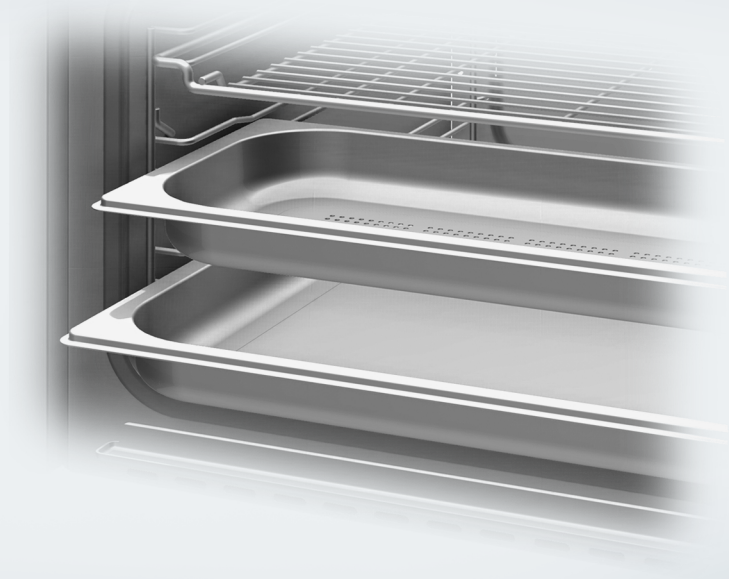


Instrucciones de manejo y montaje Hornos a vapor



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

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	4	Información importante y curiosidades	25
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	10	Las particularidades de la cocción al vapor	25
Saber más	11	Menaje	25
Hornos a vapor.....	11	Bandeja colectora	25
Placa de características.....	12	Nivel de bandeja.....	26
Accesorios que forman parte del suministro	12	Alimentos congelados	26
Accesorios especiales	12	Temperatura	26
Panel de mandos	13	Tiempo de cocción.....	26
Display.....	14	Cocción con líquido	26
Teclas sensoras	14	Recetas propias.....	26
Símbolos	14	Cocción a vapor	27
Descripción del funcionamiento	15	Cocción al vapor ECO	27
Depósito de agua.....	15	Indicaciones respecto a las tablas de cocción	27
Bandeja colectora	15	Verdura	28
Temperatura.....	15	Pescado.....	31
Tiempo de cocción	15	Carne.....	34
Ruidos.....	16	Arroz	36
Fase de calentamiento	16	Cereales.....	37
Fase de cocción	16	Pasta/masas	38
Reducción de vapor.....	16	Bolas	39
Puesta en marcha	17	Legumbres, secas	40
Primera limpieza del horno a vapor.	17	Huevos de gallina	42
Ajustar la dureza del agua	17	Frutas	43
Adaptar la temperatura de ebullición	17	Embutidos	43
Ajustes	19	Crustáceos	44
Mostrar las horas de funcionamiento	19	Moluscos.....	45
Modificar y guardar ajustes.....	19	Cocción Menú	46
Dureza del agua	21	Otras aplicaciones	48
Manejo	22	Calentar	48
Uso del horno a vapor.....	22	Descongelar	50
Modificar los valores para un proceso de cocción.....	23	Blanquear	53
Interrumpir el proceso de cocción..	24	Preparación de conservas.....	53
		Esterilizar la vajilla	56
		Dejar subir la masa	56
		Calentar toallas humedecidas	56
		Preparar gelatina	56
		Descristalizar miel.....	57
		Derretir chocolate	57
		Preparar yogur	58

Derretir beicon/panceta	59	Datos técnicos	79
Rehogar cebolla	59		
Licuar	59		
Pelar alimentos	60		
Conservar manzanas	60		
Preparación de platos con huevo....	60		
Programas automáticos.....	61		
Limpieza y mantenimiento	63		
Consejos respecto a la limpieza y el mantenimiento.....	63		
Productos de limpieza inadecuados	63		
Limpieza del frontal	64		
Limpieza del interior del horno	64		
Limpiar el depósito de agua	64		
Limpieza de los accesorios	65		
Limpieza de los listones portabandejas	65		
Descalcificación del horno a vapor.	65		
Solucionar anomalías	67		
Mensajes en el display	67		
Comportamiento inesperado	68		
Ruidos	68		
Problemas generales o anomalías técnicas.....	69		
Servicio Posventa	70		
Contacto en caso de anomalías	70		
Garantía	70		
Instalación	71		
Advertencias de seguridad para el montaje	71		
Medidas de empotramiento	72		
Empotramiento en un armario columna.....	72		
Empotramiento en un armario inferior	73		
Vista lateral	74		
Conexión y ventilación	75		
Montaje del horno a vapor	76		
Conexión eléctrica.....	77		
Datos para los laboratorios de ensayo	78		

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

Aplicación adecuada

- ▶ Este horno a vapor está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Este horno a vapor no es apto para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice el horno a vapor exclusivamente en el entorno doméstico para cocinar a vapor, descongelar y calentar alimentos. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el horno a vapor de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión. El uso del horno a vapor por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Niños en casa

- ▶ 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 lesiones debido al vapor y a las superficies calientes. La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Durante el funcionamiento sale vapor por la salida de vahos. El horno a vapor se calienta por el cristal de la puerta y el panel de mandos. 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 8 kg. Los niños podrían hacerse daño con la puerta abierta. Impida que los niños se apoyen, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

► La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que el fabricante no se responsabiliza. Los trabajos de instalación y mantenimiento o las reparaciones solo los puede llevar a cabo personal autorizado y cualificado, o el Servicio Posventa 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 (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.

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

► La seguridad eléctrica del horno 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.

► 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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.
- ▶ Los derechos de garantía se perderán si la reparación del horno a vapor no la lleva a cabo personal autorizado y cualificado o el Servicio Posventa de Miele.
- ▶ Recomendamos sustituir los componentes defectuosos por repuestos originales. Con el montaje correcto de los repuestos originales, Miele garantiza el total cumplimiento de los requisitos de seguridad y se conservan los derechos de garantía.
- ▶ En caso de retirar la clavija de conexión a la red del cable de conexión o de que el cable de conexión no cuente con una clavija de red, un personal autorizado y cualificado o el Servicio Posventa de Miele deberá conectar el horno a vapor a la red eléctrica.
- ▶ Cuando el cable de conexión esté dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

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, 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.
- ▶ Riesgo de sufrir lesiones a causa del agua caliente. Al finalizar un proceso de cocción sigue habiendo agua caliente en el generador de vapor que es bombeada de vuelta al depósito de agua. Asegúrese de que al extraer y colocar el depósito de agua este no se vuelque.
- ▶ 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 material sintético que no es resistente al vapor ni a las temperaturas altas se derrite y puede dañar el horno a vapor. Utilice únicamente recipientes de material termorresistente (hasta 100 °C) y resistentes al vapor. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.
- ▶ 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. 8 kg. No se ponga de pie ni se sienta sobre la puerta abierta, y tampoco coloque ningún objeto pesado. Tenga precaución de no quedar pillado entre la puerta y el interior del horno. El aparato podría resultar dañado.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ 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.

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 son desmontables. Montar 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

▶ Recomendamos utilizar accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes se puede perder todo derecho de garantía.

▶ Los repuestos originales de Miele se conservan como mínimo 10 años y hasta 15 años después del fin de la producción en serie del horno a vapor.

Sostenibilidad y protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje

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

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

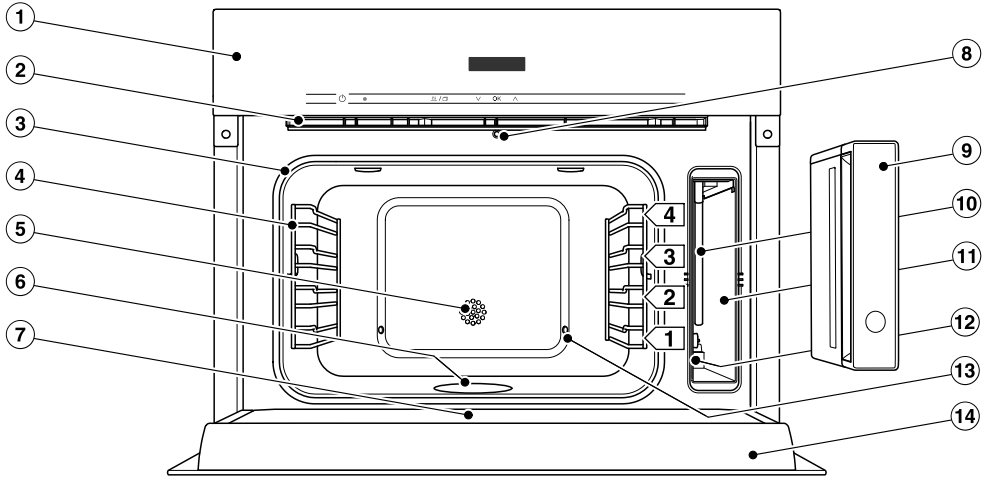
Reciclaje de aparatos inservibles

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



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

Hornos a vapor



- ① Panel de mandos
- ② Salida de vahos
- ③ Junta de la puerta
- ④ Listones portabandejas con 4 niveles
- ⑤ Sensor de temperatura
- ⑥ Resistencia calefactora de la base
- ⑦ Canaleta recogedora
- ⑧ Abrepuertas automático para la reducción de vapor
- ⑨ Depósito de agua con protección contra rebosamiento extraíble
- ⑩ Tubo de aspiración
- ⑪ Compartimento para el depósito de agua
- ⑫ Placa de características
- ⑬ Entrada de vapor
- ⑭ Puerta

Saber más

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 el compartimento para el depósito de agua.

Incluye el nombre del modelo, el número de serie y los datos de conexión (tensión de red/frecuencia/valor máximo de conexión).

El modelo y el número de serie (SN) aparecen también en la pequeña placa que se ve con la puerta abierta en el marco frontal.

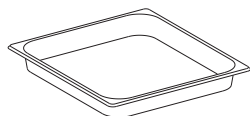
Mantener esta información a mano en caso de preguntas o problemas para facilitar la prestación de soporte por parte de Miele.

Accesorios que forman parte del suministro

Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente»).

Según el país y el modelo, pueden incluirse accesorios adicionales.

Bandeja colectora DGG 100-40

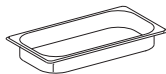


1 bandeja colectora de acero inoxidable para recoger la humedad durante el funcionamiento con vapor.

También puede utilizarse como recipiente de cocción.

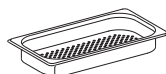
375 x 394 x 40 mm (An x F x Al)

Recipiente para cocción al vapor DGG 50-40



1 recipiente para cocción al vapor sin perforar de acero inoxidable
Capacidad: 2,2 l / Capacidad útil: 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (An x Fo x Al)

Recipiente para cocción al vapor DGPL 50-40



2 recipientes para cocción al vapor perforados de acero inoxidable
Capacidad: 2,2 l / Capacidad útil: 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (An x Fo x Al)

Parrilla



1 parrilla para colocar algunos recipientes

Pastillas descalcificadoras

Para descalcificar el horno a vapor

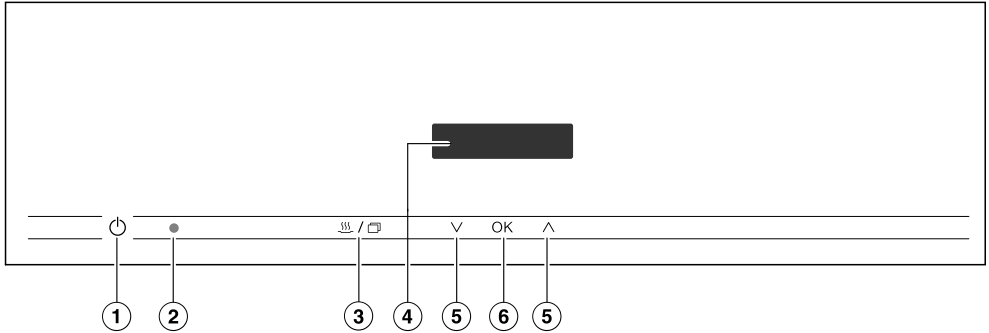
Accesorios especiales




En la tienda online de Miele, a través del Servicio Posventa de Miele o de los distribuidores Miele, se pueden adquirir productos especialmente diseñados para el horno a vapor, como p. ej. productos para el mantenimiento y accesorios.

Acceder a la tienda online de Miele a través del siguiente código QR:



Panel de mandos



- ① Tecla Conexión/Desconexión  hundiéndose
Para la conexión y desconexión del generador de vapor
- ② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Tecla sensora  / 
Cambiar entre Cocción a vapor, Cocción al vapor *ECC* y programas automáticos
- ④ Display
Para mostrar las indicaciones de manejo
- ⑤ Teclas sensoras ∇/\wedge
Para modificar valores y ajustes y desplazarse en las listas de selección
- ⑥ Tecla sensora *OK*
Para confirmar una entrada o selección y para guardar los ajustes

Saber más

Display




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

Teclas sensoras

Las teclas sensoras reaccionan al contacto con los dedos. Cada pulsación se confirma con un sonido de tecla. Se puede desconectar dicho tono de tecla (véase el capítulo «Ajustes»).

Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos e indicaciones durante el funcionamiento:

Símbolo/indicación	Significado
	Cocción al vapor
 (parpadea)	Falta agua o falta el depósito de agua
<i>EEO</i>	Cocción al vapor <i>EEO</i>
Auto <i>R</i> + cifra(s)	Programa automático
Cifras + °C	Temperatura
Cifras + h	Tiempo de cocción
 + Cifra(s)	el horno a vapor tiene que estar descalcificado (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento»; apartado «Descalcificar el horno a vapor»)

Descripción del funcionamiento

Depósito de agua

La cantidad de llenado máxima es de 1,5 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.

La extracción del depósito de agua funciona con el sistema Push/Pull: presione ligeramente sobre el depósito de agua para extraerlo.

Al finalizar un proceso de cocción sigue habiendo restos de agua caliente en el generador de vapor que es bombeada de vuelta al depósito de agua. Vacíe el depósito de agua después de cada proceso de cocción con vapor.

Bandeja colectora

Si cocina con recipientes perforados, introduzca la bandeja colectora en el nivel 1. El líquido que pudiera gotear se recoge dentro de la misma y así podrá limpiarlo fácilmente.

También puede utilizarse como recipiente de cocción en caso necesario.

Temperatura

El horno a vapor tiene un rango de temperaturas entre 40 °C y 100 °C. Al conectar el horno a vapor se ajustan 100 °C. Puede modificar la temperatura en pasos de 5 °C.

Recomendación de temperaturas

Temperatura	Aplicación
100 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Cocción de todo tipo de alimentos - Calentar - Cocción menú - Preparación de conservas - Exprimir
85 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Cocción delicada de pescado
50–60 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Descongelar
40 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Dejar subir la masa - Preparar yogur

Tiempo de cocción

Puede ajustar un tiempo de cocción de entre 1 minuto (0:01) y 9 horas y 59 minutos (9:59). Si el tiempo de cocción supera los 59 minutos, este se deberá indicar en horas y minutos.

Ejemplo: tiempo de cocción 80 minutos = 1:20.

Saber más

Ruidos

Después de la conexión del aparato, durante su funcionamiento y después de la desconexión se escucha un ruido (zum-bido). Este ruido no indica una anomalía de funcionamiento o un defecto del aparato. Se produce al entrar y salir el agua. Cuando el aparato está en funcionamiento, se escucha un ruido de ventilador.

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

Fase de calentamiento

En la fase de calentamiento, el interior del horno se calienta a la temperatura ajustada. Se muestra cómo aumenta la temperatura del interior del horno en el display.

La duración de la fase de calentamiento depende 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 y a bajas temperaturas.

Fase de cocción

Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura ajustada, comienza la fase de cocción. Durante la fase de cocción el tiempo restante se muestra en el display.

Reducción de vapor

Si se ha cocinado a una temperatura a partir de aprox. 80 °C, poco antes del final del tiempo de cocción se abre automáticamente una pequeña ranura en la puerta del horno a vapor, para que disminuya el vapor del interior. La puerta se cierra de nuevo automáticamente.

Se puede desconectar la reducción de vapor (ver capítulo «Ajustes - Reducción de vapor»). Si está desconectada, al abrir la puerta del horno a vapor, sale mucho vapor.

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.

Limpiar el depósito de agua

- Extraiga el depósito de agua.
- Retire la protección contra rebosamiento.
- Limpie el depósito de agua a mano.

Limpieza de accesorios/interior del horno

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

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.

Ajustar la dureza del agua

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

La dureza del agua ajustada de fábrica es de 21 °dH.

La empresa de suministro de agua competente puede aportar información sobre el grado de dureza del agua local.

- Ajustar la dureza del agua local (ver capítulo «Ajustes», apartado «Modificar y guardar los ajustes»).


Adaptar la temperatura de ebullición

Antes de cocinar alimentos por primera vez, se 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 se 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.

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

- Extraer el depósito de agua y llenarlo hasta la marca superior.
- Introducir el depósito de agua.
- Poner en funcionamiento el horno a vapor con la función Cocción al vapor  (100 °C) durante 15 minutos. Seguir las indicaciones que aparecen en el capítulo «Manejo».

Puesta en marcha






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 «Descalcificar el horno a vapor»).

Mostrar las horas de funcionamiento

Es posible consultar el número total de horas de funcionamiento del horno a vapor.

El horno a vapor está **desconectado**.




- Pulsar la tecla sensora  /  y mantenerla pulsada.
- Mientras se mantiene pulsada la tecla  / , pulsar 1 vez el interruptor conexión/desconexión  brevemente.

Aparecen las horas de funcionamiento.



Modificar y guardar ajustes

Los ajustes del horno a vapor se realizan en fábrica. Sin embargo, usted podrá modificar los siguientes ajustes que se muestran en la tabla.



El horno a vapor está **desconectado**.

- Pulse la tecla sensora  y manténgala pulsada.
- Mientras se mantiene pulsada la tecla , pulse una vez la tecla de Conexión/Desconexión  brevemente.

Aparece **P1**.

- Ajuste el programa deseado pulsando la tecla sensora  o .
- Confirme con *OK*.

Aparece **S** y una cifra.

- Para ajustar el estado deseado o la dureza del agua deseada, pulse las teclas sensoras  o .
- Confirme con *OK*.

El estado seleccionado se ha memorizado.

- En caso de haber modificado uno o varios ajustes, desconecte el horno a vapor.

Ajustes

El ajuste de fábrica se muestra en **negrita**.

Programa		Dureza del agua/estado	Ajustes posibles
P1	Dureza del agua	21°	Ver capítulo «Ajustes», apartado «Dureza del agua»
P2	Volumen de las señales acústicas	S1 S2 S3 S4	muy bajo bajo alto muy alto
P3	Sonido del teclado	S0 S1	desconectado conectado
P4	Reducción de vapor	S0 S1	desconectado conectado
P5	Unidad de temperatura	S1 S2	°C °F
P6	Modo Demo	S0 S1	desconectado, el horno a vapor se calienta conectado, el horno a vapor no se calienta

Dureza del agua

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

Puede ajustar un grado de dureza entre 1 °dH y 70 °dH.

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).

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 °
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 °

Dureza del agua		Contenido en calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ajuste
°dH	mmol/l		
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 °

Manejo


Uso del horno a vapor

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).

- Llene el depósito de agua e introdúzcalo.
- Si cocina con recipientes perforados, introduzca la bandeja colectora en el nivel 1.
- Introduzca los alimentos en el horno.
- Conecte el horno a vapor.




Aparece  100 °C. 100 parpadea.

- Si desea cocinar a una temperatura de 100 °C, confirme con *OK*.
- Si desea cocinar a una temperatura baja, disminuya la temperatura pulsando la tecla ∇ y confirme después con *OK*.

La temperatura se adopta en pocos segundos. Para volver al ajuste de temperatura, pulse *OK* dos veces.



Aparece  0:00 h.

La 0 para las horas parpadea.

- Si desea ajustar un tiempo de cocción
 - inferior a 1 hora, confirme con *OK*,
 - superior a 1 hora, para ajustar las horas deseadas pulse las teclas sensoras \wedge (de 0 en adelante) o \vee (de 9 hacia atrás) y confirme con *OK*.
- Para ajustar los minutos deseados, pulse las teclas sensoras \wedge (de 00 hacia adelante) o \vee (de 59 hacia atrás).
- Confirme pulsando *OK*.

La temperatura real aparece y la fase de calentamiento comienza.

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

El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Si se ha cocinado a una temperatura a partir de aprox. 80 °C, poco antes del final del tiempo de cocción se abre automáticamente una pequeña ranura en la puerta para que disminuya el vapor del interior del horno.


Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

- Retire el alimento del horno.
- Desconecte el horno a vapor.

Podrá iniciar un nuevo proceso de cocción cuando la apertura automática de la puerta vuelva a su posición inicial. No la presione manualmente, puesto que podría resultar dañada.

Limpeza del horno a vapor

- Si procede, saque la bandeja colectora del interior del horno y vacíela.

 Riesgo de sufrir lesiones a causa del agua caliente.

Al finalizar un proceso de cocción sigue habiendo restos de agua caliente en el depósito de agua con los que podría quemarse.


Asegúrese de que al extraer y colocar el depósito de agua este no se vuelque.

- Extraiga el depósito de agua.
- Retire la protección contra rebosamiento y vacíe el depósito de agua.
- Limpie y seque el horno a vapor por completo siguiendo las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

Asegúrese de que la protección contra rebosamiento enclave correctamente al colocarla.

- No cierre la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

Rellenar el agua

En caso de que se produzca una falta de agua durante la cocción, suena una señal de aviso y parpadea el símbolo .

- Extraiga el depósito de agua y rellénelo de agua.
- Vuelva a introducir el depósito de agua.

El proceso de cocción se reanuda.

Modificar los valores para un proceso de cocción

En cuanto comienza a transcurrir un proceso de cocción es posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción para ese proceso.

Modificar la temperatura

- Pulse *OK* una vez.

El display cambia al ajuste de la temperatura y la temperatura parpadea.

- Modifique la temperatura pulsando la tecla sensora \vee o \wedge .
- Confirme pulsando *OK*.

Modificar el tiempo de cocción

- Pulse *OK* dos veces.


El display cambia al ajuste del tiempo de cocción y la cifra de las horas parpadea.

- Modifique el tiempo de cocción pulsando la tecla sensora \vee o \wedge .
- 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. Los tiempos de cocción ajustados se memorizan.

 Peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

Al abrir la puerta puede salir mucho vapor caliente. 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 el interior del horno, las rejillas de alojamiento, 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 de que no rebosen los alimentos calientes al introducir y extraer el recipiente de cocción.

El proceso de cocción finaliza antes de tiempo si se abre la puerta durante el último minuto del tiempo de cocción.

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

Después de cerrar la puerta, se produce una compensación de presión durante la cual se oyen silbidos.

Primero vuelve a calentarse y se muestra cómo aumenta la temperatura del interior del horno. Cuando se alcanza la temperatura ajustada, transcurre el tiempo de cocción restante.

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 que se pueden adquirir posteriormente»). Así podrá elegir el recipiente de cocción adecuado para el alimento correspondiente.

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. En ese caso:

- El recipiente deberá ser resistente a la temperatura (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar menaje de materiales sintéticos, consulte previamente 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 menaje sobre la parrilla previamente introducida y no sobre la base del interior del horno.
- Entre el borde superior del recipiente y el techo del aparato debe quedar una distancia suficiente para que el vapor penetre en el recipiente.

Bandeja colectora

Si cocina con recipientes perforados, introduzca la bandeja colectora en el nivel 1.

El líquido que pudiera gotear se recoge dentro de ella y, así, podrá limpiarlo fácilmente.

Si lo desea, puede utilizar la bandeja colectora como recipiente de cocción.

Información importante y curiosidades

Nivel de bandeja

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

En caso de utilizar simultáneamente más recipientes de cocción altos, introdúzcalos separados entre sí. Si fuera posible, deje al menos un nivel entre los distintos recipientes de cocción.

Introduzca siempre los recipientes de cocción y la parrilla entre las pestañas de uno de los niveles 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



Todos aquellos alimentos y platos que se pueden preparar en una cazuela también se pueden preparar en el horno a vapor. Los tiempos de cocción se pueden aplicar también al horno a vapor. Tenga en cuenta que el horno a vapor no dispone de función para dorar.

Cocción al vapor ECO

Para cocinar al vapor y ahorrar energía puede utilizar la cocción al vapor ECO. Esta función es adecuada en particular para cocinar verdura y pescado. Para cocinar alimentos con alto contenido de almidón como, p. ej., patatas, arroz y masas, la cocción ECO no es tan adecuada.

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

Si lo desea, podrá prolongar la cocción.

- Conecte el horno a vapor.
- Pulse la tecla sensora  / .

En el display aparece *ECO*.

- Confirme pulsando *OK*.
- Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.

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 colorea 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

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 a la mitad en cuartos	27–29 21–22 16–18
Patatas principalmente nuevas, peladas enteras a la mitad en cuartos	25–27 19–21 17–18
Patatas harinosas, peladas enteras a la mitad en cuartos	26–28 19–20 15–16
Colinabo, cortado en tiras	6–7
Calabaza, en dados	2–4
Mazorca de maíz	30–35
Acelgas, troceadas	2–3
Pimientos, en dados o en tiras	2

Cocción a vapor

Verduras	🕒 [min]
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, destrípelo y límpielo.

Alimentos congelados

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

Preparación

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

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

Recipientes de cocción

Engrase el recipiente de cocción perforado.

Nivel de bandeja

Si desea preparar pescado en un recipiente de cocción perforado y a la vez otros alimentos en otros recipientes de cocción, para evitar que se transmitan los sabores debido al líquido que gotea, introduzca el pescado justo por encima de la bandeja de goteo/de cristal (según modelo).

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

Cocción al vapor SSS
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
Rodaja 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

Descongelar la carne congelada antes de cocinarla (ver capítulo «Otras aplicaciones», apartado «Descongelar»).

Preparación

Si desea preparar, por ejemplo, un estofado de carne, deberá saltarla 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

Cocción al vapor SSS

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.


Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

	Proporción arroz : líquido	 [min]
Arroz Basmati	1 : 1,5	15
Arroz vaporizado	1 : 1,5	23–25
Arroz largo		
Arroz con leche	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Arroz integral	1 : 1,5	26–29
Arroz salvaje	1 : 1,5	26–29


 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

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. Cócine-la en un recipiente perforado y engrasado.


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

Ajustes

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

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

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

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

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

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

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

	 [°C]	 [min]
Quisquillas	90	3
Langostinos	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

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

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 de goteo o de cristal (en función del modelo). 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.

Otras aplicaciones

Calentar

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.

Vajilla

Las cantidades pequeñas se pueden calentar en un plato y las cantidades más grandes, en el recipiente para cocción al vapor.

Tiempo

El número de platos o recipientes de cocción no influye en la duración.

La duración que se indica en la tabla se refiere a una porción media por plato. Prolongue el tiempo si se trata de cantidades más grandes.

Recomendaciones

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

Calentar alimentos

- Tape los alimentos que vaya a calentar con un plato o con un film resistente a la temperatura (hasta 100 °C) y al vapor.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla o en un recipiente de cocción.

Ajustes

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 100 °C
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	⌚* [min]
Verduras	
Zanahorias Coliflor Colinabo Judías	6–7
Guarniciones	
Pasta Arroz	3–4
Patatas cortadas longitudinalmente	12–14
Bolas	15–17
Carne y aves	
Asado en rodajas de 1,5 cm de grosor Redondo cortado en rodajas Gulasch Ragú de cordero	5–6
Königsberger Klopse (albóndigas en salsa de alcaparras típicas de la región de Berlín)	13–15
Escalopes de pollo Pechuga de pavo	7–8
Pescado	
Filete de pescado, 2 cm de grosor	6–7
Filete de pescado, 3 cm de grosor	7–8
Platos combinados	
Espaguetis, salsa de tomate	13–15
Asado de jamón, patatas, verduras	12–14
Pimientos rellenos (a la mitad), arroz	13–15
Fricasé de pollo, arroz	7–8
Sopa de verduras	2–3
Crema	3–4
Consomé	2–3
Potaje	4–5


⌚ Tiempo

* Los tiempos son validos para alimentos que se calientan en un plato y que se tapan con 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

Cuando descongele alimentos que gotean, como pueden ser las aves, utilice un recipiente de cocción perforado con una bandeja de goteo o de cristal situada por debajo (en función del modelo). 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

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
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

Otras aplicaciones

Alimento congelado	Cantidad	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
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

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, cólquelas 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

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.

Verdura

Lavar, limpiar y trocear la verdura.

Blanquear las verduras antes de conservarlas para que conserven su color (ver capítulo «Otras aplicaciones», 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.

Otras aplicaciones

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 la parrilla en el nivel 1.
- Coloque los tarros sobre la parrilla.
Los tarros no deben tocarse entre sí.

Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

tiempo de cocción: ver tabla

Otras aplicaciones

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

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

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 100 °C
tiempo: 15 minutos

Dejar subir la masa

- Prepare la masa según las indicaciones de la receta.
- Coloque la fuente de masa abierta sobre la parrilla ya introducida.

Ajustes

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 40 °C
Tiempo: según receta

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

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 70 °C
tiempo: 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 sobre la parrilla.

Ajustes

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 90 °C
Tiempo: 1 minuto

Descristalizar miel

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

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

Ajustes

Cocción al vapor SSS

Temperatura: 60 °C

Tiempo: 90 minutos (con independencia del tamaño del tarro o de la cantidad de miel)

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

Cocción al vapor SSS

Temperatura: 65 °C

tiempo: 20 minutos

Otras aplicaciones

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

Cocción al vapor 

Temperatura: 40 °C

Tiempo: 5:00 horas

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

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

El líquido se ha depositado:
se han movido los tarros, el yogur no se ha enfriado con suficiente rapidez.

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

Derretir beicon/panceta

El beicon / panceta no se dora.

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

Ajustes

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 100 °C
tiempo: 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

Cocción al vapor SSS
Temperatura: 100 °C
Tiempo para rehogar: 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 una bandeja de goteo o de cristal para recoger el jugo (en función del modelo).

Ajustes


Cocción al vapor SSS
Temperatura: 100 °C
tiempo: 40–70 minutos

Otras aplicaciones

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.
- Introduzca los alimentos en un recipiente perforado.
- Enfríe las almendras con agua fría inmediatamente después de extraerlas del aparato. De lo contrario, no podrá pelarlas.

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

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

Cocción al vapor 
Temperatura: 50 °C
tiempo de conservación: 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

El horno a vapor dispone de 20 programas automáticos para preparar diferentes verduras. La temperatura y el tiempo de cocción están preajustados, para preparar las verduras es solo necesario seguir las indicaciones (ver tabla «Relación de programas»).

Antes de iniciar un programa automático, espere a que el interior del horno a vapor se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción.

En el capítulo «Cocción al vapor», apartado «Verduras» encontrará recomendaciones y consejos para la cocción al vapor de verduras.

Uso de programas automáticos

- Prepare las verduras e introdúzcalas en un recipiente para cocción perforado.
- Introduzca la bandeja colectora en el nivel 1.
El recipiente de cocción con las verduras puede introducirlo en cualquier nivel.
- Llene el depósito de agua e introdúzcalo.
- Conecte el horno a vapor.
- Pulse la tecla sensora  / .

Aparece *ECC*.

Si pulsa las teclas sensoras \vee o \wedge , se cambia a los programas automáticos.


- Ajuste el programa deseado con las teclas sensoras \vee o \wedge , p. ej., A15.
- Confirme pulsando *OK*.
- Ajuste el grado de cocción deseado con las teclas sensoras \vee o \wedge :
 - poco hecho $_$
 - medio $_ =$
 - tierno $_ = =$
- Confirme pulsando *OK*.

Programas automáticos

Relación de programas


Número de programa	Verdura	
A1	Coliflor	Arbolitos, mitades
A2	Judías (verdes, amarillas)	enteras
A3	Brócoli	Arbolitos, mitades
A4	Col China	En tiras
A5	Guisantes	—
A6	Hinojo	En tiras
A7	Colinabo	En tiras
A8	Calabaza	En dados
A9	Maíz	Mazorca
A10	Zanahorias	En dados/tiras/rodajas
A11	Pimiento	En tiras
A12	Patatas cocidas sin pelar	nuevas, en mitades
A13	Puerros	En rodajas
A14	Romanesco	Arbolitos, mitades
A15	Coles de Bruselas	—
A16	Patatas cocidas con sal	nuevas, en cuartos
A17	Espárragos, verdes	mitades
A18	Espárragos blancos	mitades
A19	Espinacas	—
A20	Tirabeques	—

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 el interior del horno, los listones portabandejas y los accesorios.

Deje que se enfríe el interior del horno, los listones portabandejas y los accesorios antes de limpiarlos.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado.

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.

Utilice exclusivamente un producto de uso doméstico.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

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

Si se deja que la suciedad se acumule durante mucho tiempo, en ocasiones ya no será posible eliminarla.

Las superficies pueden cambiar de color o deformarse.

Elimine la suciedad cuanto antes.

- 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.

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

Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evite utilizar

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- productos de limpieza descalcificadores;
- productos de limpieza abrasivos (p. ej. líquidos o en polvo o piedras de limpieza),
- productos que contengan disolventes;
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- limpiacristales;
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,

Limpeza y mantenimiento

- 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.

Limpeza del interior del horno

Limpie y seque el interior del horno, la junta de la puerta, la canaleta recogedora y el lado interior de la puerta después de cada utilización.

- 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.
- A continuación, seque las superficies con un paño.

Con el tiempo, **la resistencia calefactora del suelo** puede decolorarse debido a líquidos que goteen. El funcionamiento no se ve afectado por ello.

La **junta de la puerta** ha sido creada para no resultar dañada durante toda la vida útil del aparato. En caso de que tener que sustituirla, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Miele (ver el final de este manual de instrucciones).

Limpeza del abrepuertas eléctrico

Observe que no haya restos de comida en el abrepuertas eléctrico.

- Elimine la suciedad en la zona del abrepuertas **inmediatamente** con una bayeta, detergente suave y agua templada.
- Después de limpiarlo, aclárelo con agua templada hasta eliminar por completo los restos del producto para la limpieza.

Limpier el depósito de agua

- Extraiga el depósito de agua después de cada uso.
- Retire la protección contra rebosamiento.
- Vacíe el depósito de agua.
- Limpie el depósito de agua a mano y después séquelo por completo para evitar que se produzcan depósitos de cal.
- Coloque de nuevo la protección contra rebosamiento en el depósito de agua. Asegúrese de que la protección contra rebosamiento encaje correctamente.

Limpieza de los accesorios

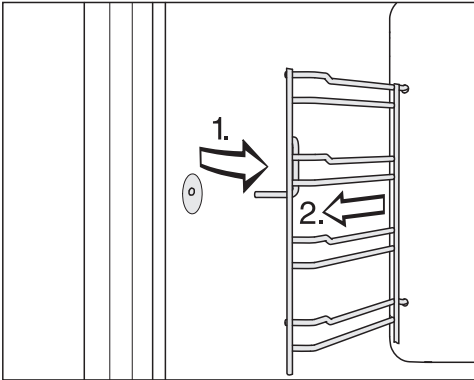
Todos los accesorios son aptos para la limpieza en el lavavajillas.

Limpieza de la bandeja colectora, la parrilla y los recipientes de cocción

- Limpie y seque la bandeja colectora, la parrilla y los recipientes de cocción después de cada uso.
- Elimine las manchas oscuras de los recipientes de cocción con vinagre y aclare después los recipientes de cocción con abundante agua.

Limpieza de los listones portabandejas

Los listones portabandejas son aptos para el lavado en el lavavajillas.



- Retire los listones portabandejas de los soportes (1.) y extráigalos (2.).
- Limpie los listones portabandejas en el lavavajillas o con un paño limpio, detergente suave y agua templada.

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.

Descalcificación del horno a vapor

Le recomendamos que utilice las pastillas descalcificadoras Miele para realizar la descalcificación (ver «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente»). 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, después de conectar la cocción al vapor aparecen el símbolo  y el número de procesos que aún se pueden realizar:






El horno a vapor se bloquea una vez transcurrido el último proceso de cocción restante.


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

Limpeza y mantenimiento

Durante el transcurso del proceso de descalcificación deberá aclarar el depósito de agua y llenarlo con agua limpia.


- Toque la tecla Conexión/Desconexión  hasta que el símbolo  y una barra giratoria aparezcan en la pantalla durante unos segundos.


Se prepara el proceso de descalcificación. Una vez finalizada la preparación, el símbolo  parpadea y aparece el tiempo de descalcificación.


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

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.

Durante el transcurso del proceso de descalcificación deberá aclarar el depósito de agua **dos veces** y llenarlo con agua limpia. Cada vez que deba hacerlo, sonará una señal y aparecerá el símbolo .

- Extraiga el depósito de agua y retire la protección contra rebosamiento.
- Vacíe el depósito de agua y aclárelo en profundidad.
- Llene el depósito de agua hasta la marca  con agua e introdúzcalo.
- Confirme con *OK*.

El símbolo  se apaga. El proceso de descalcificación continúa.

Después de haber aclarado el depósito de agua por segunda vez y de haberlo llenado con agua limpia, unos minutos después se emite una señal. Ha finalizado el proceso de descalcificación.

Finalizar el proceso de descalcificación



- Desconectar el horno a vapor.
- Extraer el depósito de agua y retirar la protección contra rebosamiento.
- Vaciar y secar el depósito de agua.
- Dejar enfriar el interior del horno.
- Finalmente, secar el interior del horno.
- No cerrar la puerta hasta que se haya secado por completo el interior del horno.

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

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



Mensajes en el display

Problema	Causa y solución
Al encender el horno a vapor en la pantalla aparece brevemente NE5_ . El interior del horno no se calienta.	El modo Demo está conectado. Es posible manejar el horno a vapor, pero la iluminación del interior del horno no funciona. ■ Desconecte el modo 'Demo' (véase el capítulo "Ajustes").
El símbolo  aparece en el display y puede sonar una señal.	El depósito de agua no está introducido en el horno a vapor hasta el tope. ■ Extráigalo e intente introducirlo hasta el tope.
	No hay suficiente agua en el depósito. La cantidad de agua debe estar entre las dos marcas. ■ Llene el depósito de agua.
En el display aparece el símbolo  y una cifra entre 1 y 10.	Debe realizar la descalcificación del horno a vapor. ■ Descalcifique el aparato (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Descalcificar el horno a vapor»).
En el display se muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.	Se ha producido una anomalía en la electrónica. ■ 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.

Solucionar anomalías

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El interior del horno no se calienta.	El interior del aparato se ha calentado debido a que se ha puesto en funcionamiento un calentaplatos integrable. ■ Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
Después de una mudanza, el horno a vapor no pasa de la fase de calentamiento a la fase de cocción.	Se ha modificado la temperatura de ebullición del agua porque la nueva localización se encuentra al menos 300 metros más alta que la antigua. ■ Para adaptar la temperatura de ebullición, lleve a cabo una descalcificación (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Descalcificar el horno a vapor»).
Durante el funcionamiento, sale una cantidad de vapor inusual o sale vapor por lugares no habituales.	La puerta no está cerrada correctamente. ■ Cierre la puerta.
	La junta de la puerta no está colocada correctamente. ■ Presione la junta de la puerta de forma que encaje perfectamente por todas las partes.
	La junta de la puerta presenta daños (p. ej. grietas). ■ Sustituya la junta de la puerta. Puede solicitar una nueva a través del Servicio Post-venta (ver contraportada de este manual de instrucciones).

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.

Problema	Causa y solución
Al volver a poner en funcionamiento el aparato se oyen silbidos.	Al cerrar la puerta se produce una compensación de presión durante la cual se oyen silbidos. No se trata de un defecto del aparato.

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Es imposible conectar el horno a vapor.	Ha saltado el fusible. <ul style="list-style-type: none"> ■ Active el diferencial (fusible mínimo, ver la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias. <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconecte el horno a vapor de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello: <ul style="list-style-type: none"> – Desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o – desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento el horno a vapor después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.

Servicio Posventa

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

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 Posventa de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Posventa a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Posventa de Miele.

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

La placa de características se encuentra en el compartimento para el depósito de agua. El modelo y el número de serie aparecen también en la pequeña placa que se ve con la puerta abierta en el marco frontal.

Garantía

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

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

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

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

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

Antes de conectarlo, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

► Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No los utilice para conectar el horno a vapor a la red eléctrica.

► Asegúrese de que se pueda acceder con facilidad a la base de enchufe después de montar el horno a vapor.

► El horno a vapor debe estar instalado de forma que el contenido de la bandeja superior sea visible. Solo así se pueden evitar las lesiones producidas debido al desbordamiento de alimentos calientes.

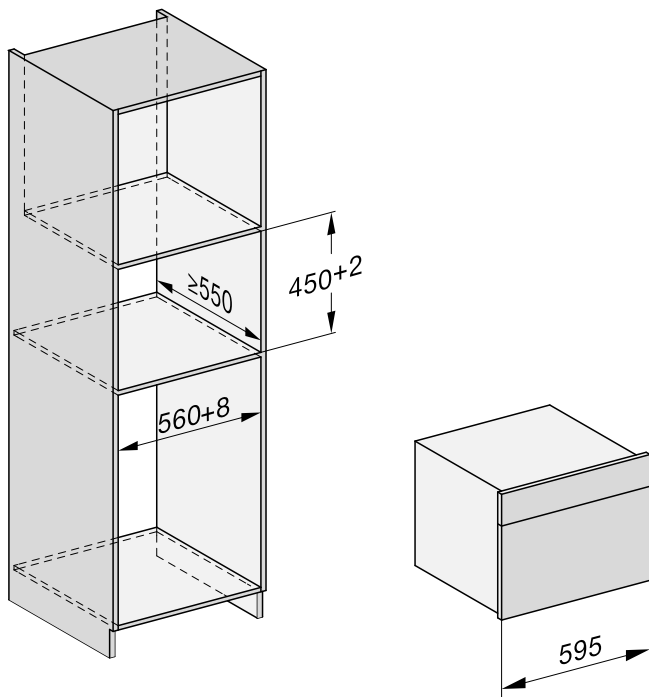
Instalación

Medidas de empotramiento

Todas las dimensiones se indican en mm.

Empotramiento en un armario columna

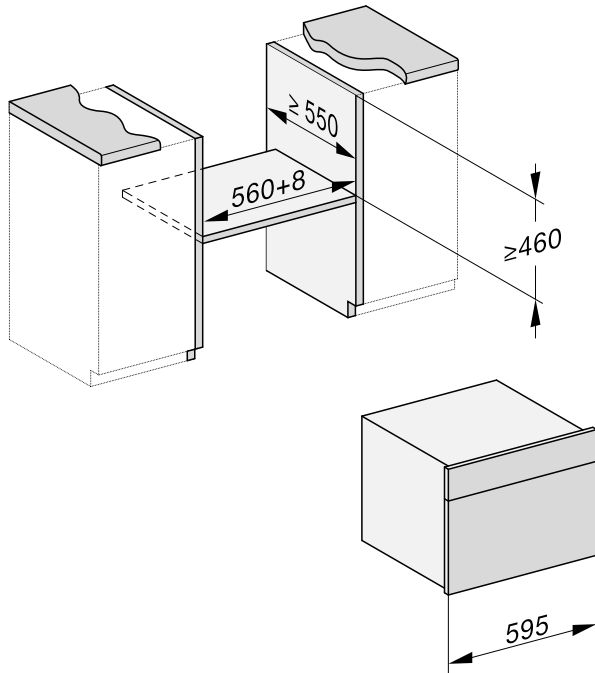
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



Empotramiento en un armario inferior

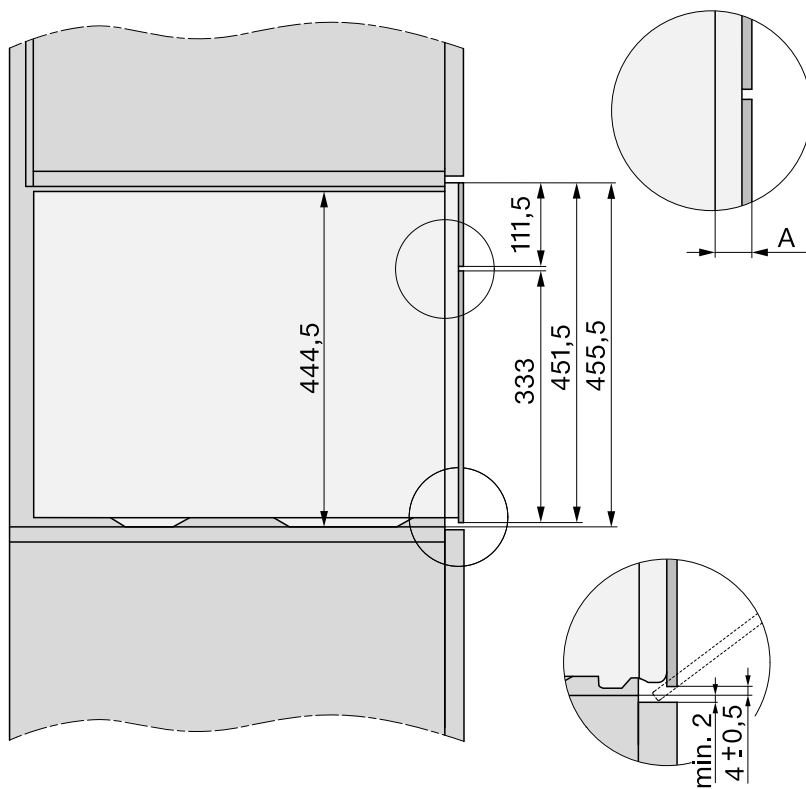
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.

Si tiene previsto montar el horno a vapor debajo de una placa vitrocerámica o de inducción, observe las indicaciones de montaje de la placa de cocción, así como la altura de empotramiento de la misma.



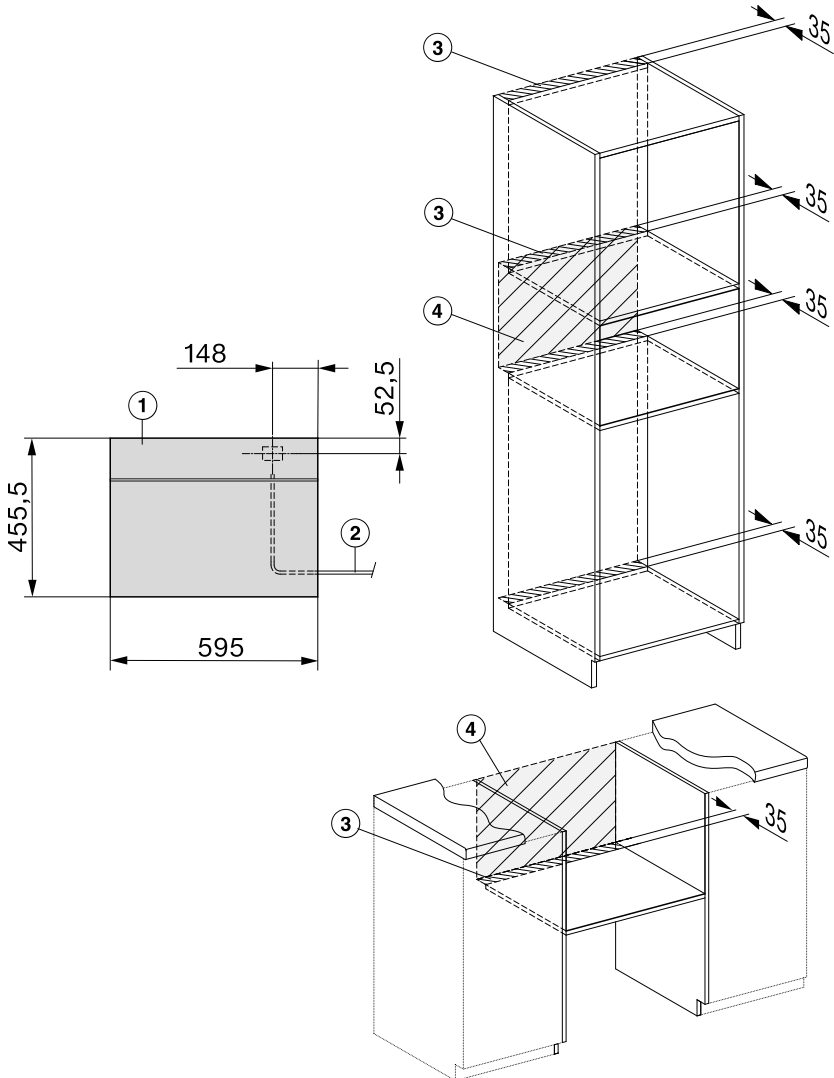
Instalación

Vista lateral



- A** Frontal de cristal: 22 mm
Frontal de metal: 23,3 mm

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.

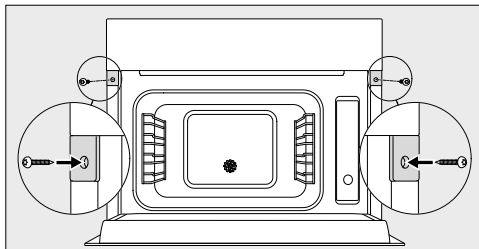
La puerta puede resultar dañada si se traslada el horno a vapor por el tirador de la puerta.

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 armario de alojamiento y nivélelo. 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.

Datos para los laboratorios de ensayo




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

Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ⁴¹	 ² [°C]	 [min]
Suministro de vapor					
Brócoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	Indiferente	100	3
Distribución del vapor					
Brócoli (8.2)	2x DGGL 50-40	Máx.	Indiferente ³	100	3
Capacidad del aparato					
Guisantes (8.3)	4x DGGL 50-40	cada uno 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴¹ Nivel(es), ² temperatura,  tiempo de cocción

- Introduzca la bandeja colectora en el nivel 1.
- Introduzca el alimento de prueba en el interior del aparato frío (antes de que comience la fase de calentamiento).
- Introduzca los dos DGGL 50-40 uno tras otro en el nivel.
- Introduzca los dos DGGL 50-40 uno tras otro en los niveles de bandeja.
- La prueba ha finalizado cuando la temperatura del punto más frío es de 85 °C.

Platos de prueba cocción de menús¹ (Cocción al vapor)

Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ⁴²	 [°C]	Alto [cm]	 [min]
Patatas nuevas, en cuartos ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Filete de salmón, congelado, sin descongelar	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Arbolitos de brócoli	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴² Nivel, ² temperatura,  tiempo de cocción

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

Datos técnicos

Consumo de potencia en estado desconectado	máx. 0,3 W
Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado	20 min

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Posventa: miele.es/service

Atención al consumidor

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

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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

DG 2740, DG 2840

es-ES, CL

M.-Nr. 11 241 770 / 02 / 002