

SIEMENS


## Rápido y fácil cookingSensor Plus

Adiós a los rebosamientos. Tan solo ajustando el sensor a la olla. La placa y el sensor de cocción cookingSensor Plus mantiene la temperatura seleccionada automáticamente mediante comunicación inalámbrica a través de Bluetooth. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado. [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Electrodomésticos Siemens

**i** Antes de usar el modo del sensor de cocción por primera vez, se debe emparejar el sensor de cocción con la placa (ir al menú de ajustes básicos). Ajustar el punto de ebullición según la altura de su casa con respecto al nivel del mar. Consultar las descripciones detalladas en los capítulos «Sensor de cocción inalámbrico» y «Modo del sensor de cocción» en el manual de instrucciones de la placa.

Cada método de cocción necesita una temperatura específica para conseguir excelentes resultados. El sensor inteligente permite programar la temperatura necesaria para calentar alimentos, hervir a fuego lento, cocer, cocinar en una olla exprés o freír en aceite abundante. Durante el proceso de cocinado la temperatura se regula constantemente y se mantiene con precisión.

 Hay que colocar el sensor de temperatura inalámbrico en la olla para usar su funcionalidad. Si desea comprar un sensor de cocción adicional o si su placa no estaba equipada con uno, visite el sitio web de Siemens o póngase en contacto con tiendas especializadas o con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, usando el número de referencia HZ39050.








|  |   |   |  |   |  |
|--|---|---|--|---|--|
|  |  |  |  |  |   |
| <b>70 °C</b>   | <b>85 °C</b>  | <b>90 °C</b>  | <b>100 °C</b>  | <b>115 °C</b>   | <b>160 °C</b> <b>170 °C</b> <b>180 °C</b>  |
| Calentar, mantener caliente, p. ej., ponche, guisos.                               | Hervir a fuego lento con leche, p. ej., panna cotta, budín de arroz.                | Hervir a fuego lento con agua, p. ej., arroz, quinoa.                               | Cocer, p. ej., pasta, ñoquis, verduras.  | Cocinar en olla exprés, p. ej., caldo casero, legumbres.                              | Freír en aceite abundante a baja temperatura, p. ej., donuts, crullers.   Freír en aceite abundante a temperatura media, p. ej., pescado empanado, albóndigas.   Freír en aceite abundante a temperatura elevada, p. ej., patatas fritas congeladas. |










9001410781

es | pt

En la siguiente tabla se muestran varios platos con la temperatura de cocción ideal y el tiempo aproximado correspondientes. El tiempo de cocción puede variar en función del tamaño y la cantidad de alimentos.

|  |  |  min |
|--|---|---|
| <b>Carne</b><br>                | <b>Hervir a fuego lento</b>   |   |
|  | Salchichas <sup>2</sup>   | 90 °C 10-20   |
|  | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Albóndigas <sup>2</sup>   | 100 °C 20-30  |
|  | Pollo <sup>2</sup>  | 100 °C 60-90  |
|  | Ternera <sup>2</sup>  | 100 °C 60-90  |
|  | <b>Cocinar en una olla exprés</b>   |   |
|  | Pollo en olla exprés <sup>3</sup>   | 115 °C 15-25  |
|  | Ternera en olla exprés <sup>3</sup>   | 115 °C 15-25  |
|  | <b>Freír en aceite abundante</b>  |   |
| Piezas de pollo <sup>4</sup>   | 170 °C 10-15  |   |
| Albóndigas <sup>4</sup>  | 170 °C 10-15  |   |
| <b>Pescado</b><br>              | <b>Hervir a fuego lento</b>   |   |
|  | Guiso de pescado <sup>2</sup>   | 90 °C 15-20   |
|  | <b>Freír en aceite abundante</b>  |   |
|  | Pescado frito en aceite abundante a la cerveza <sup>4</sup>                         | 170 °C 10-15  |
| Pescado empanado frito en aceite abundante <sup>4</sup>  | 170 °C 10-15  |   |
| <b>Platos con huevo</b><br>     | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Huevos cocidos <sup>3</sup>   | 100 °C 5-10   |
| <b>Verduras y legumbres</b><br> | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Brócoli <sup>2</sup>  | 100 °C 10-20  |
|  | Coliflor <sup>2</sup>   | 100 °C 10-20  |
|  | Espinacas <sup>2</sup>  | 100 °C 5-10   |
|  | Coles de Bruselas <sup>2</sup>  | 100 °C 30-40  |
|  | Judías verdes <sup>2</sup>  | 100 °C 15-30  |
|  | Garbanzos <sup>3</sup>  | 100 °C 60-90  |
|  | Guisantes <sup>2</sup>  | 100 °C 15-20  |
|  | Lentejas <sup>3</sup>   | 100 °C 45-60  |
|  | <b>Cocinar en una olla exprés</b>   |   |
|  | Verduras en olla exprés <sup>3</sup>  | 115 °C 3-6  |
|  | Garbanzos en olla exprés <sup>3</sup>   | 115 °C 25-35  |
|  | Judías en olla exprés <sup>3</sup>  | 115 °C 25-35  |
|  | Lentejas en olla exprés <sup>3</sup>  | 115 °C 10-20  |
| <b>Freír en aceite abundante</b>   |   |   |
| Verduras empanadas fritas en aceite abundante <sup>4</sup>   | 170 °C 4-8  |   |
| Verduras fritas en aceite abundante a la cerveza <sup>4</sup>  | 170 °C 4-8  |   |
| Champiñones fritos en aceite abundante <sup>4</sup>  | 170 °C 4-8  |   |
| Champiñones fritos en aceite abundante a la cerveza <sup>4</sup>   | 170 °C 4-8  |   |
| <b>Patatas</b><br>            | <b>Hervir a fuego lento</b>   |   |
|  | Dumplings de patata <sup>2</sup>  | 85 °C 30-40   |
|  | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Patatas <sup>3</sup>  | 100 °C 30-45  |
|  | Ñoquis <sup>2</sup>   | 100 °C 3-6  |
|  | Boniatos <sup>3</sup>   | 100 °C 30-45  |
|  | <b>Cocinar en una olla exprés</b>   |   |
|  | Patatas en olla exprés <sup>3</sup>   | 115 °C 10-20  |
|  | Boniatos en olla exprés <sup>3</sup>  | 115 °C 10-20  |
|  | <b>Freír en aceite abundante</b>  |   |
| Patatas frescas <sup>4</sup>   | 160 °C 8-12   |   |

|  |  |  min |
|--|---|---|
| <b>Pasta y cereales</b><br>             | <b>Hervir a fuego lento</b>   |   |
|  | Arroz vaporizado <sup>2</sup>   | 90 °C 25-35   |
|  | Arroz integral <sup>3</sup>   | 90 °C 45-55   |
|  | Arroz basmati <sup>3</sup>  | 90 °C 8-12  |
|  | Arroz salvaje <sup>3</sup>  | 90 °C 20-30   |
|  | Quinoa <sup>2</sup>   | 90 °C 10-12   |
|  | Polenta <sup>1</sup>  | 85 °C 3-8   |
|  | Puré de sémola <sup>1</sup>   | 85 °C 5-10  |
|  | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Pasta seca <sup>1</sup>   | 100 °C 7-10   |
| Pasta fresca <sup>1</sup>  | 100 °C 3-5  |   |
| Pasta de grano entero <sup>1</sup>   | 100 °C 7-10   |   |
| Pasta seca rellena <sup>1</sup>  | 100 °C 15-20  |   |
| Pasta fresca rellena <sup>1</sup>  | 100 °C 5-8  |   |
| <b>Cocinar en una olla exprés</b>  |   |   |
| Arroz en olla exprés <sup>3</sup>  | 115 °C 6-8  |   |
| Arroz integral en olla exprés <sup>3</sup>   | 115 °C 12-18  |   |
| <b>Sopas</b><br>                        | <b>Hervir a fuego lento</b>   |   |
|  | Sopas cremosas <sup>1</sup>   | 90 °C 10-15   |
|  | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Caldo casero <sup>3</sup>   | 100 °C 60-90  |
|  | Sopas instantáneas <sup>1</sup>   | 100 °C 5-10   |
|  | <b>Cocinar en una olla exprés</b>   |   |
| Caldo casero en olla exprés <sup>3</sup>   | 115 °C 20-30  |   |
| <b>Postres</b><br>                      | <b>Hervir a fuego lento</b>   |   |
|  | Arroz con leche <sup>1</sup>  | 85 °C 40-50   |
|  | Budín de chocolate <sup>1</sup>   | 85 °C 3-5   |
|  | <b>Cocer</b>  |   |
|  | Compota <sup>3</sup>  | 100 °C 15-25  |
|  | <b>Freír en aceite abundante</b>  |   |
| Donuts fritos en aceite abundante <sup>4</sup>   | 160 °C 5-10   |   |
| Buñuelos fritos en aceite abundante <sup>4</sup>   | 160 °C 5-10   |   |
| <b>Productos ultra-congelados</b><br> | <b>Calentar/mantener caliente</b>   |   |
|  | Verduras con nata <sup>1</sup>  | 70 °C 15-20   |
|  | <b>Función de cocer</b>   |   |
|  | Judías verdes <sup>2</sup>  | 100 °C 15-30  |
|  | <b>Función de freír en aceite abundante</b>   |   |
| Patatas fritas en aceite abundante <sup>4</sup>  | 180 °C 4-8  |   |
| <b>Otros</b><br>                      | <b>Calentar/mantener caliente</b>   |   |
|  | Calentar guisos <sup>3</sup>  | 70 °C 10-20   |
|  | Calentar vino caliente especiado <sup>3</sup>                                       | 70 °C 5-15  |
|  | <b>Función de hervir a fuego lento</b>  |   |
| Calentar leche <sup>3</sup>  | 85 °C 3-10  |   |

<sup>1</sup> Remover constantemente.

<sup>2</sup> Calentar y cocinar con la tapa puesta. Añadir los alimentos después de la señal.

<sup>3</sup> Añadir los alimentos justo al principio.

<sup>4</sup> Calentar el aceite con la tapa colocada. Freír por piezas sin la tapa colocada.

SIEMENS


## Fácil e rápido cookingSensor Plus

Acabaram-se as fervuras a transbordar. Basta fixar o sensor à panela. A placa e o cookingSensor Plus mantêm automaticamente a temperatura selecionada, comunicando sem fios por Bluetooth. Isso permite que a potência possa ser controlada com grande precisão, de forma a manter uma temperatura adequada e providenciar resultados de cozedura excelentes. [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Eletrrodomésticos Siemens

**i** **Necessita de emparelhar o sensor de cozedura com a placa imediatamente antes de usar o modo do sensor de cozedura pela primeira vez (ir para o menu de regulações básicas). Ajuste o ponto de ebulição de acordo com a altura acima do nível do mar da sua casa. Consulte as descrições detalhadas nos capítulos "Sensor de cozedura sem fios" e "Modo do sensor de cozedura" no manual de instruções da placa.**

Qualquer aplicação para cozinhar requer uma temperatura específica para resultados excelentes. O sensor inteligente permite definir a temperatura necessária para aquecer alimentos, cozer lentamente, ferver, cozinhar numa panela de pressão ou fritar. Durante o processo de cozedura a temperatura é controlada constantemente e mantida com precisão.

 O sensor de temperatura sem fios tem de ser colocado na panela para funcionar corretamente. Se pretender comprar um sensor de cozedura adicional ou se a sua placa não estiver equipada com um, visite o website da Siemens, contacte as lojas especializadas ou o nosso serviço de apoio ao cliente, indicando o número de referência HZ39050.








|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| <b>70 °C</b>   | <b>85 °C</b>  | <b>90 °C</b>  | <b>100 °C</b>  | <b>115 °C</b>   |
| Aquecer, manter quente, por ex. ponche, estofado.                                  | Cozer lentamente com leite, por ex. panna cotta, pudim de arroz.                    | Cozer lentamente com água, por ex. arroz, quinoa.                                   | Cozer, por ex. massa, gnocchis, vegetais.  | Cozinhar numa panela de pressão, por ex. caldo caseiro, legumes.                      |
| <b>160 °C</b>  | <b>170 °C</b>   | <b>180 °C</b>   |  |   |
| Fritar a baixa temperatura, por ex. donuts, crullers.                              | Fritar a média temperatura, por ex. peixe panado, almôndegas.                       | Fritar a alta temperatura, por ex. batatas fritas.                                  |  |   |










9001410781

es | pt

A tabela que se segue mostra vários pratos, a sua temperatura de cozedura ideal e tempo aproximado. P tempo de cozedura pode variar dependendo do tamanho e da quantidade de comida.

|  |   |  |  min. |
|--|---|---|--|
| <b>Carne</b><br>              | <b>Cozer lentamente</b>                         |   |  |
|  | Salsichas <sup>2</sup>                          | 90 °C   | 10-20  |
|  | <b>Ferver</b>                                   |   |  |
|  | Almôndegas <sup>2</sup>                         | 100 °C  | 20-30  |
|  | Frango <sup>2</sup>                             | 100 °C  | 60-90  |
|  | Carne de bovino <sup>2</sup>                    | 100 °C  | 60-90  |
|  | <b>Cozinhar em panela de pressão</b>            |   |  |
|  | Galinha na panela de pressão <sup>3</sup>       | 115 °C  | 15-25  |
|  | Carne na panela de pressão <sup>3</sup>         | 115 °C  | 15-25  |
|  | <b>Fritar em imersão</b>                        |   |  |
| Frango em pedaços <sup>4</sup>   | 170 °C  | 10-15   |  |
| Almôndegas <sup>4</sup>  | 170 °C  | 10-15   |  |
| <b>Fish</b><br>               | <b>Cozer lentamente</b>                         |   |  |
|  | Caldeirada de peixe <sup>2</sup>                | 90 °C   | 15-20  |
|  | <b>Fritar em imersão</b>                        |   |  |
|  | Fritar peixe em massa de cerveja <sup>4</sup>   | 170 °C  | 10-15  |
| Fritar peixe panado <sup>4</sup>   | 170 °C  | 10-15   |  |
| <b>Pratos com ovos</b><br>    | <b>Ferver</b>                                   |   |  |
|  | Ovos cozidos <sup>3</sup>                       | 100 °C  | 5-10   |
| <b>Vegetais e legumes</b><br> | <b>Ferver</b>                                   |   |  |
|  | Brócolos <sup>2</sup>                           | 100 °C  | 10-20  |
|  | Couve-flor <sup>2</sup>                         | 100 °C  | 10-20  |
|  | Espinafre <sup>2</sup>                          | 100 °C  | 5-10   |
|  | Couves de bruxelas <sup>2</sup>                 | 100 °C  | 30-40  |
|  | Feijão verde <sup>2</sup>                       | 100 °C  | 15-30  |
|  | Grão de bico <sup>3</sup>                       | 100 °C  | 60-90  |
|  | Ervilhas <sup>2</sup>                           | 100 °C  | 15-20  |
|  | Lentilhas <sup>3</sup>                          | 100 °C  | 45-60  |
|  | <b>Cozinhar em panela de pressão</b>            |   |  |
|  | Legumes na panela de pressão <sup>3</sup>       | 115 °C  | 3-6  |
|  | Grão na panela de pressão <sup>3</sup>          | 115 °C  | 25-35  |
|  | Feijão na panela de pressão <sup>3</sup>        | 115 °C  | 25-35  |
|  | Lentilhas na panela de pressão <sup>3</sup>     | 115 °C  | 10-20  |
| <b>Fritar em imersão</b>   |   |   |  |
| Fritar legumes panados <sup>4</sup>  | 170 °C  | 4-8   |  |
| Fritar legumes em massa de cerveja <sup>4</sup>  | 170 °C  | 4-8   |  |
| Fritar cogumelos panados <sup>4</sup>  | 170 °C  | 4-8   |  |
| Fritar cogumelos em massa de cerveja <sup>4</sup>  | 170 °C  | 4-8   |  |
| <b>Batatas</b><br>          | <b>Cozer lentamente</b>                         |   |  |
|  | Bolinhos de batata <sup>2</sup>                 | 85 °C   | 30-40  |
|  | <b>Ferver</b>                                   |   |  |
|  | Batatas <sup>3</sup>                            | 100 °C  | 30-45  |
|  | Gnocchi <sup>2</sup>                            | 100 °C  | 3-6  |
|  | Batatas doces <sup>3</sup>                      | 100 °C  | 30-45  |
|  | <b>Cozinhar em panela de pressão</b>            |   |  |
|  | Batatas na panela de pressão <sup>3</sup>       | 115 °C  | 10-20  |
|  | Batatas doces na panela de pressão <sup>3</sup> | 115 °C  | 10-20  |
|  | <b>Fritar em imersão</b>                        |   |  |
| Batatas, frescas <sup>4</sup>  | 160 °C  | 8-12  |  |

|   |   |  |  min. |
|---|---|---|--|
| <b>Massa e cereais</b><br>             | <b>Cozer lentamente</b>                           |   |  |
|   | Arroz pré-cozinhado <sup>2</sup>                  | 90 °C   | 25-35  |
|   | Arroz integral <sup>3</sup>                       | 90 °C   | 45-55  |
|   | Arroz Basmati <sup>3</sup>                        | 90 °C   | 8-12   |
|   | Arroz selvagem <sup>3</sup>                       | 90 °C   | 20-30  |
|   | Quinoa <sup>2</sup>                               | 90 °C   | 10-12  |
|   | Polenta <sup>1</sup>                              | 85 °C   | 3-8  |
|   | Puré de semolina <sup>1</sup>                     | 85 °C   | 5-10   |
|   | <b>Ferver</b>                                     |   |  |
|   | Massa seca <sup>1</sup>                           | 100 °C  | 7-10   |
| Massa, fresca <sup>1</sup>  | 100 °C  | 3-5   |  |
| Massa integral <sup>1</sup>   | 100 °C  | 7-10  |  |
| Massa recheada, seca <sup>1</sup>   | 100 °C  | 15-20   |  |
| Massa recheada, fresca <sup>1</sup>   | 100 °C  | 5-8   |  |
| <b>Cozinhar em panela de pressão</b>  |   |   |  |
| Arroz na panela de pressão <sup>3</sup>   | 115 °C  | 6-8   |  |
| Arroz integral na panela de pressão <sup>3</sup>  | 115 °C  | 12-18   |  |
| <b>Sopas</b><br>                       | <b>Cozer lentamente</b>                           |   |  |
|   | Sopas cremosas <sup>1</sup>                       | 90 °C   | 10-15  |
|   | <b>Ferver</b>                                     |   |  |
|   | Caldo caseiro <sup>3</sup>                        | 100 °C  | 60-90  |
|   | Sopas instantâneas <sup>1</sup>                   | 100 °C  | 5-10   |
| <b>Cozinhar em panela de pressão</b>  |   |   |  |
| Caldo caseiro na panela de pressão <sup>3</sup>   | 115 °C  | 20-30   |  |
| <b>Sobremesas</b><br>                  | <b>Cozer lentamente</b>                           |   |  |
|   | Arroz doce <sup>1</sup>                           | 85 °C   | 40-50  |
|   | Pudim de chocolate <sup>1</sup>                   | 85 °C   | 3-5  |
|   | <b>Ferver</b>                                     |   |  |
|   | Compota <sup>3</sup>                              | 100 °C  | 15-25  |
| <b>Fritar em imersão</b>  |   |   |  |
| Donuts fritos em imersão <sup>4</sup>   | 160 °C  | 5-10  |  |
| Bolinhos fritos <sup>4</sup>  | 160 °C  | 5-10  |  |
| <b>Produtos ultra-congelados</b><br> | <b>Aquecer/manter quente</b>                      |   |  |
|   | Legumes com natas <sup>1</sup>                    | 70 °C   | 15-20  |
|   | <b>Função de fervura</b>                          |   |  |
|   | Feijão verde <sup>2</sup>                         | 100 °C  | 15-30  |
|   | <b>Função de fritar em imersão</b>                |   |  |
| Batatas fritas <sup>4</sup>   | 180 °C  | 4-8   |  |
| <b>Diversos</b><br>                  | <b>Aquecer/manter quente</b>                      |   |  |
|   | Aquecer estufado <sup>3</sup>                     | 70 °C   | 10-20  |
|   | Aquecer vinho quente com especiarias <sup>3</sup> | 70 °C   | 5-15   |
|   | <b>Função de cozer lentamente</b>                 |   |  |
| Aquecer leite <sup>3</sup>  | 85 °C   | 3-10  |  |

<sup>1</sup> Mexer com regularidade.

<sup>2</sup> Aquecer e cozinhar com a tampa colocada. Adicionar os ingredientes após o sinal.

<sup>3</sup> Adicionar os ingredientes logo no início.

<sup>4</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em pedaços sem a tampa.