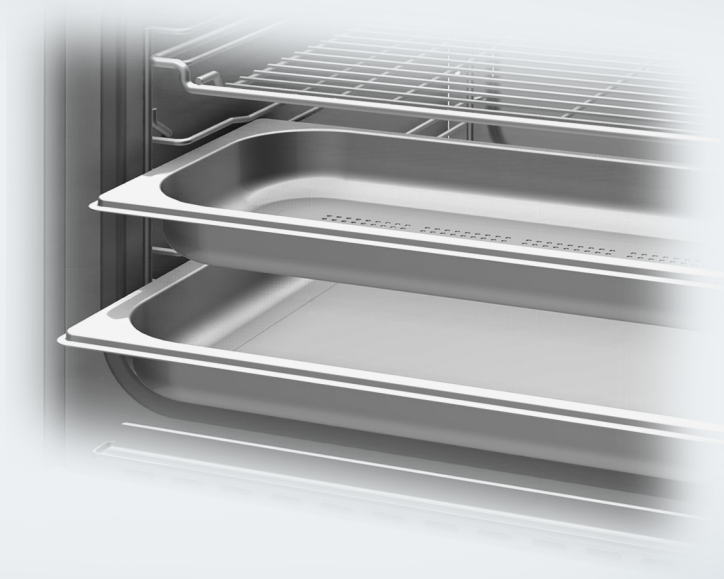


Instrucciones de manejo y montaje

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	5	Adaptar la temperatura de ebullición.....	24
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	11	Ajustes	25
Saber más	12	Relación de ajustes	25
Hornos a vapor.....	12	Activar el menú «Ajustes»	27
Placa de características.....	13	Idioma 	27
Accesorios que forman parte del suministro	13	Hora.....	27
Accesorios especiales	13	Fecha.....	28
Panel de mandos	14	Iluminación.....	28
Tecla Conexión/Desconexión	15	Display	28
Display.....	15	Volumen.....	29
Teclas sensoras.....	15	Unidades de medida.....	29
Símbolos	17	Mantenimiento del calor	30
Principio de manejo	18	Reducción de vapor	30
Seleccionar un punto del menú.	18	Propuesta de temperaturas.....	30
Modificar el ajuste en una lista de selección.....	18	Dureza del agua	31
Modificar el ajuste con una barra de segmentos	18	Seguridad	32
Seleccionar la función	18	Miele@home	32
Introducir números	19	Escanear y conectar.....	33
Introducir letras.....	19	Control a distancia	34
Activar MobileStart	19	Activar MobileStart.....	34
Descripción del funcionamiento	20	RemoteUpdate	34
Depósito de agua.....	20	Versión del software	35
Bandeja colectora	20	Distribuidor	35
Temperatura.....	20	Ajustes de fábrica	35
Tiempo de cocción	20	Horas de servicio	35
Ruidos.....	20	Menú principal y submenús	36
Fase de calentamiento	21	Manejo	37
Fase de cocción	21	Manejo sencillo	37
Reducción de vapor.....	21	Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción	38
Iluminación interior.....	21	Modificar la temperatura.....	38
Puesta en marcha	22	Ajustar tiempos de cocción	39
Conexión en red.....	22	Modificar tiempos de cocción ajustados	40
Ajustes básicos.....	22	Eliminar los tiempos de cocción ajustados	40
Requisitos para la conexión en red	23	Interrumpir el proceso de cocción...	40
Primera limpieza del horno a vapor.	24	Cancelar un proceso de cocción	41
		Aviso.....	41

Información importante y curiosidades	43	Derretir chocolate	82
Las particularidades de la cocción al vapor	43	Preparar yogur	83
Menaje	43	Derretir beicon/panceta	84
Bandeja colectora	43	Rehogar cebolla	84
Nivel de bandeja	44	Licuar	84
Alimentos congelados	44	Pelar alimentos	85
Temperatura	44	Conservar manzanas	85
Tiempo de cocción	44	Preparación de platos con huevo	85
Cocción con líquido	44	Programas automáticos	86
Recetas propias	44	Categorías	86
Cocción a vapor	45	Uso de programas automáticos	86
Cocción al vapor Eco	45	Advertencias importantes sobre el uso	86
Indicaciones respecto a las tablas de cocción	45	Programas Propios	88
Verdura	46	Limpieza y mantenimiento	91
Pescado	49	Consejos respecto a la limpieza y el mantenimiento	91
Carne	52	Productos de limpieza inadecuados	91
Arroz	54	Limpieza del frontal	92
Cereales	55	Limpieza del interior del horno	92
Pasta/masas	56	Limpiar el depósito de agua	92
Bolas	57	Limpieza de los accesorios	93
Legumbres, secas	58	Limpieza de los listones portabandejas	93
Huevos de gallina	60	Descalcificación del horno a vapor ..	93
Fruta	61	Solucionar anomalías	95
Embutidos	61	Mensajes en el display	95
Crustáceos	62	Comportamiento inesperado	96
Moluscos	63	Ruidos	98
Cocción Menú - manual	64	Problemas generales o anomalías técnicas	98
Sous-vide	65	Servicio Post-venta	99
Otras aplicaciones	72	Contacto en caso de anomalías	99
Calentar	72	Garantía	99
Descongelar	74	Instalación	100
Blanquear	77	Advertencias de seguridad para el montaje	100
Cocción menú automática	77		
Preparación de conservas	78		
Esterilizar la vajilla	81		
Dejar subir la masa	81		
Calentar toallas humedecidas	81		
Preparar gelatina	81		
Descristalizar miel	82		

Contenido

- Medidas de empotramiento 101
 - Empotramiento en un armario columna..... 101
 - Empotramiento en un armario inferior 102
 - Vista lateral 103
 - Conexión y ventilación 104
- Montaje del horno a vapor 105
- Conexión eléctrica..... 106
- Datos para los laboratorios de ensayo 107**
- Datos técnicos 108**
 - Declaración de conformidad..... 108
 - Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación..... 108

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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► Este horno a vapor está equipado, debido a requisitos especiales (p. ej. relacionados con temperatura, humedad, resistencia química, resistencia a la abrasión y vibración) con una lámpara especial. Esta lámpara especial únicamente debe utilizarse para el uso previsto. No es apta para la iluminación del interior del aparato. La sustitución solo deberá realizarla personal autorizado por Miele o el Servicio Post-venta de Miele.

► Este horno a vapor está equipado con 2 lámparas de la clase de eficiencia energética E.

Niños en casa

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

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

► Los niños a partir de 8 años pueden manejar el horno a vapor sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

► Los niños no deben limpiar o realizar tareas de mantenimiento en el horno a vapor sin supervisión.

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

► Peligro de ahogamiento con el material del embalaje. Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse.

Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

► Riesgo de sufrir 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- 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.

Seguridad técnica

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

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

- Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el horno a vapor a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.

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

► No se puede utilizar este horno a vapor en lugares inestables (p.ej. embarcaciones).

► Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del horno.

En ningún caso abra la carcasa del horno a vapor.

► Se pierden los derechos de la garantía si el horno a vapor no es reparado por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.

► Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo pueden ser sustituidos por unos idénticos.

► En caso de retirar la clavija de red del cable de conexión o de que el cable de conexión no cuente con una clavija de red, un electricista deberá conectar el horno a vapor a la red.

► Cuando el cable de conexión 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.

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

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

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

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.

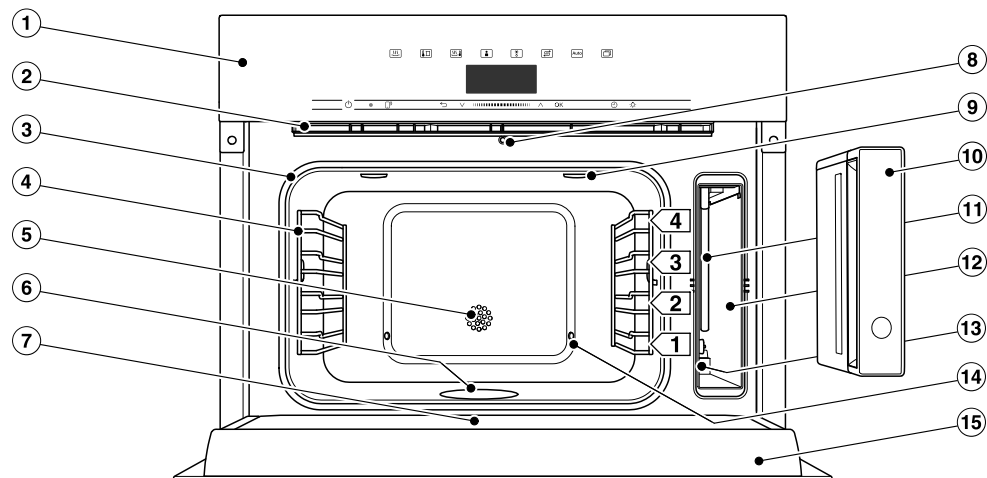
Reciclaje de aparatos inservibles

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 Iluminación interior LED
- ⑩ Depósito de agua con protección contra rebosamiento extraíble
- ⑪ Tubo de aspiración
- ⑫ Compartimento para el depósito de agua
- ⑬ Placa de características
- ⑭ Entrada de vapor
- ⑮ Puerta

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.

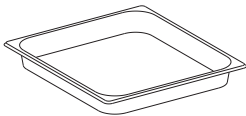
Mantener esta información a mano en caso de preguntas o problemas para facilitar la prestación de soporte por parte de Miele.

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

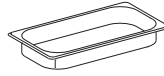


1 bandeja colectora de acero inoxidable para recoger la humedad durante el funcionamiento con vapor.

También puede utilizarse como recipiente de cocción.

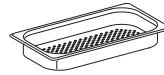
375 x 394 x 40 mm (An x F x Al)

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 DGL 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

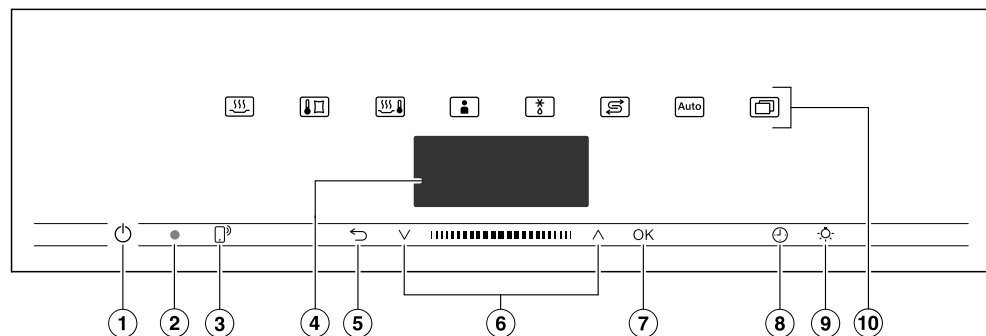
Accesorios especiales

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 hunda
Para la conexión y desconexión del generador de vapor
- ② Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)
- ③ Tecla sensora
Para controlar el generador de vapor a través de su terminal móvil
- ④ Display
Indicación horaria e información sobre el manejo
- ⑤ Tecla sensora
Para saltar pasos y modificar los puntos del menú durante un proceso de cocción
- ⑥ Zona de navegación con flechas y
Para desplazarse en las listas de selección y para modificar valores
- ⑦ Tecla sensora OK
Para activar funciones y guardar ajustes
- ⑧ Tecla sensora
Para ajustar un aviso, un tiempo de cocción o un tiempo de inicio o fin para un proceso de cocción
- ⑨ Tecla sensora
Para conectar y desconectar la iluminación interior
- ⑩ Teclas sensoras
Para elegir funciones, programas automáticos y ajustes

Tecla Conexión/Desconexión

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

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

Display

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

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

Teclas sensoras

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

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

Teclas sensoras situadas por encima del display

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

Saber más

Teclas sensoras situadas por debajo del display

Tecla sensora	Función
	Si desea manejar el horno a vapor a través de su dispositivo móvil, debe disponer del sistema Miele@home, conectar el ajuste Control a distancia y pulsar esta tecla sensora. A continuación, se ilumina la tecla sensora naranja y la función MobileStart está disponible. Mientras la tecla sensora esté iluminada, es posible manejar el horno a vapor a través del dispositivo móvil (véase el capítulo «Ajustes», apartado «Miele@home»).
	Dependiendo del menú en el que se encuentre, con esta tecla volverá al menú previo o al menú principal. Si discurre a la vez un proceso de cocción, con esta tecla sensora podrá modificar los valores y ajustes como, p. ej., la temperatura o el tiempo de cocción para el proceso de cocción o cancelar el proceso.
	En la zona de navegación las flechas se utilizan para pasar página o desplazarse hacia arriba o abajo por la lista de selección. Al hacerlo se resaltarán sucesivamente los puntos de menú disponibles. El punto de menú que desee seleccionar debe tener un fondo claro. Es posible modificar los valores y ajustes destacados en color claro con las flechas o en la zona entre ellos.
	En caso de que las funciones aparezcan destacadas en color claro en el display, puede activarlas con la tecla sensora OK. Finalmente puede modificar la función seleccionada. Al confirmar con OK, se memorizan los cambios. Si en el display aparece una ventana informativa, confírmela con la tecla OK.
	En caso de que no discurra ningún proceso de cocción, puede ajustar un aviso con esta tecla sensora en cualquier momento (p. ej. para cocer huevos). En caso de que a la vez discurra un proceso de cocción, puede ajustar un aviso, un tiempo de cocción y una hora de inicio o fin para el proceso de cocción.
	Al seleccionar esta tecla sensora se conecta o desconecta la iluminación del interior del horno. En función del ajuste seleccionado, la iluminación del interior del horno se apagará después de 15 segundos o permanecerá conectada o desconectada de forma constante.

Símbolos

En el display pueden aparecer los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
	El símbolo indica información e indicaciones adicionales sobre el manejo. Confirme esta ventana informativa con <i>OK</i> .
	Aviso
	La marca identifica el ajuste activo.
	Algunos ajustes, como p.ej. la luminosidad del display o el volumen de los sonidos, se ajustan mediante una barra de segmentos.

Principio de manejo

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

En cuanto aparece un valor o una indicación que debe confirmar, se ilumina la tecla sensora *OK* en color naranja.

Seleccionar un punto del menú

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

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

- Confirme la selección con *OK*.

Modificar el ajuste en una lista de selección

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

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

- Confirme pulsando *OK*.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Modificar el ajuste con una barra de segmentos

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

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

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

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

Seleccionar la función

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

- Pulse la tecla sensora de la función deseada.

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

- Navegue por Otras  en la lista de selección hasta que aparezca el punto del menú deseado marcado en color claro.
- Ajuste los valores para el proceso de cocción.
- Confirme pulsando *OK*.

Cambiar la función

Es posible cambiar de función durante un proceso de cocción.

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

- Pulse la tecla sensora de la nueva función.

Aparecen la función modificada y los valores propuestos correspondientes.

La tecla sensora de la función modificada se ilumina en color naranja.

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

Introducir números

Los números que pueden modificarse aparecen destacados en color claro.

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

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

- Confirme pulsando *OK*.

Se memoriza el número modificado. Regresa al menú superior.

Introducir letras

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

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

El carácter seleccionado aparece en la línea superior.

Consejo: Existen máximo 10 caracteres disponibles.

Puede eliminarlos de forma consecutiva con .

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

Se memorizó el nombre.

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora  para activar MobileStart.

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

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

Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

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

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

Tiempo de cocción

Puede ajustar un tiempo de cocción de entre 1 minuto (0:01) y 10 horas (10:00). 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.

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

Ruidos

Después de la conexión del aparato, durante su funcionamiento y después de la desconexión se escucha un ruido (zumido). 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

Mientras el horno a vapor se calienta hasta a la temperatura ajustada, en el display se indica se calienta hasta Calentamiento y la temperatura del interior del horno en ascenso.

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

Fase de cocción

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 del horno. En el display aparece Reducción de vapor. La puerta se vuelve a cerrar automáticamente.

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

Iluminación interior

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

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

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

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

Puesta en marcha

Conexión en red

El horno a vapor está equipado con un módulo WiFi integrado. El módulo WiFi permite su conexión a la red doméstica y el uso de la Miele App en un terminal móvil.

Una vez que el horno a vapor se ha conectado a través de la red WiFi, la conexión se restablece automáticamente cada vez que se vuelve a encender.

Es preciso asegurarse de que la señal de la red de conexión WiFi esté disponible con suficiente intensidad en el lugar de instalación del horno a vapor.

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

Extras inteligentes a través de la Miele App*

La conexión en red a través de la Miele App brinda acceso a múltiples extras inteligentes, entre los que se incluyen los siguientes:

- Consulta de información de estado.
- Uso de prácticas funciones adicionales.
- Actualización del software para mantener el horno a vapor al día con las últimas novedades de Miele.

Hay disponibles más detalles sobre los extras inteligentes en la página web de Miele, en la App Store® de Apple o en Google Play Store™.

*Oferta digital adicional de Miele & Cie. KG. El número de funciones disponibles puede variar según el modelo y el país. El usuario tiene la obligación de aceptar los Términos y Condiciones Generales y la política de privacidad para los productos y servicios digitales de Miele en la Miele App. Miele se reserva el derecho de modificar o interrumpir las promociones digitales en cualquier momento.

Ajustes básicos

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

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

El horno a vapor se calienta durante el funcionamiento.

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

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

Ajustar el idioma

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

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

Ajustar localización

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

Requisitos para la conexión en red

Tener en cuenta los siguientes requisitos para la conexión en red:

1. El lugar de emplazamiento dispone de una red doméstica.
Tener preparada la contraseña WiFi.
2. La Miele App está disponible en un terminal móvil.
3. Es necesario tener una cuenta de usuario en la Miele App.

Aplicación Miele

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



Configurar Miele@home

En el display aparece Config.
«Miele@home».

- Seleccione Continuar si desea configurar inmediatamente Miele@home y confirme con **OK**.
- Si desea posponer la configuración a otro momento, elija la opción Saltar y confirme con **OK**.
En el capítulo Ajustes“, apartado

“Miele@home“ encontrará información sobre cómo realizar la configuración más tarde.

- Si desea configurar Miele@home inmediatamente, seleccione el método de conexión deseado.

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

Ajustar la fecha

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

Ajustar la hora

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

Ajustar la dureza del agua

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

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

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

Finalizar la primera puesta en funcionamiento

- Siga las posibles indicaciones que aparezcan en el display.

Ha finalizado la primera puesta en funcionamiento.

Puesta en marcha

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.

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.
- Ponga 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».

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»).

Relación de ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	... deutsch english ... Localización
Hora	Indicación On Off* Desconexión nocturna Formato hora 12 h 24 h* Ajustar
Fecha	
Iluminación	On «On» durante 15 seg* Off
Display	Luminosidad  QuickTouch On Off*
Volumen	Señales acústicas Melodías*  Tono único  Sonido del teclado  Melodías On* Off
Unidades de medida	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Mantenimiento del calor	On Off*
Reducción de vapor	On* Off
Propuesta de temperaturas	
Dureza del agua	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Ajuste de fábrica

Ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Seguridad	Bloqueo del teclado On Off* Bloqueo puesta en funcionamiento  On Off*
Miele@home	Activar Desactivar Estado de la conexión Configurar de nuevo Restaurar Configurar
Control a distancia	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Versión del software	
Distribuidor	Modo exposición On Off*
Ajustes de fábrica	Ajustes del aparato Programas Propios Propuesta de temperaturas

* Ajuste de fábrica

Activar el menú «Ajustes»

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

- Seleccione Otras .
- Seleccione Ajustes .
- Seleccione el ajuste deseado.

Es posible comprobar o modificar los ajustes.

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

Idioma

Puede ajustar su idioma y localización.

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

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

Hora

Indicación

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

- On
La hora se muestra siempre en el display. Este ajuste aumenta el consumo energético.
Si se selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | On, todas las teclas sensoras reaccionan inmediatamente al contacto.
Si se selecciona adicionalmente el ajuste Display | QuickTouch | Off, se deberá conectar previamente el horno a vapor para poder manejarlo.
- Off
El display se muestra oscuro para ahorrar energía. Es necesario encender el horno a vapor antes de poder usarlo.
- Desconexión nocturna
La hora solo se muestra en el display de 5:00 horas a 23:00 horas. Durante el resto del tiempo, el display permanece oscuro. Este ajuste aumenta el consumo energético.

Formato hora

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

Ajustes

Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

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

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

Fecha

Ajuste la fecha.

Iluminación

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

Display

Luminosidad

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

- 
luminosidad máxima
- 
luminosidad mínima

QuickTouch

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

- On
Si se selecciona adicionalmente el **ajuste Hora | Indicación | On o Desconexión nocturna**, las teclas sensoras reaccionan también cuando el horno a vapor está desconectado. Este ajuste aumenta el consumo energético.
- Off
Independientemente del ajuste **Hora | Indicación** las teclas sensoras reaccionan solo cuando el horno a vapor está conectado, así como durante un tiempo concreto después de su desconexión.

Volumen

Señales acústicas

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

Melodías

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

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

- ■■■■■■■■

Volumen máximo

- □□□□□□

La melodía está desconectada

Tono único

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■

Volumen máximo

- □□□□□□□□□□

Volumen mínimo

Sonido del teclado

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

- ■■■■■■■■

Volumen máximo

- □□□□□□

Sonido del teclado desconectado

Melodías

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

Unidades de medida

Peso

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

Temperatura

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

Ajustes

Mantenimiento del calor

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

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

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

Reducción de vapor

- On
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. Ayuda a reducir notablemente el vapor que sale al abrir la puerta.
- Off
Si la función **Reducción de vapor** está desconectada, se desconecta también automáticamente la función **Mantenimiento del calor**. Cuando la función **Reducción de vapor** está desconectada sale mucho vapor al abrir la puerta.

Propuesta de temperaturas

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

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

- Seleccione la función que desee.
Aparece la temperatura recomendada y simultáneamente se muestra el rango de temperaturas en el que puede modificarla.
- Modifique la temperatura propuesta.
- Confirme pulsando **OK**.

Dureza del agua

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

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

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

Puede ajustar un grado de dureza de entre 1 °dH y 70 °dH. La dureza del agua ajustada de fábrica es de 21 °dH.

■ Ajuste la dureza del agua local.

■ Confirme pulsando OK.

Dureza del agua		Contenido en calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ajuste
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13

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

Seguridad

Bloqueo del teclado

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

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

Bloqueo puesta en funcionam.

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

Con el bloqueo de puesta en funcionamiento activado, seguirá pudiendo ajustar un aviso, así como utilizar la función MobileStart.

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

- On
El bloqueo de puesta en funcionamiento se activa. Antes de poder utilizar el horno a vapor, pulse la tecla sensora *OK* durante al menos 6 segundos.
- Off
El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado. Puede utilizar el horno a vapor de la forma habitual.

Miele@home

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

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

- Activar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está desactivado. La función WiFi se conecta de nuevo.
- Desactivar
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. Miele@home permanece configurado, la función WiFi se desconecta.
- Estado de la conexión
Este ajuste se visualiza solo si Miele@home está activado. En el display aparece información sobre la calidad de la señal WiFi, el nombre de la red y la dirección IP.
- Configurar de nuevo
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Restaure los ajustes de la red y configure inmediatamente una conexión nueva.
- Restaurar
Este ajuste solo está visible si hay una red WiFi configurada. Se desconecta la función WiFi y la conexión a la red WiFi se restaura al ajuste de fábrica. Es posible configurar de nuevo la conexión con la red WiFi para poder utilizar Miele@home. Resetee los ajustes de la red en caso de deshacerse del horno a vapor, ven-

derlo o poner en funcionamiento un horno a vapor ya utilizado. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño del horno a vapor ya no los pueda utilizar.

- Configurar

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

Escanear y conectar

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

■ Escanear el código QR.

Si se ha instalado la Miele App y se tiene una cuenta de usuario, se redirigirá directamente a la conexión en red.

Si todavía no se ha instalado la Miele App, se redirigirá a la Apple App Store® o a la Google Play Store™.

■ Instalar la Miele App y crear una cuenta de usuario.

■ Escanear de nuevo el código QR.

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



Control a distancia

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

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

Activar MobileStart

- Seleccione la tecla sensora  para activar MobileStart.

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

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

Puede utilizar MobileStart mientras la tecla sensora  permanezca iluminada.

RemoteUpdate

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

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

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

Conectar/Desconectar

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

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

Transcurso de la RemoteUpdate

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

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

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

En caso de no querer instalarla, desconecte RemoteUpdate.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

- En caso de no recibir ninguna notificación, se debe a que no hay ninguna actualización disponible.
- No es posible cancelar una actualización ya instalada.

- No desconecte el horno a vapor durante la actualización. De lo contrario, esta se cancelará y no se instalará.
- Algunas actualizaciones de software solo pueden ser llevadas a cabo por el Servicio Post-venta de Miele.

Versión del software

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

Distribuidor

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

Modo exposición

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

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

Ajustes de fábrica

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

Horas de servicio

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

Menú principal y submenús

Menú	Temperatura recomendada	Rango
Funciones		
Cocción al vapor 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Calentar 	100 °C	80–100 °C
Programas Propios 		
Descongelar 	60 °C	50–60 °C
Descalcificar 		
Programas Automáticos 		
Otras 		
Blanquear	—	—
Cocción menú	—	—
Preparar conservas	90 °C	80–100 °C
Esterilizar	—	—
Dejar subir la masa	—	—
Cocción al vapor Eco	100 °C	40–100 °C
Ajustes 		
Horas de servicio		

Manejo sencillo

- Conecte el horno a vapor.

Aparece el menú principal.

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.
- Seleccione la función que desee.

Aparecen la función y la temperatura propuesta.

- Modifique la propuesta de temperatura si fuera necesario.

La propuesta de temperatura se adopta en pocos segundos. Es posible modificar posteriormente la temperatura con la tecla sensora ↩.

- Confirme pulsando *OK*.

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

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

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



Peligro de sufrir lesiones debido al vapor caliente.

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.

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

Limpieza 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

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

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

El proceso de cocción se reanuda.

Modificar los ajustes y los valores para un proceso de cocción

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

- Seleccione la tecla sensora .

Según la función, aparecen los siguientes ajustes:

- Temperatura
- Duración

Modificar los ajustes y los valores

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

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

Modificar la temperatura

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

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

El proceso de cocción continuará con la temperatura deseada modificada.

Ajustar tiempos de cocción

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

Seleccione el menor tiempo posible hasta el inicio del proceso de cocción.

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

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

- *Duración*

Ajuste la hora a la que necesita preparar el alimento. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. El tiempo máximo de cocción que se puede ajustar depende de la función seleccionada.

- *Listo a las*

Ajusta a qué hora debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.

- *Inicio a las*

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

■ Seleccione la tecla sensora .

■ Ajuste los tiempos deseados.

■ Confirme pulsando *OK*.

■ Utilice la tecla sensora  para volver al menú de la función seleccionada.

Consejo: El tiempo de cocción se puede ajustar directamente a través de la zona de navegación.

El tiempo de cocción comienza una vez se ha alcanzado la temperatura ajustada.

Si se ha cocinado a una temperatura a partir de aprox. 80 °C, poco antes del final del tiempo de cocción aparece *Reducción de vapor* y se abre automáticamente una pequeña ranura en la puerta.

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

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.

Manejo

Modificar tiempos de cocción ajustados

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

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

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

Eliminar los tiempos de cocción ajustados

En las funciones Cocción al vapor , Sous-vide  y Cocción al vapor Eco puede eliminar Duración.

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

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

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

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

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.

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.

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

Cancelar un proceso de cocción

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

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

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

Cancelar un proceso de cocción sin tiempo de cocción ajustado

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada.

Aparece el menú principal.

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

Cancelar un proceso de cocción con hora ajustada

- Seleccione la tecla sensora de la función seleccionada.

Aparece ¿Cancelar proceso?.

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

Aviso

Utilizar la función Aviso

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

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

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

Ajustar un aviso

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

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

- Seleccione la tecla sensora .
 - Si mientras tanto está en marcha un proceso de cocción, seleccione Aviso.
- Aparece el mensaje Ajustar 00:00 min.
- Ajuste 06:20 con la zona de navegación.
 - Confirme pulsando **OK**.

El aviso se memoriza.

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

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

Manejo

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

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

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

Las señales acústicas y ópticas se desactivan.

Modificar el aviso

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

Se muestra el aviso.

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

El aviso modificado se memoriza.

Borrar el aviso

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

El aviso se borra.

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 función Cocción al vapor Eco. Esta función es adecuada en particular para cocinar verdura y pescado.

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

Si lo desea, podrá prolongar la cocción.

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

Ajuste

Otras  | Cocción al vapor Eco

Indicaciones respecto a las tablas de cocción

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

Seleccionar tiempo de cocción

Los tiempos de cocción indicados son solo valores orientativos.

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

Cocción a vapor

Verdura

Fresca

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

Alimentos congelados

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

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

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

Recipientes de cocción

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

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

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

Nivel de bandeja

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

Tiempo de cocción

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

patatas consistentes, en cuartos:

aprox. 17 minutos

patatas consistentes, en mitades:

aprox. 20 minutos

Ajustes

Programas Automáticos  | Verduras
| ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

Verduras	 [min]
Alcachofas	32–38
Coliflor, entera	27–28
Coliflor, arbolitos	8
Judías, verdes	10–12
Brócoli, arbolitos	3–4
Zanahorias grandes, enteras	7–8
Zanahorias grandes, cortadas a la mitad	6–7
Zanahorias grandes, troceadas	4
Endivias, partidas a la mitad	4–5
Col china, troceada	3
Guisantes	3
Hinojo, partido a la mitad	10–12
Hinojo, en tiras	4–5
Berza, cortada	23–26
Patatas nuevas, peladas enteras 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

Programas Automáticos  | Pescado
| ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

Pescado	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anguila	100	5–7
Filete de perca	100	8–10
Filete de dorada	85	3
Trucha, 250 g	90	10–13
Filete de rodaballo	85	4–6
Bacalao	100	6
Carpas, 1,5 kg	100	18–25
Lomo de salmón	100	6–8
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 saltearla primero en la placa de cocción.

Tiempo de cocción

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

Recomendaciones

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Carne | ... |
o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

Cocción a vapor

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

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Arroz

El arroz se hincha durante la cocción, de ahí que deba cocinarse con líquido. La absorción de líquido depende del arroz y de la proporción de arroz y líquido. El arroz absorbe el líquido de cocción por completo, de forma que los nutrientes se mantienen intactos.

Recipientes de cocción

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

Preparación

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Arroz | ... | o bien

Cocción al vapor 
Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 :  Proporción arroz-líquido,  tiempo de cocción

Cereales

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

Pueden cocinarse enteros o molidos gruesos.

Ajustes

Programas Automáticos  | Cereales | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Pasta/masas

Seca

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

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

Frescos

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Pasta | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Bolas

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Pasta | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Legumbres, secas

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

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Legumbres | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

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

🕒 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Huevos de gallina

Utilice recipientes perforados si desea preparar huevos cocidos.
No es necesario pinchar los huevos antes de cocinarlos, puesto que durante la fase de calentamiento se calientan lentamente, al cocerse al vapor no estallan.
Unte con aceite o mantequilla los recipientes de cocción, si desea preparar recetas con huevo, p. ej. huevos al plato.

Ajustes

Programas Automáticos  | Huevos | ... |
o bien
Cocción al vapor 
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Fruta

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Fruta | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Embutidos

Ajustes

Programas Automáticos  | Embutidos | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 90 °C

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Tiempo de cocción

Cocción a vapor

Crustáceos

Preparación

Antes del proceso de cocción, descongele los crustáceos.
Pele los crustáceos, retire el intestino y lávelos.

Recipientes de cocción

Engrase el recipiente de cocción perforado.

Tiempo de cocción

Cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más se endurecerán los crustáceos.
Respete siempre los tiempos de cocción.
En caso de prepararlos en salsa o caldo, prolongue el tiempo de cocción unos minutos.

Ajustes

Programas Automáticos  | Crustáceos | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

	 [°C]	 [min]
Quisquillas	90	3
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

Programas Automáticos  | Marisco | ... |

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de cocción: ver tabla

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

 Temperatura,  tiempo de cocción

Cocción a vapor

Cocción Menú - manual

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

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

Nivel de bandeja

Introduzca alimentos que gotean (p. ej., pescado) o que desprendan color (p. ej., remolacha roja) directamente sobre la bandeja 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 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.

Se trata de un proceso de cocción especialmente delicado: los alimentos se introducen en una bolsa para envasar al vacío y se preparan a temperaturas bajas y constantes.

Mediante el vacío, no se evapora la humedad durante el proceso de cocción y se conservan todos los nutrientes y aromas.

Así se obtienen alimentos con sabores intensos y una cocción homogénea.

Utilizar únicamente alimentos frescos y en perfecto estado.

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

Utilizar únicamente bolsas para envasar al vacío resistentes al calor y a la ebullición.

No cocinar alimentos en su envase original, por ejemplo, alimentos congelados al vacío, ya que es posible que no se haya utilizado una bolsa para envasar al vacío adecuada.

No utilizar una misma bolsa para envasar al vacío más de una vez.

Envasar al vacío los alimentos únicamente en una envasadora al vacío.

Advertencias importantes para su utilización

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

- Utilice menos hierbas y especias que para una elaboración tradicional, ya que su efecto sobre el sabor de los alimentos es más intenso. También puede cocinar los alimentos sin especias y añadir las después del proceso de cocción.
- Al añadir sal, azúcar y líquido disminuye el tiempo de cocción.
- Al añadir sustancias ácidas como limón o vinagre el alimento se endurece.
- No utilice alcohol ni ajo, puesto que podría afectar al sabor.
- Utilice únicamente bolsas para envasar al vacío que se adapten al tamaño del alimento. En caso de que la bolsa sea demasiado grande, puede quedar demasiado aire dentro.
- Si desea preparar más alimentos en una bolsa para el envasado al vacío, dispóngalos uno al lado del otro dentro de la bolsa.
- Si desea preparar alimentos en varias bolsas para el envasado al vacío simultáneamente, coloque las bolsas unas al lado de las otras en la parrilla.
- Los tiempos de cocción dependen del grosor del alimento.
- Deje la puerta cerrada durante el proceso de cocción. El proceso de cocción se prolonga si se abre la puerta y podría conllevar un resultado diferente.

Sous-vide

- Los datos de temperatura y tiempo de cocción de las recetas sous-vide no pueden adoptarse siempre 1:1. Adapte los ajustes al grado de cocción que desee.
- Al cocinar a baja temperatura durante un tiempo largo puede producirse una acumulación de agua cada vez mayor en el interior del horno. El resultado de cocción no se verá afectado.
- En caso de una temperatura alta y/o un tiempo de cocción más largo puede hacer falta agua. Vigile la indicación en el display.

Consejos

- También es posible envasar los alimentos al vacío 1 o 2 días antes del proceso de cocción para reducir los tiempos de elaboración. Conservar los alimentos al vacío en el frigorífico a una temperatura máxima de 5 °C. Los alimentos se deberán cocinar como máximo después de dos días para conservar la calidad y el sabor de los mismos.
- Congelar los líquidos, p. ej. las marinadas, antes del envasado al vacío para evitar que se salgan de la bolsa para el envasado al vacío.
- Para llenarla, doblar los bordes de la bolsa hacia afuera. De este modo se consigue un sellado limpio y perfecto.
- En caso de no consumir el alimento inmediatamente después del proceso de cocción, introducirlo inmediatamente en agua con hielo y dejar que se enfríe por completo. A continuación, conservar el alimento a una temperatura máxima de 5 °C.
De esta forma se mantendrá la calidad y el sabor y se prolongará la fecha de caducidad.

Excepción: consumir la carne de ave directamente después del proceso de cocción.

- Después del proceso de cocción al vapor, cortar la bolsa para el envasado al vacío por todos los lados, para acceder mejor al alimento.
- Antes de servirlos, sofreír a fuego fuerte durante un tiempo corto la carne y los pescados más consistentes (p. ej. salmón). Así se potencia todo su aroma.
- Utilizar el caldo o la marinada de verduras, pescado o carne para preparar una salsa.
- Servir los alimentos en platos precalentados.

Usar la función Sous-vide

- Limpie el alimento con agua fría y séquelo.
- Introduzca el alimento en una bolsa de envasado al vacío y, en caso necesario, añada especias o líquidos.
- Retire el aire utilizando un envasador al vacío.
- Introduzca la bandeja colectora en el nivel 1.
- Para un resultado de cocción idóneo, introduzca la parrilla en el nivel 2.
- Deposite el alimento envasado al vacío (en caso de haber más de una bolsa, una al lado de la otra) sobre la parrilla.
- Seleccione Sous-vide .
- Modifique la propuesta de temperatura si fuera necesario.
- Confirme pulsando OK.
- En caso necesario, realice otros ajustes (ver capítulo «Manejo»).

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

La bolsa para el envasado al vacío se ha abierto:

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

El alimento presenta un sabor extraño:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo de cocción

* Grado de cocción

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

Sous-vide

Recalentar

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

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

Preparación

Introduzca el alimento cocinado en agua con hielo, directamente tras el proceso de cocción, durante aprox. 1 hora. El enfriamiento rápido evita que continúe el proceso de cocción del alimento. Así se mantiene el estado de cocción óptimo. A continuación, conserve el alimento en el frigorífico, a 5 °C como máximo.

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

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

Ajustes

Sous-vide 

Temperatura: ver tabla

Tiempo: ver tabla

Recalentar en la función Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tiempo

¹ Grado de cocción

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

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

³ Recalentar solo cocciones en salsa.

Otras aplicaciones

Calentar

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

Los alimentos se preparan en el horno a vapor de una forma delicada, sin que se sequen o cuezan excesivamente. Los alimentos se calientan de forma homogénea, sin la necesidad de removerlos. Puede calentar tanto platos combinados preparados (carne, verduras, patatas), como alimentos individuales.

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

Calentar 

o

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: ver tabla

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

Descongelar 

o

Cocción al vapor 

Temperatura: ver tabla

Tiempo de descongelación: ver tabla

Tiempo de compensación: ver tabla

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

Otras  | Blanquear

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de blanqueamiento: 1 minuto

Cocción menú automática

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

En este caso se introducen los alimentos más tarde en el interior del horno para que estén listos a la vez.

Los alimentos pueden seleccionarse en cualquier orden, ya que el horno a vapor los clasifica automáticamente según el tiempo de cocción que requieren e indica qué alimento debe introducirse.

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

Utilizar la función especial Cocción menú

- Seleccione Otras  | Cocción menú.
- Seleccione y confirme el alimento deseado.

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

- Seleccione y confirme los valores deseados.
- Para añadir otro alimento, seleccione **Añadir alimento** y proceda como para el primer alimento.
- Si fuera necesario, repita el proceso hasta el tercer alimento.

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

- Si cocina alimentos que gotean o que desprenden color en recipientes de cocción perforados, introduzca dichos recipientes directamente por encima de la bandeja de cristal (según el modelo). De esta forma evitará que se transmitan los sabores o colores debido al líquido que gotea.

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

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

Otras aplicaciones

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.

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

Otras  | Preparar conservas

o

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.

Esterilizar la vajilla

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

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

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

Ajustes

Otras  | Esterilizar

Tiempo: entre 1 minuto y 10 horas

o bien

Cocción al vapor 

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

Otras  | Dejar subir la masa

Tiempo: según las indicaciones de la receta

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 40 °C

Tiempo: según las indicaciones de la 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

Programas Automáticos  | Especial | Calentar toallas humedecidas

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 70 °C

Tiempo de cocción: 2 minutos

Preparar gelatina

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial | Preparar gelatina

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 90 °C

Tiempo de cocción: 1 minuto

Otras aplicaciones

Descristalizar miel

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Descristalizar miel

o

Cocción al vapor 

Temperatura: 60 °C

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

Derretir chocolate

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

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial | Derretir chocolate

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura 65 °C

Tiempo de cocción: 20 minutos

Preparar yogur

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

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

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

La leche UHT sin refrigerar y la leche fresca son aptas para elaborar yogur.

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

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

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

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

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

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial | Preparar yogur

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 40 °C

Tiempo: 5:00 horas

Posibles causas de un resultado insatisfactorio

El yogur no es consistente:

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

El líquido se ha depositado:

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

El yogur está avinagrado:

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

Otras aplicaciones

Derretir beicon/panceta

El beicon / panceta no se dora.

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial |
Desgrasar beicon

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Rehogar cebolla

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

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

Ajustes

Programas Automáticos  | Especial | Re-
hogar cebolla

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Licuar

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

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

Preparación

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

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

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

Recomendaciones

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

Exprimir fruta

- Después de preparar la fruta, colóquela en un recipiente de cocción perforado.
- Coloque por debajo un recipiente de cocción sin perforar o una bandeja de goteo o de cristal para recoger el jugo (en función del modelo).

Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo: 40–70 minutos

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

Programas Automáticos  | Fruta | Manzanas | Entero

o bien

Cocción al vapor 

Temperatura: 50 °C

Tiempo de preparación de conservas:
5 minutos

Preparación de platos con huevo

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

Ajustes

Cocción al vapor 

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 4 minutos

Programas automáticos

La gran variedad de programas automáticos le garantizan resultados perfectos.

Categorías

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

Uso de programas automáticos

- Seleccione Programas Automáticos .

Aparece la lista de selección.

- Seleccione la categoría deseada (p. ej., Pescado).

Se muestran los programas automáticos disponibles en la categoría seleccionada.

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

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

Advertencias importantes sobre el uso

- Espere a que el interior del horno se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.
- Las indicaciones de peso hacen referencia al peso por unidad. Puede cocinar a la vez una pieza de salmón de 250 g o diez piezas de salmón de 25 g.

- El grado de cocción se visualiza mediante una barra con siete segmentos. Puede ajustar el grado de cocción deseado a través de la zona de navegación.
- En la categoría Arroz, también puede elegir entre General para los programas de arroz de grano largo y de grano redondo. Utilice este programa automático si desea preparar variedades de arroz de grano largo o redondo que no están disponibles como programa automático independiente.
- En algunos programas automáticos, la hora de inicio o de finalización se puede posponer a través de Inicio a las o Listo a las.
- En el punto del menú Mostrar pasos aparecen todos los pasos de cocción de los programas automáticos. En algunos programas automáticos dispone también de la opción Menú Mostrar acciones. A través de esa opción se activan las acciones necesarias, por ejemplo, para introducir los alimentos o añadir ingredientes. Durante el proceso de cocción, puede visualizar las acciones a través de Info .
- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando introduzca alimentos en el horno caliente. Puede salir vapor caliente. Retírese un paso atrás y espere hasta que el vapor se haya disipado. Asegúrese de no entrar en contacto con el vapor caliente ni con las paredes calientes del interior del horno. Existe el riesgo de sufrir escaldaduras y quemaduras.

- Si, tras el transcurso de un programa automático, el alimento todavía no se ha hecho a su gusto, seleccione Prolongar cocción.
- Los programas automáticos también se pueden memorizar como Programas Propios. Para ello, después de finalizar un programa automático, seleccione la tecla sensora ↩.

Programas Propios

Puede crear y guardar hasta 20 programas propios.

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

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

Otras opciones para crear programas propios:

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

A continuación, introduzca un nombre de programa.

Crear programas propios

- Seleccione Programas Propios .

- Seleccione Crear programa.

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

Siga las indicaciones del display:

- Seleccione y confirme los ajustes deseados.

- Seleccione Finalizar proceso de cocción.

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

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

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

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

- En cuanto haya establecido todos los pasos de cocción necesarios, seleccione Guardar.

- Introduzca el nombre del programa.

- Seleccione ✓.

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

- Confirme pulsando OK.

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

Iniciar programas propios

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

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

- Comenzar inmediatamente
El programa se inicia inmediatamente. La calefacción del interior del horno se conecta inmediatamente.
- Listo a las
Establece a qué hora debe finalizar el programa. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.
- Inicio a las
Establece a qué hora debe comenzar el programa. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.
- Mostrar pasos
Se muestra el resumen de sus ajustes.
- Seleccione el punto del menú deseado.

El programa se inicia inmediatamente o en el momento ajustado.

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

Modificar pasos de cocción

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

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

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

- Confirme pulsando *OK*.

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

Programas Propios

Cambiar nombre

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

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

- Confirme pulsando OK.

Se ha cambiado el nombre del programa.

Eliminar Programas propios

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

Se ha eliminado el programa.

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

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,

Limpieza 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

Limpieza del frontal

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

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

Limpieza 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).

Limpieza 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.

Limpiar 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

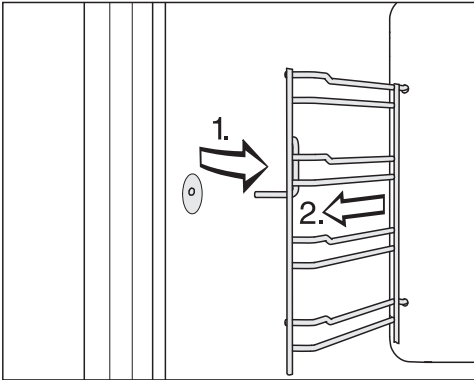
Todos los accesorios son aptos para la limpieza en el lavavajillas.

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, en el display aparece indicado 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.

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

Limpieza y mantenimiento

En la descalcificación, no se ofrecen las funciones Inicio a las y Listo a las.

- Conecte el horno a vapor y seleccione Descalcificar .

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

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

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

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

En el curso del proceso, se debe aclarar el depósito de agua dos veces y rellenarlo con agua limpia.

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

Una vez transcurrido el tiempo restante aparece Listo y se emite una señal acústica.

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
F11	Las mangueras de desagüe están obstruidas. ■ Descalcifique el aparato (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Mantenimiento»). ■ En caso de que la anomalía se repita, póngase en contacto con el Servicio técnico de Miele.
F44	Se ha producido una anomalía técnica. ■ Desconecte el horno a vapor y conéctelo de nuevo después de unos minutos. ■ En caso de que continúe mostrándose el mensaje de anomalía, póngase en contacto con el Servicio técnico.
F55	Se ha superado la duración máxima de una función y ha saltado el fusible de seguridad. ■ Desconecte y vuelva a conectar el aparato. El horno a vapor vuelve a estar disponible para funcionar inmediatamente.
Para desbloquear, pulsar la tecla OK durante 6 segundos aparece en el display al conectarlo.	El bloqueo de puesta en funcionamiento  está conectado. ■ Puede desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento para un proceso de cocción, pulsando la tecla sensora OK durante al menos 6 segundos. ■ Si desea desconectar permanentemente el bloqueo de puesta en funcionamiento, seleccione el ajuste Seguridad Bloqueo puesta en funcionam.  Off.
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 modo Exposición está activado. Es posible manejar el horno a vapor, pero la iluminación del interior del horno no funciona. ■ Desactive el modo exposición (ver el capítulo «Ajustes», apartado «Distribuidor»).
	El interior del aparato se ha calentado debido a que se ha puesto en funcionamiento un 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).
No se indican las funciones Inicio a las y Listo a las.	La temperatura en el interior del horno es demasiado alta, p. ej., al finalizar un proceso de cocción. ■ Abra la puerta y deje que el interior del aparato se enfríe.
	En Descalcificar, por lo general, no se ofrecen estas funciones.

Problema	Causa y solución
Las teclas sensoras no reaccionan.	Ha seleccionado el ajuste Display QuickTouch Off. Por eso, las teclas sensoras no reaccionan con el horno a vapor apagado. ■ Las teclas sensoras reaccionarán en cuanto encienda el horno a vapor. Si desea que las teclas sensoras reaccionen siempre, incluso con el horno a vapor apagado, seleccione el ajuste Display QuickTouch On.
	El horno a vapor no está conectado a la red eléctrica. ■ Compruebe si la clavija del horno a vapor está introducida en la base de enchufe. ■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta Miele.
	Se ha producido un problema en la electrónica. ■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display y el horno a vapor se inicie de nuevo.
La tecla sensora  parpadea al encender el horno a vapor.	Aún no se ha conectado el horno a vapor a una red de conexión WiFi. La tecla sensora parpadea para indicar que se puede conectar el horno a vapor en red tocándola. Después de encender y apagar el horno a vapor varias veces, la tecla sensora ya no parpadea, pero la función de red sigue activa.

Solucionar anomalías

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.
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. ■ Active el diferencial (fusible mínimo, ver la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias. ■ Desconecte el horno a vapor de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello: – Desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o – desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento el horno a vapor después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.
La iluminación del interior del horno no funciona.	La bombilla está defectuosa. ■ Póngase en contacto con el Servicio técnico, en caso de necesitar sustituir la bombilla.

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

Garantía

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

Contacto en caso de anomalías

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

Es posible concertar una cita con el Servicio 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.

Instalación

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

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

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

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

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

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

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

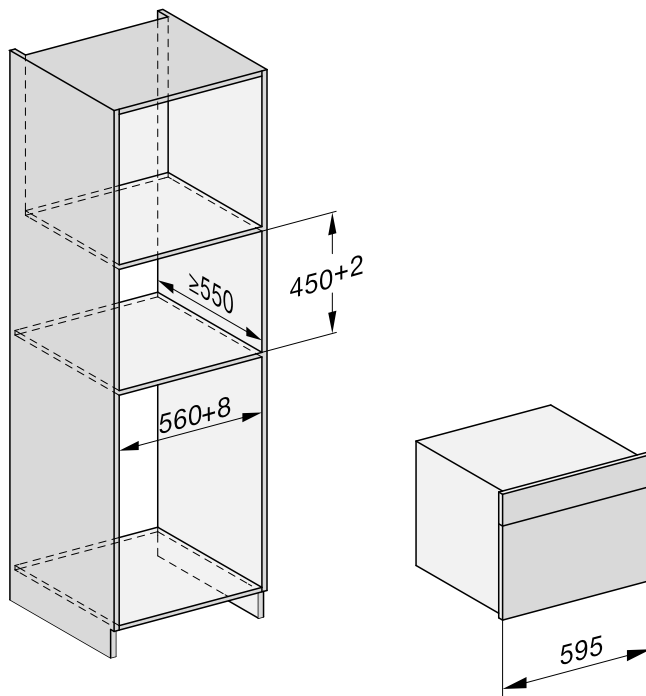
► El horno a vapor debe estar instalado de forma que el contenido de la bandeja superior sea visible. Solo así se pueden evitar las lesiones producidas debido al desbordamiento de alimentos calientes.

Medidas de empotramiento

Todas las dimensiones se indican en mm.

Empotramiento en un armario columna

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

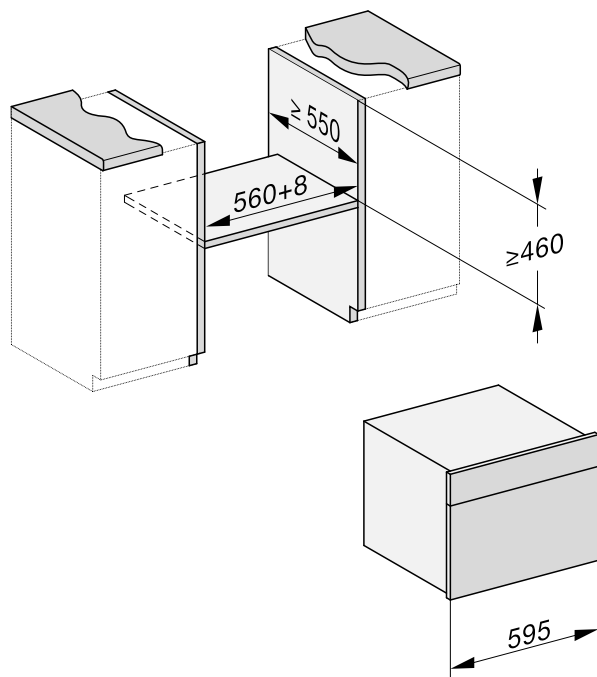


Instalación

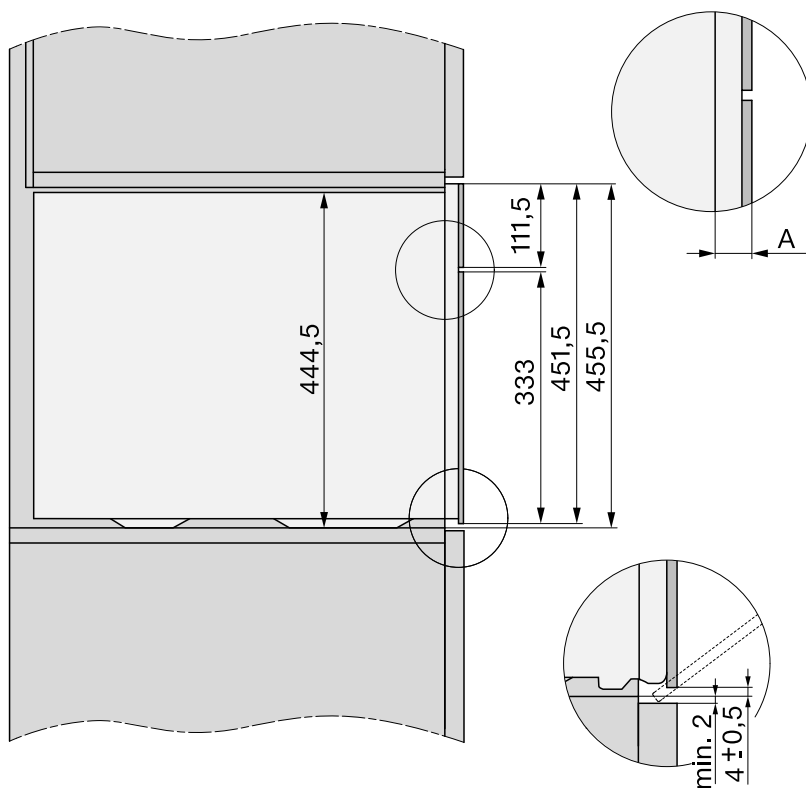
Empotramiento en un armario inferior

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

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.



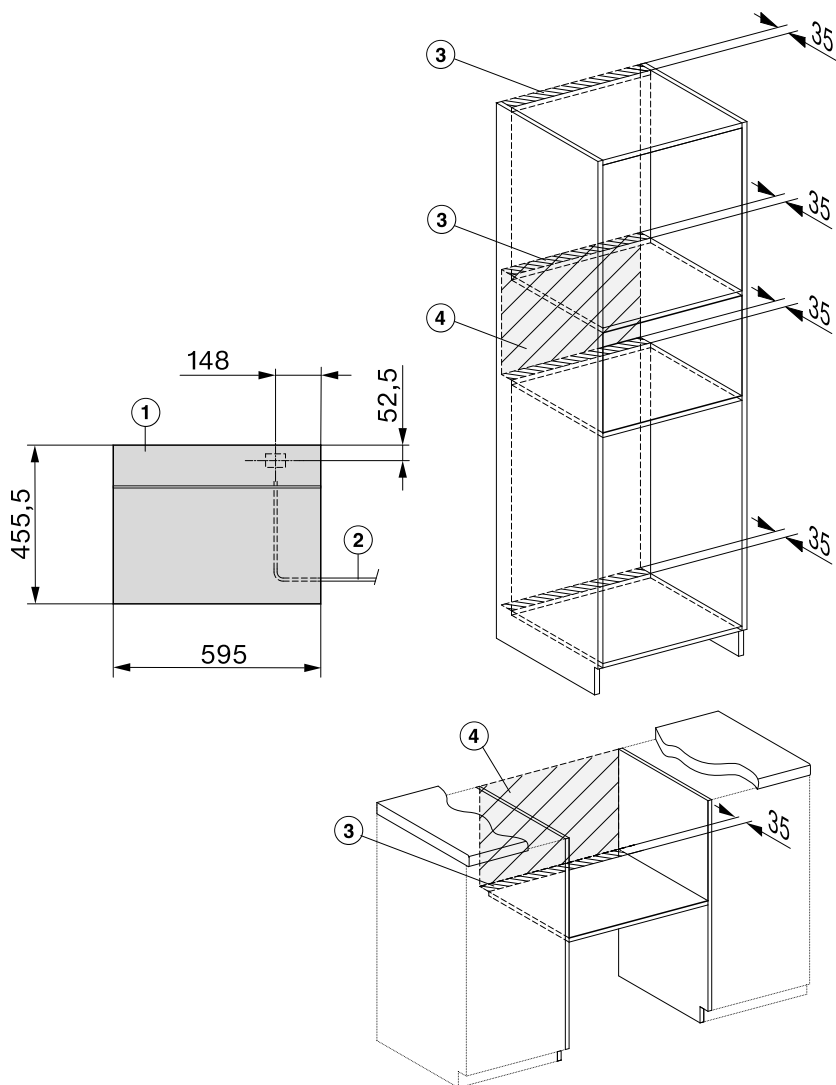
Vista lateral



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

Instalación

Conexión y ventilación



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

Montaje del horno a vapor

- Conecte el cable de conexión al horno a vapor.

Daños ocasionados por un transporte incorrecto.

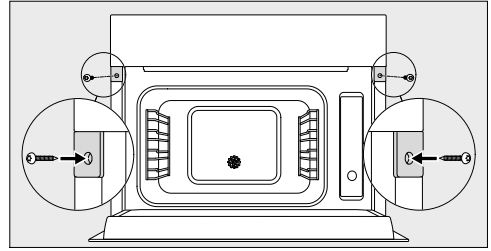
La puerta puede resultar dañada si se traslada el horno a vapor por el tirador de la puerta.

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

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

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

- Introduzca el horno a vapor en el 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 (función 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

⁴ Nivel(es),  temperatura,  tiempo de cocción

- Introduzca la bandeja colectora o de cristal (en función del modelo) 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 (función Cocción al vapor)

Platos de prueba	Recipientes de cocción	Cantidad [g]	 ⁴² ₁	 [°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

⁴ Nivel,  temperatura,  tiempo de cocción

- Para ver el procedimiento, ver capítulo «Cocción a vapor», apartado «Preparación de menús».
- Introduzca la bandeja colectora o de cristal (en función del modelo) 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, indicación de la hora apagada	máx. 0,3 W
Consumo de potencia en estado desconectado, indicación de la hora encendida	máx. 0,8 W
Consumo de potencia en el modo preparado en red	máx. 2,0 W
Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado	20 min
Tiempo hasta conexión automática en modo preparado en red	20 min
Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 – 2,4835 GHz
Potencia de transmisión del módulo WiFi	máx. 100 mW

Declaración de conformidad

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

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

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

Derechos de autor y licencias del módulo de comunicación

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

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

Miele S.A.U.

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

Atención al consumidor

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

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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

DG 7440

es-ES, CL

M.-Nr. 11 241 810 / 04 / 002