

Instrucciones de manejo y montaje Hornos a vapor combinados



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

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	7
Su contribución a la protección del medioambiente	16
Vista general	17
Hornos a vapor	17
Placa de características	19
Accesorios que forman parte del suministro	19
Panel de mandos	20
Tecla Conexión/Desconexión	21
Display	21
Teclas sensoras	21
Símbolos	23
Principio de manejo	24
Seleccionar un punto del menú	24
Modificar el ajuste en una lista de selección	24
Modificar el ajuste con una barra de segmentos	24
Seleccionar la función	25
Introducir números	25
Introducir letras	25
Activar MobileStart	26
Descripción de funcionamiento	27
Panel	27
Depósito de agua	27
Depósito de agua condensada	27
Temperatura	27
Humedad	27
Tiempo de cocción	28
Ruidos	28
Fase de calentamiento	28
Fase de cocción	28
Reducción de vapor	29
Iluminación interior	29
Primera puesta en funcionamiento	30
Miele@home	30
Ajustes básicos	31
Primera limpieza del horno a vapor	32
Adaptar la temperatura de ebullición	33
Calentar el horno a vapor	34

Ajustes	35
Relación de ajustes	35
Activar el menú «Ajustes».....	37
Idioma ▾	37
Hora.....	37
Fecha.....	38
Iluminación	38
Display.....	38
Volumen.....	39
Unidades de medida	39
Mantenimiento del calor	40
Reducción de vapor	40
Propuesta de temperaturas.....	41
Booster	41
Dureza del agua	42
Aclarado automático	43
Seguridad	43
Miele@home	44
Control a distancia	45
Activar MobileStart.....	45
RemoteUpdate	45
Versión del software	46
Distribuidor.....	46
Ajustes de fábrica.....	47
Aviso	48
Menú principal y submenús	49
Sugerencias para el ahorro energético	51
Manejo	53
Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción.....	54
Modificar la temperatura	55
Modificar Humedad.....	55
Ajustar tiempos de cocción.....	55
Modificar tiempos de cocción ajustados	56
Eliminar los tiempos de cocción ajustados.....	57
Cancelar un proceso de cocción	57
Interrumpir el proceso de cocción	58
Precalentar el interior del horno.	59
Booster.....	59
Precalentar	60
Crisp function	60

Contenido

Activar las entradas de vapor.....	61
Información importante y curiosidades	62
Las particularidades de la cocción al vapor.....	62
Menaje.....	62
Nivel de bandeja.....	63
Alimentos congelados.....	63
Temperatura	63
Tiempo de cocción.....	63
Cocción con líquido	63
Recetas propias - Cocción al vapor.....	63
Bandeja Universal y parrilla.....	64
Cocción a vapor	65
Cocción al vapor Eco	65
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	65
Verdura	66
Pescado.....	69
Carne	72
Arroz	74
Cereales	75
Pasta/masas.....	76
Bolas	77
Legumbres, secas	78
Huevos de gallina	80
Frutas.....	81
Embutidos	81
Crustáceos	82
Moluscos.....	83
Cocción Menú - manual.....	84
Sous-vide	86
Otras aplicaciones.....	94
Calentar	94
Descongelar	96
Mix & Match	99
Cocción menú automática	110
Blanquear	111
Preparación de conservas.....	111
Preparación de conserva de tartas	114
Deshidratar	115
Dejar subir la masa.....	116
Esterilizar la vajilla	116

Programa Sabbat	117
Calentar vajilla	118
Mantenimiento del calor	118
Calentar toallas humedecidas	119
Preparar gelatina	119
Descristalizar miel	120
Derretir chocolate	120
Preparar yogur	121
Derretir beicon/panceta	122
Rehogar cebolla	122
Licuar	123
Confitura	124
Pelar alimentos	125
Conservar manzanas	126
Preparación de platos con huevo	126
Programas automáticos	127
Categorías	127
Utilizar los programas automáticos	127
Advertencias importantes sobre el uso	127
Programas Propios	129
Hornear	132
Indicaciones para hornear	132
Consejos para hornear	133
Consejos sobre las funciones	133
Asar	135
Consejos para hornear	135
Consejos sobre las funciones	135
Asar al grill	137
Consejos sobre cómo asar al grill	137
Consejos para asar al grill	137
Consejos sobre las funciones	138
Datos para los laboratorios de ensayo	139
Limpieza y mantenimiento	141
Consejos respecto a la limpieza y el mantenimiento	141
Productos de limpieza inadecuados	142
Limpieza del frontal	142
PerfectClean	143
Interior del aparato	144

Contenido

Limpieza del depósito de agua y el recipiente para agua condensada	145
Accesorios.....	146
Limpieza de los listones portabandejas.....	147
Abatir la resistencia calefactora de bóveda / grill	148
Mantenimiento.....	149
Remojo	149
Secado	149
Aclarado	149
Descalcificación del horno a vapor	149
Desmontar la puerta.....	151
Montaje de la puerta	152
¿Qué hacer si ...?	153
Mensajes en las indicaciones/en el display	153
Comportamiento inesperado.....	155
Ruidos	157
Resultado insatisfactorio	157
Problemas generales o anomalías técnicas	158
Accesorios especiales (no incluidos)	160
Menaje.....	160
Otros.....	160
Productos de limpieza y mantenimiento	160
Servicio Post-venta	161
Contacto en caso de anomalías.....	161
Garantía.....	161
Instalación	162
Advertencias de seguridad para el montaje.....	162
Medidas de empotramiento	163
Empotramiento en un armario columna	163
Empotramiento en un armario inferior.....	164
Vista lateral	165
Rango de movimiento del panel.....	166
Conexión y ventilación	167
Montaje del horno a vapor	168
Conexión eléctrica.....	169
Declaración de conformidad	170
Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación	171

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Aplicación adecuada

- ▶ Este horno a vapor está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Este horno a vapor no es apto para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice el horno a vapor exclusivamente en el entorno doméstico para cocinar a vapor, descongelar y calentar alimentos. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el horno a vapor de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión.
El uso del horno a vapor por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Este horno a vapor está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial únicamente debe utilizarse para el uso previsto. No es apta para la iluminación del interior del aparato. La sustitución solo deberá realizarla personal autorizado por Miele o el Servicio Post-venta de Miele.
- ▶ Este horno a vapor está equipado con 2 lámparas de la clase de eficiencia energética E.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

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

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

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

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Uso apropiado

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

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

▶ Riesgo de sufrir lesiones a causa de la comida caliente. Los alimentos cocinados pueden rebosar al introducir o extraer el recipiente de cocción. Podría quemarse con los alimentos cocinados. Asegúrese al introducir o extraer el recipiente de cocción de que no rebosen los alimentos calientes.

▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilice el horno a vapor para cocer o calentar latas de conservas.

▶ El menaje de plástico no apto para el horno se derrite a altas temperaturas y puede el horno a vapor o incendiarse. Utilice solo menaje apto para el horno. Tenga en cuenta siempre las indicaciones del fabricante. Si desea utilizar menaje para la cocción al vapor, tenga siempre en cuenta que pueda soportar temperaturas (hasta 100 °C) y vapor. El menaje inadecuado puede derretirse, quemarse o volverse poroso.

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Limpieza y mantenimiento

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

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

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

Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.

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

Accesorios

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

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

Su contribución a la protección del medioambiente

Eliminación del embalaje

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

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

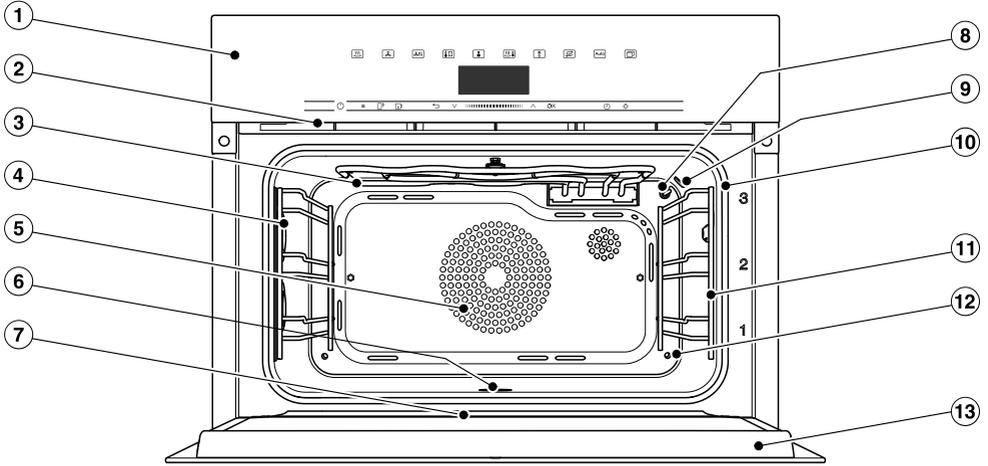
Reciclaje de aparatos inservibles

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



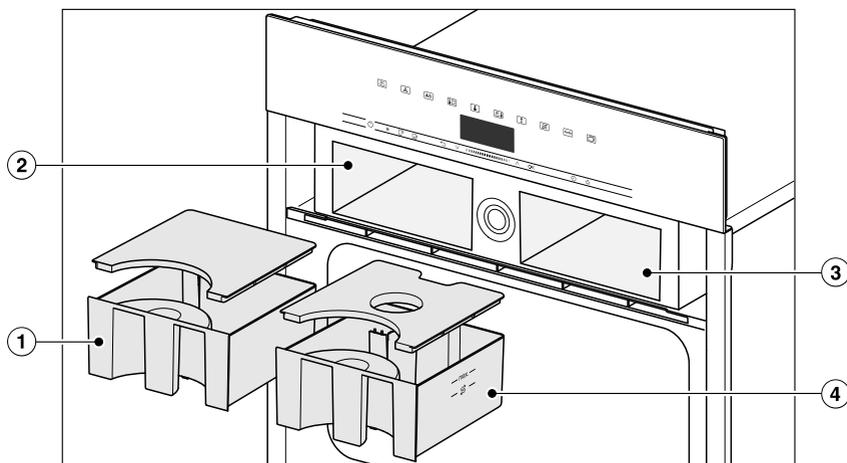
En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Líve-los 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.

Hornos a vapor



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

Vista general



- ① Recipiente para agua condensada
- ② Compartimento para el depósito de agua condensada
- ③ Compartimento para el depósito de agua
- ④ Depósito de agua

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

Placa de características

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

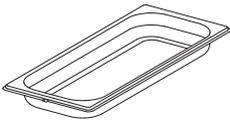
El modelo y el número de fabricación (SN) aparecen también en la pequeña placa situada en la parte superior del panel cuando está abierto.

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

Accesorios que forman parte del suministro

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

DGG 20



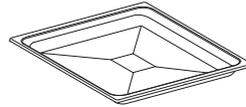
1 recipiente de cocción sin perforar capacidad 2,4 l /volumen útil 1,8 l 450 x 190 x 40 mm (AnxFoxAl)

DGGL 20



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

Bandeja Universal



1 bandeja Universal para hornear, asar y asar al grill

Parrilla combi



1 parrilla para hornear, asar y asar al grill

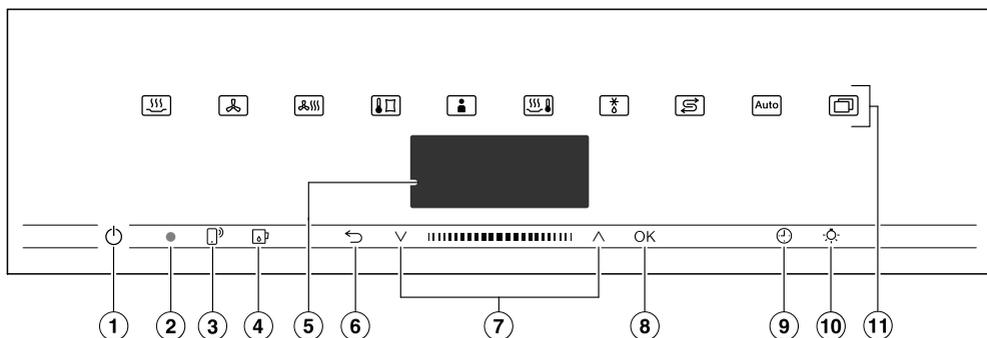
DGClean

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

Pastillas descalcificadoras

Para descalcificar el horno a vapor

Panel de mandos



- ① Tecla Conexión/Desconexión 
hundida
Para la conexión y desconexión del generador de vapor
- ② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Tecla sensora 
Para controlar el generador de vapor a través de su terminal móvil
- ④ Tecla sensora 
Para abrir y cerrar el panel
- ⑤ Display
Indicación horaria e información sobre 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  
Para desplazarse en las listas de selección 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 iluminación interior
- ⑪ Teclas sensoras
Para elegir funciones, programas automáticos y ajustes

Tecla Conexión/Desconexión

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

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

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 Otras  | Ajustes | Volumen | Sonido del teclado.

Seleccione el ajuste Display | Quick-Touch | On si desea que las teclas sensoras reaccionen incluso cuando el horno esté 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. A continuación, se ilumina la tecla sensora naranja y la función MobileStart está disponible.</p> <p>Mientras la tecla sensora esté iluminada, es posible manejar el horno a vapor a través del dispositivo móvil (véase el capítulo «Ajustes», apartado «Miele@home»).</p>
	<p>Con esta tecla sensora se abre y cierra el panel (ver capítulo «Descripción del funcionamiento», apartado «Panel»).</p>
	<p>Dependiendo del menú en el que se encuentre, con esta tecla volverá al menú previo o al menú principal.</p> <p>Si discurre a la vez un proceso de cocción, con esta tecla sensora podrá modificar los valores y ajustes como p. ej. Temperatura o Booster para el proceso de cocción o cancelar el proceso.</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. Al hacerlo se resaltarán sucesivamente los puntos de menú disponibles. El punto de menú que desee seleccionar debe tener un fondo claro.</p> <p>Es posible modificar los valores y ajustes destacados en color claro con las flechas o en la zona entre ellos.</p>
OK	<p>En caso de que las funciones aparezcan destacadas en color claro en el display, puede activarlas con la tecla sensora OK. Finalmente puede modificar la función seleccionada.</p> <p>Al confirmar con OK, se memorizan los cambios.</p> <p>Si en el display aparece una ventana informativa, confírmela con la tecla OK.</p>

Panel de mandos

Tecla sensora	Función
	<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 <i>OK</i> .
	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.

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 aparece un valor o una indicación que debe confirmar, se ilumina 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 la 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

- 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.

Consejo: El ajuste actual aparece marcada con un gancho \checkmark .

- 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. Otras ) 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.

- Navegue por Otras ) en la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado marcado en color claro.
- Ajuste los valores para el proceso de cocción.
- 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 modificada se ilumina en color naranja.

Navegue por Otras ) 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 **||||** hacia la izquierda y la derecha, hasta que aparezca destacada la cifra deseada.

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

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado. Regresa al menú superior.

Introducir letras

Introduzca los números y las letras en la zona de navegación. Elija nombres cortos y prácticos.

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

El carácter seleccionado aparece en la línea superior.

Consejo: Existen máximo 10 caracteres disponibles.

Puede eliminarlos de forma consecutiva con \leftarrow .

- Seleccione el resto de caracteres.
- Una vez haya introducido los nombres, seleccione \checkmark .
- Confirme pulsando *OK*.

Se memorizó el nombre.

Principio de manejo

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora  para activar MobileStart.

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

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

Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

Panel

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

Depósito de agua

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

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

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

Depósito de agua condensada

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

Temperatura

Algunas funciones tienen asignada una propuesta de temperatura. La propuesta de temperatura se puede modificar para un proceso de cocción o un paso de cocción concreto o bien de forma permanente dentro del rango predeterminado. Puede modificar la temperatura propuesta en pasos de 5 °C; en la cocción sous-vide en pasos de 1 °C (ver capítulo «Ajustes», apartado «Propuestas de temperatura»).

Humedad

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

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

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

Descripción de funcionamiento

Tiempo de cocción

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

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

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

Ruidos

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

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

Fase de calentamiento

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

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

Fase de cocción

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

Reducción de vapor

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

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

Iluminación interior

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

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

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

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

Primera puesta en funcionamiento

Miele@home

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

Para utilizarlo, necesita:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidad de conexión WiFi

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

Disponibilidad de Miele@home

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

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

Para saber más, entre en la página web www.miele.com.

Aplicación Miele

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



Ajustes básicos

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento.

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

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

Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.
- 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 *Config.* «Miele@home».

- Seleccione *Continuar* si desea configurar inmediatamente Miele@home y 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 fecha

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

Ajustar la hora

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

Primera puesta en funcionamiento

Ajustar la dureza del agua

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

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

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

Finalizar la primera puesta en funcionamiento

- Siga las posibles indicaciones que aparezcan en el display.

Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

Primera limpieza del horno a vapor

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

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

Limpieza del depósito de agua y el recipiente para agua condensada

 Riesgo de sufrir daños por el panel.

Cuando el panel se abre o cierra, podría pillarse.

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

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

Primera puesta en funcionamiento

Limpieza de accesorios/interior del horno

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

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

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

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

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

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

Adaptar la temperatura de ebullición

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

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

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

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

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

Adaptar la temperatura de ebullición después de una mudanza

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

Primera puesta en funcionamiento

Calentar el horno a vapor

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

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

Procure que la estancia esté siempre lo suficientemente ventilada.

Relación de ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	... deutsch english ... Localización
Hora	Indicación On* Off Desconexión nocturna Formato hora 12 h 24 h* Ajustar
Fecha	
Iluminación	On «On» durante 15 seg* Off
Display	Luminosidad  QuickTouch On Off*
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado  Melodías On* Off
Unidades de medida	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Mantenimiento del calor	On Off*
Reducción de vapor	On* Off
Propuesta de temperaturas	
Booster	On* Off
Dureza del agua	1 °dH ... 15 °dH* ... 70° dH

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Aclarado automático	On* Off
Seguridad	Bloqueo del teclado On Off* Bloqueo puesta en funcionam.  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 Programas Propios Propuesta de temperaturas

* Ajuste de fábrica

Activar el menú «Ajustes»

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

- Seleccione Otras .
- 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

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

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

Formato hora

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

Ajustes

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

Fecha

Ajuste la fecha.

Iluminación

- On
La iluminación del interior del horno se mantiene encendida durante todo el proceso de cocción.
- «On» durante 15 seg
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

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

- On
Si selecciona adicionalmente el ajuste Hora | Indicación | On o Desconexión nocturna, las teclas sensoras reaccionan también cuando el horno a vapor está desconectado.
- Off
Independientemente del ajuste Hora | Indicación las teclas sensoras reaccionan solo cuando el horno a vapor 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 .

Unidades de medida

Peso

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

Temperatura

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

Ajustes

Mantenimiento del calor

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

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

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

Reducción de vapor

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

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

Propuesta de temperaturas

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

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

- Seleccione la función que desee.

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

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

Booster

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

- On

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

Ajustes

Dureza del agua

Para que el horno a vapor funcione correctamente y tenga lugar la descalcificación en el momento adecuado, debe ajustar la dureza del agua del lugar.

Cuanto más dura sea el agua, más a menudo tendrá que descalcificar el horno a vapor.

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

Si utiliza agua embotellada, p. ej., agua mineral, utilice agua potable sin gas.

Realice el ajuste en función del contenido de calcio. En la etiqueta de la botella se indica el contenido de calcio en Ca^{2+} mg/l o ppm (Ca^{2+}/l).

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

■ Ajuste la dureza del agua local.

■ Confirme pulsando OK.

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

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

Aclarado automático

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

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

Puede conectar o desconectar el proceso de aclarado automático.

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 en funcionam.

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 de la forma habitual.

Ajustes

Miele@home

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

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

- Activar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está desactivado. La función WiFi se conecta de nuevo.
- Desactivar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. Miele@home permanece configurado, la función WiFi se desconecta.
- Estado de la conexión
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. En el display aparece información sobre la calidad de la señal WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Restaure los ajustes de la red y configure inmediatamente una conexión nueva.
- Restaurar
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Se desconecta la función WiFi y la conexión a la red WiFi se restaura al ajuste de fábrica. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home. Resetea los ajustes de la red en caso de deshacerse del horno a vapor, venderlo o poner en funcionamiento un horno a vapor ya utilizado. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño del horno a vapor ya no los pueda utilizar.
- Configurar
Este ajuste solo se visualiza si aún no existe una conexión a la red WiFi. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home.

Control a distancia

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

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

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora  para activar MobileStart.

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

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

Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

RemoteUpdate

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

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

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

Conectar/Desconectar

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

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

Ajustes

Transcurso de la RemoteUpdate

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

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

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

En caso de no querer instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

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

Versión del software

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

Distribuidor

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

Modo exposición

Si enciende el horno a vapor con el Modo exposición activado, aparecerá el mensaje Modo exposición 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 de la forma habitual.

Ajustes de fábrica

- Ajustes del aparato
Todos los ajustes se restablecen a los ajustes de fábrica.
- Programas Propios
Todos los Programas propios se borran.
- Propuesta de temperaturas
Las temperaturas propuestas modificadas se restablecen a los ajustes de fábrica.

Aviso

Utilizar la función Aviso

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

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

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

Ajustar un aviso

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

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

- Seleccione la tecla sensora .
- 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  y el aviso en curso y en vez de la hora.

Si discurre a la vez un proceso de cocción, aparece  y el aviso en la última fila.

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.

Menú principal y submenús

Menú	Temperatura recomendada	Rango
Funciones		
Cocción al vapor 	100 °C	40–100 °C
Aire caliente plus 	160 °C	30–225 °C
Cocción combinada 		
C. combinada + Aire cal. plus	170 °C	30–225 °C
C. combi. + Bóveda y solera	180 °C	30–225 °C
Cocción combinada + Grill	Nivel 3	Nivel 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programas Propios 		
Calentar 	130 °C	120–140 °C
Descongelar 	60 °C	50–60 °C
Descalcificar 		
Programas Automáticos 		
Otras 		
Bóveda y solera	180 °C	30–225 °C
Cocción intensiva	180 °C	50–225 °C
Solera	190 °C	100–200 °C
Bóveda	190 °C	100–225 °C
Grill grande	Nivel 3	Nivel 1–3
Grill pequeño	Nivel 3	Nivel 1–3
Grill con aire	200 °C	50–225 °C
Repostería especial	160 °C	30–225 °C
Aire caliente Eco	180 °C	30–225 °C
Cocción al vapor Eco	100 °C	40–100 °C

Menú principal y submenús

Menú	Temperatura recomendada	Rango
Otras 		
Funciones especiales		
Mix & Match		
Cocción menú	–	–
Blanquear	–	–
Preparar conservas	90 °C	80–100 °C
Deshidratar	50 °C	30–70 °C
Dejar subir la masa	–	–
Esterilizar	–	–
Programa Sabbat	180 °C	50–225 °C
Calentar vajilla	50 °C	50–80 °C
Mantenimiento del calor	65 °C	40–100 °C
Mantenimiento		
Remojo		
Secado		
Aclarar		
Ajustes 		

Sugerencias para el ahorro energético

Procesos de cocción

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

Sugerencias para el ahorro energético

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 seg. 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").

Funcionamiento erróneo producido por la falta del filtro de desagüe.

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

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

- Conecte el horno a vapor.

Aparece el menú principal.

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

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

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

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

A continuación aparece la función. Dependiendo de la función seleccionada, aparecen los valores propuestos uno detrás de otro para la temperatura y, en caso necesario, la humedad.

- Modifique la propuesta de temperatura si fuera necesario.
- Confirme pulsando *OK*.

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

- Modifique el tiempo de cocción, en caso necesario.

- Confirme pulsando *OK*.

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

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

- Después del proceso de cocción, seleccione 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.

Manejo

Limpieza del horno a vapor

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

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

- Siga las indicaciones del display.

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

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

Rellenar el agua

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

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

El proceso de cocción se reanuda.

Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción

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

- Seleccione la tecla sensora ↵.

Según la función, aparecen los siguientes ajustes:

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

Modificar los ajustes y los valores

- Seleccione el ajuste o el valor deseado y confirme con *OK*.
- Modifique el ajuste o el valor y confirme con *OK*.

El proceso de cocción continúa con los valores y ajustes modificados.

Modificar la temperatura

Puede ajustar la propuesta de temperatura a su gusto personal de forma permanente a través de Otras  | Ajustes  | Propuesta de temperaturas.

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione Temperatura y confirme con *OK*.
- Modifique la temperatura teórica en la zona de navegación.
- Confirme pulsando *OK*.

El proceso de cocción continuará con la temperatura deseada modificada.

Modificar Humedad

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione Humedad y confirme con *OK*.
- Modifique la humedad.
- Confirme pulsando *OK*.

El proceso de cocción discurre con la humedad modificada.

Ajustar tiempos de cocción

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

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

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

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

Con la introducción de Duración, 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.

Manejo

- 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.

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

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

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

Modificar tiempos de cocción ajustados

- Seleccione la tecla sensora ⏸.
- Seleccione el tiempo deseado.
- Confirme pulsando **OK**.
- En caso necesario, seleccione **Modificar**.
- Modifique el tiempo ajustado.
- Confirme pulsando **OK**.
- Utilice la tecla sensora ⏪ para volver al menú de la función seleccionada.

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

Consejo: También puede modificar el tiempo de cocción directamente a través de la zona de navegación.

Eliminar los tiempos de cocción ajustados

En las funciones y aplicaciones, en las que es obligatorio ajustar un tiempo, puede eliminar únicamente los tiempos ajustados para *Listo a las* y *Inicio a las*.

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

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.

Consejo: También puede eliminar el tiempo de cocción directamente a través de la zona de navegación.

Cancelar un proceso de cocción

A través de la tecla que se ilumina en color naranja de la función o de la tecla sensora ⏪ es posible cancelar un proceso de cocción.

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

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

Cancelar un proceso de cocción sin tiempo de cocción ajustado

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada.

Aparece el menú principal.

- **O:** seleccione la tecla sensora ⏪.
- Seleccione *Cancelar proceso*.
- Confirme pulsando *OK*.

Cancelar un proceso de cocción con hora ajustada

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada.

Aparece ¿*Cancelar proceso?*?

- Seleccione *Sí*.
- Confirme pulsando *OK*.
- **O:** seleccione la tecla sensora ⏪.
- Seleccione *Cancelar proceso*.
- Confirme pulsando *OK*.
- Seleccione *Sí*.
- Confirme pulsando *OK*.

Manejo

Interrumpir el proceso de cocción

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

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

 Peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Precalentar el interior del horno.

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

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

En caso de haber ajustado un tiempo de cocción, este comienza a descontarse una vez finalizada la fase de calentamiento.

En pocos casos es necesario precalentar el horno.

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

Booster

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

- Aire caliente plus 
- Bóveda y solera

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

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

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

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

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

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

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

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

- Seleccione la tecla sensora .
- Seleccione **Booster** | **Off**.
- Confirme pulsando **OK**.

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

Manejo

Precalear

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

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

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

Conectar Precalear

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

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

Desea conectar la función Precalear para este proceso de cocción.

■ Seleccione la tecla sensora .

■ Seleccione Precalear | On.

■ Confirme pulsando OK.

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

■ Introduzca los alimentos en cuanto se le indique.

■ Confirme pulsando OK.

Crisp function

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

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

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

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

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

Conectar Crisp function

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

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

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

- Seleccione la tecla sensora ↵.
- Seleccione Crisp function | On.
- Confirme pulsando OK.

La función Crisp function está conectada. A través de la tecla sensora ↵ es posible desconectar la función Crisp function de nuevo en cualquier momento.

Activar las entradas de vapor

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

Tan pronto como Entrada de vapor aparece destacado en color claro en el display, puede emitir una entrada de vapor.

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

- Seleccione «OK».

Se emite la entrada de vapor. En el display aparece ☁ y se apaga Entrada de vapor. La duración aprox. es de 1 h.

- Proceda de la siguiente manera para emitir más entradas de vapor en cuanto en el display aparezca de nuevo Entrada de vapor.

Información importante y curiosidades

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

Las particularidades de la cocción al vapor

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

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

Menaje

Recipientes de cocción

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

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

Menaje propio

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

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

Nivel de bandeja

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

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

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

Alimentos congelados

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

Temperatura

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

Tiempo de cocción

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

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

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

Cocción con líquido

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

Recetas propias - Cocción al vapor

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

Información importante y curiosidades

Bandeja Universal y parrilla

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

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

Dispositivo antivuelco

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

Cocción al vapor Eco

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

Recomendamos los tiempos de cocción y las temperaturas de la tabla del capítulo «Cocción al vapor».

Si lo desea, podrá prolongar la cocción.

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

Ajuste

Otras  | Cocción al vapor Eco

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

Seleccionar tiempo de cocción

Los tiempos de cocción indicados son solo valores orientativos.

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

Cocción a vapor

Verdura

Fresca

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

Alimentos congelados

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

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

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

Recipientes de cocción

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

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

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

Nivel de bandeja

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

Tiempo de cocción

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

patatas consistentes, en cuartos:

aprox. 17 minutos

patatas consistentes, en mitades:

aprox. 20 minutos

Ajustes

Programas Automáticos  | Verduras
| ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

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

Cocción a vapor

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

🕒 Tiempo de cocción

Pescado

Fresco

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

Alimentos congelados

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

Preparación

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

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

Recipientes de cocción

Engrase el recipiente de cocción perforado.

Nivel de bandeja

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

Temperatura

85–90 °C

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

100 °C

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

Para la preparación de pescado en salsa o caldo.

Tiempo de cocción

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

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

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

Cocción a vapor

Recomendaciones

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Pescado
| ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

Cocción a vapor

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. Introduzca un recipiente de cocción no perforado por debajo para recoger el concentrado. Puede mejorar las salsas con este concentrado o refrigerarlo para utilizarlo más tarde.
- Si desea preparar un **caldo reconstituyente** es recomendable utilizar gallina o diferentes tipos de carne de vacuno como la pierna, la aleta, el lomo alto y los huesos. Introduzca en un recipiente de cocción la carne junto con los huesos, las verduras para la sopa y agua fría. Cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más sabor tendrá el fumé.

Ajustes

Programas Automáticos | Carne | ... |

o bien

Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

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

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Arroz

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

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

Recipientes de cocción

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

Preparación

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

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Arroz | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 :  Proporción arroz : líquido,  Tiempo de cocción

Cereales

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

Pueden cocinarse enteros o molidos gruesos.

Ajustes

Programas Automáticos  | Cereales | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Pasta/masas

Seca

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

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

Frescos

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Pasta | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Bolas

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Pasta | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Legumbres, secas

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

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Legumbres | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

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

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Huevos de gallina

Utilice recipientes perforados si desea preparar huevos cocidos.

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Huevos | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Frutas

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Fruta | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Embutidos

Ajustes

Programas Automáticos  | Embutidos | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 90 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Crustáceos

Preparación

Antes del proceso de cocción, descongele los crustáceos.

Pele los crustáceos, retire el intestino y lávelos.

Recipientes de cocción

Engrase el recipiente de cocción perforado.

Tiempo de cocción

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Crustáceos | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Temperatura,  tiempo de cocción

Moluscos

Frescos



Peligro de intoxicación debido a mejillones en mal estado.

Los mejillones en mal estado pueden provocar intoxicaciones alimenticias graves.

Utilice únicamente mejillones cerrados.

No coma ningún mejillón que siga cerrado después de cocinarlo.

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

Alimentos congelados

Descongele los moluscos congelados.

Tiempo de cocción

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Marisco | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Temperatura,  tiempo de cocción

Cocción a vapor

Cocción Menú - manual

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

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

Nivel de bandeja

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

Temperatura

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

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

Tiempo de cocción

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

Ejemplo

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

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

Cálculo de los tiempos de cocción a ajustar:

24 minutos menos 6 minutos = 18 minutos (primer tiempo de cocción: arroz)

6 minutos menos 4 minutos = 2 minutos (segundo tiempo de cocción: filete de gallineta)

Resto = 4 minutos (tercer tiempo de cocción: brócoli)

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

Cocinar un menú

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

Sous-vide

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

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

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

Utilice únicamente productos frescos y en perfecto estado.

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

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

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

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

Advertencias importantes para el uso

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

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

Sous-vide

Recomendaciones

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

Utilizar la función Sous-vide

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

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

La bolsa para el envasado al vacío se ha abierto:

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

El alimento presenta un sabor extraño:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ tiempo de cocción

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

* Grado de cocción

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

Sous-vide

Recalentar

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

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

Preparación

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

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

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

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

Ajustes

Sous-vide 

Temperatura: ver tabla

Tiempo: ver tabla

Recalentar en la función Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo

¹ Grado de cocción

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

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

³ Recalentar solo cocciones en salsa.

Otras aplicaciones

Calentar

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

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

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

Menaje

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

Tiempo

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

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

Humedad

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

Recomendaciones

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

Al calentarlos, no cubra los alimentos.

Ajustes

Calentar 

o bien

Cocción combinada  | C. combinada + Aire cal. plus

Temperatura: ver tabla

Humedad: ver tabla

Tiempo: ver tabla

Otras aplicaciones

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

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

🔥 Temperatura / 💧 Humedad ⌚/ Tiempo

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

Otras aplicaciones

Descongelar

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

 Riesgo de infección por formación de gérmenes.

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

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

No utilice en ningún caso el líquido de la descongelación.

Cocine los alimentos inmediatamente después del tiempo de compensación.

Temperatura

La temperatura óptima de descongelación es de 60 °C.

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

Antes y después de la descongelación

Si fuera necesario, retire el paquete para descongelar.

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

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

Recipientes de cocción

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

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

Recomendaciones

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

Ajustes

Descongelar 

o

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de descongelación: ver tabla

Tiempo de compensación: ver tabla

Otras aplicaciones

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

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

Otras aplicaciones

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

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

Mix & Match

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

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

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

Menaje

Utilice:

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

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

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

Coloque la comida preparada en un recipiente de cocción adecuado.

Otras aplicaciones

Consejos para calentar platos combinados

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

Consejos para preparar platos combinados

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

Cómo preparar un plato con diferentes componentes

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

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

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

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

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

Símbolo	Significado
—	no apto
□	apto con limitaciones
■	apto

Otras aplicaciones

Utilizar la función especial Mix & Match

Los alimentos deben estar cubiertos durante la preparación.

- En caso necesario, prepare los alimentos antes.
- Seleccione Otras | Funciones especiales.
- En caso de preparar alimentos ya **cocinados**, seleccione Calentamiento delicado o Calentamiento crujiente.
- En caso de alimentos **frescos** o solo precocinados, seleccione Cocción delicada o Cocción crujiente.
- En caso necesario, modifique el ajuste para el dorado.
- Confirme pulsando OK.
- Introduzca la parrilla con el alimento en el nivel 2.
- Confirme pulsando OK.

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

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

Calentar alimentos con la función especial «Calentamiento crujiente»

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

Otras aplicaciones

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

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

Preparar alimentos con la función especial «Cocción crujiente»

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

Otras aplicaciones

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

Otras aplicaciones

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

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

² principalmente nuevas

Otras aplicaciones

Alimentos aptos para la función especial „Cocción delicada“

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

Otras aplicaciones

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

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

² principalmente nuevas

Otras aplicaciones

Cocción menú automática

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

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

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

Utilizar la función especial Cocción menú

- Seleccione Otras  | Funciones especiales | Cocción menú.
- Seleccione el alimento deseado.

Según el tipo de alimento, tras la selección aparecen preguntas respecto al tamaño, el peso y el grado de cocción.

- Seleccione los valores deseados y confirme con *OK*.
- Seleccione *Añadir alimento*.
- Seleccione el alimento deseado y continúe tal y como ha hecho con el primer alimento.
- Si fuera necesario, repita el proceso hasta el tercer alimento.

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

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

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

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

Blanquear

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

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

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

Ajustes

Otras  | Funciones especiales | Blanquear

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de blanqueamiento: 1 minuto

Preparación de conservas

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

Tarros

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

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

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

Frutas

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

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

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

Otras aplicaciones

Verdura

Lava, limpia y trocea la verdura.

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

Cantidad

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

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

Embutidos y carne

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

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

Recomendaciones

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

Conservas de alimentos

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

Ajustes

Otras  | Funciones especiales | Preparar conservas

o

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

Otras aplicaciones

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos.

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

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

Otras aplicaciones

Preparación de conserva de tartas

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

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

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

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

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

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

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

🌡️ Temperatura, 💧 Humedad, 🕒 Tiempo de cocción

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

Deshidratar

Para deshidratar o dorar utilice exclusivamente Deshidratar o la función C. combinada + Aire cal. plus, para que la humedad pueda salir.

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

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

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

Ajustes

Otras  | Funciones especiales | Deshidratar

Temperatura: ver tabla

Tiempo de secado: ver tabla

o bien

Cocción combinada  | C. combinada + Aire cal. plus

Temperatura: ver tabla

Humedad: 0 % Tiempo de secado: ver tabla

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

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

 Temperatura,  Tiempo de deshidratación (horas)

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

Otras aplicaciones

Dejar subir la masa

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

Ajustes

Otras  | Funciones especiales | Dejar subir la masa

o

Cocción al vapor 

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Tiempo: según receta

Esterilizar la vajilla

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

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

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

Ajustes

Otras  | Funciones especiales | Esterilizar

Tiempo: entre 1 minuto y 10 horas

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: 15 minutos

Programa Sabbat

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

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

- Seleccione Otras  | Funciones especiales.
- Seleccione Programa Sabbat.
- Seleccione la aplicación especial deseada.

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

- Ajuste la temperatura.
- Confirme pulsando OK.

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

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

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

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

No aparece la hora. Ninguna tecla sensora (excepto On/Off ) reacciona.

Aparece el aviso No abrir la puerta.

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

- Introduzca los alimentos en el horno.

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

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

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

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

Otras aplicaciones

Calentar vajilla

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

Utilice siempre vajilla termorresistente.

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

 **Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.**

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

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

Mantenimiento del calor

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

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

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

Calentar toallas humedecidas

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Calentar toallas humedecidas

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 70 °C

Tiempo de cocción: 2 minutos

Preparar gelatina

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Preparar gelatina

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 90 °C

Tiempo de cocción: 1 minuto

Otras aplicaciones

Descristalizar miel

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Descristalizar miel

o

Cocción al vapor 

Temperatura: 60 °C

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

Derretir chocolate

Puede derretir todo tipo de chocolate en el horno a vapor.

Si utiliza tapa, coloque el envoltorio sin abrir en un recipiente de cocción perforado.

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Derretir chocolate

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura 65 °C

Tiempo de cocción: 20 minutos

Preparar yogur

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial | Preparar yogur

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 40 °C

Tiempo: 5:00 horas

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

El yogur no es consistente:

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

El líquido se ha depositado:

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

El yogur está avinagrado:

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

Otras aplicaciones

Derretir beicon/panceta

El beicon / panceta no se dora.

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Derretir beicon / panceta

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Rehogar cebolla

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Rehogar cebolla

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Licuar

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

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

Preparación

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

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

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

Recomendaciones

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

Exprimir fruta

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

Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: 40-70 minutos

Otras aplicaciones

Confitura

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

Tarros

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

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

Preparación

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

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

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

Preparar confitura

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

Ajustes

Cocción combinada  | C. combinada + Aire cal. plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 0 %

Tiempo: 35-45 °C

Pelar alimentos

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

Ajustes

Otras  | Grill grande

Nivel: 3

Tiempo: ver tabla

Alimentos	 [min]
Pimientos	10
Tomates	7

 Tiempo

Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: ver tabla

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

 Tiempo

Otras aplicaciones

Conservar manzanas

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Fruta | Manzanas | Entero

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 50 °C

Tiempo de preparación de conservas:
5 minutos

Preparación de platos con huevo

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

Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

Categorías

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

Utilizar los programas automáticos

- Seleccione Programas Automáticos .

Aparece la lista de selección.

- Seleccione la categoría deseada.

Se accionan los programas disponibles para la categoría seleccionada.

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

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

Advertencias importantes sobre el uso

- Espere a que el interior del horno se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.
- Las indicaciones de peso hacen referencia al peso por unidad. Puede cocinar a la vez una pieza de salmón de 250 g o diez piezas de salmón de 250 g.
- Los grados de cocción y dorado se visualizan mediante una barra con siete segmentos. Puede ajustar el grado de cocción o dorado deseado a través de la zona de navegación.
- Para hornear, utilice los moldes que se indican en las recetas.
- En la categoría Arroz, también puede elegir **General** para los programas de arroz de grano largo y de grano redondo. Utilice este programa automático si desea preparar variedades de arroz de grano largo o redondo que no estén disponibles como programa automático independiente.
- En algunos programas automáticos, la hora de inicio o de finalización se puede posponer a través de Inicio a las  Preparado a las.

Programas automáticos

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

Puede crear y guardar hasta 20 programas propios.

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

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

Otras opciones para crear programas propios:

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

A continuación, introduzca un nombre de programa.

Crear programas propios

- Seleccione Programas Propios .

- Seleccione Crear programa.

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

Siga las indicaciones del display:

- Seleccione y confirme los ajustes deseados.

Si selecciona la función **Precalentar**, finalice a continuación el primer paso de cocción. Finalmente añada el siguiente paso de cocción con **Añadir paso** al ajustar un tiempo de cocción. A continuación podrá memorizar el programa o iniciarlo.

- En caso necesario, seleccione **Otros parámetros para conectar o desconectar las funciones Booster y Crisp function**.
- Seleccione **Finalizar proceso de cocción**.

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

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

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

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

Programas Propios

- En cuanto haya establecido todos los pasos de cocción necesarios, seleccione Guardar.
- Introduzca el nombre del programa.
- Seleccione ✓.

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

- Confirme pulsando OK.

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

Iniciar programas propios

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

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

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

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

El programa se inicia inmediatamente o en el momento ajustado.

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

- Una vez ha transcurrido el programa, seleccione la tecla sensora .

Modificar pasos de cocción

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

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

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

- Confirme pulsando OK.

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

Cambiar nombre

- Seleccione Programas Propios .
- Seleccione el programa que quiera modificar.
- Seleccione Modificar nombre.
- Cambie los nombres de los programas.
- Seleccione ✓.

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

- Confirme pulsando OK.

Se ha cambiado el nombre del programa.

Eliminar Programas propios

- Seleccione Programas Propios .
- Seleccione el programa que quiera eliminar.
- Seleccione Borrar programa.
- Confirme la consulta con Sí.

Se ha eliminado el programa.

Es posible eliminar a la vez todos los programas propios a través de Otras  | Ajustes  | Ajustes de fábrica | Programas Propios.

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 quemem.

Indicaciones para hornear

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

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

- Se pueden hornear en la bandeja Universal los productos ultracongelados como patatas fritas, croquetas o similares. Gire varias veces este tipo de alimentos durante su preparación.
- Utilice como máximo dos niveles a la vez. Utilice solo un nivel si hornea tartas húmedas, p. ej. las de ciruelas.

Utilizar papel para hornear

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

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

Consejos para hornear

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

Consejos sobre las funciones

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

Cocción combinada

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

Es posible elegir entre diferentes funciones:

- C. combinada + Aire cal. plus
- C. combi. + Bóveda y solera
- Cocción combinada + Grill

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

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

Hornear

Programas Automáticos

Siga las indicaciones del display.

Aire caliente plus

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

Puede utilizar cualquier molde termorresistente.

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

Bóveda y solera

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

Hornee solo en un nivel. En caso de preparar pasteles, utilice el nivel 2.

Cocción intensiva

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

Introduzca el alimento en el nivel 1.

Solera

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

Bóveda

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

Se recomienda esta función para gratinar y hornear gratinados.

Repostería especial

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

Aire caliente Eco

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

Consejos para hornear

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



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

Consejos sobre las funciones

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

Cocción combinada

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

Es posible elegir entre diferentes funciones:

- C. combinada + Aire cal. plus
- C. combi. + Bóveda y solera
- Cocción combinada + Grill

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

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

Asar

Programas Automáticos

Siga las indicaciones del display.

Aire caliente plus

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

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

Bóveda y solera

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

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

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

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

Si se abre la puerta durante el funcionamiento del grill, el panel de mandos se calienta mucho.

Deje la puerta cerrada durante el asado al grill.

Consejos sobre cómo asar al grill

- Al asar al grill no se requiere precautamiento. Introduzca los alimentos en el horno frío.
- Utilice la bandeja Universal sobre una parrilla: Excepción: en caso de asar al grill en el nivel 3, introduzca la bandeja Universal un nivel por debajo de la parrilla.



- Al asar pescado al grill, coloque papel para hornear del mismo tamaño que el pescado por debajo del alimento.
- Para asar al grill alimentos grandes, p. ej. pollos partidos a la mitad, utilice el nivel 2, y para alimentos planos, p. ej. entrecots, el nivel 3.
- Gire el alimento una vez hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción. Excepción: no es necesario girar el pescado.

Consejos para asar al grill

- Se recomienda marinar la carne magra o untarla con aceite. Otro tipo de grasas se oscurecen rápidamente o generan humo.
- Corte longitudinalmente las salchichas antes de asarlas al grill.
- Procure que todas sean del mismo grosor, para conseguir un resultado homogéneo.
- En el caso de la carne, funciona muy bien la **prueba** de la cucharilla. Así podrá comprobar si ya está hecha.
 - **poco hecha**
si la carne continúa muy elástica, el interior está aún rojo.
 - **medio hecha/al punto**
cuando ofrece poca resistencia, el interior está rosa.
 - **hecha**
cuando no ofrece resistencia, está ya hecha.
- En caso de que la superficie de la carne esté ya muy dorada pero el interior continúe sin hacer, introduzca el alimento en un nivel más bajo o áselo al grill a un nivel de potencia menor.

Asar al grill

Consejos sobre las funciones

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

Cocción combinada + Grill

Se recomienda esta función para asar al grill alimentos que deban dorarse pero sin secarse, p. ej. mazorcas de maíz.

Grill grande

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

Grill pequeño

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

Grill con aire

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

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según la EN 60350-1 (funciones de cocción al vapor)

Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ³ ₁		 ¹ [°C]	 [min]
Suministro de vapor						
Brócoli (8.1)	1x DGGL 12	Máx.	2		100	3
Distribución del vapor						
Brócoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacidad del aparato						
Guisantes (8.3)	2x DGGL 12	cada uno 1500	1, 2		100	_2

₁ Nivel,  función,  temperatura,  tiempo de cocción

 Cocción al vapor,  Cocción al vapor Eco

- 1 Introduzca el alimento de prueba en el interior del aparato frío (antes de que comience la fase de calentamiento).
- 2 La prueba ha finalizado cuando la temperatura del punto más frío es de 85 °C.

Platos de prueba cocción de menús¹ (función Cocción al vapor)

Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ² ₁	 [°C]	Alto [cm]	 [min]
Patatas nuevas, en cuartos ³	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Filete de salmón, congelado, sin descongelar	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Arbolitos de brócoli	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

₁ Nivel,  temperatura,  tiempo de cocción

- 1 Para ver el procedimiento, ver capítulo «Cocción a vapor», apartado «Preparación manual de menús».
- 2 Introduzca la bandeja Universal en el nivel 1.
- 3 Introduzca el primer alimento de prueba (patatas) en el interior del horno frío (antes de que comience la fase de calentamiento).

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según la EN 50304/EN 60350-1 (funciones de horno multifunción)

Platos de prueba	Accesorios	 ³		 Temperatura / [°C]	 ² [min]		Precalentamiento
Galletas para manga pastelera (7.5.2)	1 Bandeja de repostería	2		140	34–36 (34)	no	no
	2 bandejas de repostería	1		140	39–41 (40)	no	no
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 Bandeja de repostería	2		140	29–31 (28)	sí	sí
Pasteles pequeños (7.5.3)	1 Bandeja de repostería	1		150	35–37 (37)	no	no
	2 bandejas de repostería	1, 2		140	44	no	no
Bizcocho (7.6.1)	1 molde desmontable 26 cm (sobre la parrilla)	2		160	30	sí	sí
Tarta de manzana (7.6.2)	1 molde desmontable 20 cm (sobre la parrilla)	2		160	95–105 (100)	no	no
	2 moldes desmontables de 20 cm (sobre la parrilla)	2		160	85–95 (90)	sí	sí
Pan blanco industrial (9.2)	Parrilla	2		Nivel 3	5	no	6 min
Hamburguesa (9.3)	Parrilla	3		Nivel 3	1. Página: 10 2. Página: 6	no	8 min
	Bandeja Universal	2					

³ Nivel,  Función /  Temperatura / Nivel de grill, ² Tiempo de cocción,  Booster

 Aire caliente plus /  Calor de bóveda/solera /  Repostería especial /  Grill grande

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

2 El valor entre paréntesis indica el tiempo de cocción ideal.

Consejos respecto a la limpieza y el mantenimiento

 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el horno a vapor.

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

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

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

En determinadas circunstancias, la suciedad resistente podría dañar el horno a vapor.

Limpie el interior del horno, el lado interior de la puerta y la junta de la puerta en cuanto se enfríe. Esperar demasiado puede dificultar la tarea de limpieza y, en casos extremos, hacer que sea imposible.

Utilice exclusivamente un producto de uso doméstico.

No utilice detergentes alifáticos hidrocarbonados. Las juntas podrían resultar dañadas si lo hiciera.

- Limpie y seque el horno a vapor y los accesorios después de cada utilización.
- No cierre la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

En caso de no utilizar el horno a vapor durante un tiempo prolongado, límpielo a fondo para evitar la formación de olores, etc. Una vez haya finalizado, deje la puerta del horno abierta.

Limpeza y mantenimiento

Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evite utilizar

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- productos de limpieza descalcificadores;
- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza),
- productos que contengan disolventes;
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- limpiacristales;
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej. los especiales para cazuelas o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos),
- gomas quitamanchas,
- rascadores de metal afilados.
- lanas de acero,
- espirales de acero inoxidable.
- limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica,
- productos para la limpieza de hornos

Limpeza del frontal

- Limpie el frontal con una bayeta limpia, detergente suave y agua caliente.
- A continuación, seque el frontal con un paño suave.

Consejo: También es posible utilizar un paño de microfibra limpio y húmedo sin detergente.

PerfectClean

Las superficies del interior del horno, de los listones portabandejas, de la bandeja Universal y de la parrilla tienen un acabado **PerfectClean**, que produce el efecto óptico de una superficie tornasolada. Las superficies con acabado PerfectClean se caracterizan por su efecto antihuellas y su fácil limpieza.

Para un uso óptimo, es importante limpiar las superficies después de cada uso.

En caso de que las superficies con acabado PerfectClean estén cubiertas con restos de suciedad después de varios usos, pierden su efecto antihuellas. Si se continúa utilizando el aparato sin realizar las limpiezas oportunas, la tarea de limpieza será finalmente muy complicada.

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

El zumo de fruta rebosado puede provocar cambios de color, que nunca más podrán retirarse. No obstante, estos no afectan a las propiedades del acabado PerfectClean.

Para no dañar el efecto antihuellas del acabado PerfectClean, limpie siempre los restos.

Para evitar que las superficies con acabado PerfectClean resulten dañadas, durante la limpieza debe evitar utilizar

- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza),
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable
- Lana de acero
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- Sprays para hornos
- limpieza puntual con aparatos para la limpieza mecánica,

En ningún caso introduzca los componentes con acabado PerfectClean en el lavavajillas.

Limpieza y mantenimiento

Interior del aparato

La superficie del interior del horno tiene un acabado PerfectClean. Observe las indicaciones de limpieza en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «PerfectClean».

Tenga en cuenta que no llegue detergente a las aberturas de la pared del horno.

Para llevar a cabo cómodamente la limpieza del horno, puede retirar la puerta, desmontar los listones portabandejas y abatir las resistencias de bóveda y grill.

Limpieza después de un proceso de cocción al vapor

- Retire:
 - el agua condensada con una bayeta o una esponja,
 - la suciedad leve producida por grasa con una bayeta limpia, un poco de detergente suave y agua templada.
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- Seque el interior del aparato y la parte interior de la puerta con un paño.

Consejo: Por último, puede utilizar el programa de mantenimiento *Secado* para secar el interior del horno a vapor (ver apartado "Mantenimiento").

Limpieza después de asar, asar al grill u hornear

Limpie el interior del horno después de asar, asar al grill u hornear, para evitar que la suciedad se adhiera y sea imposible retirarla.

- Limpie el interior del horno y la parte interior de la puerta con la parte suave de un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), agua caliente y detergente suave. Si fuese necesario, puede emplear el lado áspero de un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad).
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- Seque el interior del aparato y la parte interior de la puerta con un paño.

Consejo: Le facilitará enormemente la limpieza ablandar primero la suciedad resistente durante algunos minutos con agua con jabón o ajustando el programa Otras  | Mantenimiento | Remojo (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).

Limpieza del filtro de desagüe

- Aclare y seque el filtro de desagüe después de utilizar el aparato.
- Para eliminar manchas y depósitos de cal del filtro de desagüe utilice vinagre y, después, aclare en profundidad con agua.

Limpieza de la junta de la puerta

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

Limpie la junta de la puerta entre la parte interior de la puerta y el interior del horno después de cada programa.

- Utilice un paño de microfibra limpio y húmedo sin detergente. También puede utilizar una esponja limpia, detergente suave y agua templada.
- Después de cada limpieza, seque la junta con un paño suave.
- En caso de que la junta de la puerta esté quebrada o porosa, sustitúyala por una nueva.

Puede solicitar una nueva junta de la puerta a través del Servicio Post-venta de Miele (ver contraportada de este manual de instrucciones).

Limpieza del depósito de agua y el recipiente para agua condensada

Tanto el depósito de agua como el recipiente para agua condensada son aptos para el lavado en el lavavajillas.

- Extraiga el depósito de agua y el recipiente para agua condensada después de cada uso. Presione el depósito de agua y el recipiente para agua condensada ligeramente hacia arriba para extraerlo.
- Vacíe el depósito de agua y el recipiente para agua condensada.

Al retirar el depósito de agua y el recipiente para agua condensada puede gotear agua en el compartimento.

- Si fuera así, en caso necesario, séquelo.
- Aclare el depósito de agua y el depósito de agua condensada a mano o en el lavavajillas.
- Seque el depósito de agua y el depósito de agua condensada con un paño para eliminar los restos de cal.

Limpieza y mantenimiento

Accesorios

Limpieza de la bandeja Universal y la parrilla

Las superficies de la bandeja Universal y de la parrilla tienen un acabado PerfectClean.

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

■ Retire:

- la suciedad leve con una esponja limpia, detergente suave y agua caliente,
 - la suciedad resistente con un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), agua caliente y detergente suave. En caso necesario es posible utilizar también la parte áspera del estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad).
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- A continuación, seque las superficies con un paño.

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.

Limpieza de los listones portabandejas

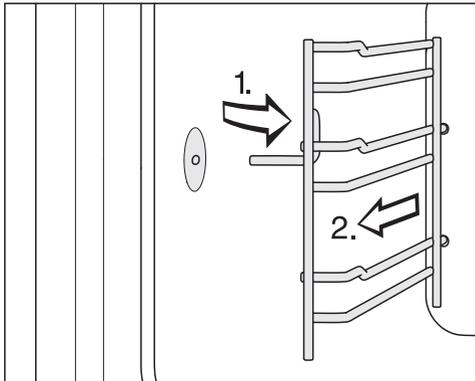
Las superficies de los listones portabandejas tienen un acabado PerfectClean.

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

⚠ Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

Antes de desmontar los listones portabandejas, deje enfriar los elementos calefactores, el interior del horno y los accesorios.



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

- Retire:

- la suciedad leve con una esponja limpia, detergente suave y agua caliente,
- la suciedad resistente con un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad), agua caliente y detergente suave. En caso necesario es posible utilizar también la parte áspera del estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad).

- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.
- Seque los listones portabandejas con un paño.

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

- Monte de nuevo correctamente los listones portabandejas.

En caso de no estar colocados correctamente, no se asegura la protección antivuelco. De lo contrario, al introducir los recipientes el sensor de temperatura podría resultar dañado.

Limpeza y mantenimiento

Abatir la resistencia calefactora de bóveda / grill

En caso de que el techo del horno esté muy sucio, es posible abatir la resistencia calefactora de bóveda y grill aprox. 5 cm para su limpieza.

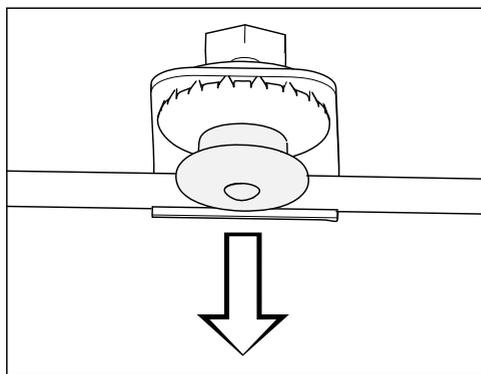
 Riesgo de sufrir daños debido a superficies calientes.

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

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

La resistencia calefactora de bóveda y grill podría resultar dañada.

Tire hacia abajo de la resistencia calefactora de bóveda y grill.



- Tire hacia abajo de la protección contra rebosamiento. La resistencia calefactora de bóveda y grill se abate hacia abajo automáticamente.

- Limpie con una esponja o un estropajo azul (indicado especialmente para la limpieza de superficies que se rayan con facilidad) el techo del interior del horno (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Interior del horno»).

- Una vez limpia, pliegue hacia arriba la resistencia de bóveda y grill. Asegúrese de que la protección contra rebosamiento encaje correctamente.

Mantenimiento

No se ofrecen las funciones Listo a las y Inicio a las en los programas de mantenimiento.

Remojo

La suciedad resistente puede ablandarse con este programa de mantenimiento.

- Deje enfriar el interior del aparato.
- Retire todos los accesorios del interior del horno.
- Retire los restos de suciedad más grandes con un paño.
- Seleccione Otras  | Mantenimiento | Remojo.

El proceso de remojo dura aprox. 10 minutos.

Secado

Con este programa de mantenimiento, se secará incluso la humedad residual que quede en zonas poco accesibles del interior del horno.

- Seque previamente el interior del aparato con un paño.
- Seleccione Otras  | Mantenimiento | Secado.

El proceso de secado dura aprox. 20 minutos.

Aclarado

En este programa de mantenimiento se aclara el agua del sistema de conducción. Se eliminan los posibles restos de alimentos.

- Seleccione Otras  | Mantenimiento | Aclarar.

- Siga las indicaciones del display.

El proceso de aclarado dura aprox. 10 minutos.

Descalcificación del horno a vapor

Le recomendamos que utilice las pastillas descalcificadoras Miele para realizar la descalcificación (ver «Accesorios especiales (no incluidos)»). Estas han sido especialmente diseñadas para optimizar el proceso de descalcificación. EL resto de productos descalcificadores que además de ácido cítrico también contienen otros ácidos y/o tienen otras sustancias indeseadas como, p. ej. cloruros, podrían dañar el aparato. Asimismo, tampoco se podría garantizar la eficacia exigida si no se mantiene la concentración de la solución descalcificadora.

En caso de que haya caído producto descalcificador sobre el metal, podría dejar manchas.
Limpie inmediatamente el producto descalcificador.

El horno a vapor se debe descalcificar tras un tiempo de funcionamiento determinado. Cuando se alcanza el punto de descalcificación, en el display aparece indicado el número de procesos que aún se pueden realizar. Solo se contabilizan los procesos de cocción con vapor. El horno a vapor se bloquea una vez transcurrido el último proceso de cocción a vapor restante.

Antes de bloquear el aparato, le recomendamos que lo descalcifique.

Limpieza y mantenimiento

Durante el transcurso del proceso de descalcificación deberá aclarar el depósito de agua y llenarlo con agua limpia. Es necesario vaciar el recipiente para agua condensada.

- Conecte el horno a vapor y seleccione Descalcificar .

En el display aparece la indicación *Espera....* Se prepara el proceso de descalcificación. Esto puede durar unos minutos. En cuanto finaliza la preparación, se le solicitará que llene el depósito de agua.

- Llene el depósito de agua hasta la marca  con agua templada y añada dos pastillas descalcificadoras de Miele.
- Espere hasta que las pastillas descalcificadoras se hayan disuelto.
- Introduzca el depósito de agua.
- Confirme pulsando *OK*.
- Vacíe el recipiente para el agua condensada.
- Confirme pulsando *OK*.

Se muestra el tiempo restante. Se inicia el proceso de descalcificación.

No desconecte nunca el horno a vapor antes de que finalice el proceso de descalcificación, ya que de lo contrario habría que iniciarlo de nuevo.

En el curso del proceso, se debe aclarar el depósito de agua dos veces y rellenerlo con agua limpia. Es necesario vaciar el recipiente para agua condensada.

- Siga las indicaciones que aparecen en el display.
- Confirme cada vez pulsando *OK*.

Una vez ha transcurrido el tiempo restante, aparece *Vaciar* el recipiente para agua condensada.

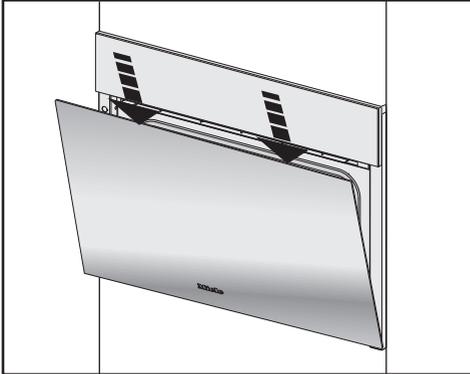
- Siga las indicaciones del display.
- Confirme pulsando *OK*.

Ha finalizado el proceso de descalcificación.

- En caso necesario, retire el depósito de agua y el recipiente para agua condensada y vacíelos.
- Limpie y seque el depósito de agua y el depósito de agua condensada.
- Desconecte el horno a vapor.
- Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
- Finalmente, seque el interior del aparato.
- No cierre la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

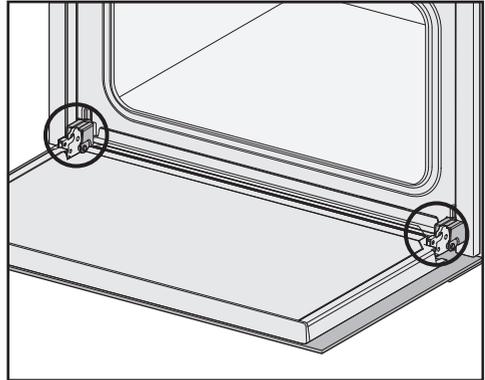
Desmontar la puerta

- Prepare una superficie de apoyo para la puerta, p. ej. una toalla.
- Abra la puerta una pequeña ranura.

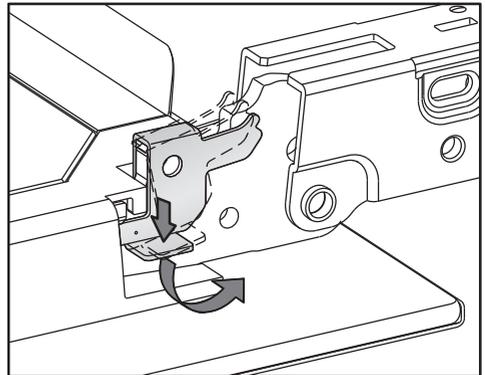


- Presione una vez ligeramente en el canto superior de la puerta con ambas manos hacia abajo.

La puerta está unida a las bisagras mediante soportes. Antes de poder retirar la puerta de estos soportes es necesario desbloquear los estribos de bloqueo en ambas bisagras de la puerta.



- Abra la puerta completamente.



- Para desbloquearlos, gírelos hasta el tope transversalmente.

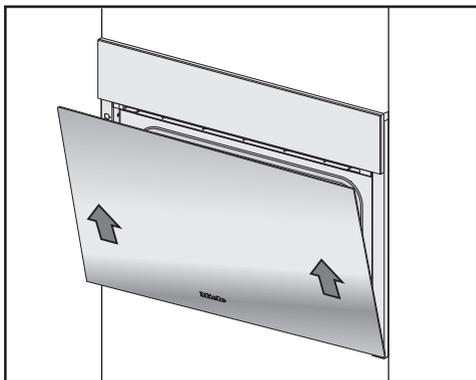
En caso de montar erróneamente la puerta, el horno a vapor podría resultar dañado.

No tire de la puerta en sentido horizontal para sacarla de los soportes, ya que golpeará contra el horno a vapor.

No tire nunca de los soportes del tirador de la puerta porque podrían romperse.

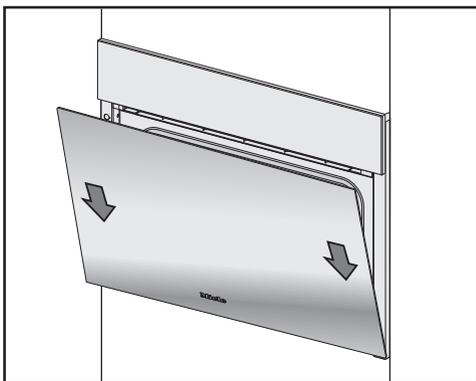
- Cierre la puerta hasta el tope.

Limpeza y mantenimiento



- Sujete la puerta lateralmente y tire hacia arriba de ambos soportes a la vez. Tenga en cuenta que la puerta no sufra daños al retirarla.
- Deposite la puerta sobre la superficie de apoyo previamente preparada.

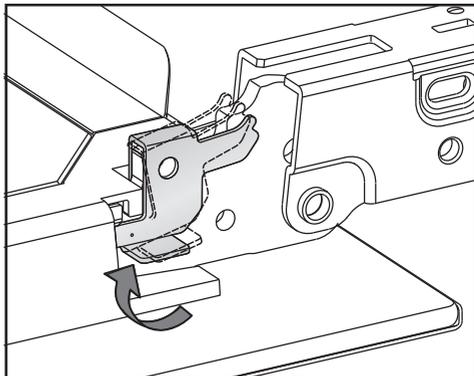
Montaje de la puerta



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

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

Es imprescindible que bloquee los estribos de nuevo.



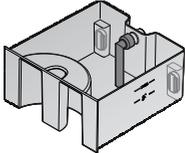
- Bloquee los estribos de nuevo, girando las dos bisagras de la puerta hasta el tope en posición horizontal.

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Consulte el apartado "Asistencia en caso de averías" de nuestra web, www.miele.es, donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
F10	<p>No está introducida correctamente en el depósito de agua la manguera de aspirado, o no está colocada en vertical.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrija su posición: 
F11 F20	<p>Las mangueras de desagüe están obstruidas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Descalcifique el aparato (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).■ En caso de que la anomalía se repita, póngase en contacto con el Servicio técnico de Miele.
F44	<p>Se ha producido una anomalía técnica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno a vapor y conéctelo de nuevo después de unos minutos.■ En caso de que continúe mostrándose el mensaje de anomalía, póngase en contacto con el Servicio técnico.
F55	<p>Se ha superado la duración máxima de una función y ha saltado el fusible de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte y vuelva a conectar el aparato. <p>El horno a vapor vuelve a estar disponible para funcionar inmediatamente.</p>

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
F196	<p>Se ha producido una anomalía.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte y vuelva a conectar el horno a vapor. <p>El filtro en el suelo del interior del aparato no está colocado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno a vapor.■ Coloque el filtro correctamente: <div data-bbox="512 453 598 539" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Vuelva a conectar el aparato.■ En caso de que continúe mostrándose el mensaje de anomalía, póngase en contacto con el Servicio técnico.
En el display se muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.	<p>Se ha producido una anomalía en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el horno de la corriente durante 1 minuto aprox.■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
<p>El interior del horno no se calienta.</p>	<p>El modo Exposición está activado. Es posible manejar el horno a vapor, pero la iluminación del interior del horno no funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactive el modo exposición (ver el capítulo «Ajustes», apartado «Distribuidor»).
	<p>El interior del aparato se ha calentado debido a que se ha puesto en funcionamiento un calentaplato integrable.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
<p>Después de una mudanza, el horno a vapor no pasa de la fase de calentamiento a la fase de cocción.</p>	<p>Se ha modificado la temperatura de ebullición del agua porque la nueva localización se encuentra al menos 300 metros más alta que la antigua.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Para adaptar la temperatura de ebullición, lleve a cabo una descalcificación (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»).
<p>Durante el funcionamiento, sale una cantidad de vapor inusual o sale vapor por lugares no habituales.</p>	<p>La puerta no está cerrada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cierre la puerta.
	<p>La junta de la puerta no está colocada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Presione la junta de la puerta de forma que encaje perfectamente por todas las partes.
	<p>La junta de la puerta presenta daños (p. ej. grietas).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sustituya la junta de la puerta. Puede solicitar una nueva a través del Servicio Post-venta (ver contraportada de este manual de instrucciones).
<p>No se indican las funciones Inicio a las y Listo a las.</p>	<p>La temperatura en el interior del horno es demasiado alta, p. ej., al finalizar un proceso de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
	<p>Estas funciones normalmente no se ofrecen en los programas de mantenimiento.</p>

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
Las teclas sensoras no reaccionan.	<p>Ha seleccionado el ajuste Display QuickTouch Off. Por eso, las teclas sensoras no reaccionan con el horno a vapor apagado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Las teclas sensoras reaccionarán en cuanto encienda el horno a vapor. Si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre, incluso con el horno a vapor apagado, seleccione el ajuste Display QuickTouch On.
	<p>El horno a vapor no está conectado a la red eléctrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe si la clavija del horno a vapor está introducida en la base de enchufe.■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
	<p>Se ha producido un problema en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno a vapor se inicie de nuevo.

Ruidos

Problema	Causa y solución
Durante su funcionamiento y después de la desconexión del horno a vapor se escucha un ruido (zumbido).	Este ruido no indica una anomalía de funcionamiento o un defecto del aparato. Se produce al entrar y salir el agua.
Después de desconectarlo, continúa oyéndose el ruido de un ventilador.	El ventilador continúa funcionando. El horno a vapor está equipado con un ventilador, que conduce al exterior los vahos. El ventilador continúa funcionando después de la desconexión y se desconecta transcurrido un tiempo.

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
La tarta / la repostería no está hecha, a pesar de haber introducido el tiempo que se indica en la receta.	La temperatura ajustada no se corresponde con la que se indica en la receta. ■ Modifique la temperatura.
	Se ha modificado la receta. Por ejemplo, el tiempo de horneado se prolonga si se añaden más líquido o más huevos. ■ Ajuste la temperatura y/o el tiempo de horneado en la receta modificada.
Hay una gran diferencia en el dorado de la tarta / de la repostería.	Se ha ajustado una temperatura demasiado alta.
	Se ha horneado en más de dos niveles. ■ Para hornear, utilice como máximo dos niveles.

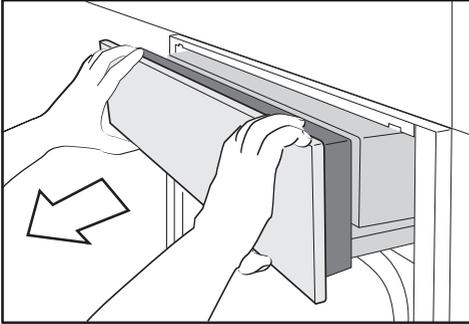
¿Qué hacer si ...?

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Es imposible conectar el horno a vapor.	Ha saltado el fusible. ■ Active el diferencial (fusible mínimo, ver la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias. ■ Desconecte el horno a vapor de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello: – Desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o – desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento el horno a vapor después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.
La iluminación del interior del horno no funciona.	La bombilla está defectuosa. ■ Póngase en contacto con el Servicio técnico, en caso de necesitar sustituir la bombilla.
El iris no se abre/cierra automáticamente a pesar de accionar repetidamente el botón del sensor .	Hay un objeto en la zona de giro de la apertura. ■ Retire el objeto.
	La protección de sujeción reacciona de forma muy sensible, por lo que ocasionalmente puede ocurrir que la tapa no se abra o se cierre. ■ Abra/cierre el iris manualmente (véase el final del capítulo). ■ Si el problema se produce con mucha frecuencia, llame al servicio de atención al cliente de Miele.

Abrir el panel manualmente

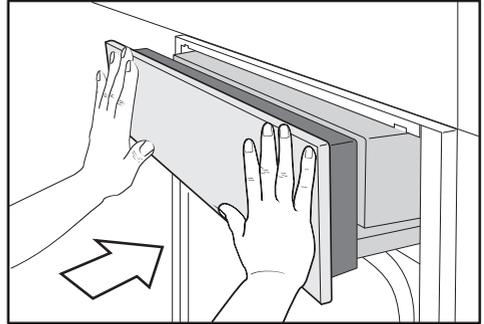
- Abra la puerta con precaución.



- Agarre el panel por arriba y por abajo.
- Tire primero del panel hacia fuera.
- Y presione, después, ligeramente hacia arriba.

Cerrar el panel de mandos manualmente

- Agarre el panel por arriba y por abajo.
- Presione el panel ligeramente hacia abajo con mucha precaución.



- Cierre el panel.

Accesorios especiales (no incluidos)

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Menaje

Miele ofrece una amplia gama de menaje. Este ha sido adaptado a la perfección a los electrodomésticos Miele en cuanto a funcionamiento y dimensiones. Encontrará información más detallada sobre los distintos productos en la página web de Miele.

- Recipientes de cocción perforados en distintos tamaños
- Recipientes de cocción sin perforar en distintos tamaños
- Bandeja Gourmet en distintos tamaños
- Tapa para bandeja Gourmet

Otros

- Bandejas de repostería
- Molde redondo
- Guía telescópica FlexiClip HFC 71
- Parrilla extragrande para el alojamiento de los recipientes de cocción con un ancho de 325 cm

Productos de limpieza y mantenimiento

- DGClean
limpiador especial para eliminar la suciedad resistente del interior del horno, especialmente después de preparar asados.
- Pastillas descalcificadoras (6 unidades)
- Paño multiuso de microfibra para eliminar las huellas dactilares y la suciedad leve

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

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Una vez instalado, encontrará el modelo y el número de fabricación en la pequeña placa situada en la parte superior del panel de mandos cuando está abierto.

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

El montaje incorrecto puede ocasionar daños en el horno a vapor.

El montaje del horno a vapor deberá ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado.

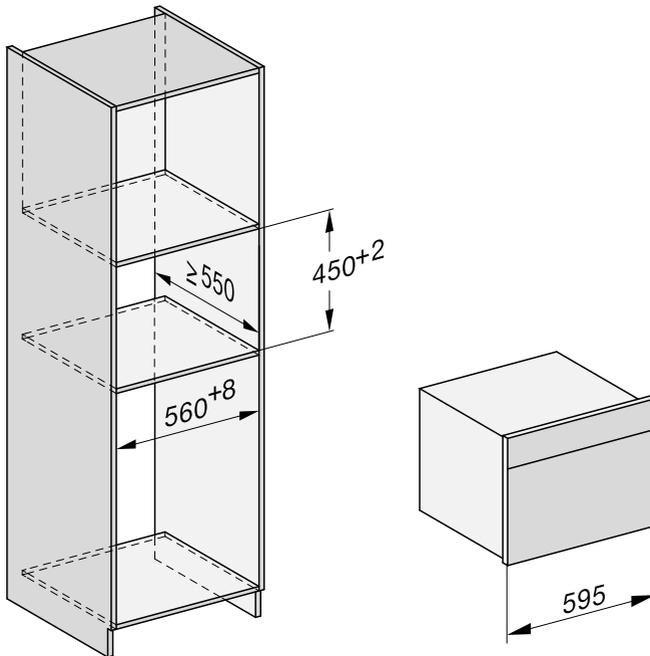
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del horno a vapor con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el horno a vapor. Antes de conectarlo, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No los utilice para conectar el horno a vapor a la red eléctrica.
- ▶ Asegúrese de que se pueda acceder con facilidad a la base de enchufe después de montar el horno a vapor.
- ▶ El horno a vapor debe estar instalado de forma que el contenido de la bandeja superior sea visible. Solo así se pueden evitar las lesiones producidas debido al desbordamiento de alimentos calientes.

Medidas de empotramiento

Todas las dimensiones se indican en mm.

Empotramiento en un armario columna

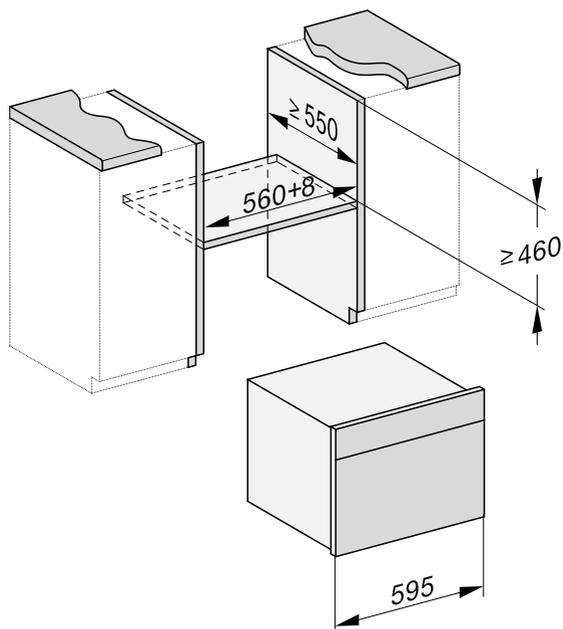
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



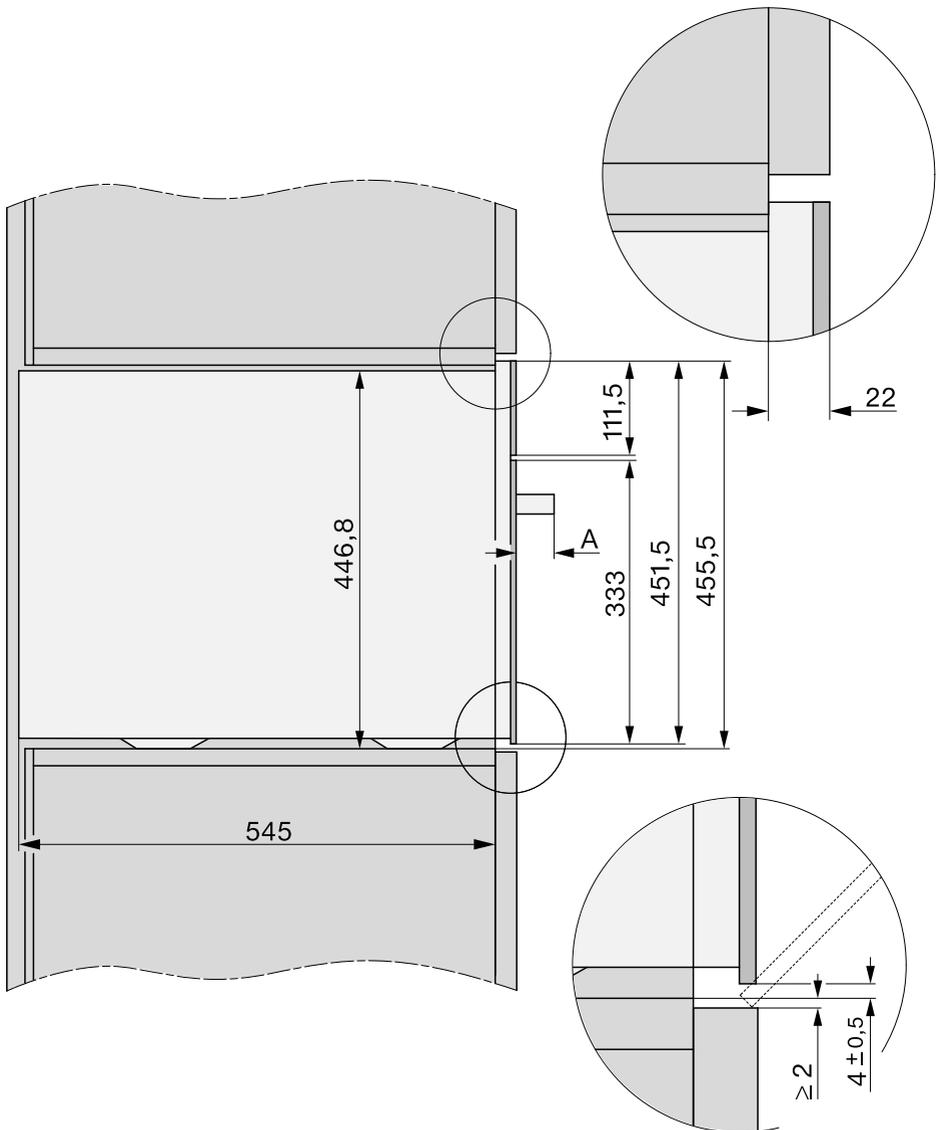
Instalación

Empotramiento en un armario inferior

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



Vista lateral

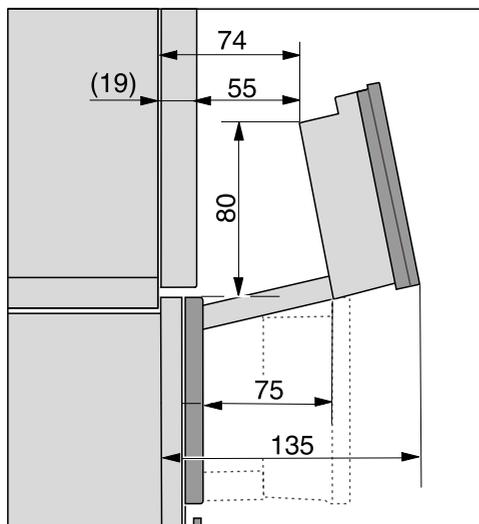


A DGC 74xx: 47 mm

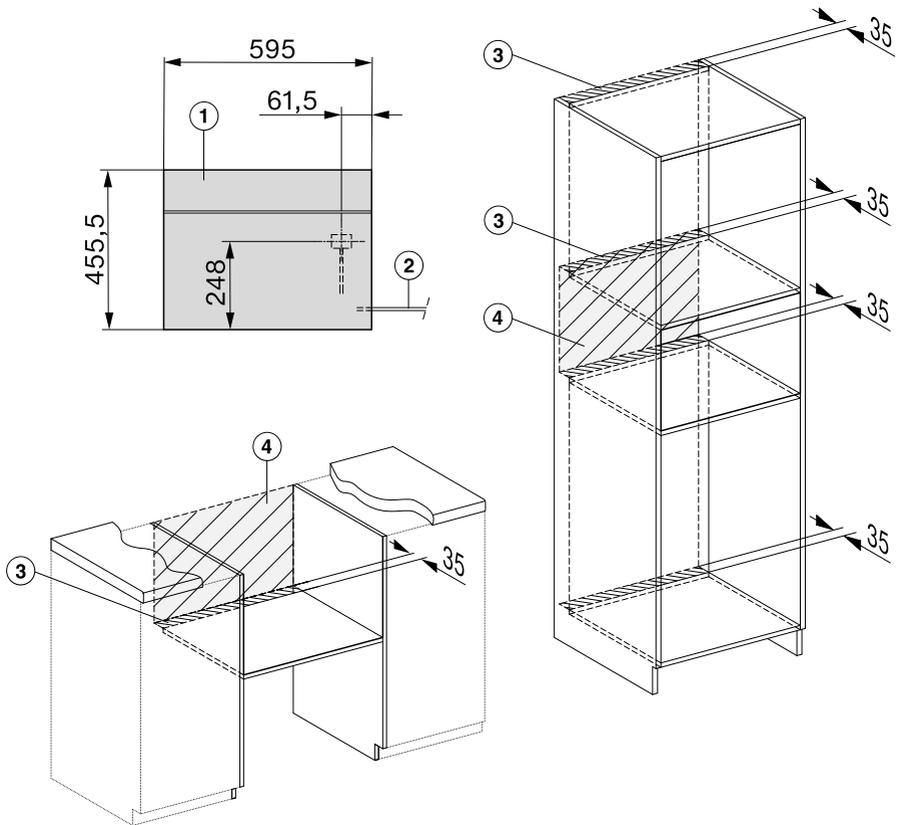
Instalación

Rango de movimiento del panel

En el rango de apertura y cierre del panel no puede haber ningún obstáculo (p. ej. mango de la puerta) que dificulte el movimiento del panel.



Conexión y ventilación



- ① Vista desde la parte delantera
- ② Cable de conexión L = 2.000 mm
- ③ Recorte para ventilación mín. 180 cm²
- ④ Sin conexión en esta zona

Instalación

Montaje del horno a vapor

- Conecte el cable de conexión al horno a vapor.

Daños ocasionados por un transporte incorrecto.

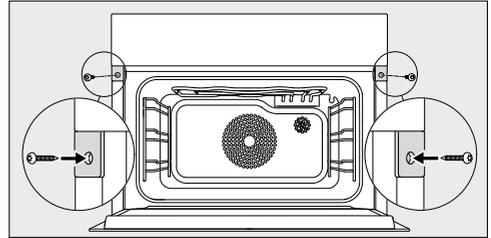
La puerta puede resultar dañada si se traslada el horno a vapor por el tirador de la puerta.

Para trasladarlo utilice los tiradores situados a ambos lados de la carcasa.

El generador de vapor no funciona correctamente si el horno a vapor no está colocado horizontalmente.

La desviación respecto a la horizontal debe ser de 2° como máximo.

- Introduzca el horno a vapor en el hueco de empotramiento y alinéelo. Preste atención a que el cable de conexión no quede enganchado o resulte dañado.
- Abra la puerta.



- Fije el horno a vapor a las paredes laterales del armario con los tornillos para madera suministrados (3,5 x 25 mm).
- Conecte el horno a vapor a la red eléctrica.
- Compruebe todas las funciones del horno a vapor siguiendo las indicaciones del manual de instrucciones.

Conexión eléctrica

El horno a vapor se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.

Coloque el calentaplatos de forma que se pueda acceder a la base de enchufe con facilidad. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.



Peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento del horno a vapor con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del horno a vapor.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes.

Compare esa información con la de la conexión de la instalación.

En caso de duda, consulte a un electricista.

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

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.

Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Declaración de conformidad

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

En el siguiente link encontrará el texto completo de la declaración de conformidad europea:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, <https://www.miele.es/electrodomesticos/solicitud-de-informacion-385.htm> introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------------	-------------------------

Potencia de transmisión máxima del módulo WiFi < 100 mW

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

Para el manejo y control del módulo de comunicación, Miele hace uso de software propio o ajeno no sujeto a una licencia de código abierto. Dicho software o componentes de software están protegidos por derechos de autor. Deben respetarse los derechos de autor tanto de Miele como de terceros.

Además, este módulo de comunicación incluye componentes de software cuya distribución está sujeta a licencias de código abierto. Puede consultar los componentes de código abierto incluidos, junto con los avisos de derechos de autor correspondientes, copias de las respectivas condiciones de licencia válidas y, en caso necesario, información adicional, localmente a través de dirección IP por medio de un navegador web (*<https://<dirección IP>/Licenses>*). Las regulaciones de responsabilidad y garantía de las condiciones de licencia de código abierto allí recogidas son aplicables únicamente en relación con los respectivos propietarios de los derechos.

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

DGC 7440

es-ES, CL

M.-Nr. 11 220 690 / 03