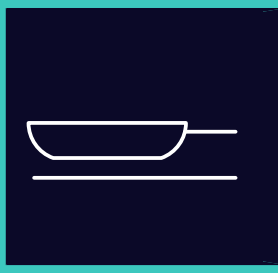
SIEMENS

EX...LJ...

Placa de Inducción



ES Manual de usuario

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

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

⚠ 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 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 barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- ▸ No utilizar nunca barreras 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 alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▸ No poner 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.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página17*

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.
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.

Daño	Causa	Solución
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.

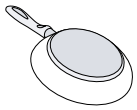
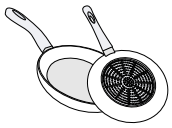
Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.
- ✔ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

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 la función Prueba de recipientes.

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

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

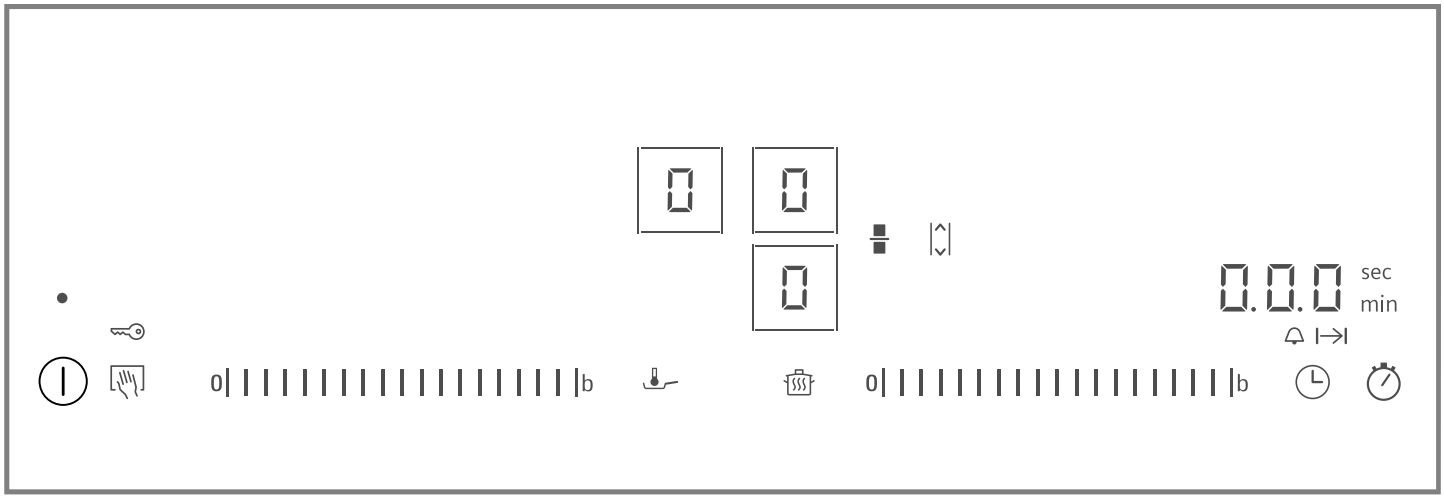
5 Familiarizándose con el aparato

5.1 La cocción por inducción

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

5.2 Panel de mando

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



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

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

Sensores de selección

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

Sensor	Función
⏻	Interruptor principal
□/⌴	Seleccionar la zona de cocción
0||||||||||||	Zona de programación
b	powerBoost / shortBoost
▮	flexInduction
⇳	powerMove Plus
🔒	Bloqueo del control para limpieza / Seguro para niños

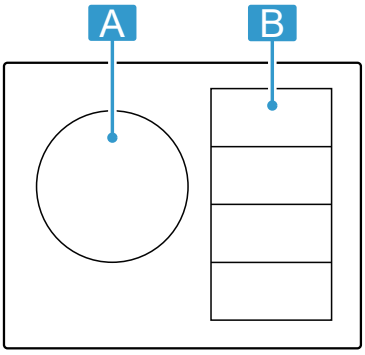
Sensor	Función
	Mantener caliente
	fryingSensor
	Temporizador de desconexión / Reloj avisador

Sensor	Función
	countUp function

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

5.3 Distribución de las zonas de cocción

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



Zona	Potencia máxima	
A Ø 28 cm	Nivel de potencia 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
B	Nivel de potencia 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
B	Nivel de potencia 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Zonas de cocción

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

Zona	Tipo de zona
	Zona de cocción flexible → *"flexInduction", Página9*
○/⊟	Zona de cocción simple.

5.5 Indicador de calor residual

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

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

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

6.1 Limpiar por primera vez

Retirar los restos del embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar con un paño húmedo. Consulte los productos de limpieza recomendados en la página web oficial siemens-home.bsh-group.com.
Más información en Cuidados y limpieza. →*Página15*

6.2 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.

6.3 Recipientes

Consulte nuestros recipientes recomendados en la página web oficial siemens-home.bsh-group.com.
Más información en recipientes adecuados. →*Página5*

7 Manejo básico

7.1 Encender la placa de cocción

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

reStart

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

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 20 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 el símbolo □/⌴ de la zona de cocción deseada.
- ✔ El indicador 0 se ilumina con mayor intensidad.

2. En la zona de programación, seleccionar el nivel de potencia deseado.
- ✔ El nivel de potencia está ajustado.

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

quickStart

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

Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción

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

7.4 Recomendaciones para cocinar

La tabla indica qué nivel de potencia (⎽=Ξ) es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción (◷ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.

	⎽=Ξ	◷ min
Derretir		
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Salchichas calentadas en agua [1]	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Salsas batidas, p. ej. salsa bearnesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite [1]		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)	5 - 6	10 - 20
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
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	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

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

8 flexInduction

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

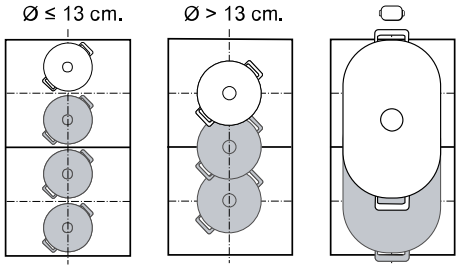
8.1 Colocación del recipiente

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.

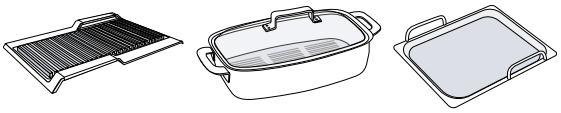
Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:

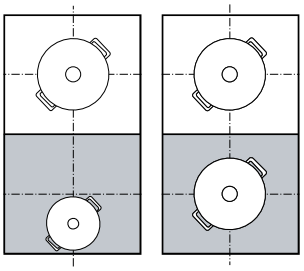


- Recipientes alargados recomendados ⬭:



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.



8.2 Activar flexInduction

1. Colocar el recipente en la zona de cocción.
2. Seleccionar la zona de cocción.

✔ Las zonas de cocción se unen o separan automáticamente dependiendo del tamaño y posición del recipiente.
✔ Si la zona flexible está unida, se ilumina ⫶.

Notas

- Pulsando ⫶, puede cambiar manualmente la configuración de las zonas de cocción.
- La configuración por defecto de la zona flexible se puede modificar. Consultar Ajustes básicos.
  → *Página 13*
- Si mueve o levanta los recipientes de una zona unida activa, se iniciará una búsqueda automática. Todos los recipientes que sean encontrados por esta búsqueda dentro de la zona, se calentarán con el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

9 powerMove Plus

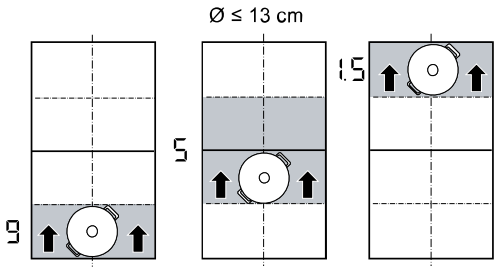
Permite cambiar el nivel de potencia a un recipiente simplemente desplazándolo a lo largo de la zona flexible. Esta se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia diferente en cada una de ellas.

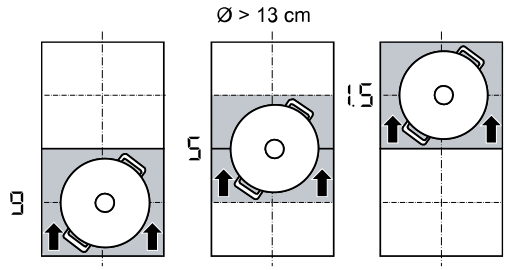
9.1 Colocación y desplazamiento del recipiente

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

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

La configuración de los niveles predeterminados se puede modificar. Consultar Ajustes básicos.
→ *Página 13*





9.2 Activar powerMove Plus

Requisito: Colocar solo un recipiente en la zona flexible.

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

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

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

9.3 Desactivar powerMove Plus

▸ Pulsar ⍰
✔ ⍰ se ilumina con menor intensidad.
✔ La función está desactivada.

10 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador
- countUp function

10.1 Temporizador de desconexión

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

Activar Temporizador de desconexión

1. Pulsar dos veces ◷.

✔ Los indicadores 00 y I→I se iluminan.

2. Seleccionar la zona de cocción y el tiempo de cocción deseado.

✔ El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina.

3. Pulsar ◷ para confirmar.
4. Seleccionar el nivel de potencia deseado.

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

Nota: Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función 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. Pulsar dos veces ◷.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.
4. Pulsar ◷ para confirmar el ajuste seleccionado.

10.2 Reloj avisador

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

Activar Reloj avisador

1. Pulsar ◷.

✔ Los indicadores 00 y 🔔 se iluminan .

2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación.
3. Pulsar ◷ para confirmar el ajuste.

✔ El tiempo comienza a transcurrir.
✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal y los indicadores parpadean.

Modificar o desactivar Reloj avisador

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

10.3 countUp function

Activa un cronómetro para mostrar el tiempo transcurrido.

Activar countUp function

▸ Pulsar ⏱.

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

Desactivar countUp function

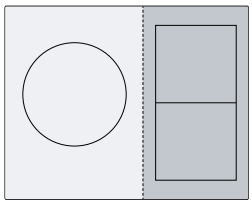
▸ Pulsar ⏱.

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

11 powerBoost

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.



11.1 Activar powerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b. El indicador 𝘣 se ilumina.

✔ La función está activada.

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

11.2 Desactivar powerBoost

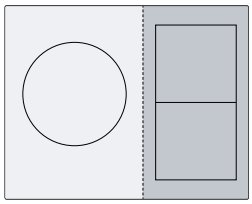
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b. El indicador 𝘣 deja de visualizarse y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.

✔ La función está desactivada.

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

12 shortBoost

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



12.1 Recomendaciones de uso

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

12.2 Activar shortBoost

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

✔ La función está activada.

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

12.3 Desactivar shortBoost

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

✔ La función está desactivada.

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

13 Mantener caliente

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

13.1 Activar Mantener caliente

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

✔ La función está activada.

13.2 Desactivar Mantener caliente

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

✔ La función está desactivada.

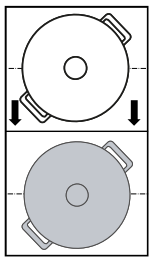
14 flexMotion

Esta función permite transferir en la zona de cocción flexible, 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 y en el indicador de la nueva zona de cocción parpadean alternativamente el nivel de potencia y ⊱.

2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
El nivel de potencia de la zona de cocción original se ajusta a 0.

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

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
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.
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: También es posible utilizar otros recipientes para cocinar. En función de las propiedades de los recipientes, 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. Pulsar ⌣⌐ y a continuación seleccionar la zona de cocción.

3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.

✔ La función está activada. El símbolo ⌣⌐ parpadea hasta que se alcanza la temperatura seleccionada.

✔ Una vez alcanzado el nivel de temperatura, suena una señal y el símbolo ⌣⌐ deja de parpadear.

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

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

15.5 Desactivar fryingSensor

▸ Seleccionar la zona de cocción y pulsar ⌣⌐.

✔ La función está desactivada.

15.6 Recomendaciones para cocinar con la función fryingSensor

En los documentos adjuntos encontrará una tabla con Recomendaciones para cocinar con la función fryingSensor.

16 Seguro para niños

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

16.1 Activar Seguro para niños

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

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

16.2 Desactivar Seguro para niños

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

16.3 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 13*.

17 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.

17.1 Activar Bloqueo del control para limpieza

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

17.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo:

▸ Pulsar 🔒.
✔ El panel de mando está desbloqueado.

18 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. La placa muestra un *F8* y la zona de cocción se apaga.

El tiempo de la desconexión se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).
Pulsar cualquier sensor para aceptar y volver a activar la zona de cocción.

19 Ajustes básicos

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

19.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
c 1	Seguro para niños	*0* - Manual. [1] *1* - Automático. *2* - Desactivado.
c 2	Señales acústicas	*0* - Señal de confirmación y señal de error desactivadas. *1* - Solo señal de error activada. *2* - Solo señal de confirmación activada. *3* - Todas las señales activadas. [1]
c 3	Indicador de consumo de energía Muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción, en kWh. La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.	*0* - Desactivado. [1] *1* - Activado.
c 5	Desconexión automática de las zonas de cocción.	*00* - Desactivado. [1] *01-99* - Tiempo de desconexión automática.

[1] Ajuste de fábrica

Indicador	Ajuste	Valor
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo	1 - 10 segundos.[1] 2 - 30 segundos. 3 - 1 minuto.
c 7	Límite de potencia Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción, que se muestra en la placa de características. Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, se mostará - y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	0 - Desactivado. Potencia máxima de la placa.[1] 1 - 1000 W. Potencia mínima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. - 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 - Potencia máxima de la placa.
c 11	powerMove Plus Permite modificar los niveles de potencia preajustados de las tres áreas de cocción correspondientes a la Zona Flex. Seleccionar la zonas de cocción, ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación y pulsar ⍰ para confirmar el nuevo nivel de potencia.	9 - Nivel de potencia predeterminado para la zona de cocción delantera. 5 - Nivel de potencia predeterminado para la zona de cocción central. 1.5 - Nivel de potencia predeterminado para la zona de cocción trasera.
c 12	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes	0 - No apto. 1 - No óptimo. 2 - Adecuado.
c 13	flexInduction Permite configurar el modo de activación de la función.	0 - Como dos zonas de cocción independientes. 1 - Como una única zona de cocción.[1]
c 0	Volver a los ajustes de fábrica	0 - Ajustes personales.[1] 1 - Ajustes de fábrica.

19.2 Acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

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

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	0 1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02.
Número de fabricación 2	0.5

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

3. Pulsar ◷ para acceder a los ajustes básicos.

✔ Se iluminan c 1 y 0 como valor predeterminado.

4. Pulsar varias veces ◷ hasta que aparezca el ajuste deseado.
5. Seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.
6. Pulsar ◷ durante 4 segundos.

✔ Los ajustes están guardados.

19.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

▸ Pulsar ⏻.

✔ Los cambios se desestiman y no se guardan.

20 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 13*

20.1 Realizar Prueba de recipientes

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

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

[1] Ajuste de fábrica

3. Pulsar la zona de programación. El indicador — parpadea en las zonas de cocción.

✔ La función se ha activado.

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

20.2 Comprobar el resultado

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

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

Nota: En caso de resultados desfavorables, volver a comprobar el recipiente en una zona de cocción más pequeña, si se dispone de ella.

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

21 Cuidados y limpieza

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

21.1 Productos de limpieza

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

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

21.2 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.

21.3 Limpiar los perfiles de la placa de cocción

Limpiar los perfiles 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 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.

22 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.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página17*

⚠ **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 alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

22.1 Advertencias

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

22.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Avería	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica ▸ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico ▸ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima ▸ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
F0	La función flexMotion no se activa ▸ Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función flexMotion. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida ▸ Se ha activado la función Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.
E 9000/E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ▸ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.

Avería	Causa y resolución de problemas
U400/E911	La placa de cocción no está bien conectada ▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
dE	El modo Demo está activado ▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo está desactivado.
-	Seguro para niños está activado. ▸ Desactivar Seguro para niños.

22.3 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.

23 Eliminación

23.1 Eliminación del aparato usado

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

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



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

24 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 garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar 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.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en siemens-home.bsh-group.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

24.1 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 13* .
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

25 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.

25.1 Derretir cobertura de chocolate

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

25.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.
Temperatura inicial 20ºC.
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

25.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20ºC.
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

25.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7ºC
- 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

25.5 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

25.6 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

25.7 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

25.8 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

25.9 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

25.10 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

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

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

9001864284 (050407) REG25
es