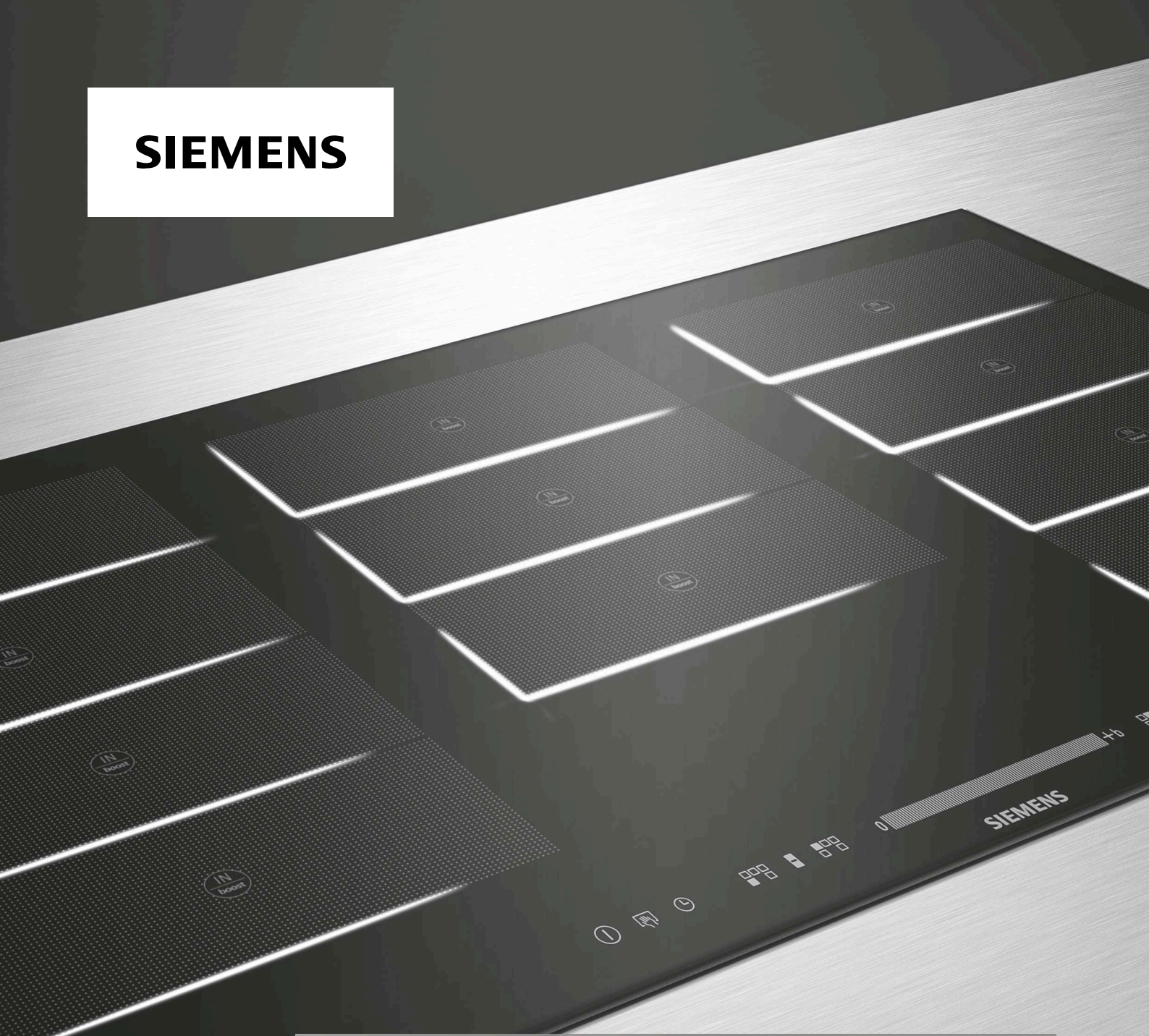
SIEMENS




# Placa de Inducción

EX9..KX...

**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 ..... 4**
**3 Protección del medio ambiente y ahorro ..... 5**
**4 Recipientes adecuados ..... 6**
**5 Familiarizándose con el aparato ..... 7**
**6 Antes de usar el aparato por primera vez ..... 9**
**7 Manejo básico ..... 9**
**8 flexInduction ..... 11**
**9 powerMove Plus ..... 12**
**10 Funciones de programación del tiempo ..... 13**
**11 powerBoost ..... 14**
**12 shortBoost ..... 14**
**13 Mantener caliente ..... 14**
**14 flexMotion ..... 15**
**15 fryingSensor ..... 15**
**16 Asistente de platos ..... 17**
**17 Seguro para niños ..... 17**
**18 Bloqueo del control para limpieza ..... 17**
**19 Desconexión individual de seguridad ..... 17**
**20 Ajustes básicos ..... 18**
**21 Prueba de recipientes ..... 18**
**22 Home Connect ..... 19**
**23 Control de la campana basado en la placa de cocción ..... 21**
**24 Cuidados y limpieza ..... 22**
**25 Solucionar pequeñas averías ..... 23**
**26 Eliminación ..... 24**
**27 Declaración de conformidad ..... 24**
**28 Servicio de Asistencia Técnica ..... 25**
**29 Comidas normalizadas ..... 25**


# ⚠ 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.

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 25*

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.

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 – ¡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. |

| Daño | Causa | Solución |
|---|---|---|
| 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.

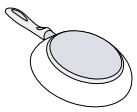
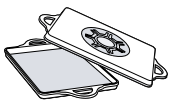
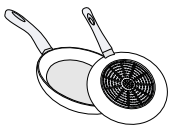
Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

# 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 18*

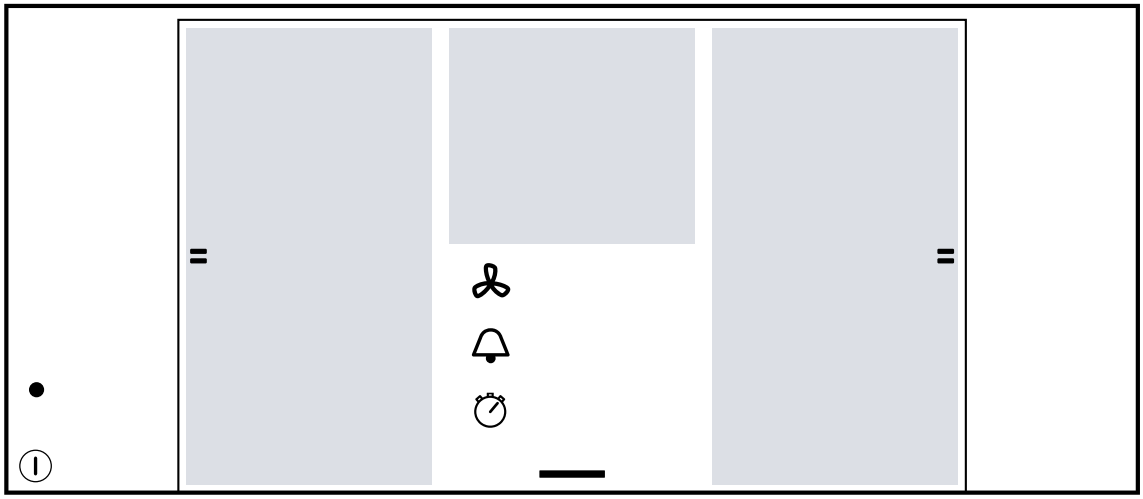
| Recipientes | Materiales | Características |
|---|---|---|
| Recomendados  | Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor. | Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente. |
| | Recipientes 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 Panel de mando

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



**Notas**
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.
- 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 |
| – | Menú rápido<br>■ Ajustes básicos<br>■ Bloqueo del control para limpieza<br>■ Seguro para niños<br>■ Menú de información |
| ⏱ | countUp function |
| 🔔 | Reloj avisador |
| = | flexInduction |
| 0....Boost | Área de programación<br>■ Temporizador de desconexión<br>■ 1....9 Niveles de potencia<br>■ Mantener caliente<br>■ powerBoost<br>■ shortBoost |
| | Menú de modos de cocción<br>■ Niveles de potencia<br>■ fryingSensor<br>■ powerMove Plus<br>■ Asistente de platos |

### Sensores con conexión a Home Connect

Una vez establecida la conexión con Home Connect, estarán disponibles los siguientes sensores:

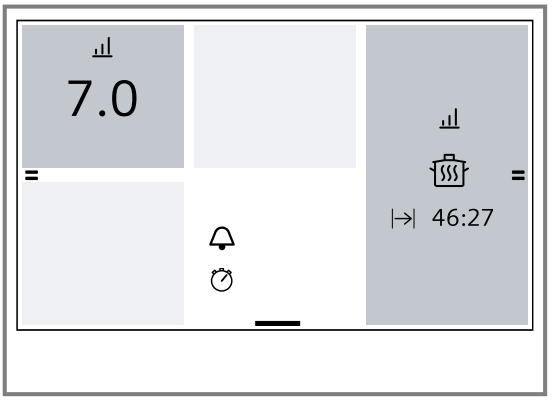
| Sensor | Función |
|---|---|
| | Conectividad |
| | cookConnect System |
| auto | Control por sensor de la ventilación |
| | Iluminación de la campana |

## 5.2 Pantalla táctil

La pantalla táctil ayuda a manejar el aparato de una manera sencilla e intuitiva.

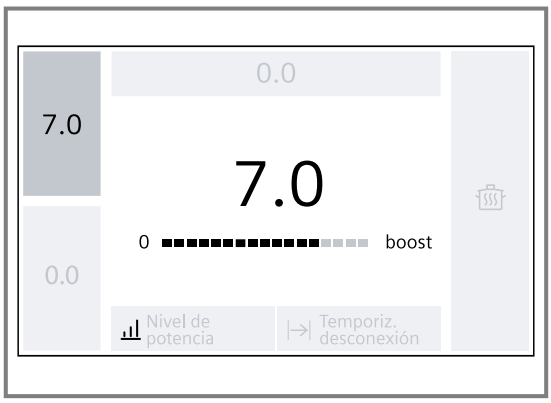
### Pantalla principal

Muestra una vista general de las zonas de cocción según están dispuestas en la placa de cocción. Permite ver los modos de cocción, los niveles de potencia y las funciones de tiempo seleccionados en las zonas de cocción activas.



## Área de programación

Permite configurar el nivel de potencia, programar el tiempo de cocción y los distintos modos de cocción de la zona de cocción seleccionada.

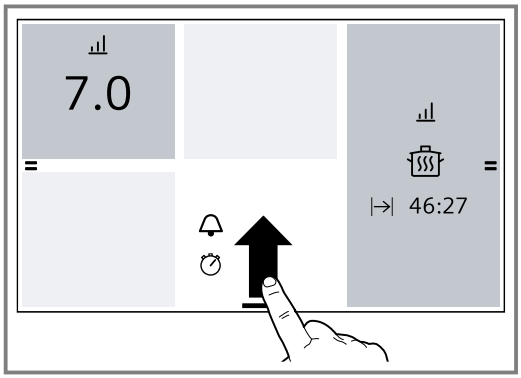



## Menú rápido

El menú rápido permite acceder a algunas funciones y a otros menús.

### Abrir el menú rápido

1. En la parte inferior de la pantalla principal, pulsar — y deslizar hacia arriba.




2. Para salir del menú rápido, pulsar — y deslizar hacia abajo.

## Menú de información

Se puede consultar información acerca del aparato y sobre funciones en curso.

### Abrir el menú de información

1. Abrir el menú rápido.
2. Pulsar ⓘ.
✔ Se muestran las opciones disponibles.
3. Para volver a la pantalla principal, pulsar ←.

**Nota:** También es posible obtener información sobre funciones en curso. Para ello, pulsar sobre el símbolo de la función deseada durante unos segundos. En la pantalla se muestra una ventana de información que describe la función en curso.

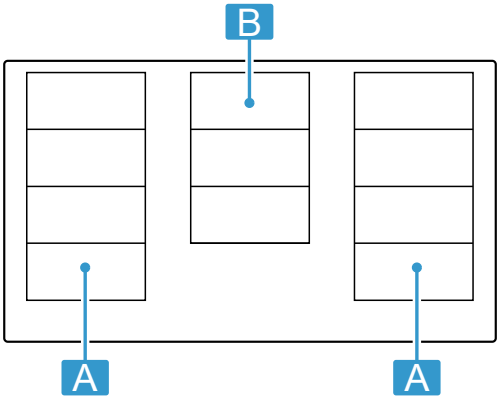
## Menú de modos de cocción

La placa de cocción dispone de diferentes modos de cocción.
Para acceder, pulsar sobre el modo de cocción activo en el área de programación de la zona de cocción seleccionada.

| Símbolo | Modo de cocción | Función |
|---|---|---|
| | Niveles de potencia | Selección del nivel de potencia para la zona de cocción. |
| | powerMove | Regulación de la temperatura por medio de la posición del recipiente sobre las zonas de cocción. |
| | fryingSensor | Freír manteniendo la temperatura adecuada. |
| | Asistente de platos | Asar y cocinar con preselección de los alimentos. |

### 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<br>powerBoost | 2.200 W<br>3.700 W |
| A | Nivel de potencia 9<br>powerBoost | 3.300 W<br>3.700 W |
| B | Nivel de potencia 9<br>powerBoost | 2.600 W<br>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<br>→ *"flexInduction", Página 11* |
| | Zona de cocción simple central |

### 5.5 Indicador de calor residual

Al apagar las zonas de cocción, los indicadores de las zonas permanecen iluminados en rojo mientras las zonas de cocción están calientes.
No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual ⦚ permanezca iluminado o inmediatamente después de que se apague.

## 6 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

### 6.1 Primera puesta en marcha

Al encender el aparato por primera vez, en la pantalla se muestra por defecto el ajuste del idioma, como primer paso para configurar su placa de cocción.
Puede modificar los ajustes en cualquier momento en Ajustes básicos → *Página 18*

### 6.2 Ajustar Home Connect

Para iniciar el ajuste de conexión, seleccionar el ajuste Home Connect en Ajustes básicos y seguir las indicaciones del capítulo
→ *"Home Connect ", Página 19*.

### 6.3 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.

## 7 Manejo básico

### 7.1 Encender la placa de cocción

- ▸ Pulsar ⏻.
  Suena una señal acústica y se ilumina la pantalla táctil.
- ✔ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

**reStart**

- ▸ Al encender el aparato durante los primeros 10 minutos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores. Esta función se puede activar en Ajustes básicos.
  → *Página 18*

### 7.2 Apagar la placa de cocción

- ▸ Pulsar ⏻ 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 30 segundos apagadas.

## 7.3 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 la zona de cocción deseada.
✔ En la pantalla se muestra el área de programación de la zona seleccionada.
2. Deslizar el dedo por el área de programación y pulsar sobre el nivel de potencia deseado.
✔ El nivel de potencia está ajustado.
3. Para volver a la pantalla principal, pulsar de nuevo sobre la zona de cocción activa.

**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.

### 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 el área 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.

### Apagado rápido de la zona de cocción

▸ Si se mantiene pulsado el display de la zona de cocción en la pantalla principal durante unos segundos, el nivel de potencia se ajusta automáticamente a 0.0. Se puede desactivar esta función en los ajustes básicos. → *Página 18*

## 7.4 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 5*

### 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 | - |
| [1] Sin tapa | | |

| | ⎽=☰ | ◷ min |
|---|---|---|
| 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 - 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 |
| Gulasch | 3 - 4 | 50 - 60 |
| **Asar** / **Freír con poco aceite** [1] | | |
| [1] Sin tapa | | |

| | ⎓ | ◷ min |
|---|---|---|
| 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

# 8 flexInduction

La zona de cocción flexible se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes en función de las necesidades culinarias de cada momento. Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la zona de cocción flexible está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

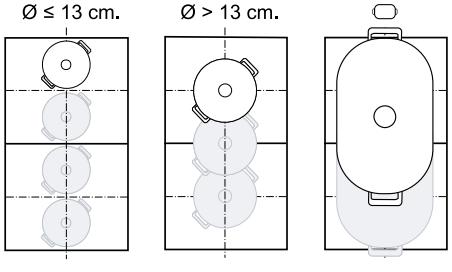
## 8.1 Colocación del recipiente

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.

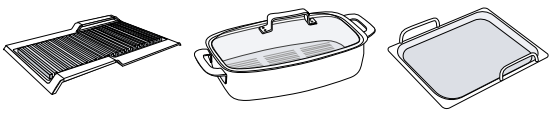
### Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:

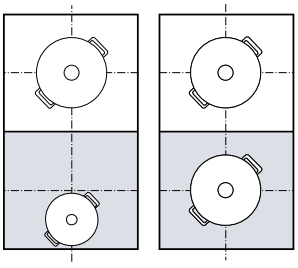



- Recipientes alargados recomendados ⬭:



### Como dos zonas de cocción separadas

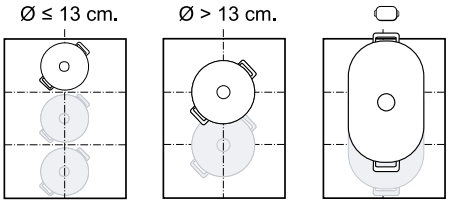
Recomendado para cocinar con dos recipientes.
Se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.



### Zona de cocción central

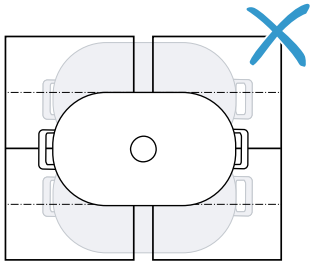
Se compone de tres inductores que funcionan como una única zona de cocción.

Colocación del recipiente:




**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.



### 8.2 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 〓
✔ La zona flexible está separada.

**Notas**

- La configuración de la zona flexible se puede modificar. Consultar Ajustes básicos → *Página 18*
- 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.

### 8.3 flexInduction unir

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

# 9 powerMove Plus

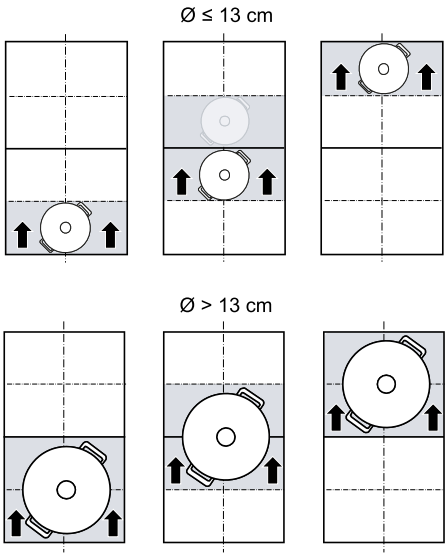
Permite cambiar el nivel de potencia a un recipiente simplemente desplazándolo a lo largo de la zona flexible. Esta se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia diferente en cada una de ellas.

### 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 9,0
- Área central = Nivel de potencia 5,0
- Área trasera = Nivel de potencia 🗑.

La configuración de los niveles predeterminados se puede modificar. Consultar Ajustes básicos.
→ *Página 18*




### 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 sobre el Modo de cocción activo.
3. Seleccionar la opción ⍰
✔ 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

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar sobre el Modo de cocción activo y cambiar a otro modo de cocción.

✔ 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. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar I→I en el área de programación.
3. Seleccionar el tiempo de cocción en el área de programación.
4. Pulsar ▷ para confirmar.

✔ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

✔ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y la zona de cocción se apaga.

**Nota:** 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.

### Modificar o desactivar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar I→I.
2. Modificar el tiempo de cocción en el área de programación o pulsar ✕ para cancelar el tiempo.
3. Pulsar ▷ para confirmar el ajuste seleccionado.
4. Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción para volver a la pantalla principal.

## 10.2 Reloj avisador

Permite activar un contador. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

### Activar Reloj avisador

1. Pulsar 🔔.
2. Seleccionar el tiempo deseado en el área de programación.
3. Pulsar ▷ para confirmar el ajuste.

✔ El tiempo comienza a transcurrir.

✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

4. Pulsar 🔔.

✔ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

### Modificar o desactivar Reloj avisador

1. Pulsar 🔔.
2. Modificar el tiempo en el área de programación o pulsar ✕ para cancelar el tiempo.
3. Pulsar ▷ para confirmar el ajuste seleccionado.
4. Pulsar ← para volver a la pantalla principal.

## 10.3 countUp function

Activa un cronómetro para mostrar el tiempo transcurrido.

### Activar countUp function

▸ Pulsar ⏱.

✔ El tiempo comienza a transcurrir

### Pausar countUp function

1. Pulsar ⏱ en la pantalla principal.
2. Pulsar ⏸

✔ El cronómetro se detiene.

3. Pulsar ▷

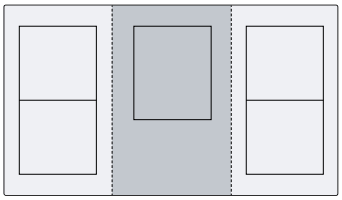
✔ El cronómetro se reanuda.

### Desactivar countUp function

1. Pulsar ⏱.
2. Pulsar ✕. El tiempo se ajusta a 00m 00s. Para volver a activarlo, pulsar ▷.
3. Pulsar ← para volver a la pantalla principal.

# 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. Seleccionar boost en el área de programación.

✔ Se iluminan y

3. Pulsar

✔ La función está activada.

## 11.2 Desactivar powerBoost

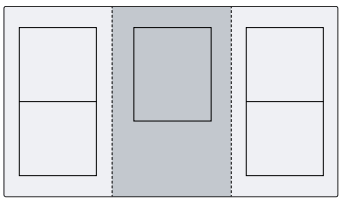
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.

✔ La función está desactivada.

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

# 12 shortBoost

Permite calentar 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. Seleccionar boost en el área de programación.

✔ Se iluminan y

3. Pulsar

✔ La función está activada.

## 12.3 Desactivar shortBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar otro nivel de potencia en el área de programación.

✔ 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. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia más bajo en el área de programación.

✔ Se ilumina

✔ La función está activada.

## 13.2 Desactivar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0.
   La zona de cocción y se apagan.

✔ La función está desactivada.

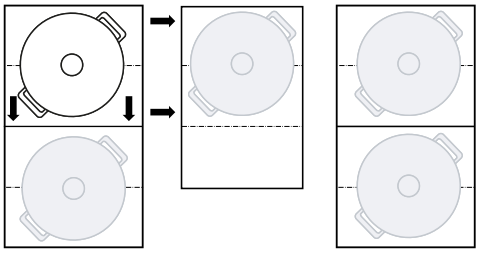
# 14 flexMotion

Esta función permite transferir el nivel de potencia y el tiempo de cocción programado, 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. Tras unos segundos, se muestra en la pantalla la opción de confirmar los ajustes previos para la nueva zona de cocción.

2. Confirmar los ajustes.

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

# 15 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.
En lugar de ajustar el nivel de potencia continuamente, se selecciona el nivel de temperatura deseado solo al comenzar el proceso. Los sensores bajo el vidrio cerámico miden continuamente la temperatura del recipiente y la mantienen constante durante todo el proceso de cocinado.
Esta función está disponible en las zonas de cocción indicadas con el símbolo .

## 15.1 Ventajas

- La temperatura se mantiene constante sin necesidad de modificar el nivel de potencia.
- El aceite no se sobrecalienta y se evita que los alimentos se quemen.
- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura, de este modo se ahorra energía.

## 15.2 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 | |

## 15.3 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 |
| 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.

## 15.4 Activar fryingSensor

1. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.
2. Seleccionar una zona de cocción.
3. Pulsar sobre el modo de cocción activo y seleccionar la opción fryingSensor.
4. Seleccionar el nivel de temperatura deseado y pulsar sobre la zona de cocción para volver a la pantalla principal.

✔ La función está activada.

✔ El indicador de temperatura parpadea en la zona de cocción hasta que se alcanza el nivel de temperatura seleccionado. Entonces, suena una señal y el indicador deja de parpadear.

5. Añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

## 15.5 Desactivar fryingSensor

1. Seleccionar la zona de cocción.

2. Ajustar a 0.
✔ La función está desactivada.
3. Para salir de la función fryingSensor, cambiar a otro modo de cocción.

## 15.6 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 |
| 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 |
| 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 |

# 16 Asistente de platos

Esta función permite preparar todo tipo de alimentos. El aparato selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

## 16.1 Activar Asistente de platos

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar sobre el Modo de cocción activo y seleccionar la opción .
3. Seleccionar el grupo de programas y el alimento deseado.
4. Seguir las instrucciones de la pantalla.

## 16.2 Cancelar Asistente de platos

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el Modo de cocción activo y cambiar a otro modo de cocción.

✔ La función está desactivada.

# 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 el seguro para niños

**Requisitos**

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.

1. Abrir el menú rápido.
2. Pulsar .

✔ La placa de cocción está bloqueada.

## 17.2 Desactivar Seguro para niños

▸ Seguir las indicaciones de la pantalla.

✔ 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 18*.

# 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

1. Abrir el menú rápido.
2. Pulsar . Suena una señal acústica.

✔ El panel de mando está bloqueado durante 30 segundos.

✔ Transcurridos los 30 segundos, suena una señal y el panel de mando se desbloquea.

## 18.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo, seguir las indicaciones de la pantalla.

# 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. En la pantalla se muestra una indicación y la zona de cocción deja de calentar.
Pulsar cualquier sensor para apagar el indicador y volver a ajustar la zona de cocción.

# 20 Ajustes básicos

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

## 20.1 Vista de los ajustes básicos

| Ajuste | Descripción y opciones |
|---|---|
| Idioma | Modificar el idioma de las indicaciones del aparato. |
| Home Connect | Permite conectar su aparato con la red doméstica y un terminal móvil. |
| cookConnect System | Permite controlar ciertas funciones de la campana extractora a través de la placa de cocción. |
| Señales acústicas | Permite seleccionar los tonos de aviso que debe emitir el aparato. |
| Duración de la señal de aviso | Permite modificar la duración de la señal de aviso. |
| Volumen del tono de aviso | Permite modificar el volumen de las señales acústicas. |
| Sonido de los sensores | Permite seleccionar si se desea que el aparato emita tonos al pulsar los sensores de la pantalla táctil. |
| Brillo | Modificar el brillo de la pantalla. |
| flexInduction | Permite configurar el modo de activación de la función tras encender la placa: dos zonas de cocción independientes o una única zona. |
| powerMove Plus | Permite modificar los niveles de potencia preajustados de las tres áreas de cocción correspondientes a la Zona Flex. |
| Seguro para niños | Permite bloquear la placa de cocción de forma automática para impedir que los niños hagan un uso no autorizado del aparato. |
| Función quickStop | Permite apagar la zona de cocción rápidamente desde la pantalla principal. |
| Logotipo de la marca | Permite configurar si se muestra el logotipo de marca al encender la placa de cocción. |
| reStart | Permite configurar el período de tiempo durante el cual el aparato memoriza los últimos ajustes utilizados tras la desconexión. |
| 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. |
| 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. |
| Sensor de cocción[1] | Añadir un nuevo sensor de cocción inalámbrico. |
| Ajustar el punto de ebullición[1] | Introducir la altura respecto al nivel del mar del lugar de residencia para que el sensor de cocción funcione de forma más precisa. |
| Prueba de recipientes | Permite comprobar la calidad de los recipientes. |
| Información del aparato | Permite obtener información sobre el aparato. |
| Ajustes de fábrica | Restablecer todos los ajustes al estado de fábrica. |

[1] La función no está disponible en este modelo.

## 20.2 Acceder a los ajustes básicos

**Requisito:** Todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

1. Abrir el menú rápido.
2. Pulsar ⚙.
3. Deslizar el dedo para ver los ajustes disponibles.
4. Pulsar sobre un ajuste para acceder al submenú y seleccionar la opción deseada.
   Dentro de un submenú, pulsar ← para volver al menú anterior.
5. Guardar o cancelar los ajustes en la pantalla de confirmación antes de salir de los ajustes básicos.
6. Pulsar ← para salir.

# 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 18*

### 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 adecue al tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste Prueba de recipientes.
3. Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla.

✔ Transcurridos 10 segundos, el resultado aparece en los indicadores de las zonas de cocción.

**Nota:** Para volver a activar la función, volver al menú de ajustes básicos y seleccionar Prueba de recipientes.

## 22 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.
Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

**Consejos**

- Consultar la documentación adjunta de Home Connect.
- Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

**Notas**

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
  → *"Seguridad", Página 2*
- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción tiene que ser supervisado.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En ese momento no es posible controlarlo desde la aplicación Home Connect.
- Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

### 22.1 Configurar Home Connect

**Requisitos**

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de la red doméstica.

1. Descargar la aplicación Home Connect.

DISPONIBLE EN Google Play

Consíguelo en el App Store

2. Abrir la aplicación Home Connect y escanear el siguiente código QR.
3. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

### 22.2 Vista general de los ajustes de Home Connect

En los ajustes básicos de la placa de cocción se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect.
Si la placa de cocción no está conectada a la red doméstica, se muestra el ajuste "Ajustar con el asistente". La placa de cocción mostrará el resto de ajustes cuando se conecte a la red doméstica.

| Ajuste | Descripción y opciones |
|---|---|
| Ajustar con el asistente | La placa de cocción puede registrarse en la red doméstica de forma automática o manual.<br>■ Configurar con el asistente (conexión automática a la red doméstica). [1]<br>■ Configurar con el asistente: sin función WPS (conexión manual a la red doméstica). |
| Conectar con la aplicación | Se puede conectar la placa de cocción con una o más cuentas Home Connect. |
| Ajuste mediante la aplicación | ■ Apagado: en la aplicación se mostrarán únicamente los estados actuales de la placa de cocción.<br>■ En [1]: los ajustes de cocción se pueden enviar a la placa de cocción desde la aplicación. Los ajustes de cocción enviados deben confirmarse en la placa de cocción. |

[1] Ajuste de fábrica

| Ajuste | Descripción y opciones |
|---|---|
| Wifi | El módulo de radio de la placa de cocción se puede desconectar y así interrumpir la conexión con la red wi-fi.<br>■ Desactivado: módulo de radio desconectado.<br>■ Activado [1]: módulo de radio conectado. |
| Desconectar la conexión de red | Las conexiones con la red doméstica que se hayan guardado se pueden borrar.<br>La conexión de red también se eliminará si se restablecen los ajustes de fábrica en la placa de cocción. |
| Información del aparato | Se puede mostrar información sobre la red y sobre Home Connect. |

[1] Ajuste de fábrica

## 22.3 Símbolo wifi

El símbolo del wifi en la pantalla principal cambia en función del estado y la intensidad de la conexión, así como de la disponibilidad del servidor Home Connect. El display muestra una descripción del símbolo si se mantiene pulsado durante al menos 2 segundos.

## 22.4 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible modificar los ajustes para las placas independientes y enviarlos a la placa de cocción.

**Requisitos**

- La placa de cocción está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para poder ajustar la placa de cocción a través de la aplicación Home Connect, debe estar activado el ajuste básico "Ajuste mediante la aplicación". En el estado de suministro, el ajuste básico está activado. Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect se muestran únicamente los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo a la placa de cocción.
   Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.
   Los ajustes que se envían a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect deben confirmarse en la placa de cocción.

✔ Cuando se transfieren los ajustes de cocción a una placa independiente, aparece un mensaje en el panel indicador.

2. Es necesario pulsar "Aceptar" para confirmar el ajuste.
3. Pulsar "Rechazar" para rechazar el ajuste.

## 22.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad.
Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.
Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect, si se encuentra en su red wifi doméstica. Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

**Notas**

- Durante la descarga puede seguir utilizando su aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, la actualización de software también puede descargarse automáticamente.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

## 22.6 Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

**Consejo:** Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com

## 22.7 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.
Al conectar por primera vez el aparato a una red asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor Home Connect (registro inicial):

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

**Nota:** Tener en cuenta que las funciones Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

# 23 Control de la campana basado en la placa de cocción

Si ambos aparatos están habilitados para Home Connect, conectar los aparatos usando la aplicación Home Connect. Para ello, hay que conectar ambos dispositivos a Home Connect y seguir las instrucciones de la aplicación.

**Notas**

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect. Otras vías de conexión ya no sirven de ayuda.

## 23.1 Restablecer los ajustes de Home Connect

En caso de problemas del aparato para la conexión a la red wifi doméstica o si desea registrar el aparato en otra red wifi doméstica, pueden restablecerse los ajustes de Home Connect.

**Nota:** Si se restablecen los ajustes de Home Connect, también se finaliza la posible conexión a una campana extractora conectada.

1. Pulsar sobre ⚙ para abrir los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste "Control de la campana".
3. Pulsar sobre "Desconectar la conexión".

## 23.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.
Se pueden realizar otros ajustes mediante los elementos de mando de la placa de cocción.

### Ajustar el ventilador

1. Pulsar sobre 🌀 en la zona de programación.
✔ En la pantalla aparece el nivel de ventilador preajustado.
2. Seleccionar un nivel de ventilador.
Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3.
Para ajustar un nivel intensivo, pulsar sobre **int 1** o **int 2**.

### Apagar el ventilador

1. Pulsar sobre 🌀 en la zona de programación.
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0.

### Activar el funcionamiento automático

1. Pulsar sobre 🌀 en la zona de programación.
2. Seleccionar auto.
✔ Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

### Desactivar el funcionamiento automático

1. Pulsar sobre 🌀 en la zona de programación.
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0.

### Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de mando de la placa de cocción.

▸ Para activar la iluminación, pulsar sobre 💡 en la pantalla principal.

## 23.3 Vista general de los ajustes del control de la campana

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.
La pantalla muestra los ajustes solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

| Ajuste | Selección | Descripción |
|---|---|---|
| Control del ventilador (inicio automático) | Apagado - Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente.<br>Encendido con funcionamiento automático[1] - La campana extractora arranca en funcionamiento automático al conectar una placa independiente.<br>Encendido con funcionamiento estándar - La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con un nivel de potencia fijo. | Se puede ajustar si y cómo el ventilador debe iniciarse cuando se enciende la placa de cocción. |
| Marcha en inercia | Ventilador apagado.<br>Encender en modo automático.[1]<br>Encendido en marcha en inercia estándar.<br>Los ajustes del ventilador no se modifican al apagar la placa de cocción. | Se puede ajustar si y cómo el ventilador debe continuar funcionando cuando se apaga la placa de cocción. |
| Encendido automático de la luz | ■ Desactivado<br>■ Activado[1] - La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción. | Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe encenderse automáticamente con la placa de cocción. |
| Apagado automático de la luz | ■ Desactivado[1]<br>■ Activado – La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción. | Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe apagarse automáticamente con la placa de cocción. |
| Desconectar la conexión | - | Restablecer con el ajuste las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado. |

[1] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

# 24 Cuidados y limpieza

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

## 24.1 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

## 24.2 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.

## 24.3 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.

# 25 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.

## 25.1 Advertencias

Si se produce algún problema, en la pantalla aparecen automáticamente notas, advertencias o mensajes de error.
Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla táctil para resolver el problema. En caso necesario, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.

**Notas**
- 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.

## 25.2 Indicaciones en el panel de indicadores

| Fallo | Causa y resolución de problemas |
|---|---|
| La placa de cocción no se enciende. | Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica<br>▸ 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<br>▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. |
| | Avería en el sistema electrónico<br>▸ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| La pantalla táctil no reacciona o se ha bloqueado. | El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima<br>▸ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto. |
| No se puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción. | Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción.<br>▸ Adaptar la potencia total en la opción de «consumo máximo de potencia» de los ajustes básicos.<br>▸ Un recipiente para cocinar muy grande puede influir en el nivel de potencia máximo sobre la misma mitad de la placa de cocción. Colocar de nuevo el recipiente para cocinar. |
| Tono de aviso | Hay un objeto colocado en la pantalla táctil.<br>**1.** Retirar cualquier objeto que haya y volver a ajustar la placa de cocción.<br>**2.** No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando. |
| La placa de cocción reacciona de forma inusual o no se puede manejar correctamente. | Se ha producido un fallo en el sistema electrónico<br>**1.** Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles.<br>**2.** Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. |

| Fallo | Causa y resolución de problemas |
|---|---|
| Una o todas las zonas de cocción se han apagado automáticamente. | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción |
| | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico |
| | La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera |
| La función de transferencia de ajustes no se activa. | Avería en el sistema electrónico<br>▸ 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 |
| E7010 | La placa de cocción no puede establecer una conexión con la red doméstica o con la campana extractora.<br>**1.** Tocar cualquier sensor para confirmar el indicador de avería. Se puede cocinar con normalidad sin conexión.<br>**2.** Si el problema persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| E9000/E9010 | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento<br>▸ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica. |
| U400 | La placa de cocción no está bien conectada<br>▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones. |
| Las zonas de cocción no calientan y se muestra DEMO MODE. | El modo demo está activado.<br>**1.** Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica y volver a conectarla al cabo de unos segundos.<br>**2.** Antes de que transcurran tres minutos, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. |

### 25.3 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.

# 26 Eliminación

### 26.1 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.

# 27 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.
Hay una declaración de conformidad con 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.

CE

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): 100 mW máx.

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL | ES |
| | FR | HR | IT | CY | LI | LV | LT | LU | HU |
| | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI | SK | FI |
| | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) | | | |
| WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores. | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
| WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores. | | | | | | | |

# 28 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.

## 28.1 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 18* .
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

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

## 29.1 Derretir cobertura de chocolate

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

## 29.2 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

## 29.3 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

## 29.4 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

## 29.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7ºC
**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

## 29.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7ºC
**1.** Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.
**2.** Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90ºC 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

## 29.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550
Temperatura del agua: 20ºC

- 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

## 29.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7ºC

- 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

## 29.9 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

## 29.10 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 180ºC.
  – 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

**9001739077** (020902)
es