


Instrucciones de manejo y montaje




Horno a vapor








Es **imprescindible** leer las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en funcionamiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.



Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	6
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	14
Sugerencias para el ahorro energético	15
Vista general.....	17
Panel de mandos.....	18
Tecla Conexión/Desconexión	19
Display	19
Teclas sensoras.....	19
Símbolos.....	21
Principio de manejo.....	22
Seleccionar un punto del menú.....	22
Modificar el ajuste en una lista de selección	22
Modificar el ajuste con una barra de segmentos.....	22
Seleccionar la función.....	22
Introducir números.....	23
Activar MobileStart.....	23
Aspirar agua.....	23
Dotación.....	25
Placa de características.....	25
Volumen de suministro.....	25
Accesorios suministrados con el horno y accesorios que se pueden adquirir posteriormente	25
Dispositivos de seguridad.....	31
Superficies con acabado PerfectClean.....	32
Primera puesta en funcionamiento	33
Miele@home	33
Ajustes básicos.....	34
Calentar el horno a vapor por primera vez y aclarar el sistema de evaporación ...	35
Ajustes.....	36
Relación de ajustes	36
Activar el menú «Ajustes».....	38
Idioma 	38
Hora.....	38
Iluminación	38
Display	39
Volumen	39
Unidades de medida	40
Booster	40
Enfriamiento rápido.....	40
Mantenim. calor.....	40
Propuesta de temp.....	41
Func. post. ventilador	41
Dureza del agua	42

Altitud.....	44
Seguridad.....	44
Miele@home	44
Control a distancia	45
Activar MobileStart	45
RemoteUpdate	45
Versión del software	46
Distribuidor.....	46
Ajustes de fábrica.....	46
Horas de servicio.....	46
Menú principal y submenús	47
Manejo	48
Manejo sencillo.....	48
Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción	49
Modificar la temperatura	49
Ajustar tiempos de cocción	49
Modificar tiempos de cocción ajustados.....	50
Eliminar los tiempos de cocción ajustados	50
Cancelar un proceso de cocción.....	50
Interrumpir el proceso de cocción en la función Cocción al vapor 	51
Precalentar el interior del horno	51
Booster.....	52
Enfriamiento rápido.....	52
Mantenim. calor.....	52
Aviso	53
Es importante saber	55
Cocción a vapor	55
Utilizar Cocción al vapor 	55
Indicaciones respecto a las tablas de cocción.....	56
Verdura	56
Pescado.....	57
Carne	58
Arroz.....	58
Cereales	59
Pastas.....	59
Frutas.....	59
Función Clima	59
Utilizar Función Clima 	59
Hornear	60
Consejos para hornear	61
Indicaciones respecto a las tablas de cocción.....	61
Consejos sobre las funciones	62

Contenido

Asar.....	62
Consejos para asar	62
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	63
Consejos sobre las funciones	64
Asar al grill	65
Consejos para asar al grill.....	65
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	65
Consejos sobre las funciones	66
Descongelar	66
Cocción a baja temperatura.....	67
Preparación de conservas.....	68
Deshidratar.....	69
Calentar vajilla.....	70
Productos congelados / precocinados.....	71
Programas Automáticos	71
Categorías.....	71
Utilizar los programas automáticos	71
Advertencias importantes sobre el uso.....	72
Tablas de cocción	73
Verdura 	73
Pescado 	74
Carne 	74
Pastas 	74
Arroz 	74
Masa batida	75
Masa trabajada	76
Masa de levadura.....	77
Masa de requesón y aceite	78
Tarta de bizcocho.....	78
Masa cocida, masa de hojaldre, merengues	79
Tentempiés	80
Carne de vacuno	81
Ternera.....	82
Cerdo	83
Cordero, carne de caza	84
Aves, pescado	85
Limpieza y mantenimiento	86
Productos para la limpieza inadecuados	86
Eliminar la suciedad normal	87
Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip).....	87
Suciedad resistente en las guías FlexiClip.....	88

Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico.....	88
Cómo eliminar la suciedad que proviene de especias, azúcar y similares.....	89
Cómo eliminar la suciedad que proviene de grasa o aceite	89
Limpieza del techo del horno.....	89
Evaporar agua restante	90
Mantenimiento	91
Remojo	91
Secado	92
Descalcificar	92
Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip	95
Desmontaje de la pared posterior	96
Puerta.....	96
Desmontar la puerta	97
Desmontar la puerta	97
Montaje de la puerta	99
¿Qué hacer si ...?	101
Informaciones en el display	101
Comportamiento inesperado	103
Resultado insatisfactorio.....	106
Ruidos inusuales.....	106
Servicio Post-venta	107
Contacto en caso de anomalías.....	107
Garantía	107
Instalación	108
Medidas de empotramiento	108
Empotramiento en un armario alto o inferior.....	108
Vista lateral.....	109
Conexiones y ventilación	110
Instalar el horno a vapor	111
Conección eléctrica	112
Datos para los laboratorios de ensayo	113
Platos de prueba según EN 60350-1 (función Cocción al vapor )	113
Platos de prueba Cocción menú (función Cocción al vapor )	114
Platos de prueba según la EN 60350-1 (funciones de horno multifunción).....	115
Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1.....	116
Datos técnicos	117
Declaración de conformidad.....	117
Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación	117

Advertencias e indicaciones de seguridad

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. Contiene indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en el aparato.

Según la norma IEC 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 debido al incumplimiento de estas indicaciones.

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

Uso apropiado

► Este horno 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 ámbito doméstico para cocinar al vapor, hornear, asar, asar al grill, calentar, descongelar, preparar conservas y deshidratar alimentos.

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

► Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el horno a vapor de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión.

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

► Este aparato está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial solo se puede utilizar para el uso previsto. No es apropiada para iluminación ambiental.

► Este horno a vapor está equipado con 1 lámparas de la clase de eficiencia energética G.

Niños en casa

► Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar el horno a vapor sin supervisión.

► Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a no ser que estén vigilados en todo momento.

► Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno 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 sin supervisión.

► Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del horno a vapor. No deje que los niños jueguen con el horno a vapor.

► 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 lesiones debido al vapor y a las 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 a vapor se calientan. Evite que los niños entren en contacto con el horno 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 15 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta.

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

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

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

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.

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 isla como en 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 quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación eléctrica.

► Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno a vapor con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Antes de conectarla, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un electricista.

► Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria. No conecte el horno a vapor de esta forma a la red eléctrica.

► 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).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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 a vapor. No abra nunca la carcasa del horno a vapor.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si la reparación del horno no la lleva a cabo un Servicio Post-venta autorizado por Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad, solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.
- ▶ En un horno a vapor suministrado sin cable de conexión deberá instalarse un cable de conexión especial por parte de un electricista autorizado (ver capítulo "Instalación", apartado "Conexión eléctrica").
- ▶ Si el cable de conexión está dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un técnico autorizado por Miele.
- ▶ En los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el horno a vapor deberá estar totalmente desconectado de la red eléctrica, p. ej. cuando la iluminación del interior del horno esté defectuosa (ver capítulo "¿Qué hacer si...?") Asegúrese de lo siguiente:
 - Desconecte los fusibles de la instalación eléctrica o
 - desenrosque por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - desconecte la clavija (en caso de haberla) de la base del enchufe. No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.
- ▶ Para funcionar correctamente, el horno a vapor necesita suficiente aire de refrigeración. Asegúrese de que no se limita la entrada de aire de refrigeración (p. ej. al montar listones de protección térmica en el armario de alojamiento). Además, ese aire de refrigeración no debe calentarse en exceso a causa de otras fuentes de calor (p. ej. hornos combustibles sólidos).
- ▶ Si se ha instalado el horno a vapor por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), no la cierre nunca durante su funcionamiento. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumulan calor y humedad. Lo que puede dañar el horno a vapor, el mueble y el suelo. Cierre la puerta del mueble solo cuando el horno a vapor se haya enfriado por completo.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

► Riesgo de sufrir lesiones debido al vapor 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, 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.



► 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.

► Los objetos en las cercanías del horno a vapor conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca use el horno para calentar estancias.

► Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje el horno a vapor desatendido cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el horno a vapor y sofoque las llamas mientras mantiene la puerta cerrada.



► En caso de asar al grill alimentos durante un tiempo demasiado prolongado esto podría provocar que se resequen y, eventualmente, que se autoinflamen. Respete los tiempos de cocción indicados en la tabla.

► Algunos alimentos se secan rápidamente y pueden incendiarse debido a las altas temperaturas del grill.

No utilice nunca funciones con grill para preparar panecillos o pan y secar p. ej. flores o hierbas. Utilice las funciones Aire caliente plus  o Bóveda y solera .

► Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Con el aprovechamiento del calor residual para mantener los alimentos calientes, se puede causar corrosión en el horno a vapor debido a la elevada humedad y al agua de condensación. También pueden resultar dañados el panel de mandos, la encimera o el armario inferior. Deje el horno conectado y ajuste la temperatura más baja en la función seleccionada. Después el ventilador de aire frío se enciende automáticamente.
- ▶ Los alimentos que se calientan o almacenan en el interior del aparato pueden secarse y la humedad que han desprendido puede producir corrosión en el horno a vapor. Tape los alimentos.
- ▶ El esmalte de la base del interior del horno se puede agrietar o saltar debido al estancamiento térmico.
No cubra nunca el suelo del horno con p. ej. papel de aluminio o papel para hornear.
Si desea utilizar la base del horno como superficie útil durante una preparación o para calentar vajilla, utilice las funciones Aire caliente plus  o Aire caliente Eco  sin la función Booster.
- ▶ La base del horno puede resultar dañada al introducir y extraer objetos. En caso de colocar cazuelas, sartenes o vajilla sobre la base del horno, no lo haga deslizándolos.
- ▶ Peligro de sufrir lesiones por el vapor. Al añadir un líquido frío a una superficie caliente, se produce vapor, que puede producir quemaduras graves. Además, las superficies calientes podrían resultar dañadas por la diferencia de temperatura repentina. No vierta nunca líquidos fríos directamente sobre superficies calientes.
- ▶ Peligro de sufrir lesiones por el vapor de agua. En los procesos de cocción al vapor, cocción con humedad y también durante la evaporación del agua restante se produce vapor que puede producir quemaduras graves. No abra nunca la puerta durante un proceso de cocción con vapor o durante la evaporación del agua restante.
- ▶ Es importante que la temperatura se reparta de forma homogénea por el alimento y sea lo suficientemente alta. Gire los alimentos o remuévalos para que el calor se reparta homogéneamente.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los materiales sintéticos no aptos para el horno a vapor pueden derretirse con las temperaturas altas y producir daños en el horno o comenzar a quemarse. Utilice exclusivamente materiales sintéticos aptos para el horno. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante. Si desea utilizar utensilios de materiales sintéticos para cocinar al vapor, asegúrese de que sean resistentes a la temperatura (hasta 100 °C) y al vapor. De lo contrario podrían derretirse, volverse frágiles o quebradizos.
- ▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No introduzca y caliente latas.
- ▶ Peligro de lesiones cuando la puerta está abierta. Puede lesionarse o tropezar con la puerta abierta. No deje la puerta abierta cuando no sea necesario.
- ▶ La puerta se puede cargar máximo con 15 kg. No se sienta sobre la puerta abierta del horno, y no coloque tampoco objetos pesados. Tenga en cuenta que no se quede nunca atrapado entre la puerta y el interior del horno. El horno a vapor podría resultar dañado.
- ▶ El vapor puede llegar a los componentes con tensión y provocar un cortocircuito. Además, los componentes eléctricos podrían resultar dañados. No utilice el horno a vapor sin la cubierta de la lámpara.

Para superficies de acero inoxidable:

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

Limpieza y mantenimiento

- ▶ Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.
- ▶ El cristal podría quebrarse debido a los arañazos. En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o cepillos ni espátulas metálicas afiladas para la limpieza de la puerta.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- Los listones portabandejas son desmontables. Montar de nuevo correctamente los listones portabandejas.
- Es posible desmontar la pared posterior con esmaltado catalítico para realizar una limpieza (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Desmontar la pared posterior"). Monte de nuevo correctamente la pared posterior y no utilice el horno en ningún caso antes de haberlo hecho.
- En las zonas húmedas existe la posibilidad de que se produzca una plaga de insectos (p. ej. cucarachas). Mantenga siempre limpios el horno a vapor y sus alrededores.
La garantía no cubre ningún daño provocado por insectos.

Accesorios

- Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de repuesto una vez finalizada la producción en serie del horno a vapor.
- No introduzca la bandeja Gourmet de Miele HUB 5000/HUB 5001 (en caso de estar disponible) en el nivel 1. La base del interior del horno podría resultar dañada. Debido a la escasa distancia se produce un estancamiento térmico y el esmalte se puede agrietar o saltar. Tampoco debe introducir nunca la bandeja Miele en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no está asegurada con el dispositivo antivuelco. Por lo general, utilice el nivel 2.

Sostenibilidad y protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje

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

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

Reciclaje de aparatos inservibles





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



En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el 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. Llévelos 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.

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

Sostenibilidad y protección del medio ambiente

Aprovechamiento del calor residual

- En caso de procesos de cocción a temperaturas superiores a 140 °C y tiempos por encima de los 30 minutos, es posible reducir la temperatura al ajuste mínimo aprox. 5 minutos antes de finalizar el proceso. El calor residual disponible es suficiente para finalizar la cocción. En ningún caso desconecte el horno a vapor (ver capítulo "Advertencias e indicaciones de seguridad").
- Si desea eliminar la grasa y el aceite de las superficies con esmaltado catalítico, inicie preferiblemente el proceso de limpieza directamente después del proceso de cocción. El calor restante reduce el consumo de electricidad.

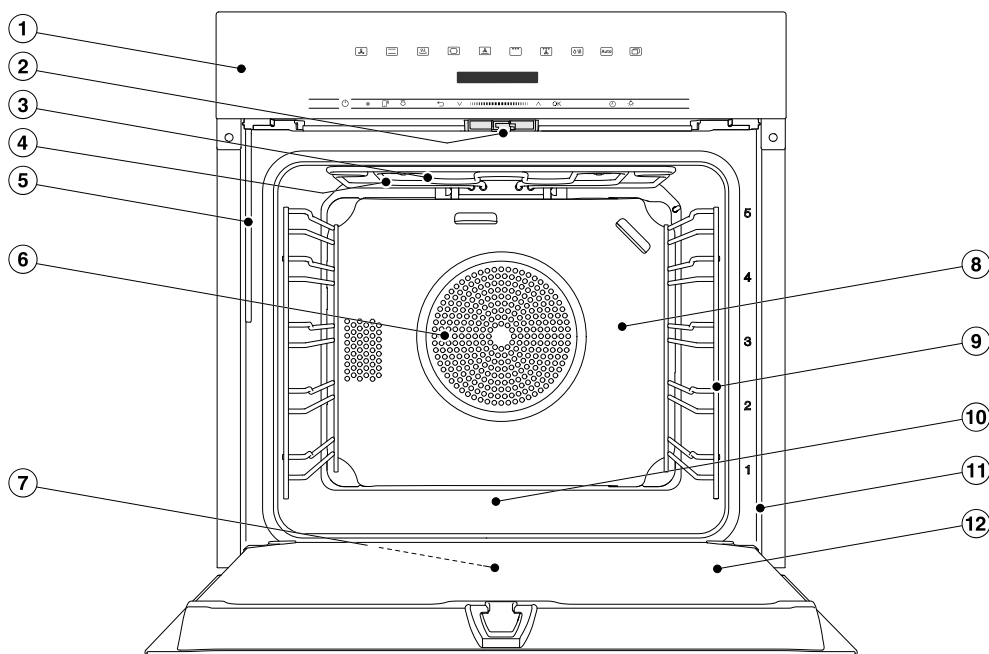
Adaptación de los ajustes

- Para reducir el consumo energético, seleccione Display | QuickTouch | Off para los elementos de manejo.
- 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

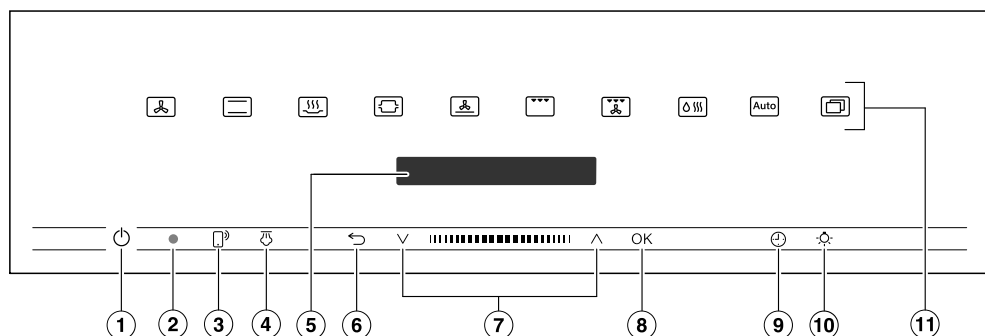
Por motivos de ahorro energético, el horno a vapor se desconecta automáticamente en caso de no transcurrir ningún proceso de cocción u otro manejo. Se muestra la hora o el display permanece oscuro ("Ajustes").










Horno a vapor




- ① Panel de mandos
- ② Cierre de la puerta
- ③ Resistencia calefactora de bóveda/grill
- ④ Apertura para el suministro de vapor
- ⑤ Tubo de llenado para el sistema de evaporación
- ⑥ Boca aspiradora para el ventilador con resistencia calefactora anular situada por detrás
- ⑦ Canaleta recogedora
- ⑧ Pared posterior de esmalte catalítico
- ⑨ Listones portabandejas con 5 niveles
- ⑩ Base del interior del horno con resistencia calefactora de solera por debajo
- ⑪ Marco frontal con placa de características
- ⑫ Puerta

Panel de mandos



- ① Tecla Conexión/Desconexión  hundi-
da
Para conectar y desconectar el horno
a vapor
 - ② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de
Miele)
 - ③ Tecla sensora 
Para manejar el horno a vapor a tra-
vés de un dispositivo móvil
 - ④ Tecla sensora 
Para activar las entradas de vapor en
la función Función Clima 
 - ⑤ Display
Indicación horaria e información so-
bre el manejo
 - ⑥ Tecla sensora 
Para saltar pasos y modificar los
puntos del menú durante un proceso
de cocción
 - ⑦ Zona de navegación con flechas  y

Para desplazarse en las listas de se-
lección y para modificar valores
 - ⑧ Tecla sensora OK
Para activar funciones y guardar
ajustes
 - ⑨ Tecla sensora 
Para ajustar un aviso, un tiempo de
cocción o un tiempo de inicio o fin
para un proceso de cocción
 - ⑩ Tecla sensora 
Para conectar y desconectar la ilumi-
nación interior
 - ⑪ Teclas sensoras
Para elegir funciones, programas au-
tomáticos y ajustes


Tecla Conexión/Desconexión

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


Pulse esta tecla para conectar y desconectar el horno a vapor.

Display

En el display se muestra la hora e información variada sobre funciones, temperaturas, tiempos de cocción, programas automáticos y ajustes.

Después de conectar el horno a vapor con la tecla Conexión/Desconexión  aparece el menú principal con la solicitud Seleccionar función.

Teclas sensoras

Las teclas sensoras reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido de tecla. Es posible desconectar la señal acústica con Otros  | Ajustes | Volumen | Sonido del teclado.







Seleccione el ajuste Display | Quick-Touch | On, si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre incluso cuando el horno a vapor está desconectado.



Teclas sensoras situadas por encima del display

En el capítulo «Menú principal y submenú», «Ajustes», »Programas Automáticos» y «Otras aplicaciones» encontrará información sobre las funciones y otras funciones.

Panel de mandos






Teclas sensoras situadas por debajo del display

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. Finalmente se ilumina la tecla sensora 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 (ver Ajustes", apartado "Miele@home").</p>
	<p>En caso de haber seleccionado entradas de vapor manuales en la función Función Clima , realice las entradas de vapor con esta tecla sensora.</p> <p>En cuanto pueda realizar una entrada de vapor, la tecla se iluminará en color naranja.</p> <p>De forma paralela a una entrada de vapor en curso en el display aparece .</p>
	<p>Dependiendo del menú en el que se encuentre, con esta tecla volverá al menú previo o al menú principal.</p> <p>En caso de que transcurra a la vez un proceso de cocción, es posible cancelarlo con esta tecla sensora.</p>
	<p>En la zona de navegación las flechas se utilizan para pasar página o desplazarse hacia arriba o abajo por la lista de selección. En el display aparece el punto del menú que desea seleccionar.</p> <p>Es posible modificar los valores y ajustes con las flechas o en la zona entre ellos.</p>

Tecla sensora	Función
OK	<p>En cuanto aparecen un valor, una indicación o un ajuste, es posible confirmarlo con la tecla sensora iluminada en color naranja OK.</p> <p>Al seleccionar esta tecla sensora activa funciones como p. ej. un aviso, memoriza cambios realizados en valores o ajustes y confirma consejos.</p>
	<p>En caso de que no discurra ningún proceso de cocción, puede ajustar un aviso con esta tecla sensora en cualquier momento (p. ej. para cocer huevos).</p> <p>En caso de que a la vez discurra un proceso de cocción, puede ajustar un aviso, un tiempo de cocción y una hora de inicio o fin para el proceso de cocción.</p>
	<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>

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 OK.
	Aviso
	La marca identifica el ajuste activo.
	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 impide que el horno a vapor se conecte de forma involuntaria (ver capítulo "Ajustes", apartado "Seguridad").

Principio de manejo

Es posible manejar el horno a vapor con las flechas \wedge y \vee de la zona de navegación y la zona entre ellas **||||**.

En cuanto aparecen un valor, una indicación o un ajuste, es posible confirmarlo con la tecla sensora *OK* en color naranja.

Seleccionar un punto del menú

- Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacado el punto del menú deseado.

Consejo: Al mantener pulsada una flecha, la lista de selección continúa pasando automáticamente hasta que se suelte la flecha.

- Confirme la selección con *OK*.

Modificar el ajuste en una lista de selección

El ajuste actual aparece marcada con un gancho \checkmark .

- Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacado el valor o el ajuste deseado.
- Confirme pulsando *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

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.

Cuando no aparece completado ningún segmento o solamente uno, significa que está seleccionado el valor mínimo o que el ajuste está desconectado (p. ej., en el volumen).

- Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese por la zona **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca el ajuste deseado.
- Confirme la selección con *OK*.


El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Seleccionar la función

Las teclas sensoras de las funciones (p. ej. Otros ) se encuentran situadas pro encima del display (ver capítulo «Manejo» y «Ajustes»).

- Pulse la tecla sensora de la función deseada.

La tecla sensora del panel de mandos se ilumina en color naranja.

- En las funciones: ajuste los valores como p. ej. la temperatura.
- En Otros : navegue por la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado.
- Confirme pulsando *OK*.

Cambiar la función


Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

La tecla sensora de la función seleccionada hasta ese momento se ilumina en color naranja.

- Pulse la tecla sensora de la nueva función.

Aparecen la función modificada y los valores propuestos correspondientes.

La tecla sensora de la función modifica-
da se ilumina en color naranja.

Navegue por Otros  en la lista de
selección hasta que aparezca el punto
del menú deseado.

Introducir números

Los números que pueden modificarse
aparecen destacados en color claro.

- Toque las flechas \wedge o \vee o desplácese
por la zona **IIIIIIII** hacia la izquierda y
la derecha, hasta que aparezca desta-
cada la cifra deseada.


Consejo: Al mantener pulsada una fle-
cha, los valores pasan automáticamente
hasta que se suelte la flecha.

- Confirme pulsando **OK**.


Se memoriza el número modificado. Re-
gresa al menú superior.

Activar MobileStart



- Seleccione la tecla sensora , para
activar MobileStart.

La tecla sensora  se ilumina. Es posi-
ble manejar a distancia el horno a través
de la App Miele.

El manejo directo del horno tiene prio-
ridad respecto al manejo a distancia a
través de la App.

Mientras la tecla sensora  perma-
nezca iluminada, es posible utilizar
MobileStart.

Aspirar agua

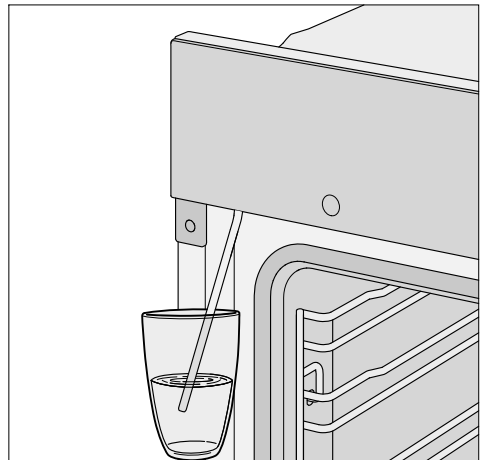
En las funciones Cocción al vapor  y
Función Clima  aparece la indicación
de proporcionar agua para el proceso de
cocción.

- Llene un recipiente con la cantidad de
agua necesaria.

El agua destilada o con gas y otros lí-
quidos pueden dañar el horno a va-
por.

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

- Abra la puerta.
- Mueva hacia delante el tubo de llena-
do situado en la parte izquierda deba-
jo del panel de mandos.



- Sumerja el tubo de llenado en el reci-
piente con agua.
- Confirme pulsando **OK**.

Comienza el proceso de aspiración.

La cantidad de agua que se aspira pue-
de ser menor que la solicitada, de forma
que en el recipiente quede un resto.


Principio de manejo

Puede interrumpir o continuar el proceso de aspiración en cualquier momento seleccionando *OK*.

- Retire el recipiente tras el proceso de aspiración y cierre la puerta.

Se oye nuevamente un breve ruido de la bomba. Se aspira el agua existente en el tubo de llenado.

Comienza el proceso de cocción. Durante el proceso de cocción se introducirá el agua en el horno en forma de vapor. Las aberturas para la conducción del vapor se encuentran en la esquina trasera izquierda del techo del horno.

 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.

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

Placa de características

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

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

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

Volumen de suministro

- Instrucciones de manejo y montaje para conocer el funcionamiento del horno a vapor
- Libro de recetas para los programas automáticos y las funciones
- Tornillos para fijar su horno a vapor en el armario
- Pastillas para la descalcificación y una manguera de material sintético con soporte para descalcificar el sistema de evaporación
- Diversos accesorios

Accesorios suministrados con el horno y accesorios que se pueden adquirir posteriormente

La dotación depende del modelo.

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


En función del modelo, el horno a vapor está dotado con otros accesorios, aquí mencionados.

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

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

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

Listones portabandejas

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

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

Cada nivel de bandeja está compuesto de dos pestañas superpuestas:

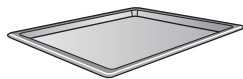
Los accesorios (p. ej. la parrilla) se introducen entre las pestañas.

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

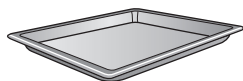
Dotación

Bandeja de repostería, bandeja Universal y parrilla con dispositivo antivuelco

Bandeja de repostería HBB 71:



Bandeja Universal HUBB 71:



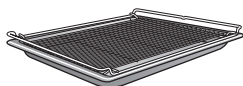
Parrilla HBBR 71:




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

Introduzca siempre la parrilla con la superficie útil hacia abajo.

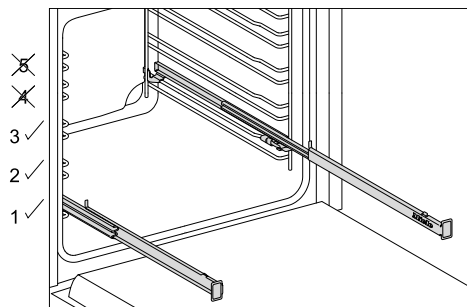
En la parte corta de este accesorio se encuentra un dispositivo antivuelco. Evita que la parrilla se resbale de los listones portabandejas cuando usted solo desee sacarla parcialmente.



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

En la función Cocción al vapor , deslice **siempre** la bandeja universal en el nivel 1 para recoger el líquido.

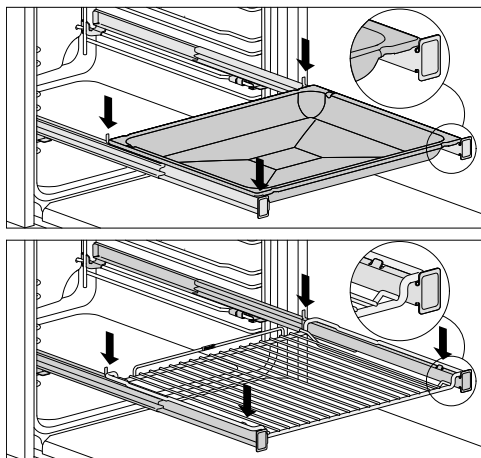
Guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C



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

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

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



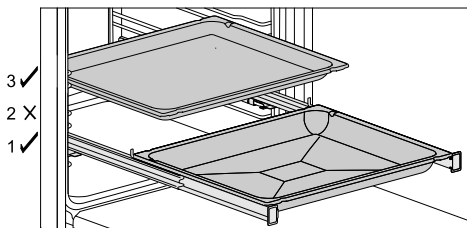
Para evitar que los accesorios resbalen:

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

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

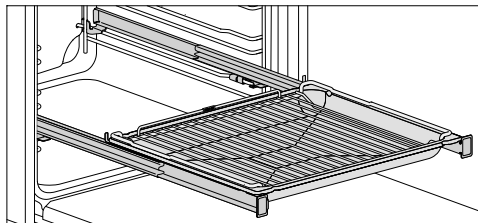
Debido a que las guías FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel, se acorta la distancia hasta el nivel superior. En caso de una distancia demasiado corta, esto podría afectar el resultado de la cocción.

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



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

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



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

Dotación

Montaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

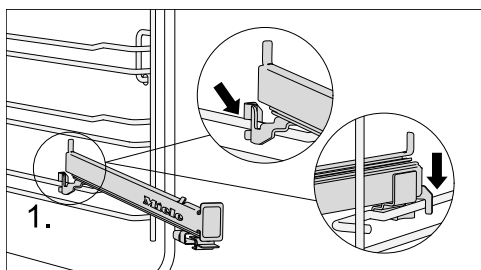
Deje que las resistencias calefactoras, el interior del horno y los accesorios se enfríen antes de montar o desmontar las guías FlexiClip.

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

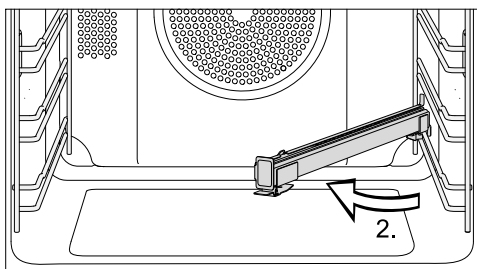
Cada nivel está compuesto por dos listones. Las guías telescópicas FlexiClip se montan sobre el listón superior de un nivel.

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

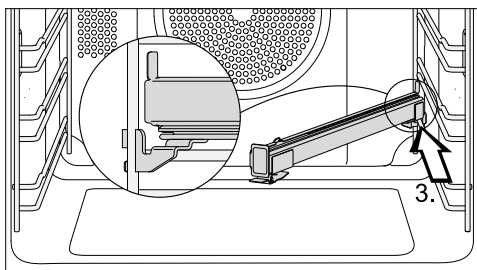
No abra las guías telescópicas FlexiClip durante el montaje o desmontaje.



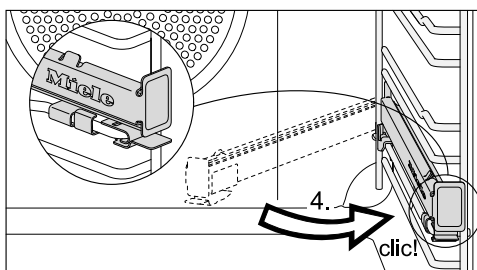
- Encaje la guía telescópica FlexiClip en la parte delantera del listón superior de un nivel (1.).



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



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



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

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

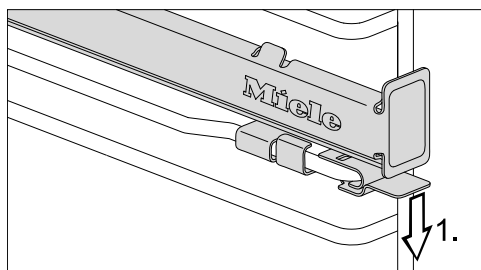
Desmontaje de las guías telescópicas FlexiClip

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

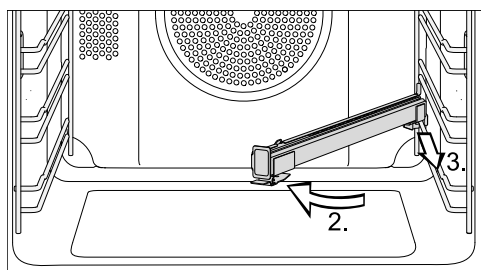
El horno se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.

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

- Introduzca totalmente la guía telescópica FlexiClip.

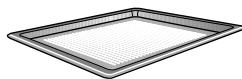


- Presione la lengüeta de la guía FlexiClip hacia abajo (1.).



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

Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry HBBL 71



Las diminutas perforaciones de la bandeja Gourmet para hornear y AirFry perfeccionan el proceso de cocción:

- Se consigue un dorado de la parte inferior mejor al preparar repostería de masa fresca de levadura o requesón y aceite, pan y panecillos. Primero, extender la masa en una superficie de trabajo plana y colocarla después sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry.
- Las patatas fritas, las croquetas y los platos similares se pueden freír sin aceite con el flujo de aire caliente (AirFrying).
- Al deshidratar/secar alimentos se optimiza la circulación de aire alrededor de los mismos.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

La **bandeja para hornear y AirFry redonda perforada HBFP 27-1** ofrece las mismas prestaciones.

La bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry y la bandeja perforada redonda para hornear y AirFry no son adecuadas para su uso en la función Cocción al vapor

Utilizar la bandeja y los moldes perforados únicamente para hornear.

Moldes redondos



Dotación

La bandeja redonda sin perforar

HBF 27-1 está indicada para la preparación de pizza, tartas planas de masa de levadura o masa batida, tartas dulces o saladas, postres gratinados, pan sin levadura o para hornear pasteles o pizzas ultracongeladas.

La **bandeja perforada redonda para hornear y AirFry-[®]**, **HBFP 27-1** ofrece las mismas prestaciones que la bandeja perforada **Gourmet para hornear y AirFry HBBL 71**.

La superficie esmaltada de los dos moldes tiene un acabado PerfectClean.

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

Piedra Gourmet HBS 70

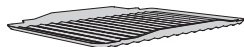


Utilizando la piedra Gourmet conseguirá un resultado óptimo para platos que requieren una base crujiente como, p. ej., pizzas, quiches, panes, panecillos, saladitos y similares.

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

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

Bandeja para asar y asar al grill HGBB 71



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

Al utilizar los programas para asar, asar al grill o AirFrying (asar con aire) se evita que se queme el jugo que suelta la carne, pudiendo reutilizarlo posteriormente.

La superficie esmaltada tiene un acabado PerfectClean.

Bandeja Gourmet HUB Tapa para la bandeja Gourmet HBD

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

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

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

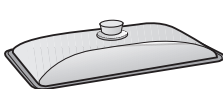
Las tapas adecuadas se pueden adquirir por separado. Indique la denominación de modelo al realizar la compra.

Fondo: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

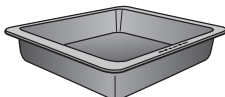


HBD 60-22

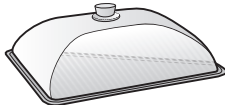


Fondo: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* indicada para placas de cocción de inducción

Recipientes para cocción al vapor

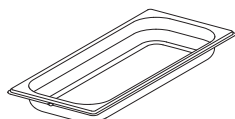
El horno a vapor está dotado con menaje de acero inoxidable. También hay disponibles otros recipientes de cocción de diferentes tamaños, perforados o no perforados.

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.

El recipiente con los alimentos se introduce en el nivel 3.

Deslice siempre la bandeja universal en el nivel 1 para recoger el líquido.

Recipiente para cocción al vapor DGG 20



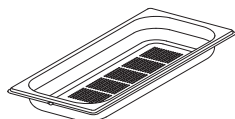
1 recipiente para cocción al vapor sin perforar de acero inoxidable

Capacidad: 2,4 l

Capacidad útil: 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (An x Fo x Al)

Recipiente para cocción al vapor DGGL 20



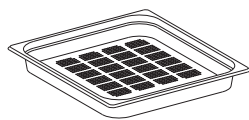
1 recipiente para cocción al vapor perforado de acero inoxidable

Capacidad: 2,4 l

Capacidad útil: 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (An x Fo x Al)

Recipiente para cocción al vapor DGGL 12



1 recipiente para cocción al vapor perforado de acero inoxidable

Capacidad: 5,4 l

Capacidad útil: 3,3 l

450 x 390 x 40 mm (An x Fo x Al)

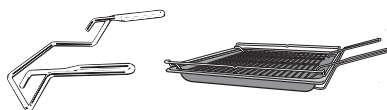
Accesorios con esmalte catalítico

Pared trasera

Solicite la pieza de sustitución cuando el esmalte catalítico haya perdido su efecto a causa de un manejo incorrecto o a la suciedad persistente.

Al realizar el pedido indique el modelo de su horno a vapor.

Asa HEG




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

Accesorios para la limpieza y mantenimiento

- Pastillas de descalcificación, manguera de plástico con ventosa para descalcificar el horno de vapor
- Paño de microfibra multiusos de Miele
- Limpiador para hornos Miele

Dispositivos de seguridad

- Bloqueo de puesta en funcionamiento  (ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»)
- Bloqueo del teclado (ver capítulo «Ajustes», apartado «Seguridad»)

Dotación

- Ventilador de enfriamiento

(ver capítulo «Ajustes», apartado «Funcionamiento posterior del ventilador»)

- Desconexión de seguridad

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

- Puerta con frente frío

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

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

Las superficies con acabado PerfectClean requieren cuidados similares al cristal.

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

Superficies con acabado PerfectClean:

- Interior del aparato
- Parrilla
- Bandeja Universal
- Bandeja de repostería
- Bandeja de asar y asar al grill
- Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry
- Bandeja redonda perforada para hornear y AirFry
- Molde redondo

Superficies con acabado PerfectClean

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

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

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

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

Miele@home

El horno a vapor está equipado con un módulo WiFi.

Para utilizarlo, se necesita:

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

La App guía para realizar la conexión entre el horno a vapor y la red WiFi del 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:

- Activar la información sobre el estado de su horno a vapor
- Consultar información sobre los procesos de cocción en curso en 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 del horno sea la adecuada.

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™.



Primera puesta en funcionamiento

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 lesiones 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.

Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.
- Confirme pulsando **OK**.

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

Ajustar localización

- Seleccione la localización deseada.
- Confirme pulsando **OK**.

Configurar Miele@home

En el display aparece **Configurar «Miele@home»**.

- Si desea configurar inmediatamente Miele@home, confirme con **OK**.
- Si desea posponer la configuración a otro momento, elija la opción **Saltar** y confirme con **OK**.

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 hora

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

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.

Calentar el horno a vapor por primera vez y aclarar el sistema de evaporación

Durante el primer calentamiento pueden producirse olores desagradables. Desaparecerán si calienta el horno a vapor vacío durante al menos una hora. También se recomienda aclarar el sistema de evaporación.

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

- Elimine las posibles pegatinas y láminas protectoras del horno a vapor y los accesorios.
- Retire el polvo y los restos de embalaje con un paño húmedo.
- Monte las guías FlexiClip sobre los listones portabandejas e introduzca las bandejas y la parrilla.
- Encienda el horno a vapor con el botón de encendido/apagado .

Aparece Seleccionar función.

- Seleccione Función Clima .

Aparece la propuesta de temperatura (160 °C).


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

- Ajuste la temperatura máxima posible (250 °C).
- Confirme pulsando **OK**.
- Seleccione Entrada de vapor auto..


Aparece la solicitud del proceso de aspiración.

- Llene un recipiente con la cantidad necesaria de agua y siga las indicaciones que aparecen en el display (véase el capítulo "Principio de funcionamiento", apartado "Aspirar agua").

Caliente el horno de vapor durante al menos una hora.

- Desconecte el horno a vapor con la tecla Conexión/Desconexión  después de mínimo una hora.

Limpieza del interior del horno después del primer calentamiento

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las 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 realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

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


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

Ajustes

Relación de ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	... deutsch english ... Localización
Hora	Indicación On* Off Desconexión nocturna Formato hora 12 h 24 h* Ajustar
Iluminación	On «On» durante 15 s* Off
Display	Luminosidad  QuickTouch On Off*
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado  Melodías On* Off
Unidades de medida	Temperatura °C* °F
Booster	On* Off
Enfriamiento rápido	On* Off
Mantenim. calor	On Off*


* Ajuste de fábrica



Punto de menú	Ajustes posibles
Propuesta de temp.	
Func. post. ventilador	Controlado por temp.* controlado por tiempo
Dureza del agua	1 °dH ... 21 °dH* ... 70° dH
Altitud	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Seguridad	Bloqueo del teclado On Off* Bloqueo puesta func.  On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Versión del software	
Distribuidor	Modo exposición On Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Propuesta de temp.

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Activar el menú «Ajustes»

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

- Seleccione Otros .
- 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 la tecla sensora . Oriéntese por el símbolo  para volver al submenú Idioma .

Hora

Indicación

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

- On
La hora se muestra siempre en el display. Este ajuste aumenta el consumo energético.
Si se selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | On, todas las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al contacto.
Si selecciona adicionalmente el ajuste

Display | QuickTouch | Off, deberá conectar previamente el horno a vapor combinado para poder manejarlo.

- Off
El display se muestra oscuro para ahorrar energía. Es necesario encender el horno a vapor combinado antes de poder usarlo.
- Desconexión nocturna
La hora solo se muestra en el display de 5:00 horas a 23:00 horas. Durante el resto del tiempo, el display permanece oscuro. Este ajuste aumenta el consumo energético.

Formato hora

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

Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

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@mobile, la hora se sincroniza a través de la App Miele@mobile según el ajuste de localización.

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.

Display

Luminosidad

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

- ■■■■■■■■

luminosidad máxima

- ■■■■■■■■

luminosidad mínima

QuickTouch

Elegir cómo deben reaccionar las teclas sensoras cuando el horno a vapor combinado está desconectado:

- On

Si se selecciona adicionalmente el ajuste Hora | Indicación | On o Desconexión nocturna, las teclas sensoras reaccionan también cuando el horno a vapor combinado está desconectado. Este ajuste aumenta el consumo energético.

- Off

Independientemente del ajuste Hora | Indicación las teclas sensoras reaccionan solo cuando el horno a vapor combinado está conectado así como durante un tiempo concreto después de su desconexión.

Volumen

Señales acústicas

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

Melodías

Al finalizar un proceso, suena una melodía durante un intervalo de tiempo.

El volumen de esa melodía se muestra con una barra de segmentos.

- ■■■■■■■■

Volumen máximo

- □■■■■■■□

La melodía está desconectada

Tono único

Al finalizar un proceso suena un tono de aviso durante un tiempo concreto.

El volumen del tono único se muestra por medio de una barra de segmentos.

- ■■■■■■■■■■■■

Volumen máximo

- □■■■■■■■■■■□

Volumen mínimo

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

Melodías

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

Ajustes

Unidades de medida

Temperatura

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

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 ajustada.
- 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.

Enfriamiento rápido

Es posible enfriar rápidamente el interior del horno y el alimento una vez finalizado el proceso de cocción con la función Enfriamiento rápido.

Esta función tiene sentido cuando, p. ej. desea iniciar directamente un programa automático para el que es necesario que el interior del horno esté previamente frío.

En combinación con la función Mantenim. calor es posible mantener los alimentos calientes al finalizar un proceso de cocción, sin que se cocinen en exceso.

- On
La función Enfriamiento rápido está conectada. Una vez finalizado el proceso de cocción la puerta se abre automáticamente una ranura. El ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno rápidamente.
- Off
La función Enfriamiento rápido está desconectada. Una vez finalizado el proceso de cocción, puerta permanece cerrada. El ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno.

Mantenim. calor

Con la función Mantenim. calor es posible mantener los alimentos calientes al finalizar un proceso de cocción, sin que se cocinen en exceso. Los alimentos se mantienen calientes a la temperatura preajustada (Ajustes | Propuesta de temp. | Mantenim. calor).

Es posible utilizar la función Mantenim. calor tan solo en combinación con la función Enfriamiento rápido.

- On
La función Mantenim. calor está conectada. Una vez finalizado el proceso de cocción la puerta se abre automáticamente una ranura. El ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno a la temperatura preajustada.
Una vez alcanzada la temperatura, la puerta se cierra de nuevo automáticamente para que los alimentos se mantengan calientes.
- Off
La función Mantenim. calor está desconectada. Una vez finalizado el proceso

de cocción, puerta permanece cerrada. El ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno.

Propuesta de temp.

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

La lista de selección de funciones con la temperatura propuesta correspondiente se muestra en cuanto haya accedido al punto de menú.

- Seleccione la función que desee.
- Modifique la temperatura propuesta.
- Confirme pulsando *OK*.

También puede modificar la propuesta de temperatura para la función *Mantenim. calor*.

Func. post. ventilador

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

- Controlado por temp.
El ventilador de refrigeración se apaga cuando la temperatura del interior del horno cae por debajo de aprox. 70 °C.
- controlado por tiempo
El ventilador de refrigeración se apaga después de aprox. 25 minutos.

La condensación de agua podría causar daños en el mueble de empotramiento y la encimera resultaría dañada y se podría formar corrosión en el horno a vapor.

Si mantiene calientes los alimentos dentro del horno, en el ajuste controlado por tiempo se aumenta la humedad del aire, lo que provoca que el panel de mandos se empañe, que se formen gotas por debajo de la encimera o que se empañe el frontal del mueble.

Si está conectado el ajuste controlado por tiempo, no deje ningún alimento caliente en el interior del horno.

Dureza del agua

Para que el horno a vapor combinado funcione correctamente y tenga lugar la descalcificación en el momento adecuado, es necesario ajustar la dureza del agua del lugar. Cuanto más dura sea el agua, más a menudo se tendrá que descalcificar el horno a vapor combinado. La empresa de suministro de agua competente puede aportar información sobre el grado de dureza del agua potable local.

En caso de utilizar un descalcificador propio, realizar el ajuste en el horno a vapor combinado de acuerdo con el valor ajustado del descalcificador.

En caso de utilizar un sistema propio para la desalinización completa del agua (p. ej. un sistema de ósmosis inversa), será necesario ajustarlo para que el agua tratada tenga una conductividad de al menos 100 µS/cm. Esto se puede conseguir con la mayoría de las calidades de agua no desalinizando completamente el agua, sino fijando una dureza del agua de al menos 3 °dH. La conductividad es necesaria para el reconocimiento del nivel de llenado en el generador de vapor. Realizar el ajuste en el horno a vapor combinado de acuerdo con el valor ajustado del sistema de desmineralización del agua.

En caso de utilizar agua embotellada, deberá cumplir la Ordenanza sobre agua potable. No utilizar agua mineral ni agua con dióxido de carbono añadido. Ajustar el horno a vapor combinado en función del contenido de calcio. El contenido de calcio se indica en la etiqueta de la botella en mg/l Ca²⁺ o ppm (mg/l CaCO₃).

Dureza del agua			Contenido en calcio mg/l Ca ²⁺	Contenido en carbonato cálcico ppm (mg/l CaCO ₃)	Ajuste del horno a vapor combinado
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15


Dureza del agua			Contenido en calcio mg/l Ca^{2+}	Contenido en carbonato cálcico ppm (mg/l CaCO_3)	Ajuste del horno a vapor combinado
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Altitud

La temperatura de ebullición del agua varía en función de la altitud del lugar de instalación. Con esta configuración, se ajusta la temperatura de ebullición del agua después de una mudanza si la nueva ubicación de la instalación difiere de la anterior en al menos 300 metros de altitud.

Seguridad

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 la tecla sensora 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 seleccionarl

Bloqueo puesta func.

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

Con el bloqueo de puesta en funcionamiento activado, seguirá pudiendo ajustar un aviso, 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 utilizar el horno a vapor, pulse la tecla sensora OK durante al menos 6 segundos.
- Off
El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado. Puede utilizar el horno a vapor como siempre.

Miele@home

El horno a vapor es uno de los electrodomésticos de Miele@home. Su horno a vapor está dotado de fábrica con un módulo de comunicación WiFi y es apto para la comunicación inalámbrica.

Existen varias opciones para integrar su horno a vapor en su red WiFi. Le recomendamos que conecte su horno a vapor a su red WiFi con la ayuda de la App de 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.

- 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@mobile 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. activar información sobre los procesos de cocción en curso o finalizar un proceso en curso. En el modo de espera 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. Es posible manejar a distancia el horno a través de la app de Miele.

El manejo directo en el horno a vapor tiene prioridad sobre el manejo en remoto a través de la app.

Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

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. En caso de que haya disponible una actualización para su horno a vapor, se descargará automáticamente. 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 de Miele.

Ajustes

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

Puede instalar la actualización inmediatamente o posponer la instalación. Si la pospone, la pregunta aparecerá al conectar de nuevo el horno a vapor.

Si no desea instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

- Si no recibe ninguna notificación, se debe a que no hay ninguna actualización disponible.
- No es posible deshacer una actualización ya instalada.
- No apague 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.

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


En caso de conectar el horno a vapor con el modo Exposición activado, aparecerá el mensaje Modo exposición conectado. El aparato no se calienta.

- On
El Modo exposición se activa si pulsa la tecla sensora *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 como siempre.












Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato
Todos los ajustes se restablecen a los ajustes de fábrica.
- Propuesta de temp.
Las temperaturas propuestas modificadas se restablecen a los ajustes de fábrica.

Horas de servicio

Seleccionando Otros  | Horas de servicio se puede consultar el número total de horas de funcionamiento del horno a vapor combinado.

Menú principal y submenús

Menú	Valor recomendado	Rango
Funciones		
Aire caliente plus 	160 °C	30–250 °C
Bóveda y solera 	180 °C	30–250 °C
Cocción al vapor 	100 °C	70–100 °C
Asado automático 	160 °C	100–230 °C
Cocción intensiva 	170 °C	50–250 °C
Grill grande 	240 °C	200–250 °C
Grill con aire 	200 °C	100–250 °C
Función Clima 	160 °C	130–250 °C
Programas Automáticos 		
Otros 		
Solera	190 °C	100–250 °C
Aire caliente Eco	190 °C	100–250 °C
Descongelar	25 °C	25–50 °C
Mantenimiento		
Descalcificar		
Remojo		
Secado		
Ajustes 		
Horas de servicio		

Manejo sencillo

- Encienda el horno a vapor.


Aparece el menú principal.



- Seleccione la función que desee.

A continuación, aparece la función y la propuesta de temperatura.

- Modifique la temperatura predeterminada y ajuste el tiempo de cocción, si es necesario.

La propuesta de temperatura se adopta en pocos segundos. Es posible modificar posteriormente la temperatura con las flechas.

- Confirme pulsando **OK**.
- En el modo de funcionamiento **Función Clima** , seleccione las ráfagas de vapor deseadas (véase el capítulo "Función Clima").

En las funciones **Cocción al vapor**  y **Función Clima**  aparece la indicación de proporcionar agua para el proceso de cocción.


- Llene un recipiente con la cantidad necesaria de agua y siga las indicaciones que aparecen en el display (véase el capítulo "Principio de funcionamiento", apartado "Aspirar agua").

- Introduzca los alimentos en el horno.

La temperatura real aparece y la fase de calentamiento comienza.

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

- Después del proceso de cocción, seleccione la tecla sensora de la función elegida para finalizar el proceso.


 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.

Secado de la cámara de cocción después de un proceso de cocción al vapor

Se recomienda secar la cámara de cocción después de terminar un proceso de cocción en el modo de funcionamiento **Cocción al vapor**  con el programa de cuidado **Secado**.

El programa de mantenimiento **Secado** consta de hasta 3 fases: fase de evaporación del agua restante del interior del horno vacío, fase de secado mediante un calentamiento del interior del horno y fase de enfriamiento con una pequeña apertura de la puerta.

Asegúrese de llevar a cabo el programa de mantenimiento **Secado** para proteger la cámara de cocción de la corrosión y para evaporar completamente el agua residual.

- Siga las indicaciones del display.
- Elimine el agua y la condensación del interior del horno a vapor y de la bandeja de goteo con una esponja o un paño.

- Cierre la puerta.
- Una vez finalizado el programa de mantenimiento Secado, apague el horno a vapor.

Rellenar el agua

Si no hay suficiente agua en el depósito durante un proceso de cocción con soporte de humedad, suena una señal y aparece la indicación de llenar con agua fresca.

⚠ Existe un peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

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

Retirarse un paso atrás y esperar hasta que el vapor caliente se haya disipado.

- Llenar un recipiente con la cantidad de agua necesaria y seguir las indicaciones que aparecen en el display (ver el capítulo «Principio de funcionamiento», apartado «Aspirar agua»).

La fase de calentamiento comienza de nuevo y 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
- Duración
- Listo a las

- Inicio a las

Modificar la temperatura

Es posible ajustar la propuesta de temperatura a su gusto personal permanentemente Otros  | Ajustes  | Propuesta de temp..

- Seleccione las flechas \wedge o \vee o arrastre en la zona  hacia la izquierda o la derecha.

La temperatura teórica aparece en el display.

- Modifique la temperatura teórica en la zona de navegación.

La temperatura se modifica en intervalos de 5 °C.

- Confirme pulsando OK.

El proceso de cocción continuará con la temperatura teórica 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.

Manejo

Con la introducción de **Duración**, **Listo a las** o **Inicio a las** con la tecla sensora ⌚ puede desconectar automáticamente un proceso de cocción o conectarlo y desconectarlo.

- Duración

Ajuste la hora a la que necesita preparar el alimento. 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.

- Listo 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 **Listo 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 la tecla sensora ⌚.
- Ajuste los tiempos deseados.
- Confirme pulsando **OK**.
- Utilice la tecla sensora ⏪ para volver al menú de la función seleccionada.

Modificar tiempos de cocción ajustados

- Seleccione la tecla sensora ⌚.
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando **OK**.
- Seleccione **Modificar**.
- Modifique el tiempo ajustado.

- Confirme pulsando **OK**.
- Para volver al menú de la función seleccionada utilice la tecla sensora ⏪.

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

Eliminar los tiempos de cocción ajustados

- Seleccione la tecla sensora ⌚.
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando **OK**.
- Seleccione **Borrar**.
- Confirme pulsando **OK**.
- Para volver al menú de la función seleccionada utilice la tecla sensora ⏪.

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

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

Cancelar un proceso de cocción

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada o la tecla sensora ⏪.
- Cuando aparezca **Cancelar proceso**, confirmar con **OK**.

Finalmente se desconectan el calentamiento del interior del horno y la iluminación. Se eliminan los tiempos ajustados.


Aparece el menú principal.


Si está conectada la función Enfriamiento rápido, se abre automáticamente una ranura de la puerta una vez finalizado el proceso de cocción y el ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno rápidamente.

A través de la tecla sensora de la función seleccionada regresa al menú principal.

Interrumpir el proceso de cocción en la función Cocción al vapor

Se recomienda mantener la puerta cerrada durante un proceso de cocción con funcionamiento a vapor para que no salga vapor y no baje la temperatura ajustada de la cámara de cocción.

Puede interrumpir un proceso de cocción en el modo de funcionamiento Cocción al vapor  y en los programas y aplicaciones con funcionamiento solo a vapor y pausar el tiempo de cocción.


 Existe un peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

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

Retirarse un paso atrás y esperar hasta que el vapor caliente se haya disipado.

- Si se desea interrumpir el proceso de cocción, abrir la puerta durante la cocción.

El proceso de cocción se interrumpe y el tiempo de cocción se mantiene.

 Existe un riesgo de sufrir lesiones debido a las superficies y alimentos calientes.

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

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

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




- Cerrar la puerta cuando se quiera seguir cocinando.

El proceso de cocción continúa a la temperatura actual del interior del horno. El tiempo restante continúa disminuyendo.


Precalentar el interior del horno

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

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

- Introduzca la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento.
- Precaliente el horno para las siguientes preparaciones y funciones:
 - Masas de pan oscuras así como rosbif y entrecot en las funciones Aire caliente plus , Función Clima  y Bóveda y solera 


Manejo





- 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  (sin la función Booster)

Booster

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

Esta función está conectada de fábrica para las siguientes funciones

(Otros  | Ajustes  | Booster | On):

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera 
- Asado automático 
- Función Clima 

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.

Desconectar Booster para un proceso de cocción

- Seleccione el ajuste Booster | Off, antes de elegir la función deseada.

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

Si finalmente desea iniciar de nuevo un proceso con la función Booster, elija el ajuste Booster | On, para conectar de nuevo la función.

Enfriamiento rápido

Es posible enfriar rápidamente el interior del horno y el alimento una vez finalizado el proceso de cocción con la función Enfriamiento rápido.

Función no disponible en el modo de funcionamiento Cocción al vapor .

Desconectar Enfriamiento rápido para un proceso de cocción

- Seleccione el ajuste Enfriamiento rápido | Off, antes de elegir la función deseada.

Si la función Mantenim. calor ya está conectada, aparece En caso de que «Enfriamiento rápido» esté desactivado, también lo estará «Mant. del calor»..

Las funciones Enfriamiento rápido y Mantenim. calor están desconectadas. Una vez finalizado el proceso de cocción, puerta permanece cerrada. El ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno.

Si finalmente desea iniciar de nuevo un proceso con la función Enfriamiento rápido, elija el ajuste Enfriamiento rápido | On, para conectar de nuevo la función.

Mantenim. calor

Con la función Mantenim. calor es posible mantener los alimentos calientes al finalizar un proceso de cocción, sin que se cocinen en exceso.

Los alimentos se mantienen calientes a la temperatura preajustada (ver capítulo "Ajustes", apartado "Propuesta de temp. ").

Es posible utilizar la función **Mantenim. calor** tan solo en combinación con la función **Enfriamiento rápido**.

Función no disponible en el modo de funcionamiento **Cocción al vapor** .

Conectar **Mantenim. calor** para un proceso de cocción

- Seleccione el ajuste **Mantenim. calor** | **On**, antes de elegir la función deseada.

Si la función **Enfriamiento rápido** ya está desconectada, aparece la función «**Mant. del calor**» necesita del «**Enfriamiento rápido**». «**Enfriamiento rápido**» también está activado.

- En caso necesario, confirme el mensaje con **OK**.

Están conectadas las funciones **Mantenim. calor** y **Enfriamiento rápido**. Una vez finalizado el proceso de cocción la puerta se abre automáticamente una ranura. El ventilador de enfriamiento enfría el alimento y el interior del horno a la temperatura preajustada.


Una vez alcanzada la temperatura, la puerta se cierra de nuevo automáticamente para que los alimentos se mantengan calientes.

Si finalmente desea iniciar de nuevo un proceso sin la función **Mantenim. calor**, elija el ajuste **Mantenim. calor** | **Off**, para desconectar de nuevo la función.

El ajuste para la función **Enfriamiento rápido** no se modifica.

Aviso

Utilizar la función **Aviso**

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

También puede utilizar el minuterio 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.

Consejo: Utilice un aviso como recordatorio en una función con humedad para realizar manualmente la entrada de vapor a la ahora deseada.

Ajustar un aviso


En caso de haber seleccionado el ajuste **Display** | **QuickTouch** | **Off**, conecte el horno para ajustar un aviso. Cuando el horno a vapor esté desconectado, se muestra el aviso en curso.


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

- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione **Aviso**. Aparece el mensaje **Ajustar 00:00 min.**

- Ajuste **06:20** con la zona de navegación.
- Confirme pulsando **OK**.

El aviso se memoriza.


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


En caso de transcurrir a la vez un proceso de cocción **sin** microondas, en cuanto se alcanza la temperatura ajustada, aparecen  y el aviso en marcha.

Manejo

Si discurre a la vez un proceso de cocción **con** un tiempo de cocción ajustado, el aviso transcurre en segundo plano, puesto que lo que se visualiza en el display es el tiempo de cocción.


Si se encuentra en un menú, el aviso transcurre de fondo.

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

- Seleccione la tecla sensora .
- En caso necesario, confirme con *OK*.

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar el aviso


- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione *Aviso*.
- Seleccione *Modificar*.
- Confirme pulsando *OK*.

Se muestra el aviso.

- Modifique el aviso.
- Confirme pulsando *OK*.

El aviso modificado se memoriza.


Borrar el aviso


- Seleccione la tecla sensora .
- Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione *Aviso*.
- Seleccione *Borrar*.
- Confirme pulsando *OK*.

El aviso se borra.

Cocción a vapor

Utilizar Cocción al vapor

En el modo de funcionamiento Cocción al vapor  se cocinan los alimentos exclusivamente con vapor (véase el capítulo "Principio de funcionamiento", apartado "Aspiración de agua").

A diferencia del modo de funcionamiento Función Clima , se extrae una mayor cantidad de agua y se añade continuamente a la cámara de cocción en forma de vapor a una temperatura máxima de 100 °C.

Esto **no** dora los alimentos.

Consejo: Mantenga la puerta cerrada durante la cocción para evitar la salida de vapor.

Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Evaporar agua restante".

Alimentos adecuados

La cocción al vapor conserva el sabor típico de los alimentos mejor que la cocción convencional. Por lo tanto, se recomienda no añadir sal en absoluto o solo después de la cocción. Además, los alimentos conservan su color fresco y natural.

- **Las verduras** son muy adecuadas para la cocción al vapor, especialmente para el escaldado. Las vitaminas y los minerales se conservan casi por completo durante la cocción al vapor porque los alimentos no están en el agua.
- **El arroz** se cuece en líquido y lo absorbe por completo durante la cocción para que no se pierdan los nu-

trientes. Preparar el arroz con leche es muy fácil, ya que no hay que removerlo y no se quema.

- Cuando se cocinan los platos de huevo (por ejemplo, natillas de huevo, crème brûlée o soufflés), el resultado de la cocción es muy uniforme y de poros finos.

Recipientes de cocción

Seleccione los recipientes de cocción adecuados para cada alimento (véase el capítulo "Equipamiento", apartado "Accesorios suministrados y disponibles para su compra").

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:

- Deslice siempre la bandeja universal en el nivel 1 para recoger el líquido. Coloque el recipiente sobre la parrilla o en un recipiente de cocción en el nivel 3.
- debeserá 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

Es importante saber

conducción del calor, lo que prolonga significativamente los tiempos de preparación indicados en las tablas.

- Entre el borde superior del recipiente y el techo del aparato debe quedar una distancia suficiente para que el vapor penetre en el recipiente.

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.

Cocción con líquido

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

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

Niveles

Deslice siempre la bandeja universal en el nivel 1 para recoger el líquido.

Deslice la rejilla o la bandeja de cocción en el nivel 3.

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

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.

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.

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 pieza (por ejemplo, guisantes, espárragos) no forman ninguna o pocas cavidades y el vapor apenas puede penetrar. Para obtener un resultado de cocción uniforme, elija recipientes de cocción poco profundos para estos alimentos y llénelos solo a unos 3-5 cm de altura.

Distribuya grandes cantidades de alimentos en varios recipientes de cocción poco profundos.

En un mismo recipiente de cocción se pueden preparar diferentes verduras con el mismo tiempo de cocción.

Cocine las verduras que se preparan en líquido, por ejemplo la lombarda, en recipientes de cocción no perforados.

Niveles

Cuando cocine verduras de color en recipientes de cocción perforados, por ejemplo, remolacha, no coloque ningún otro alimento debajo. De este modo, se evita la decoloración causada por el goteo de líquido.

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. 25 minutos

patatas consistentes, en mitades:

aprox. 30 minutos

Pescado

Fresco

Prepare el pescado fresco de la forma habitual, es decir, escámelo, destrípelo 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.

Niveles

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

Es importante saber

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 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.

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. Puede utilizar el concentrado que se recoge en la bandeja universal para aligerar salsas o congelarlo para su uso posterior.
- 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.

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.

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.

Pastas

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.

Frutas


Para evitar que pierda su zumo, utilice siempre un recipiente sin perforar.

Cuando cocine la fruta en un recipiente de cocción perforado, recoja el zumo en la bandeja universal.


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

Función Clima

Utilizar Función Clima

En la función Función Clima , puede hornear, asar o cocinar alimentos combinando el calentamiento del horno con

la introducción de humedad (ver capítulos "Menús principales y submenús" y "Principio de funcionamiento", apartado "Aspirar agua").

El agua aspirada se introduce en el horno durante el proceso de cocción a través de 1 a 3 entradas de vapor. Los alimentos se cocinan uniformemente y, a diferencia de la función Cocción al vapor , se doran al mismo tiempo debido a las temperaturas más altas.

Es normal que durante una entrada de vapor se forme humedad en el cristal interior de la puerta. Esta humedad se evaporará durante el proceso de cocción.

Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Evaporar agua restante".

Alimentos adecuados


Una entrada de vapor dura aprox. 5–8 minutos. El número de entradas de vapor y el momento en el que se realizan dependen del alimento:

- En caso de **masas de levadura** se consigue que fermenten mejor realizando una entrada de vapor al comienzo del proceso de cocción.
- Los **panes y panecillos** fermentan mejor si se les introduce una entrada de vapor al comienzo del proceso de cocción. La superficie se vuelve brillante si se realiza otra entrada de vapor al final.
- Al **asar carne rica en grasa** se recomienda aportar la humedad al comienzo del proceso para ayudar a que se derrita la grasa.

Es importante saber

La cocción con humedad no es adecuada para la elaboración de masas que ya contienen mucha humedad como, p. ej., merengue. En este caso es necesario un proceso de secado durante el horneado. Durante el horneado debe realizarse un proceso de secado.

Consejo: Para orientarse, utilice las recetas adjuntas o las que hay disponibles a través de la App (disponibles próximamente).

 Peligro de sufrir lesiones por el vapor de agua.

El vapor de agua puede provocar escaldaduras.

La acumulación de vapor en el panel de mandos aumenta los tiempos de reacción de las teclas sensoras.


No abra nunca la puerta durante la entrada de vapor.


Si desea preparar un alimento como p. ej. pan o panecillos en el horno precalentado, se recomienda que realice las entradas de vapor manualmente. Realice la primera entrada de vapor inmediatamente después de introducir el alimento.

En caso de elegir más de una entrada de vapor, la segunda entrada de vapor deberá realizarse cuando el horno esté al menos a 130 °C.

Entrada de vapor auto.


Después de la fase de calentamiento, se emite una entrada de vapor automáticamente.

El agua se evapora dentro del horno. En el display aparece .

Después de la entrada de vapor, se apaga .

■ Finalice la cocción del alimento.



1 Entrada de vapor, 2 Entradas de vapor o 3 Entradas de vapor


Puede realizar las entradas de vapor, en cuanto se ilumine la tecla sensora .



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

Consejo: Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el libro de cocina adjunto o en la App Miele@mobile para indicar cuándo deben producirse las entradas de vapor. Para acordarse, ajuste un aviso a la hora correspondiente con la función Aviso .

■ Seleccione la tecla sensora .

Se emite la entrada de vapor. En el display aparece  y la tecla sensora  se apaga.

■ Para realizar otras entradas de vapor, repita la misma operación en cuanto la tecla sensora  se ilumine.

Después de la última entrada de vapor, en el display se apagan las teclas sensoras  y .

■ Finalice la cocción del alimento.

Hornear

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

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

Consejos para hornear

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

Utilizar papel para hornear

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

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

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

Seleccionar la temperatura

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

Ajustar un tiempo de cocción

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

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

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

Es importante saber


Consejos sobre las funciones

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

Utilizar Programas Automáticos

- Siga las indicaciones del display.

Utilizar Aire caliente plus

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

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

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

Recomendaciones

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

Utilizar Función Clima

Para cocinar con humedad, utilice esta función.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Utilizar Cocción intensiva

Utilice esta función para hornear tartas con cobertura húmeda.

No utilice esta función para hornear repostería plana.

- Introduzca las tartas en los niveles 1 o 2.

Utilizar Bóveda y solera

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

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

- Introduzca el alimento en los niveles 1 o 2.

Utilizar Aire caliente Eco

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

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Asar

Consejos para asar

- Es posible utilizar cualquier tipo de recipiente de material termorresistente como p. ej. asadores, recipientes para asar, moldes de cristal o bolsas y papel para asar, cazuela de barro ovalada, bandeja Universal, parrilla y/o bandeja de asar y asar al grill (en caso de estar disponible) sobre la bandeja Universal.
- Tan solo se recomienda **precalentar** el horno en caso de preparar rosbif o solomillo. Por lo general no es necesario precalentar el horno.





- Para asar carne utilice un **recipiente cerrado**, p. ej. una bandeja para asar. La carne se mantiene jugosa por dentro. El interior del horno permanece más limpio que si utiliza la parrilla para asar. Queda suficiente fondo de asado como para preparar posteriormente una salsa.
- En caso de utilizar una **bolsa o papel para asar**, tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- En caso de utiliza la **parrilla** o un **recipiente para asar abierto**, puede untar la carne magra con grasa, o cubrirla o envolverla en beicon.
- **Condimente** la carne y colóquela en el recipiente. Cúbrala con copos de mantequilla o margarina o eche un chorrito de aceite. Si se trata de un asado grande de carne magra (2–3 kg) y aves añada aprox. 1/8 l de agua.
- No añada mucho más líquido durante el asado. De lo contrario, no se produciría un correcto **dorado**. El dorado se produce al final del tiempo de cocción. En el caso de la carne, si retira la tapa hacia la mitad del tiempo de asado, conseguirá un dorado intensivo adicional.
- Retire el alimento del interior del horno una vez finalizado el proceso de asado, tápelo y espere un **tiempo de reposo** de aprox. 10 minutos. Así conseguirá que pierda muy poco jugo al cortarlo.
- La piel de las **aves** se vuelve crujiente si 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción se espolvorea agua con sal.

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

Seleccionar la temperatura

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

Es importante saber

Ajustar un tiempo de cocción

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


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


Recomendaciones

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

Consejos sobre las funciones

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

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



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


Utilizar Programas Automáticos

- Siga las indicaciones del display.

Utilizar Aire caliente plus o Asado automático

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

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

En la función Asado automático , durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta primero a una temperatura alta (aprox. 230 °C). En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno a vapor se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada (temperatura de cocción continuada).

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Utilizar Función Clima

Para cocinar con humedad, utilice esta función.

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Utilizar Bóveda y solera

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

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Utilizar Aire caliente Eco

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

- Introduzca el alimento en el nivel 2.

Asar al grill



Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

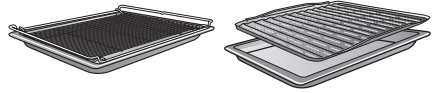
En caso de asar al grill con la puerta abierta, el aire caliente del interior del horno ya no se conduce y enfría automáticamente a través del ventilador de enfriamiento. Los elementos de manejo se calientan.

Cierre la puerta para asar al grill.

Consejos para asar al grill

- Al asar al grill se requiere precalentamiento. Precaliente la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 minutos con la puerta cerrada.
- Lave rápidamente la carne con agua fría y séquela. No añada sal antes de asarla al grill, puesto que perderá su jugo.
- Es posible untar la carne magra con aceite. No utilice otro tipo de grasas, puesto que se oscurecen rápidamente o se genera humo.
- Limpie los pescados planos y en rodajas y añádales sal. También puede rociar zumo de limón.
- Utilice la bandeja universal con parrilla o bandeja de repostería y asar al grill (en caso de estar disponible). La parrilla y bandeja de asar al grill recogen el jugo de los alimentos durante el asado, evitando que se queme y permitiendo reutilizarlo posteriormente. Unte la parrilla o bandeja de asar y asar al grill con aceite y coloque sobre ella los alimentos.

No utilice la bandeja de repostería.



Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

Seleccionar la temperatura

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

Seleccionar el nivel

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

Ajustar un tiempo de cocción

- Ase al grill la carne o las rodajas de carne planas aprox. 6–8 minutos por cada lado.

Es importante saber

Asegúrese de que los filetes sean del mismo grosor, para que los tiempos de asado al grill puedan ser similares.

- Por lo general, compruebe después de un tiempo breve si ya está hecho.
- En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.
- **poco hecha**
si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
- **medio hecha/al punto**
cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
- **hecha**
cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.

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

Consejos sobre las funciones

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

Utilizar Grill grande

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

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


Utilizar Grill con aire

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


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

Descongelar

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

- Seleccione Otros .
- Seleccione Descongelar.
- Si fuera necesario, modifique la temperatura propuesta.

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

 **Riesgo de infección por formación de gérmenes.**

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

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

No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.

Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelarlos.

Recomendaciones

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

Cocción a baja temperatura

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

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

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

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

El resultado es una carne jugosa y sabrosa.

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


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

- Una vez ha finalizado el proceso de cocción, puede cortar la carne inmediatamente. No es necesario esperar un tiempo de reposo.
- Mantenga la carne caliente en el interior del horno hasta el momento de servirla. El resultado de cocción no variará.
- Sírvala en platos previamente calentados y acompañela de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente. Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida.


Utilizar Bóveda y solera

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

Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla:

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

Es importante saber


 Peligro de sufrir quemaduras debido a las 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.

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


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

Preparación de conservas

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

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

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

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


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

No introduzca y caliente latas.

Preparación de la fruta y las verduras

Las indicaciones son válidas para 6 tarros de 1 l.

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

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

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

Preparación de conservas de frutas y pepinillos

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

Preparación de conservas de verduras

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

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

🌡️/🕒 Temperatura de preparación de conservas y tiempo hasta que aparecen "burbujitas"

🌡️/⌚ Temperatura y tiempo de cocción posterior

Retirar los tarros después de la preparación

⚠️ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Después de la preparación, los tarros están muy calientes.

Para retirarlos, póngase siempre los guantes de cocina.

- Retire los tarros del interior del horno.
- Déjelos reposar cubiertos con un paño durante aprox. 24 horas en un lugar cerrado.
- Después de enfriarse, en un plazo de 2 días después de haberlos preparado por primera vez, prepárelos **siempre** de nuevo.

- En el caso de tarros para conservas, retire los cierres y compruebe que estén todos correctamente cerrados.

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

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

Deshidratar

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

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

- En caso necesario, pelar y retirar los corazones de los alimentos a deshidratar y cortarlos en trozos pequeños.
- Repartir los alimentos a deshidratar de forma homogénea sobre la parrilla para hornear y asar o la bandeja universal.








Consejo: En caso de disponer de una, es posible utilizar también la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry.






- Para secar, utilizar como máximo 2 niveles a la vez.
Introducir los alimentos a deshidratar en los niveles 1+3.
En caso de utilizar la parrilla para hor-


Es importante saber

- near y asar y la bandeja universal, introducir la bandeja universal por debajo de la parrilla.
- Seleccionar Aire caliente plus .
 - Cambiar la temperatura recomendada y ajustar el tiempo de secado.
 - Girar de vez en cuando los alimentos a deshidratar colocados sobre la bandeja Universal.

En caso de alimentos a deshidratar enteros y cortados por la mitad, extender el tiempo de secado.


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

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

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


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

Retirar los alimentos a deshidratar


 **Riesgo de sufrir lesiones 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.
Para hacerlo, póngase siempre los guantes de cocina.


- Deje que la fruta o verdura seca se enfríe.
- Las frutas deshidratadas deben estar totalmente secas pero blandas y elásticas. En caso de partirlas o cortarlas, no deberá salir ya más zumo.
- Consérvelos en tarros o latas bien cerrados.

Calentar vajilla

Para calentar vajilla, utilice la función Aire caliente plus .

Utilice únicamente vajilla termorresistente.

- Introduzca la parrilla en el nivel 1 y coloque encima la vajilla que desea calentar. Dependiendo de su tamaño, podrá colocarlo también en el suelo del horno y desmontar además los listones portabandejas.
- Seleccione Aire caliente plus .
- Ajuste una temperatura de 50-80 °C.

 **Riesgo de sufrir lesiones 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. En la parte inferior de la vajilla se pueden formar gotas de agua.
Al retirar la vajilla, póngase siempre los guantes de cocina.

- Retire la vajilla caliente del interior del horno.

Productos congelados / precocinados

Consejos para tartas, pizzas y baguettes

- Hornee las tartas, pizzas o baguettes sobre la parrilla cubierta con papel para hornear.

Durante la preparación de estos productos ultracongelados la bandeja de repostería o la bandeja Universal podrían deformarse por completo de forma que sea imposible extraerlas del horno de nuevo. Las bandejas continuarían deformándose con cada uso.

- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.

Consejos para la preparación de patatas fritas, croquetas y similares

- Estos productos ultracongelados pueden prepararse sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal.
- Seleccione la temperatura más baja de las recomendadas en el envase.
- Remueva los alimentos varias veces.

Cómo preparar productos congelados / precocinados

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

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

- Seleccione la función y temperatura recomendadas en el envase.
- Precaliente el horno.

- Introduzca el plato en el nivel recomendado en el envase en el horno precalentado.
- Compruebe el plato una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado en el envase.

Programas Automáticos

La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

Categorías

Los programas automáticos **Auto** 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.

Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Evaporar agua restante".

Utilizar los programas automáticos

- Seleccione Programas Automáticos **Auto**.

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.
































Es importante saber

Advertencias importantes sobre el uso

- El grado de cocción se visualiza mediante una barra con siete segmentos. Puede ajustar el grado de cocción deseado a través de la zona de navegación.
- Las recetas adjuntas le servirán de orientación para utilizar los programas automáticos. Con el programa automático correspondiente puede preparar recetas similares con otras cantidades.
- 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.
- 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.
- En algunos programas automáticos se deberá esperar un tiempo previo de calentamiento, antes de poder introducir el alimento en el horno. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente.
- En algunos programas automáticos, debe añadirse líquido transcurrida una parte del tiempo de cocción. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente (p. ej. para añadir el líquido).
- La indicación de la duración del programa automático es una indicación aproximada. Dependiendo del transcurso del programa puede acortarse o prolongarse. Debido a la temperatura inicial de la carne pueden producirse también modificaciones en el tiempo.

Tablas de cocción

Verdura











Verdura		 [°C]	 5 1	 [min]
Coliflor entera		100	3	20–40
Coliflor arbolitos		100	3	10
Judías, verdes		100	3	15
Brócoli arbolitos		100	3	6
Guisantes		100	3	4–6
Hinojo a la mitad		100	3	20–28
Hinojo en tiras		100	3	6–8
Colinabo en tiras		100	3	8–10
Calabaza en dados		100	3	4–6
Zanahorias enteras		100	3	7–18
Zanahorias por la mitad		100	3	7–9
Zanahorias picadas		100	3	6–10
Patatas cocidas sin pelar, nuevas		100	3	28–44
puerro en aros		100	3	6–10
Romanesco entero		100	3	10–22
Romanesco arbolitos		100	3	7–10
Coles de Bruselas		100	3	12–18
Patatas cocidas peladas, enteras		100	3	23–40
Patatas cocidas peladas, cortadas por la mitad		100	3	20–30
Patatas cocidas peladas, cortadas en cuartos		100	3	16–25
Apio cortado en tiras		100	3	6–10
espárragos, verdes		100	3	5–14
Espárragos, blancos, del grosor de un dedo		100	3	13–19
Espinacas		100	3	3–4
Col rizada en trozos		100	3	12–18
Calabacines en rodajas		100	3	3–4
Tirabeques		100	3	8–10

 Función,  Temperatura,  Nivel,  Tiempo de cocción,  Cocción al vapor









¹ Utilice una bandeja de cocción perforada y deslice la bandeja universal en el nivel 1 para recoger el líquido.

Es importante saber

Pescado

Pescado (fresco o descongelado)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filete de perca		100	3	8–10
Trucha		100	3	10–13
Filete de salmón de 3 cm de alto		100	3	6–10
Trucha asalmonada		100	3	17–20
Platija		100	3	8–14
Filete de lenguado		100	3	3–5







Carne

Carne		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filete de pechuga de pollo		100	3	8–10
Redondo de pavo		100	3	12–15
Pechuga de pavo		100	3	4–6
Chuletas de Sajonia		100	3	6–10









 Función,  Temperatura,  ⁵₁ Nivel,  Tiempo de cocción,  Cocción al vapor








¹ Utilice una bandeja de cocción perforada y deslice la bandeja universal en el nivel 1 para recoger el líquido.

Pastas

Pastas		 [°C]	 ⁵ ₂ ₁	 [min]
Albóndigas de patata/semilla, frescas		100	3	15
Albóndigas de patata/semilla, en bolsa de cocción		100	3	20

Arroz








Arroz			 [°C]	 ⁵ ₁ ²	 [min]
Arroz Basmati	1 : 1,5		100	3	15
Arroz vaporizado	1 : 1,5		100	3	23–25
Arroz con leche	1 : 2,5		100	3	30–35
Arroz integral	1 : 1,5		100	3	25–30

  proporción de arroz y líquido,  modo de funcionamiento,  temperatura,  ⁵₁ nivel,  tiempo de cocción,  Cocción al vapor

² Utilice un recipiente de cocción no perforado.

Masa batida

Pastes/Repostería (accesorios)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [min]
Magdalenas (1 bandeja)		150–160	–	1	2	25–35
Magdalenas (2 bandejas)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Pastes pequeños (1 bandeja) *		150	–	1	2	28–38
		160 ²	–	2	3	22–32
Pastes pequeños (2 bandejas) *		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Bizcocho fino (parrilla, molde, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (molde, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Bizcocho mármol o de nueces (parrilla, molde redondo/especial para Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Tarta de frutas (1 bandeja)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Tarta de frutas (parrilla molde, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	45–55
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

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

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























² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.







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

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

Es importante saber

Masa trabajada

Pasteles/Repostería (accesorios)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 ⁵ +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Pastas (1 bandeja)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Pastas (2 bandejas)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Galletas para manga pastelera (1 bandeja) *		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	25–30
Galletas para manga pastelera (2 bandejas) *		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Base para tartas (parrilla, molde, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Tarta de queso (parrilla, molde, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Apple Pie (parrilla, molde desmontable, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Tarta de manzana cubierta (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Tarta de frutas con baño de azúcar (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Tarta de frutas con baño de azúcar (1 bandeja)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Quiché dulce (1 bandeja)		210–220 ²	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

 Función, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, ⁵ nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C), 🕒 tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Aire caliente Eco,  Bóveda y solera,  Cocción intensiva, ✓ on, – off

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

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









² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

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

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

Masa de levadura










Pastes/Repostería (accesorios)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [min]
Bizcocho austriaco Gugelhupf (parrilla, molde especial, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Christstollen (pastel de Navidad alemán) (1 bandeja)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Tarta con copos con/sin fruta (1 bandeja)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Tarta de frutas (1 bandeja)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (1 bandeja)		160–170	✓	1	2	25–35
Pastelitos rellenos de manzana/caracolas con pasas (2 bandejas)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pan blanco, sin molde (1 bandeja)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Pan blanco (parrilla, molde, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Pan integral (parrilla, molde, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Dejar subir la masa (parrilla)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–








 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Función Clima, ✓ on, – off

- ¹ Utilice un molde de repostería oscuro y mate e colóquelo en el centro sobre la parrilla.
- ² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- ³ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- ⁴ Coloque la parrilla sobre la base del interior del horno y ponga el recipiente encima. Según el tamaño del recipiente, puede retirar también los listones portabandejas.
- ⁵ Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.
- ⁶ Active una entrada de vapor al inicio del proceso de cocción.
- ⁷ Realice las 2 entradas de vapor al comienzo del proceso de cocción.

Es importante saber

Masa de requesón y aceite











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








 Función,  Temperatura,  Booster,  5 nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

¹ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.

² Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Tarta de bizcocho

Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]		 5 1		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Base para tartas (2 huevos), (parrilla, molde desmontable, Ø 26 mm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Base para tartas (4–6 huevos) (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Bizcocho* (parrilla, molde desmontable, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Rollo suizo (1 bandeja)		180–190 ²	–	1	2	15–20













 Función,  Temperatura,  Booster,  5 Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera, ✓ on, – off








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

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

² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

Masa cocida, masa de hojaldre, merengues




















Pasteles/Repostería (accesorios)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Profiteroles (1 bandeja)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Empanadillas (1 bandeja)		180–190	–	1	2	20–30
Empanadillas (2 bandejas)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Almendrados (1 bandeja)		120–130	–	1	2	25–50
Almendrados (2 bandejas)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Merengues (1 bandeja, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Merengues (2 bandejas, cada una de 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180












 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Función Clima,  Aire caliente plus, ✓ on, – off

- ¹ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel.
- ² Realice una entrada de vapor manualmente 8 minutos después del comienzo del proceso de cocción.
- ³ Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

Es importante saber



















Tentempiés











Alimento (accesorios)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [min]
Quiche (1 bandeja)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Tarta de cebolla (1 bandeja)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, masa de levadura (1 bandeja)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, masa de aceite y requesón (1 bandeja)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	2	25–35
Pizza congelada, preheada (parrilla)		200–210	–	1	2	20–25
Tostada* (parrilla)		250	–	–	3	5–8
Gratinados (p. ej. tostas) (parrilla sobre bandeja Universal)		250 ²	–	2	3	3–6
Parrillada de verduras (parrilla sobre la bandeja universal)		250 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 bandeja Universal)		180–190	–	2	2	40–60

 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  Tiempo de cocción,  Bóveda y solera,  Cocción intensiva,  Aire caliente plus,  Aire caliente Eco,  Grill grande,  Grill con aire, ✓ on, – off

- * Los ajustes también son válidos para las especificaciones según EN 60350-1.
- ¹ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- ² Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- ³ Gire preferentemente el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Carne de vacuno

Alimento (accesorios)		 [°C]		 ⁵ [min]	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Solomillo de vacuno, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Solomillo de vacuno «poco hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Solomillo de vacuno «al punto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Solomillo de vacuno «muy hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbif, aprox. 1 kg (bandeja Universal)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbif «poco hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbif «al punto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbif «muy hecho», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Hamburguesas * (parrilla en el nivel 4 y bandeja universal en el nivel 1)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nivel,  Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Asado automático,  Bóveda y solera,  Aire caliente Eco,  Grill grande, ✓ on, – off

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

¹ Utilice parrilla y bandeja Universal.

² Selle primero la carne en la placa.

³ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

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

⁵ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

⁶ Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).

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
















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









⁹ Gire el alimento una vez esté lo suficientemente dorado (1: tiempo de grill lado 1, 2: tiempo de grill lado 2).

¹⁰ Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Es importante saber



















Ternera












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

 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nivel,  Tiempo de cocción,  temperatura interior,  Asado automático,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

- ¹ Utilice parrilla y bandeja Universal.
- ² Selle primero la carne en la placa.
- ³ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- ⁴ Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- ⁵ Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- ⁶ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 90 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁷ Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Cerdo













Alimento (accesorios)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹¹ [°C]
Asado de cerdo/nuez, aprox. 1 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Asado de cerdo con chicharrones, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Solomillo de cerdo, aprox. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Jamón asado, aprox. 1,5 kg (bandeja para asar con tapa)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Asado de carne picada, aprox. 1 kg (bandeja Universal)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Beicon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Salchichas para asar ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nivel,  tiempo de cocción,  temperatura interior,  Asado automático,  Bóveda y solera,  Función Clima,  Aire caliente Eco,  Grill grande, ✓ on, – off

- ¹ Utilice parrilla y bandeja Universal.
- ² Selle primero la carne en la placa.
- ³ Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.
- ⁴ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- ⁵ Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- ⁶ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 60 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁷ Después de la fase de calentamiento, realice las 3 entradas de vapor manuales repartidas en el tiempo de cocción.
- ⁸ Transcurrida la mitad del tiempo, añada aprox. 1 l de líquido.
- ⁹ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 100 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.
- ¹⁰ Gire el alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- ¹¹ Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Es importante saber

Cordero, carne de caza

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

 Función,  Temperatura,  Booster,  ⁵ Nivel,  tiempo de cocción,  ⁶ temperatura interior,  Bóveda y solera, ✓ on, – off

¹ Selle primero la carne en la placa.

² Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.















³ Precaliente el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduzca la temperatura al introducir el alimento.












⁴ Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).

⁵ Cocine primero con tapa. Retire la tapa una vez transcurridos 50 minutos del tiempo de cocción y añada aprox. 0,5 l de líquido.

⁶ Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Aves, pescado

Alimento (accesorios)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Aves, 0,8-1,5 kg (bandeja Universal)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Pollo, aprox. 1,2 kg (parrilla sobre bandeja Universal)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Aves, aprox. 2 kg (bandeja para asar)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Aves, aprox. 4 kg (bandeja para asar)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Pescado, 200–300 g (p. ej. truchas) (bandeja Universal)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Pescado, 1-1,5 kg (p. ej. truchas asalmonadas) (bandeja Universal)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filete de pescado en papillote, 200-300 g (bandeja Universal)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 Función,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nivel,  tiempo de cocción,  temperatura interior,  Asado automático,  Grill con aire,  Bóveda y solera,  Función Clima,  Aire caliente Eco, ✓ on, – off

¹ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

² Monte las guías telescópicas FlexiClip (en caso de estar disponibles).

³ Dé la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.


⁴ Añada aprox. 0,25 l de líquido al comienzo del proceso de cocción.

⁵ Agregue aprox. 0,5 l después de 30 minutos.

⁶ Realice una entrada de vapor manualmente 5 minutos después del comienzo del proceso de cocción.


⁷ Si utiliza sonda térmica, puede orientarla también a la temperatura interior indicada.

Limpieza y mantenimiento

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Especialmente el frontal del horno a vapor podría resultar dañado en caso de utilizar un producto de limpieza para hornos o para la descalcificación.

Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

Productos para la limpieza inadecuados

Para no dañar las superficies, evitar el uso de los siguientes productos para la limpieza:

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- detergentes descalcificadores para el frontal del aparato;
- detergentes abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza);
- detergentes que contengan disolventes;
- productos para la limpieza del acero inoxidable;
- detergente para lavavajillas;
- limpiacristales en superficies mate;
- productos para la limpieza de vitrocerámicas y placas de cocción;
- 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;
- rasquetas metálicas afiladas (p. ej., espátula metálica);
- lana de acero;
- estropajos de acero inoxidable en mate y guías telescópicas FlexiClip;
- Limpiador de hornos
Excepción: solo se permite en superficies con acabado PerfectClean
- limpieza puntual con productos para la limpieza mecánicos.


El accesorio no es apto para la limpieza en el lavavajillas (a excepción de los recipientes de cocción).

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

Para llevar a cabo una limpieza cómoda le recomendamos:

- desmontar la puerta.
- Desmontar los listones portabandejas con las guías FlexiClip (en caso de estar disponibles).
- Desmontar la pared posterior con esmalte catalítico.

Eliminar la suciedad normal

Consejo: La limpieza se facilita si se utiliza el programa Otros  | Mantenimiento | Remojo (véase el apartado "Mantenimiento").

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

Limpieza de la junta

Alrededor del horno a modo de junta para sellar el lado interior de la puerta se encuentra una junta.

Debido a los restos de grasa, la junta se puede volver porosa y quebrarse.

- Limpie la junta después de cada uso.

Si la junta no se introduce correctamente, podría escapar vapor del interior del horno durante el proceso de cocción. No retire **nunca** la junta.

Limpieza de los recipientes de cocción

Los recipientes de cocción son aptos para el lavado en el lavavajillas.


- Lave y seque los recipientes de cocción después de cada uso.
- Elimine las manchas oscuras con vinagre y aclare después los recipientes de cocción con abundante agua.

Eliminar la suciedad resistente (excepto guías FlexiClip)

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

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

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

Consejo: La limpieza se facilita si se utiliza el programa Otros  | Mantenimiento | Remojo (véase el apartado "Mantenimiento").

Limpieza y mantenimiento

Los productos abrasivos, los cepillos que pueden producir arañazos, las esponjas y el producto de limpieza para hornos provocan que pierda su capacidad de autolimpieza.

Antes de utilizar un producto de limpieza para hornos, desmonte las partes con esmaltado catalítico.

Utilizar productos para la limpieza de hornos

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

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

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

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

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

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

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

Suciedad resistente en las guías FlexiClip

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

No lave nunca las guías FlexiClip en el lavavajillas.

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

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

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

Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico

El esmaltado catalítico se limpia automáticamente a altas temperaturas de los restos de aceite o grasa. No es necesario ningún producto para la limpieza adicional. Cuanto más alta sea la temperatura, más eficiente es la limpieza.


Los productos abrasivos, los cepillos que pueden producir arañazos, las esponjas y el producto de limpieza para hornos provocan que pierda su capacidad de autolimpieza.

Antes de utilizar un producto para la limpieza del interior del horno, desmontar las partes con esmaltado catalítico.

Cómo eliminar la suciedad que proviene de especias, azúcar y similares


- Desmonte la pared posterior (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontar la pared trasera»).
- Limpie la pared posterior a mano con agua caliente, detergente suave y un cepillo blando.
- Enjuague minuciosamente la pared trasera.
- Deje que la pared posterior se seque totalmente antes de volver a montarla.

Cómo eliminar la suciedad que proviene de grasa o aceite

- Retire todos los accesorios del interior del horno (incluidos los listones portabandejas).
- Antes de iniciar la limpieza catalítica, elimine los restos grandes de suciedad de la parte interior de la puerta y de las superficies con acabado PerfectClean, para evitar que se quemen.
- Seleccione la función Aire caliente plus  y 250 °C.
- Caliente el horno vacío durante al menos 1 hora.

La duración depende del grado de suciedad.

En caso de que el esmaltado catalítico tenga muchos restos de grasa o aceite, durante el proceso de limpieza se puede formar una película en el interior del horno.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras y el interior del horno.

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


- Limpie la parte interior de la puerta y el interior del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.

Con cada proceso a temperaturas altas se va eliminando poco a poco la suciedad.

Limpieza del techo del horno

Es conveniente limpiar regularmente los restos de comida del techo de la cámara de cocción.

Limpieza y mantenimiento

 **Riesgo de sufrir lesiones 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 realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

El horno de vapor puede resultar dañado si el vapor penetra en la cubierta de la lámpara.

No utilice nunca el horno de vapor si la cubierta de la lámpara no está fijada.



La resistencia calefactora de bóveda y grill podría resultar dañada.

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


- Limpie el techo del horno con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibra limpio y húmedo.

Evaporar agua restante

Durante un proceso de cocción con soporte de vapor o humedad, puede quedar agua residual en el sistema de evaporación, por ejemplo, si se interrumpe manualmente un proceso de cocción con soporte de humedad o por un fallo de alimentación.

Al volver a utilizar Cocción al vapor , Función Clima  o un programa automático con humedad, aparece Evaporar agua restante.

- Inicie la evaporación del agua residual lo antes posible para que durante la siguiente cocción solo se evapore agua fresca sobre los alimentos y para que el sistema de evaporación no se desborde aspirando más agua.

 **Peligro de sufrir lesiones por el vapor de agua.**

El vapor de agua puede provocar escaldaduras.


No abra la puerta durante la evaporación de los restos de agua.

La duración de la evaporación del agua residual varía en función de la cantidad de agua presente.

Se calienta el interior del horno y el agua que queda se evapora, para eliminar la humedad del interior del horno y de la puerta.

- Elimine siempre la humedad del interior del horno y de la puerta después de que se haya enfriado el interior del horno.

Realizar inmediatamente la evaporación del agua restante

 **Peligro de sufrir lesiones por el vapor.**

El vapor de agua puede provocar escaldaduras.

No abra nunca la puerta durante la entrada de vapor.

- Seleccione la función Clima o un programa automático con humedad.

Aparece la pregunta Evaporar agua restante.

- Confirme pulsando OK.

Aparece una indicación de tiempo.

Se inicia la evaporación de agua restante. Puede seguir el desarrollo.

El tiempo indicado depende de la cantidad de agua que queda en el sistema de evaporación. El sistema puede corregir el tiempo durante el proceso de evaporación de agua en función de la cantidad de agua restante.

Al finalizar la evaporación del agua se emite una señal acústica y aparece Listo.

Ahora puede realizar un proceso de cocción con una función o un programa automático con humedad.

Durante la evaporación del agua restante, la humedad se deposita en el interior del aparato y en la puerta. Una vez que se haya enfriado el interior del horno, retírela inmediatamente.

Saltar la evaporación del agua restante



Peligro de infección por agua contaminada en el depósito de agua.

Si se omite la evaporación del agua residual, pueden formarse gérmenes en el depósito de agua. Esta agua contaminada podría evaporarse sobre los alimentos durante el siguiente proceso de cocción.

Lo mejor es iniciar inmediatamente la evaporación del agua restante para que durante el próximo proceso de cocción únicamente se evapore agua fresca sobre los alimentos.

A ser posible, no debería saltarse o interrumpir el proceso de evaporación del agua restante, ya que en circunstancias adversas la absorción continuada de agua podría provocar un desbordamiento del sistema de evaporación en el interior del horno.

En la medida de lo posible, no interrumpa el proceso de evaporación del agua restante.

- Seleccione la función Clima o un programa automático con humedad.

Aparece Evaporar agua restante.

- Seleccione Saltar.


Ahora puede realizar un proceso de cocción con una función o un programa automático con humedad.

Se le solicitará de nuevo al usuario que realice la evaporación del agua restante al seleccionar de nuevo una función o un programa automático con humedad, así como al desconectar el horno a vapor.


Mantenimiento

Remojo

Con este programa de cuidado se puede remojar la suciedad persistente.

- Retire todos el accesorio del interior del horno.
- Retire los restos de suciedad más grandes con un paño.
- Seleccione Otros  | Mantenimiento | Remojo.
- Siga las indicaciones del display.

Limpieza y mantenimiento

 Peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

Una vez finalizado el programa de mantenimiento, puede salir mucho vapor caliente al abrir la puerta. Podría quemarse con el vapor.

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

- Después del periodo de remojo **retire inmediatamente** el agua y la condensación del interior del horno y de la bandeja de goteo con una esponja o un paño.


- Seque el interior del aparato y la parte interior de la puerta con un paño.

Consejo: Después del programa de mantenimiento Remojo, recomendamos llevar a cabo el programa Secado para eliminar la humedad de las partes inaccesibles del interior del horno.


Secado

Este programa de mantenimiento permite eliminar la humedad residual del interior del horno a vapor, incluso la acumulada en lugares inaccesibles, para protegerlo de la corrosión.

El programa de mantenimiento Secado consta de hasta 3 fases: fase de evaporación del agua restante del interior del horno vacío, fase de secado mediante un calentamiento del interior del horno y fase de enfriamiento rápido con una pequeña apertura de la puerta.

 Peligro de infección por agua contaminada en el depósito de agua. Si no lleva a cabo el programa de mantenimiento Secado, pueden formarse gérmenes en el depósito de agua. Esta agua contaminada podría evaporarse sobre los alimentos durante el siguiente proceso de cocción.

Asegúrese de llevar a cabo el programa de mantenimiento Secado para evaporar completamente el agua residual.

- Seleccione Otros  | Mantenimiento | Secado.
- Escoger si se quiere iniciar el secado inmediatamente o más tarde y confirmar con OK.
- Seguir las indicaciones del display.
- Eliminar el agua y la condensación del interior del horno a vapor y de la bandeja de goteo con una esponja o un paño limpio.
- Una vez finalizado el programa de mantenimiento Secado, apagar el horno a vapor combinado.

Descalcificar

El sistema de evaporación se debe descalcificar regularmente, en función de la dureza del agua.

Se puede llevar a cabo la descalcificación cuando se quiera.

No obstante, tras un cierto número de procesos de cocción, se instará automáticamente a descalcificar el sistema de evaporación del horno para que este funcione perfectamente.

Se muestran los diez últimos procesos de cocción hasta la descalcificación y se cuenta hacia atrás. A continuación, se

bloquea el uso de las funciones, los programas automáticos y los programas de mantenimiento con humedad.

Y solo volverán a estar disponibles después de llevar a cabo la descalcificación. Es posible seguir utilizando el resto de funciones, programas automáticos y programas de mantenimiento sin humedad.

Desarrollo de un proceso de descalcificación

Una vez haya iniciado la descalcificación, debe completar el proceso, no puede interrumpirlo.

La descalcificación dura unos 140 minutos y se desarrolla por etapas:

1. Preparación de la descalcificación
2. Aspiración del producto para la descalcificación
3. Fase de actuación
4. Proceso de aclarado 1.
5. Proceso de aclarado 2.
6. Proceso de aclarado 3.
7. Evaporar el agua residual y secar el interior del horno a vapor

Preparación de la descalcificación

Necesitará un recipiente con una capacidad aproximada de 1 litro.

El horno se suministra con un tubo de plástico con ventosa para no tener que mantener el recipiente con este líquido debajo del tubo de llenado.

Para obtener un buen resultado de limpieza de su horno, le recomendamos que utilice las pastillas para la descalcificación creadas por Miele.

Consejo: Podrá adquirir más pastillas en distribuidores especializados de Miele, la tienda online de Miele o a través del Servicio Post-venta.

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.

- Llene el recipiente con aprox. 900 ml de agua fría y disuelva completamente en él dos pastillas para la descalcificación.

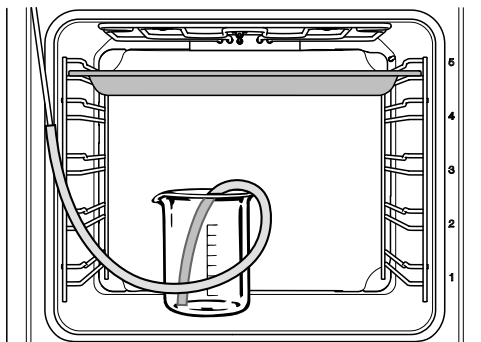
Llevar a cabo la descalcificación

- Seleccione Otros .
- Seleccione Mantenimiento.
- Seleccione Descalcificar.

Si las funciones y los programas automáticos con humedad ya estaban bloqueados, puede iniciar el proceso de descalcificación de forma inmediata confirmando con **OK**.

- Introduzca la bandeja Universal hasta el tope en el nivel más alto para recoger el producto descalcificador después de su uso. Confirme la indicación pulsando en **OK**.

Limpieza y mantenimiento



- Fije un extremo del tubo de plástico al tubo de llenado.
- Coloque el recipiente con el líquido descalcificador en la base del interior del horno.
- Introduzca el otro extremo de la manguera de material sintético hasta el fondo del recipiente con el producto para la descalcificación y utilice la ventosa para fijarlo en el recipiente.
- Confirme pulsando **OK**.

Comienza el proceso de aspiración. Se pueden oír ruidos de la bomba.

Puede interrumpir o continuar el proceso de aspiración en cualquier momento seleccionando **OK**.

Tras el proceso de aspiración aparece un mensaje.

- Confirme pulsando **OK**.
 - Prepare 1 l de agua y siga las instrucciones que aparecen en el display.
- Empieza la **fase de actuación**. Puede observar el transcurso del tiempo.

- Deje el recipiente junto con la conexión de la manguera al tubo de llenado en el interior del horno.

El sistema aspira un poco de líquido varias veces durante la fase de remojo. Se pueden oír ruidos de la bomba.

La iluminación del interior del horno y el ventilador de refrigeración se mantienen conectados durante todo el proceso.

Al finalizar la fase de actuación se emite una señal acústica.

Aclarar el sistema de evaporación después de la fase de actuación

Después de la fase de actuación es posible aclarar el sistema de evaporación con **agua corriente fría** para eliminar los restos del producto para la descalcificación.

Para tal fin se bombea tres veces aprox. 1 l de agua a través del sistema de evaporación y esta se recoge en la bandeja Universal.

Después del primer aclarado, aclare bien el recipiente para eliminar los restos del producto para la descalcificación.

- Siga las indicaciones que aparecen en el display.

Después del tercer aclarado, la bomba funciona durante aproximadamente 1 minuto para evacuar el agua restante del sistema de evaporación.

- Siga las indicaciones que aparecen en el display.
- Retire la bandeja universal, el recipiente y la manguera de material sintético.
- Confirme pulsando **OK**.

Ha finalizado el proceso de aclarado.

Evaporar el agua restante

Después del tercer aclarado, se inicia la evaporación del agua residual y el proceso de secado.

- Cierre la puerta.



Peligro de sufrir lesiones por el vapor de agua.

El vapor de agua puede provocar escaldaduras.

No abra la puerta durante la evaporación de los restos de agua.

La calefacción del interior del horno se conecta y se muestra la duración de la evaporación del agua restante. La duración se corrige automáticamente en función de la cantidad real de agua restante que existe.


Tras la evaporación del agua residual, el proceso de secado se inicia automáticamente para eliminar la humedad incluso de las partes inaccesibles del interior del horno.

Finalizar el proceso de descalcificación

Al final de la evaporación del agua restante aparece una ventana informativa con indicaciones sobre la limpieza después del proceso de descalcificación.

- Confirme pulsando **OK**.

Se emite una señal acústica y aparece **Listo**.

- Apague el horno a vapor con la tecla **Conexión/Desconexión** .



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

- Elimine finalmente los posibles restos de humedad y de producto para la descalcificación del interior del horno ya frío.
- Cierre la puerta una vez se haya secado el interior del aparato.

Desmontaje de los listones portabandejas con guías FlexiClip

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

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

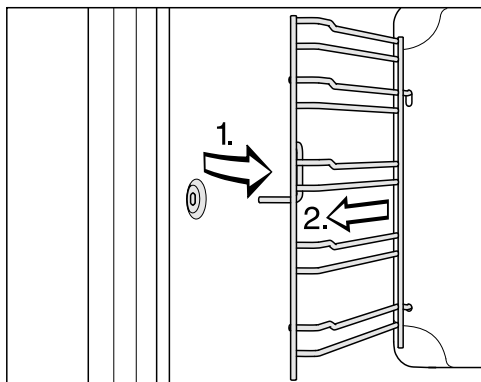


Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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.

Limpieza y mantenimiento



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

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

- Monte las diferentes partes cuidadosamente.

Desmontaje de la pared posterior

Puede desmontar la pared posterior para limpiarla.

⚠ Riesgo de sufrir lesiones 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 la pared posterior, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.

⚠ Peligro de sufrir daños debido a las hélices del ventilador en movimiento.

Podría dañarse al entrar en contacto con las hélices del ventilador de aire caliente.

No utilice nunca el horno de vapor sin el panel posterior.

- Desconecte el horno de vapor eléctricamente de la red. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica.
- Desmonte los listones portabandejas.
- Afloje los cuatro tornillos de las esquinas de la pared posterior y retírela.
- Limpie la pared posterior (ver capítulo "Limpieza de la pared posterior de esmalte catalítico").

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

- Monte cuidadosamente la pared posterior.

Las aberturas deben estar colocadas tal y como se describe en el capítulo "Vista general del horno".

- Monte los listones portabandejas.
- Desconecte de nuevo el horno de vapor de la red eléctrica.

Puerta

La puerta pesa aprox. 9kg.

La puerta está compuesta por un sistema abierto con 3 cristales con un revestimiento parcialmente termorreflectante. Durante el funcionamiento, entra aire adicional, a fin de que el cristal exterior permanezca frío.

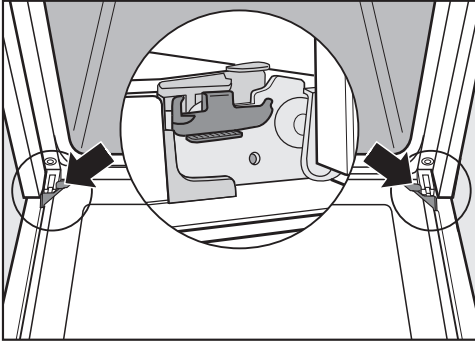
Para limpiar los cristales de la puerta, proceder del siguiente modo:

1. Quitar la puerta

2. Desmontar la puerta
3. Limpiar los cristales de la puerta
4. Ensamblar la puerta
5. Montar la puerta

Desmontar la puerta

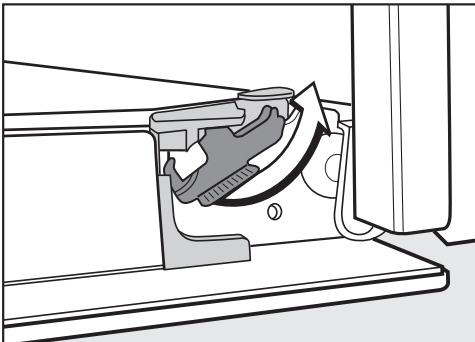
La puerta pesa aprox. 9kg.



La puerta está unida a las bisagras mediante soportes.

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

- Abra la puerta completamente.



- Desbloquee los estribos de bloqueo girándolos hasta el tope.

En caso de montar erróneamente la puerta, el horno 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.



- 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.

Desmontar la puerta

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

Limpieza y mantenimiento

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

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

El cristal podría quebrarse debido a los arañazos.

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

Para la limpieza de los cristales de la puerta, siga las instrucciones válidas para el frontal del horno a vapor.

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

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

En caso de caerse, los cristales de la puerta podrían romperse.

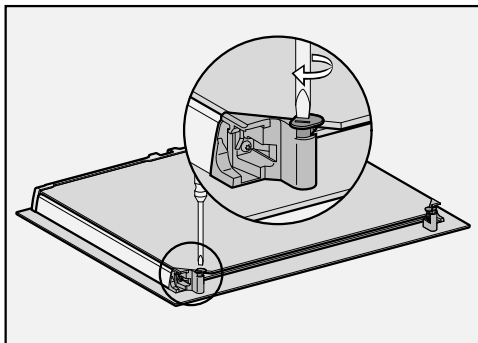
Colóquelos en un lugar seguro.

 Peligro de lesiones por cierre de la puerta.

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

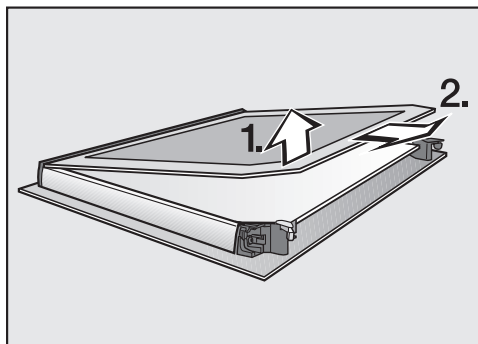
Desmonte siempre la puerta antes de desmontar los cristales.

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

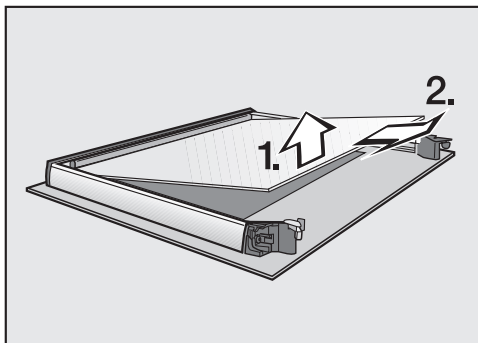


- Gire los dos cierres de los cristales de la puerta hacia fuera con un destornillador de punta.

Desmonte el cristal interior de la puerta:



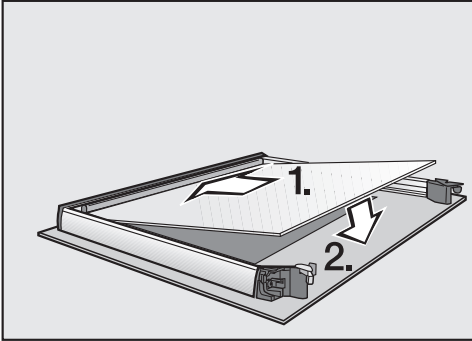
- Levante **ligерamente** el cristal interior de la puerta y extráigalo del listón de plástico.



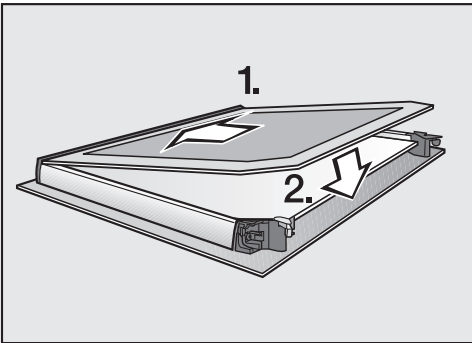
- Levante **ligерamente** el cristal central de la puerta y extráigalo.

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

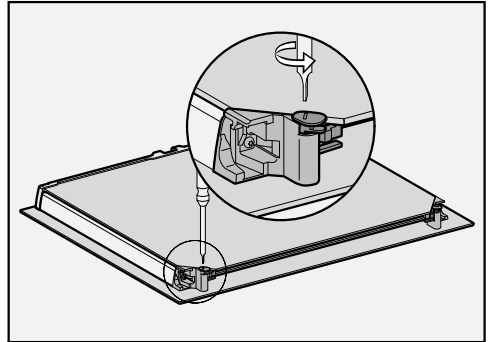
A continuación, vuelva a montar la puerta con cuidado:



- Coloque el cristal central de la puerta de forma que se pueda leer el número de material (es decir, no a la inversa).



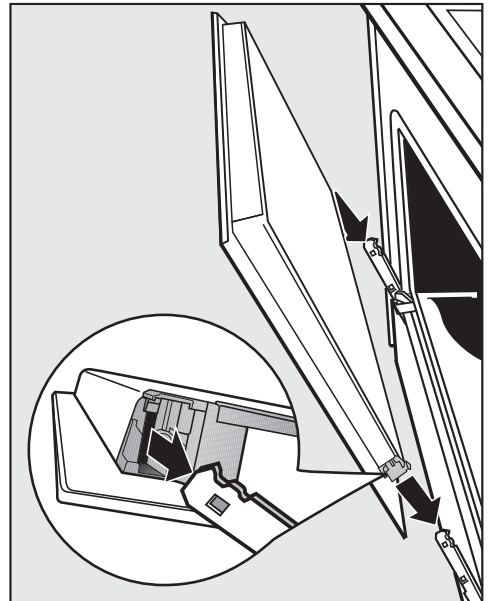
- Introduzca el cristal interior de la puerta con el lado impreso en mate mirando hacia abajo en el listón de plástico y colóquelo entre las sujeciones.



- Gire los dos cierres de los cristales de la puerta hacia dentro con un destornillador de punta.

La puerta vuelve a estar montada.

Montaje de la puerta

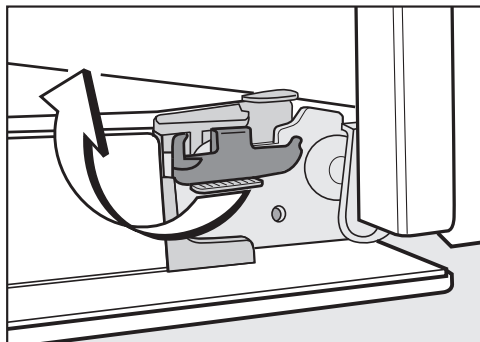


- Sujete la puerta lateralmente y colóquela en los soportes de las bisagras. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.
- Abra la puerta completamente.

Limpieza y mantenimiento

Si los estribos no están bloqueados, la puerta puede soltarse de los soportes y resultar dañada.

Es imprescindible que bloquee los estribos de nuevo.



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

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 técnica Miele" 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.

La mayor parte de las anomalías se pueden solucionar sin la intervención de un técnico. En muchos casos, se ahorra tiempo y dinero al no tener que ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Entrar en <https://www.miele.es/support/customer-assistance> para obtener más información sobre cómo solucionar algunas anomalías sin la ayuda de un técnico.




Informaciones en el display

Problema	Causa y solución
El display está oscuro.	Está seleccionado el ajuste Hora Indicación Off. Dado que el display está oscuro cuando el horno está apagado. ■ En cuanto se conecte el horno, aparece el menú principal. Si quiere visualizar prolongadamente la hora, seleccione el ajuste Hora Indicación On.
	El horno de vapor no tiene electricidad. ■ Compruebe que el enchufe del horno a vapor está insertado en la clavija. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
Bloqueo puesta func.  aparece en el display al conectarlo.	El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado. ■ Confirme pulsando OK. Aparece Pulsar «OK» durante 6 s. ■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando la tecla sensora OK durante al menos 6 segundos. ■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Seguridad Bloqueo puesta func.  Off.

¿Qué hacer si ...?


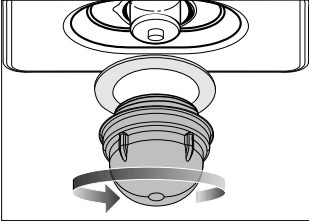

Problema	Causa y solución
En el display aparece 12:00.	Se ha producido un corte del suministro eléctrico que ha durado más de 150 horas. ■ Vuelve a ajustar la hora y la fecha.
En el display aparece Corte de corriente.	Se ha producido un corte breve del suministro eléctrico. Por tanto, se ha interrumpido el proceso de cocción en marcha. ■ Apague el horno a vapor y vuelva a encenderlo. ■ Inicie de nuevo el proceso de cocción.
En el display aparece Dur. máx. funcion. sup..	Se ha utilizado el horno a vapor durante un tiempo excepcionalmente largo. Se activó la desconexión de seguridad. ■ Confirme pulsando <i>OK</i> . El horno a vapor está entonces listo para funcionar de nuevo.
Anomalía y un código de anomalía no registrado aquí aparecen en el display.	Se trata de un problema que no podrá solucionar usted mismo. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.
No se indican las funciones Inicio a las y Listo 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.
Después de seleccionar la función Descalcificar en el display, aparece Función no disponible en este momento..	El sistema de evaporación está defectuoso. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
Las teclas sensoras no reaccionan.	Ha seleccionado el ajuste Display QuickTouch Off. Por eso las teclas sensoras no reaccionan con el horno apagado. ■ Una vez esté conectado, las teclas sensoras reaccionan. Seleccione el ajuste Display QuickTouch On, si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre incluso cuando el horno a vapor está desconectado.
	El horno a vapor no está conectado a la red eléctrica. ■ Compruebe que el enchufe del horno a vapor está insertado en la toma de corriente. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
	Se ha producido un problema en la electrónica. ■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno a vapor se inicie de nuevo.
No se oye ninguna señal acústica.	Las señales acústicas están desconectadas o ajustadas con un volumen muy bajo. ■ Conecte las señales acústicas o suba el volumen con el ajuste Volumen Señales acústicas.
El interior del horno no se calienta.	El modo Exposición está activado. Es posible seleccionar puntos del menú en el display y teclas sensoras pero la calefacción del interior del horno no funciona. ■ Desactive el modo exposición con el ajuste Distribuidor Modo exposición Off.
Durante un programa con humedad, no se aspira el agua.	El modo Exposición está activado. Es posible seleccionar puntos del menú en el display y teclas sensoras pero la bomba del sistema de evaporación no funciona. ■ Desactive el modo Demo en Ajustes Distribuidor Modo exposición Off.
	La bomba del sistema de evaporación está defectuosa. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.


¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
El horno de vapor se ha apagado.	El horno a vapor se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectarlo o después de finalizar un proceso de cocción no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo. ■ Vuelva a encender el horno de vapor.
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. ■ Ajuste la temperatura de ebullición a la altitud del nuevo lugar de instalación (véase el capítulo "Ajustes", apartado "Altitud").
Durante el funcionamiento, una cantidad inusualmente grande de vapor o vapor se escapa por lugares fuera de lo habitual.	La puerta no está cerrada correctamente. ■ Cierre la puerta.
	La junta de la puerta está dañada, por ejemplo, tiene grietas, o no está colocada correctamente. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta de Miele.
	El cristal interior de la puerta está tan sucio que la junta no encaja bien. ■ Limpie el cristal interior de la puerta (véase el capítulo "Limpieza y cuidados", apartado "Desmontaje de la puerta").
Las guías telescópicas FlexiClip se introducen o se extraen con dificultad.	No hay suficiente grasa en el rodamiento de bola de las guías telescópicas FlexiClip. ■ Engrase el rodamiento de bola con el lubricante especial de Miele. Tan solo este lubricante es apto para las temperaturas altas que se general en el interior del horno. Otros podrían aglutinarse por el calor y atascar las guías telescópicas FlexiClip. Es posible conseguirlo a través de un distribuidor especializado de Miele o del Servicio Post-venta de Miele.
La iluminación del aparato se desconecta después de un tiempo breve.	Ha seleccionado el ajuste Iluminación «On» durante 15 s. ■ Si desea conectar la iluminación del interior del horno durante todo el proceso de cocción, seleccione el ajuste Iluminación On.

Problema	Causa y solución
<p>La iluminación del interior está desconectada.</p>	<p>Ha seleccionado el ajuste Iluminación Off.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Al seleccionar la tecla sensora  se conecta la iluminación del interior del horno durante 15 segundos. ■ Si lo desea, seleccione el ajuste Iluminación On o «On» durante 15 s.
<p>La iluminación del aparato no se conecta.</p> 	<p>La lámpara halógena está defectuosa.</p> <div data-bbox="415 403 1039 715" style="border: 1px solid gray; padding: 10px;"> <p> Riesgo de sufrir lesiones debido a superficies calientes.</p> <p>El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento. Podría quemarse al entrar en contacto con las resistencias calefactoras, el interior o los accesorios.</p> <p>Antes de realizar cualquier tipo de limpieza manual, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.</p> </div> <div data-bbox="415 730 1039 874" style="border: 1px solid gray; padding: 10px;"> <p>El horno de vapor puede resultar dañado si el vapor penetra en la cubierta de la lámpara.</p> <p>No utilice nunca el horno de vapor si la cubierta de la lámpara no está fijada.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconecte el horno de vapor de la red eléctrica. Desconecte la clavija de conexión o desconecte el fusible de la instalación doméstica. ■ Desenrosque la tapa de la lámpara y sáquela de la carcasa con la junta de estanqueidad hacia abajo. ■ Sustituya la lámpara halógena (Osram 66725AM/A, 230 V, 25 W, zócalo G9). ■ Introduzca la tapa de la lámpara con la junta de estanqueidad en la carcasa. El lado curvo de la junta de estanqueidad debe apuntar hacia abajo. ■ Atornille la tapa de la lámpara a mano. ■ Desconecte de nuevo el horno de vapor de la red eléctrica.

¿Qué hacer si ...?

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
La tarta/la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en las tablas de cocción.	La temperatura seleccionada es diferente a la que se indica en la receta. ■ Seleccione la temperatura adecuada para su receta.
	Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta. ■ Compruebe si se ha modificado la receta. En caso de haber añadido más líquido o más huevos la masa queda más húmeda y necesita un tiempo de horneado más largo.
La tarta / la repostería no tiene un horneado homogéneo.	Se ha seleccionado una temperatura o un nivel incorrecto. ■ Siempre puede producirse un dorado ligeramente diferente. Sin embargo, en caso de que la diferencia sea grande, compruebe que ha seleccionado una temperatura y un nivel correctos.
	El material o el color del molde no son adecuados al tipo de función. ■ Los moldes de colores claros no son aptos para la función Bóveda y solera  . Utilice moldes mate, oscuros.
El esmalte catalítico presenta manchas de óxido.	Las manchas de especias, azúcar o similares no se eliminan con el proceso de limpieza catalítico. ■ Retirar las piezas con esmaltado catalítico y eliminar la suciedad con agua tibia, detergente suave y un cepillo blando.

Ruidos inusuales

Problema	Causa y solución
Después de un proceso de cocción, se pueden oír ruidos.	El ventilador de refrigeración permanece conectado después de un proceso de cocción.

Consultar el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años. Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

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

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

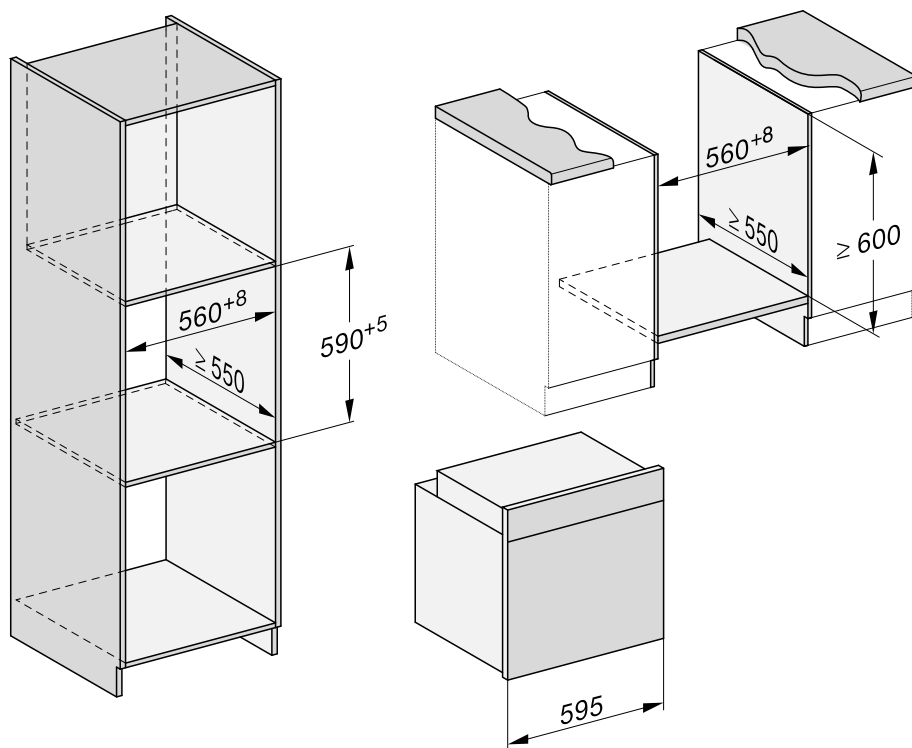
Instalación

Medidas de empotramiento

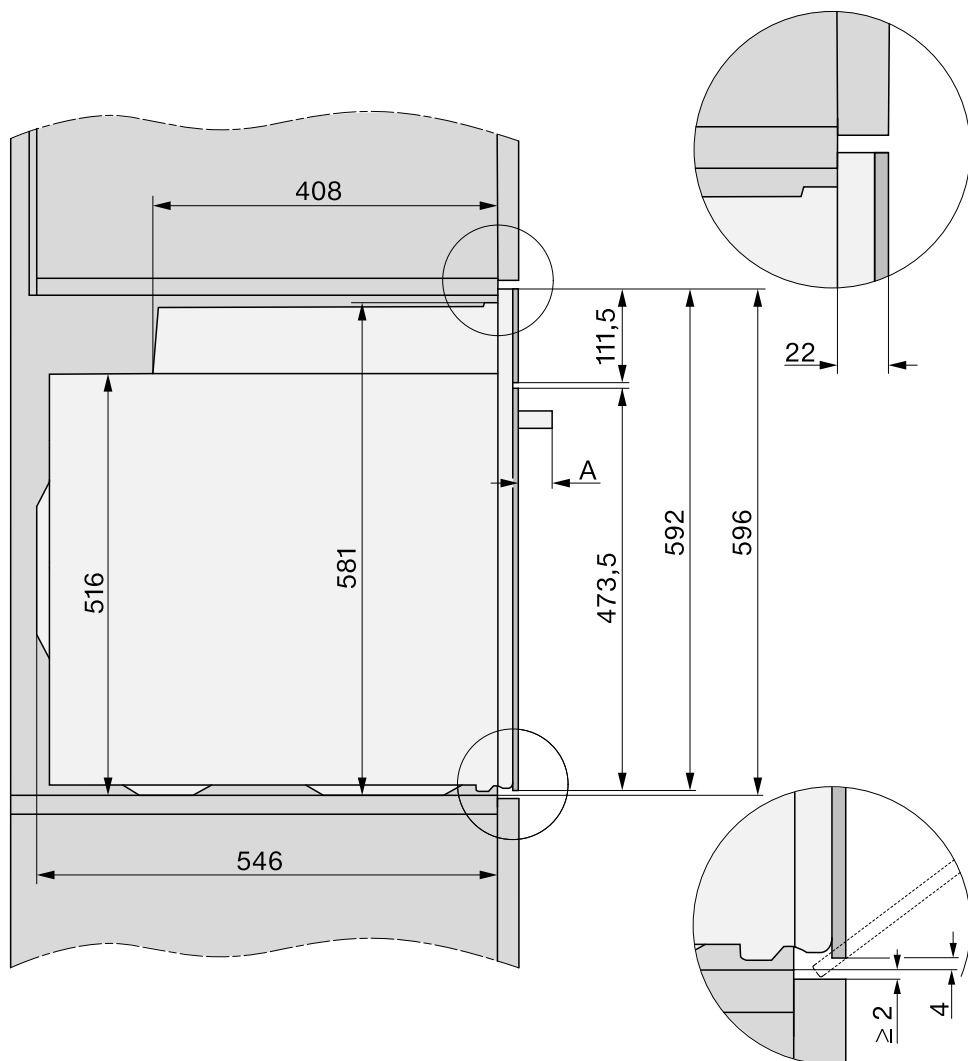
Las medidas se indican en mm.

Empotramiento en un armario alto o inferior

Si se tiene previsto el montaje del horno a vapor debajo de una placa de cocción, es necesario tener en cuenta las indicaciones de montaje de la placa, así como la altura de empotramiento de la misma.



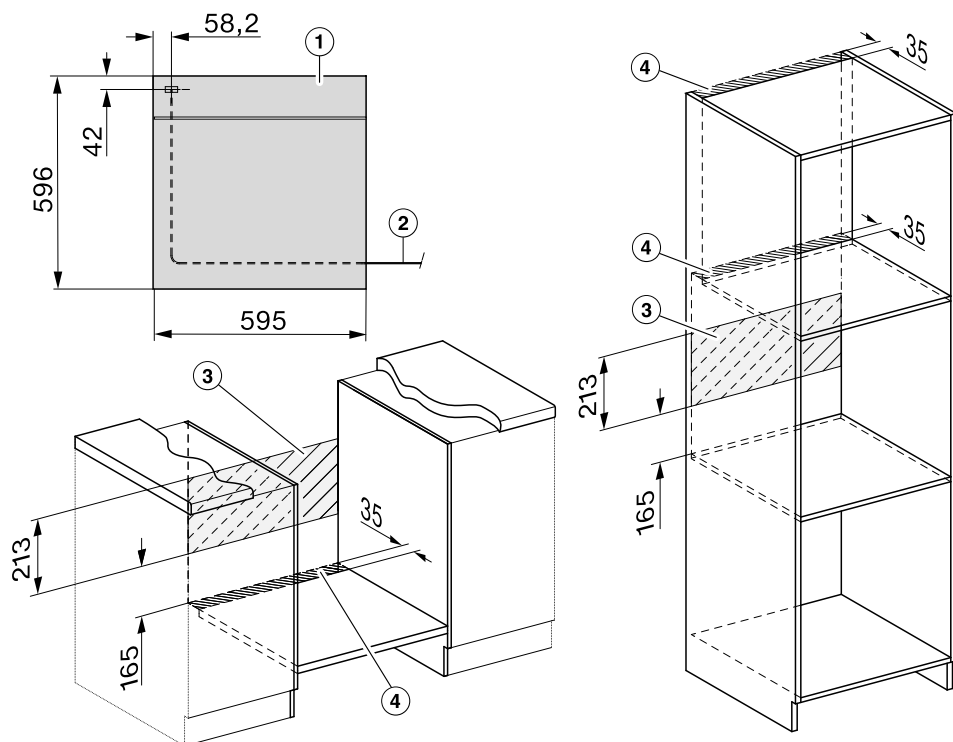
Vista lateral



- A** DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Instalación

Conexiones y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Cable de conexión a la red, longitud = 1.500 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 150 cm²

Instalar el horno a vapor

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

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

Al realizar el montaje es imprescindible tener en cuenta:

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

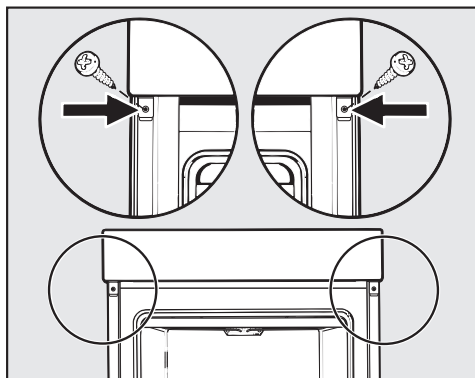
No monte ningún listón de protección térmica en las paredes laterales del hueco de empotramiento.

- Conecte el horno de vapor eléctricamente.

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

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

- Deslice el horno de vapor en el armario de conversión y alinee el horno de vapor.
- En caso de que no la haya desmontado, abra la puerta.



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

Instalación

Conección eléctrica



¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Horno a vapor




El horno de vapor está equipado con un cable de conexión a la red de 3 hilos con enchufe preparado para la conexión a la corriente alterna de 230 V, 50 Hz.

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

Potencia nominal máxima: consulte la placa de características.

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-1 (función Cocción al vapor)

Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ⁵ 1	 ² [°C]	 [min]
Suministro de vapor					
Brócoli (8.1)	1x DGGL 12	máx.	2	100	6
Distribución del vapor					
Brócoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Capacidad del aparato					
Guisantes (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ³
	1x DGGL 12	1600	2		

 ⁵ 1 Nivel,  temperatura,  tiempo de cocción




¹ Desmante las guías telescópicas FlexiClip, en caso de estar disponibles.



² Introduzca el alimento de prueba en el horno a vapor frío (antes de que comience la fase de calentamiento) y deslice la bandeja universal en el nivel 1.

³ La prueba ha finalizado cuando la temperatura del punto más frío es de 85 °C.


Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba Cocción menú (función Cocción al vapor)


Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 1	 [°C]	Alto [cm]	 [min] ²
Patatas nuevas, en cuartos	1x DGGL 20	400	4	100	—	37
Filete de salmón, congelado, sin descongelar	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Arbolitos de brócoli	1x DGGL 20	300	4	100	—	(16)

 1 Nivel,  temperatura,  tiempo de cocción

- ¹ Desmonte las guías telescópicas FlexiClip, en caso de estar disponibles.
- ² El tiempo de cocción del primer plato de prueba es el mismo que el de todo el menú. Si desea ajustar un avisador como recordatorio, ajuste el tiempo restante hasta el momento de introducir el siguiente plato de prueba (ver capítulo "Aviso").


- Introduzca la bandeja Universal en el nivel 1.
- Introduzca el primer alimento de prueba (patatas) en el interior del horno vacío.
- Seleccione la función Cocción al vapor  y ajuste la temperatura.
- Ajuste el tiempo de cocción de las patatas y de todo el menú (37 minutos).

Cuando se alcanza la temperatura ajustada, suena una señal y en el display se muestra el tiempo de cocción.

 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.

- En cuanto se indique un tiempo restante de 22 minutos, introduzca el segundo alimento de prueba (filete de salmón) en el horno.
- En cuanto se muestre un tiempo restante de 16 minutos, introduzca el tercer plato de prueba (brócoli) en el horno.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, seleccione la tecla sensora  para finalizar el proceso.
- Retire el alimento del horno.

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según la EN 60350-1 (funciones de horno multi-función)

Platos de prueba (accesorios)		Temperatura [°C]		Nivel ^{5 6}		Tiempo [min]
				+HFC	-HFC	
Pasteles pequeños (1 bandeja de repostería ¹)		150	—	1	2	28–38
		160 ⁴	—	2	3	22–32
Pasteles pequeños (2 bandejas de repostería ¹)		150 ⁴	—	1+3 ⁷	1+3	25–35
Galletas para manga pastelera (1 bandeja ¹).		140	—	1	2	35–45
		160 ⁴	—	2	3	25–30
Galletas para manga pastelera (2 bandejas ¹)		140	—	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Apple Pie (parrilla ¹ , molde desmontable ² , Ø 20 cm)		160	—	1	2	90–100
		180	—	1	1	85–95
Bizcocho (parrilla ¹ , molde desmontable ² , Ø 26 cm)		180	—	1	2	25–35
		150–170 ⁴	—	1	2	25–45
Tostadas (parrilla ¹)		250	—	—	3	5–8
Hamburguesa (Parrilla ¹ en el nivel 4 y bandeja universal ¹ en nivel 1)		250 ⁵	—	—	4	18–27 ⁹

 Función,  Temperatura,  Booster,  Nivel (+HFC: con guías FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sin guías FlexiClip HFC 70-C),  tiempo de cocción,  Aire caliente plus,  Bóveda y solera,  Grill grande, ✓ on, — off

¹ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele.

² Utilice un molde desmontable mate, oscuro.
Coloque el molde en el centro de la parrilla.

³ Seleccione por lo general la temperatura más baja y compruebe el estado de los alimentos después de un tiempo breve.

⁴ Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

⁵ Precaliente el horno 5 minutos antes de introducir los alimentos.

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

⁷ Monte las guías telescópicas FlexiClip HFC 70-C (en caso de estar disponibles) en el último nivel. En caso de disponer de más pares de guías FlexiClip, monte solo uno.

⁸ Retire las bandejas en momentos distintos, cuando la repostería esté lo suficientemente dorada antes del transcurso del tiempo de cocción indicado.

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


Datos para los laboratorios de ensayo

Clase de eficiencia energética según la EN 60350-1

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

Clase de eficiencia energética: A+

Tenga en cuenta los siguientes consejos al realizar la medición:

- La medición tiene lugar en la función Aire caliente Eco .
- Seleccione el ajuste Iluminación | «On» durante 15 s (ver capítulo «Ajustes», apartado »Iluminación“).
- Durante la medición solo se encuentra el accesorio necesario para la ello en el interior del horno.
No utilice otro accesorio disponible como las guías FlexiClip o piezas con esmalado catalítico como, por ejemplo, las paredes laterales o la chapa protectora.
- Un importante requisito previo para la determinación de la clase de eficiencia energética es que la puerta esté cerrada de forma estanca durante la medición.
En función de los elementos de medición usados, la función de estanqueidad de la junta de la puerta se puede ver más o menos afectada. Esto repercute negativamente en el resultado de la medición.
Este defecto se debe compensar apretando la puerta. Para ello, puede que se necesiten medios técnicos apropiados en circunstancias desfavorables. Este defecto no se da en el uso práctico normal.

Ficha para horno

según reglamento delegado (UE) nº 65/2014 y reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Índice de eficiencia energética/Cavidad (EEI _{cavidad})	81,7
Clase de eficiencia energética/Cavidad	
A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente)	A+
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo tradicional	1,05 kWh
Consumo energético por ciclo de cada cavidad en modo de circulación forzada	0,71 kWh
Número de cavidades	1
Fuentes de energía por cavidad	electric
Volumen de cada cavidad	76 l
Masa del aparato	42,0 kg

Consumo de potencia en estado desconectado, indicación de la hora apagada	máx. 0,3 W
Consumo de potencia en estado desconectado, indicación de la hora encendida	máx. 0,8 W
Consumo de potencia en el modo preparado en red	máx. 2,0 W
Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado	20 min
Tiempo hasta conexión automática en modo preparado en red	20 min
Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 – 2,4835 GHz
Potencia de transmisión del módulo WiFi	máx. 100 mW

Declaración de conformidad

Por la presente, Miele declara que este horno multifunción cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

Es posible consultar el texto completo de la declaración de conformidad europea en el siguiente link:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Servicio técnico, solicitar información, instrucciones de manejo, en <https://miele.es/manuales-125> especificando el nombre del producto o el número de serie

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)
Internet: www.miele.es
Servicio Posventa: miele.es/service

Atención al consumidor

Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Casa Vita SpA
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 22 957 00 00
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@mielepartnerchile.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

es-ES

M.-Nr. 12 821 930 / 03 / 002