



Miele

MEJORANDO SIEMPRE

Descubra un mundo nuevo
de placeres culinarios

Comfort
INDUCTION 

Estimados amantes de la buena mesa:

Las nuevas placas de inducción Miele son una auténtica apuesta por descubrir nuevos placeres culinarios.

Nuestro pequeño folleto le ofrecerá todos los detalles importantes, con informaciones útiles sobre la tecnología de la inducción, los recipientes de cocción adecuados, el diseño, las ventajas, y el facilísimo manejo de las placas de inducción Miele y, sin duda, se entusiasmará ante las fabulosas posibilidades de toda una nueva dimensión a la hora de elaborar deliciosos platos.



Eche un vistazo a las recetas que hemos reunido al final del folleto, y se convencerá rápidamente de las ventajas que ofrece una placa de inducción Miele.



Inducción

- 6 Inducción – ¡Descubra un mundo nuevo de placeres culinarios!

Diseño

- 8 Elegancia en estado puro
9 Cerquillos – armonía en diseño

Ventajas

- 10 Inducción – Cocinar como los grandes Chefs
13 Booster – La respuesta rápida
14 Reconocimiento automático de recipientes aptos – imposible equivocarse
16 Detección automática del tamaño de recipientes – La energía siempre bien aprovechada
19 Regulación de temperatura – Calentamiento suave, para que nada se queme
20 Stop & Go – Ideal para las breves interrupciones
23 Limpieza – Todo reluciente en un abrir y cerrar de ojos

Manejo

- 24 EasyControl – Cocinar sin complicaciones
26 ComfortControl – La electrónica inteligente al servicio del confort

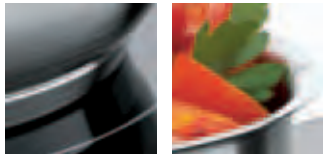
Tecnología

- 28 Inducción – Los secretos de la cocción ultrarrápida
31 Los recipientes adecuados, una garantía de éxito

Recetario

- 32 El protagonista:
Comfort Inducción de
Miele
- 35 Pato al estilo de Zurich
- 36 Arroz al curry
- 37 Crêpes de chocolate
con relleno de requesón
al albaricoque
- 39 Espuma de tomate con
albondiguillas de sémola
- 40 Escalopines “a la romana”
- 41 Panna Cotta
- 43 Minestrone
- 44 Röstl de patatas al estilo
suizo
- 45 Crema bávara con bayas
- 47 Notas





Inducción – ¡Descubra un mundo nuevo de placeres culinarios!

En las placas de inducción Miele se aprovechan las mejores ventajas de las placas vitrocerámicas y de las placas de gas. El **consumo eléctrico preciso**, que contribuye a un **considerable ahorro**, y el **rápido inicio de la cocción** son dos de las características destacadas de la tecnología de inducción.

A diferencia de los sistemas convencionales, con la inducción las zonas de cocción no se calientan en toda su superficie a través de resistencias, sino que el calor es generado en el punto preciso donde se necesita: directamente en la propia base del recipiente de cocción.

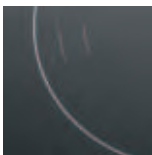
Los grandes Chefs aprovechan desde hace tiempo las placas de inducción para agasajar a sus clientes con sus artes culinarias.

En las páginas que siguen hemos reunido muchos detalles interesantes sobre la cocción con placas de inducción y, sin duda, se sorprenderá de lo que podrá hacer con ellas...



Elegancia en estado puro

El diseño especial de las placas de inducción Miele destaca por su elegancia depurada. El cuidadoso equilibrio entre las dimensiones del aparato y las líneas definidas dotan a la cocina de un ambiente que aúna la estética vistosa con la funcionalidad de la vitrocerámica.





Cerquillos – armonía en diseño

Las placas de inducción Miele están disponibles con distintas variantes de cerquillo. Según modelo, usted podrá elegir entre un elegante acabado biselado y distintos cercos de acero inoxidable.



Cocinar como los grandes Chefs

Los cocineros profesionales aprecian desde hace tiempo las ventajas de las placas de inducción por su **seguridad, rapidez y temperaturas precisas**: El calor es generado únicamente en la base del recipiente de cocción. La **función Booster** permite aprovechar máximas temperaturas para el inicio de la cocción, y la **regulación de la temperatura** al grado preciso garantiza que el proceso de cocción se desarrolle siempre según las necesidades del momento. Cuando se retira el recipiente de cocción, la correspondiente zona de cocción se desconecta automáticamente.



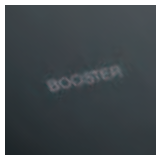




Booster – La respuesta rápida



Las placas de inducción Miele incorporan la **función Booster** para todas las zonas de cocción, lo que permite trabajar con una máxima potencia de hasta 3.200 W durante 10 minutos.



Ya sea para preparar un tentempié o para saciar el hambre de toda la familia – la inducción Miele le permitirá, por ejemplo, hervir en un mínimo de tiempo una gran cantidad de agua para pasta.

Booster

Reconocimiento automático de recipientes aptos – imposible equivocarse

La cocción sobre una placa de inducción requiere el uso de recipientes ferromagnéticos. Únicamente cuando se deposita un recipiente de este tipo sobre una zona de cocción, se libera la energía eléctrica y el calor es generado directamente en la base del mismo. Cuando se retira el recipiente, la correspondiente zona de cocción se desconecta automáticamente. La enorme ventaja de esta tecnología reside, precisamente, en que las zonas de cocción nunca se calientan cuando se deposita algún recipiente no apto u otros objetos no magnéticos.



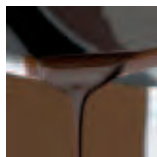




Detección automática del tamaño de recipientes – La energía siempre bien aprovechada

Además, las placas de inducción Miele están dotadas con un sistema de **detección automática del tamaño del recipiente de cocción**. Dado que en las zonas de cocción por inducción el calor es generado únicamente en la base del recipiente ferromagnético, queda garantizado que el calentamiento se produzca únicamente en el área delimitada por la base del recipiente, y, por tanto, que el sistema reconozca así automáticamente el tamaño del mismo.





Regulación de temperatura – Calentamiento suave, para que nada se queme

Ya se trate de derretir chocolate a potencia mínima o de calentar suavemente un alimento, las placas de inducción Miele permiten una **regulación de potencia absolutamente precisa**. Así podrá realizar sin complicaciones hasta las tareas más exigentes, y preparar los alimentos usando siempre el ajuste de potencia ideal.

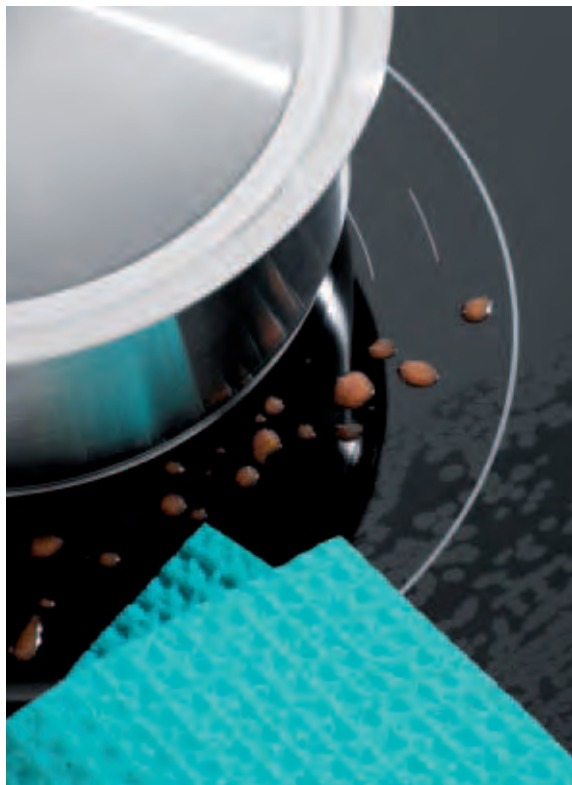


■ ■ ■ ■ ■ Stop & Go – Ideal para las breves interrupciones

A la hora de cocinar, son inevitables las interrupciones que tan a menudo se producen: el teléfono, una visita inesperada, los niños...

Las placas de inducción Miele brindan una solución ideal para estas situaciones: La **función Stop & Go**: Bastará simplemente con pulsar la tecla Stop & Go para reducir al mínimo la potencia seleccionada en las zonas de cocción activas, y después, con la misma tecla, reanudar los procesos sin necesidad de reajustar el nivel de potencia previamente seleccionado para cada una de las zonas de cocción.





Limpieza – Todo reluciente en un abrir y cerrar de ojos

Dado que con la tecnología de la inducción la energía es liberada únicamente en la base de los recipientes de cocción ferromagnéticos, las placas de inducción Miele resultan especialmente fáciles de limpiar. Con una simple pulsación de tecla podrá intervenir inmediatamente en el proceso de cocción y, por ejemplo, evitar que algo rebose, y bastará con pasar una bayeta

para eliminar las salpicaduras y otros restos de suciedad, ya que nada podrá incrustarse. Así, podrá cocinar disfrutando siempre de una cocina reluciente y sin tener que preocuparse por la tediosa limpieza posterior.



EasyControl – Cocinar sin complicaciones

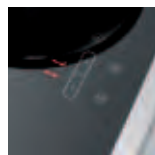
Las placas vitrocerámicas Miele con EasyControl brindan una solución ideal para todos aquellos que prefieren un manejo realmente sencillo con un panel de mandos despejado. Con **niveles de potencia del 1 al 9**, todos los procesos de cocción se realizarán siempre con la potencia adecuada. Las placas de inducción presentan una superficie totalmente lisa, ya que se manejan a través de **sensores** en lugar de los mandos convencionales. Los modelos con EasyControl están dotados con la función de **inicio automático** y de cocción continuada a un nivel de potencia preseleccionado, garantizando así un **máximo confort de manejo** y **máxima seguridad** en todos los procesos, a la vez que brinda un óptimo aprovechamiento de la energía sin pérdidas innecesarias. Además, el usuario podrá **personalizar los ajustes** de la placa de inducción según sus preferencias.



■ ComfortControl – La electrónica inteligente al servicio del confort



El panel de mando ComfortControl está integrado en todo el área frontal de la placa de inducción, con una disposición de los sensores de manejo que sigue la lógica de uso. Con nada menos que **17 niveles de potencia** queda garantizado que todos los procesos de cocción se realicen realmente con la temperatura precisa. La dotación básica incluye tanto funciones de **temporizador**, como el **ajuste del tiempo** de cocción, la **desconexión automática** después de finalizar el proceso de cocción y el **minutero avisador**; como **indicadores de calor residual**, la **desconexión automática de seguridad** en caso de una eventual anomalía, la **función de bloqueo** y la protección contra un eventual **sobrecalentamiento**. Las placas de inducción Miele incorporan múltiples elementos que garantizan la **máxima seguridad** de funcionamiento.



Inducción – Los secretos de la cocción ultrarrápida

Sin duda, la cocción con inducción es hoy por hoy el método de cocción **más avanzado**. Con esta tecnología el calor es generado por un campo magnético que transmite la energía hacia la base del recipiente de cocción, lo que redundará en **tiempos de cocción mucho más cortos** y en el pleno aprovechamiento de la energía. Las placas de inducción responden inmediatamente a cualquier cambio del nivel de potencia, al igual que en la cocción con gas, con la ventaja

esencial de una regulación absolutamente precisa de la temperatura. La tecnología de inducción brinda un **máximo grado de seguridad**: Dado que las zonas de cocción se calientan únicamente cuando se deposita un recipiente ferromagnético, el riesgo de lesiones por quemaduras es muy bajo, comparado con las placas convencionales. Es este un aspecto que cobra una especial importancia en hogares con niños pequeños.



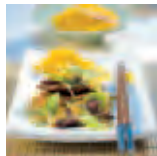


Los recipientes adecuados, una garantía de éxito

La generación de calor por inducción requiere el uso de recipientes de cocción especiales, dotados con una base ferromagnética, es decir, imantable. Generalmente resulta muy fácil comprobar la aptitud de un recipiente por medio de un imán. Si el imán queda pegado a la base del recipiente es un indicio de su idoneidad.

¿Son sus recipientes de cocción aptos para una placa de inducción? Ponga un imán en distintos puntos en la base de sus recipientes de cocción. Si se queda pegado también al borde, generalmente podrá utilizar dicho recipiente en las placas de inducción de Miele.

El protagonista: Comfort Inducción



Pocas cosas en el mundo ofrecen tanta variedad y tantas posibilidades como la cocina. En todo menú, un sabroso primer plato con una guarnición perfectamente presentada es como la apertura de una sinfonía. Cuando se tiene que cocinar para muchas personas, una opción más sencilla puede ser un estofado. Una dieta vegetariana no significa tener que renunciar a una alimentación variada. Los platos con verduras frescas son un auténtico bálsamo para el cuerpo y el alma. Los complementos como el arroz, las

patatas o la pasta, pero ante todo las verduras, resultan indispensables para los platos principales. Y finalmente, un delicioso postre es la guinda de un menú perfecto.

En las páginas que siguen hemos reunido algunas sugerencias de recetas que podrá preparar fácilmente en las placas de inducción Miele y sorprender así tanto a los suyos como a sus invitados con unos succulentos platos que se logran con seguridad y en muy poco tiempo.



“Pato al estilo de Zurich” al estilo de Zurich

Ingredientes:

2 Pechugas de pato fileteadas, sin piel
1 Manojito de cebolletas
Sal, pimienta
2 cucharaditas de curry
250 ml de Nata o leche de coco
(sin endulzar)

Preparación:

1. Cortar los filetes de pato en trozos finos, así como las cebollas.
2. Calentar una sartén al nivel de potencia 9, sofreír los filetes troceados, sin añadir aceite. Reducir el nivel de potencia. Sazonar con sal, pimienta y curry.
3. Agregar las cebolletas y la nata o la leche de coco, y dejar guisar a fuego reducido (nivel de potencia 2) durante unos 5 minutos.

3 Raciones / Por ración 1704 kJ / 407 kcal, proteínas 32 g, grasas 29 g, hidratos de carbono 24 g

Arroz al curry

Ingredientes:

125 g de arroz de grano largo
2.000 ml de agua
3 cucharadas de aceite
1 Cebolla, cortada en dados
2 cucharadas de pasta
de curry o curry en polvo
1/2 cucharadita de cúrcuma
Azúcar, sal y pimienta
Hierba limón o melisa

Preparación:

1. Hervir el agua con 2 cucharaditas de sal a máxima potencia. Agregar el arroz, remover y cocinar tapado a fuego lento (nivel de potencia 3) durante unos 12 minutos, escurrir.
2. Calentar el aceite a máxima potencia en una sartén, sofreír los dados de cebolla hasta que estén transparentes, agregar la pasta de curry y cúrcuma. Añadir el arroz y, removiendo, sofreír ligeramente durante unos 5 minutos. Sazonar e incorporar finalmente la hierba limón finamente cortada.

4 Raciones / Por ración 754 kJ / 180 kcal, proteínas 3 g, grasas 8 g, hidratos de carbono 24 g

Crêpes de chocolate con relleno de requesón al albaricoque

Ingredientes:

Crêpes:

2 Huevos
200 ml de leche
50 ml de café Espresso
20 g de azúcar
80 g de harina
1/2 Sobre de natillas de chocolate

Relleno:

300 g de requesón
2 cucharadas de azúcar
1 Sobre de azúcar de vainilla
1 Lata de albaricoques
(aprox. 400 ml peso escurrido)
2 cucharadas de licor
de albaricoque
Mantequilla para cocinar
Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

1. Mezclar los huevos con la leche, el café Espresso, el azúcar, la harina y el polvo para las natillas de chocolate. Dejar reposar la masa durante unos 20 minutos.
2. A continuación, calentar unos copos de mantequilla en una sartén. Verter en la sartén caliente aproximadamente medio cucharón soper de la mezcla anterior. Mover la sartén (Ø aprox. 20 cm) brevemente para permitir que la masa se distribuya de forma homogénea. Cocinar una cara al nivel de potencia 5–6 durante unos 30 segundos, y después de darle la vuelta, cocinar el crêpe otros 20 segundos. Preparar otros 5 crêpes del mismo modo.
3. Para el relleno, mezclar el requesón con el azúcar y el azúcar de vainilla. Cortar la mitad de los albaricoques, bien escurridos, en pequeños dados e incorporar a la mezcla. Extender la mezcla sobre los crêpes y enrollarlos.
4. Servir los crêpes espolvoreados con azúcar glas.

6 Raciones / Por ración 967 kJ / 231 kcal, proteínas 12 g, grasas 6 g, hidratos de carbono 31 g



Espuma de tomate con albondiguillas de sémola

Ingredientes:

2 kg de tomates,
cortados en dados
3 Cebollas, cortadas en dados
50 g de tomates secos
3 cucharadas de aceite
800 ml de caldo de verduras
400 ml de nata

Albondiguillas de sémola:

250 ml de leche
150 g de sémola
50 g de mantequilla
2 Huevos
10 C de albahaca, picada
Sal, pimienta, azúcar

Preparación:

1. Sofreír en el aceite los dados de tomate y cebolla al nivel de potencia 9, agregar los tomates secos, sofreír con la mezcla. Agregar el caldo de verduras, sal, pimienta y una pizca de azúcar. Dejar cocinar a fuego lento (nivel de potencia 3) durante unos 30 minutos, y después, pasar por el chino.
2. En la batidora, batir el caldo de tomate, agregando la nata, hasta lograr una espuma consistente.
3. Hervir la leche con la mantequilla. Incorporar la sémola y dejar hinchar durante unos 15 minutos, al nivel de potencia 3. Después, incorporar removiendo los huevos, la albahaca, la sal y la pimienta. Con ayuda de dos cucharillas, formar las albondiguillas y cocinarlas en agua salada al nivel de potencia 5.
4. Distribuir la sopa espumosa en los platos, agregar algunas albondiguillas, y servir.

6 Raciones / Por ración 2187 kJ / 523 kcal, proteínas 12 g, grasas 38 g, hidratos de carbono 33 g

Escalopines “a la romana”

Ingredientes:

8 Filetes pequeños de ternera
8 Lonchas de jamón
8 Hojas de salvia
8 Palillos
1 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

1. Con ayuda de un rodillo, aplanar los filetes colocándolos para ello entre film transparente. Retirar la lámina y guarnecer con hojas de salvia y jamón, y ensartar cada filete con un palillo.
2. Precalentar una sartén al nivel de potencia 7, añadir aceite de oliva y freír la carne primero sobre la cara con el jamón, después de unos 2 minutos, darle la vuelta y freír del otro lado.

4 Raciones / Por Ración 610,3 kJ / 146 kcal, proteínas 23 g, grasas 6 g, hidratos de carbono 94 g

Panna Cotta

Ingredientes:

500 ml de nata
3 Sobres de azúcar de vainilla
Bourbon
3 Hojas de gelatina
250 g de frambuesas

Preparación:

1. Poner la gelatina a remojo en agua fría durante unos 10 minutos.
2. Hervir un instante la nata con el azúcar de vainilla al nivel de potencia 12. Dejar reposar unos 10 minutos, después agregar la gelatina exprimida, y diluirla removiendo.
3. Mojar cuatro moldes individuales con agua fría y repartir la mezcla de nata y vainilla, poner en la nevera durante unas 12 horas.
4. Con ayuda de un cuchillo, desmoldar la Panna Cotta y volcar sobre platos. Servir guarnecido alrededor con frambuesas.

4 Raciones / Por ración 1822 kJ / 436 kcal, proteínas 4 g, grasas 40 g, hidratos de carbono 8 g



Minestrone

Ingredientes:

- 50 g de bacon,
cortado en dados
- 1 Cebolla, cortada en dados
- 100 g de judías verdes
(congeladas)
- 100 g de guisantes
(congelados)
- 100 g de puntas de apio
(congeladas)
- 100 g de zanahoria en rodajas
(congeladas)
- 150 g de dados de patata
- 1.000 ml de caldo de carne o
caldo de verduras
(instantáneo)
- 2 cucharaditas de finas hierbas
(orégano, tomillo, perejil)
- 1–2 Tomates
- 100 g Parmesano, rallado
según gusto, sal

Preparación:

1. Sofreír los dados de bacon y de cebolla al nivel de potencia 9, hasta que estén transparentes. Agregar las verduras congeladas, el caldo y las especias, y hervir tapado. Dejar cocinar las verduras a fuego lento durante unos 20 minutos.
2. Pelar los tomates, cortarlos en dados e incorporarlos a la sopa. Según gusto, salar la sopa.
3. Espolvorear la sopa con abundante Parmesano, o servir el queso por separado.

4 Raciones / Por ración 1055 kJ / 252 kcal, proteínas 15 g, grasas 16 g, hidratos de carbono 12 g

Rösti de patatas al estilo suizo

Ingredientes:

800 g de patatas peladas
2 Cebollas
100 g de queso rallado
Sal
Margarina o aceite

Preparación:

1. Rallar gruesas las patatas y las cebollas, mezclar con queso y sal.
2. Calentar aceite en una sartén al nivel de potencia 12. Para cada tortillita de Rösti, colocar la cantidad de aproximadamente 2 cucharas de la mezcla de patatas en la sartén, aplastarla y cocinar hasta que estén doradas y crujientes. Darle la vuelta y cocinar otros 10 minutos al nivel de potencia 10.
3. Para mantener calientes las tortillitas Rösti, calentar el horno, seleccionando Aire caliente plus a 80–100° C. Cocinar del mismo modo el resto de la masa.
4. Servir las tortillitas con guarnición.

4 Raciones / Por ración 1347 kJ / 322 kcal, proteínas 11 g, grasas 16 g, hidratos de carbono 33 g

Crema bávara con bayas

Ingredientes:

3 Hojas de gelatina
250 g de frutas de baya
(arándanos, frambuesas,
moras...)
5 Yemas de huevo
100 g de azúcar glas
1 cucharada de licor
de frambuesa
1 Pizca de sal
Melisa
Semillas de una vaina de
vainilla
250 ml de nata
50 g de azúcar

Preparación:

1. Mezclar las yemas con el azúcar glas, la sal y las semillas de vainilla en una olla, ajustar el nivel de potencia 4, y batir hasta obtener una masa de color claro.
2. Poner a remojo en agua fría la gelatina, exprimirla y diluirla a continuación en un cazo, ajustando el nivel de potencia 3.
3. Incorporar la crema a la gelatina, remover y dejar enfriar.
4. Mezclar la nata con el azúcar hasta obtener una mezcla medio montada, agregar a la crema y repartir la mezcla entre 4 moldes individuales. Dejar enfriar bien en la nevera.
5. Separar algunas frutas, y mezclar el resto con azúcar glas y licor de frambuesa, después, pasar la mezcla por el chino.
6. Decorar los platos con un poco de salsa. Introducir los moldes brevemente en agua caliente y desmoldarlos sobre un plato.
7. Guarnecer con melisa y las bayas.

4 Raciones / Por ración 1943,7 kJ / 465 kcal, proteínas 6 g, grasas 27 g, hidratos de carbono 49 g

The Miele logo, consisting of the word "Miele" in a white, bold, sans-serif font, is positioned on the right side of a red rectangular bar.

Miele, S.A.
28108 Alcobendas (Madrid)
Ctra. de Fuencarral, 20

Tfno.: (91) 6 23 20 00*
Fax: (91) 6 62 02 66

Internet: <http://www.miele.es>
E-Mail: miele@miele.es