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.

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.

El Sensor de cocción inalámbrico es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción. Si su placa no dispone de Sensor, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia HZ39050.

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 tapa.

III) Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el sensor de cocción.

IV) Seleccionar el modo de cocción «Funciones de cocción».

V) Pulsar el símbolo del sensor de cocción inalámbrico.

VI) Seleccionar la Función de Cocción deseada.

VII) El símbolo parpadea hasta que el agua o el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada. A continuación, se emite una señal acústica. El símbolo deja de parpadear y permanece iluminado.

VIII) 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.

1	2	3	4	5
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
Función Calentar, conservar caliente p. ej. sopas, ponche	Función Cocer a fuego lento p. ej. arroz, leche	Función Hervir p. ej. pasta, verduras	Función cocer en olla exprés p. ej. pollo, potaje	Función Freír con gran cantidad de aceite p. ej. donuts, albóndigas

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.

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) Seleccionar la zona de cocción en la pantalla.

III) Seleccionar el modo de cocción «Función freír».

IV) Seleccionar el nivel de temperatura deseado para freír.

V) El símbolo parpadea hasta que se alcanza la temperatura para freír. A continuación, se emite una señal acústica. El símbolo deja de parpadear y permanece iluminado.

VI) Añadir el aceite a la sartén y empezar a freír.

1	2	3	4	5
Muy bajo	Bajo	Medio-bajo	Medio-alto	Alto
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.	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.	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.

9001160869

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

	Funciones de asistencia al cocinado		min.
Carne			
Función Freír con poco aceite			
Escalope natural [1]		4	6-10
Escalope empanado [1]		4	6-10
Solomillo [2]		4	6-10
Chuletas [1]		3	10-15
Cordon bleu [1]		4	10-15
Filete vienés [1]		4	10-15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) [2]		5	6-8
Bistec al punto (3 cm de grosor) [2]		5	8-12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) [1]		4	8-12
Pechuga (2 cm de grosor) [1]		3	10-20
Carne cortada a tiras [3]		4	7-12
Gyros [3]		4	7-12
Bacon [1]		2	5-8
Carne picada [3]		4	6-10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor) [1]		3	6-15
Albóndigas (2 cm de grosor) [1]		3	10-20
Albóndigas rellenas [1]		3	10-20
Salchichas cocidas [1]		3	8-20
Salchichas frescas [1]		3	8-20
Función Cocer a fuego lento			
Salchichas [4]		2 / 90 °C	10-20
Función Hervir			
Albóndigas [4]		3 / 100 °C	20-30
Pollo hervido [4]		3 / 100 °C	60-90
Ternera hervida [4]		3 / 100 °C	60-90
Función Cocinar con olla exprés			
Pollo [5]		4 / 120 °C	15-25
Ternera [5]		4 / 120 °C	15-25
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión porciones de pollo [6]		5 / 170 °C	10-15
Freír por inmersión albóndigas [6]		5 / 170 °C	10-15
Pescado			
Función Freír con poco aceite			
Filete de pescado natural [1]		4	10-20
Filete de pescado empanado [1]		3	10-20
Gambas [1]		4	4-8
Camarones [1]		4	4-8
Pescado frito entero [1]		3	10-20
Función Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado [4]		2 / 90 °C	15-20
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión pescado rebozado [6]		5 / 170 °C	10-15
Freír por inmersión pescado empanado [6]		5 / 170 °C	10-15

	Funciones de asistencia al cocinado		min.
Platos elaborados con huevo			
Función Freír con poco aceite			
Huevos a la plancha con mantequilla [7]		2	2-6
Huevos fritos [2]		4	2-6
Huevos revueltos [3]		2	4-9
Tortilla francesa [8]		2	3-6
Crepes [8]		5	1.5- 2.5
Tostadas francesas [8]		3	4-8
Crepes dulces con pasas [8]		3	10-15
Función Hervir			
Huevos cocidos [5]		3 / 100 °C	5-10
Verduras y legumbres			
Función Freír con poco aceite			
Ajo [3]		2	2-10
Cebolla rehogada [3]		2	2-10
Aros de cebolla [3]		3	5-10
Calabacín [1]		3	4-12
Berenjena [1]		3	4-12
Pimiento [3]		3	4-15
Espárragos trigueros [1]		3	4-15
Setas [3]		4	10-15
Verduras rehogadas con aceite [3]		1	10-20
Verduras glaseadas [3]		3	6-10
Función Hervir			
Brócoli [4]		3 / 100 °C	10-20
Coliflor [4]		3 / 100 °C	10-20
Coles de bruselas [4]		3 / 100 °C	30-40
Judías verdes [4]		3 / 100 °C	15-30
Garbanzos [5]		3 / 100 °C	60-90
Guisantes [4]		3 / 100 °C	15-20
Lentejas [5]		3 / 100 °C	45-60
Función Cocinar con olla exprés			
Verduras en olla exprés [5]		4 / 120 °C	3-6
Garbanzos en olla exprés [5]		4 / 120 °C	25-35
Alubias en olla exprés [5]		4 / 120 °C	25-35
Lentejas en olla exprés [5]		4 / 120 °C	10-20
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión verduras empanadas [6]		5 / 170 °C	4-8
Freír por inmersión verduras rebozadas [6]		5 / 170 °C	4-8
Freír por inmersión setas empanadas [6]		5 / 170 °C	4-8
Freír por inmersión setas rebozadas [6]		5 / 170 °C	4-8

[1] Dar la vuelta con frecuencia. / [2] Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica. / [3] Remover con frecuencia. / [4] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. / [5] Introducir el alimento desde el inicio. / [6] Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

	Funciones de asistencia al cocinado		min.
Patatas			
Función Freír con poco aceite			
Saltear patatas hervidas sin pelar [3]		5	6-12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)[3]		4	15-25
Crepes de patata [8]		5	2.5-3.5
Rösti suizo [7]		2	50-55
Patatas glaseadas [3]		3	15-20
Función Cocer a fuego lento			
Albóndigas de patata[4]		2 / 90 °C	30-40
Función Hervir			
Hervir patatas [5]		3 / 100 °C	30-45
Función Cocinar con olla exprés			
Patatas en olla exprés [5]		4 / 120 °C	10-20
Pastas y cereales			
Función Cocer a fuego lento			
Arroz [4]		2 / 90 °C	25 - 35
Polenta [3]		2 / 90 °C	3 - 8
Puré de sémola [3]		2 / 90 °C	5 - 10
Función Hervir			
Pasta [3]		3 / 100 °C	7 - 10
Pasta rellena [3]		3 / 100 °C	6 - 15
Función Cocinar con olla exprés			
Arroz en olla exprés [5]		4 / 120 °C	6 - 8
Sopas			
Función Cocer a fuego lento			
Cremas instantáneas [3]		2 / 90 °C	10 - 15
Función Hervir			
Caldos caseros [5]		3 / 100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas [3]		3 / 100 °C	5 - 10
Función Cocinar con olla exprés			
Caldo casero en olla exprés [5]		4 / 120 °C	20 - 30
Salsas			
Función Freír con poco aceite			
Salsa de tomate con verduras [3]		1	25 - 35
Salsa Béchamel [3]		1	10 - 20
Salsa de queso [3]		1	10 - 20
Reducir salsas [3]		1	25 - 35
Salsas dulces [3]		1	15 - 25

	Funciones de asistencia al cocinado		min.
Postres			
Función Cocer a fuego lento			
Arroz con leche [3]		2 / 90 °C	40-50
Gachas de avena [3]		2 / 90 °C	10-15
Pudin de chocolate [3]		2 / 90 °C	3-5
Función Hervir			
Compota [5]		3 / 100 °C	15-25
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión Berlinas [6]		5 / 170 °C	5-10
Freír por inmersión Donuts [6]		5 / 170 °C	5-10
Freír por inmersión Buñuelos [6]		5 / 170 °C	5-10
Productos congelados			
Función Freír con poco aceite			
Escalope [1]		4	15-20
Cordon bleu [1]		4	10-30
Pechuga de pollo [1]		4	10-30
Nuggets de pollo [1]		4	10-15
Gyros [3]		4	10-15
Kebab [3]		4	10-15
Filete de pescado natural [1]		3	10-20
Filete de pescado empanado [1]		3	10-20
Varitas de pescado [1]		4	8-12
Patatas fritas en sartén [3]		5	4-6
Salteados [3]		3	6-10
Rollitos de primavera [1]		4	10-30
Queso camembert [1]		3	10-15
Función Mantener caliente, calentar			
Verduras con salsa de nata [3]		1 / 70 °C	15-20
Función Hervir			
Judías verdes congeladas [4]		3 / 100 °C	15-30
Función Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión patatas fritas[6]		5 / 170 °C	4-8
Otros			
Función Freír con poco aceite			
Camembert [1]		3	7-10
Picatostes [3]		3	6-10
Platos precocinados deshidratados [10]		1	5-10
Tostar almendras [9]		4	3-15
Tostar nueces [9]		4	3-15
Tostar piñones [9]		4	3-15
Función Mantener caliente, calentar			
Calentar sopa de gulasch [5]		1 / 70 °C	10-20
Calentar vino especiado [5]		1 / 70 °C	-
Función Cocer a fuego lento			
Calentar leche [5]		2 / 90 °C	3-10

[7] Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. / [8] Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra. / [9] Añadir los alimentos tras la señal acústica.
[10] Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.