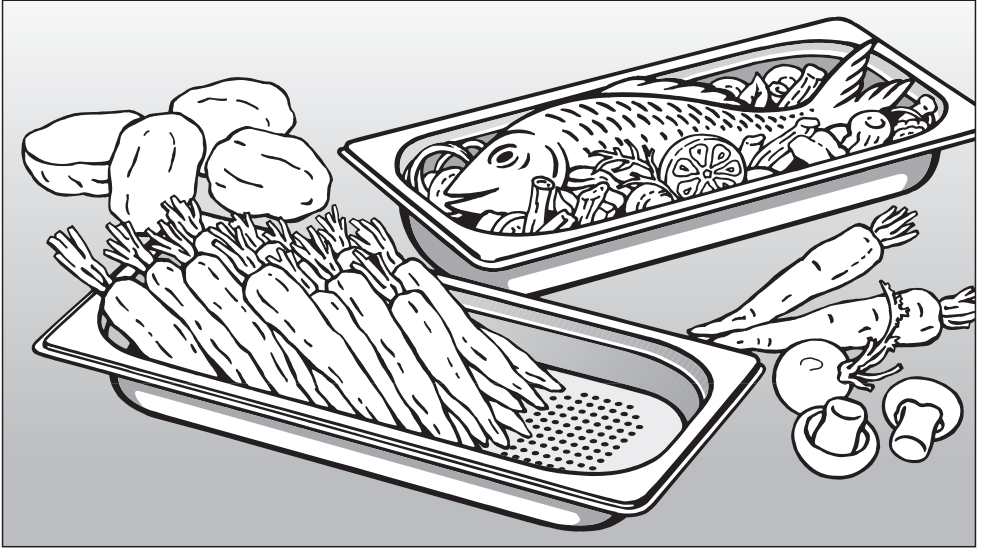


Manual de uso y manejo



Horno de vapor DG 4080


Para prevenir accidentes y
daños en la máquina,
lea este manual

antes
de instalarla o utilizarla.



Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
Guía para el horno de vapor	9
Accesorios	11
Antes de usar por primera vez.	13
Para programar la dureza del agua.	13
Para programar la altitud.	13
Recipientes adecuados	14
Para usar el horno de vapor	15
Antes de cada uso.	15
Para seleccionar una función	15
Ajuste la temperatura (si es necesario).	15
Para seleccionar el tiempo	16
Para iniciar una función	16
Para interrumpir el proceso de cocción.	17
Al final del proceso de cocción.	17
Después de usar el horno	18
Sistema de seguro para niños	19
Consejos para cocinar	20
Al vapor	20
Para descongelar	23
Recalentamiento	25
Para planear la comida	26
Usos especiales	27
Conservas	27
Para blanquear	28
Para hacer Yogurt	28
Para esterilizar los biberones	29
Guía de programas	30
Programas automáticos.	30
Favoritos	30

Programas	31
Idioma 	31
Reloj	31
Temperaturas	32
Temperatura °F / °C	33
Dureza del Agua	33
Reducción de Vapor	33
Función de Calentado	33
Opciones de Tonos	34
Pantalla	35
Programa de Inicio	35
Seguro	35
Reprogramar	35
Limpieza y Cuidado	36
Descalcificar	41
Preguntas mas frecuentes	42
Servicio después de la venta	44
Instrucciones de instalación	45
Instrucciones de Seguridad para la Instalación	46
Aparato y dimensiones cortadas	48
Instalación	51
Conexión eléctrica	52
Cuidado de nuestro medio ambiente	53
Desecho del material de empaque	53
Desecho del aparato anterior	53

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA- Al utilizar su aparato siga las instrucciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el horno de vapor para prevenir lesiones personales o daños al aparato.

Utilice el horno de vapor únicamente para el propósito que ha sido diseñado. Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato cumple con todos los códigos de seguridad y regulaciones uniformes. El fabricante no se hace responsable por daños o lesiones personales causados por el mal uso de este aparato.

Guarde estas manual de uso en un lugar seguro y entréguelas a un futuro usuario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad Técnica

■ Antes de su instalación asegúrese de que el voltaje y frecuencia mencionados en la placa informativa correspondan con el suministro eléctrico del domicilio. Esta información deberá coincidir para evitar riesgos y daños al aparato. Si existiera duda alguna, consulte a un técnico electricista.

■ La reparaciones y mantenimiento deberán realizarse por el servicio técnico autorizado por Miele. Los trabajos realizados por personas no autorizado por Miele podrían resultar peligrosos y dejar sin efecto la garantía. Esta información deberá coincidir para prevenir lesiones personales y daños al aparato. Si existiera alguna duda, consulte a un electricista autorizado por Miele S.A. de C.V.

■ Asegúrese de que la instalación y conexión a tierra física de su aparato sean realizados por un técnico electricista. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, deberá existir una continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de conexión a tierra. Es imprescindible que estos requerimientos básicos de seguridad sean cumplidos. Si existiera duda alguna, el sistema eléctrico de la casa deberá ser verificado por un técnico electricista calificado. El fabricante no será responsable de daños causados al aparato por falta, o un inadecuado o efectivo sistema de conexión a tierra física.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

■ No utilice una extensión para conectar el aparato al sistema eléctrico. Las extensiones eléctricas no garantizan los requerimientos de seguridad del aparato. Ej. Existe peligro de sobrecalentamiento.

■ No utilice cualquier aparato con cable o clavija dañados, o si el aparato está dañado de cualquier forma. Favor de llamar al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

■ En primer lugar, siempre adhiera el cordón al aparato y luego conéctelo al contacto de la pared. Para desconectar, apague el aparato y presione y mueva hacia un lado y otro la clavija para quitarla del contacto de la pared.

■ No sumerja en agua, la clavija el cordón o el generador de vapor (tanque de agua) o intente lavar el generador de agua en la lavavajillas. Existe peligro de un corto eléctrico.

■ No manipule indebidamente las conexiones eléctricas, los componentes o partes mecánicas. Jamás deberá abrir la cubierta exterior del aparato.

Uso

■ El horno de vapor deberá instalarse a una altura conveniente para que los usuarios tengan acceso seguro a todos los niveles y recipientes para cocinar. De otra forma los derrames causarían quemaduras o escaldaduras y con la puerta del horno caliente se pondría en riesgo a los niños.

■ Este aparato solo debe ser operado después de que haya sido instalado correctamente dentro del gabinete. Esto es necesario para asegurar que todos los componentes eléctricos estén aislados.

■ Este aparato fue diseñado únicamente para uso doméstico y no para propósitos comerciales.

■ Utilice el aparato solamente para el propósito que fue fabricado. Cualquier otro uso será bajo riesgo del usuario y podría resultar peligroso.

■ Este aparato no deberá instalarse u operarse a la intemperie.

■ No utilice recipientes de plástico. Podrían derretirse dentro del horno debido a las altas temperaturas.

■ Para evitar lesiones personales deje que el horno se enfríe antes de proceder a su limpieza o colocar o retirar partes del mismo. Cuando no se utilice o antes de limpiar el horno de vapor desconecte la clavija del mismo.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Peligro de escaldaduras o quemaduras.

■ Cuando el horno esté en uso y después de que haya sido apagado, principalmente la parte interna de la puerta, así como los lados exteriores de las ventilas, podrían estar muy calientes y permanecer así por un período de tiempo. Mantenga los niños alejados a una distancia segura.

■ Cuando trabaje con un aparato caliente utilice agarraderas protectoras.

■ Cuando utilice recipientes para cocinar tenga cuidado de que el contenido no se derrame.

■ No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas protectoras o perillas.

■ Evite el vapor caliente, podrían causar quemaduras y escaldaduras serias.

■ Cuando maneje el generador de vapor sea precavido. Existe peligro de escaldaduras.

Niños

■ Cuando el aparato es utilizado por o cerca de los niños es necesario una supervisión continua.

■ Para reducir el riesgo de lesiones personales, no permita que los niños jueguen con o cerca del horno de vapor.

■ No permita que los niños se paren sobre o se cuelguen de la puerta del aparato.

■ No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes cerca del aparato.

■ Utilice el seguro contra niños para prevenir que los niños enciendan el aparato o cambien los programas.

■ Las bisagras de la puerta pueden ser peligrosas. Asegúrese de que los niños permanezcan a una distancia segura.

■ Asegúrese de que cualquier envoltura de plástico, se deposite en un lugar seguro y esté fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia!

■ Antes de desechar un aparato viejo, retire la clavija y desconéctelo del suministro eléctrico. Corte y quite la clavija inservible y retire la puerta para prevenir lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Mantenimiento del aparato

Después de cada uso, por razones de higiene, vacíe el generador de vapor y evite que el agua se condense en el aparato.

Después de cada uso seque el aparato y deje la puerta abierta hasta que la humedad del compartimiento de cocción se haya evaporado.

Si el horno no es usado por un período largo de tiempo, límpielo completamente para evitar malos olores. Ver "Antes de usarlo por primera vez". Deje la puerta abierta después de haberlo limpiado.

No utilice limpiador de vapor para limpiar este aparato. El vapor pudiera penetrar a los componentes eléctricos y causar un corto circuito. El vapor presurizado pudiera causar daños permanentes a la superficie y componentes, por lo cual el fabricante no acepta responsabilidad alguna.

El aparato ha sido programado para que después de cada uso, el agua residual permanezca en el generador de vapor. Si no hubiera agua residual, existe una falla. Contacte al Departamento de Servicio de Miele.

Cuando el aparato se descama, utilice únicamente sustancias para descamar a base de ácido cítrico o tabletas para descamar que están disponibles con Miele. No utilice vinagre, esto dañará al aparato. Siga las instrucciones del fabricante.

Daños al aparato

No caliente recipientes de comida sin abrir. La presión pudiera causar explosión que dañará el compartimiento de cocción. Esto también es un peligro para lesiones personales y quemaduras.

Para prevenir condensación, la cual podría causar corrosión al aparato, no deje comida preparada en el horno por un período largo de tiempo. Podría causar corrosión en el interior del aparato.

En el horno de vapor no utilice artículos que puedan oxidarse. Esto pudiera causar corrosión al aparato.

No se recargue, siente o coloque artículos pesados sobre la puerta abierta del aparato. La puerta puede soportar un peso máximo de 8 kg (17 lbs).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Notas adicionales de seguridad

■ En caso de daño o defecto, devuelva inmediatamente el aparato. Después de que se haya apagado, desconéctelo del suministro eléctrico y contacte al Departamento de Servicio Técnico de Miele. Asegúrese de que el aparato no se vuelva a conectar durante su mantenimiento o trabajos de reparación.

■ Las reparaciones deberán realizarse únicamente por el servicio técnico autorizado por Miele de acuerdo con las regulaciones de seguridad locales y nacionales. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas por Miele S.A. de C.V. pudieran resultar peligrosas.

■ Mientras el aparato esté bajo garantía las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por un técnico de servicio autorizado por Miele. En forma contraria, la garantía quedará nula.

■ Asegúrese de que los cables de otros aparatos eléctricos no estén en contacto con la puerta del aparato. El recubrimiento y aislamiento de los cables podría dañarse y ser un peligro.

■ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio autorizado por MIELE, S.A. de C.V.

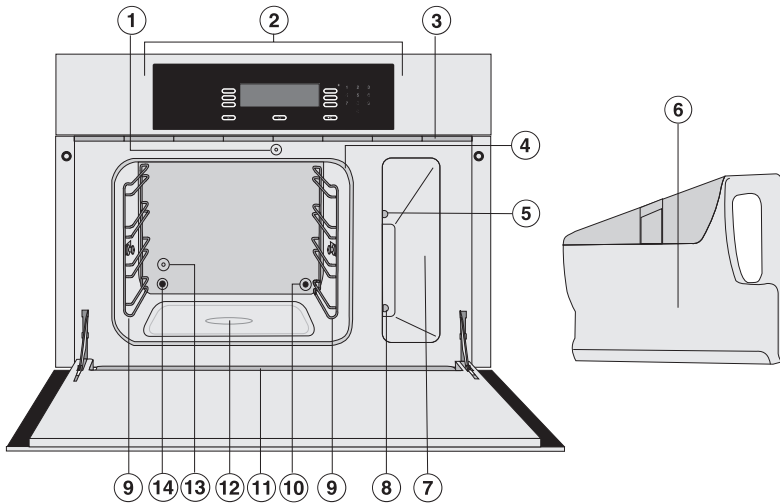
■ Para protección contra un corto eléctrico mantenga el aparato libre de líquidos.

■ No deje que el cable cuelgue sobre la orilla de la mesa o mostrador o esté en contacto con otras superficies calientes.

■ El uso de accesorios no recomendados por Miele pudiera causar lesiones personales.

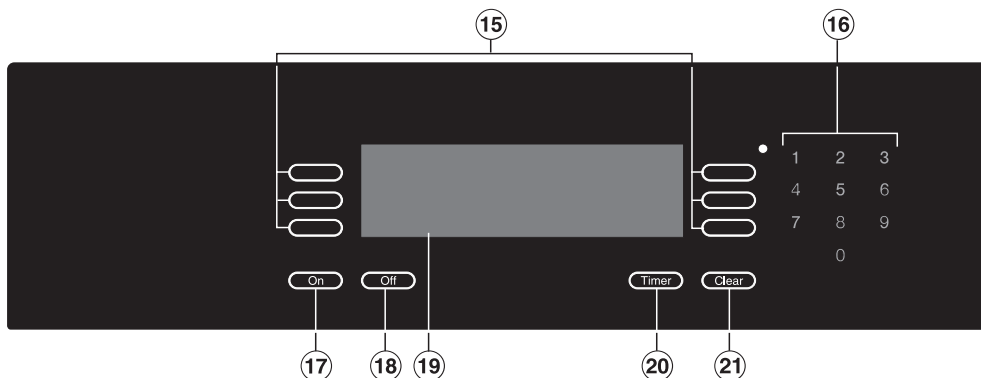
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Guía para el horno de vapor



- ① Abridor automático de la puerta para reducción de vapor
- ② Panel de control
- ③ Ventilador para aire húmedo
- ④ Junta de la puerta
- ⑤ Canal de vapor
- ⑥ Generador de vapor (con inserto)
- ⑦ Compartimiento generador de vapor
- ⑧ Salida generador de vapor
- ⑨ Rieles laterales con 4 niveles
- ⑩ Entrada de vapor
- ⑪ Canal de goteo
- ⑫ Elemento inferior de calentamiento
- ⑬ Sensor de temperatura
- ⑭ Salida de aire

Guía para el horno de vapor



Panel de Control

- ⑮ **Controles Digitales**
para seleccionar o programar una función
- ⑯ **Teclado numérico**
para establecer tiempos o temperaturas
- ⑰ **On**
para encender el horno
- ⑱ **Off**
para apagar el horno
- ⑲ **Pantalla**
- ⑳ **"Timer" (Cronómetro) control digital**
para establecer o programar independientemente el cronómetro de las funciones del horno.
- ㉑ **"Clear" (Cancelar) control digital**
para borrar la última programación o datos del menú

Pantalla

Este horno utiliza tecnología de teclas suaves y una pantalla para ayudar en la selección de las funciones

Para seleccionar una función, presione el control que se encuentra junto a la función deseada. La flecha junto a cada función señala el control correspondiente.

Las funciones adicionales se muestran tocando el control "mas".

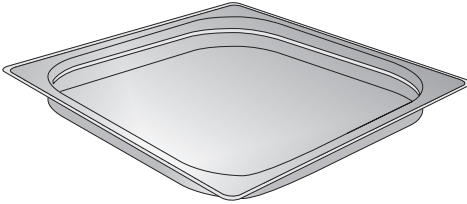
La pantalla anterior podrá volverse a mostrar simplemente con tocar el control "volver".

Los puntos después de una función indican un submenú. El submenú aparecerá cuando la función ha sido seleccionada

i La pantalla muestra la información a utilizarse. Siga los requerimientos o presione "OK" para cancelarlos de la pantalla.

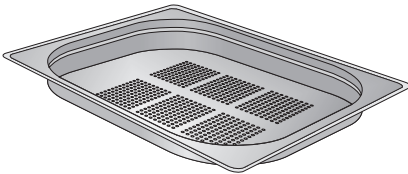
En caso de ser necesario, todos los accesorios podrán también ser reubicados

Charola para goteo



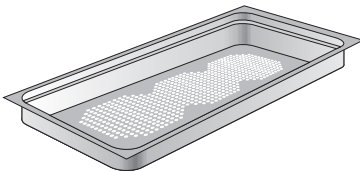
Para recopilar el exceso de líquidos

1 recipiente para cocinar (2 litros / 4,2 pintas)



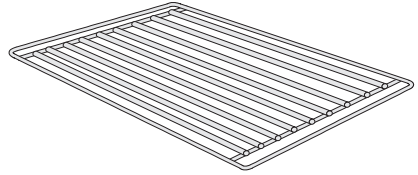
A vapor

2 recipientes para cocinar (1,5 litros / 3,17 pintas)



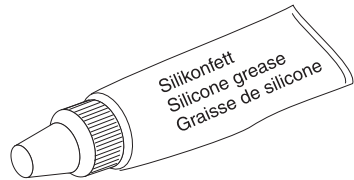
A vapor

Rejilla



Para sostener loza para cocinar

Grasa de silicón



Para lubricar la conexión de la válvula del generador de vapor

Accesorios

Opcionales

Los siguientes recipientes de acero inoxidable para cocinar se podrán ordenar como recipientes opcionales:

Recipientes	Capacidad in l (pt)	Altura en cm (pulgadas)
DGG 2 sólido	2 (4,2)	6 (2,5)
DGG 3 sólido	3,1 (6,3)	6 (2,5)
DGGL 4 perforado	3,1 (6,3)	6 (2,5)
DGGL 5 perforado	2 (4,2)	6 (2,5)
DGGL 6 perforado	2,8 (6)	10 (4)
DGG 7 sólido	2,8 (6)	10 (4)

Tapa del recipiente DGD

Para los recipientes DGG 2, 5, 6, 7

Limpiador para parrilla de cerámica

También son indicadas para limpiar acero inoxidable

Tabletas para descalcificar

Para descalcificar el generador de vapor

Antes de usar por primera vez.

Para programar la dureza del agua

Si los niveles de la dureza del agua son diferentes a la estipulada por la fábrica, usted necesitará reprogramar su aparato.

El aparato está programado desde fábrica a: > 8 - 14 g/gal.

Utilice la tira proporcionada junto con el aparato para verificar el nivel de la dureza del agua o llame a suministro de agua local para verificar la dureza del agua en su localidad.

Cuadros negros en la pantalla	g/gal	ppm
4	1-7	<20-130
8	8-14	140-250
12	15-21	270-380
16	>21	>380

- Presione el control "Encendido" (On).
- Presione "más" hasta los "Ajustes..." que se muestran en la lista.
- Presione "Ajustes..."
- Presione "Dureza agua".
- Programe la dureza del agua tocando el control "mas suave" o "más dura".
- Presione "OK" para confirmar el programa.

Para programar la altitud

Este proceso enjuaga las líneas de agua y programa la unidad a la temperatura de ebullición del agua, la cual varía dependiendo de la altitud en su localidad.

- Retire el generador de vapor del aparato y saque el inserto, ver "Limpieza y Cuidados"
- Enjuague el generador de vapor y métalo en agua caliente. No utilice algún detergente.

No lave el generador de vapor o el inserto en la lavavajillas!

No sumerja en agua el generador de vapor!

- Inicie el programa de cocinar "Diario" 100°C (212°F) por 15 minutos. Proceda como se describe en "Utilizando el horno de vapor".

Cuando se reubique en una nueva localidad, para descamar el aparato programe la temperatura de ebullición del agua. Para mayor información ver "Limpieza y Cuidado".

Al programar la altitud por primera vez y después de alguna reubicación se producirá más vapor del normal. Esto no es una falla.

Recipientes adecuados

Junto con el aparato se proporcionan recipientes de acero inoxidable para cocinar.

Otros recipientes opcionales están disponibles en una variedad de tamaños, tanto con orificios como cerrados.

Cuando seleccione loza para cocinar, favor de tomar en cuenta lo anterior.

- Siempre que sea posible, utilice recipientes para cocinar con orificios. El vapor llegará a los alimentos por todos lados y se cocinarán en forma uniforme.
- Para alimentos más gruesos, ej. Papas, deberá haber espacios más largos entre ellos. Es mejor separar los alimentos lo más posible para que el vapor rodee cada pieza. Los recipientes más largos y hondos podrán utilizarse para alimentos más largos.
- A los platillos más compactos tales como carne y verduras o alimentos como guisantes y espárragos los cuales tienen un espacio pequeño entre ellos, les tomará más tiempo en su cocción ya que el vapor tiene menos espacio para trabajar. El tiempo de cocción será más largo al colocar en el recipiente mayor cantidad de alimentos de este tipo. Es mejor utilizar 2 ó 3 recipientes poco profundos para este tipo de alimentos. Los tiempos de cocción recomendados son para utilizar recipientes poco profundos. Para recipientes más altos el tiempo de cocción deberá ser mayor.

Para mayor información, ver "Consejos de cocción".

Usted también podrá utilizar sus recipientes y platos. Sin embargo, favor de tomar en cuenta lo siguiente:

- El recipiente deberá ser resistente a una temperatura mayor de 100°C (212°F). Los vasos, cerámica, porcelana, plástico, acero inoxidable o peltre resistentes al calor son recipientes apropiados.
- Tomará mayor tiempo de cocción los alimentos que se cocinen en platos con costados gruesos.
- Coloque el plato en la rejilla proporcionada.
- Asegúrese de que haya una apertura de por lo menos 3 cm (1") entre el borde del recipiente y la parte superior del compartimiento para cocinar para que entre vapor suficiente al recipiente.

Antes de cada uso

- Inserte la charola de escurrimiento para recolectar el agua condensada.
- Llene con agua el generador de vapor.

El inserto podrá permanecer adentro.

Sólo utilice agua pura! Nunca utilice agua destilada o agua mineral. El agua caliente reducirá el tiempo de calentamiento.

El nivel del agua deberá estar entre las marcas de mín. y máx. Las marcas se encuentran tanto en la parte de afuera como adentro del generador de vapor.

Nunca exceda el nivel "máx." de la marca!

El nivel del agua en el generador de vapor se muestra en la pantalla por medio de un símbolo.

- Inserte en el aparato el generador de vapor hasta que se conecte.

Para seleccionar una función

- Abra la puerta y coloque la comida dentro del horno.
- Presione el sensor "On" (Encendido).
- Presione el sensor de la función deseada.

Ajuste la temperatura (si es necesario)

Este horno ha sido probado por la fábrica para operar a la temperatura óptima de cada función.

Cuando utilice la función "Diaria" durante su programación se puede cambiar la temperatura establecida por la fábrica.

- Presione el sensor "Temperatura".
- Utilice las teclas numéricas para seleccionar la temperatura deseada.

Las temperaturas establecidas por la fábrica para las funciones "Diaria", "Descongelar", "Recalentar" y "Conservas" podrán ser ajustadas permanentemente en el menú "Adjustes" para personalizar el horno a sus necesidades. Para mas información ver "Adjustes - Temperatures".

Para usar el horno de vapor

Para seleccionar el tiempo

El tiempo entre 1 minuto (0:01) y 5 horas 59 minutos (5:59) podrá seleccionarse para el procedimiento de cocinar.

Si el tiempo es mayor a 59 minutos, deberá ser programado en horas y minutos.

Ejemplo: Tiempo 80 minutos = 1:20.

■ Para seleccionar el tiempo deseado debe utilizarse las teclas numéricas.

Las recomendaciones para el tiempo para cocinar (tiempo) se muestran en la siguiente tabla, ver "Consejos para cocinar".

El tiempo para cocinar depende del tamaño de los alimentos no de la cantidad. Por ejemplo, las papas con un diámetro mayor necesitan un tiempo más largo para su cocción que las de menor diámetro.

Los tiempos recomendados se estipulan para cantidades entre 8 - 10 porciones. Utilice recipientes adecuados para cocinar. Para mayor información ver "Recipientes adecuados".

Para iniciar una función

El horno está programado desde fábrica para iniciar **automáticamente** unos segundos después de haberse seleccionado el tiempo. Para iniciar el horno de inmediato presione el sensor "Start" (Inicio).

Ver "Programas" para obtener más información sobre cómo cambiar el inicio programado de fábrica a un inicio **manual**.

Después de oprimir inicio se escucharán los sonidos tanto del ventilador como del generador de vapor.

Durante la fase de calentamiento se muestra el alza de temperatura.

¡Una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada, inicia el proceso de cocción y terminará tiempo de calentamiento!


Cuando se cocine comida fría o congelada, la temperatura interior al principio es más baja y luego irá aumentando muy lentamente.

El tiempo total se alcanzará aumentando los tiempos seleccionados de temperatura y cocimiento. El aumento de temperatura y tiempo de cocción dependerá de la cantidad y temperatura de los alimentos.

Para interrumpir el proceso de cocción.

- Usted podrá interrumpir en cualquier momento el proceso de cocción abriendo la puerta o tocando el sensor "Clear" (Cancelar).

El calor se apaga, el tiempo sobrante se detiene.

 Cuando la puerta se abre el vapor caliente se escapa. Tenga precaución cuando saque los recipientes del horno. Los líquidos derramados, el vapor y el interior de las paredes están calientes. Existe peligro de quemaduras!

- Para continuar cocinando cierre la puerta del horno.

Una vez que la puerta esté cerrada la compensación de la presión inicia con un sonido como chiflido.

El horno se calentará nuevamente. Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, la pantalla cambia y terminará el tiempo de cocción.

Al final del proceso de cocción.

Justamente antes de que el tiempo seleccionado se termine, el vapor se reduce y se abre una pequeña apertura en la puerta para liberar el vapor.


Después de que el tiempo se termina se escucha un sonido. Se cierra la puerta.

- Una vez que la pantalla muestre "Listo", abra la puerta y retire los alimentos.

El horno se ha programado de fábrica para que mantenga la comida caliente a 70°C (158°F) por un máximo de 15 minutos, si es que la comida no se ha retirado inmediatamente después de cocinar.

Favor tomar nota de que algunos alimentos, ej. El pescado se sobre-cocinará mientras se mantiene caliente.

Ver "Programas – Reducción de vapor" y/o "Función de calentamiento" para apagar estas opciones.

 Sea precavido cuando saque del horno los recipientes. No toque las superficies calientes. Evite el vapor caliente, podría causar serías quemaduras y escaldaduras.

Para usar el horno de vapor

Después de usar el horno

- Apague el aparato.
- Retire y vacíe la charola de escurrimientos.
- Retire y vacíe el generador de vapor. Mientras saca el generador de vapor empújelo hacia arriba.
- Limpie y seque el aparato después de cada uso. Ver "Limpieza y Cuidados".
- Deje abierta la puerta del horno de vapor para permitir que el interior seque completamente.

Después de que el aparato se haya apagado, el ventilador continuará funcionando por un período de tiempo pequeño. El tiempo de funcionamiento del ventilador podrá reducirse sacando inmediatamente el generador de vapor después de que el horno se haya apagado.

El aparato está programado para que después de cada uso el agua residual permanezca en el generador. Si no hubiera agua residual, existe una falla. Llame al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

Cronómetro

El cronómetro podrá utilizarse para medir el tiempo de cualquier actividad dentro de la cocina y podrá programarse independiente de las funciones de cocción.

Podrán programarse simultáneamente dos alarmas (Tiempo Breve 1 y 2)

Podrán programarse dos tiempos con diferencia de 1 segundo (00:01 min) y 59 minutos, 59 segundos (59:59 min) entre cada uno.

Para programar el cronómetro

- Presione el control del "Timer" (cronómetro).
- Utilice el tablero para establecer la hora deseada en minutos y segundos.
- Repita esta operación para el segundo cronómetro.

La cuenta regresiva del Cronómetro 1 y 2 se muestra en el área mas baja de la pantalla.

Al final del periodo de tiempo programado sonará un tono.

- Presione "Clear" (Cancelar) para cancelar el sonido del cronómetro. Para cancelar el cronómetro

Para cancelar el cronómetro


- Presione el control "Clear" (Cancelar).
- Presione el control para cancelar el cronómetro o para cancelar los dos cronómetros y presione "Todas Funciones" para cancelar también el programa que está corriendo.
- Presione "OK".

Sistema de seguro para niños


Este aparato cuenta con un seguro para niños que previene que los niños lo enciendan accidentalmente.

El aparato viene con el seguro para niños desactivado. Para activarlo favor de ver "Programas – Sistema de seguro".

Para cerrar el horno

- Seleccione el símbolo .
- Seleccione "ON" (encendido) y confirme con "OK".

Para quitar el seguro del horno

- Seleccione el símbolo .
- Seleccione "Off" (apagado) y confirme con "OK".

Consejos para cocinar

Al vapor

Alimentos	Programas diarios	
	Temperatura en °C (°F)	Tiempo en minutos
Vegetales		
Coliflor, florets	100 (212)	6 - 8
Ejotes	100 (212)	8 - 10
Broccoli, florets	100 (212)	4 - 6
Lentejas	100 (212)	3 - 5
Zanahoria, cortadas	100 (212)	6 - 8
Papas, peladas y cortadas en mitades	100 (212)	20 - 25
Papas, sin pelar	100 (212)	25 - 28
Repollo	100 (212)	12 - 14
Espárragos	100 (212)	10 - 14
Nabos, cortados en trocitos	100 (212)	6 - 10
Carne o Deli		
Salchichas	90 (194)*	2 - 4
Chuletas ahumadas	100 (212)	6 - 8
Pollo	100 (212)	50 - 60
Pescado		
Filete de Salmón	100 (212)	4 - 8
Filete de pescado	85 (185)	5 - 7

* Esta temperatura no refleja la temperatura programada de fábrica.

Consejos para cocinar

Alimentos	Programas diarios	
	Temperatura en °C (°F)	Tiempo en minutos
Cacerola		
Carne a la cacerola	100 (212)	10 - 12
Arroz a la cacerola	100 (212)	20 - 25
Legumbres		
Frijoles, remojados	100 (212)	25 - 60
Guisantes, remojados	100 (212)	20 - 40
Lentejas, no remojadas	100 (212)	20 - 25
Arroz y Cereales		
Cereales enteros remojados	100 (212)	16 - 35
Cereales molidos remojados	100 (212)	10
Arroz	100 (212)	20
Huevos		
Huevos, tiernos	100 (212)	3 - 4
Huevos término medio	100 (212)	5 - 6
Huevos duro	100 (212)	8 - 10
Fruta		
Manzana/Peras en trocitos	100 (212)	3 - 5
Rubarbo	100 (212)	1 - 3
Cerezas	100 (212)	2 - 4

Consejos para cocinar

Consejos para cocinar a vapor

- Los tiempos para cocinar a vapor son mas o menos los mismos que cuando se cocina en una olla.
- El vapor evita que la comida se seque y las desventajas que esto conlleva. La comida se mantiene húmeda y jugosa. Esto es una realidad no solo para recetas de vegetales sino también para postres, pescado y carne.
- Usted puede cocinar a cualquier nivel o en niveles múltiples al mismo tiempo. El tiempo de cocción no cambiará.
- Los alimentos no se dorarán y tampoco se hará costra. Los alimentos se cocinan a base de vapor suave, no se fríen u hornean. El queso se derretirá pero no dorará. Los alimentos al vapor son saludables y acentúan su sabor.
- Cuando cocine alimentos congelados, ej. Vegetales, córtelos en pedazos grandes para que se cuezan parejo. El tiempo de cocción es más o menos el mismo que para vegetales frescos.
- Los vegetales congelados o frescos con el mismo tiempo de cocción podrán cocerse juntos a vapor.
- Ya que al cocinar con vapor los sabores se retienen bien, los alimentos no deberán sazonarse hasta después de que hayan sido cocinados.
- Cuando cocine con líquidos solo llene los recipientes a $\frac{3}{4}$ partes.
- Los alimentos como fideos o arroz deberán cocinarse con líquidos. Los fideos deberán cubrirse bien con líquido. El arroz, los frijoles y cereales deberán cocinarse en cantidades iguales de alimento y agua.
- Para pasta siga las instrucciones de tiempo de cocción que vienen en la envoltura.
- Los líquidos para cocinar son absorbidos por algunos alimentos, (ej. arroz). Con otros alimentos se podrán utilizar aderezos o salsas.
- Usted podrá preparar aderezos en el horno de vapor añadiendo harina y mantequilla a los líquidos.
- Engrase el recipiente con perforaciones cuando cocine pescado. Engrase el recipiente cerrado cuando cocine huevos. Ej. huevos revueltos.
- Para evitar la mezcla de sabores causada por el goteo del vapor de arriba, los recipientes perforados deberán colocarse en el riel inferior y los recipientes cerrados en el nivel superior.
- Se puede cocinar los pasteles a base de levadura en el horno de vapor. Seleccione el programa "Diario" y reduzca la temperatura programada de fábrica a 40°C (104°F). Cubra los pasteles
- El peso del programa automático es el peso por pieza. El programa – y por lo tanto el tiempo de cocción – permanecen igual a menos que usted cocine una pieza de salmón de 250 g (0,5 lbs) o diez piezas de salmón 250 g (0,5 lbs) al mismo tiempo.

Para descongelar

Programa para descongelar				
Alimentos para descongelar	Peso en gramos (onzas)	Temperatura en °C (°F)	Tiempo para descongelar en minutos	Tiempo de compensación en minutos
Carne				
Carne molida	250 (9)	50 (122) *	15-20	10-15
Bisteces o salchichas	800 (28)	60 (140)	25-35	15-20
Aves				
Pollo	1 000 (35)	60 (140)	40	15-20
Palitos redondos de pollo	150 (5,5)	60 (140)	20-25	10-15
Pechuga de pollo	500 (17,5)	60 (140)	25-30	10-15
Pescado, Mariscos				
Filetes de Pescado	400 (14)	60 (140)	15	10-15
Camarones	300 (10,5)	60 (140)	4-6	5
Vegetales				
Congelados en trozo	300 (10,5)	60 (140)	20-25	10-15
Congelado	350 (12,5)	60 (140)	15	8-10
Fruta				
Puré de manzana	250 (9)	60 (140)	20-25	10-15
Moras	300 (10,5)	60 (140)	8-10	10-12
Productos lácteos				
Queso	100 (5)	60 (140)	15	10-15
Crema entera	250 (9)	60 (140)	20-25	10-15
Galletas				
Pasteles	-	60 (140)	10-12	10-15
Pasteles de levadura	-	60 (140)	10-12	10-15
Uso diario				
Pan	250 (9)	100 (212)	10-15	10-15
Roles de pan	-	100 (212)	6-7	1-2

* Esta temperatura no refleja la temperatura programada de fábrica.


Consejos para cocinar

Para descongelar alimentos

Los tiempos para descongelar dependen del tipo y peso de los alimentos y de la temperatura a la cual fueron congelados.

- Coloque los alimentos en un recipiente o en la rejilla.
- Seleccione el programa "Descongelar".
- Si desea ajuste la temperatura programada de fábrica (ver tabla).
- Seleccione el tiempo para descongelar (ver tabla).
- Después de descongelar deje los alimentos a la temperatura ambiente. Este tiempo de reposo (ver tabla) es necesario para asegurar que los alimentos están completamente descongelados.

Consejos para descongelar

 No cocine con líquidos congelados.

- Cuando descongele aves, coloque los alimentos en la rejilla e inserte la charola de escurrimientos debajo de ésta. Así los alimentos no reposarán sobre los líquidos descongelados.
- Para descongelar alimentos que no escurren líquidos, retire la envoltura y colóquelos sobre la rejilla o en un recipiente.
- El pescado no necesita estar completamente descongelado antes de cocinarse. Se debe descongelar hasta que la superficie esté suficientemente blanda para absorber hierbas y sazónadores. Los pescados empanizados deberán estar completamente descongelados así como los palitos de pescado empanizados.
- Voltee, agite o separe los alimentos cuando estén a la mitad del período de descongelamiento.
- No vuelva a congelar alimentos una vez que hayan sido descongelados.
- Descongele alimentos y comida preparada de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Descongele alimentos horneados tales como repostería o pasteles dentro de una bolsa cerrada para congelador.

Recalentamiento

Programa para recalentar	
Alimentos para ser recalentados	Tiempo en minutos
Vegetales	
Coliflor, Frijoles	2
Nabos, Zanahoria	2
Entremeses	
Papas (a la francesa) Pastel de fruta	3-4
Pasta, Arroz	2-3
Carne y aves	
Carne para asar de 1,5 cm (½") de grosor	3-5
Pechuga de pollo	3-5
Albóndigas	3-5
Gorgeo, rebanado	3-5
Pescado	
Filetes de pescado	2-3
Pescado rebosado, en mitades	2-3
Pescado entero	
Pollo fricasé con arroz	3-5
Asado de cerdo con papas y vegetales	3-4
Spaghetti con salsa de tomate	2-3
Sopas/Estofados	
Estofado	4-5
Vegetales/Cremas	2-3

El horno de vapor podrá utilizarse para recalentar platos.

- Coloque los alimentos sobre un plato tendido y cúbralo con un plato hondo o con papel aluminio.
- Seleccione "Recalentar".
- Seleccione el tiempo (ver tabla).

Consejos

Recaliente en un recipiente tapado y por separado las salsas que deban servirse a un lado. Ej. Aderezo, salsa holandesa.

Para planear la comida

Con cierto plan, se podrá cocinar una comida completa en el horno de vapor. Se deberá apagar el programa "Reducción de vapor".

- Coloque los recipientes para cocinar en los diferentes niveles o uno al lado del otro sobre la rejilla.

En general, los tiempos variarán de acuerdo al tipo de comida. Esto significa que usted necesitará abrir el horno de vapor a diferentes tiempos para añadir algunos platillos en particular. Nuestra cocina de prueba recomienda el siguiente procedimiento, se muestra un ejemplo (Función: Diario / 100°C (212 °F)).

Arroz	20 minutos
Filete de pescado	6 minutos
Brocolí	4 minutos

- En primer lugar coloque dentro del horno el platillo con el mayor tiempo de cocción (el arroz) y programe un tiempo de 20 minutos.
- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura, programe el cronómetro por la diferencia de tiempo entre el primer y segundo tiempo de cocción ej. El tiempo hasta el segundo platillo deberá programarse en el horno (14 minutos). Se deberá confirmar con "OK".
- Cuando el cronómetro suene, coloque en el horno el segundo platillo (el filete de pescado).
- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura programada, ponga el cronómetro hasta la hora que se tenga que poner el tercer platillo (el brócoli) dentro del horno (2 minutos). Se deberá confirmar con "OK".
- Cuando el cronómetro suene, coloque dentro del horno el tercer platillo (el brócoli).
- Al final del tiempo usted podrá retirar al mismo tiempo todos los platillos.

Conservas

Función para conservas		
Comida en conserva	Temperatura en °C (°F)	Tiempo en minutos
Fruta		
Manzanas	90 (194) *	50
Puré de manzana	90 (194) *	65
Duraznos/ciruelas	85 (185) *	55
Grosellas	80 (176) *	50
Vegetales		
Frijoles	100 (212)	120
Pepinos	90 (194) *	55

* Esta temperatura no demuestra la temperatura programada en fábrica.

** Los tiempos proporcionados son en envases de 1 litro. Para envases de ½ litro los tiempos deberán reducirse 15 minutos, para envases de ¼ de litro los tiempos deberán reducirse 20 minutos.

- Inserte la rejilla en el riel más bajo.
- Coloque sobre la rejilla hasta 6 envases (del mismo tamaño), para que no se toquen unos con otros. El vapor deberá rodear los envases.
- Seleccione el programa "Conservas".
- Si se desea ajuste la temperatura programada de fábrica (ver tabla).
- Seleccione el tiempo (ver tabla).
- Utilice el calor residual, después de haber apagado el horno, deje los envases dentro del mismo por aproximadamente 30 minutos mas. Cubra los envases con una toalla y permita que se enfríen durante 24 horas.

Usos especiales

Para blanquear

El horno también se podrá utilizar para blanquear vegetales y frutas con objeto de prepararlos para su congelamiento.

- Coloque los vegetales/frutas preparados (limpios, lavados, picados, etc.) dentro de un envase perforado.
- Coloque el recipiente dentro del horno e inserte la charola de escurrimiento en el nivel más bajo.
- Seleccione "Diario".
- Programe un tiempo de entre 1 minuto - 2 minutos.
- Una vez blanqueados, sumerja los vegetales/frutas dentro de agua con hielo.

Usted podrá proceder a congelarlos cuando se hayan secado completamente.

Para hacer Yogurt

Ingredientes: 100 g (3,5 oz) de yogurt (con cultivos vivos) y 1 l (¼) de leche entera pasteurizada. Tanto el yogurt como la leche deberán contener las mismas cantidades de grasa.

- Caliente (no hierva) la leche fresca a 90°C (194°F), deje que se enfríe antes de revolverla con el yogurt. Esto es necesario para que el yogurt tenga una textura consistente.
- Llene con la mezcla 6 envases de yogurt y cúbralos con papel aluminio.
- Coloque los envases sobre la rejilla.
- Seleccione el programa "Diario" y reduzca la temperatura programada de fábrica a 40°C (104°F).
- Programe un tiempo de 5 horas.
- Permita que el yogurt se enfríe y guárdelo dentro del refrigerador.

Una vez que el yogurt esté completamente frío tendrá una textura consistente.

Para esterilizar los biberones

El horno de vapor también podrá utilizarse para esterilizar los biberones y otros recipientes. Verifique con antelación que todas las partes sean resistentes a una temperatura de 100 °C (212 °F).

- Coloque la charola de goteo en la parte más baja del riel y coloque la rejilla sobre ésta.
- Desarme, limpie y enjuague por completo los biberones. Coloque las partes individualmente y por separado sobre la rejilla, asegúrese de que no se toquen una con otra. Esto permitirá que el vapor caliente penetre por todas partes.
- Seleccione "Diario". La temperatura recomendada de 100 °C (212 °F) es la ideal para esterilizar.
- Programe un tiempo de 15 minutos.

Después de haberlos desinfectado, permita que se sequen naturalmente y utilícelos tan pronto como sea posible. Todas las partes de los biberones deberán estar completamente secas antes de ensamblarlas nuevamente.

Guía de programas

Programas automáticos

Los siguientes programas automáticos están disponibles:

Vegetales

Pescado

Aves

Carne

Huevos

Cereales

Fruta

Con estos programas usted podrá escoger entre una variedad de alimentos. Las temperaturas y tiempos de cocción están preestablecidos. Usted solo deberá seleccionar los programas deseados.

Para cualquier vegetal y fruta a medio cocer el grado está preestablecido de fábrica. Están disponibles los grados de cocción entre "al dente" a "suave".

Favoritos

Si usted cocina la misma receta con los mismos programas, (función, tiempo, temperatura) usted podrá guardarla como "Favoritos" para su fácil recordatorio. Usted podrá guardar hasta 30 favoritos.

Para guardar un Favorito

- Programe la función, temperatura y tiempo de cocción de la receta. El horno iniciará calentando.

- Oprima el control "Guardar".

Su "Favorito" deberá tener nombre antes de que lo guarde en la memoria.

- Introduzca las letras y números del nombre tocando los controles izquierdo y derecho de la lista alfa-numérica. Confirme cada letra introducida tocando el control "Escoger".

- Cuando haya completado el nombre y para poder guardarlo en la memoria de "favoritos", oprima el control "OK".

Su "Favorito" ahora podrá recuperarse de la lista de "FAVORITOS". Cuando seleccione, el horno automáticamente utilizará los programas guardados.

Si usted no va a cocinar, oprima "Clear" (Cancelar) para cancelar el programa que está corriendo.



Los programas del horno establecidos de fábrica podrán cambiarse en la función "Ajustes".

En esta función usted podrá personalizar el horno a sus preferencias.

Los programas podrán ajustarse tocando el control apropiado.

Idioma

■ Seleccione el idioma y confírmelo oprimiendo "OK".

El  símbolo indica el programa "Lenguaje". Si el horno fue programado en un lenguaje desconocido, busque el  símbolo. Oprima el control de la bandera y seleccione el lenguaje escogido.

Reloj

"Tiempo Actual" aparece en la pantalla.

■ Programe la hora actual utilizando el teclado.

Se podrán seleccionar diferentes programas oprimiendo el control que está al lado de cada opción.

– Tamaño de la pantalla del reloj

Tamaño normal

Tamaño Grande

– Formato de tiempo

12 Horas

24 horas.

– Esté o no visualizado el reloj

Mostrador preder - activado

Mostrador preder - desactivado

■ Oprima el control "OK" para confirmar los registros.

Si el suministro de energía del horno es suspendido por más de 4 días, el reloj se deberá reprogramar.

Programas

Temperaturas

La temperatura de cada función programada de fábrica podrán ajustarse dentro del rango mostrado a continuación. Si una temperatura sale del rango seleccionado, el horno regresará a la temperatura programada de fábrica.

- Oprima el control de la función correspondiente a la temperatura programada de fábrica que usted desea cambiar.
- Establezca la nueva temperatura utilizando el teclado.
- Para confirmar oprima el control "OK".

La próxima vez que esta función se seleccione, se utilizará la temperatura nueva programada.

Función	°F		°C	
	Programado en fábrica	Rango	Programado en fábrica	Rango
Diario	212 °F	105 °F - 212 °F	100 °C	40 °C - 100 °C
Decongelar	140 °F	125 °F - 140 °F	60 °C	50 °C - 60 °C
Recalentar	212 °F	175 °F - 212 °F	100 °C	80 °C - 100 °C
Conservas	212 °F	175 °F - 212 °F	100 °C	80 °C - 100 °C

Temperatura °F / °C

Todas las temperaturas del horno podrán mostrarse en Fahrenheit o Celsius.

- Oprima el control de "Temperatura" para escoger entre °F y °C.

Dureza del Agua

En el horno se podrá establecer la dureza del agua de su localidad. Ver "Para programar la dureza del agua".

Reducción de Vapor

Esta función se puede encender o apagar.

Se recomienda la opción de "Off" (apagado) cuando los alimentos son cocinados al mismo tiempo pero se han introducido al horno a diferentes tiempos. Favor de tomar nota que cuando la puerta se abre una gran cantidad de vapor se evapora y la función de "Calentado" no podrá usarse.

- Oprima el control del programa deseado.
- Oprima "OK" para confirmar

Función de Calentado

El horno ha sido programado de fábrica para mantener los alimentos calientes a una temperatura de 70°C (158°F) por un máximo de 15 minutos si no se ha sacado del horno inmediatamente después de haber cocinado. Favor de tomar nota de que algunos alimentos como pescado, podrán sobre cocinarse si se mantiene caliente.

- Oprima el control del programa deseado.
- Oprima el control "OK" para confirmar.

Programas

Opciones de Tonos

Se podrá programar los mismos tonos para cada uno de los dos cronómetros con objeto de diferenciar los tonos de los cronómetros con los tonos de los programas del horno.

Tiempo Breve 1 y Tiempo Breve 2

Los tonos de los relojes 1 y 2 pueden ajustarse en una de las cinco opciones de tonos.

- Para seleccionar "Tiempo Breve 1" y "Tiempo Breve 2" oprima el control correspondiente.

Con cada presión del control respectivo, se escuchará otro tono y la pantalla mostrará el número de tono.

Por ejemplo, Tiempo Breve 1 Tono 1.

- Seleccione un tono por cada cronómetro.

Tono - Teclado

El teclado se podrá programar para que suene cada que se oprima un control.

- Oprima el control del "Tono - Teclado" para cambiar entre los programas encendido y apagado.

Volumen

Este control ajusta el volumen de las opciones de tonos.

- Oprima el control de "Volumen" hasta que usted escuche el volumen deseado.

Tono Corto / Largo

El tiempo del cronómetro y los tonos de horno podrán modificarse.

- "Tono corto" se escuchará una serie rápida de pitidos cuando suene una señal del horno o del cronómetro
- "Tono largo" se escuchará un tono continuo cuando suene una señal del horno o del cronómetro.

- Oprima el control del "Tono" para escoger entre el tono corto o el largo.

- Oprima el control de "OK" para confirmar la selección.

Cuando el tono suene para indicar una señal del horno o del cronómetro, oprima cualquier número del teclado para apagarlo.

Pantalla

El brillo y contraste de la pantalla del horno se podrá ajustar tocando los controles al lado de "Brillantés" o "Contraste".

Programa de Inicio

El horno se podrá programar para iniciar automáticamente 20 segundos después de los últimos ajustes o para encenderse manualmente.

- Seleccione el programa deseado.
- Para confirmar oprima el control "OK".

Seguro

Si se selecciona "Aceptar", el Seguro podrá ser activado cuando el horno se apague.

- Seleccione el programa deseado.
- Para confirmar oprima el control de "OK".

Reprogramar

Con la función "Reprogramar" los programas de fábrica podrán restaurarse.

Para reprogramar las Temperaturas

Si la solicitud es confirmada con "si", todas las temperaturas cambiadas podrán reajustarse por las programadas por fábrica.

Para reajustar los programas

Si la solicitud es confirmada con un "si", todos los programas cambiados se reajustarán a los programados de fábrica.

Reajustar Favoritos

Si la solicitud es confirmada con un "si", todas las entradas de "Favoritos" se borrarán. Una vez borradas estas entradas no podrán restaurarse.

Limpieza y Cuidado

General

- Después de cada uso limpie y seque el horno. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Solamente hasta que el compartimiento de cocción esté completamente seco cierre la puerta.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar este horno. El vapor presurizado podría penetrar en los componentes eléctricos y causar un corto circuito.

Para limpiar el aparato nunca utilice limpiadores abrasivos, fibras, fibras metálicas o limpiadores cáusticos (para hornos). No deberá utilizar cepillos duros o fibras los cuales contengan materiales abrasivos. Estos **dañarán** la superficie.

Utilice únicamente detergente líquido lava trastes.

Frente del aparato

- Limpie el frente y la pantalla de control con una solución de agua caliente y jabón líquido para trastes utilizando una esponja suave.
- Seque con una tela suave.

Superficie de vidrio

- Utilice un limpiador para vidrios.

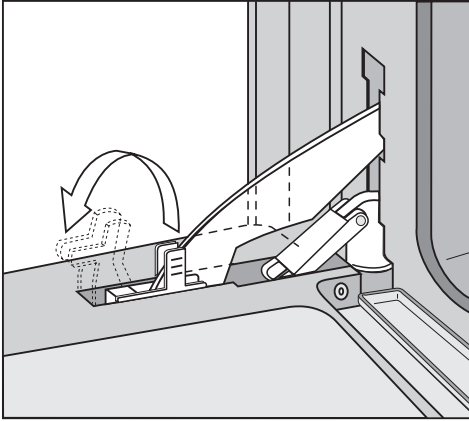
Superficies de acero inoxidable

- Las superficies de acero inoxidable podrán limpiarse utilizando un limpiador no abrasivo para acero inoxidable.
- Para ayudar a que no se vea empañado podrá utilizarse un acondicionador para acero inoxidable. Aplique uniforme y suavemente en la dirección del granillo. Podrá comprarse con Miele.

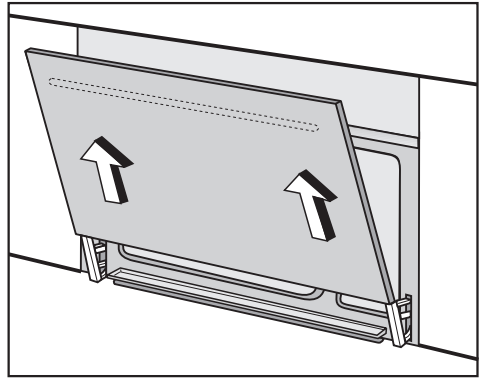
Para quitar la puerta

El quitar la puerta hará más fácil alcanzar el interior del horno.

- Abra la puerta del aparato.



- Jale de un tirón las abrazaderas que se encuentran al frente de las bisagras de la puerta.
- Cierre despacio la puerta hasta que las abrazaderas hayan tocado el marco interior del horno.



- Mientras sostiene la puerta con ambas manos, levante la puerta hasta que las bisagras se desenganchen. Quite la puerta.

Para recomodar la puerta.

- Coloque la puerta en las bisagras y deslice hacia abajo.
- Abra la puerta por completo.
- Empuje nuevamente las abrazaderas hacia abajo.
- Cierre la puerta.

Limpieza y Cuidado

Interior del horno

Después de cada uso, deberá limpiarse el compartimiento de cocción incluyendo el techo, las juntas de la puerta, el canal de goteo, el interior de la puerta y el nicho generador de vapor.

- La mayoría de los residuos de comida se podrán limpiar fácilmente utilizando una esponja, jabón líquido y agua caliente.
- Enjuague el interior con agua limpia y una tela suave.

El elemento de calentamiento inferior podrá decolorarse con el tiempo debido a los líquidos que gotean.

- Esta decoloración podrá quitarse utilizando el limpiador para parrillas de Miele, el cual también es indicado para acero inoxidable. Ver "Accesorios - Opcionales".
- Enjuague con agua limpia hasta que se hayan quitado todos los residuos de limpieza.

Si la junta de la puerta está dañada, deberá reemplazarse. La junta de la puerta podrá comprarse con Miele.

Charola de escurrimiento, rejilla y recipientes para cocinar

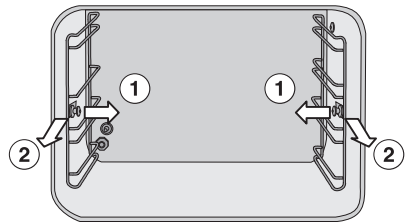
- Después de cada uso lave y limpie la charola de escurrimiento, la rejilla y los recipientes para cocinar, ya sea a mano o en la lavavajillas.

Abridor automático de la puerta

- Mantenga limpio el abridor de la puerta. Limpie con una esponja y una solución de agua caliente y jabón líquido cualquier residuo de comida. Enjuague con agua limpia.

Rieles

Los rieles laterales podrán ser removidos antes de limpiar el compartimiento de cocción.



- Jale las perillas para liberar los rieles ①. Después jale cada riel hacia afuera del horno. ②.
- Los rieles podrán limpiarse con agua y jabón para trastes o en la lavavajillas.
- Para reacomodar los rieles, siga los pasos en sentido inverso. Insértelos en la parte posterior del horno y empujelos hacia los lados.

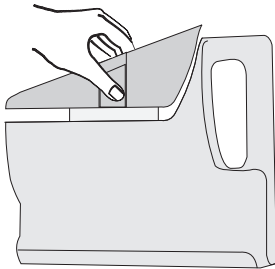
Generador de vapor

No sumerja en agua el generador de vapor!
No lo lave en la lavavajillas!

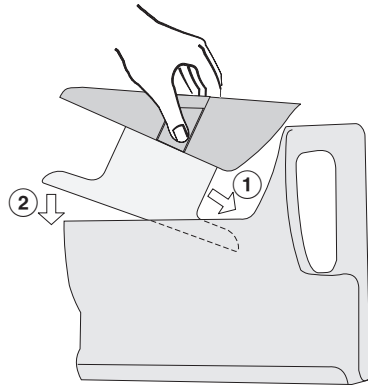
Después de cada uso vacíe el generador de vapor para evitar que el agua se condense.

No utilice cepillos duros o esponjas de limpieza.

- Después de cada uso saque el generador de vapor, vacíelo y séquelo. Retire el inserto antes de limpiarlo y secarlo.



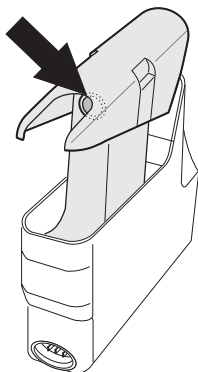
- Retire el inserto presionando hacia adentro las manijas y levantando hacia arriba en un ángulo.



- Solo cuando ambas partes estén secas, vuelva a colocar el inserto dentro del generador. Coloque este inserto en un ángulo ① y baje el lado hacia la apertura ②.

Limpieza y Cuidado

Válvula de conexión



Es necesario cambiar la válvula de conexión si está quebradiza, seca o si se junta mucha agua en el fondo del nicho del conector de vapor.

La válvula se podrá comprar con Miele.

Cuando lubrique la válvula sólo utilice la grasa de silicón que se proporciona con el aparato. En la válvula, nunca utilice margarina, aceite o cualquier otra grasa o sebo, podrían causar deterioro.

Si se dificulta la inserción o retiro del generador de vapor o si aparece el mensaje de falla F20, deberá lubricarse la conexión de la válvula.

La válvula de conexión es la que se encuentra en la sección recortada.

- Lubrique la válvula de conexión (no el enchufe de la parte inferior) con una cantidad pequeña de grasa que se proporciona con el horno, ver "Accesorios". Mientras realiza ésto, deje la válvula en el conector.

Tenga cuidado cuando utilice la grasa de silicón.

- Retire de su piel cualquier residuo de grasa de silicón lavando con agua y jabón.
- Si el silicón ha penetrado en sus ojos enjuague con bastante agua limpia.
- Si ha tragado silicón busque atención medica.

Descalcificar

Cuando el horno se descalcifique, sólo utilice agentes para descalcificar a base de ácido cítrico o tabletas para descascar que están disponibles con Miele. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice vinagre, podría dañar el aparato.

La pantalla mostrará el mensaje de que el aparato necesita ser descalcificado.

La pantalla también mostrará que después de "x" número de usos, si el aparato no se descalcifica se pondrá bloquear.

Una vez que el aparato se haya bloqueado, no se podrá utilizar hasta que se haya corrido el programa de descalcificar.

Si usted desea descalcificar antes de que el aparato se bloquee, seleccione el programa de "Descalcificación".

- Póngase en contacto con Miele para ordenar tabletas para descalcificar o utilice agentes caseros para descalcificar que contengan ácido cítrico.
- Diluya el agente para descalcificar con un 1 litro (1 cuarto) de agua y vierta la solución en el generador de vapor. Siga las instrucciones del fabricante.
- Empuje el generador de vapor dentro del aparato hasta que embone.
- Siga las sugerencias.

La "Descalcificación" se podrá cancelar durante los primeros minutos. Después de eso el proceso no podrá detenerse.

No apague el aparato durante el proceso de "Descalcificación"! Si se apaga antes de que el programa termine, se deberá por completo reiniciar el proceso.

Al finalizar el proceso

- Abra la puerta.
- Retire y vacíe el generador de vapor.
- Apague el horno de vapor y séquelo por completo.

Preguntas mas frecuentes

Las reparaciones deberán realizarse por un técnico autorizado por Miele de acuerdo con las regulaciones de seguridad locales y nacionales. Las reparaciones sin autorizar por Miele podrían causar lesiones personales o daños al aparato. El fabricante no será responsable por trabajos no autorizados por Miele.

El horno no deberá encenderse.

Problema	Solución
No hay corriente eléctrica en el horno de vapor.	Si se ha botado, reestablezca el bloqueador de circuito. Si este no fuera el caso, desconecte el aparato de suministro eléctrico durante 1 minuto. Vuelva a conectar el suministro y encienda el aparato. Si de todos modos no calienta, póngales en contacto con el Servicio Técnico de Miele.

El ventilador podrá escucharse aún y cuando el aparato ha sido apagado.

Problema	Solución
El aparato tiene un ventilador que saca el vapor del horno.	El ventilador continuará funcionando durante un tiempo después de que ha sido apagado.

Es difícil insertar o quitar el generador de vapor.

Problema	Solución
Se necesita lubricar la válvula de conexión del conector de vapor.	Lubrique la válvula de conexión con una pequeña cantidad de grasa de silicón. Ver "Limpieza y cuidado – Válvula de conexión".

La fase de calentamiento toma mas tiempo del normal.

Problema	Solución
Verifique el botón del generador de vapor. Si hubiera depósitos de calcio, verifique el programa del nivel de dureza del agua.	Programa el nivel de la dureza del agua en su localidad. Ver "Programa de dureza del agua". Descalcifique el horno de vapor como se describe en "Descalcificar". Si la dureza del agua ha sido programada correctamente, y el problema persiste, favor de comunicarse con el Servicio Técnico.

Preguntas mas frecuentes

El horno no cambia del calor a la fase de cocción después de haber cambiado la localidad.

Problema	Solución
El horno deberá ser reprogramado a una nueva localidad y/o la temperatura del agua hirviendo.	Ver "Para programar la altitud".

Una gran cantidad de vapor sale del aparato mientras está en uso, o el vapor sale de algunos lugares en forma inusual.

Problema	Solución
La puerta no está correctamente cerrada.	Cierre la puerta.
El sello de la puerta no embona adecuadamente.	Presione, firmemente para que embone.
El sello de la puerta está dañado.	El sello deberá reemplazarse. Si el problema persiste, favor de llamar al Servicio Técnico de Miele.

Un silbido suena cuando la cocción ha finalizado.

Problema	Solución
Una vez que la puerta se ha cerrado la presión se desfoga con un sonido de chiflido.	Esto no es una falla.

La pantalla muestra *F* con un número.

Problema	Solución
F 20 El horno no calienta.	Verifique si el generador de vapor está insertado bien, quitándolo y volviéndolo a colocar en su lugar. Apague y encienda nuevamente el horno de vapor. Si la falla vuelve a ocurrir, lubrique ligeramente con grasa de silicón la válvula de conexión del generador de vapor, tal y como se describe en "Limpieza y cuidado – Válvula de conexión". Si el problema persiste, apague el aparato y llame al Servicio Técnico de Miele.
Otros mensajes de fallas.	Favor de llamar al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

Servicio después de la venta

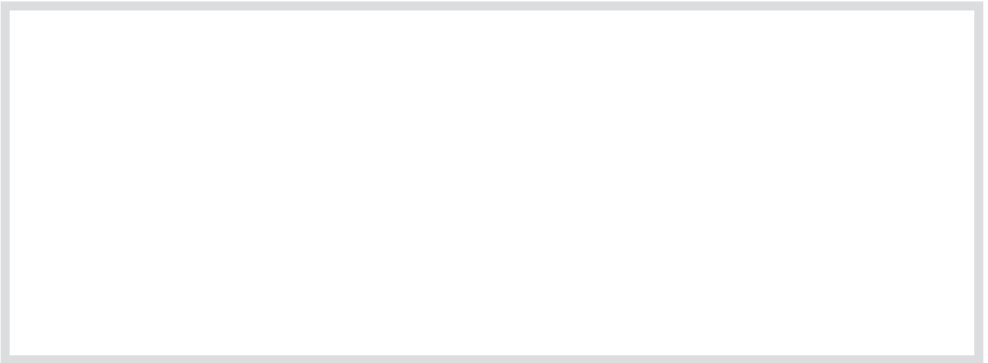
En caso de haber alguna falla que usted mismo no pueda corregir favor de ponerse en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Miele :

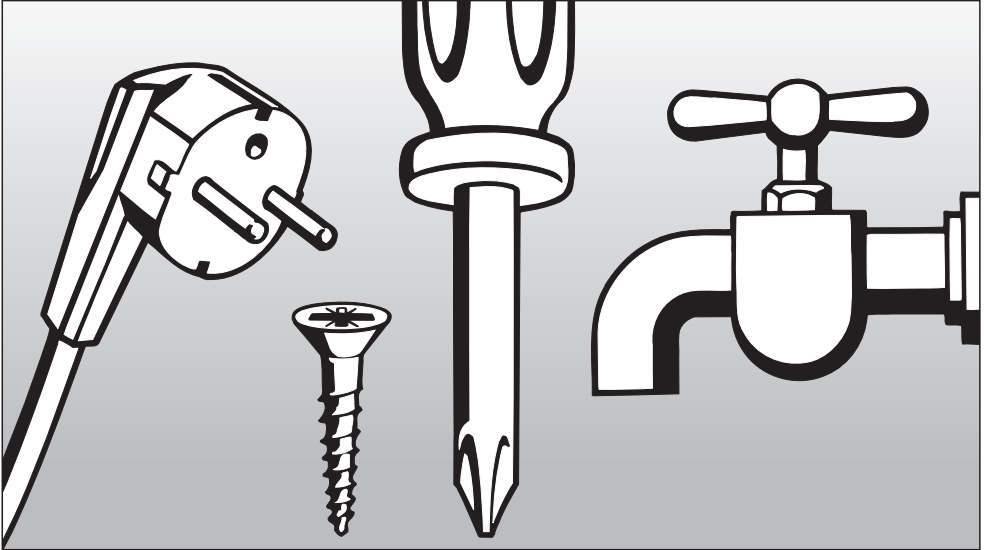
(MX): +52 (55)8503 9870 ext. 106 - 108
servicio@miele.com.mx

Cuando se ponga en contacto con el Departamento de Servicio Técnico, favor de mencionar el modelo y número de serie de su aparato. Estos datos se encuentran en la placa informativa.

Placa informativa


Favor de colocar la placa informativa en el espacio de abajo correspondiente.





Instrucciones de instalación

Instrucciones de Seguridad para la Instalación

 **ADVERTENCIA-** Antes de instalar o usar el aparato lea todas las instrucciones para prevenir lesiones personales o daños al aparato.

■ Antes de instalar asegúrese de que el voltaje y la frecuencia mencionados en la placa informativa correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar riesgos de daños al aparato. Si hubiera duda alguna, favor de consultar a un técnico electricista.

■ Los trabajos de reparación, reparación y mantenimiento deberán realizarse por el servicio técnico autorizado por Miele. Los trabajos realizados por personas no autorizadas por Miele pudieran resultar peligrosos y hacer nula la garantía.

■ Antes de instalar o dar servicio al aparato, desconecte el área de trabajo del suministro de energía retirando el fusible, botando el bloqueador de servicio, o interrumpiendo la energía principal. Durante los trabajos de mantenimiento o reparación asegúrese de que el suministro eléctrico no sea restablecido nuevamente al aparato.

■ No utilice extensiones eléctricas para conectar este aparato a la electricidad. Las extensiones no garantizan la seguridad requerida al aparato. (ej. Peligro de sobre-calentamiento).

■ No opere un aparato que tenga el cordón o la clavija dañados o si el aparato ha sido dañado de alguna forma. Regrese el aparato al departamento de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajustes.

■ Inspección del aparato por daños de embarque. No instale u opere un aparato dañado. Póngase en contacto con el lugar donde efectuó la compra.

■ El aparato deberá instalarse a una altura adecuada para que los usuarios tengan acceso a todos los niveles y recipientes de cocción.

■ Este aparato no ha sido diseñado para uso marítimo o para ser utilizado en unidades móviles tales como vehículos recreativos o aéreos. Sin embargo, bajo ciertas condiciones será posible instalarlo en estas unidades. Favor de ponerse en contacto con el distribuidor más cercano de Miele o con el Departamento de Servicio Técnico para los requerimientos específicos.

■ Este aparato está diseñado para instalarse dentro del gabinete o debajo de la alacena. Esto es necesario para asegurar que todos los componentes eléctricos estén aislados.

Instrucciones de Seguridad para la Instalación

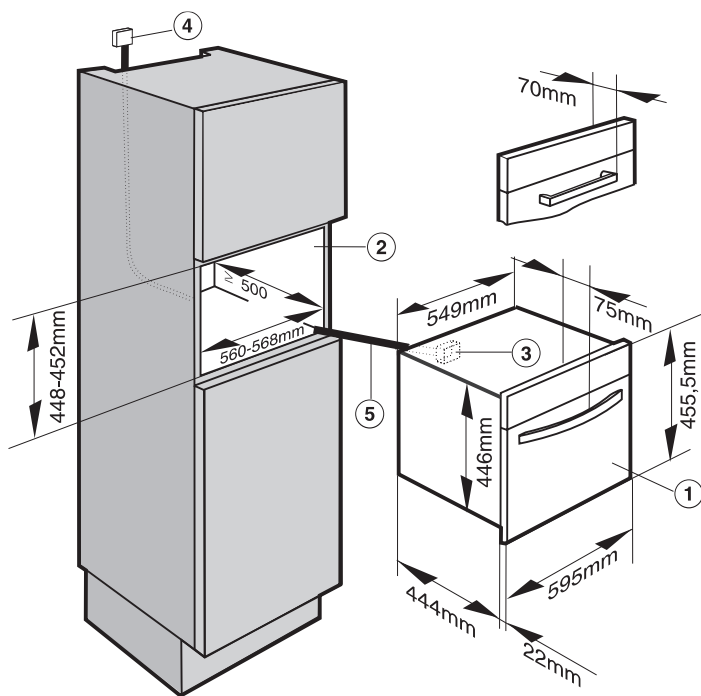
■ Asegúrese de que su aparato haya sido debidamente instalado y conectado a tierra física por un técnico electricista. Para garantizar la seguridad técnica del aparato, deberá existir continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de conexión a tierra física. Es imperativo que se cumplan los requerimientos básicos de seguridad. Si hubiera alguna duda, un técnico electricista calificado deberá verificar el sistema eléctrico de la casa. El fabricante no será responsable de los daños causados por la falta o un inadecuado, o efectivo sistema de conexión a tierra.

■ No trate de forzar las conexiones y componentes eléctricos o las partes mecánicas. Nunca abra la cubierta exterior del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Aparato y dimensiones cortadas

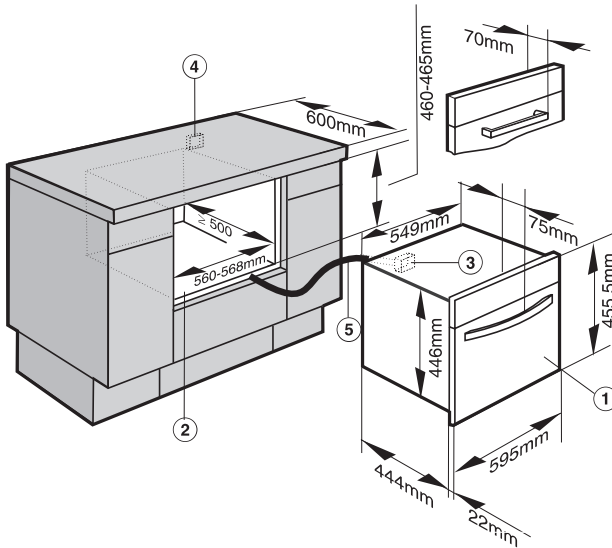
Instalación dentro de un gabinete alto



- ① Horno de vapor
- ② Apertura en el gabinete
- ③ Terminal del bloque
- ④ Enchufe o conexión de la caja
Esto deberá estar accesible después de que el aparato haya sido instalado
- ⑤ Cordón eléctrico

Aparato y dimensiones cortadas

Instalación debajo de una cubierta



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

③ Terminal del bloque

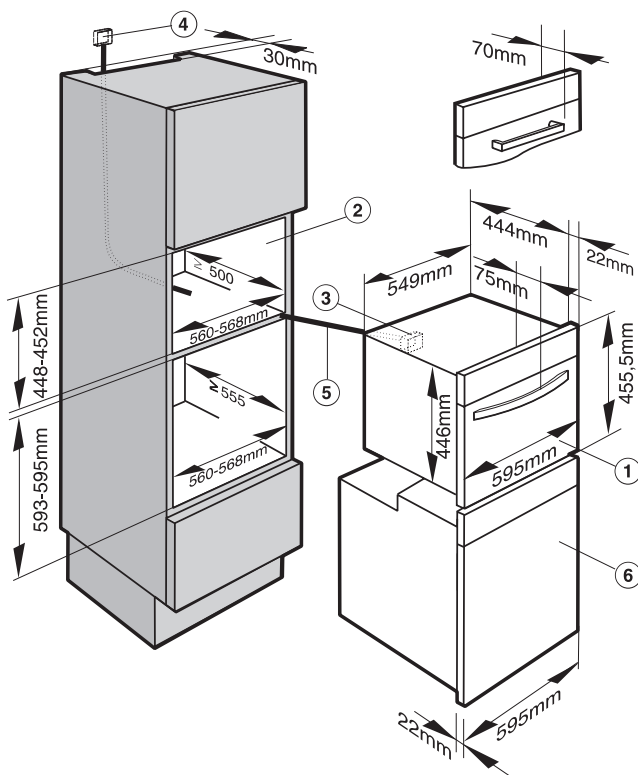
④ Contacto o conexión de la caja

Esto deberá estar accesible después de que el aparato haya sido instalado.

⑤ Cordón eléctrico

Aparato y dimensiones cortadas

Instalación sobre un horno Miele



① Horno de vapor

② Apertura en el gabinete

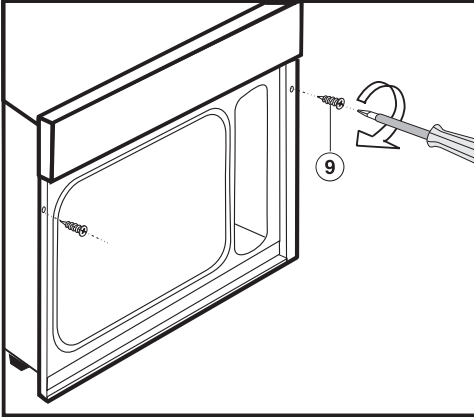
③ Terminal del bloque

④ Contacto o conexión de la caja

Esto deberá estar accesible después de que el aparato haya sido instalado.

⑤ Cordón eléctrico

⑥ Horno



- Empuje el aparato dentro del nicho. Después de alinear el horno deberá asegurarse en su debida posición. Abra la puerta del horno y utilizando los dos tornillos proporcionados con el aparato ⑨, asegure el horno al gabinete a través de los agujeros que se encuentran en las paredes laterales de la chambrana vertical del horno.

Conexión eléctrica

El aparato viene equipado con un cable de 1,8 m (6 ft) y una clavija NEMA 6-15P para conectarse a una corriente eléctrica de 240 V~ 60 Hz 2,7 kW (fusibles 15 A).

La conexión deberá hacerse a través de un aislante adecuado, con un interruptor de encendido-apagado que tenga fácil acceso para realizar los trabajos de mantenimiento.

La instalación, reparación y otros trabajos realizados por personas no calificadas podrían ser peligrosos. El fabricante no se hace responsable de trabajos no autorizados.

Antes de instalar el aparato verifique que el voltaje, la carga eléctrica y la información sobre el rango de circuito, que se encuentra en la placa de datos, coincidan con el suministro de energía eléctrica del domicilio.

Si hubiera pregunta alguna con respecto a la conexión al suministro de energía eléctrica de este aparato, favor de consultar a un electricista con licencia o llame al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

(MX): +(52 55)8503 9870 ext. 106 - 108
servicio@miele.com.mx

Desecho del material de empaque

El desecho de los materiales de transporte y de protección no dañan al ambiente y pueden ser reciclados. Favor de reciclar.

Asegúrese de que cualquier envoltura de plástico sea desechada en forma segura y no esté al alcance de bebés niños pequeños. ¡Hay peligro de una sofocación!

Desecho del aparato anterior

Los aparatos viejos contienen materiales que pueden reciclarse. Favor de comunicarse con el centro de reciclaje de su localidad sobre la posibilidad de reciclamiento.

Antes de deshacerse de un aparato usado, desconéctelo de la toma de corriente y corte el cable, además de retirar las puertas para prevenir accidentes.



Miele, S. A. de C. V.

(German Centre; Local 0-4-2)

Av. Santa Fe # 170 PB

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01210, México D. F.

Servicio post venta:

Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73

Fax: +52 (55) 85 03 98 74

Correo electronico: servicio@miele.com.mx