajustes»).

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.


El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento.

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

El horno a vapor se enciende automáticamente cuando se conecta a la red eléctrica.

Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.

Si por error ha seleccionado un idioma que no comprende, siga las indicaciones del capítulo «Ajustes», apartado »Idioma ».

Ajustar localización

- Seleccione la localización deseada.

Configurar Miele@home

En el display aparece ¿Configurar Miele@home?.

- Seleccione *Continuar* si desea configurar inmediatamente Miele@home.
- Si desea posponer la configuración a otro momento, seleccione *Saltar*. En el capítulo «Ajustes», apartado "Miele@home" encontrará información sobre cómo realizar la configuración más tarde.
- Si desea configurar Miele@home inmediatamente, seleccione el método de conexión deseado.

El display y la App Miele le guiarán a través de los siguientes pasos.

Ajustar la fecha

- Ajuste sucesivamente el día, el mes y el año.
- Confirme pulsando *OK*.

Ajustar la hora

- Realice el ajuste horario indicando los segundos y los minutos.
- Confirme pulsando *OK*.

Primera puesta en funcionamiento

Ajustar la dureza del agua

La empresa de suministro de agua competente le puede informar sobre el grado de dureza del agua local.

Encontrará información sobre la dureza del agua en el capítulo «Ajustes», apartado «Dureza del agua».

- Ajuste la dureza del agua local.
- Confirme pulsando *OK*.

Finalizar la primera puesta en funcionamiento

- Siga las posibles indicaciones que aparezcan en el display.


Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

Primera limpieza del horno a vapor

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del horno a vapor y los accesorios.



En fábrica se realiza siempre una comprobación de funcionamiento, después de la cual es posible que, durante el transporte, el agua de las conducciones vuelva al interior del aparato.

Limpieza del depósito de agua y el recipiente para agua condensada

 Riesgo de sufrir daños por el panel.

Cuando el panel se abre o cierra, podría pillarse.

Al abrir y cerrar el panel, no toque el canto superior de la puerta.

- Utilice la tecla Conexión/Desconexión  para conectar el horno a vapor.
- Para abrir el panel, seleccione la tecla sensora .
- Extraiga el depósito de agua y el recipiente para agua condensada. Presione el depósito de agua y el recipiente para agua condensada ligeramente hacia arriba para extraerlo.
- Aclare el depósito de agua y el depósito de agua condensada a mano o en el lavavajillas.

Primera puesta en funcionamiento

Limpeza de accesorios/interior del horno

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

Las superficies de la bandeja Universal y la parrilla Combi tienen un acabado PerfectClean y **solo** se pueden lavar manualmente.

Para ello, observe las indicaciones de limpieza en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «PerfectClean».

- Limpie la bandeja Universal y la parrilla con una esponja limpia, detergente suave y agua.

En su estado de suministro, el horno a vapor ha sido tratado con un producto para el cuidado.

- Limpie el interior del horno a vapor con una esponja limpia, un detergente suave y agua caliente para eliminar la película de producto para el cuidado.


Adaptar la temperatura de ebullición

Antes de cocinar alimentos por primera vez, deberá adaptar el horno a vapor a la temperatura de ebullición del agua, ya que esta varía en función de la altitud del lugar de emplazamiento. Durante este proceso también se enjuagan las piezas que conducen agua.

Es **imprescindible** que realice este proceso para garantizar el correcto funcionamiento del aparato.

El agua destilada o con gas y otros líquidos pueden dañar el horno a vapor.

Utilice **exclusivamente agua potable limpia y fría** (por debajo de 20 °C).


- Extraiga el depósito de agua y llénelo hasta la marca «máx.».
- Introduzca el depósito de agua.
- Ponga en funcionamiento el horno a vapor con la función Cocción al vapor  (100 °C) durante 15 minutos. Siga las indicaciones que aparecen en el capítulo «Manejo».


Adaptar la temperatura de ebullición después de una mudanza

Después de una mudanza deberá adaptar el aparato a la nueva temperatura de ebullición del agua cuando la altura a la que se encuentre el nuevo lugar de instalación difiera al menos en 300 metros con respecto al lugar anterior. Para ello, lleve a cabo un proceso de descalcificación (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).

Primera puesta en funcionamiento

Calentar el horno a vapor

- En caso necesario, retire todos los accesorios del interior del horno.
- Para engrasar la resistencia calefactora anular, precaliente el horno a vapor con la función Aire caliente plus  200 °C durante 30 minutos. Siga las indicaciones que aparecen en el capítulo «Manejo».

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.





El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con las resistencias calefactoras, el interior del horno y los listones porta-bandejas.

Póngase guantes para realizar cualquier tipo de tarea en el interior del horno caliente.

La primera vez que se calienta la resistencia calefactora se forman olores. La formación de olores y el posible humo desaparece después de un breve tiempo y en ningún caso significa que se ha producido una conexión errónea o un defecto en el aparato.


Procure que la estancia esté siempre lo suficientemente ventilada.

Relación de ajustes

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

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Mantenimiento del calor	On Off*
Reducción de vapor	On* Off
Propuesta de temperaturas	
Booster	On* Off
Aclarado automático	On* Off
Dureza del agua	1 °dH ... 15 °dH* ... 70° dH
Sensor de proximidad	Conectar luz durante el prog. en curso* siempre conectado Off Conectar aparato On Off* Confirmar sonidos On* Off
Seguridad	Bloqueo puesta en marcha  On Off* Bloqueo del teclado On Off*
Reconocimiento frontal mueble	On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off
SuperVision	Indicación SuperVision On Off* Indicación en Standby On Solo en caso de anomalías* Lista de aparatos Mostrar aparato Tonos de señal


* Ajuste de fábrica

Punto de menú	Ajustes posibles
RemoteUpdate	On* Off
Versión del software	
Información legal	Licencias Open Source
Distribuidor	Modo exposición On Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Programas Propios MyMiele Propuesta de temperaturas

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Activar el menú «Ajustes»

En el menú  Ajustes puede personalizar su horno a vapor adaptando los ajustes a sus preferencias.

Usted se encuentra en el menú principal.

■ Seleccione  Ajustes.

■ Seleccione el ajuste deseado.




Es posible comprobar o modificar los ajustes.

Los ajustes solo pueden modificarse cuando no tenga lugar ningún proceso de cocción.

Idioma

Puede ajustar su idioma y localización.

Tras la selección y la confirmación, el idioma deseado aparece inmediatamente en el display.

Consejo: En caso de seleccionar por error un idioma que no entiende, seleccione  en el menú principal. Oriéntese por el símbolo  para volver al submenú Idioma .

Hora

Indicación horaria

Seleccione el tipo de indicación de la hora para el horno a vapor apagado:

- On
La hora se muestra siempre en el display.
Si selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | On, las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al tocarlas y el sensor de proximidad reconoce inmediatamente cuando se aproxima al display.
Si selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | Off, deberá conectar previamente el horno a vapor para poder manejarlo.
- Off
El display se muestra oscuro para ahorrar energía. Debe encender el horno a vapor antes de poder usarlo.
- Desconexión nocturna
Para ahorrar energía, la hora solo se muestra en el display desde las 5 horas a las 23 horas. Durante el resto del tiempo, el display permanece oscuro.

Tipo de reloj

Puede elegir que la indicación horaria se muestre en formato analógico (en forma de un reloj con esfera) o digital (hh:mm).

En la indicación digital además se muestra la fecha en el display.

Formato hora

Es posible visualizar la hora en formato de 12 o 24 horas (24 h o 12 h (am/pm)).

Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

Consejo: En caso de que no transcurra ningún proceso de cocción, toque la hora en la fila superior para modificarla.

Después de un fallo de red se muestra de nuevo la hora. La hora se memoriza para aprox. 150 horas.



En caso de haber conectado el horno a vapor a una red WiFi y de haberla registrado en la App Miele, la hora se sincroniza a través de la App Miele según el ajuste de localización.

Fecha

Ajuste la fecha.

La fecha aparece en el horno a vapor desconectado únicamente en el ajuste Hora | Tipo de reloj | digital.

Iluminación

- On
La iluminación del interior del horno se mantiene encendida durante todo el proceso de cocción.
- «On» durante 15 s
La iluminación del interior del horno se desconecta durante un proceso de cocción transcurridos 15 minutos. Al seleccionar la tecla sensora  se conecta de nuevo la iluminación del interior del horno durante 15 segundos.
- Off
La iluminación del interior del aparato está desconectada. Al seleccionar la tecla sensora  se conecta de nuevo la iluminación del interior del horno durante 15 segundos.

Ajustes

Pantalla de inicio

El horno a vapor está ajustado de fábrica de forma que aparezca el menú principal a encenderlo. En su lugar puede seleccionar que aparezcan en la pantalla de bienvenida, p. ej., directamente las funciones o las entradas de MyMiele (ver capítulo «MyMiele»).

La pantalla de inicio modificada no se muestra hasta la próxima vez que se conecte el horno a vapor.

Al seleccionar la tecla sensora ↵ o la ruta del menú en la fila superior se llega al menú principal.

Display

Luminosidad

La luminosidad del display se representa con una barra de segmentos.

- ■■■■■■■■
luminosidad máxima
- ■■■■■■■□
luminosidad mínima

Esquema de colores

Seleccione si el display se muestra en un esquema de colores más claro o más oscuro.

- claro
El display tiene un fondo claro con texto en color oscuro.
- oscuro
El display tiene un fondo oscuro con texto en color claro.

QuickTouch

Elija cómo deben reaccionar las teclas sensoras y el sensor de proximidad cuando el horno a vapor está desconectado:

- On
Si selecciona adicionalmente el ajuste Hora | Indicación horaria | On o Desconexión nocturna, las teclas sensoras y el sensor de proximidad también reaccionan cuando el horno a vapor está desconectado.
- Off
Independientemente del ajuste Hora | Indicación horaria, las teclas sensoras y el sensor de proximidad reaccionan únicamente cuando el horno a vapor está conectado, así como durante un tiempo concreto después de su desconexión.

Volumen

Tonos de señal

Si las señales acústicas están conectadas, se emite una señal al alcanzar la hora ajustada y una vez transcurrido un tiempo ajustado.

El volumen de las señales acústicas se muestra con una barra de segmentos.

- ■■■■■■■■
volumen máximo

- □□□□□□
Las señales acústicas están desconectadas


Sonido del teclado

El volumen de la señal acústica que se emite cada vez que se selecciona una tecla sensora, se representa con una barra de segmentos.

- ■■■■■■■■
Volumen máximo

- □□□□□□
Sonido del teclado desconectado

Melodía de bienvenida

Puede conectar o desconectar la melodía que suena al pulsar la tecla On/Off .

Unidades de medida

Peso

En los programas automáticos es posible introducir el peso de los alimentos en gramos (g), libras/onzas (lb) o libras/onzas (lb/oz).

Temperatura

Es posible ajustar la temperatura en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

Ajustes

Mantenimiento del calor

Con la función Mantenimiento del calor podrá mantener los alimentos calientes al finalizar un proceso de cocción al vapor. Los alimentos se mantienen calientes a una temperatura preajustada durante un tiempo máximo de 15 minutos. Al abrir la puerta se podrá cancelar la fase de mantenimiento de calor.

Tenga en cuenta que la cocción de alimentos delicados, especialmente el pescado, puede continuar al mantener calientes estos alimentos.

- On
La función Mantenimiento del calor está conectada. Si se cocina a una temperatura a partir de aprox. 80 °C, esta función se conecta tras aprox. 5 minutos. Los alimentos se mantienen calientes a una temperatura de 70 °C.
- Off
La función Mantenimiento del calor está desconectada.

Reducción de vapor

La función Reducción de vapor provoca que al abrir la puerta no salga tanto vapor.

- On
Se se cocina a una temperatura de aprox. 80 °C (cocción al vapor) o 80-100 °C y con una humedad de 100 % (cocción combinada), al finalizar el proceso de cocción, se conecta automáticamente la reducción de vapor. En el display aparece Reducción de vapor.
- Off
Si la función Reducción de vapor está desconectada, se desconecta también automáticamente la función Mantenimiento del calor. Cuando la función Reducción de vapor está desconectada sale mucho vapor al abrir la puerta.

Propuesta de temperaturas

Es recomendable modificar las temperaturas propuestas si habitualmente trabaja con temperaturas diferentes.

Una vez haya activado el punto del menú, aparece una lista de selección con todas las funciones.

- Seleccione la función que desee.

Aparece la temperatura recomendada y simultáneamente se muestra el rango de temperaturas en el que puede modificarla.

- Modifique la temperatura propuesta.
- Confirme pulsando *OK*.

Booster

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

- On

La función **Booster** se conecta automáticamente durante la fase de calentamiento de un proceso de cocción. Las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ventilador precalientan el interior del horno a la vez a la temperatura deseada.

- Off

La función **Booster** permanece desconectada durante la fase de calentamiento de un proceso de cocción.

Tan solo las resistencias calefactoras asignadas a la función precalientan el interior del horno.

También es posible conectar o desconectar la función **Booster** para un proceso de cocción a través del menú desplegable.

Aclarado automático

Una vez ha desconectado el horno a vapor, aparece en el display **Aclarando** después de un proceso de cocción con vapor.

En este proceso, el aclarado permite eliminar del sistema posibles restos de alimentos.

Puede conectar o desconectar el proceso de aclarado automático.

Ajustes

Dureza del agua

Para que el horno a vapor funcione correctamente y tenga lugar la descalcificación en el momento adecuado, debe ajustar la dureza del agua del lugar. Cuanto más dura sea el agua, más a menudo tendrá que descalcificar el horno a vapor.

La empresa de suministro de agua competente le puede informar sobre el grado de dureza del agua local.

Si utiliza agua embotellada, p. ej., agua mineral, utilice agua potable sin gas. Realice el ajuste en función del contenido de calcio. En la etiqueta de la botella se indica el contenido de calcio en Ca^{2+} mg/l o ppm (Ca^{2+}/l).

Puede ajustar un grado de dureza de entre 1 °dH y 70 °dH. La dureza del agua ajustada de fábrica es de 15 °dH.

- Ajuste la dureza del agua local.
- Confirme pulsando OK.

Dureza del agua		Contenido en calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+}/l)	Ajuste
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10


Dureza del agua		Contenido en calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+}/l)	Ajuste
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Sensor de proximidad


El sensor de proximidad reconoce cuándo se aproxima a un display Touch, p. ej., con la mano o con el cuerpo.

Si desea que el sensor de proximidad también reaccione con el aparato apagado, seleccione el ajuste **Display | QuickTouch | On**.

Conectar luz

- durante el prog. en curso
En cuanto se aproxima al display durante un proceso de cocción, se conecta la iluminación del horno. La iluminación del interior se desconecta de nuevo automáticamente después de 15 segundos.
- siempre conectado
En cuanto se aproxima al display, se conecta la iluminación del horno. La iluminación del interior se desconecta de nuevo automáticamente después de 15 segundos.
- Off
El sensor de proximidad no reacciona cuando se aproxima al display. Seleccione la tecla sensora  durante 15 segundos para conectar la iluminación del interior del horno.

Conectar aparato

- On
Si se muestra la hora, se enciende el horno a vapor y aparece el menú principal en cuanto se acerque al display Touch.
- Off
El sensor de proximidad no reacciona cuando se aproxima al display Touch. Utilice la tecla **Conexión/Desconexión**  para conectar el horno a vapor.

Confirmar sonidos

- On
En cuanto se aproxima al display Touch, se desconecta la señal acústica.
- Off
El sensor de proximidad no reacciona cuando se aproxima al display. Desconecte manualmente las señales acústicas.

Ajustes


Seguridad

Bloqueo puesta en marcha


El bloqueo de puesta en funcionamiento impide que el horno a vapor se conecte de forma involuntaria.

Seguirá pudiendo ajustar una alarma o un aviso con el bloqueo de puesta en funcionamiento activado, así como utilizar la función MobileStart.

El bloqueo de puesta en funcionamiento también se mantiene después de un fallo de red.

- On
El bloqueo de puesta en funcionamiento se activa. Antes de poder volver a utilizar el horno a vapor, conéctelo y toque el símbolo  durante al menos 6 segundos.
- Off
El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado. Puede utilizar el horno a vapor de la forma habitual.

Bloqueo del teclado

El bloqueo del teclado impide la finalización accidental o la modificación de un proceso de cocción. Si está activado el bloqueo del teclado, todas las teclas y campos del display se bloquean durante algunos segundos al comenzar un proceso de cocción, a excepción de la tecla Conexión/Desconexión .

- On
El bloqueo del teclado está activado. Toque *OK* durante al menos 6 segundos, para desactivar el bloqueo del teclado durante un intervalo de tiempo corto.
- Off
El bloqueo del teclado está desactivado. Todas las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al seleccionarlas.

Reconocimiento frontal mueble

- On
Está activado el reconocimiento del frontal del mueble. Gracias al sensor de proximidad, el horno a vapor detecta automáticamente si la puerta del mueble está cerrada.

Si la puerta del horno a vapor está cerrada, este se desconecta automáticamente después de un tiempo determinado.

- Off
Está desactivado el reconocimiento del frontal del mueble. El horno a vapor no detecta si el frontal del mueble está cerrado.

En caso de haber instalado el horno a vapor por detrás de un mueble (p. ej., de una puerta), el horno a vapor, el armario y el suelo pueden resultar dañados debido a la formación de calor y humedad por detrás de la puerta cerrada del mueble.

Deje siempre la puerta del mueble abierta mientras el horno esté en funcionamiento.

No cierre la puerta del mueble hasta que el horno a vapor se haya enfriado completamente.

Consejo: Desconecte el reconocimiento del frontal del mueble si desea utilizar el programa Sabbat.

Miele@home

El horno a vapor es uno de los electrodomésticos aptos para el sistema Miele@home y dispone de la función SuperVision.

Su horno a vapor está dotado de fábrica con un módulo de comunicación WiFi y es apto para la comunicación inalámbrica.

Dispone de varias opciones para conectar su horno a vapor a la red WiFi. Le recomendamos que conecte su horno a vapor a su red WiFi con la ayuda de la App Miele o con WPS.

- Activar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está desactivado. La función WiFi se conecta de nuevo.
- Desactivar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. Miele@home permanece configurado, la función WiFi se desconecta.
- Estado de la conexión
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. En el display aparece información sobre la calidad de la señal WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Restaure los ajustes de la red y configure inmediatamente una conexión nueva.

Ajustes

- Restaurar

Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Se desconecta la función WiFi y la conexión a la red WiFi se restaura al ajuste de fábrica. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home.

Resetea los ajustes de la red en caso de deshacerse del horno a vapor, venderlo o poner en funcionamiento un horno a vapor ya utilizado. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño del horno a vapor ya no los pueda utilizar.

- Configurar

Este ajuste solo se visualiza si aún no existe una conexión a la red WiFi. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home.


Control a distancia

Si tiene instalada la App Miele en su dispositivo móvil, dispone del sistema Miele@home y ha activado el manejo a distancia (On), puede utilizar la función MobileStart y, p. ej., acceder a información sobre los procesos de cocción en curso o finalizar un proceso en curso.


En el modo preparado en red, el horno a vapor requiere un máximo de 2 W.

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora  para activar MobileStart.

La tecla sensora  se ilumina. Puede manejar el horno a vapor a distancia a través de la App Miele.

El manejo directo del horno a vapor tiene prioridad sobre el manejo a distancia a través de la App.


Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

SuperVision

El horno a vapor forma parte de los electrodomésticos aptos para Miele@home y dispone de la función SuperVision para supervisar otros electrodomésticos integrados en el sistema Miele@home.

Tan solo es posible activar la función SuperVision si se ha configurado previamente un sistema Miele@home.

Indicación SuperVision

- On
La función SuperVision se suministra conectada de fábrica.
En la parte superior derecha del display aparece el símbolo .
- Off
La función SuperVision está desconectada.

Indicación en Standby

La función SuperVision también está disponible cuando el horno se encuentra en estado standby. Es imprescindible que la indicación de la hora del horno esté conectada (Ajustes | Hora | Indicación horaria | On).

- On
Se muestran siempre los electrodomésticos activos que están registrados en el sistema Miele@home.
- Solo en caso de anomalías
También se muestran las anomalías de los electrodomésticos activos.

Lista de aparatos

Se muestran todos los electrodomésticos registrados en el sistema Miele@home. Al seleccionar uno, es posible activar el menú Ajustes:

- Mostrar aparato
 - On
La función SuperVision está conectada para este aparato.
 - Off
La función SuperVision está desconectada para este aparato. En adelante, el aparato estará registrado en el sistema Miele@home. Se muestran las anomalías, incluso cuando la función SuperVision está desconectada para este aparato.
- Tonos de señal
Puede ajustar si las señales acústicas del aparato permanecen conectadas (On) o desconectadas (Off).

RemoteUpdate

El punto del menú RemoteUpdate se muestra y aparece seleccionable solo si se cumplen con los requisitos para el uso de Miele@home (ver capítulo «Primera puesta en funcionamiento», apartado «Miele@home»).

Es posible actualizar el software del horno a vapor a través de RemoteUpdate. Si hubiera una actualización disponible para su horno a vapor, esta se descargará automáticamente en su horno a vapor. La instalación no se realiza automáticamente sino que debe iniciarse manualmente.

En caso de no instalar una actualización, puede continuar utilizando el horno a vapor como hasta ahora. No obstante, Miele recomienda instalar las actualizaciones.

Conectar/Desconectar

RemoteUpdate está conectado de fábrica. En caso de haber una actualización disponible, esta se descargará automáticamente y deberá instalarse después de forma manual.

Desconecte RemoteUpdate en caso de no querer que las actualizaciones se descarguen automáticamente.

Transcurso de la RemoteUpdate

La información sobre el contenido y el volumen de una actualización se facilitará a través de la App Miele.

En caso de haber una actualización disponible, el horno a vapor mostrará un mensaje.

Es posible instalar la actualización inmediatamente o posponer la instalación. En caso de posponerla, volverá a aparecer la pregunta al volver a conectar el horno a vapor.

En caso de no querer instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

- En caso de no recibir ninguna notificación, se debe a que no hay ninguna actualización disponible.
- No es posible cancelar una actualización ya instalada.
- No desconecte el horno a vapor durante la actualización. De lo contrario, esta se cancelará y no se instalará.
- Algunas actualizaciones de software solo pueden ser llevadas a cabo por el Servicio Post-venta de Miele.

Versión del software

La versión del software es un dato importante para el Servicio Post-venta de Miele. Para el uso privado no se requiere esta información.

- Confirme pulsando *OK*.

Información legal

En Licencias Open Source encuentra una relación de los componentes Open Source integrados.

- Confirme pulsando *OK*.

Distribuidor

Esta función le permite al distribuidor mostrar el horno a vapor sin que se caliente. Para el uso privado no se requiere este ajuste.

Modo exposición


Si enciende el horno a vapor con el Modo exposición activado, aparecerá el mensaje Modo exposición activado. El aparato no se calienta.

- On
El modo Exposición se activa si pulsa el campo *OK* durante al menos 4 segundos.
- Off
El modo Exposición se desactiva si pulsa la tecla sensora *OK* durante al menos 4 segundos. Puede utilizar el horno a vapor de la forma habitual.

Ajustes de fábrica


- Ajustes del aparato
Todos los ajustes se restablecen a los ajustes de fábrica.
- Programas Propios
Todos los Programas propios se borran.
- MyMiele
Se eliminarán todas las entradas MyMiele.
- Propuesta de temperaturas
Las temperaturas propuestas modificadas se restablecen a los ajustes de fábrica.

Alarma y Aviso

Con la tecla sensora  puede ajustar un aviso (p. ej. para cocer huevos) o una alarma (una hora fija).




Puede configurar simultáneamente dos alarmas, dos avisos o una alarma y un aviso.


Utilizar la función Alarma


Puede utilizar la alarma  para ajustar una hora fija a la que debe sonar la señal acústica.


Ajustar la alarma


Si ha seleccionado el ajuste Display | QuickTouch | Off, conecte el horno a vapor para ajustar la alarma. A continuación, la hora de la alarma aparece cuando el horno a vapor está desconectado.

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione  Alarma.
- Ajuste la hora de la alarma.
- Confirme pulsando .

Cuando el horno a vapor está desconectado aparece  y la hora de la alarma en lugar de la indicación horaria.


Cuando al mismo tiempo transcurre un proceso de cocción o se encuentra en un menú, aparece  y la hora de la alarma en la parte superior derecha del display.

A la hora ajustada para la alarma parpadea  junto a la hora en el display se emite una señal.


- Seleccione la tecla sensora  o la hora ajustada para la alarma en el display.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar la alarma


- Seleccione la alarma, en la parte superior derecha del display, o seleccione la tecla sensora  y, a continuación, la alarma deseada.

Aparece la hora ajustada para la alarma.



- Ajuste la nueva hora para la alarma.
- Confirme pulsando .

La alarma modificada para la alarma se guarda y aparece en el display.

Eliminar la alarma


- Seleccione la alarma, en la parte superior derecha del display, o seleccione la tecla sensora  y, a continuación, la alarma deseada.

Aparece la hora ajustada para la alarma.

- Seleccione .
- Confirme pulsando .

La alarma se borra.

Utilizar la función Aviso

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




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


- El tiempo máximo de un aviso es de 59 minutos y 59 segundos.


Ajustar un aviso


Si ha seleccionado el ajuste Display | QuickTouch | Off, conecte el horno a vapor para ajustar un aviso. Cuando el horno esté desconectado se muestra el aviso en curso que se ha ajustado.


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

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione  Aviso.
- Ajuste un aviso.
- Confirme pulsando .

Cuando el horno a vapor está desconectado, aparece  y el aviso en curso y en vez de la hora.


Cuando transcurre un proceso de cocción o se encuentra en un menú al mismo tiempo, aparece  y el aviso en curso en la parte superior derecha del display.

Una vez transcurrido el tiempo del aviso, parpadea , se aumenta el tiempo y se emite una señal.


- Seleccione la tecla sensora  o el aviso deseado en el display.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar el aviso


- Seleccione el avisador en el display o seleccione la tecla sensora  y , a continuación, el tiempo deseado.

Se muestra el aviso ajustado.



- Ajuste el nuevo aviso.
- Confirme pulsando .

El aviso modificado se memoriza y se desarrolla en minutos. Los de menos de 10 minutos transcurren en segundos.

Borrar el aviso





















- Seleccione el avisador en el display o seleccione la tecla sensora  y , a continuación, el tiempo deseado.

Se muestra el aviso ajustado.







- Seleccione .
- Confirme pulsando .

El aviso se borra.

Menú principal y submenús






Menú	Temperatura recomendada	Rango
Funciones 		
Aire caliente plus 	160 °C	30–225 °C
Bóveda y solera 	180 °C	30–225 °C
Cocción combinada 		
Combi con aire caliente plus 	170 °C	30–225 °C
Combi con bóveda y solera 	180 °C	30–225 °C
Combi con grill 	Nivel 3	Nivel 1–3
Cocción al vapor 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Cocción intensiva 	180 °C	50–225 °C
Solera 	190 °C	100–200 °C
Bóveda 	190 °C	100–225 °C
Grill grande 	Nivel 3	Nivel 1–3
Grill pequeño 	Nivel 3	Nivel 1–3
Grill con aire 	200 °C	50–225 °C
Repostería especial 	160 °C	30–225 °C
Aire caliente Eco 	180 °C	30–225 °C
Cocción al vapor -ECO 	100 °C	40–100 °C
Programas automáticos 		
Funciones Especiales 		
Calentar	130 °C	120–140 °C
Descongelar	60 °C	50–60 °C

Menú principal y submenús


Menú	Temperatura recomendada	Rango
Funciones Especiales 		
Mix & Match		
Cocción crujiente	–	–
Cocción delicada	–	–
Calentamiento crujiente	–	–
Calentamiento delicado	–	–
Blanquear	–	–
Preparación de conservas	90 °C	80–100 °C
Deshidratar	50 °C	30–70 °C
Dejar subir la masa	–	–
Cocción menú	–	–
Esterilizar	–	–
Programa Sabbat	180 °C	50–225 °C
Calentar vajilla	50 °C	50–80 °C
Mantenimiento del calor	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Programas Propios 		
Ajustes 		
Mantenimiento 		
Descalcificar		
Remojo		
Secar		
Aclarado		

Sugerencias para el ahorro energético

Procesos de cocción

- En la medida de lo posible, utilice los programas automáticos para la preparación de alimentos.
- Extraiga todos los accesorios del interior del horno que no necesite para un proceso de cocción.
- Por lo general deberá seleccionar el dato de temperatura inferior de la receta o de la tabla de cocción y comprobar el alimento transcurrido el tiempo más breve indicado.
- Precaliente el horno solo si así se indica en la receta o en la tabla de cocción.
- Evite abrir la puerta en la medida de lo posible durante el proceso de cocción.
- Utilice moldes mate, oscuros. En este tipo de moldes el calor se reparte mejor y llega más rápido a la masa. Los materiales claros como el acero inoxidable o el aluminio reflejan el calor, que alcanza peor el alimento. No utilice tampoco papel de aluminio reflectante para tapar el suelo del interior del aparato o la parrilla.
- Supervise el tiempo de cocción, para evitar consumir energía innecesariamente al preparar alimentos. Ajuste un tiempo de cocción o utilice la sonda térmica, en caso de estar disponible.
- Para la elaboración de muchos platos es posible utilizar la función Aire caliente plus . Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera , puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior. Además, podrá cocinar al mismo tiempo en varios niveles.
- Para asar al grill, utilice preferentemente la función Grill con aire . De esta forma puede asar al grill a temperaturas más bajas que con otras funciones de asar al grill con el ajuste más alto de temperatura.
- En la función Aire caliente Eco  se cocina de forma eficiente, haciendo un uso óptimo del calor. Utilícela para preparar cantidades pequeñas como pizzas congeladas o galletas. No abra la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Para cocinar al vapor y ahorrar energía puede utilizar la función Cocción al vapor -ECO . Esta función es adecuada en particular para cocinar verdura y pescado.
- Si es posible, prepare varios platos a la vez. Coloque uno junto a l otro o a diferentes niveles.
- Aquellos platos que no pueda preparar a la vez, hornéelos uno detrás de otro, para aprovechar óptimamente el calor.

Ajustes

- Seleccione el ajuste Display | Quick-Touch | Off para los elementos de manejo, para reducir el consumo energético.
- Para la iluminación del horno seleccione el ajuste Iluminación | Off o «On» durante 15 s. Es posible volver a conectar en cualquier momento la iluminación del horno con la tecla sensora .

Modo de ahorro de energía

Por motivos de ahorro energético, el horno a vapor se desconecta automáticamente en caso de no transcurrir ningún proceso de cocción u otro manejo. Se muestra la hora o el display permanece oscuro ("Ajustes").

Manejo

Funcionamiento erróneo producido por la falta del filtro de desagüe.

En caso de que no esté colocado el filtro del desagüe, los restos de alimentos podrían llegar hasta el desagüe. No se ha podido desaguar el agua.

Antes de cada proceso de cocción es necesario comprobar si el filtro de desagüe está correctamente colocado.

- Conecte el horno a vapor.

Aparece el menú principal.

- Si desea cocinar con una función con vapor o con entradas de vapor, llene el depósito de agua e introdúzcalo.

El agua destilada o con gas y otros líquidos pueden dañar el horno a vapor.

Utilice **exclusivamente agua potable limpia y fría** (por debajo de 20 °C).

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione Funciones .
- Seleccione la función que desee.

Aparecen la función y la propuesta de temperatura y, si procede, también la humedad.

- Modifique el tiempo de cocción, en caso necesario.


Durante los siguientes segundos se adoptan los valores propuestos. Es posible modificar la temperatura y la humedad posteriormente a través de la indicación de la temperatura y la humedad.

- Confirme pulsando *OK*.

Aparecen la temperatura real y la deseada y comienza la fase de calentamiento.

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

- Después del proceso de cocción, seleccione *Finalizar*.

 Peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

Durante un proceso de cocción con vapor puede salir vapor muy caliente al abrir la puerta. Podría quemarse con el vapor.

Retírese un paso atrás y espere hasta que el vapor caliente se haya disipado.

- Retire el alimento del horno.

Limpieza del horno a vapor

- En caso necesario, retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada y vacíelos.
- Desconecte el horno a vapor.

Después de un proceso de cocción con vapor aparece *Aclarando*.

- Siga las indicaciones del display.

Realice este proceso para aclarar los posibles restos de alimentos del sistema.

- Limpie y seque el horno a vapor por completo siguiendo las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».
- No cierre la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

Rellenar el agua

Si durante el proceso de cocción se produce una falta de agua, se emite una señal y aparece la solicitud de rellenar con agua limpia.

- Extraiga el depósito de agua y rellénelo de agua.
- Introduzca el depósito de agua.

El proceso de cocción se reanuda.

Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción

En cuanto comienza a transcurrir un proceso de cocción, según la función, es posible modificar los valores o ajustes para ese proceso de cocción.


Según la función, es posible modificar los siguientes ajustes:


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

Manejo

Modificar la temperatura y la temperatura interior

Es posible personalizar una propuesta de temperatura prolongadamente en Ajustes | Propuesta de temperaturas.

La temperatura interior  aparece solo cuando se utiliza la sonda térmica (ver capítulo «Asar», apartado «Sonda térmica»).

- Toque la indicación de temperatura.
- Modifique la temperatura y la temperatura interior , en caso necesario.
- Confirme pulsando *OK*.

El proceso de cocción continúa con la temperatura teórica modificada.

Modificar Humedad

- Tocar la indicación de humedad.
- Modificar la humedad.
- Confirme pulsando *OK*.

El proceso de cocción discurre con la humedad modificada.

Ajustar tiempos de cocción

El resultado del proceso de cocción podría verse afectado negativamente si el periodo que transcurre entre la introducción del alimento en el horno y la hora de inicio es demasiado largo. Los alimentos frescos podrían sufrir modificaciones de color o deteriorarse.

La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.

Seleccione el tiempo más corto posible hasta el inicio del proceso de cocción.


Ha introducido los alimentos en el horno, ha seleccionado la función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Con la introducción de *Duración*, *Preparado a las* o *Inicio a las* puede desconectar automáticamente un proceso de cocción o conectarlo y desconectarlo.

- *Duración*
Ajusta el tiempo que el alimento necesita para cocerse. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. El tiempo máximo de cocción que se puede ajustar depende de la función seleccionada.
- *Preparado a las*
Ajusta a qué hora debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.

- Inicio a las

Esta función aparece en el menú una vez ha seleccionado **Duración** o **Preparado a las**. Con **Inicio a las** se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.


- Seleccione  o **Timer**.
- Ajuste los tiempos deseados.
- Confirme pulsando **OK**.

En el caso de la cocción a vapor el tiempo no empieza a transcurrir hasta que se alcanza la temperatura teórica.

Si se ha cocinado a una temperatura de aprox. 80 °C (cocción al vapor) o 80-100 °C y con una humedad de 100 % (cocción combinada), al finalizar el proceso de cocción, se conecta automáticamente la reducción de vapor.


- Antes de abrir la puerta y retirar el alimento, espere a que **Reducción de vapor** se apague.

Modificar tiempos de cocción ajustados

- Seleccione , la indicación horaria o **Timer**.
- Seleccione la hora deseada y modifíquela.
- Confirme pulsando **OK**.

En caso de un fallo de red, se borrarán todos los ajustes.

Eliminar los tiempos de cocción ajustados

- Seleccione , la indicación horaria o **Timer**.
- Seleccione el tiempo deseado.
- Seleccione **Eliminar**.
- Confirme pulsando **OK**.

Si elimina **Duración**, se eliminarán también los tiempos ajustados para **Preparado a las** y **Inicio a las**.

Si elimina **Preparado a las** o **Inicio a las**, el proceso de cocción comienza con el tiempo ajustado.

Manejo

Cancelar un proceso de cocción

El calentamiento del interior del horno y la iluminación se desconectan si cancela un proceso de cocción. Se eliminan los tiempos ajustados.

Cancelar un proceso de cocción sin tiempo de cocción ajustado

- Seleccione Finalizar.

Aparece el menú principal.

Cancelar un proceso de cocción con hora ajustada

- Seleccione Cancelar.

Aparece ¿Cancelar proceso?.


- Seleccione Sí.

Aparece el menú principal.

Interrumpir el proceso de cocción


Si abre la puerta, se interrumpe el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta.

En la cocción al vapor, así como en los programas y funciones con vapor se memoriza el tiempo de cocción ajustado.

 Peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

Durante un proceso de cocción con vapor puede salir vapor muy caliente al abrir la puerta. Podría quemarse con el vapor.

Retírese un paso atrás y espere hasta que el vapor caliente se haya disipado.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a las superficies y alimentos calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los listones portabandejas, los accesorios y los alimentos.

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

Asegúrese al introducir o extraer el recipiente de cocción de que no rebosen los alimentos calientes.

Si cierra la puerta, el proceso de cocción se reanuda.


Primero vuelve a calentarse y se muestra cómo aumenta la temperatura del interior del horno.

En el caso de la cocción a vapor así como en los programas y aplicaciones con función vapor, el tiempo no empieza a transcurrir hasta que se alcanza la temperatura ajustada.


Solo en caso de procesos de cocción con 100 % de humedad y temperaturas hasta 100 °C: el proceso de cocción finaliza anticipadamente si se abre la puerta durante el último minuto del tiempo de cocción (55 segundos de tiempo restante).

Precalentar el interior del horno.

La función **Booster** sirve para el calentamiento rápido del interior del horno en algunas funciones.



Es posible utilizar la función **Precalentar** en cada función del horno (excepto **Aire caliente Eco** ) y puede conectarse individualmente para cada proceso de cocción.

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

- **Precaliente el horno para las siguientes preparaciones:**
 - Tartas y repostería con un tiempo de cocción corto (hasta aprox. 30 minutos) así como masas delicadas (p. ej. las de galletas) en la función **Bóveda y solera** 

Booster

La función **Booster** está conectada de fábrica para las siguientes funciones (**Ajustes | Booster | On**):

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera 

Si ajusta una temperatura superior a 100 °C y está conectada la función **Booster**, el interior del horno se calienta a la temperatura ajustada con una fase de calentamiento rápido. Para ello se conectan a la vez las resistencias de bóveda y grill, la resistencia angular y el ventilador.

Las masas delicadas (p. ej. pasteles pequeños, repostería) se doran demasiado rápidamente por arriba con la función **Booster**.

Desconecte la función **Booster** para este tipo de preparaciones.

Conectar o desconectar **Booster** para un proceso de cocción

Si se ha seleccionado el ajuste **Booster | On**, es posible desconectar individualmente la función para un proceso de cocción.

Del mismo modo, si se ha seleccionado el ajuste **Booster | Off**, es posible conectar individualmente la función para un proceso de cocción.

Ejemplo: ha seleccionado una función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Desea desconectar la función **Booster** para este proceso de cocción.

- Desplace el menú desplegable hacia abajo.

Booster está marcada en color naranja.

- **Seleccione **Booster**.**

Booster, según el esquema de colores, aparece en color negro o blanco.

- **Cierre el menú desplegable.**

La función **Booster** permanece desconectada durante la fase de calentamiento. Tan solo las resistencias calefactoras asignadas a la función precalientan el interior del horno.

Manejo

Precalear

Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.

En caso de haber ajustado un tiempo, este transcurre una vez se ha alcanzado la temperatura teórica y se ha introducido el alimento.

Inicie inmediatamente el proceso de cocción sin posponer la hora de inicio.

Conectar Precalear

La función Precalear debe conectarse individualmente para cada proceso de cocción.

Ejemplo: ha seleccionado una función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Desea conectar la función Precalear para este proceso de cocción.

- Desplace el menú desplegable hacia abajo.

Precalear, según el esquema de colores, aparece en color negro o blanco.

- Seleccione Precalear.

Precalear está marcada en color naranja.

- Cierre el menú desplegable.

El mensaje Introducir los alimentos a las aparece con la hora. El horno se calienta a la temperatura ajustada.

- Introduzca los alimentos en cuanto se le indique.
- Confirme con OK.








Crisp function

Según la necesidad, la función Crisp function (reducción de humedad) permite introducir humedad o bien durante todo el proceso de cocción o bien solo durante un tiempo.

Es necesario el uso de esta función en caso de alimentos como p. ej. quiches, pizzas, pasteles con cobertura húmeda o muffins.

En el caso de las aves, con esta función consiguen una costra crujiente.

Es posible utilizar la función Crisp function en las siguientes funciones:

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera 
- Cocción intensiva 
- Solera 
- Bóveda 
- Grill con aire 
- Repostería especial 

Conectar Crisp function

La función Crisp function debe conectarse individualmente para cada proceso de cocción.

Ejemplo: ha seleccionado una función y los ajustes necesarios como p. ej. una temperatura.

Desea conectar la función Crisp function para este proceso de cocción.

- Desplace el menú desplegable hacia abajo.

Crisp function, según el esquema de colores, aparece en color negro o blanco.

- Seleccione Crisp function.

Crisp function está marcada en color naranja.

- Cierre el menú desplegable.

La función Crisp function se suministra conectada de fábrica.

A través del menú desplegable es posible desconectar la función Crisp function de nuevo en cualquier momento.

Activar las entradas de vapor

En todas las funciones (excepto Aire caliente Eco) puede emitir una entrada de vapor durante el proceso de cocción. El número de entradas de vapor está limitado.

Es posible realizar una entrada de vapor, en cuanto aparece Entrada vapor y Start aparece destacado en verde.

Espere a que termine la fase de calentamiento, para que el vapor se reparta de forma homogénea por el interior del horno.

- Seleccione Start.

Se emite la entrada de vapor. La duración aprox. es de 1 minuto.

- Para realizar otras entradas de vapor, repita la misma operación en cuanto Start aparezca destacado en verde.

Manejo

Cambiar la función

Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

- Seleccione el símbolo de la función seleccionada.
- Si ha ajustado un tiempo de cocción, confirme el mensaje ¿Interrumpir proceso? con **Sí**.
- Seleccione la función nueva.

Aparecen la función modificada y los valores propuestos correspondientes.

- Ajuste los valores para el proceso de cocción y confirme con **OK**.

En el capítulo «Información importante y curiosidades» encontrará consejos sobre cómo cocinar al vapor en general. En el caso de que deba prestarse especial atención a determinados alimentos y/o tipos de aplicaciones, se indicará en los capítulos correspondientes.

Las particularidades de la cocción al vapor

Al cocinar al vapor, las vitaminas y los minerales se conservan prácticamente intactos, puesto que los alimentos no están en contacto con el agua.

Mediante la cocción al vapor, el sabor propio de los alimentos se conserva mejor que con los procesos de cocción tradicionales. Por eso aconsejamos no añadir sal o añadirla después de la cocción. Además de su frescor, los alimentos conservan su color natural.

Menaje

Recipientes de cocción

Con el horno a vapor se incluye menaje de acero inoxidable. También hay disponibles otros recipientes de cocción de diferentes tamaños, perforados o no perforados (ver capítulo «Accesorios opcionales»). Así podrá elegir el recipiente de cocción adecuado para el alimento correspondiente.

Para la **cocción al vapor** utilice recipientes de cocción perforados siempre que sea posible. El vapor podrá llegar a los alimentos desde todos los lados y se cocinará de forma homogénea.

Menaje propio

Puede utilizar su propio menaje. Para ello tenga en cuenta que:

- deberá ser apto para el horno y el vapor. Si desea utilizar menaje de materiales sintéticos para la cocción al vapor, consulte al fabricante si es apto para ello.
- El menaje con paredes gruesas, p. ej., de porcelana, cerámica o loza es menos adecuado para cocinar al vapor. Las paredes gruesas no favorecen la conducción del calor, lo que prolonga significativamente los tiempos de preparación indicados en las tablas.
- Coloque el recipiente sobre la parrilla previamente introducida o en un recipiente de cocción. Según el tamaño del recipiente es posible también colocar sobre la base del horno la parrilla con la superficie de apoyo hacia arriba, poner encima el recipiente y, además, retirar los listones portabandejas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de los listones portabandejas»).
- Entre el borde superior del recipiente y el techo del aparato debe quedar una distancia suficiente para que el vapor penetre en el recipiente.

Información importante y curiosidades

Nivel de bandeja

Puede seleccionar cualquiera de los niveles disponibles y también cocinar en varios niveles a la vez. El tiempo de cocción no varía.

En caso de utilizar simultáneamente más recipientes de cocción altos, introdúzcalos uno detrás de otro dejando al menos un nivel libre entre cada uno de ellos.

Introduzca siempre los recipientes de cocción, la parrilla y la bandeja entre las pestañas de los listones portabandejas, para garantizar la protección antivuelco.

Alimentos congelados

Para preparar alimentos congelados es necesario un tiempo de cocción más largo que para preparar alimentos frescos. Cuantos más alimentos congelados haya en el interior del horno, mayor será la duración de la fase de calentamiento.

Temperatura

Durante la cocción al vapor se alcanza un máximo de 100 °C. A esta temperatura se puede cocinar casi cualquier alimento. Algunos alimentos especialmente sensibles, como p. ej. las bayas, deben prepararse a una temperatura inferior para evitar que exploten. Se ofrecerán indicaciones al respecto en los capítulos correspondientes.

Tiempo de cocción

En el caso de la cocción a vapor el tiempo no empieza a transcurrir hasta que se alcanza la temperatura ajustada.

Generalmente, los tiempos de cocción al vapor equivalen a los tiempos de cocción con una cazuela. Si el tiempo de cocción se viera afectado por factores concretos, se indicará al respecto en los siguientes capítulos.

El tiempo de cocción no depende de la cantidad de alimentos. El tiempo de cocción para 1 kg de patatas es exactamente el mismo que para 500 g de patatas.

Cocción con líquido

En la cocción con vapor, llene solo $\frac{2}{3}$ del recipiente con líquido para evitar que se desborde al retirarlo.

Recetas propias - Cocción al vapor

Todos aquellos alimentos y platos que se pueden preparar en una cazuela, se pueden preparar en el horno a vapor. Los tiempos de cocción son similares. Tenga en cuenta que al prepararlos con la cocción al vapor no se dorarán.

Bandeja Universal y parrilla

Utilice la bandeja Universal con la parrilla encima, p. ej. para asar y asar al grill. En el caso de los asados podrá utilizar el jugo que cae para preparar posteriormente una salsa.


Si utiliza la parrilla con la bandeja Universal por debajo, introduzca la bandeja Universal entre los soportes de un listón portabandejas, y la parrilla automáticamente por encima. Retire las dos a la vez.

Dispositivo antivuelco


La parrilla y la bandeja Universal están dotadas de un dispositivo antivuelco que evita que se salgan del listón portabandejas, en caso de estar mal colocadas. Por eso, al retirarlas, es necesario elevarlas.

Cocción a vapor

Cocción al vapor -ECO

Para cocinar al vapor y ahorrar energía puede utilizar la función Cocción al vapor -ECO . Esta función es adecuada en particular para cocinar verdura y pescado.

Recomendamos los tiempos de cocción y las temperaturas de la tabla del capítulo «Cocción al vapor». Si lo desea, podrá prolongar la cocción.

Cuando prepare alimentos con alto contenido de almidón como, p. ej., patatas y masas, utilice preferiblemente la función Cocción al vapor .

Ajuste

Funciones | Cocción al vapor -ECO 

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

Tenga en cuenta las indicaciones sobre los tiempos de cocción, las temperaturas y las instrucciones de preparación si fuera necesario.

Seleccionar tiempo de cocción

Los tiempos de cocción indicados son solo valores orientativos.

- Para empezar, seleccione el tiempo de cocción más corto. Si lo desea, podrá prolongar la cocción.

Verdura

Fresca

Prepare las verduras frescas como de costumbre, p. ej. lávelas, límpielas y trocéelas.

Alimentos congelados

Las verduras congeladas no deben descongelarse antes de la cocción. Excepción: las verduras congeladas en bloque.

Se pueden preparar a la vez verduras congeladas y frescas siempre que tengan el mismo tiempo de cocción.

Trocee las piezas grandes, congeladas en bloque. Consulte el tiempo de cocción en el paquete.

Recipientes de cocción

Los alimentos con un diámetro pequeño por unidad (p. ej. guisantes, espárragos) no tienen ninguna cavidad por la que el vapor pueda penetrar. Para conseguir un resultado de cocción homogéneo, utilice siempre recipientes de cocción planos y evite llenarlos más de 3-5 cm de altura. En caso de preparar una cantidad grande, repártala en diferentes recipientes.

Se pueden preparar a la vez en un recipiente verduras diferentes siempre que tengan el mismo tiempo de cocción.

Para la cocción de verduras que necesitan líquido, p. ej. lombarda, utilice un recipiente de cocción no perforado.

Nivel de bandeja

Si prepara verduras de colores (p. ej. remolacha) en un recipiente de cocción perforado, no coloque debajo otro alimento, así evitará que se coloree con las gotas de líquido que caen.

Tiempo de cocción

En la cocción convencional, el tiempo de cocción depende siempre del tamaño de los alimentos y del grado de cocción deseado. Ejemplo:


patatas consistentes, en cuartos:

aprox. 17 minutos

patatas consistentes, en mitades:

aprox. 20 minutos

Ajustes

Programas automáticos  | Verduras
| ... |


o

Funciones  | Cocción al vapor 


Temperatura: 100 °C


Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

Verduras	 [min]
Alcachofas	32–38
Coliflor, entera	27–28
Coliflor, arbolitos	8
Judías, verdes	10–12
Brócoli, arbolitos	3–4
Zanahorias grandes, enteras	7–8
Zanahorias grandes, cortadas a la mitad	6–7
Zanahorias grandes, troceadas	4
Endivias, partidas a la mitad	4–5
Col china, troceada	3
Guisantes	3
Hinojo, partido a la mitad	10–12
Hinojo, en tiras	4–5
Berza, cortada	23–26
Patatas nuevas, peladas enteras	27–29
a la mitad	21–22
en cuartos	16–18
Patatas principalmente nuevas, peladas enteras	25–27
a la mitad	19–21
en cuartos	17–18
Patatas harinosas, peladas enteras	26–28
a la mitad	19–20
en cuartos	15–16
Colinabo, cortado en tiras	6–7
Calabaza, en dados	2–4
Mazorca de maíz	30–35
Acelgas, troceadas	2–3

Cocción a vapor

Verduras	 [min]
Pimientos, en dados o en tiras	2
Patatas cocidas sin pelar, nuevas	30–32
Setas	2
Puerro, troceado	4–5
Puerro, cortado a la mitad en dos tiras	6
Romanesco, entero	22–25
Romanesco, arbolitos	5–7
Coles de Bruselas	10–12
Remolacha, entera	53–57
Lombarda, troceada	23–26
Escorzonera, entera, del grosor de un dedo	9–10
Apio, cortado en tiras	6–7
Espárragos, verdes	7
Espárragos, blancos, del grosor de un dedo	9–10
Zanahorias baby, troceadas	6
Espinacas	1–2
Chucrut, cortado	10–11
Perejil en rama, cortado	4–5
Nabo blanco, en trozos	6–7
Repollo, en trozos	12
Col rizada, en trozos	10–11
Calabacines, en tiras	2–3
Tirabeques	5–7

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Pescado

Fresco

Prepare el pescado fresco de la forma habitual, es decir, escámelo, destripelo y límpielo.

Alimentos congelados

Para cocinar el pescado, no debe estar completamente descongelado. Es suficiente si la superficie está blanda para absorber las especias.

Preparación

Antes de cocinarlo, añada al pescado zumo de limón o de lima. Mediante ácido, la carne del pescado se vuelve más blanda.

No sale el pescado. Durante la cocción al vapor, los minerales potencian su sabor.

Recipientes de cocción

Engrase el recipiente de cocción perforado.

Nivel de bandeja

Si desea preparar pescado en un recipiente de cocción perforado y, a la vez, otros alimentos, para evitar que se transmitan los sabores debido al líquido que gotea, introduzca el recipiente del pescado justo por encima de la bandeja Universal.

Temperatura

85–90 °C

para la cocción de ciertos tipos de pescados delicados como, p. ej., lenguado.

100 °C

para la cocción de pescados con carne firme, p. ej. bacalao y salmón.

Para la preparación de pescado en salsa o caldo.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción depende del grosor y de la consistencia del alimento, no de su peso. Cuanto más grueso, necesitará un tiempo de cocción más largo. Una pieza de 500 g y 3 cm de grosor necesitará un tiempo de cocción más largo que una pieza de 500 g y 2 cm de grosor.


Cuanto más largo es el tiempo de cocción del pescado, más se endurece su carne. Tenga en cuenta siempre los tiempos de cocción. En caso de no estar lo suficientemente cocinado, añada solo unos minutos.

En caso de prepararlo en salsa o caldo, prolongue el tiempo de cocción unos minutos.

Recomendaciones

- Las especias y hierbas como, p. ej., el eneldo, ayudan a potenciar el sabor propio del pescado.
- Cocine los pescados grandes en posición flotante. Para obtener la sujeción necesaria, coloque una taza pequeña o similar boca abajo en el recipiente de cocción. Coloque el pescado con el lado de la tripa abierta hacia arriba.
- Introduzca los desechos del pescado como, p. ej., las cabezas, la piel, las aletas junto con las verduras para la sopa en agua fría en un recipiente de cocción para obtener un buen **fumé de pescado**. Cocine a 100 °C durante 60–90 minutos. Cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más sabor tendrá el fumé.
- Para preparar **pescado azul** se introduce el pescado en agua con vinagre (proporción agua:vinagre según receta). Es importante no dañar la piel del pescado. Los pescados como carpas, truchas, tencas, anguilas y salmón son aptas para esta preparación.

Ajustes

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

o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

Pescado	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anguila	100	5–7
Filete de perca	100	8–10
Filete de dorada	85	3
Trucha, 250 g	90	10–13
Filete de rodaballo	85	4–6
Bacalao	100	6
Carpas, 1,5 kg	100	18–25
Lomo de salmón	100	6–8
Lomo de salmón	100	8–10
Trucha asalmonada	90	14–17
Filete de panga	85	3
Filete de gallineta	100	6–8
Filete de liba	100	4–6
Filete de lenguado	85	4–5
Rape	85	8–10
Filete de lenguado	85	3
Filete de rodaballo	85	5–8
Lomo de atún	85	5–10
Lucioperca	85	4

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

Carne

Fresca

Prepare la carne como de costumbre.

Alimentos congelados

Descongele la carne antes de iniciar el proceso de cocción (ver capítulo «Funciones especiales», apartado «Descongelar»).

Preparación

Si desea preparar, por ejemplo, un estofado de carne, deberá saltearla primero en la placa de cocción.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción depende del grosor y de la consistencia del alimento, no de su peso. Cuanto más grueso, necesitará un tiempo de cocción más largo. Un trozo de carne de 500 g y 10 cm de grosor necesitará un tiempo de cocción más largo que un trozo de carne de 500 g y 5 cm de grosor.

Recomendaciones

- Si desea conservar las **sustancias aromáticas**, utilice un recipiente de cocción perforado. Coloque por debajo un recipiente de cocción sin perforar o la bandeja Universal por debajo, para recoger el concentrado. Puede mejorar las salsas con este concentrado o refrigerarlo para utilizarlo más tarde.
- Si desea preparar un **caldo reconstituyente** es recomendable utilizar gallina o diferentes tipos de carne de vacuno como la pierna, la aleta, el lomo alto y los huesos. Introduzca en un recipiente de cocción la carne junto con los huesos, las verduras para la sopa y agua fría. Cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más sabor tendrá el fumé.

Ajustes

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

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

Carne	🕒 [min]
Tajada de jarrete, cubierta con agua	110–120
Codillo de cerdo	135–140
Filete de pechuga de pollo	8–10
Pierna	105–115
Lomo alto, cubierto con agua	110–120
Estofado de ternera	3–4
Chuletas de Sajonia	6–8
Ragú de cordero	12–16
Pularda	60–70
Redondo de pavo	12–15
Pechuga de pavo	4–6
Costilla transversal, cubierta con agua	130–140
Estofado de vacuno	105–115
Gallina para sopa, cubierta con agua	80–90
Carne de vacuno cocida	110–120

🕒 Tiempo de cocción

Arroz

El arroz se hincha durante la cocción, de ahí que deba cocinarse con líquido. La absorción de líquido depende del arroz y de la proporción de arroz y líquido.

El arroz absorbe el líquido de cocción por completo, de forma que los nutrientes se mantienen intactos.

Recipientes de cocción

Utilice un recipiente de cocción no perforado. También se pueden cocinar cantidades más pequeñas de arroz (hasta una taza, aprox. 50-150 g) en un recipiente de acero inoxidable adecuado colocado sobre la parrilla.

Preparación

Lavar el arroz antes de cocinarlo. Cuando lave el arroz en el recipiente para cocción al vapor, vuelva a verter el agua con cuidado.

Consejo: La cantidad de líquido necesaria puede determinarse con una balanza o con el "método de la taza". Para el "método de la taza", llene primero la taza con la cantidad deseada de arroz y luego ponga el arroz en el recipiente de cocción. A continuación, mida con la misma taza la cantidad necesaria de líquido (ver tabla) y añádala al arroz.

Asegúrese de que el arroz se distribuye uniformemente en el recipiente de cocción.

Ajustes



Programas automáticos  | Arroz | ... |




o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

	 :	 [min]
arroz de grano largo		
Arroz Basmati	1 : 1,5	15
Arroz vaporizado	1 : 1,5	23-25
Arroz integral	1 : 1,5	26-29
Arroz salvaje	1 : 1,5	26-29
Arroz redondo		
Arroz con leche	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18-19

 :  Proporción arroz : líquido,  Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Cereales

Los cereales se hinchan durante la cocción, por eso su proceso de cocción requiere añadir líquido. La proporción cereal:líquido depende del tipo de cereal.

Pueden cocinarse enteros o molidos gruesos.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Cereales | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

	Proporción Cereales : líquido	🕒 [min]
Amaranto	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Bulgur en grano	1 : 1	18–20
Bulgur molido	1 : 1	7
Avena en grano	1 : 1	18
Avena molida	1 : 1	7
Mijo	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Centeno en grano	1 : 1	35
Centeno molido	1 : 1	10
Trigo en grano	1 : 1	30
Trigo molido	1 : 1	8

🕒 Tiempo de cocción

Pasta/masas

Seca

La pasta seca se hincha durante la cocción, por eso debe cocinarse en líquido. El líquido debe cubrir por completo la pasta. Si se utiliza líquido caliente, se obtiene un mejor resultado de cocción.

Prolongue el tiempo indicado por el fabricante aprox. $\frac{1}{3}$.

Frescos

La pasta fresca, p. ej., de la sección de refrigerados, no se debe preparar en líquido. Cocínela en un recipiente perforado y engrasado.

En caso de estar pegada, sepárela y repártala uniformemente por el recipiente de cocción.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Pasta | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Fresca	🕒 [min]
Gnocchi	2
Knöpfli (pasta típica de Suiza)	1
Ravioli	2
Spätzle (pasta típica de Baviera)	1
Tortellini	2
Seca, cubierta con agua	
Tallarines	14
Fideos para sopa	8

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Bolas

Para preparar estas bolas dentro de las bolsas de cocción en las que se suministran, se deben cubrir de agua, porque, de lo contrario, aún poniéndolas previamente a remojo, no absorberían suficiente cantidad de agua y podrían deshacerse.

Prepare las bolas de patata en un recipiente de cocción perforado y previamente engrasado.

Ajustes


Programas automáticos Auto | Pasta | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

	 [min]
Dampfnudeln (plato típico de la cocina del Sur de Alemania)	30
Bolitas de levadura	20
Bolitas de patata en bolsa para cocción	20
Bolitas de pan en bolsa para cocción	18–20

 Tiempo de cocción

Legumbres, secas

Antes de cocinarse, las legumbres deben permanecer en remojo en agua fría durante al menos 10 horas. Al ponerse en remojo se digieren mejor y el tiempo de cocción se reduce. Al cocinarlas, se deben cubrir totalmente de agua.

No es necesario poner en remojo las **lentejas**.

En el caso de legumbres sin tiempo previo en remojo, dependiendo del tipo, se deberá tener en cuenta la proporción entre líquido y legumbres.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Legumbres | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Con remojo	
	🕒 [min]
Judías verdes	
Habichuelas	55–65
Alubias rojas (alubias Azuki)	20–25
Frijoles	55–60
Judías pintas	55–65
Judías blancas	34–36
Guisantes	
Guisantes amarillos	40–50
Guisantes verdes, pelados	27

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Sin remojo		
	Proporción legumbres : líquido	🕒 [min]
Judías verdes		
Habichuelas	1 : 3	130–140
Alubias rojas (alubias Azuki)	1 : 3	95–105
Frijoles	1 : 3	100–120
Judías pintas	1 : 3	115–135
Judías blancas	1 : 3	80–90
Lentejas		
Lentejas	1 : 2	13–14
Lentejas rojas	1 : 2	7
Guisantes		
Guisantes amarillos	1 : 3	110–130
Guisantes verdes, pelados	1 : 3	60–70

🕒 Tiempo de cocción

Huevos de gallina

Utilice recipientes perforados si desea preparar huevos cocidos.

No es necesario pinchar los huevos antes de cocinarlos, puesto que durante la fase de calentamiento se calientan lentamente, al cocerse al vapor no estallan.

Unte con aceite o mantequilla los recipientes de cocción, si desea preparar recetas con huevo, p. ej. huevos al plato.

Ajustes


Programas automáticos Auto | Huevos | ... |


o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

	 [min]
Tamaño S blando medio duro	3 5 9
Tamaño M blando medio duro	4 6 10
Tamaño L blando medio duro	5 6-7 12
Tamaño XL blando medio duro	6 8 13

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Frutas

Para no perder el zumo de las frutas, éstas deberán cocinarse en recipientes sin perforar. Cuando cocine fruta en un recipiente de cocción perforado, coloque debajo un recipiente de cocción sin perforar para no perder el zumo.

Consejo: Puede utilizar el zumo recogido para elaborar un baño para tartas.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Fruta | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

	🕒 [min]
Manzanas, en trozos	1–3
Peras, en trozos	1–3
Cerezas	2–4
Ciruelas amarillas	1–2
Nectarinas/melocotones, en trozos	1–2
Ciruelas	1–3
Membrillos, en dados	6–8
Ruibarbo, en trozos	1–2
Uvas espigas	2–3

🕒 Tiempo de cocción

Embutidos

Ajustes

Programas automáticos Auto | Embutidos | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Embutidos	🕒 [min]
Salchichas cocidas tipo «Frankfurt»	6–8
Mortadela	6–8
Salchichas blancas	6–8

🕒 Tiempo de cocción

Crustáceos

Preparación

Antes del proceso de cocción, descongele los crustáceos.

Pele los crustáceos, retire el intestino y lávelos.

Recipientes de cocción

Engrase el recipiente de cocción perforado.

Tiempo de cocción

Cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más se endurecerán los crustáceos. Respete siempre los tiempos de cocción.

En caso de prepararlos en salsa o caldo, prolongue el tiempo de cocción unos minutos.

Ajustes



Programas automáticos  | Crustáceos | ... |

o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

	 [°C]	 [min]
Quisquillas	90	3
Gambas	90	3
Cigalas	90	4
Nécoras	90	3
Langostas	95	10–15
Gambas	90	3

 Temperatura,  tiempo de cocción

Cocción a vapor

Moluscos

Frescos



Peligro de intoxicación debido a mejillones en mal estado.

Los mejillones en mal estado pueden provocar intoxicaciones alimenticias graves.

Utilice únicamente mejillones cerrados.

No coma ningún mejillón que siga cerrado después de cocinarlo.

Unas horas antes de la cocción al vapor, ponga en remojo los moluscos eliminar posibles restos de arena. Cepille los mejillones a fondo para eliminar cualquier fibra.

Alimentos congelados

Descongele los moluscos congelados.

Tiempo de cocción

Cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más se endurecerán los moluscos. Tenga en cuenta siempre los tiempos de cocción.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Marisco | ... |

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

	[°C]	[min]
Percebes	100	2
Berberechos	100	2
Mejillones	90	12
Vieiras	90	5
Navajas	100	2-4
Almejas	90	4

Temperatura, tiempo de cocción

Cocción Menú - manual

Desconecte la reducción de vapor con la función Cocción de menús (ver el capítulo «Ajustes», apartado «Reducción de vapor»).

Con la función Cocción menú puede cocinar a la vez alimentos diferentes con distintos tiempos de cocción, p. ej., filete de gallineta con arroz y brócoli. En este caso se introducen los alimentos más tarde en el interior del horno para que estén listos a la vez.

Nivel de bandeja

Introduzca alimentos que gotean (p. ej., pescado) o que desprendan color (p. ej., remolacha roja) directamente sobre la bandeja Universal. De esta forma evitará que se transmitan los sabores o colores debido al líquido que gotea.

Temperatura

La temperatura para la Cocción Menú debe ser de 100 °C puesto que la mayoría de alimentos solo se cuecen a esta temperatura. En el caso de que los alimentos cocinados requieran diferentes temperaturas, p. ej. para el filete de dorada 85 °C y para las patatas 100 °C no prepare en ningún caso los menús a la temperatura inferior.

Si se recomendara una temperatura de, p. ej., 85 °C para un alimento determinado, deberá probar primero cuál es el resultado obtenido al cocinarlo a 100 °C. Las variedades de pescado delicadas poco compactas como, p. ej., el lenguado o la platija, adquieren más consistencia al cocinarse a 100 °C.

Tiempo de cocción

Si se incrementa la temperatura de cocción recomendada, el tiempo de cocción deberá reducirse aprox. en $\frac{1}{3}$.

Ejemplo

Tiempos de cocción de los alimentos (ver tablas de cocción en el capítulo «Cocción a vapor»)

Arroz vaporizado	24 minutos
Filete de gallineta	6 minutos
Brócoli	4 minutos

Cálculo de los tiempos de cocción a ajustar:

24 minutos menos 6 minutos = 18 minutos (primer tiempo de cocción: arroz)
 6 minutos menos 4 minutos = 2 minutos (segundo tiempo de cocción: filete de gallineta)
 Resto = 4 minutos (tercer tiempo de cocción: brócoli)

Tiempo de cocción	24 min arroz		
		6 min gallineta	
			4 min brócoli
Ajuste	18 min.	2 min.	4 min.

Cocción a vapor

Cocinar un menú

- Introduzca primero el arroz en el interior del horno.
- Ajuste el primer tiempo de cocción, es decir, 18 minutos.
- Una vez hayan transcurrido los 18 minutos, introduzca la gallineta.
- Ajuste el segundo tiempo de cocción, es decir, 2 minutos.
- Una vez hayan transcurrido los 2 minutos, introduzca el brócoli.
- Ajuste el tercer tiempo de cocción, es decir, 4 minutos.

Se trata de un proceso de cocción especialmente delicado con los alimentos, para el que se utiliza una bolsa para el envasado al vacío y en el que los alimentos se preparan a temperaturas bajas y constantes.

Envasados al vacío, los alimentos no pierden humedad durante el proceso de cocción y conservan todas las vitaminas y el aroma.

Así se consigue intensificar el sabor del alimento y una cocción homogénea.

Utilice únicamente productos frescos y en perfecto estado.

Preste especial atención a la higiene, así como a mantener la cadena de frío.

Utilice exclusivamente bolsas para el envasado al vacío que sean termo-resistentes y aptas para la cocción.

En ningún caso prepare el alimento en el embalaje de compra, p. ej. alimentos congelados en bolsas al vacío, si no se ha utilizado una bolsa para el envasado al vacío adecuada. No reutilice las bolsas para el envasado al vacío.

Finalmente, retire el aire solo con el envasador al vacío.

Sous-vide

Advertencias importantes para el uso

Tenga en cuenta los siguientes consejos para conseguir el mejor resultado de cocción:


- Utilice menos hierbas y especias que para una elaboración tradicional, ya que su efecto sobre el sabor de los alimentos es más intenso. También puede cocinar los alimentos sin especias y añadirlos después del proceso de cocción.
- Al añadir sal, azúcar y líquido disminuye el tiempo de cocción.
- Al añadir sustancias ácidas como limón o vinagre el alimento se endurece.
- No utilice alcohol ni ajo, puesto que podría afectar al sabor.
- Utilice únicamente bolsas para envasar al vacío que se adapten al tamaño del alimento. En caso de que la bolsa sea demasiado grande, puede quedar demasiado aire dentro.
- Si desea preparar varios alimentos en una bolsa para envasar al vacío, dispóngalos uno al lado del otro dentro de la bolsa.
- Si desea preparar alimentos a la vez en diferentes bolsas para envasar al vacío, colóquelas una al lado de la otra.
- Los tiempos de cocción dependen del grosor del alimento.
- Deje la puerta cerrada durante el proceso de cocción. El proceso de cocción se prolonga si se abre la puerta y podría conllevar un resultado diferente.
- Los datos de temperatura y tiempo de cocción de las recetas Sous-vide no pueden adoptarse siempre 1:1. Adapte los ajustes al grado de cocción que desee.
- En caso de una temperatura alta y/o un tiempo de cocción más largo puede hacer falta agua. Vigile la indicación en el display.

Recomendaciones

- También puede envasar los alimentos al vacío 1 o 2 días antes del proceso de cocción para reducir los tiempos de elaboración. Conserve los alimentos al vacío en el frigorífico a una temperatura máxima de 5 °C. Los alimentos se deberán cocinar como máximo después de dos días para conservar la calidad y el sabor de los mismos.
- Congele los líquidos, p. ej. las marinadas, antes del envasado al vacío para evitar que se salgan de la bolsa para el envasado al vacío.
- Para llenarla, doble los bordes de la bolsa hacia afuera. De este modo se consigue un pliegue para cerrarla limpio.
- Si no desea consumir el alimento inmediatamente después del proceso de cocción, introdúzcalo inmediatamente en agua con hielo y deje que se enfríe por completo. A continuación, conserve el alimento a una temperatura máxima de 5 °C. De esta forma mantendrá la calidad y el sabor y prolongará la fecha de caducidad.
Excepción: consuma la carne de ave directamente después del proceso de cocción.
- Después del proceso de cocción al vapor, corte la bolsa para el envasado al vacío por todos los lados, para acceder mejor al alimento.
- Antes de servirlos, sofría a fuego fuerte durante un tiempo corto la carne y los pescados más consistentes (p. ej. salmón). Así conseguirá potenciar todo su aroma.
- Utilice el caldo o la marinada de verduras, pescado o carne para preparar una salsa.
- Sirva los alimentos en platos precalentados.

Sous-vide

Usar la función Sous-vide

- Limpie el alimento con agua fría y séquelolo.
- Introduzca el alimento en una bolsa de envasado al vacío y, en caso necesario, añada especias o líquidos.
- Retire el aire utilizando un envasador al vacío.
- Para un resultado de cocción idóneo, introduzca la parrilla en el nivel 2.
- Deposite el alimento envasado al vacío (en caso de haber más de una bolsa, una al lado de la otra) sobre la parrilla.
- Seleccione Funciones .
- Seleccione Sous-vide .
- Modifique la propuesta de temperatura si fuera necesario.
- Confirme pulsando OK.
- En caso necesario, realice otros ajustes (ver capítulo «Manejo»).

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

La bolsa para el envasado al vacío se ha abierto:

- el cierre no estaba limpio o no era lo suficientemente estable y se ha soltado.
- La bolsa ha resultado dañada por un hueso puntiagudo.

El alimento presenta un sabor extraño:

- almacenamiento incorrecto del alimento, se ha interrumpido la cadena de frío.
- Antes del envasado al vacío, el alimento contenía gérmenes.
- Se han añadido demasiados ingredientes (p. ej. especias).
- La bolsa o el cierre no eran los correctos.
- El vacío ha sido insuficiente.
- No se ha congelado o consumido el alimento directamente después del proceso de cocción.

Los tiempos indicados en la tabla son solo valores orientativos. Para empezar, te recomendamos el tiempo de cocción más corto. Si lo desea, podrá prolongar la cocción. El tiempo de cocción comienza a transcurrir una vez alcanzada la temperatura ajustada.

Alimentos	Añadir antes		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Azúcar	Sal		
Pescado				
Filete de bacalao, 2,5 cm de grosor		x	54	35
Filete de salmón, 2–3 cm de grosor		x	52	30
Rape		x	62	18
Lucioperca, 2 cm de grosor		x	55	30
Verduras				
Arbolitos de coliflor, de medianos a grandes		x	85	40
Calabaza Hokkaido, en rodajas		x	85	15
Colinabo, en rodajas		x	85	30
Espárragos, blancos, enteros	x	x	85	22–27
Boniatos, en rodajas		x	85	18
Frutas				
Piña, en rodajas	x		85	75
Manzanas, en rodajas	x		80	20
Plátanos pequeños, enteros			62	10
Melocotones, a la mitad	x		62	25–30
Ruibarbo, en trozos			75	13
Ciruelas, a la mitad	x		70	10–12
Otros				
Judías, blancas, en remojo en proporción 1:2 (judías:líquido)		x	90	240
Gambas, peladas y limpias		x	56	19–21
Huevo de gallina, entero			65–66	60
Vieiras, sin cáscara			52	25
Chalota, entera	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatura, ⌚ tiempo de cocción

Sous-vide

Alimentos	Añadir antes		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Azúcar	Sal	Medio	Muy hecho*	
Carne					
Pechuga de pato, entera		x	66	72	35
Lomo de cordero con hueso			58	62	50
Medallón de solomillo de vacuno, 4 cm grosor			56	61	120
Solomillo de vacuno, 2,5 cm de grosor			56	–	120
Solomillo de cerdo, entero		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

* Grado de cocción

El grado de cocción «muy hecho» hace referencia a una temperatura interior superior a «al punto», no se refiere por lo tanto a lo que comúnmente llamamos «pasado».

Recalentar

Caliente verduras crucíferas, p. ej., colinabo y coliflor, únicamente cuando estén cocinadas en salsa. Sin salsa pueden desarrollar un desagradable olor a col y un color grisáceo-marronáceo al recalentarlas.

Los alimentos con tiempos de cocción breves y aquellos en los que el grado de cocción se modifique al recalentarlos, p. ej. pescado, en principio no se deben recalentar.

Preparación

Introduzca el alimento cocinado en agua con hielo, directamente tras el proceso de cocción, durante aprox. 1 hora. El enfriamiento rápido evita que continúe el proceso de cocción del alimento. Así se mantiene el estado de cocción óptimo.

A continuación, conserve el alimento en el frigorífico, a 5 °C como máximo.

Tenga en cuenta que la calidad del alimento se reduce, cuanto mayor tiempo se almacene.

Recomendamos no almacenar los alimentos durante más de 5 días en el frigorífico antes de recalentarlos.

Ajustes

Funciones | Sous-vide 

Temperatura: ver tabla

Tiempo: ver tabla

Sous-vide

Recalentar en la función Sous-vide

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos. Puede prolongar el tiempo si fuera necesario. El tiempo comienza a transcurrir una vez alcanzada la temperatura ajustada.

Alimentos	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	Medio ¹	Muy hecho ¹	
Carne			
Lomo de cordero con hueso	58	62	30
Medallón de solomillo de vacuno, 4 cm grosor	56	61	30
Solomillo de vacuno, 2,5 cm de grosor	56	–	30
Solomillo de cerdo, entero	63	67	30
Verduras			
Arbolitos de coliflor, de medianos a grandes ³	85		15
Colinabo, en rodajas ³	85		10
Frutas			
Piña, en rodajas	85		10
Otros			
Judías, blancas, en remojo en proporción 1:2 (judías:líquido)	90		10
Chalota, entera	85		10

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo


¹ Grado de cocción

El grado de cocción «muy hecho» hace referencia a una temperatura interior superior a «al punto», no se refiere por lo tanto a lo que comúnmente llamamos «pasado».

² Los tiempos son válidos para alimentos al vacío con una temperatura inicial de aprox. 5 °C (temperatura de frigorífico).

³ Recalentar solo cocciones en salsa.

Calentar

Para calentar alimentos cocinados según el método sous-vide, utilice la función Sous-vide  (ver capítulo «Sous-vide», apartado «Recalentar»).

Los alimentos se preparan en el horno a vapor de una forma delicada, sin que se sequen o cuezan excesivamente. Los alimentos se calientan de forma homogénea, sin la necesidad de removerlos.

Puede calentar tanto platos combinados preparados (carne, verduras, patatas), como alimentos individuales.

Menaje

Se pueden calentar pequeñas cantidades en un plato y grandes cantidades en un recipiente de cocción.

Tiempo

Ajuste un tiempo de entre 10-12 minutos para un plato. Para más platos, necesitará un poco más de tiempo.

En caso de calentar varios platos, uno detrás de otro, reduzca la duración a 5 minutos a partir del segundo plato, puesto que el aparato ya estará caliente.

Humedad

Para ajustar el grado de humedad, tenga siempre en cuenta la humedad del alimento.

Recomendaciones


- No caliente piezas grandes como, p. ej., una pieza de asado completa, córtela en porciones pequeñas.
- Corte a la mitad piezas compactas como p. ej. pimientos rellenos o carne rellena.
- Caliente la salsa por separado. La excepción son los alimentos preparados en salsa (p. ej., gulasch).
- Tenga en cuenta que los alimentos empanados, p. ej., escalopes, no se mantienen crujientes.


Al calentarlos, no cubra los alimentos.

Ajustes

Funciones Especiales  | Calentar

o

Funciones  | Cocción combinada  |

Combi con aire caliente plus 

Temperatura: ver tabla

Humedad: ver tabla

Tiempo: ver tabla

Funciones especiales

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos. Recomendamos elegir en primer lugar el tiempo más corto. Puede prolongar el tiempo si fuera necesario.


Alimentos	🔥 [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Verdura			
Zanahorias Coliflor Colinabo Judías	120	70	8-10
Guarniciones			
Pasta Arroz Patatas cortadas longitudinalmente	120	70	8-10
Bolas Puré de patatas	140	70	18-20
Carne y aves			
Asado en rodajas, de 1,5 cm de grosor Redondo cortado en rodajas estofado Ragú de cordero Königsberger Klopse (albóndigas en salsa de alcázaras típicas de la región de Berlín) Escalopes de pollo Pechuga de pavo, cortada en rodajas	140	70	11-13
Pescado			
Filete de pescado Rollo de pescado, en mitades	140	70	10-12
Platos combinados			
Spaguetti, salsa de tomate Asado de cerdo, patatas, verduras Pimientos rellenos (en mitades), arroz Fricasé de pollo, arroz Sopa de verduras Crema Consomé Potaje	120	70	10-12

🔥 Temperatura / 💧 Humedad / ⌚ / Tiempo

* Los tiempos se aplican a los alimentos que se calientan en un plato.

Descongelar

Al descongelar en el horno a vapor los tiempos de descongelación se acortan notablemente respecto a los tiempos de descongelación a temperatura ambiente.

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

Los microorganismos como, p. ej., la salmonela, pueden ocasionar intoxicaciones alimenticias graves.

Cuando descongele pescado o carne (especialmente aves), preste atención especialmente a la higiene.

No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.

Cocine los alimentos inmediatamente después del tiempo de compensación.

Temperatura

La temperatura óptima de descongelación es de 60 °C.

Excepción: carne picada o carne de caza 50 °C.

Antes y después de la descongelación

Si fuera necesario, retire el paquete para descongelar.

Excepción: descongele pan y bollería en el envoltorio para que no se humedezcan y ablanden.

Deje reposar los alimentos durante unos minutos después de descongelarlos. Este tiempo de compensación es necesario para que el calor se reparta de forma homogénea desde el exterior hacia el interior.

Recipientes de cocción

Al descongelar alimentos que gotean, como aves, utilice un recipiente de cocción perforado y coloque por debajo la bandeja Universal. Así los alimentos no estarán en contacto con los líquidos de la descongelación.

Utilice un recipiente sin perforar para descongelar alimentos que no gotean.

Recomendaciones

- No es necesario que el pescado esté totalmente descongelado para cocinarlo. Basta con que la superficie esté lo suficientemente blanda para absorber las especias. Para ello basta con 2–5 minutos en función del grosor.
- Separe los alimentos congelados por unidades, p. ej. bayas o trozos de carne, hacia la mitad de la descongelación y colóquelos por separado.
- En ningún caso vuelva a congelar alimentos descongelados.
- Descongele los alimentos precocinados ultracongelados siguiendo las indicaciones del envase.

Ajustes

Funciones Especiales  | Descongelar o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de descongelación: ver tabla

Tiempo de compensación: ver tabla

Funciones especiales

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos. Recomendamos elegir en primer lugar el tiempo de descongelación más corto. Puede prolongar el tiempo de descongelación si fuera necesario.

Alimento congelado	Cantidad	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Lácteos				
Queso en lonchas	125 g	60	15	10
Requesón	250 g	60	20–25	10–15
Nata	250 g	60	20–25	10–15
Queso blando	100 g	60	15	10–15
Frutas				
Puré de manzana	250 g	60	20–25	10–15
Manzanas en trozos	250 g	60	20–25	10–15
Albaricoques	500 g	60	25–28	15–20
Fresas	300 g	60	8–10	10–12
Frambuesas/grosellas	300 g	60	8	10–12
Cerezas	150 g	60	15	10–15
Melocotones	500 g	60	25–28	15–20
Ciruelas	250 g	60	20–25	10–15
Uvas espinas	250 g	60	20–22	10–15
Verduras				
Congelado en bloque	300 g	60	20–25	10–15
Pescado				
Filetes de pescado	400 g	60	15	10–15
Truchas	500 g	60	15–18	10–15
Langosta	300 g	60	25–30	10–15
Nécoras	300 g	60	4–6	5
Platos precocinados				
Carne, verduras, guarniciones/ potajes/sopas	480 g	60	20–25	10–15

Funciones especiales

Alimento congelado	Cantidad	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Carne				
Asado, rodajas	por cada 125–150 g	60	8–10	15–20
Carne picada	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Estofados	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Hígado	250 g	60	20–25	10–15
Lomo de liebre	500 g	50	30–40	10–15
Lomo de corzo	1000 g	50	40–50	10–15
Escalopes/chuletas/salchichas	800 g	60	25–35	15–20
Aves				
Pollo	1000 g	60	40	15–20
Muslos de pollo	150 g	60	20–25	10–15
Escalopes de pollo	500 g	60	25–30	10–15
Muslos de pavo	500 g	60	40–45	10–15
Repostería				
Repostería de hojaldre/de masa de levadura	–	60	10–12	10–15
Galletas/tartas de masa batida	400 g	60	15	10–15
Pan/panecillos				
Panecillos	–	60	30	2
Pan negro, en rebanadas	250 g	60	40	15
Pan integral, en rebanadas	250 g	60	65	15
Plan blanco, en rebanadas	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de descongelación, ⌚ tiempo de compensación

Funciones especiales

Mix & Match

Para la preparación sencilla de platos combinados existe una función especial Mix & Match. Con esta función puede calentar platos ya cocinados o componer un plato equilibrado con alimentos frescos y cocinarlos ya emplatados.

En la preparación puede elegir además entre un resultado crujiente y dorado o una superficie jugosa sin dorado adicional.

Utilice únicamente alimentos que no presenten dificultades higiénicas. Si tiene dudas, elimine los alimentos.

Menaje

Utilice:

- un plato llano o un molde pequeño,
- una fuente profunda o una taza para alimentos con contenido líquido,

es posible preparar la repostería, pizza, tortitas y similares directamente sobre la parrilla (en caso necesario, con papel para hornear).

Los recipientes sintéticos de comida preparada no son lo suficientemente termorresistentes.

Coloque la comida preparada en un recipiente de cocción adecuado.

Consejos para calentar platos combinados

- Para alimentos fritos o gratinados utilice Calentamiento crujiente y para alimentos cocidos o cocinados Calentamiento delicado.
- Tenga en cuenta que tan solo los alimentos que ya tenían una costra antes de volver a calentarlos, se vuelven crujientes con Calentamiento crujiente.
- Los alimentos no pueden superar una altura de 2-2,5 cm. Coloque los alimentos más altos en menaje plano (p. ej. potaje) o corte los trozos compactos en rodajas (p. ej. redondo, gratinado).
- Caliente la pasta exclusivamente con una salsa.
- En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua. Seque las gotas de agua antes de servir.

Consejos para preparar platos combinados

- Con el caldo de la carne y el pescado es posible preparar sencillamente una salsa: añada 1 cucharadita de maicena a la carne o el pescado crudos antes de la cocción. Antes de servir, mezcle bien la salsa con un tenedor. En lugar de maicena, se puede añadir también una cucharadita de preparado para puré de patata o 1 pizca de harina de goma guar.
- Según el tamaño de la pieza, deberá adaptar los tiempos de cocción de los alimentos: cuanto menor la duración, más grandes deberán ser los trozos (p. ej. de coliflor). Cuanto mayor sea la duración, más pequeños deberán ser los trozos (p. ej. patatas en dados).
- También puede comparar los diferentes tiempos de cocción en una capa: coloque un alimento con un tiempo de cocción corto debajo de otro con un tiempo de cocción largo o introduzca a la vez un gratinado pequeño.
- Para evitar que se resequen, añada al plato una salsa o un marinado. También puede utilizar beicon o queso.

Funciones especiales

Cómo preparar un plato con diferentes componentes

Para conseguir un resultado de cocción óptimo, deberá colocar los diferentes componentes, como carne, guarnición y verduras, de forma que se pueda seleccionar un ajuste para el dorado de todo el plato. Este deberá ser adecuado para todos los alimentos que componen el plato o al menos apto. Le recomendamos que proceda de la siguiente manera:

- Teniendo en cuenta las tablas de cocción, seleccione un ingrediente principal, p. ej. entrecot.
- Elija otros ingredientes que tengan ajustes similares para el dorado, p. ej. judías verdes y arroz.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

En las tablas de cocción no solo se incluyen indicaciones sobre el tamaño de las piezas o la temperatura de preparación de los alimentos, sino también consejos para su elaboración.

El dorado se visualiza en el display mediante una barra con siete segmentos. Por lo general, cuantos más segmentos aparezcan rellenos, más largo será el tiempo de cocción.

Con ayuda de los símbolos puede indicar qué ajuste es el indicado para el dorado del alimento en concreto:

Símbolo	Significado
—	no apto
□	apto con limitaciones
■	apto

Utilizar la función especial Mix & Match

Los alimentos deben estar cubiertos durante la preparación.

- En caso necesario, prepare los alimentos antes.
- Seleccione Funciones Especiales | Mix & Match.
- En caso de preparar alimentos ya **cocinados**, seleccione Calentamiento delicado o Calentamiento crujiente.
- En caso de alimentos **frescos** o solo precocinados, seleccione Cocción delicada o Cocción crujiente.
- En caso necesario, modifique el ajuste para el dorado.
- Confirme pulsando *OK*.
- Introduzca la parrilla con el alimento en el nivel 3.
- Confirme pulsando *OK*.

Es posible iniciar inmediatamente el proceso de cocción o posponer su inicio.

- En caso de que, después del proceso de cocción, el grado de cocción no fuera el deseado, seleccione Prolongar cocción.

Funciones especiales

Calentar alimentos con la función especial «Calentamiento crujiente»

Alimentos	Ajuste Dorado Barra de segmentos
Strudel de manzana, 4 cm alto	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Camember, 25 g	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Camember, 75 g	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Baguette, precocinada	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Hojaldre	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Empanadillas rellenas de espinacas	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Börek (empanada turca de masa filo), 3 cm altura	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Patatas asadas	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Tofu ¹	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Panecillos (de trigo), precocinados	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Panecillos (de centeno), precocinados	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Panecillos, viejos, blandos	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Cheeseburger (hamburguesa con queso)	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Chili con Carne ¹ , 2 cm altura	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Ciabattini, precocinadas	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Ciabattini, viejos, blandos	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Crêpe ¹	___ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Flammkuchen (Convenience)	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Pizza fina, masa lista para añadir la cobertura a su gusto	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Tiras de carne ¹	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Focaccia, precocinada, 3–4 cm alta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Albóndigas ¹ (cerdo), 25 g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Albóndigas ¹ (cerdo), 60 g	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Albóndigas ¹ (cerdo), 100 g	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Rollitos de primavera, pequeños	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Rollitos de primavera	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Hot Dog ¹	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___

Funciones especiales

Alimentos	Ajuste Dorado Barra de segmentos
Kaiserschmarrn ¹ (postre típico de Austria)	__ □ □ ■ □ □ __
Patatas, principalmente nuevas, en rodajas	__ _ □ ■ □ _ _
Saquitos de patata	__ _ □ □ ■ □ _
Lasaña ¹ , 3 cm altura	__ _ _ ■ ■ □ □
Pita ¹ , preheada	__ □ ■ □ _ _ _
Pasta, fresca con salsa, queso	__ _ □ □ □ _ _
Gratinado de pasta ¹ , 2 cm de altura	__ _ _ ■ □ _ _
Gratinado de pasta ¹ , 4,5 cm de altura	__ _ _ □ ■ _ _
Gratinado de pasta ¹ , 6 cm de altura	__ _ _ _ _ □ ■
Tortitas ¹	■ □ _ _ _ _ _
Tortitas ¹ , enrolladas	__ _ □ ■ □ _ _
Pita ¹ , preheada	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza (Convenience)	□ □ ■ □ □ □ _
Poffertjes (dulce típico holandés)	__ _ _ □ ■ □ _
Quiche, pequeña	□ □ ■ □ _ _ _
Quiche, 2 cm de altura	__ _ _ □ ■ □ _
Quiche, 3,5 cm de altura	__ _ _ _ □ ■ □
Rösti de patatas	__ _ _ ■ □ _ _
Triangulitos de rösti de patatas	__ _ _ □ ■ □ _
Escalopes	__ _ □ ■ □ □ _
Taco Shell	□ □ ■ □ □ _ _
Sándwich mixto	_ □ ■ □ _ _ _
Tostadas con queso	□ ■ _ _ _ _ _
Nachos con queso	_ □ ■ □ _ _ _
Tortilla ¹ (enrollada en papel de aluminio)	□ □ ■ □ □ _ _

¹ no queda crujiente, debe precalentarse lo suficiente (> 65 °C).

Funciones especiales

Preparar alimentos con la función especial «Cocción crujiente»

Alimentos	Consejos de preparación	Ajuste Dorado Barra de segmentos
Carne¹		
Salchichas de cerdo para asar, escaladada, 25 g	cortar	--- □ □ ■ □
Salchichas de cerdo para asar, escaladada, 100 g	cortar	--- □ □ □
Salchichas de cerdo para asar, grandes	espolvoreadas con aceite, cortadas	--- □ ■
Brocheta de ternera, dados grandes	marinado	□ ■ -----
Brocheta de carne de cerdo, dados grandes	marinado	□ □ □ ■ □ ---
Albóndigas (cerdo), 60 g	-	--- □ ■ □
Pechuga de pollo, 3 cm de altura	con beicon, marinado	□ □ □ ■ □ ---
Pechuga de pollo, 3 cm de altura	natural, marinado	--- □ □ ■ ---
Rollo de pollo	Relleno: espinacas, Crème fraîche	--- □ □ ■ ---
Brocheta de pollo, dados grandes	marinado	□ □ ■ □ ---
Muslos de pollo	marinado	--- □ □ □ ■
Lomo de ternera, Kalbsrücken, 180 g	marinado, con salsa	□ -----
Chuleta de Sajonia, 2,5-4 cm de altura	-	--- □ ■ □ □ □
Entrecot estilo chuleta de Sajonia, 2 cm de altura	-	--- □ □ ■ □ ---
Chuletas de cordero, 2 cm de altura	marinado	□ ■ □ □ ---
Entrecot de ternera, 2,5-3,5 cm de altura	marinado	--- □ ■ □ ---
Solomillo de cerdo, 4 cm de altura	con beicon	□ □ ■ □ ---
Chuletillas de cerdo	empanado, untado en aceite	--- □
Pescado¹		
Lomo de pez mantequilla	marinado	□ ■ -----
Bacalao	con costra de pan rallado y mantequilla	--- □ ■ □ ---
Filete de bacalao, 3-3,5 cm de altura	marinado	■ □ □ -----
Redondo de bacalao	relleno	■ □ -----

Funciones especiales

Alimentos	Consejos de preparación	Ajuste Dorado Barra de segmentos
Filete de salmón, 2,5–3 cm de grosor	marinado	□□■□□_ _
Lomo de salmón	marinado	□□■□□_ _
Brocheta de salmón, dados grandes	marinado	□□■□□_ _
Filetes de salmón	Cobertura: espinacas, queso feta	■□_ _ _ _ _
Atún	con tomates, queso para gratinar	_ _ _ □ _ _ _
Brochetas de pescado, dados grandes	marinado	_ □□□■_ _
Guarniciones		
Patatas asadas	–	_ _ _ □□□■
Dátiles envueltos en beicon	–	_ □□■□_ _
Pasta fresca, tortellini	–	□_ _ _ _ _
Gnocchi (Convenience)	con copos de mantequilla o queso	■□_ _ _ _ _
Patatas ² , rodajas/datos pequeños	espolvoreadas con aceite	_ _ _ □□□■
Saquitos de patata, precocinados	–	■□_ _ _ _ _
Lasaña, precocinada, 3 cm de altura	–	□□_ _ _ _ _
Arroz, tiempo de cocción 8 minutos	Sal, 1: 2 (arroz : líquido)	_ □■_ _ _ _ _
Gratinado de pasta, pasta fresca	carne cruda, verduras, salsa	_ □□■□□□
Gratinado de pasta, precocinado, 2 cm de altura	–	□_ _ _ _ _
Rösti de patatas	espolvoreadas con aceite	_ _ _ □□_ _
Arroz, precocinado	–	□□■□_ _
Triangulitos de rösti de patatas, precocinados	–	■□_ _ _ _ _
Schupfnudeln (pasta típica del Sur de Alemania)	con copos de mantequilla.	□□□□□□_
Verdura		
Berenjena, 2 cm de altura	Sal, pimienta, aceite	_ _ _ □□_ _
Coliflor, arbolitos grandes	Sal, pimienta	□_ _ _ _ _
Brócoli, arbolitos grandes	Salsa	□■□_ _ _ _
Judías verdes	con beicon, sal y pimienta	_ _ ■□_ _ _

Funciones especiales

Alimentos	Consejos de preparación	Ajuste Dorado Barra de segmentos
Tomates de cocktail, enteros	marinado	■ □ □ □ _ _ _ _
Colinabo, en rodajas gordas	marinado	□ □ □ □ _ _ _ _
Calabaza, en dados pequeños	Sal, pimienta	■ □ _ _ _ _ _ _
Mazorcas de maíz	marinado	_ □ □ ■ □ _ _ _
Zanahorias, cortadas en cuartos o en rodajas gordas	Sal, pimienta	□ □ □ □ _ _ _ _
Pimientos, en trozos grandes	marinado	□ □ □ ■ □ _ _ _
Ratatouille, en trozos grandes	Salsa de tomate, ketchup, especias, maicena	□ □ _ _ _ _ _ _
Calabacines, 2 cm de altura	Sal, pimienta, aceite	_ _ _ □ □ _ _ _
Otros		
Camembert para hornear, 25 g	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Baguette, panecillos para hornear	-	□ ■ _ _ _ _ _ _
Panecillos, viejos, blandos	-	□ □ _ _ _ _ _ _
Hamburguesa con queso, precocinada	-	□ _ _ _ _ _ _ _
Pizza fina	-	_ _ _ □ ■ _ _ _
Pizza fina, masa lista para añadir la cobertura a su gusto	-	_ _ □ ■ □ _ _ _
Rollitos de primavera, ultracongelados, 25 g	-	_ □ ■ □ _ _ _ _
Rollitos de primavera, ultracongelados, 100 g	-	_ □ □ □ _ _ _ _
Queso para gratinar	-	_ _ _ _ □ ■ _ _
Kasierschmarn (postre típico de Austria)	-	_ _ _ □ ■ □ _ _
Kaiserschmarn (postre típico de Austria), crudo	-	_ _ _ _ □ _ _ _
Tofú, precocinado	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Pastel de cebolla	-	_ _ _ _ _ □ □

¹ Añadir una cucharadita de maicena entre la carne/el pescado crudo.

² principalmente nuevas

Alimentos aptos para la función especial „Cocción delicada“

Alimentos	Consejo para la preparación
Carne¹	
Salchicha de cerdo para cocer	–
Brocheta de ternera, dados grandes	marinada con salsa de cacahuetes
Brocheta de carne de cerdo	marinado
Pechuga de pollo, 150 g, 3 cm de altura	natural
Rollo de pollo	Relleno: espinacas, Crème fraîche
Brocheta de pollo, dados grandes	marinado
Fricasé de pollo	–
Lomo de ternera, Kalbsrücken, 180 g	en salsa
Chuleta de Sajonia, 230 g, 2,5–4 cm de altura	Sal, pimienta
Entrecot estilo chuleta de Sajonia (cerdo), 200 g, 2 cm de altura	Sal, pimienta
Königsberger Klopse (albóndigas típicas de Berlín) à 50–100 g	en salsa
Pescado¹	
Trucha, entera, sin cabeza	especiado, mantequilla
Filete de bacalao, 3-3,5 cm de altura	marinado
Redondo de bacalao	relleno, marinado
Filete de salmón, 2,5–3 cm de grosor	marinado
Lomo de salmón	marinado
Brocheta de salmón, dados grandes	marinado
Filete de salmón 180 g	Cubierto de espinacas y Crème fraîche
Fricasé de salmón, dados grandes	con salsa clara
Brochetas de pescado, dados grandes	marinado
Guarniciones	
Arroz Basmati	Sal, proporción 1:2,5 (arroz:líquido)
Pasta fresca, tortellini	salsa, sal
Gnocchi (Convenience)	sal, cubierta con agua
Patatas harinosas, a la mitad	sal
Patatas ² , en tiras o dados pequeños	sal

Funciones especiales

Alimentos	Consejo para la preparación
Patatas ² , en cuartos o tiras	sal
Bolitas de patata en bolsa para cocción	cubiertas con agua
Puré de patatas, cocinado	–
Preparado para puré de patata	según las indicaciones del paquete
Macarrones, cortos, sin hacer	Salsa, proporción 1:3 (pasta:agua)
Arroz, tiempo de cocción 8 minutos	Sal, proporción 1:2 (arroz:líquido)
Arroz vaporizado, tiempo de cocción 8 minutos	Sal, proporción 1:2 (arroz:líquido)
Arroz vaporizado, tiempo de cocción 10-12 minutos	Sal, proporción 1:2 (arroz:líquido)
Arroz, precocinado	sal
Schupfnudeln (pasta típica del Sur de Alemania)	Sal, copos de mantequilla
Fideos para sopa, sin hacer	cubiertos con caldo
Verdura	
Coliflor, arbolitos grandes	sal
Judías verdes	con beicon o sal, pimienta
Brócoli, arbolitos grandes	con/sin salsa de queso
Tomates de cocktail, enteros	marinado
Colinabo, en rodajas	Sal, pimienta
Calabaza, en dados pequeños	Sal, pimienta
Mazorcas de maíz	Mantequilla de hierbas
Zanahorias, cortadas en cuartos o en rodajas gordas	condimentadas
Pimientos, en trozos grandes	marinado
Ratatouille, en trozos grandes	Salsa de tomate, ketchup, especias, maicena
Coles de Bruselas, enteras	Sal, pimienta
Espárragos, enteros, 1–2 cm de altura	Sal, pimienta, copos de mantequilla
Calabacines, en rodajas de 2 cm de altura	Sal, pimienta, aceite

¹ Añadir una cucharadita de maicena entre la carne/el pescado crudo.

² principalmente nuevas

Blanquear

La verdura que vaya a congelarse deberá escaldarse previamente. De esta forma, la calidad de los alimentos se conserva mejor durante el tiempo de congelación.

La verdura que se blanquea antes de su elaboración conserva mejor el color.

- Después de preparar las verduras, colóquelas en un recipiente de cocción perforado.
- Después de blanquear las verduras, introdúzcalas en agua con hielo para acelerar el enfriamiento. Deje que escurran bien.

Ajustes

Funciones Especiales  | Blanquear

o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de blanqueamiento: 1 minuto

Preparación de conservas

Utilice únicamente alimentos frescos en buen estado sin golpes ni zonas picadas.

Tarros

Utilice solo tarros y accesorios limpios y en buen estado. Puede utilizar tarros con tapa roscada, así como con tapa de cristal y junta de goma.

Cerciórese de que los tarros sean del mismo tamaño para que las conservas se cuezan de forma homogénea.

Después de llenar los tarros con los alimentos, limpie el borde con un paño limpio y agua caliente y, a continuación, cierre los tarros.

Frutas

Seleccione las frutas cuidadosamente, lávelas brevemente pero en profundidad y déjelas escurrir. Lave las bayas con sumo cuidado puesto que son muy delicadas y se aplastan fácilmente. Retire la piel, los rabos, las pepitas o los huesos.

En caso necesario, retire la piel, los rabos, las pepitas o los huesos. Trocee la fruta de gran tamaño. Corte, p. ej., las manzanas en rodajas.

Pinche las piezas grandes de fruta con hueso (ciruelas, melocotones) unas cuantas veces con un tenedor o un palillo para evitar que exploten.

Funciones especiales

Verdura

Lava, limpia y trocea la verdura.

Blanquee la verdura antes de introducirla en los tarros para que conserve su color (ver el capítulo «Aplicaciones especiales», apartado «Blanquear»).

Cantidad

Introduzca los alimentos en los botes sin presionarlos hasta un máximo de 3 cm por debajo del borde. Las paredes de las células se dañan si se presiona los alimentos. Golpee suavemente el tarro sobre un paño para distribuir mejor el contenido. Rellene el tarro de líquido hasta cubrir por completo los alimentos.

En el caso de conservas de frutas, utilice una mezcla de agua con azúcar y, en el caso de verdura, una disolución de sal o vinagre según desee.

Embutidos y carne

Antes de realizar la conserva, ase o cocine ligeramente la carne. Utilice el fondo del asado para rellenar, en caso necesario, puede añadirle agua o el caldo con el que ha cocido la carne. Tenga en cuenta que el borde del tarro esté totalmente limpio, sin restos de grasa.

Llene los tarros de embutidos hasta la mitad, ya que, durante la conservación, la masa aumentará.

Recomendaciones

- Aproveche el calor que queda en el aparato, dejando los recipientes aprox. 30 minutos en el interior antes de sacarlos.
- A continuación, cubra los recipientes con un paño y deje que se enfríen lentamente durante 24 horas aprox.

Conservas de alimentos

- Introduzca un recipiente de cocción perforado o la parrilla en el nivel 1.
- Coloque los tarros en el recipiente de cocción perforado o sobre la parrilla. Los tarros no deben tocarse entre sí.

Ajustes

Funciones Especiales  | Preparación de conservas

o

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

Funciones especiales

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos.

Alimento para hacer conserva	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Bayas		
Grosellas	80	50
Uvas espinas	80	55
Arándanos encarnados	80	55
Fruta con hueso		
Cerezas	85	55
Ciruelas amarillas	85	55
Ciruelas	85	55
Melocotones	85	55
Ciruelas claudias	85	55
Fruta con hueso		
Manzanas	90	50
Puré de manzana	90	65
Membrillos	90	65
Verduras		
Judías verdes	100	120
Judiones	100	120
Pepinos	90	55
Remolacha	100	60
Carne		
Precocinado	90	90
Asado	90	90

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

* Los tiempos de cocción son válidos para tarros de 1,0 l. En el caso de tarros de 0,5 l, el tiempo se reduce a 15 minutos; en el caso de tarros de 0,25 l, 20 minutos.

Funciones especiales

Preparación de conserva de tartas

Para la preparación de conservas son adecuadas la masa batida, masa de bizcocho y masa de levadura. El bizcocho se conserva durante aprox. 6 meses. El bizcocho **con fruta no puede almacenarse**, debe consumirse en un plazo de 2 días.





Utiliza solo tarros y accesorios limpios y en buen estado. Los tarros deberán ser más estrechos en la parte inferior. Se recomienda utilizar los tarros de 0,25 l.

Los tarros deben poder cerrarse con una arandela para conservas, una tapa de cristal y una abrazadera de muelle.

Cerciórate de que los tarros sean del mismo tamaño para que las conservas se cuezan de forma homogénea.

- Engrase los tarros con mantequilla hasta aprox. 1 cm debajo del borde.
- Espolvoree el tarro con pan rallado.
- Llene los tarros $\frac{1}{2}$ o $\frac{2}{3}$ con masa (según receta). Tenga en cuenta que el borde de los tarros quede completamente limpio.
- Introduzca la parrilla en el nivel 2.
- Coloca los tarros de igual tamaño **abiertos** sobre la parrilla. Los tarros no deben tocarse entre sí.
- Cierre los tarros **inmediatamente** después de que se haya preparado la conserva con arandela para conservas, la tapa y la abrazadera; el bizcocho no debe enfriarse. Si la masa sobresale un poco del borde se puede presionar ligeramente con la tapa de cristal.


Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos. Recomendamos elegir en primer lugar el tiempo más corto. Puede prolongar el tiempo si fuera necesario.

Tipo de masa	Función	Paso	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Masa batida		–	160	–	35–45
Bizcocho		–	160	–	50–55
Masa de levadura		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura, 💧 Humedad, 🕒 Tiempo de cocción

 Calor de bóveda/solera,  Función combinada + Calor de bóveda/solera

Deshidratar

Para deshidratar o dorar utilice exclusivamente Deshidratar o la función Combi con aire caliente plus , para que la humedad pueda salir.

Los plátanos, las piñas y los rebozuelos no deben deshidratarse.

- Corte los alimentos que desee deshidratar en trozos del mismo tamaño.
- Cubra la rejilla con papel de hornear y distribuya los alimentos de forma uniforme y en una sola capa.
- Deje que la fruta o la verdura se enfríen después de la deshidratación.
- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

Para evitar el moho y la descomposición, asegúrese de que no entre humedad en el recipiente.




Ajustes

Funciones Especiales  | Deshidratar

Temperatura: ver tabla

Tiempo: ver tabla

o



Funciones  | Cocción combinada  | Combi con aire caliente plus 

Temperatura: ver tabla

Humedad: 0 %

Tiempo: ver tabla

Los tiempos de deshidratación indicados en la tabla son valores orientativos. Recomendamos elegir en primer lugar el tiempo más corto. Puede prolongar el tiempo si fuera necesario.

Alimentos a deshidratar	 [°C]	 [h]
Manzana, en aros	70	6–8
Albaricoques, en mitades, sin hueso	60–70	10–12
Peras, en tiras	70	7–9
Hierbas aromáticas	40	1,5–2,5
Setas*	50	5–7
Tomates, en rodajas	70	7–9
Cítricos, en rodajas	70	8–9
Ciruelas deshuesadas	60–70	10–12

 Temperatura,  Tiempo de deshidratación (horas)

* Los boletus edulis y de castaño, las setas shiitake y las colmenillas se pueden deshidratar. Las setas estarán lo suficientemente deshidratadas si "crujen".

Funciones especiales

Dejar subir la masa

- Prepare la masa según las indicaciones de la receta.
- Coloque el molde abierto de la masa en un recipiente de cocción perforado o sobre la parrilla. Según el tamaño de la vajilla puede también colocar la parrilla con la superficie de apoyo hacia arriba sobre la base del horno y colocar encima el menaje. En caso necesario, es posible también desmontar los listones portabandejas.

Ajustes

Funciones Especiales  | Dejar subir masa

o
Funciones  | Cocción combinada  |
Combi con aire caliente plus 

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Tiempo: según receta


Cocción menú automática

En la función Cocción automática de menús es posible preparar hasta tres alimentos diferentes a la vez con distintos tiempos de cocción para hacer un menú completo, p. ej., pescado con arroz y verduras.

En este caso se introducen los alimentos más tarde en el interior del horno para que estén listos a la vez. Los alimentos pueden seleccionarse en cualquier orden, ya que el horno a vapor los clasifica automáticamente según el tiempo de cocción que requieren e indica qué alimento debe introducirse.

No están disponibles las funciones Preparado a las y Inicio a las en Cocción de menú.

Utilizar la función especial Cocción menú

- Seleccione Funciones Especiales  | Cocción menú.
 - Seleccione el alimento deseado.
- Según el tipo de alimento, tras la selección aparecen preguntas respecto al tamaño, el peso y el grado de cocción.
- Seleccione los valores deseados y confirme con **OK**.
 - Seleccione Añadir alimento.
 - Seleccione el alimento deseado y continúe tal y como ha hecho con el primer alimento.
 - Si fuera necesario, repita el proceso hasta el tercer alimento.

Después de confirmar Iniciar Cocción menú, se le pedirá que introduzca el alimento que requiere el tiempo de cocción más largo en el horno a vapor.

- Si cocina alimentos que gotean o que desprender color en recipientes de cocción perforados, introduzca dichos recipientes directamente por encima de la bandeja Universal. De esta forma evitará que se transmitan los sabores o colores debido al líquido que gotea.

Una vez finalizada la fase de calentamiento, el horno a vapor le indicará el momento de introducir el siguiente alimento. Se emite una señal acústica cuando se llega a este momento. Este proceso se repite si fuera el caso para el tercer alimento.

También puede combinar alimentos que no están incluidos para confeccionar un menú. Encontrará información adicional al respecto en el capítulo «Cocción a vapor», apartado «Cocción Menú - manual».


Esterilizar la vajilla

La vajilla y los biberones desinfectados en el horno a vapor están libres de gérmenes al finalizar el programa, como si se hubieran hervido de forma convencional. No obstante, es preciso que compruebe en primer lugar en las indicaciones del fabricante si todos los componentes son resistentes a la temperatura (hasta 100 °C) y a vapor.



Desmunte los componentes del biberón. No lo monte de nuevo hasta que se hayan secado completamente todos sus componentes. Únicamente así será posible evitar nuevamente la formación de gérmenes.

- Coloque todas las piezas de menaje sobre la parrilla o en un recipiente de cocción perforado de forma que no estén en contacto entre sí (tumbados o con la abertura hacia abajo). De este modo el vapor caliente podrá fluir libremente entre los componentes.

Ajustes

Funciones Especiales  | Esterilizar
Tiempo: entre 1 minuto y 10 horas

o bien


Funciones  | Cocción al vapor 
Temperatura: 100 °C
Tiempo: 15 minutos

Funciones especiales

Programa Sabbat

Las funciones especiales Programa Sabbat y Yom-Tov sirven para usos religiosos.

El horno se calienta a la temperatura ajustada y mantiene esa temperatura durante un máximo de 24 horas (Programa Sabbat) o 76 horas (Yom-Tov).

- Desconecte el reconocimiento del frontal del mueble.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Programa Sabbat.
- Seleccione la aplicación especial deseada.

En caso de haber ajustado un aviso o una alarma, no es posible iniciar la función especial.


- Ajuste la temperatura.
- Seleccione Start.

Aparecen el nombre de la función especial y la temperatura ajustada.

La calefacción del horno se conecta aprox. 30 segundos después de cerrar la puerta.

La iluminación del interior del horno se mantiene encendida durante todo el proceso de cocción.

En el display aparecen de forma continuada Programa Sabbat o Yom-Tov y la temperatura ajustada.

No aparece la hora. El sensor de proximidad y todas las teclas sensoras (excepto On/Off ) no reaccionan.


Aparece el aviso ¡No abrir la puerta!.

Después de aprox. 1 hora se apaga el aviso. Es posible abrir la puerta mientras **no** aparece el aviso.

- Introduzca los alimentos en el horno.

Después de 24 horas finaliza la función especial Programa Sabbat, las indicaciones en el display no cambian.

En las dos funciones especiales el horno a vapor se desconecta automáticamente después de 76 horas.


- En caso de desear que finalice la función especial anticipadamente, desconecte el horno a vapor con la tecla On/Off .


No es posible modificar una función especial ya iniciada o memorizarla en Programas Propios.

Calentar vajilla

Al calentar la vajilla se evita que los alimentos se enfríen rápidamente.

Utilice siempre vajilla termorresistente.

- Introduzca la parrilla en el nivel 2 y coloque encima la vajilla que desea calentar. Según el tamaño de la vajilla puede también colocar la parrilla con la superficie de apoyo hacia arriba sobre la base del horno y colocar encima el menaje. En caso necesario, es posible también desmontar los listones portabandejas.
- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Calentar vajilla.
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.


El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los listones portabandejas y los accesorios. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.

Al retirar la vajilla, póngase siempre los guantes de cocina.

Mantenimiento del calor

Puede mantener los alimentos calientes dentro del horno durante un tiempo de hasta 2 horas.

Para conservar la calidad de los alimentos, seleccione el tiempo más corto posible.

- Seleccione Funciones Especiales .
- Seleccione Mantenimiento del calor.
- Introduzca en el horno los alimentos que desea mantener calientes y confirme con *OK*.
- En caso necesario, modifique la temperatura propuesta y ajuste el tiempo.

Funciones especiales

Calentar toallas humedecidas

- Humedezca las toallas para invitados y enróllelas firmemente.
- Coloque las toallas unas junto a otras en un recipiente con la base perforada.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Especial | Calentar toallas humedecidas

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 70 °C

Tiempo de cocción: 2 minutos

Preparar gelatina

- Sumerja las **láminas de gelatina** durante 5 minutos en una fuente con agua fría. Las láminas de gelatina deberán estar totalmente cubiertas por agua. Presione las láminas de gelatina y escurra el agua de la fuente. Vuelva a introducir las láminas de gelatina escurridas en la fuente.
- Introduzca la gelatina **en polvo** en un recipiente y añada tanta agua como se indique en el envase.
- Tape el recipiente y colóquelo en un recipiente perforado.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Especial | Preparar gelatina

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Tiempo de cocción: 1 minuto

Descristalizar miel

- Abra ligeramente la tapa y coloque el tarro en un recipiente de cocción perforado.
- Remueva la miel transcurrido cierto tiempo.

Al licuar (descristalizar) la miel a una temperatura de 60 °C, el objetivo principal es volver a obtener un alimento untable.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Especial |
Descristalizar miel

o

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 60 °C

Tiempo: 90 minutos (en función del tamaño del tarro o de la cantidad de miel en el mismo)

Para conservar los nutrientes y el aroma de la miel, puede elegir los siguientes ajustes:

Funciones | Cocción combinada |

Combi con bóveda y solera

Temperatura: 37 °C

Humedad: 100 %

Tiempo: hasta que la miel aparezca visualmente homogénea

Derretir chocolate

Puede derretir todo tipo de chocolate en el horno a vapor.
Si utiliza tapa, coloque el envoltorio sin abrir en un recipiente de cocción perforado.

- Trocee el chocolate.
- Si se trata de grandes cantidades, utilice un recipiente sin perforar; si son cantidades menores, una taza o una fuente.
- Tape el recipiente de cocción o la fuente utilizada con un film resistente a altas temperatura (hasta 100 °C) y al vapor.
- Las cantidades grandes deben removerse transcurrido cierto tiempo.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Especial |
Derretir chocolate

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 65 °C

Tiempo de cocción: 20 minutos

Funciones especiales

Preparar yogur

Necesitará leche y yogur o fermento para yogur como cultivo de inicio, p. ej., de la tienda de productos ecológicos.

Utilice yogur natural con cultivos vivos y sin aditivos. El yogur tratado térmicamente no es adecuado para ello.

El yogur debe ser fresco (breve tiempo de conservación).

La leche UHT sin refrigerar y la leche fresca son aptas para elaborar yogur. La leche UHT se puede utilizar sin tratamientos adicionales. En cambio, la leche fresca deberá calentarse previamente a 90 °C (sin llegar a hervir) y después dejar enfriar a 35 °C. Si se utiliza leche fresca el yogur será algo más compacto que con la leche UHT.

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

No se debe mover o agitar los tarros mientras se cuajan.

Se debe enfriar inmediatamente el yogur en el frigorífico después de su preparación.

La consistencia, el contenido en grasas y los cultivos utilizados en el yogur de inicio influyen sobre la consistencia del yogur elaborado por uno mismo. No todos los yogures son igual de idóneos que el yogur de inicio.

Consejo: Si utiliza fermento para yogur, puede hacer yogur a partir de una mezcla de leche y nata. Mezcle $\frac{3}{4}$ l de leche con $\frac{1}{4}$ litro de nata.

- Mezcle 100 g de yogur con 1 litro de leche o lleve a cabo la mezcla con fermento para yogur siguiendo las indicaciones del envase.
- Introduzca la mezcla en los tarros y ciérrelos.
- Coloque los tarros cerrados en un recipiente de cocción perforado. Los tarros no deben tocarse entre sí.
- Una vez transcurrido el tiempo de preparación, coloque los tarros inmediatamente en el frigorífico. No mueva los tarros innecesariamente.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Especial | Preparar yogur

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 40 °C

Tiempo: 5:00 horas

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

El yogur no es consistente:

almacenamiento incorrecto del yogur de inicio, se ha interrumpido la cadena de frío, el envase estaba dañado, la leche no se ha calentado lo suficiente.

El líquido se ha depositado:

se han movido los tarros, el yogur no se ha enfriado con suficiente rapidez.

El yogur está avinagrado:


se ha calentado demasiado la leche, no era la leche correcta, no se han mezclado la leche y el yogur de inicio de forma homogénea.

Derretir beicon/panceta

El beicon / panceta no se dora.

- Coloque el beicon/la panceta (en dados, tiras o lonchas) en un recipiente de cocción sin perforar.
- Tape el recipiente de cocción con un film resistente a altas temperaturas (hasta 100 °C) y al vapor.

Ajustes

Programas automáticos  | Especial |
Derretir beicon / panceta

o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C


Tiempo de cocción: 4 minutos

Rehogar cebolla



Rehogar significa cocinar en su propio jugo añadiendo a veces un poco de grasa.

- Pique la cebolla e introdúzcala con un poco de mantequilla en un recipiente de cocción sin perforar.
- Tape el recipiente de cocción con un film resistente a altas temperaturas (hasta 100 °C) y al vapor.

Ajustes

Programas automáticos  | Especial |
Rehogar cebolla

o bien

Funciones  | Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Funciones especiales

Licuar

En su horno a vapor puede licuar frutas de dureza media y blanda.

Las frutas muy maduras son las más apropiadas para la extracción de zumo: cuanto más madura está la fruta, más zumo obtendrá y este será más aromático.

Preparación

Selecciona y lave la fruta a licuar. Elimina las partes dañadas.

Retira las pepitas de las uvas y de las guindas ya que contienen líquido amargo. No es necesario retirar las pepitas de las bayas.

Corte las frutas grandes, como puede ser una manzana, en dados de 2 cm de grosor. Cuanto más dura sea la fruta, más pequeña habrá que cortarla.

Recomendaciones

- Para mejorar el sabor mezcle las frutas de sabor suave con aquellas de sabor más ácido.
- La mayoría de frutas mejoran su sabor y aroma si se les añade azúcar y se deja reposar durante algunas horas. Nuestra recomendación es: para 1 kilo de fruta dulce 50-100g de azúcar, para 1 kilo de fruta ácida 100-150 g.
- Si desea conservar el zumo, viértalo en caliente en botellas limpias y ciérralas inmediatamente.

Exprimir fruta

- Después de preparar la fruta, colóquela en un recipiente de cocción perforado.
- Coloque por debajo un recipiente de cocción sin perforar o la bandeja Universal, para recoger el zumo.

Ajustes

Funciones | Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: 40-70 minutos

Confitura

Utilice únicamente alimentos frescos en buen estado sin golpes ni zonas picadas.

Tarros

Utilice sólo tarros limpios y en buen estado con tapa roscada con un contenido máx. de hasta 250 ml.

Después de llenar los tarros con la masa, limpie el borde con un paño limpio y agua caliente.

Preparación

Seleccione las frutas cuidadosamente, lávelas brevemente pero en profundidad y déjelas escurrir. Lave las bayas con sumo cuidado puesto que son muy delicadas y se aplastan fácilmente. Retire la piel, los rabos, las pepitas o los huesos.

Triture la fruta puesto que, de lo contrario, la mermelada no se volverá consistente. Añada al puré la cantidad correspondiente de azúcar con gelatina (ver las indicaciones del fabricante). Remueva bien.

En caso de haber utilizado frutos/bayas dulces, le recomendamos que añada ácidos cítricos.

Preparar confitura

- Llene los tarros dos tercios como máximo.
- Coloque los tarros abiertos en un recipiente de cocción perforado o sobre la parrilla.
- Deje los tarros en reposo durante 1 o 2 minutos una vez transcurrido el tiempo de preparación.
- A continuación, cierre los tarros con una tapa y déjelos enfriar.

Ajustes

Funciones | Cocción combinada |
Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 0 %

Tiempo: 35–45 minutos

Funciones especiales

Pelar alimentos

- Corte en cruz los alimentos como tomates, nectarinas, etc., en la zona del tallo. De esta forma, la piel podrá retirarse con más facilidad.
- Si cocina a vapor, coloque los alimentos en un recipiente de cocción perforado y si utiliza el grill colóquelos sobre la bandeja Universal.
- Enfríe las almendras con agua fría inmediatamente después de extraerlas del aparato. De lo contrario, no podrá pelarlas.

Ajustes

Funciones | Grill grande Nivel: 3

Tiempo: ver tabla

Alimentos	⌚ [min]
Pimientos	10
Tomates	7

⌚ Tiempo

Ajustes

Funciones | Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: ver tabla

Alimentos	⌚ [min]
Albaricoques	1
Almendras	1
Nectarinas	1
Pimientos	4
Melocotones	1
Tomates	1

⌚ Tiempo

Conservar manzanas

Tiene la posibilidad de prolongar el buen estado de las manzanas no tratadas. El tratamiento con vapor de las manzanas evita que se pudran. Al almacenarlas de forma óptima en un lugar seco, fresco y bien ventilado, las manzanas se conservan en buen estado de 5 a 6 meses. Esto solo es aplicable a las manzanas y no a otras frutas de hueso.

Ajustes

Programas automáticos Auto | Fruta | Manzanas | Entero

o bien

Funciones | Cocción al vapor

Temperatura: 50 °C

Tiempo de preparación de conservas:
5 minutos

Preparación de platos con huevo

- Mezcle 6 huevos con 375 ml de leche (sin que haga espuma).
- Condimente la mezcla de huevo y leche y póngala en un recipiente de cocción sin perforar untado con mantequilla.

Ajustes

Funciones | Cocción al vapor


Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Programas automáticos

La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

Categorías

Los programas automáticos  están agrupados por categorías para que sea más fácil encontrarlos. Al seleccionar sencillamente el tipo de alimento, aparecen los programas correspondientes y las indicaciones en el display.

Utilizar los programas automáticos

- Seleccione Programas automáticos .

Aparece la lista de selección.


- Seleccione la categoría deseada.

Se accionan los programas disponibles para la categoría seleccionada.

- Seleccione el programa automático deseado.
- Siga las indicaciones del display.

En ciertos programas automáticos se recomienda utilizar la sonda térmica. Lea las indicaciones que aparecen en el capítulo «Asar» apartado «Sonda térmica».


En el caso de los programas automáticos, los valores de temperatura interior están predeterminados.

Consejo: Dependiendo del proceso de cocción, en  Info es posible p. ej. activar información sobre cuándo introducir o girar el alimento.

Advertencias importantes sobre el uso

- Espere a que el interior del horno se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.
- Las indicaciones de peso hacen referencia al peso por unidad. Puede cocinar a la vez una pieza de salmón de 250 g o diez piezas de salmón de 250 g.
- Los grados de cocción y dorado se visualizan mediante una barra con siete segmentos. Ajuste los grados de cocción o dorado deseados pulsando el segmento correspondiente.
- En algunos programas de asado tiene la posibilidad de seleccionar adicionalmente *Asar con humedad*. Al cocinar la carne a baja temperatura y durante un tiempo largo esta queda tierna y jugosa. Al añadir humedad adicional se consigue un resultado de cocción y dorado óptimo: la carne queda jugosa y tierna. Al cortarla, el resultado de cocción es homogéneo y se forma una fina costra dorada durante el programa de asado. No es necesario sellar previamente la carne. A diferencia de la selección *Asar* en este caso no se utiliza la sonda térmica y es posible ajustar la hora de inicio o final según su planificación.
- Para hornear, utilice los moldes que se indican en las recetas.
- En la categoría *Arroz* también puede elegir adicionalmente entre los programas de arroz de grano largo y redondo *General*. Utilice este programa

automático si desea preparar variedades de arroz de grano largo o redondo que no estén disponibles como programa automático independiente.

- En algunos programas automáticos, la hora de inicio o de finalización se puede posponer a través de Inicio a las o Preparado a las.
- En el punto del menú Mostrar pasos aparecen todos los pasos de cocción de los programas automáticos. En algunos programas automáticos dispone también de la opción Menú Mostrar acciones. A través de esa opción se activan las acciones necesarias, por ejemplo, para introducir los alimentos o añadir ingredientes. Durante el proceso de cocción, puede visualizar las acciones a través de  Info.
- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando introduzca alimentos en el horno caliente. Puede salir vapor caliente. Retírese un paso atrás y espere hasta que el vapor se haya disipado. Asegúrese de no entrar en contacto con el vapor caliente ni con las paredes calientes del interior del horno. Existe el riesgo de sufrir escaldaduras y quemaduras.
- Si tras el transcurso de un programa automático el alimento no se ha hecho lo suficiente a su gusto seleccione Prolongar cocción o Prolongar horneado.
- Los programas automáticos también se pueden memorizar como Programas Propios.

Búsqueda

(dependiendo del idioma)

Puede realizar búsquedas en Programas automáticos por el nombre de la categoría de los platos y de los programas automáticos.

Se trata de una búsqueda por texto completo en la que también puede buscar por partes de palabras.

Usted se encuentra en el menú principal.

- Seleccione Programas automáticos .

Aparece la lista de selección de las categorías.

- Seleccione Búsqueda.
- Utilice el teclado para introducir el texto que desee buscar, p.ej. «Pan».

En la parte inferior aparece el número de resultados de la búsqueda.

Si no se han encontrado coincidencias o si se encuentran más de 40, el campo Resultados se desactiva y deberá modificar el texto de la búsqueda.


- Seleccione XX Resultados .

Se muestran las categorías y los programas automáticos encontrados.

- Seleccione el programa automático deseado o la categoría y, a continuación, el programa automático deseado.

Se inicia el programa automático.

- Siga las indicaciones del display.

En MyMiele  puede memorizar las funciones que utiliza habitualmente.

Los programas automáticos le permiten no tener que volver a introducir todos los niveles del menú para iniciar un programa.

Consejo: En MyMiele puede establecer como pantalla de bienvenida puntos del menú introducidos (ver el capítulo "Ajustes", apartado "Pantalla de bienvenida").

Añadir entradas

Puede añadir hasta 20 entradas.

- Seleccione MyMiele.
- Seleccione Añadir entrada.

Puede seleccionar los subpuntos de menú entre las siguientes categorías:


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

- Confirme pulsando OK.

En la lista aparece el subpunto seleccionado con el símbolo correspondiente.


- Proceda con las demás entradas correspondientes. Para seleccionar se muestran solo aquellos subpuntos que todavía no han sido agregados.

Eliminar entradas

- Seleccione MyMiele .
- Toque la entrada que desee eliminar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Eliminar.

La entrada desaparece de la lista.

Modificar el orden de las entradas

- Seleccione MyMiele .
- Toque la entrada que desee desplazar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Ubicar.

Alrededor de la entrada aparece un marco de color naranja.

- Desplace la entrada.

La entrada aparece en el lugar deseado.

Puede crear y guardar hasta 20 programas propios.

- Puede combinar hasta 9 pasos de cocción para describir con exactitud el desarrollo de sus recetas favoritas o de las más utilizadas. Para ello, seleccione ajustes como, p. ej., función, temperatura y tiempo de cocción para cada paso de cocción.
- Puede introducir nombres de programas que se correspondan con sus recetas.


Cuando active e inicie su programa de nuevo, este se desarrollará automáticamente.

Otras opciones para crear programas propios:

- Una vez finalizado, guarde un programa automático o una función especial como programa propio.
- Una vez transcurrido, guarde un proceso de cocción con un tiempo ajustado.

A continuación, introduzca un nombre de programa.

Crear programas propios

- Seleccione Programas Propios .
- Seleccione Crear programa.

Ahora puede determinar los ajustes para el primer paso de cocción.

Siga las indicaciones del display:

- Seleccione y confirme los ajustes deseados.

Si selecciona la función *Precalentar*, añada otro paso de cocción a través de *Añadir* al ajustar un tiempo de cocción. A continuación podrá memorizar el programa o iniciarlo.


Todos los ajustes para el primer paso de cocción están establecidos.

Puede añadir más pasos de cocción, p. ej., si quiere utilizar otra función después de la primera función.

- Si son necesarios más pasos, seleccione *Añadir* y proceda tal y como lo ha hecho en el primer paso.

Si desea controlar o modificar posteriormente los ajustes, toque el paso de cocción correspondiente.

- En cuanto haya establecido todos los pasos de cocción necesarios, seleccione *Guardar*.
- Utilice el teclado para poner nombre a los programas.

Con el símbolo  puede añadir un salto de línea para los nombres de programas más largos.

Programas Propios


- Una vez haya introducido los nombres de los programas, seleccione Guardar.

En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.

- Confirme pulsando OK.

Puede iniciar el programa que ha guardado inmediatamente o más tarde o puede modificar los pasos.

Iniciar programas propios


- Introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione Programas Propios .
- Seleccione el programa deseado.

Según los ajustes del programa, aparecerán los siguientes puntos del menú:

- Comenzar inmediatamente
El programa se inicia inmediatamente. La calefacción del interior del horno se conecta inmediatamente.
- Preparado a las
Establece a qué hora debe finalizar el programa. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.
- Inicio a las
Establece a qué hora debe comenzar el programa. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.

- Mostrar pasos
Se muestra el resumen de sus ajustes.
- Mostrar acciones
Aparecen las acciones necesarias, p. ej. para introducir el alimento.
- Seleccione el punto del menú deseado.


El programa se inicia inmediatamente o en el momento ajustado.

Dependiendo del proceso de cocción, en  Info es posible p. ej. activar información sobre cuándo introducir o girar el alimento.

- Una vez ha transcurrido el programa, seleccione Cerrar.

Modificar pasos de cocción

No es posible modificar los pasos de cocción de los programas automáticos que haya guardado con sus propios nombres.


- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desee modificar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Modificar.
- Seleccione el paso de cocción que desee modificar o Añadir para añadir un paso de cocción.
- Seleccione y confirme los ajustes deseados.
- Si desea iniciar el programa modificado, sin modificarlo, seleccione Iniciar.
- Si ha modificado todos los ajustes, seleccione Guardar.

En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.

- Confirme pulsando OK.

Se ha modificado el programa memorizado y es posible iniciarlo inmediatamente o posponerlo.

Cambiar de nombre los programas propios

- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desee modificar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Renombrar.
- Utilice el teclado para cambiar el nombre de los programas.

Con el símbolo] puede añadir un salto de línea para los nombres de programas largos.

- Una vez haya modificado los nombres de los programas, seleccione Guardar.


En el display se muestra la confirmación de que se ha guardado el nombre de su programa.

- Confirme pulsando OK.

Se renombra el programa.

Programas Propios


Eliminar Programas propios

- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desee eliminar hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Eliminar.
- Confirme la consulta con Sí.

El programa se borra.

Puede eliminar a la vez todos los programas propios en Ajustes | Ajustes de fábrica | Programas Propios.

Mover los programas propios

- Seleccione Programas Propios .
- Toque el programa que desee mover hasta que aparezca el menú contextual.
- Seleccione Ubicar.

Alrededor de la entrada aparece un marco de color naranja.

- Desplace el programa.

El programa aparece en la posición deseada.

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

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

Indicaciones para hornear

- Ajuste un tiempo de cocción. No debe seleccionarse con demasiada antelación el proceso. La masa se secaría y el gasificante perdería parte de su eficacia.
- Por lo general, es posible utilizar la parrilla, la bandeja Universal y cualquier molde termorresistente.
- Coloque los moldes siempre sobre la parrilla.
- Hornee los productos congelados como tartas, pizza o baguettes siempre sobre la parrilla.

En caso de temperaturas muy altas, la bandeja Universal podría deformarse de tal forma que, en caliente, sería imposible volver a extraerla del horno.

- Se pueden hornear en la bandeja Universal los productos ultracongelados como patatas fritas, croquetas o similares. Gire varias veces este tipo de alimentos durante su preparación.
- Utilice como máximo dos niveles a la vez.

Utilizar papel para hornear

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

- Utilice papel para hornear para la preparación de:
 - masas que contengan disoluciones alcalinas (p. ej. productos salados de repostería alemana), ya que la lejía de sosa utilizada para preparar esta masa puede originar daños en la superficie PerfectClean.
 - Masas con un alto porcentaje de clara de huevo que se pegan fácilmente, como galletas, merengues o almendrados, porque se pegan fácilmente.
 - Masas de hojaldre o para strudel.
 - Preparación de productos ultracongelados sobre la parrilla.
 - Alimentos ultracongelados como patatas fritas, croquetas o similares sobre la bandeja Universal.

Hornear

Consejos para hornear

- Utilice moldes mate, oscuros para hornear. Evite utilizar moldes de colores claros de material brillante, ya que podría producirse un dorado irregular o débil del alimento. También podría suceder que el alimento no se cocinara lo suficiente.
- Es preferible que coloque los moldes profundos o alargados atravesados en el interior del horno para favorecer que el calor se distribuya en el molde de forma óptima y para conseguir un horneado uniforme.
- Para preparar alimentos ultracongelados como patatas fritas, croquetas, tartas, pizzas y baguettes, seleccione la temperatura media de las indicadas por el fabricante.
- Si se indica un periodo de tiempo para la duración, compruebe una vez transcurrido el tiempo más corto, si el alimento ya está hecho. Para ello pinche la masa con un palillo. En caso de que no queden restos de masa en el palillo, el alimento ya está hecho.




Consejos sobre las funciones

En el capítulo «Menú principal y submenús» aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Cocción combinada

Esta función combina humedad con una función del horno. Con la introducción de vapor se evita que la superficie de los alimentos se reseque. Los panes, panecillos y hojaldres adquieren una superficie crujiente y brillante.

Es posible elegir entre diferentes funciones:

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

Para que adquieran brillo, humidézcalos (humedad máxima, baja temperatura) en el 1er paso de cocción. Para dorarlos, ajuste una humedad y temperatura altas en el siguiente paso. Para secarlos, la humedad debe ser baja y la temperatura alta.

Consejo: En el libro de cocina "Hornear y cocinar al vapor" de Miele encontrará multitud de recetas y tablas de cocción con información precisa sobre funciones, temperaturas, humedad y tiempos.


Programas automáticos

Siga las indicaciones del display.

Aire caliente plus

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

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

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

Bóveda y solera

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

Hornee solo en un nivel. En caso de preparar pasteles, utilice el nivel 3. Para tartas en moldes de hornear seleccione el nivel 2.

Cocción intensiva

Se recomienda esta función para hornear tartas con cobertura húmeda, pizzas, quiches y similares.

Introduzca el alimento en el nivel 1.

Solera

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

Bóveda

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción, si el alimento debe presentar un dorado intenso en su superficie.

Se recomienda esta función para gratinar y hornear gratinados.

Repostería especial

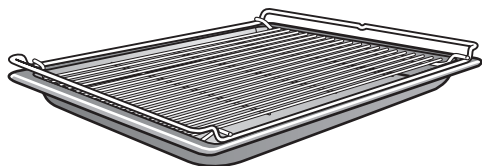
Utilice esta función para hornear masas de bizcocho y repostería congelada.

Aire caliente Eco

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

Consejos para hornear

- No ase carne congelada puesto que se resecaría. Descongélala previamente.
- Antes del asado, retire la piel y los tendones.
- Marine y condimente la carne a su gusto.
- Si desea asar varias piezas de carne a la vez, intente utilizar piezas de igual grosor.
- Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla: El interior del horno permanece más limpio y puede recoger el jugo de la carne y utilizarlo después para preparar una salsa.




- Deje «reposar» el asado aprox. 10 minutos. Durante este tiempo de reposo el jugo de la carne se reparte homogéneamente.




Consejos sobre las funciones

En el capítulo «Menú principal y submenús» aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

Cocción combinada

Esta función combina humedad con una función del horno. Con la introducción de vapor se evita que la superficie de los alimentos se reseque. La carne queda especialmente tierna y jugosa con una costra dorada. Para preparar carne, pescado y aves, utilice la función Cocción combinada .

Es posible elegir entre diferentes funciones:

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

Le recomendamos que cocine la carne lentamente en varios pasos: en el paso 1 con una temperatura alta se conseguirá que la superficie se dore. En el paso 2. con la humedad aumentada y la temperatura reducida, se conseguirá que la carne se prepare de forma homogénea y la proteína de los músculos se abra, para que la carne quede tierna.

Consejo: En el libro de cocina "Hornear y cocinar al vapor" de Miele encontrará multitud de recetas y tablas de cocción con información precisa sobre funciones, temperaturas, humedad y tiempos.


Programas automáticos

Siga las indicaciones del display.

Aire caliente plus


Se recomienda esta función para asar carne y aves con una costra dorada.


Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función **Bóveda y solera**

, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Bóveda y solera

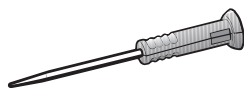
Utilice esta función para preparar recetas tradicionales. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

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

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

Asar

Sonda térmica



La sonda térmica permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción.

Funcionamiento

Se introduce la punta de metal de la sonda térmica en el alimento. En la punta de metal se encuentra el sensor de temperatura que mide la temperatura del interior del alimento durante el proceso de cocción.

La temperatura interna que se ajuste dependerá siempre del grado de cocción deseado y del tipo de carne. Es posible seleccionar una temperatura entre 30 y 99 °C.


El tiempo de cocción depende de diversos factores: cuanto mayor sea la temperatura del interior del horno y, dado el caso, la humedad y más fino sea el alimento, con mayor rapidez se alcanzará la temperatura interior.

La transmisión de los valores de la temperatura interior a la electrónica del horno a vapor tiene lugar mediante señales inalámbricas entre el emisor en el mango de la sonda térmica y la antena de recepción situada en el centro de la resistencia calefactora de solera, en cuanto se introduce el alimento en el interior del horno con la sonda térmica colocada.

Solo se garantiza una correcta transmisión con la puerta del horno cerrada. Si durante un proceso de cocción se abre

la puerta del aparato, p.ej. para regar el asado, se interrumpirá la transmisión inalámbrica.

Se reanudará al cerrar la puerta de nuevo. Pasarán un par de segundos hasta que la temperatura interior actual vuelva a visualizarse en el display.

 Daños producidos por temperaturas altas.









El sensor de temperatura de la sonda térmica se daña a temperaturas superiores a 100 °C.

En caso de no utilizar la sonda térmica, guárdela de nuevo en la funda para su conservación.

Posibilidades de uso

En ciertos programas automáticos y funciones especiales se recomienda utilizar la sonda térmica.

También puede utilizarla en Programas propios y en las siguientes funciones:

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera 
- Combi con aire caliente plus 
- Combi con bóveda y solera 
- Cocción al vapor 
- Cocción intensiva 
- Grill con aire 
- Repostería especial 

Advertencias importantes para su utilización

Para garantizar el funcionamiento óptimo, tenga en cuenta los siguientes consejos.

La punta de metal de la sonda térmica podría romperse.

No utilice la sonda térmica para transportar los alimentos.

- No utilice recipientes de metal altos o estrechos, ya que pueden debilitar la señal inalámbrica.
- Evite colocar objetos metálicos por encima de la sonda térmica inalámbrica, como las tapas para bandejas de asar, el papel de aluminio o la parrilla y la bandeja Universal situadas en niveles de bandeja superiores. Pueden utilizarse tapas de vidrio.
- No utilice simultáneamente otra sonda térmica de metal de las que se obtienen en los comercios.
- Evite introducir el mango de la sonda térmica en el líquido de cocción o apoyarlo sobre el alimento o el borde del recipiente de cocción.
- Puede colocar la carne en un recipiente o sobre la parrilla.
- La punta de metal de la sonda térmica debe insertarse por completo hasta el mango en el alimento para que la sonda térmica alcance aproximadamente el núcleo del mismo. El mango deberá permanecer en posición inclinada hacia arriba y no de forma horizontal en dirección a una esquina o a la puerta.
- En el caso de las aves, la zona de la pechuga es el lugar más grueso para introducir la punta metálica. Palpe la zona de la pechuga con los pulgares y los índices para encontrar el punto más grueso.
- La punta metálica no debe tocar ningún hueso y no debe perforar en zonas con un contenido alto de grasa. Los tejidos con grasa y los huesos pueden provocar una desconexión anticipada.
- En caso de carne entreverada o magra, elija el valor superior de las temperaturas interiores indicadas en las tablas de cocción.
- En caso de utilizar papel de aluminio o bolsas para asar, clave la sonda térmica en el interior del alimento a través de la bolsa. También puede introducir la sonda térmica en la bolsa junto con la carne. Asimismo, tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de la bolsa.
- En el caso de alimentos muy finos como p.ej. el pescado, puede introducir la sonda térmica en posición prácticamente horizontal. Para poder hacerlo, prepare el pescado en un recipiente de vidrio o cerámica, dado que las paredes de un recipiente metálico perturbarían la señal inalámbrica.

Si durante un proceso de cocción dejara de detectarse la sonda térmica, en el display aparece la indicación correspondiente. Modifique la posición de la sonda térmica en el alimento.

Utilizar la sonda térmica

- Retire la sonda térmica de la funda para su conservación que se encuentre detrás del panel.
- Introduzca la punta de metal de la sonda térmica completamente hasta el mango en el alimento.

Si desea preparar más trozos de carne a la vez, clave la sonda térmica en el trozo más grande.

El mango debe estar oblicuo apuntando hacia arriba.

- Introduzca los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta.
- Seleccione una función o programa automático.
- Ajuste la temperatura y la temperatura interior, en caso necesario.

En el caso de los programas automáticos, los valores de temperatura interior están predeterminados.

Siga las indicaciones del display.

El proceso finaliza una vez alcanzada la temperatura interior.



Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

El mango de la sonda térmica puede calentarse mucho. Podría quemarse con el mango.

Para retirar la sonda térmica, utilice siempre guantes de cocina.

Consejo: En caso de que, al alcanzar la temperatura interna, el grado de cocción del alimento no sea el deseado, coloque la sonda térmica en otro lugar y aumente la temperatura interna, y repita el proceso.

Iniciar más tarde un proceso de cocción con sonda térmica


También puede retrasar el inicio del proceso de cocción.

- Seleccione Inicio a las.

El momento del final del proceso de cocción puede ser calculado aproximadamente, ya que la duración de un proceso de cocción con sonda térmica es prácticamente igual a la del proceso sin sonda térmica.

Duración y Preparado a las no pueden ser ajustados, ya que el tiempo total depende del momento en que se alcance la temperatura interior.

Tabla con las temperaturas interiores

Carne	 [°C]
Asado de ternera	75–80
Chuletas de Sajonia	63
Pierna de cordero al punto medio hecho	64 76 82
Lomo de cordero al punto medio hecho	53 65 80
Lomo de corzo al punto medio hecho	60 72 81
Asado de vacuno	80
Solomillo de vacuno/ rosbif al punto medio hecho	45 54 75
Asado crujiente/ de cerdo	85
Solomillo de cerdo al punto medio hecho	60 66 75
Carne de caza/ Pierna	85

 Temperatura interior

Asar al grill

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Si se abre la puerta durante el funcionamiento del grill, el panel de mandos se calienta mucho.

Deje la puerta cerrada durante el asado al grill.

Consejos sobre cómo asar al grill

- Al asar al grill no se requiere precautamiento. Introduzca los alimentos en el horno frío.
- Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla:



- Al asar pescado al grill, coloque papel para hornear del mismo tamaño que el pescado por debajo del alimento.
- Para asar al grill alimentos grandes, p. ej. pollos partidos a la mitad, utilice el nivel 2 o el 3, y para alimentos planos, p. ej. entrecots, el nivel 4.
- Gire el alimento una vez hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción. Excepción: no es necesario girar el pescado.

Consejos para asar al grill

- Se recomienda marinar la carne magra o untarla con aceite. Otro tipo de grasas se oscurecen rápidamente o generan humo.
- Corte longitudinalmente las salchichas antes de asarlas al grill.
- Procure que todas sean del mismo grosor, para conseguir un resultado homogéneo.
- En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.
 - **poco hecha**
si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
 - **medio hecha/al punto**
cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
 - **hecha**
cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.
- En caso de que la superficie de la carne esté ya muy dorada pero el interior continúe sin hacer, introduzca el alimento en un nivel más bajo o áselo al grill a un nivel de potencia menor.

Consejos sobre las funciones

En el capítulo «Menú principal y submenús» aparecen todas las funciones y los valores propuestos correspondientes.

El material sintético de la sonda térmica puede derretirse debido a las altas temperaturas.

No utilice la sonda térmica en las funciones con grill.

No guarde la sonda térmica dentro del interior del horno.

Combi con grill

Se recomienda esta función para asar al grill alimentos que deban dorarse pero sin secarse, p. ej. mazorcas de maíz.

Grill grande

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

Grill pequeño








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

Grill con aire



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

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según la EN 60350-1 (funciones de cocción al vapor)




Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ³ ₁		 ¹ [°C]	 [min]
Suministro de vapor						
Brócoli (8.1)	1x DGGL 12	Máx.	2		100	3
Distribución del vapor						
Brócoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacidad del aparato						
Guisantes (8.3)	2x DGGL 12	cada uno 1500	1, 3		100	_2

³₁ Nivel,  función, ¹ temperatura,  tiempo de cocción

 Cocción al vapor,  Cocción al vapor Eco

- 1 Introduzca el alimento de prueba en el interior del aparato frío (antes de que comience la fase de calentamiento).
- 2 La prueba ha finalizado cuando la temperatura del punto más frío es de 85 °C.

Platos de prueba cocción de menús¹ (función Cocción al vapor)
















Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ³ ₁	 ¹ [°C]	Alto [cm]	 [min]
Patatas nuevas, en cuartos ³	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Filete de salmón, congelado, sin descongelar	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Arbolitos de brócoli	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

³₁ Nivel, ¹ temperatura,  tiempo de cocción

- 1 Para ver el procedimiento, ver capítulo «Cocción a vapor», apartado «Preparación manual de menús».
- 2 Introduzca la bandeja Universal en el nivel 1.
- 3 Introduzca el primer alimento de prueba (patatas) en el interior del horno frío (antes de que comience la fase de calentamiento).

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según la EN 50304/EN 60350-1 (funciones de horno multifunción)

Platos de prueba	Accesorios	 ³		 [°C]	 ² [min]		Precalentamiento
Galletas para manga pastelera (7.5.2)	1 Bandeja de repostería	3		140	34–36 (35)	no	no
	2 bandejas de repostería	2		140	39–41 (40)	no	no
		4 ¹			36–38 (37)		
	1 Bandeja de repostería	3		140	29–31 (28)	sí	sí
Pasteles pequeños (7.5.3)	1 Bandeja de repostería	1		150	35–37 (37)	no	no
	2 bandejas de repostería	2, 4		140	43–45 (44)	no	no
Bizcocho (7.6.1)	1 molde desmontable 26 cm (sobre la parrilla)	3		160	30–32 (31)	sí	sí
Tarta de manzana (7.6.2)	1 molde desmontable 20 cm (sobre la parrilla)	2		160	95–105 (100)	no	no
	2 moldes desmontables de 20 cm (sobre la parrilla)	2		160	85–95 (90)	sí	sí
Pan blanco industrial (9.2)	Parrilla	3		Nivel 3	5	no	6 min
Hamburguesa (9.3)	Parrilla	4		Nivel 3	1. Página: 10 2. Página: 6	no	8 min
	Bandeja Universal	3					

³ Nivel,  Función /  Temperatura / Nivel de grill, ² Tiempo de cocción,  Booster


 Aire caliente plus /  Calor de bóveda/solera /  Repostería especial /  Grill grande

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

2 El valor entre paréntesis indica el tiempo de cocción ideal.


Limpieza y mantenimiento

Consejos respecto a la limpieza y el mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los listones portabandejas y los accesorios.

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el horno a vapor.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno a vapor podría resultar dañado en caso de utilizar un producto de limpieza para hornos. o de descalcificación

Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

En determinadas circunstancias, la suciedad resistente podría dañar el horno a vapor.

Limpie el interior del horno, el lado interior de la puerta y la junta de la puerta en cuanto se enfríe. Esperar demasiado puede dificultar la tarea de limpieza y, en casos extremos, hacer que sea imposible.

Utilice exclusivamente un producto de uso doméstico.

No utilice detergentes alifáticos hidrocarbonados. Las juntas podrían resultar dañadas si lo hiciera.

- Limpie y seque el horno a vapor y los accesorios después de cada utilización.
- No cierre la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

En caso de no utilizar el horno a vapor durante un tiempo prolongado, límpielo a fondo para evitar la formación de olores, etc. Una vez haya finalizado, deje la puerta del horno abierta.

Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evite utilizar

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

Limpieza del frontal

- Limpie el frontal con una bayeta limpia, detergente suave y agua caliente.
- A continuación, seque el frontal con un paño suave.

Consejo: También es posible utilizar un paño de microfibra limpio y húmedo sin detergente.

Limpeza y mantenimiento

PerfectClean

Las superficies del interior del horno, de los listones portabandejas, de la bandeja Universal y de la parrilla tienen un acabado **PerfectClean**, que produce el efecto óptico de una superficie tornasolada. Las superficies con acabado PerfectClean se caracterizan por su efecto antihuellas y su fácil limpieza.

Para un uso óptimo, es importante limpiar las superficies después de cada uso.

En caso de que las superficies con acabado PerfectClean estén cubiertas con restos de suciedad después de varios usos, pierden su efecto antihuellas. Si se continúa utilizando el aparato sin realizar las limpiezas oportunas, la tarea de limpieza será finalmente muy complicada.

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

El zumo de fruta rebosado puede provocar cambios de color, que nunca más podrán retirarse. No obstante, estos no afectan a las propiedades del acabado PerfectClean.

Para no dañar el efecto antihuellas del acabado PerfectClean, limpie siempre los restos.

Para evitar que las superficies con acabado PerfectClean resulten dañadas, durante la limpieza debe evitar utilizar

- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza),
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable
- Lana de acero
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- Sprays para hornos
- limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica,

En ningún caso introduzca los componentes con acabado PerfectClean en el lavavajillas.

Interior del aparato

La superficie del interior del horno tiene un acabado PerfectClean. Observe las indicaciones de limpieza en el capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «PerfectClean».

Tenga en cuenta que no llegue detergente a las aberturas de la pared del horno.

Para llevar a cabo cómodamente la limpieza del horno, puede retirar la puerta, desmontar los listones portabandejas y abatir las resistencias de bóveda y grill.

Limpeza después de un proceso de cocción al vapor


- Retire:
 - el agua condensada con una bayeta o una esponja,
 - la suciedad leve producida por grasa con una bayeta limpia, un poco de detergente suave y agua templada.
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- Seque el interior del aparato y la parte interior de la puerta con un paño.

Consejo: Por último, puede utilizar el programa de mantenimiento *Secar* para secar el interior del horno a vapor (ver apartado "Mantenimiento").

Limpeza después de asar, asar al grill u hornear

Limpe el interior del horno después de asar, asar al grill u hornear, para evitar que la suciedad se adhiera y sea imposible retirarla.

- Limpe el interior del horno y la parte interior de la puerta con la parte suave de un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), agua caliente y detergente suave. Si fuese necesario, puede emplear el lado áspero de un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad).
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- Seque el interior del aparato y la parte interior de la puerta con un paño.

Consejo: Le facilitará enormemente la limpieza ablandar primero la suciedad resistente durante algunos minutos con agua con jabón o ajustando el programa Mantenimiento  | Remojo (ver capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza del filtro de desagüe

- Aclare y seque el filtro de desagüe después de utilizar el aparato.
- Para eliminar manchas y depósitos de cal del filtro de desagüe utilice vinagre y, después, aclare en profundidad con agua.

Limpieza de la junta de la puerta

Debido a los restos de grasa, la junta de la puerta se puede volver porosa y quebrarse.

Limpié la junta de la puerta entre la parte interior de la puerta y el interior del horno después de cada programa.

- Utilice un paño de microfibra limpio y húmedo sin detergente. También puede utilizar una esponja limpia, detergente suave y agua templada.
- Después de cada limpieza, seque la junta con un paño suave.
- En caso de que la junta de la puerta esté quebrada o porosa, sustitúyala por una nueva.

Puede solicitar una nueva junta de la puerta a través del Servicio Post-venta de Miele (ver contraportada de este manual de instrucciones).

Limpieza del depósito de agua y el recipiente para agua condensada

Tanto el depósito de agua como el recipiente para agua condensada son aptos para el lavado en el lavavajillas.

- Extraiga el depósito de agua y el recipiente para agua condensada después de cada uso. Presione el depósito de agua y el recipiente para agua condensada ligeramente hacia arriba para extraerlo.
- Vacíe el depósito de agua y el recipiente para agua condensada.

Al retirar el depósito de agua y el recipiente para agua condensada puede gotear agua en el compartimento.

- Si fuera así, en caso necesario, séquelo.
- Aclare el depósito de agua y el depósito de agua condensada a mano o en el lavavajillas.
- Seque el depósito de agua y el depósito de agua condensada con un paño para eliminar los restos de cal.

Accesorios

Limpeza de la bandeja Universal y la parrilla

Las superficies de la bandeja Universal y de la parrilla tienen un acabado PerfectClean.

Observe las indicaciones de limpieza en el capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «PerfectClean».

- **Retire:**
 - la suciedad leve con una esponja limpia, detergente suave y agua caliente,
 - la suciedad resistente con un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), agua caliente y detergente suave. En caso necesario es posible utilizar también la parte áspera del estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad).
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- A continuación, seque las superficies con un paño.

Limpeza de los recipientes de cocción y la sonda térmica

Tanto los recipientes de cocción como la sonda térmica son aptos para el lavado en el lavavajillas.

- Lave y seque los recipientes de cocción y la sonda térmica después de cada uso.
- Elimine las manchas oscuras de los recipientes de cocción con vinagre y aclare después los recipientes de cocción con abundante agua.

Limpieza y mantenimiento


Limpieza de los listones portabandejas

Las superficies de los listones portabandejas tienen un acabado PerfectClean.

Observe las indicaciones de limpieza en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «PerfectClean».

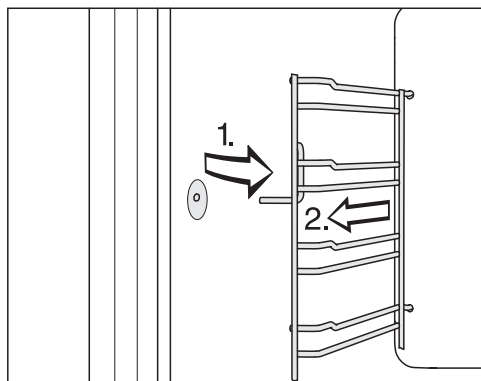
Es posible desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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



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

■ Retire:

- la suciedad leve con una esponja limpia, detergente suave y agua caliente,
- la suciedad resistente con un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), agua caliente y detergente suave. En caso necesario es posible utilizar también la parte áspera del estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad).

■ Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.

■ Seque los listones portabandejas con un paño.


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

■ Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.

En caso de no estar colocados correctamente, no se asegura la protección antivuelco. De lo contrario, al introducir los recipientes el sensor de temperatura podría resultar dañado.

Abatir la resistencia calefactora de bóveda / grill

En caso de que el techo del horno esté muy sucio, es posible abatir la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 cm para su limpieza.

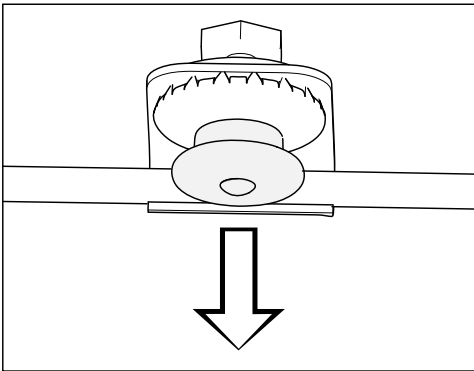
 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse con las resistencias calefactoras, el interior del horno, los listones portabandejas y los accesorios.

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

La resistencia calefactora de bóveda y grill podría resultar dañada.

Tire hacia abajo de la resistencia calefactora de bóveda y grill.



- Tire hacia abajo de la protección contra rebosamiento. La resistencia calefactora de bóveda y grill se abate hacia abajo automáticamente.

- Limpie con una esponja o un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad) el techo del interior del horno (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Interior del horno»).
- Una vez limpia, pliegue hacia arriba la resistencia de bóveda y grill. Asegúrese de que la protección contra rebosamiento encaje correctamente.

Limpieza y mantenimiento

Mantenimiento

No se ofrecen las funciones Preparado a las y Inicio a las en los programas de mantenimiento.

Remojo

La suciedad resistente puede ablandarse con este programa de mantenimiento.

- Deje enfriar el interior del aparato.
- Retire todos los accesorios del interior del horno.
- Retire los restos de suciedad más grandes con un paño.
- Seleccione Mantenimiento Ⓢ | Remojo.

El proceso de remojo dura aprox. 10 minutos.

Secado

Con este programa de mantenimiento, se secará incluso la humedad residual que quede en zonas poco accesibles del interior del horno.

- Seque previamente el interior del aparato con un paño.
- Seleccione Mantenimiento Ⓢ | Secar.

El proceso de secado dura aprox. 20 minutos.

Aclarado

En este programa de mantenimiento se aclara el agua del sistema de conducción. Se eliminan los posibles restos de alimentos.

- Seleccione Mantenimiento Ⓢ | Aclarado.
- Siga las indicaciones del display.

El proceso de aclarado dura aprox. 10 minutos.

Descalcificación del horno a vapor

Le recomendamos que utilice las pastillas descalcificadoras Miele para realizar la descalcificación (ver «Accesorios especiales (no incluidos)»). Estas han sido especialmente diseñadas para optimizar el proceso de descalcificación. EL resto de productos descalcificadores que además de ácido cítrico también contienen otros ácidos y/o tienen otras sustancias indeseadas como, p. ej. cloruros, podrían dañar el aparato. Asimismo, tampoco se podría garantizar la eficacia exigida si no se mantiene la concentración de la solución descalcificadora.


En caso de que haya caído producto descalcificador sobre el metal, podría dejar manchas.

Limpie inmediatamente el producto descalcificador.


El horno a vapor se debe descalcificar tras un tiempo de funcionamiento determinado. Cuando se alcanza el punto de descalcificación, en el display aparece indicado el número de procesos que aún se pueden realizar. Solo se contabilizan los procesos de cocción con vapor. El horno a vapor se bloquea una vez transcurrido el último proceso de cocción a vapor restante.

Antes de bloquear el aparato, le recomendamos que lo descalcifique.

Durante el transcurso del proceso de descalcificación deberá aclarar el depósito de agua y llenarlo con agua limpia. Es necesario vaciar el recipiente para agua condensada.

- Conecte el horno a vapor y seleccione Mantenimiento  | Descalcificar.

En el display aparece la indicación *Espera....* Se prepara el proceso de descalcificación. Esto puede durar unos minutos. En cuanto finaliza la preparación, se le solicitará que ponga el producto para la descalcificación en el depósito de agua.

- Llene el depósito de agua hasta la marca  con agua templada y añada 2 pastillas descalcificadoras Miele.
- Espere hasta que las pastillas descalcificadoras se hayan disuelto.
- Introduzca el depósito de agua.
- Confirme pulsando *OK*.
- Vacíe el recipiente para el agua condensada.
- Confirme pulsando *OK*.

Se muestra el tiempo restante. Se inicia el proceso de descalcificación.

No desconecte nunca el horno a vapor antes de que finalice el proceso de descalcificación, ya que de lo contrario habría que iniciarlo de nuevo.

En el curso del proceso, se debe aclarar el depósito de agua dos veces y relleno con agua limpia. Es necesario vaciar el recipiente para agua condensada.

- Siga las indicaciones que aparecen en el display.
- Confirme cada vez pulsando *OK*.

Una vez transcurrido el tiempo restante, aparece en pantalla *Vaciar depósito para agua condensada*.

- Siga las indicaciones del display.
- Confirme pulsando *OK*.

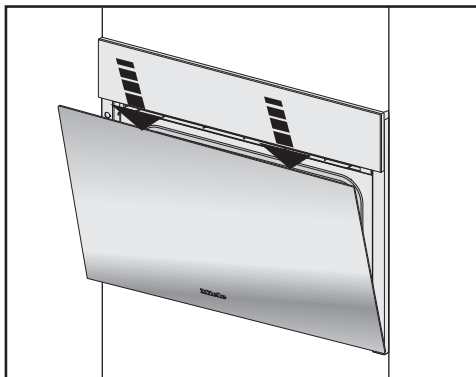
Ha finalizado el proceso de descalcificación.

- En caso necesario, retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada y vacíelos.
- Limpie y seque el depósito de agua y el depósito de agua condensada.
- Desconecte el horno a vapor.
- Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
- Finalmente, seque el interior del aparato.
- No cierre la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

Limpeza y mantenimiento

Desmontar la puerta

- Prepare una superficie de apoyo para la puerta, p. ej. una toalla.
- Abra la puerta una pequeña ranura.

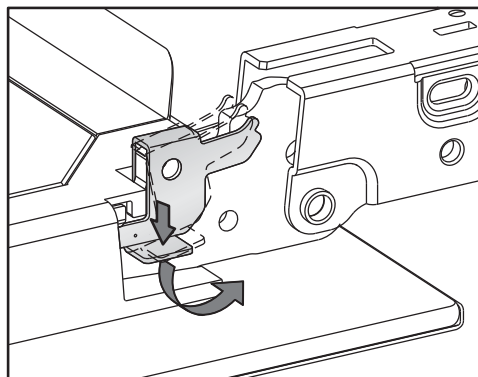


- Presione una vez ligeramente en el canto superior de la puerta con ambas manos hacia abajo.

La puerta está unida a las bisagras mediante soportes. Antes de poder retirar la puerta de estos soportes es necesario desbloquear los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta.



- Abra la puerta completamente.



- Para desbloquearlos, gírelos hasta el tope transversalmente.

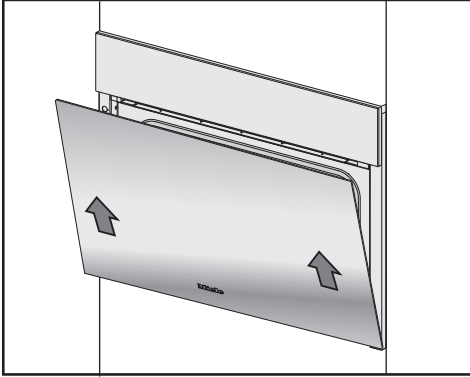
En caso de montar erróneamente la puerta, el horno a vapor podría resultar dañado.

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

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

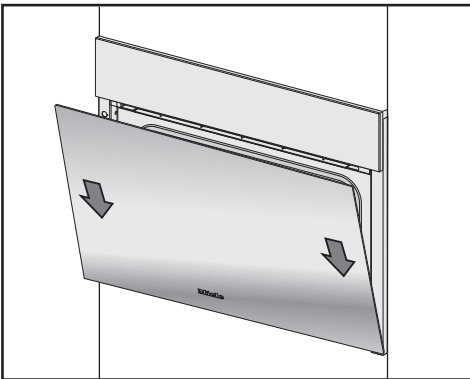
- Cierre la puerta hasta el tope.

Limpieza y mantenimiento



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

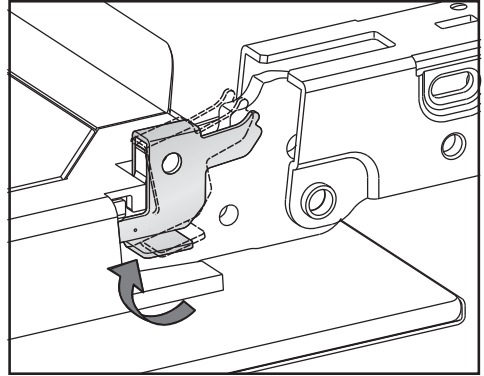
Montaje de la puerta



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

Si los estribos no están bloqueados, la puerta puede soltarse de los soportes y resultar dañada.

Es imprescindible que bloquee los estribos de nuevo.



- Bloquee los estribos de nuevo, girando las dos bisagras de la puerta hasta el tope en posición horizontal.

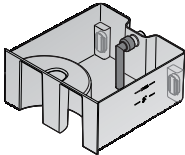
¿Qué hacer si ...?


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

Consulte el apartado "Asistencia en caso de averías" de nuestra web, www.miele.es, donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

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

Mensajes en las indicaciones/en el display


Problema	Causa y solución
F10	<p>No está introducida correctamente en el depósito de agua la manguera de aspirado, o no está colocada en vertical.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrija su posición: 
F11 F20	<p>Las mangueras de desagüe están obstruidas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Descalcifique el aparato (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).■ En caso de que la anomalía se repita, póngase en contacto con el Servicio técnico de Miele.
F44	<p>Se ha producido una anomalía técnica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno a vapor y conéctelo de nuevo después de unos minutos.■ En caso de que continúe mostrándose el mensaje de anomalía, póngase en contacto con el Servicio técnico.
F55	<p>Se ha superado la duración máxima de una función y ha saltado el fusible de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte y vuelva a conectar el aparato. <p>El horno a vapor vuelve a estar disponible para funcionar inmediatamente.</p>

Problema	Causa y solución
F196	<p>Se ha producido una anomalía.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte y vuelva a conectar el horno a vapor. <p>El filtro en el suelo del interior del aparato no está colocado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno a vapor.■ Coloque el filtro correctamente: <div data-bbox="512 454 599 542" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Vuelva a conectar el aparato.■ En caso de que continúe mostrándose el mensaje de anomalía, póngase en contacto con el Servicio técnico.
En el display se muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.	<p>Se ha producido una anomalía en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno de la corriente durante 1 minuto aprox.■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.

¿Qué hacer si ...?

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El interior del horno no se calienta.	El modo Exposición está activado. Es posible manejar el horno a vapor, pero la iluminación del interior del horno no funciona. ■ Desactive el modo exposición (ver el capítulo «Ajustes», apartado «Distribuidor»).
	El interior del aparato se ha calentado debido a que se ha puesto en funcionamiento un calentaplato integrable. ■ Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
Después de una mudanza, el horno a vapor no pasa de la fase de calentamiento a la fase de cocción.	Se ha modificado la temperatura de ebullición del agua porque la nueva localización se encuentra al menos 300 metros más alta que la antigua. ■ Para adaptar la temperatura de ebullición, lleve a cabo una descalcificación (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).
Durante el funcionamiento, sale una cantidad de vapor inusual o sale vapor por lugares no habituales.	La puerta no está cerrada correctamente. ■ Cierre la puerta.
	La junta de la puerta no está colocada correctamente. ■ Presione la junta de la puerta de forma que encaje perfectamente por todas las partes.
	La junta de la puerta presenta daños (p. ej. grietas). ■ Sustituya la junta de la puerta. Puede solicitar una nueva a través del Servicio Post-venta (ver contraportada de este manual de instrucciones).
No se indican las funciones Inicio a las y Preparado a las.	La temperatura en el interior del horno es demasiado alta, p. ej., al finalizar un proceso de cocción. ■ Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
	Estas funciones normalmente no se ofrecen en los programas de mantenimiento.

Problema	Causa y solución
<p>Las teclas sensoras o el sensor de proximidad no reaccionan.</p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Display QuickTouch Off. Por eso ni las teclas sensoras ni el sensor de proximidad reaccionan con el horno a vapor apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Las teclas sensoras y el sensor de proximidad reaccionan en cuanto conecte el horno a vapor. Seleccione el ajuste Display QuickTouch On si desea que las teclas sensoras y el sensor de proximidad reaccionen siempre incluso cuando el horno a vapor esté desconectado.
	<p>Los ajustes para el sensor de proximidad están desconectados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifique los ajustes para el sensor de proximidad en Ajustes Sensor de proximidad.
	<p>El sensor de proximidad está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.
	<p>El horno a vapor no está conectado a la red eléctrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si la clavija del horno a vapor está introducida en la base de enchufe. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
	<p>En caso de que tampoco el display reaccione, se trata de un problema en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno a vapor se inicie de nuevo.

¿Qué hacer si ...?


Ruidos

Problema	Causa y solución
Durante su funcionamiento y después de la desconexión del horno a vapor se escucha un ruido (zumbido).	Este ruido no indica una anomalía de funcionamiento o un defecto del aparato. Se produce al entrar y salir el agua.
Después de desconectarlo, continúa oyéndose el ruido de un ventilador.	El ventilador continúa funcionando. El horno a vapor está equipado con un ventilador, que conduce al exterior los vahos. El ventilador continúa funcionando después de la desconexión y se desconecta transcurrido un tiempo.

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
La tarta / la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en la receta.	La temperatura ajustada no se corresponde con la que se indica en la receta. ■ Modifique la temperatura.
	Se ha modificado la receta. Por ejemplo, el tiempo de horneado se prolonga si se añaden más líquido o más huevos. ■ Ajuste la temperatura y/o el tiempo de horneado en la receta modificada.
Hay una gran diferencia en el dorado de la tarta / de la repostería.	Se ha ajustado una temperatura demasiado alta.
	Se ha horneado en más de dos niveles. ■ Para hornear, utilice como máximo dos niveles.

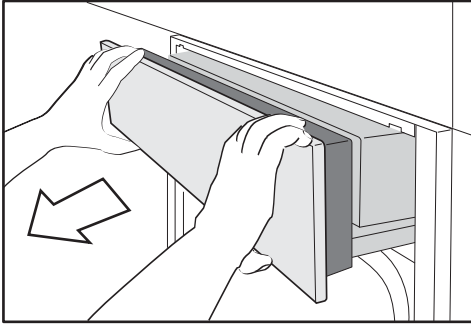
Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
<p>Es imposible conectar el horno a vapor.</p>	<p>Ha saltado el fusible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Active el diferencial (fusible mínimo, ver la placa de características). <p>Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconecte el horno a vapor de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello: <ul style="list-style-type: none"> – Desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o – desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento el horno a vapor después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.
<p>La iluminación del interior del horno no funciona.</p>	<p>La bombilla está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el Servicio técnico, en caso de necesitar sustituir la bombilla.
<p>El iris no se abre/cierra automáticamente a pesar de accionar repetidamente el botón del sensor .</p>	<p>Hay un objeto en la zona de giro de la apertura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retire el objeto. <p>La protección de sujeción reacciona de forma muy sensible, por lo que ocasionalmente puede ocurrir que la tapa no se abra o se cierre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra/cierre el iris manualmente (véase el final del capítulo). ■ Si el problema se produce con mucha frecuencia, llame al servicio de atención al cliente de Miele.

¿Qué hacer si ...?

Abrir el panel manualmente

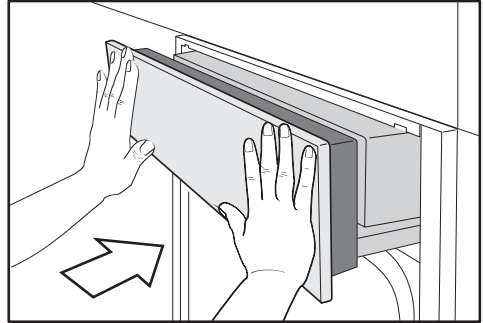
- Abra la puerta con precaución.



- Agarre el panel por arriba y por abajo.
- Tire primero del panel hacia fuera.
- Y presione, después, ligeramente hacia arriba.

Cerrar el panel de mandos manualmente

- Agarre el panel por arriba y por abajo.
- Presione el panel ligeramente hacia abajo con mucha precaución.



- Cierre el panel.

Accesorios especiales (no incluidos)

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Menaje

Miele ofrece una amplia gama de menaje. Este ha sido adaptado a la perfección a los electrodomésticos Miele en cuanto a funcionamiento y dimensiones. Encontrará información más detallada sobre los distintos productos en la página web de Miele.

- Recipientes de cocción perforados en distintos tamaños
- Recipientes de cocción sin perforar en distintos tamaños
- Bandeja Gourmet en distintos tamaños
- Tapa para bandeja Gourmet

Otros

- Bandejas de repostería
- Molde redondo
- Guía telescópica FlexiClip HFC 71
- Parrilla extragrande para el alojamiento de los recipientes de cocción con un ancho de 325 cm

Productos de limpieza y mantenimiento

- DGClean
limpiador especial para eliminar la suciedad resistente del interior del horno, especialmente después de preparar asados.
- Pastillas descalcificadoras (6 unidades)
- Paño multiuso de microfibra para eliminar las huellas dactilares y la suciedad leve

Servicio Post-venta

Consulte el apartado "Asistencia en caso de averías" de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Una vez instalado, encontrará el modelo y el número de fabricación en la pequeña placa situada en la parte superior del panel de mandos cuando está abierto.

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

El montaje incorrecto puede ocasionar daños en el horno a vapor.

El montaje del horno a vapor deberá ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado.

► Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno a vapor con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el horno a vapor.

Antes de conectarlo, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

► Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No los utilice para conectar el horno a vapor a la red eléctrica.

► Asegúrese de que se pueda acceder con facilidad a la base de enchufe después de montar el horno a vapor.

► El horno a vapor debe estar instalado de forma que el contenido de la bandeja superior sea visible. Solo así se pueden evitar las lesiones producidas debido al desbordamiento de alimentos calientes.

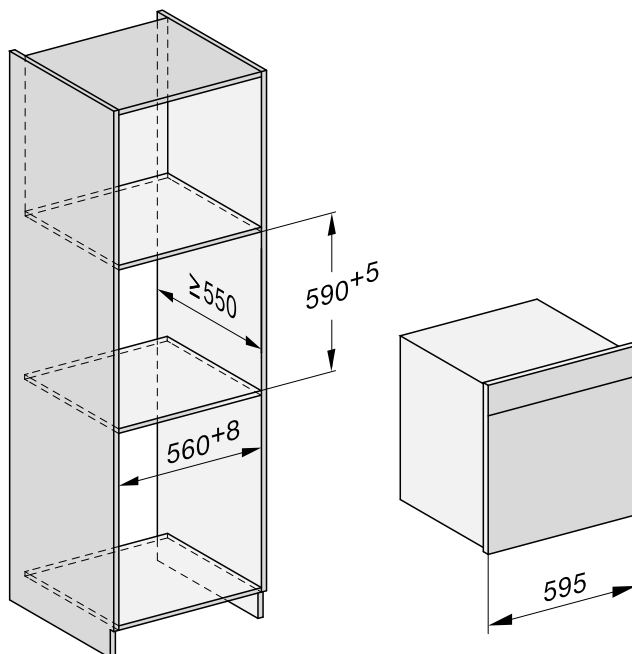
Instalación

Medidas de empotramiento

Todas las dimensiones se indican en mm.

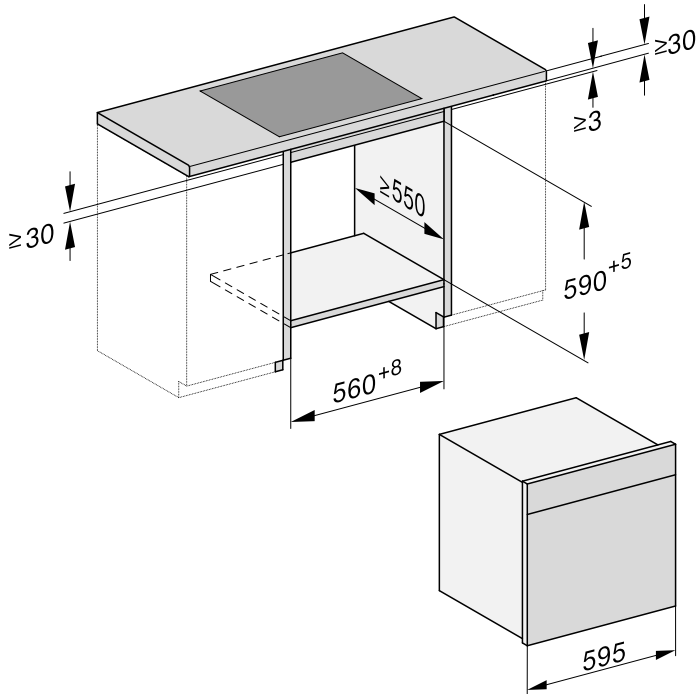
Empotramiento en un armario columna

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



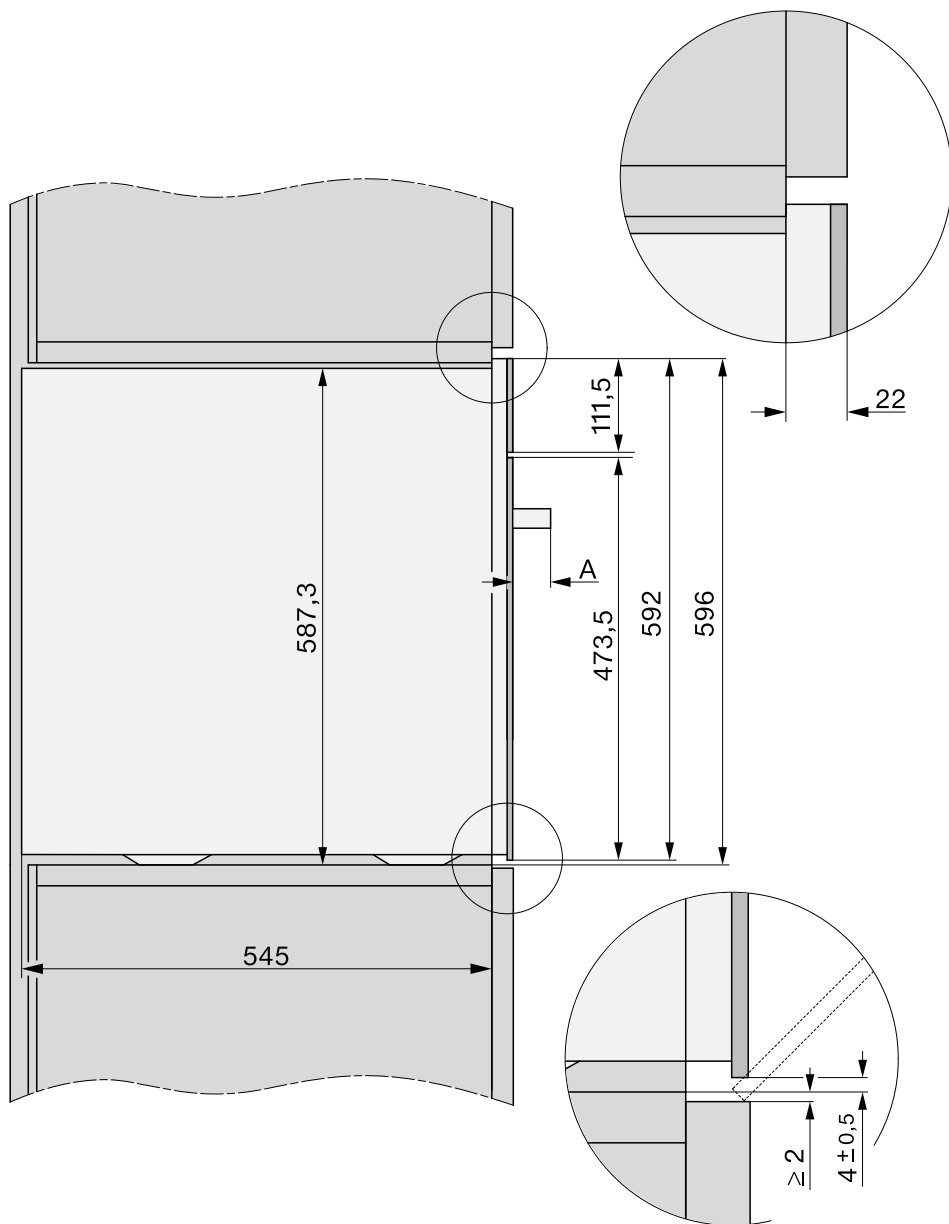
Empotramiento en un armario inferior

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



Instalación

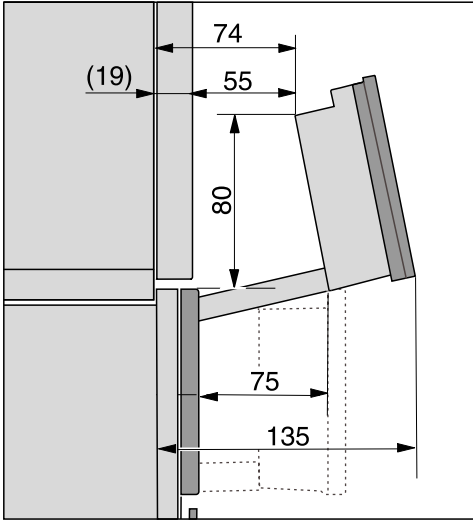
Vista lateral



A DGC 78xx: 47 mm

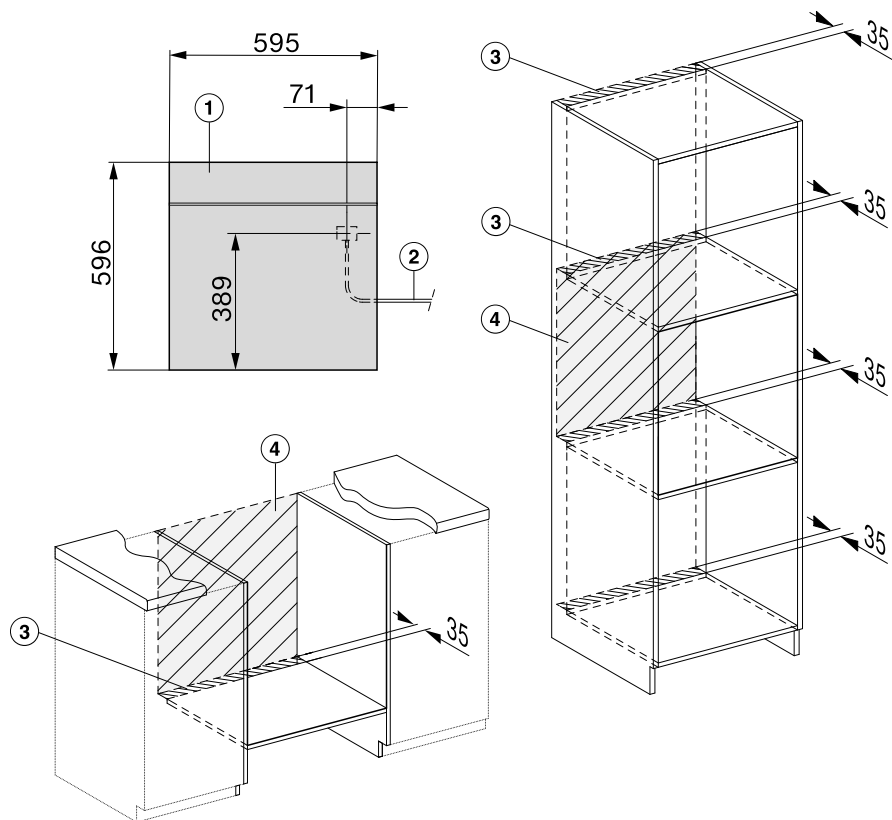
Rango de movimiento del panel

En el rango de apertura y cierre del panel no puede haber ningún obstáculo (p. ej. mango de la puerta) que dificulte el movimiento del panel.



Instalación

Conexión y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Cable de conexión L = 2.000 mm
- ③ Recorte para ventilación mín. 180 cm²
- ④ Sin conexión en esta zona

Montaje del horno a vapor

- Conecte el cable de conexión al horno a vapor.

Daños ocasionados por un transporte incorrecto.

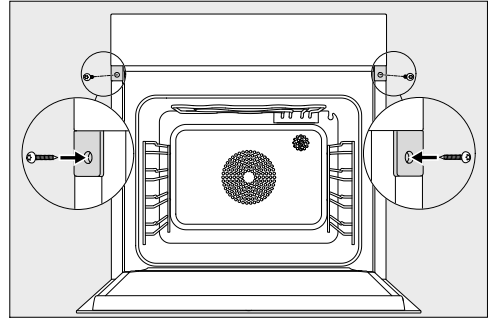
La puerta puede resultar dañada si se traslada el horno a vapor por el tirador de la puerta.

Para trasladarlo utilice los tiradores situados a ambos lados de la carcasa.

El generador de vapor no funciona correctamente si el horno a vapor no está colocado horizontalmente.

La desviación respecto a la horizontal debe ser de 2° como máximo.

- Introduzca el horno a vapor en el hueco de empotramiento y alinéelo. Preste atención a que el cable de conexión no quede enganchado o resulte dañado.
- Abra la puerta.



- Fije el horno a vapor a las paredes laterales del armario con los tornillos para madera suministrados (3,5 x 25 mm).
- Conecte el horno a vapor a la red eléctrica.
- Compruebe todas las funciones del horno a vapor siguiendo las indicaciones del manual de instrucciones.

Instalación

Conexión eléctrica

El horno a vapor se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.

Coloque el calentaplatos de forma que se pueda acceder a la base de enchufe con facilidad. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.




Peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento del horno a vapor con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del horno a vapor.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes.

Compare esa información con la de la conexión de la instalación.

En caso de duda, consulte a un electricista.

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

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.

Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Declaración de conformidad

Por la presente, Miele declara que este horno a vapor combinado cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

En el siguiente link encontrará el texto completo de la declaración de conformidad europea:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, <https://www.miele.es/electrodomesticos/solicitud-de-informacion-385.htm> introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------------	-------------------------

Potencia de transmisión máxima del módulo WiFi < 100 mW

Banda de frecuencia de la sonda térmica	433,2 MHz – 434,6 MHz
---	-----------------------

Potencia de transmisión máxima de la sonda térmica < 10 mW

Derechos de propiedad intelectual y licencias

Para el manejo y control del aparato, Miele hace uso de software propio o ajeno no sujeto a una licencia de código abierto. Dicho software o componentes de software están protegidos por derechos de autor. Deben respetarse los derechos de autor tanto de Miele como de terceros.

Además, el presente aparato incluye componentes de software cuya distribución está sujeta a condiciones de licencia de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional en el aparato, en [Ajustes | Información Legal | Licencias de código abierto](#). Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

En particular, el aparato contiene componentes de software protegidos por licencias de propiedad de derechos, de conformidad con la Licencia Pública General de GNU, versión 2, o la Licencia Pública General Reducida de GNU, versión 2.1. Miele pone a su disposición o a la de terceros, durante un período de tiempo de al menos tres años tras la compra o envío del aparato, una copia de lectura mecánica del código fuente de los componentes de código abierto contenidos en el aparato cuya licencia está sujeta a la Licencia Pública de GNU, versión 2, o a la Licencia Pública Reducida de GNU, versión 2.1, en soporte informático (CD-ROM, DVD o memoria USB). Para obtener dicho código fuente, contacte con nosotros indicando el nombre del producto, el número de serie y los datos de compra por correo electrónico (info@miele.com) o bien en la siguiente dirección postal:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Le advertimos de la garantía limitada a favor del propietario de los derechos, de conformidad con los términos de la Licencia Pública General de GNU, versión 2, y la Licencia Pública General Reducida 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

Para el manejo y control del módulo de comunicación, Miele hace uso de software propio o ajeno no sujeto a una licencia de código abierto. Dicho software o componentes de software están protegidos por derechos de autor. Deben respetarse los derechos de autor tanto de Miele como de terceros.

Además, este módulo de comunicación incluye componentes de software cuya distribución está sujeta a licencias de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional, localmente a través de dirección IP por medio de un navegador web (*https://<dirección IP>/Licenses*). Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

Miele S.A.U.

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

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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

DGC 7860

es-ES, CL

M.-Nr. 11 220 910 / 03