## **SIEMENS**

#### Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada. consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones. Puede descargarse el libro de recetas en nuestra web, indicando el número de producto (E-Nr).

# **SIEMENS**

#### Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada. consulte el capítulo "Funciones de asistencia al cocinado" en las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones. Puede descargarse el libro de recetas en nuestra web, indicando el número de producto (E-Nr).

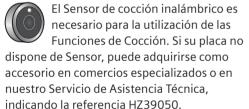
### Guía rápida

## Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

# Funciones de Cocción

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés y freír con abundate aceite en olla, con la temperatura controlada.



#### **Procedimiento**

- I) Colocar el Sensor de cocción inalámbrico en el recipiente.
- II) Situar el recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción y cubrirlo siempre con una tapa.
- III) Pulsar el símbolo 🔁 del Sensor de cocción inalámbrico. El indicador **t** se ilumima.
- IV) Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el Sensor de cocción.
- V) Seleccionar la Función de Cocción deseada.
- VI) El símbolo parpadea hasta que el agua o el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada. Entonces suena una señal. El símbolo deja de parpadear y se ilumina.
- VII) Retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa. Nota: Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.

## Guía rápida

## Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento. Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

# Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

#### Procedimiento

- I) Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.
- II) Pulsar el símbolo . . .
- III) Seleccionar la zona de cocción. El indicador se ilumina.
- IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.
- V) El símbolo parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. A continuación, se emite una señal acústica. El símbolo se ilumina.
- VI) Después de que se emita la señal, añadir aceite a la sartén y empezar a freír.



Muy bajo

Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.



Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.



Medio-baio

Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas v salchichas.



Medio-alto

Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.



Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.



**(** 

Función Calentar, conservar caliente p. ej. sopas, ponche



90°C Función Cocer a fuego

p. ej. arroz, leche



100°C

Función Hervir p. ej. pasta, verduras



120°C

Función cocer en olla exprés p. ej. pollo, potaje



Función Freír con gran

170°C

cantidad de aceite p. ej. donuts, albóndigas





es

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

#### Funciones de Cocción

#### Función Freír س

	Funciones de asistencia al cocinado	<b>∭</b> ≡	min.
Carne			
Función Freír con poco aceite			
Escalope al natural o empanado	س	4	6 - 10
Solomillo	س	4	6 - 10
Chuletas*	س	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	س	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	س	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)		4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	<u>_</u>	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	<u>_</u>	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	ســـــا	3	6 - 30
Leberkäse (Pastel de carne cocido)	سل	2	6 - 9
Ragú, gyros	سل	4	7 - 12
Carne picada	س	4	6 - 10
Bacon	س	2	5 - 8
Función Cocer a fuego lento			
Salchichas	1	2/90°C	10 - 20
Función Hervir			
Albóndigas de carne	1	3 / 100 °C	20 - 30
Pollo	1	3 / 100 °C	60 - 90
Ternera hervida o guisada	1	3 / 100 °C	60 - 90
Función Cocer en olla exprés			
Pollo, ternera***	1	4 / 120 °C	15 - 25
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Alitas de pollo y albóndigas**	1	5 / 170 °C	10 - 15
Pescado			
Función Freír con poco aceite			
Pescado frito entero, p. ej. trucha	س	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado		3 - 4	10 - 20
Camarones, gambas	س	4	4 - 8
Función Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado, p.ej. merluza	1	2/90°C	15 - 20
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Pescado rebozado o empanado**	1	5 / 170 °C	10 - 15

	Funciones de asistencia al cocinado	<b>I</b> I≡	min
Platos elaborados con huevo			
Función Freír con poco aceite			
Crepes****	س	5	-
Tortilla francesa****	س	2	3 - 6
Huevos fritos	س	2 - 4	2-6
Huevos revueltos	س	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	س	3	10 - 1
Tostadas francesas****	س	3	4 - 8
Función Hervir			
Huevos duros***	1	3 / 100 °C	5 - 10
Verduras y legumbres			
Función Freír con poco aceite			
Ajo, cebolla	س	1 - 2	2 - 10
Calabacín, berenjena	س	3	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	س	3	4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	سيل	1	10 - 20
Setas	سل	4	10 - 1
Verduras glaseadas	س	3	6 - 10
Función Hervir			
Verduras frescas, p. ej. brécol	1	3 / 100 °C	10 - 20
Verduras frescas, p. ej. coles de Bruselas	1	3 / 100 °C	30 - 4
Garbanzos***	1	3 / 100 °C	60 - 9
Guisantes	1	3 / 100 °C	15 - 20
Potaje de lentejas***	Û	3 / 100 °C	45 - 60
Función Cocer en olla exprés***			
Verduras, p.ej. judías verdes	Û	4 / 120 °C	3 - 6
Garbanzos, alubias	Û	4 / 120 °C	25 - 3
Potaje de lentejas	1	4 / 120 °C	10 - 20
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Verduras y setas empanadas	1	5 / 170 °C	4 - 8
o en masa de cerveza**			

	Funciones de asistencia al cocinado	<b>®</b> ≡	min.		Funciones de asistencia al cocinado	<b>J</b> ≡	min
Patatas				Postres			
Función Freír con poco aceite				Función Cocer a fuego lento			
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas	سل	5	6 - 12	Arroz con leche*****	1	2/90°C	40 - 50
	<b>ت</b>	3	0 - 12	Gachas de avena	1	2/90°C	10 - 15
con piel)		4	15 - 25	Compota***	1	3 / 100 °C	15 - 25
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)  Crepes de patata****	سىلى	5	2,5 - 3,5	Pudin de chocolate****	•	2/90°C	3 - 5
Rösti suizo	سق	1	50 - 55	Función Freír con gran cantidad de aceite			
Patatas glaseadas	س	3	15 - 20	Repostería, p. ej. Berlinas,	1	5 / 170 °C	5 - 10
Función Cocer a fuego lento	•	3	13 - 20	donuts y buñuelos**			
	Û	2/90°C	30 - 40	Productos			
Albóndigas de patata	<b>1</b>	2190 C	30 - 40	congelados			
Función Hervir	1	2/10000	20. 45				
Patatas***	₩	3 / 100 °C	30 - 45	Función Freír con poco aceite			
Función Cocer en olla exprés	A-	4.1420.00	10. 20	Escalope	س	4	15 - 20
Patatas***	1	4 / 120 °C	10 - 20	Cordon bleu*	س	4	10 - 30
Pastas				Pechuga*	س	4	10 - 30
y cereales				Nuggets de pollo	سك	4	10 - 15
Función Cocer a fuego lento				- Gyros, Kebab	سك	3	5 - 10
Arroz	1	2/90°C	25 - 35	Filete de pescado, al natural o empanado	س	3	10 - 20
Polenta****	<b>Û</b>	2/90°C	3-8	- Varitas de pescado	سال	4	8 - 12
Puré de sémola	<u> </u>	2/90°C	5 - 10	Patatas fritas	سك	5	4 - 6
Función Hervir				Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	س	3	6 - 10
Pasta	1	3 / 100 °C	7 - 10	Rollitos de primavera	سال	4	10 - 30
Pasta rellena	<u> </u>	3 / 100 °C	6 - 15	- Camembert / queso	س	3	10 - 15
Función Cocer en olla exprés				Función Calentar / Conservar caliente			
Arroz***	1	4 / 120 °C	5 - 8	Verduras congeladas con salsa de nata,	1	1 / 70 °C	15 - 20
///		17.120 0	3 0	p. ej. espinacas a la crema*****			
Sopas				Función Hervir		2110000	45.00
				Verduras congeladas, p. ej. judias verdes******	1	3 / 100 °C	15 - 30
Función Cocer a fuego lento	_			Función Freír con gran cantidad de aceite			
Sopas instantáneas, p. ej. cremas*****	1	2/90°C	10 - 15	Patatas fritas congeladas**	₫	5 / 170 °C	4 - 8
Función Hervir				1 -		37170 C	7 0
Caldos caseros,	1	3 / 100 °C	60 - 90	Otros			
p. ej. sopa de carne o verduras***	Û	3 / 100 °C	5 - 10				
Sopas instantáneas, p. ej. sopa de fideos	u	37100 C	3 - 10	Función Freír con poco aceite			
Función Cocer en olla exprés	Û	4 / 120 %	3 - 6	Camembert / queso	سي	3	7 - 10
Caldo casero, p. ej. sopa de verduras***	1 L	4 / 120 °C	3-0	Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	س	1	5 - 10
Salsas				Picatostes	س	3	6 - 10
Función Freír con poco aceite				Almendras / nueces / piñones	سك	4	3 - 15
Salsas de tomate con verduras	س	1	25 - 35	Función Calentar / Conservar caliente			
Salsa bechamel	<u>.</u>	1	10 - 20	Lata de conserva,		1 / 70 °C	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	سا	1	10 - 20	p. ej. Sopa de goulasch*** /*****		4170	
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa	س	1	25 - 35	Glühwein (vino dulce caliente)***	1	1 / 70 °C	-
boloñesa				Función Cocer a fuego lento	-		
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	س	1	15 - 25	Leche***	1	2 / 90 °C	-

<sup>\*\*\*\*</sup> Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra. / \*\*\*\*\* Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

<sup>\*</sup> Dar la vuelta con frecuencia. / \*\* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

<sup>\*\*\*</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

<sup>\*\*\*\*\*</sup> Remover frecuentemente. / \*\*\*\*\* Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.