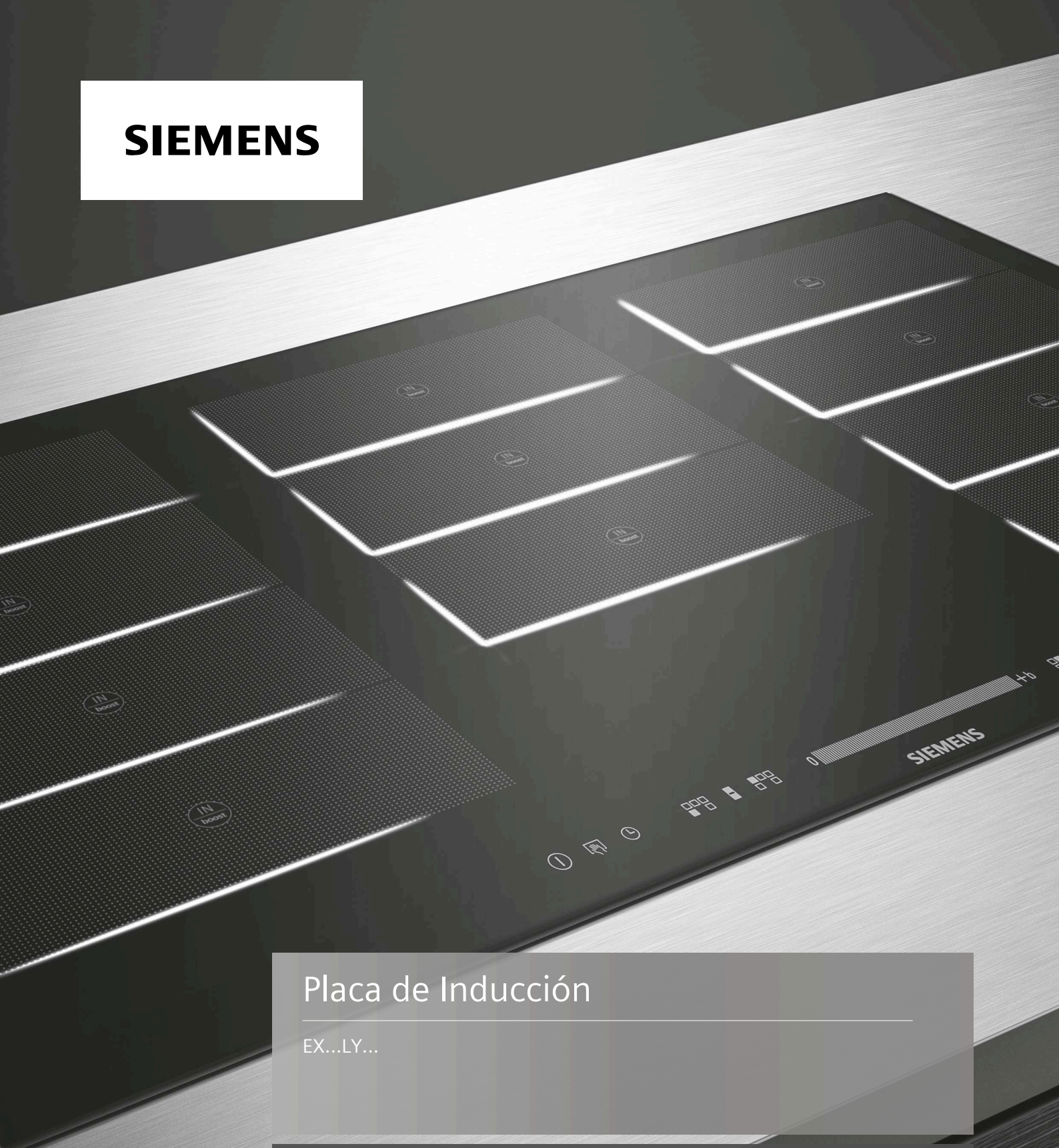
SIEMENS



Placa de Inducción

EX...LY...

es Manual de usuario

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.

Tabla de contenidos

1 Seguridad ... 2
2 Evitar daños materiales ... 5
3 Protección del medio ambiente y ahorro ... 5
4 Recipientes adecuados ... 6
5 Familiarizándose con el aparato ... 8
6 Manejo básico ... 9
7 flexInduction ... 11
8 flexInduction Plus ... 11
9 powerMove Plus ... 12
10 Funciones de programación del tiempo ... 13
11 powerBoost ... 13
12 shortBoost ... 14
13 Mantener caliente ... 14
14 flexMotion ... 14
15 Funciones de asistencia al cocinado ... 15
16 Sensor de cocción inalámbrico ... 19
17 Seguro para niños ... 21
18 Bloqueo del control para limpieza ... 21
19 Desconexión individual de seguridad ... 21
20 Ajustes básicos ... 21
21 Prueba de recipientes ... 23
22 Cuidados y limpieza ... 23
23 Solucionar pequeñas averías ... 24
24 Eliminación ... 26
25 Servicio de Asistencia Técnica ... 26
26 Comidas normalizadas ... 26

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.
Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

Al usar las Funciones de Cocción, confirmar que la zona de cocción seleccionada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.
Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos

requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.
Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

- No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Los alimentos se pueden incendiar.

- Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción.

- No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 26*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

El contacto de objetos metálicos con el ventilador situado en la parte inferior de la placa de cocción puede provocar una descarga eléctrica.

- No conservar objetos metálicos largos y afilados en los cajones de debajo de la placa de cocción.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.

- Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas.

- Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.

Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente.

- Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.

Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.

- El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.

- No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético y puede afectar en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.

- Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de mando magnético.
- No llevar nunca el elemento de mando en los bolsillos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

Aquí encontrará las situaciones o elementos que suelen provocar los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daño	Causa	Solución
Manchas	Proceso de cocción desatendido.	Supervisar el proceso de cocción.
Manchas, desconchaduras	Alimentos derramados, sobre todo con alto contenido en azúcar.	Eliminarlos inmediatamente con una rasqueta de vidrio.
Manchas, desconchaduras o roturas en el cristal	Recipientes defectuosos o esmalte de recipientes fundido o con base de cobre o aluminio.	Utilizar recipientes adecuados y en buenas condiciones.
Manchas, decoloración	Procesos de limpieza inadecuados.	Utilizar solo productos de limpieza adecuados para vitrocerámica y limpiar siempre cuando la placa esté fría.
Desconchaduras o roturas en el cristal	Golpes o caídas de recipientes, accesorios de cocina u otros objetos duros o puntiagudos.	Cocinar con cuidado de no golpear el cristal ni dejar que caigan sobre la placa de cocción.
Rayaduras, decoloración	Bases rugosas de los recipientes o desplazamiento del recipiente.	Comprobar los recipientes. Mover los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Daños en el aparato	Cocción con recipientes sacados directamente del congelador.	No colocar recipientes congelados sobre la zona de cocción.
Daños en recipientes o en el aparato	Cocción en vacío.	No colocar nunca recipientes sin contenido ni dejar que se calienten vacíos sobre una zona de cocción caliente.
Daños en cristal	Material fundido sobre la zona de cocción caliente o tapas calientes sobre el cristal.	No colocar papel para horno, papel de aluminio ni recipientes de plástico, o tapas sobre la placa de cocción.
Sobrecalentamiento	Recipientes calientes sobre el panel de mando o el marco de la placa de cocción.	No colocar nunca recipientes calientes sobre estas zonas.

¡ATENCIÓN!
Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

- En caso de que haya un cajón debajo de la placa de cocción, no almacenar en este compartimento objetos pequeños o puntiagudos ni colocar papel o paños de cocina. Estos objetos podrían ser aspirados y causar daños al ventilador o afectar a la refrigeración.
- Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.
Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

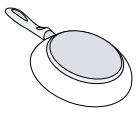
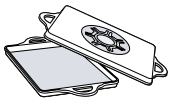
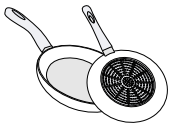
Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Recipientes adecuados

Los recipientes adecuados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán, y la base debe ajustarse a la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

4.1 Tamaño y características de los recipientes

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves.
Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con Prueba de recipientes. Ver
→ *"Prueba de recipientes", Página 23*

Recipientes	Materiales	Características
Recomendados 	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente.
	Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Aseguran la detección del recipiente, ganando rapidez de calentamiento.
Aptos 	Base no totalmente ferromagnética.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética y la distribución de calor puede no ser homogénea.
	Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.
No aptos	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

Notas

- No utilizar nunca placas difusoras entre la placa de cocción y el recipiente.
- No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

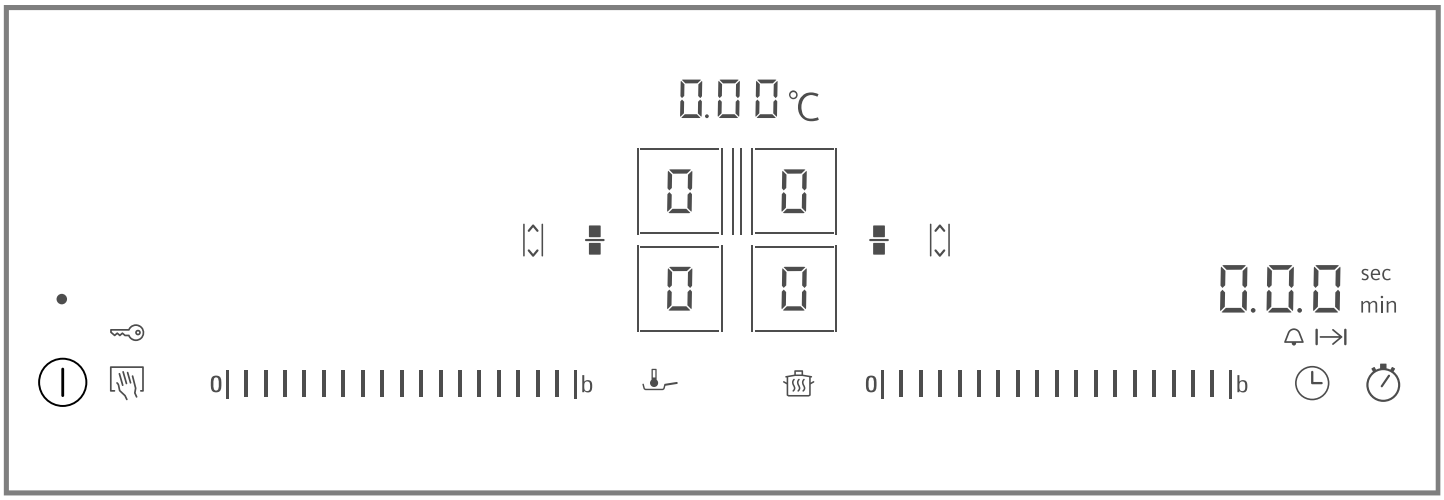
5 Familiarizándose con el aparato

5.1 La cocción por inducción

La cocción por inducción supone algunos cambios con respecto a otras formas de calentamiento y una serie de ventajas como el ahorro de tiempo al cocinar y freír, ahorro de energía, cuidados y limpieza más sencillos. También supone un mayor control del calor, ya que el calor se genera directamente en el recipiente.

5.2 Panel de mando

Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.



Consejo: Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.

Nota: No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Sensores de selección

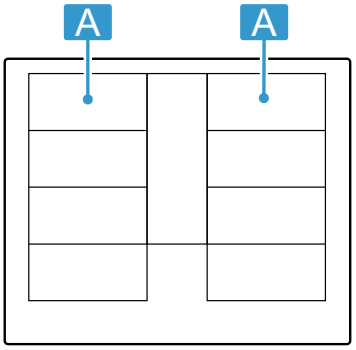
Al encender la placa, se iluminan los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Sensor	Función
⏻	Interruptor principal
□/⊔	Seleccionar la zona de cocción
0|||||||||||||	Zona de programación
b	powerBoost / shortBoost
▮	flexInduction
⇕	powerMove Plus
	Bloqueo del control para limpieza / Seguro para niños
	Mantener caliente
	fryingSensor
◷	Temporizador de desconexión / Reloj avisador
	countUp function

Además de los sensores, dependiendo del estado de la placa, se iluminan los indicadores de las zonas de cocción y de las diferentes funciones activadas o disponibles.

5.3 Distribución de las zonas de cocción

Las potencias máximas especificadas han sido obtenidas de acuerdo a los recipientes y ensayos según la norma IEC/EN 60335-2-6. Pueden variar según el tamaño y el material de los recipientes de cocina.



Zona	Potencia máxima	
A	Nivel de potencia 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Zonas de cocción

Antes de empezar a cocinar, comprobar que el tamaño del recipiente se ajuste a la zona de cocción con la que se desea cocinar:

Zona	Tipo de zona
▭	Zona de cocción simple
▤	Zona de cocción flexible → *"flexInduction", Página 11*
▤ / ▤	Zona de cocción flexible ampliada → *"flexInduction Plus", Página 11*

5.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

6 Manejo básico

6.1 Encender la placa de cocción

- Pulsar ①.
  Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento.
- ✔ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

reStart

- Al encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

6.2 Apagar la placa de cocción

- Pulsar ① hasta que los indicadores se apaguen.
- ✔ Todas las zonas de cocción están apagadas.

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

6.3 Ajustar el nivel de potencia en las zonas de cocción

Su placa dispone de 17 niveles de potencia que están indicados del 1 al 9 con valores intermedios. Elija el más adecuado para el alimento y el proceso de cocción que va a llevar a cabo.

1. Pulsar el símbolo □/⊔ de la zona de cocción deseada.
- ✔ El indicador 0 se ilumina con mayor intensidad.
2. En la zona de programación, seleccionar el nivel de potencia deseado.
- ✔ El nivel de potencia está ajustado.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción o el recipiente no es apropiado, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

quickStart

- Si hay uno o más recipientes colocados en alguna zona de cocción antes de encender el aparato, la placa detecta uno de los recipientes y la zona de cocción correspondiente se selecciona automáticamente. A continuación, seleccionar el nivel de potencia antes de 20 segundos o la placa se apaga.

Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a 0 en la zona de programación.
- ✔ El nivel de potencia de la zona de cocción se modifica o se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

6.4 Consejos para cocinar

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.

- Encontrará más consejos para ahorrar energía durante el cocinado en
  → *"Ahorro de energía", Página 6*

Recomendaciones para cocinar

La tabla indica qué nivel de potencia (▁=☰) es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción (◷ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

	▁=☰	◷ min
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche[1]	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua[1]	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado [1]	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche [2]	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100

[1] Sin tapa
[2] Precalentar a nivel de potencia 8-8.5

	▁=☰	◷ min
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite [1]		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Chuletas, al natural o empanadas	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada	5 - 6	10 - 30
Albóngidas de carne (3 cm de grosor)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)[1]		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6 - 7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

[1] Sin tapa
[2] Precalentar a nivel de potencia 8-8.5

7 flexInduction

La zona flexible permite cocinar con recipientes de diferentes tamaños y formas. Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando esta zona flexible está en funcionamiento, solo se activa la zona cubierta por el recipiente.

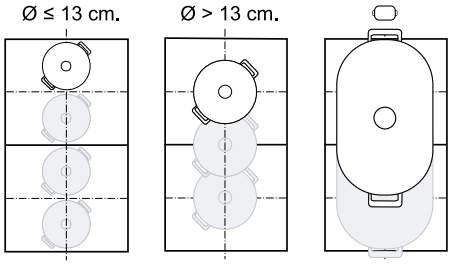
7.1 Colocación del recipiente

La zona flexible se puede configurar de dos maneras diferentes, dependiendo del recipiente que se va a utilizar. Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente, como indican las imágenes.

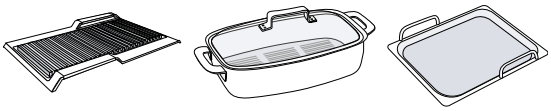
Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:



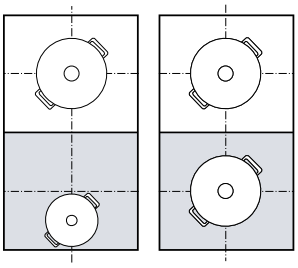
- Recipientes alargados recomendados ⬭:



Como dos zonas de cocción separadas

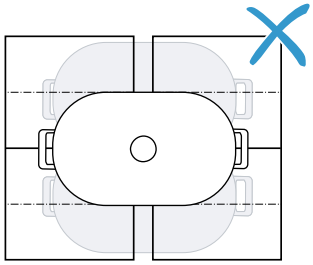
Recomendado para cocinar con dos recipientes.

Se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.



Atención

No situar el recipiente cubriendo más de una zona flexible al mismo tiempo. Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.



7.2 flexInduction separar

Por defecto, la placa viene configurada con las dos zonas de cocción unidas. Para separarlas:

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción.
2. Pulsar ▮.

✔ El indicador se ilumina. La zona flexible está separada.

Notas

- La configuración de la zona flexible se puede modificar. Consultar Ajustes básicos → *Página 21*
- Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

7.3 flexInduction unir

▸ Pulsar ▮

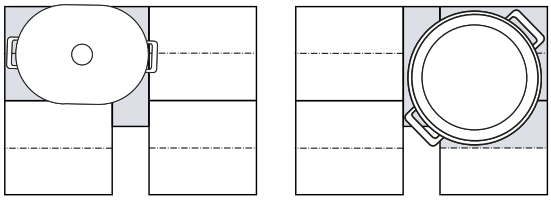
✔ Las zonas de cocción se unen y siguen funcionando de forma conjunta.

8 flexInduction Plus

La zona de cocción flexible ampliada permite cocinar con recipientes de mayor tamaño o alargados en posición horizontal.
Esta zona se activa siempre asociada a una de las dos zonas flexibles. No es posible activarla independientemente.

8.1 Colocación del recipiente según su forma y tamaño

Colocar el recipiente en el centro de la parte trasera de la zona de cocción flexible y su zona ampliada.
En función del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la zona flexible se debe activar como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:



8.2 Activar flexInduction Plus

1. Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la zona flexible ampliada.
2. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. Se iluminan los indicadores de la zona de cocción y el indicador ı de la zona flexible ampliada.

✔ La función está activada.

Nota: Si el indicador no se ilumina, levantar el recipiente y volver a colocarlo sobre la zona de cocción.

8.3 Desactivar flexInduction Plus

▸ Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0 en la zona de programación.

✔ La función está desactivada.

9 powerMove Plus

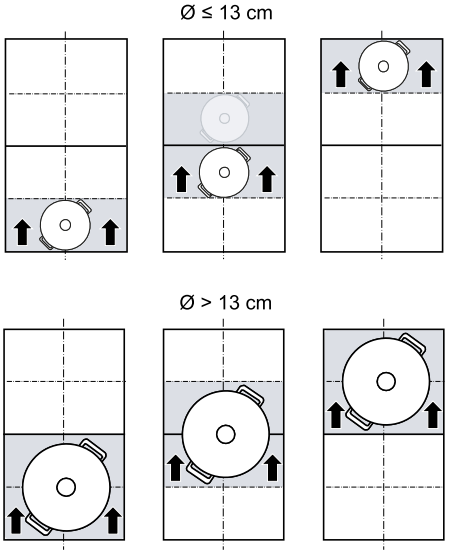
Permite cambiar el nivel de potencia a un recipiente simplemente desplazándolo a lo largo de la zona flexible. Esta se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia diferente en cada una de ellas.

9.1 Colocación y desplazamiento del recipiente

Utilizar solo un recipiente. El área de cocción dependerá del tamaño y colocación del recipiente.
Cada área tiene un nivel de potencia predeterminado:

- Área delantera = Nivel de potencia 9
- Área central = Nivel de potencia 5
- Área trasera = Nivel de potencia 1.5

La configuración de los niveles predeterminados se puede modificar. Consultar Ajustes básicos.
→ *Página 21*



9.2 Activar powerMove Plus

Requisito: Colocar solo un recipiente en la zona flexible.

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona flexible.
2. Pulsar ⇕.

✔ ⇕ se ilumina con mayor intensidad y el nivel de potencia del área en la que está situado el recipiente.

✔ La función está activada.

Nota: Los niveles de potencia de las áreas se pueden modificar durante el proceso de cocción.

9.3 Desactivar powerMove Plus

▸ Pulsar ⇕

✔ ⇕ se ilumina con menor intensidad.

✔ La función está desactivada.

10 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:
- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador
- countUp function

10.1 Temporizador de desconexión

Permite programar un tiempo de cocinado en una o varias zona de cocción y apagarla automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Activar Temporizador de desconexión

1. Pulsar dos veces ◷.
✔ Los indicadores 00 y |→| se iluminan.
2. Seleccionar la zona de cocción y el tiempo de cocción deseado.
✔ El indicador |→| de la zona de cocción se ilumina.
3. Pulsar ◷ para confirmar.
4. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
✔ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.
✔ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y la zona de cocción se apaga.

Notas
- Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada fryingSensor, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.
- Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada cookingSensor, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar Temporizador de desconexión

1. Pulsar dos veces ◷.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.
4. Pulsar ◷ para confirmar el ajuste seleccionado.

10.2 Reloj avisador

Permite activar un contador desde 0 hasta 99 minutos. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Activar Reloj avisador

1. Pulsar ◷.
✔ Los indicadores 00 y 🔔 se iluminan .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación.
3. Pulsar ◷ para confirmar el ajuste.
✔ El tiempo comienza a transcurrir.
✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal y los indicadores parpadean.

Modificar o desactivar Reloj avisador

1. Pulsar ◷.
2. Modificar el tiempo en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.
3. Pulsar ◷ para confirmar.

10.3 countUp function

Activa un cronómetro para mostrar el tiempo transcurrido.

Activar countUp function

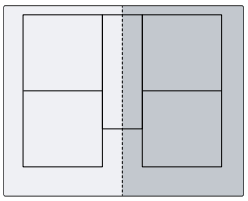
▸ Pulsar ⏱.
✔ Los indicadores 00 se iluminan.
✔ El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar countUp function

▸ Pulsar ⏱.
✔ Los indicadores de la función programación del tiempo se apagan.
✔ La función se ha desactivado.

11 powerBoost

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.



11.1 Activar powerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b. El indicador b se ilumina.
✔ La función está activada.

Nota: La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

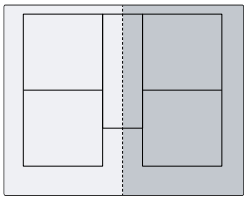
11.2 Desactivar powerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b. El indicador b deja de visualizarse y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.
✔ La función está desactivada.

Nota: En determinadas circunstancias, se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

12 shortBoost

Permite precalentar sartenes más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.



12.1 Recomendaciones de uso

- No cubrir la sartén con tapa.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Utilizar siempre sartenes que no hayan sido calentadas previamente.
- Utilizar sartenes con bases totalmente planas. No utilizar sartenes de base fina.

12.2 Activar shortBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar dos veces b. Se ilumina b‾.

✔ La función está activada.

Nota: La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

12.3 Desactivar shortBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b. Deja de visualizarse b‾ y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.

✔ La función está desactivada.

Nota: Para evitar altas temperaturas, esta función se desconecta automáticamente tras 30 segundos.

13 Mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

13.1 Activar Mantener caliente

1. Pulsar ♨.
2. En los siguientes 10 segundos seleccionar la zona de cocción deseada.
   Se ilumina L.

✔ La función está activada.

13.2 Desactivar Mantener caliente

1. Pulsar ♨.
2. Seleccionar la zona de cocción.
   Deja de visualizarse L.
   La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

✔ La función está desactivada.

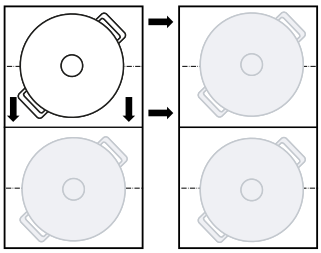
14 flexMotion

Esta función permite transferir el nivel de potencia, el tiempo de cocción programado y la función de cocción seleccionada, de una zona de cocción a otra.

14.1 Realizar flexMotion

Requisito: El recipiente debe desplazarse a una zona de cocción que no esté activa, que no tenga ajustes preseleccionados o en la que no se haya colocado previamente otro recipiente.

1. Desplazar el recipiente.



   El recipiente es detectado y en el indicador de la nueva zona de cocción parpadean alternativamente el nivel de potencia y t.
2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
   El nivel de potencia de la zona de cocción original se ajusta a 0.

✔ Los ajustes se han transferido a la nueva zona de cocción.

Nota: Si antes de confirmar los ajustes, se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes.

15 Funciones de asistencia al cocinado

El asistente de cocinado resulta perfecto para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados.
Una vez seleccionada la temperatura deseada, los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente y la mantienen constante durante el proceso de cocción.

Ventajas

- Cuando se alcanza la temperatura seleccionada esta se mantiene constante automáticamente, de este modo se ahorra energía.
- El aceite no se sobrecalienta y se evita que los alimentos rebosen.

15.1 fryingSensor

Permite preparar o reducir salsas, cocinar con mantequilla crepes o huevos, sofreír verduras o freír bistecs al punto que desee, manteniendo la temperatura controlada.
Esta función está disponible en las zonas de cocción indicadas con el símbolo .

Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Nivel	Temperatura	Funciones	Recipientes
1	120 °C	Cocinar y reducir salsas, rehogar verduras	
2	140 °C	Sofreír en aceite de oliva o mantequilla	
3	160 °C	Freír pescados, alimentos gruesos	
4	180 °C	Fritura empanados, congelados y plancha	
5	215 °C	Parrilla y plancha a alta temperatura	

Recipientes recomendados

Se han diseñado recipientes específicos para utilizar esta función y obtener resultados óptimos.

Recipiente	Zona recomendada
Sartén Ø 15 cm	Zona simple
Sartén Ø 19 cm	Zona simple
Sartén Ø 21 cm	Zona simple
Sartén Ø 28 cm	Zona flexible ampliada
Teppan Yaki	Zona flexible
Grill	Zona flexible

Se pueden adquirir estos recipientes recomendados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online siemens-home.bsh-group.com

Nota: En principio, también es posible utilizar otros recipientes para cocinar. En función de las propiedades de los recipientes para cocinar, es posible que la temperatura alcanzada difiera de los niveles de temperatura escogidos.

Activar fryingSensor

1. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.
2. Pulsar y a continuación seleccionar la zona de cocción.
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.

✔ La función está activada. El símbolo parpadea hasta que se alcanza la temperatura seleccionada.
✔ Una vez alcanzado el nivel de temperatura, suena una señal y el símbolo deja de parpadear.

4. Añadir aceite en la sartén y a continuación los alimentos.

Nota: Si desea cocinar con más de 250 ml. de aceite, añada el aceite y espere unos segundos antes de añadir los alimentos.

Desactivar fryingSensor

▸ Seleccionar la zona de cocción y pulsar .
✔ La función está desactivada.

Recomendaciones para cocinar con fryingSensor

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

- Sartén
- Teppanyaki
- Grill

	Recipiente		min
Carne			
Escalope		4	6-10
Escalope empanado		4	6-10
Solomillo		4	6-10
Chuletas		3	10-15
Cordon bleu, Filete Vienés		4	10-15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)		5	6-8
Bistec al punto (3 cm de grosor)		5	8-12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor)		4	8-12
Chuleton con hueso poco hecho (4,5 cm grosor)		5	10-15
Chuleton con hueso al punto (4,5 cm grosor)		5	20-30
Pechuga (2 cm de grosor)		3	10-20
Bacon		2	5-8
Carne picada		4	6-10

	Recipiente	🌡	◷ min
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)		3	6-15
Albondigas (2 cm de grosor)		3	10-20
Salchichas		3	8-20
Chorizo, longaniza fresca		3	10-20
Pinchos, brochetas		3	10-20
Tiras de carne especiadas		4	7-12
Pescado y marisco			
Filete de pescado		4	10-20
Filete de pescado empanado		4	10-20
Pescado frito entero		3	10-20
Sardinas		4	6-12
Gambas, camarones		4	4-8
Calamares, sepia		4	6-12
Platos con huevo			
Huevos a la plancha con mantequilla		2	2-6
Huevos fritos		4	2-6
Huevos revueltos		2	4-9
Tortilla francesa		2	3-6
Tostadas francesas		3	4-8
Crepes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Vegetales			
Saltear patatas hervidas		5	6-12
Patatas fritas		4	15-25
Crepes de patata		5	2-4
Cebolla, ajo rehogado		2	2-10
Aros de cebolla		3	5-10
Calabacín, berenjena, pimiento		2	4-12
Espárragos trigueros		3	4-15
Setas		4	10-15
Verduras rehogadas con aceite		1	10-20
Verduras en tempura		4	5-10
Productos congelados			
Nuggets de pollo		4	10-15
Varitas de pescado		4	8-12
Patatas fritas		5	4-8
Salteados		3	6-10
Rollitos de primavera		4	10-30
Empanadillas, croquetas		5	3-8
Salsas			
Salsa de tomate		1	25-35
Salsa Béchamel		1	10-20
Salsa de queso		1	10-20
Salsas dulces		1	15-25
Reducir salsas		1	25-35
Otros			
Queso a la plancha		3	7-10

	Recipiente	🌡	◷ min
Picatostes		3	6-10
Pan tostado		4	4-8
Platos precocinados deshidratados		1	5-10
Tostar almendras, nueces, piñones		4	3-15
Palomitas de maíz		5	3-4

15.2 cookingSensor

Permite calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocinar con olla exprés o freír con abundante cantidad de aceite en olla, manteniendo la temperatura controlada.
Para utilizar estas funciones es necesario disponer del Sensor de cocción inalámbrico.
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción usando el Sensor de cocción inalámbrico en sus recipientes habituales.

Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Nivel	Temperatura	Funciones	Recipientes
1	70 °C	Calentar y mantener caliente	
2	90 °C	Cocinar a fuego lento	
3	100 °C	Hervir	
4	120 °C	Cocinar con olla exprés	
5	180 °C	Freir por inmersión	

Consejos del cookingSensor

- El Sensor de cocción inalámbrico mide la temperatura del líquido a través de la base de silicona adherida al recipiente, para poder medir correctamente es necesario que la base de silicona esté totalmente cubierta por el líquido que se desea medir.
- La ventana del Sensor de cocción inalámbrico y la base de silicona adherida al recipiente deben estar totalmente secas antes de comenzar el proceso de cocción.
- No retirar el Sensor de cocción inalámbrico durante un proceso de cocinado en marcha. Una vez terminado retírelo con cuidado, el Sensor puede estar caliente.
- Para ahorrar energía se recomida el uso de tapa.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción inalámbrico esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.

- El Sensor de cocción inalámbrico no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.

Activar cookingSensor

Requisito: Emparejar el sensor de cocción inalámbrico.

1. Colocar el Sensor de cocción inalámbrico en el recipiente.
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Pulsar el centro del Sensor de cocción inalámbrico. En el panel de mando se ilumima el indicador ⌂. A continuación seleccionar la zona de cocción donde se ha situado el recipiente con el Sensor de cocción inalámbrico.
4. Elegir el nivel de temperatura correspondiente para el alimento que se va a cocinar.

✔ La función está activada.

✔ El símbolo de temperatura ⌂ parpadea hasta que el agua o el aceite alcanzan la temperatura adecuada para añadir el alimento a cocinar. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

5. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

Desactivar cookingSensor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0 en la zona de programación.

✔ Las funciones están desactivadas.

Nota: Para activar de nuevo las funciones de cocción, esperar aproximadamente 10 segundos.

Recomendaciones para cocinar con cookingSensor

La siguiente tabla muestra la temperatura ideal para una selección de platos. La temperatura 🌡 °C y la duración del tiempo de cocción ◷ min pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

- Calentar y mantener caliente

	🌡 °C	◷ min
Calentar sopa de gulasch	70	10-20
Calentar vino especiado	70	5-15

- Cocer a fuego lento

	🌡 °C	◷ min
Carne		
Salchichas	90	10-20
Pescado		
Pescado rehogado	90	15-20
Platos con huevo		
Huevos poche	90	2-5
Patatas		
Albóndigas de patata	90	30-40
Pasta y cereales		
Arroz	90	25-35
Arroz vaporizado	90	25-35
Arroz integral	90	45-55
Arroces, Bamatic, Thai	90	8-12
Arroz salvaje	90	20-30
Polenta	90	3-8
Puré de sémola	90	5-10
Sopas		
Cremas instantaneas	90	10-15
Postres		
Arroz con leche	90	40-50
Gachas de avena	90	10-15
Pudin de chocolate	90	3-5
Otros		
Leche	90	3-10

- Hervir

	🌡 °C	◷ min
Carne		
Albóndigas	100	20-30
Pollo	100	60-90
Ternera	100	60-90
Platos con huevo		
Huevos cocidos	100	5-10
Verduras y legumbres		
Brócoli	100	10-20
Coliflor	100	10-20
Coles de bruselas	100	30-40
Judias verdes	100	15-30
Garbanzos	100	60-90
Guisantes	100	15-20
Lentejas	100	45-60
Patatas		
Gnochi	100	3-6
Hervir patatas	100	30-45
Boniato	100	30-45
Pasta y cereales		
Pasta seca	100	7-10
Pasta fresca	100	3-5
Pasta integral	100	7-10
Pasta seca rellena	100	15-20
Pasta fresca rellena	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Sopas		
Caldos caseros	100	60-90
Sopas instantáneas	100	5-10
Postres		
Compota	100	15-25
Productos congelados		
Judías verdes	100	15-30

- Cocinar con olla exprés

	°C	min
Carne		
Pollo	120	15-25
Ternera	120	15-25
Verduras y legumbres		
Verduras	120	3-6
Garbanzos	120	25-35
Lentejas	120	10-20
Alubias	120	25-35
Patatas		
Patatas	120	10-20
Boniato	120	10-20
Pasta y cereales		
Arroz	120	6-8
Arroz integral	120	12-18
Sopas		
Caldo casero	120	20-30

- Freír por inmersión, gran cantidad de aceite
Utilizar la tapa para calentar el aceite, retirarla para freir los alimentos.

	°C	min
Carne		
Porciones de pollo	180	10-15
Albóndigas	180	10-15
Pescado		
Pescado rebozado, empanado	180	10-15
Verduras y legumbres		
Verduras rebozadas, empanadas	180	4-8
Setas rebozadas, empanadas	180	4-8
Postres		
Berlinas, Donuts, Buñuelos	180	5-10
Productos congelados		
Patatas fritas	180	4-8

15.3 Sensor de cocción inalámbrico

Para poder usar cookingSensor debe adquirir el Sensor de cocción inalámbrico.
Se puede adquirir el Sensor de cocción inalámbrico a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online siemens-home.bsh-group.com

Emparejar el Sensor de cocción inalámbrico

Para establecer la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando se deben seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar el ajuste básico c14. Ajustes básicos → *Página 21*
✔ Se ilumina el indicador -.
2. Seleccionar la zona de cocción cuyo indicador se ha iluminado. Suena una señal. El indicador parpadea.
3. En los siguientes 30 segundos pulsar brevemente el centro del Sensor de cocción inalámbrico.
   – Transcurridos unos segundos, en la indicación visual de la zona de cocción se mostrará el resultado de la conexión entre el Sensor de cocción y el panel de mando.

	Resultado	
0	Conexión correcta	cookingSensor está disponible
1	Conexión errónea	Error de comunicación ■ Repetir de nuevo el proceso de conexión. Si el resultado sigue siendo 1, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
2	Conexión errónea	Error de comunicación ■ Problema de comunicación Bluetooth. Repetir de nuevo el proceso de conexión. ■ El centro del Sensor de cocción inalámbrico no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción. Repetir de nuevo el proceso de conexión. ■ El Sensor de cocción inalámbrico se ha quedado sin batería. Cambiar la batería, reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico y repetir el proceso de conexión.

Reiniciar el Sensor de cocción Inalámbrico

1. Mantener pulsado el centro del Sensor de cocción inalámbrico durante 8-10 segundos.
✔ Durante este proceso, el indicador led del Sensor de cocción inalámbrico se iluminará tres veces.
✔ El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez.
2. Dejar de pulsar el centro del Sensor de cocción inalámbrico en ese momento.
✔ Cuando el led se apague el Sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.
3. Volver a repetir el proceso de emparejamiento desde el punto 2.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. Si el agua hierve en exceso o demasiado suave, se puede ajustar el punto de ebullición. Para ello:
Seleccionar el ajuste básico c4. Ajustes básicos → *Página 21*

Altitud	Valor del ajuste c4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3[1]
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7

[1] Ajuste básico

Altitud	Valor del ajuste c 4
1200 - 1400 m	8
Superior a 1400 m	9
[1] Ajuste básico	

Nota: La temperatura 3/100°C es suficiente para hervir eficientemente, pero, si se desea fijar una ebullición más intensa, se puede seleccionar un nivel de altitud menor.

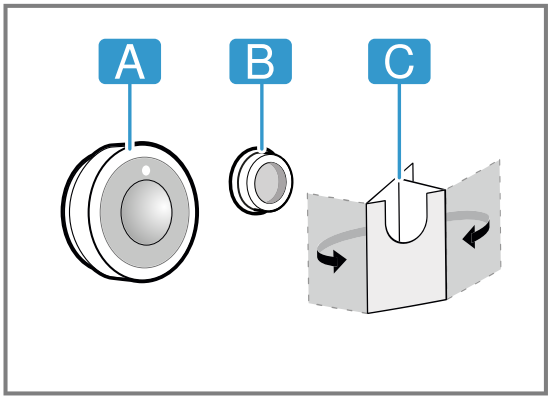
16 Sensor de cocción inalámbrico

Para poder usar la función cookingSensor debe adquirir el Sensor de cocción inalámbrico.
Se puede adquirir el Sensor de cocción inalámbrico a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online siemens-home.bsh-group.com

16.1 Volumen del suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

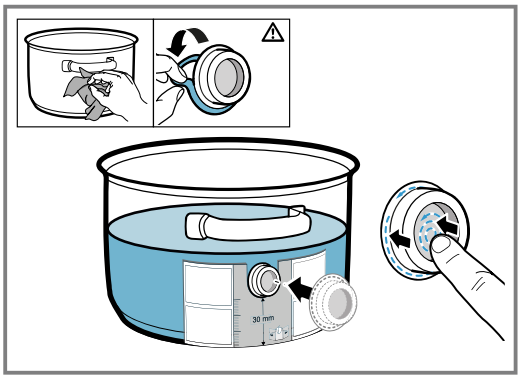
- A Sensor de cocción inalámbrico
- B Base de silicona
- C Plantilla



16.2 Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente. Para colocarla sobre el recipiente:

1. La zona de adherencia en el recipiente no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
2. Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla en el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).

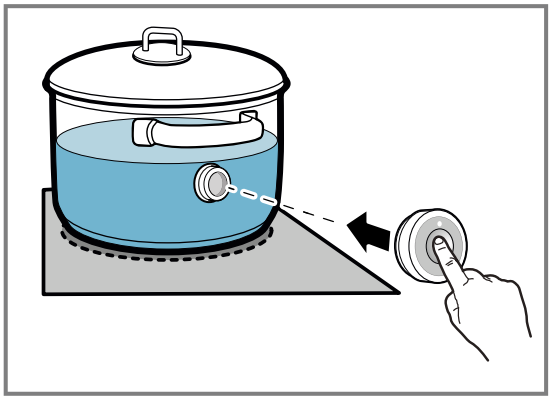


3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.
4. Dejar secar el pegamento durante 1 hora, mientras tanto no utilizar ni lavar el recipiente.

Nota: Si la base de silicona se despega, utilizar una nueva base. Puede adquirir un set de 5 bases de silicona en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial siemens-home.bsh-group.com , indicando la referencia 17007119.
Todos los adhesivos se degradan con el tiempo si permanecen almacenados. Para evitarlo, coloque las bases de silicona en sus recipientes al momento de recibirlos.

16.3 Colocar el sensor de cocción inalámbrico

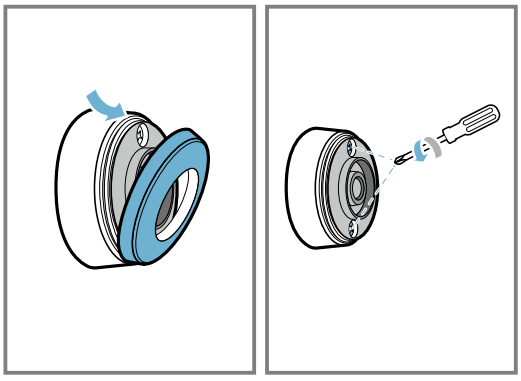
1. Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
2. Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



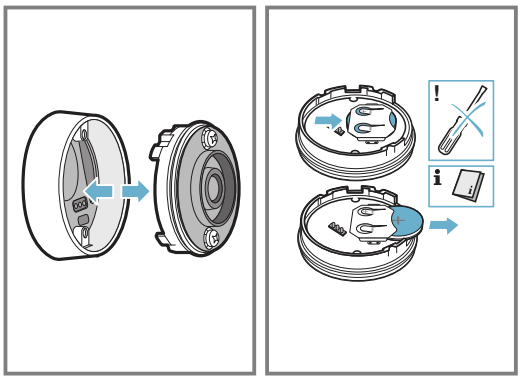
16.4 Cambiar la batería

Si el led del Sensor de cocción inalámbrico no se ilumina cuando se presiona, la batería se ha descargado. Cómo cambiar la batería:

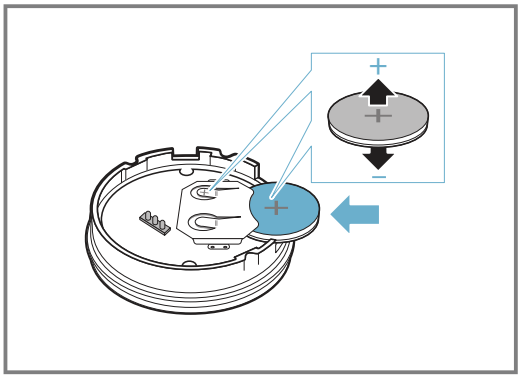
1. Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.



2. Abrir la tapa del Sensor de cocción y retirar la batería del interior de la base.

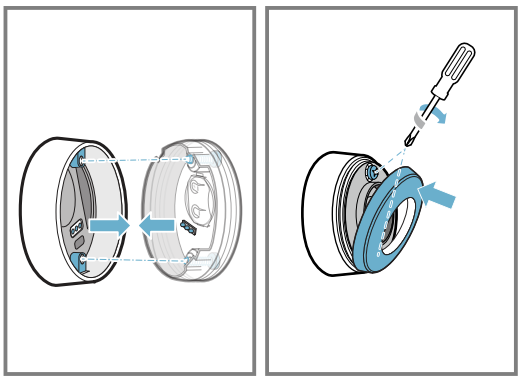


3. Colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería). Utilizar solo baterías de tipo CR2032, de buena calidad.



Nota: No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.

4. Cerrar la tapa del Sensor de cocción (debe coincidir el espacio para los tornillos de la tapa y de la base). Colocar los tornillos con un destornillador y colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



16.5 Limpieza

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicona

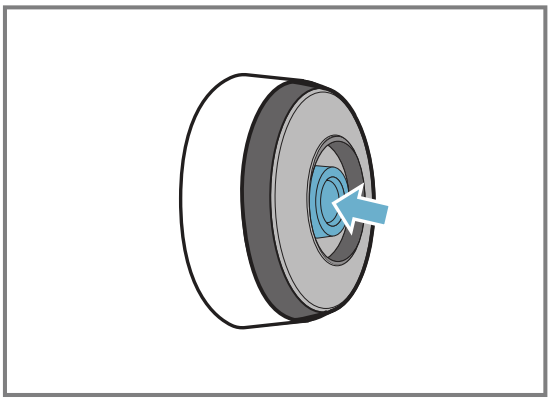
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

Nota: No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del Sensor de cocción inalámbrico

Debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

1. Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
2. Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpia cristales.



Notas

- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventanas del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

16.6 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/EU.
Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en siemens-home.bsh-group.com , en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.
Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por BSH Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

17 Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños la enciendan.

17.1 Activar Seguro para niños

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar ⏻.
2. Pulsar durante 4 segundos.
✔ El indicador se ilumina durante 10 segundos.
✔ La placa de cocción está bloqueada.

17.2 Desactivar Seguro para niños

1. Pulsar ⏻.
2. Pulsar durante 4 segundos.
✔ El bloqueo está desactivado.

17.3 Seguro automático para niños

Permite activar esta función automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.
Para activar y desactivar, consultar Ajustes básicos → *Página 21*.

18 Bloqueo del control para limpieza

Permite bloquear el panel de mando para limpiarlo, sin que se puedan modificar los ajustes seleccionados.
No afecta al interruptor principal.

18.1 Activar Bloqueo del control para limpieza

▸ Pulsar . Suena una señal acústica y se ilumina .
✔ El panel de mando está bloqueado durante 35 segundos. 5 segundos antes de que se desactive, suena una señal de indicación.

18.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo:

▸ Pulsar .
✔ El panel de mando está desbloqueado.

19 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. La placa muestra un F8 y la zona de cocción se apaga.
El tiempo de la desconexión se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Pulsar cualquier sensor para aceptar y volver a activar la zona de cocción.

20 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

20.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
c 1	Seguro para niños	0 - Manual.[1] 1 - Automático. 2 - Desactivado.
c 2	Señales acústicas	0 - Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 - Solo señal de error activada. 2 - Solo señal de confirmación activada. 3 - Todas las señales activadas.[1]

[1] Ajuste de fábrica

Indicador	Ajuste	Valor
c 3	Indicador de consumo de energía Muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción, en kWh. La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.	0 - Desactivado.[1] 1 - Activado.
c 4	Ajuste según la altura con respecto al nivel del mar	1-2 - Reducción. 3 - Ajuste Básico. 4-9 - Ampliación.
c 5	Desconexión automática de las zonas de cocción.	00 - Desactivado.[1] 01-99 - Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo	1 - 10 segundos.[1] 2 - 30 segundos. 3 - 1 minuto.
c 7	Límite de potencia Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción, que se muestra en la placa de características. Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, se mostrará _ y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	0 - Desactivado. Potencia máxima de la placa.[1] 1 - 1000 W. Potencia mínima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. - 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 - Potencia máxima de la placa.
c 11	powerMove Plus Permite modificar los niveles de potencia preajustados de las tres áreas de cocción correspondientes a la Zona Flex. Seleccionar una de las dos zonas de cocción, ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación y pulsar ⊡ para confirmar el nuevo nivel de potencia y seleccionar la siguiente área de cocción.	9 - Nivel de potencia predeterminado para la zona de cocción delantera. 5 - Nivel de potencia predeterminado para la zona de cocción central. 1.5 - Nivel de potencia predeterminado para la zona de cocción trasera.
c 12	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes	0 - No apto. 1 - No óptimo. 2 - Adecuado.
c 13	flexInduction Permite configurar el modo de activación de la función.	0 - Como dos zonas de cocción independientes. 1 - Como una única zona de cocción.[1]
c 14	Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción	0 - Conexión correcta. 1 - Conexión errónea: debido a un error de comunicación. 2 - Conexión errónea: debido a un error en el Sensor de cocción.
c 0	Volver a los ajustes de fábrica	0 - Ajustes personales.[1] 1 - Ajustes de fábrica.

[1] Ajuste de fábrica

20.2 Acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar ⏻ para encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado ◷ durante 4 segundos.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	0 1
Número de fabricación	Fd

Información del producto	Indicador
Número de fabricación 1	02.
Número de fabricación 2	0.5

✔ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

3. Pulsar ◷ para acceder a los ajustes básicos.

✔ Se iluminan c 1 y 0 como valor predeterminado.

4. Pulsar varias veces ◷ hasta que aparezca el ajuste deseado.

5. Seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.
6. Pulsar ◷ durante 4 segundos.
✔ Los ajustes están guardados.

20.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

▸ Pulsar ①.
✔ Los cambios se desestiman y no se guardan.

21 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes tiene un gran impacto en la rapidez y el resultado del proceso de cocción.
Esta función permite comprobar la calidad de los recipientes.
Antes de realizar la comprobación, asegurarse de que el tamaño de la base del recipiente coincide con el tamaño de la zona de cocción utilizada.
Se accede a través de los Ajustes básicos.
→ *Página 21*

21.1 Realizar Prueba de recipientes

La zona flexible estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar c 12.
3. Pulsar la zona de programación. El indicador — parpadea en las zonas de cocción.

✔ La función se ha activado.
✔ Tras 10 segundos en los indicadores de las zonas de cocción aparece el resultado.

21.2 Comprobar el resultado

En la siguiente tabla puede comprobar el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación

22 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

22.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online siemens-home.bsh-group.com .

¡ATENCIÓN!
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

▸ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
▸ No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

22.2 Limpiar la placa

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Requisito: La placa de cocción debe estar fría. Solo en el caso de manchas de azúcar, almidón de arroz, plástico o papel de aluminio no dejar que la placa de cocción se enfríe.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.
   Tener en cuenta las indicaciones que figuran en el embalaje del producto de limpieza.

   Consejos
   - Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.
   - Mantener las bases de los recipientes limpios ayuda a conservar en buen estado la superficie de la placa de cocción.

22.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Nota: No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.

1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
2. Secar con un paño suave.

23 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

23.1 Advertencias

Notas
- Si en los indicadores aparece el indicador E, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

23.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica ▸ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico ▸ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima ▸ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

Fallo	Causa y resolución de problemas
F0	La función de flexMotion no se activa ▸ Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función flexMotion. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica
F9	La zona flexInduction Plus no se activa ▸ Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida ▸ Se ha activado Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.
E8202	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción. ▸ Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
E8203	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción. ▸ Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
E8204	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico ▸ Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → *"Cambiar la batería", Página 19*
E8205	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación. ▸ Apagar la función y volver a activarla.
E8206	El Sensor de cocción está roto/deteriorado. ▸ Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor de cocción inalámbrico no se ilumina	El Sensor de cocción inalámbrico no reacciona, el indicador no se ilumina. ▸ Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → *"Cambiar la batería", Página 19* ▸ Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → *"Emparejar el Sensor de cocción inalámbrico", Página 18* ▸ Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor parpadea dos veces.	El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado. ▸ Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → *"Cambiar la batería", Página 19*
El indicador del Sensor parpadea tres veces	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación. ▸ Mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → *"Emparejar el Sensor de cocción inalámbrico", Página 18*
E 9000/E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ▸ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada ▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
dE	El modo Demo está activado ▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo está desactivado.

23.3 Ruidos normales de su aparato

A veces, un aparato de inducción puede originar ruidos o vibraciones como zumbidos, silbidos, crepitar, ruido de ventilador o sonidos acompasados.

24 Eliminación

24.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
   Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

24.2 Desechar las pilas y baterías

Las pilas y baterías deben desecharse en un punto de reciclaje adecuado. No tirar las baterías junto con los residuos domésticos.

- Desechar las pilas y baterías de forma respetuosa con el medioambiente.

Conforme a la directiva europea 2006/66/CE, las baterías/pilas defectuosas o usadas deben separarse del resto de materiales y depositarse en los puntos de recogida selectiva de estos residuos.

25 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.
Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

25.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.
La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos → *Página 21* .
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

26 Comidas normalizadas

Estos datos están dirigidos a institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.
Las pruebas se han realizado con nuestros sets de recipientes para placas de inducción. Puede adquirir es-

tos "sets de accesorios" en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

26.1 Derretir cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 gr chocolate negro (55% cacao).
- Cazo Ø 16 cm sin tapa.
  - Cocción: nivel de potencia 1.5

26.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.
Temperatura inicial 20°C.
Precalentar sin remover.
- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 450 g.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 800 g
  - Precalentar: duración 2'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5

26.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20°C.
Remover tras 1 min. de precalentamiento
- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 500 g.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 1 kg
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.5

26.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C
- Cazo Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal.

Preparar salsa bechamel

1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.
   - Precalentar: duración 6'00"; nivel de potencia 2
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.
   - Precalentar: duración 6'30"; nivel de potencia 7
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.
   - Cocción: nivel de potencia 2

26.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7°C
1. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Precalentar sin tapa. Tras 10 min de precalentamiento, remover.
2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche.
Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.
- Olla Ø 16 cm. Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5%materia grasa) y 1 g de sal.
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm. Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 3 , remover tras 10 min

26.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7°C
1. Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.
2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.
- Olla Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción. Nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 2.5

26.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550
Temperatura del agua: 20°C
- Olla Ø 16 cm con tapa. Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2
- Olla Ø 20 cm con tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2.5

26.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7°C

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

26.9 Preparar creps

Receta según DIN EN 60350-2

- Sartén Ø 24 cm sin tapa . Ingredientes: 55 ml de masa por crep.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

26.10 Freir patatas ultracongeladas

- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 2 l. de aceite de girasol. Cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (1 cm. de grosor).
  - Precalentar: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180°C.
  - Cocción: nivel de potencia 9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG

9001686903 (020825)
es