



Instrucciones de uso

5IE64252

5IE64253/ME

5IE84252

5II84251

5II84353

5II84254/ME

5II94291

5IB64212

5IB64211

5IZ34291



Enjoy it.

Placa de vitrocerámica independiente, inducción

ÍNDICE

3 SEGURIDAD

- 3 Medidas de precaución antes de la primera puesta en servicio
 - 4 Indicaciones generales de seguridad
 - 5 Protección contra daños
 - 6 Medidas de precaución antes de la primera puesta en servicio
 - 6 Protección contra otros peligros
-

7 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 7 Descripción técnica
 - 9 Panel de control
-

9 MANEJO DE LA VITROCERÁMICA

- 9 Indicación
 - 10 Ventilación
-

10 PUESTA EN SERVICIO DE LA VITROCERÁMICA

- 10 Antes del primer uso
 - 10 Principio de inducción
 - 11 Función Touch Control
 - 11 Función Smart Slider
 - 11 Encendido y apagado de la vitrocerámica
 - 12 Detección de recipientes
 - 12 Indicación de calor residual
 - 13 Función Booster (nivel de alta potencia)
 - 14 Temporizador
 - 15 Calentamiento rápido automático
 - 16 Función Stop & Go
 - 16 Función de memoria
 - 17 Función de conservación del calor
 - 17 Puente automático y función de puente
 - 18 Seguro para niños / Bloqueo de la vitrocerámica
 - 18 Función Grill
-

19 RECOMENDACIONES PARA COCINAR

- 19 Batería de cocina
- 20 Tamaño de la batería de cocina
- 21 Rangos de ajuste

21 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA (NO PARA 5IZ34291)

21 Blaupunkt Multi Control - conexión única entre la vitrocerámica y la campana

22 Encender o apagar la iluminación de la campana

22 Seleccionar el modo de funcionamiento de campana

23 Ajustar la potencia de ventilación

23 Función Booster

24 Ajuste de la velocidad estándar en el modo semiautomático

24 Temporizador de ventilación

25 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

25 QUÉ HACER SI...

27 PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

27 INDICACIONES DE MONTAJE

29 CONEXIÓN ELÉCTRICA

SEGURIDAD

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Extraer todos los componentes del embalaje.
- El aparato debe ser montado y conectado exclusivamente por un electricista. El fabricante no se responsabiliza de daños ocasionados por un montaje o conexión incorrectos. Utilice el aparato exclusivamente montado.
- El aparato solo debe usarse montado e instalado en un mueble y en base a un plan de trabajo confirmado y adaptado.
- Este aparato debe usarse exclusivamente para cocinar y freír alimentos domésticos y no está destinado para usos comerciales/industriales.
- Retirar todas las etiquetas y adhesivos del cristal.
- No debe modificarse el aparato.
- Jamás utilice la vitrocerámica como superficie de trabajo o para colocar objetos.
- La seguridad solo está garantizada si el aparato está conectado a un conductor protector que cumpla la normativa legal.
- La conexión del aparato no debe realizarse mediante un cable alargador.
- El aparato no debe usarse sobre un lavavajillas o un secador de ropa; los vapores desprendidos pueden dañar la electrónica.
- No conecte el aparato mediante un temporizador externo o un control remoto independiente.
- **ATENCIÓN:** Debe vigilarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción breves deben vigilarse permanentemente.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Apague las placas después de cada uso.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se inflaman rápidamente. A la hora de preparar alimentos en grasa o aceite (p. ej. patatas fritas) debería vigilar el proceso de cocción.
- Al cocinar y freír, las placas se calientan. Por ello, evite quemarse durante y después de la utilización del aparato.
- Evite que los cables eléctricos de electrodomésticos sueltos o fijos entren en contacto con el cristal o la placa caliente.
- Los objetos magnéticos, como p. ej. tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, no deben encontrarse en la cercanía directa del aparato encendido. Su funcionamiento podría verse alterado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben depositarse sobre la placa, ya que podrían calentarse.
- Por lo general, no deposite objetos metálicos (p. ej. cucharas, tapas, etc.) sobre la superficie de inducción, ya que podrían calentarse durante su uso.
- No cubra jamás una superficie de cocción con un paño o una lámina protectora; éstos podrían calentarse y prender fuego.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, si son supervisados o si han sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendido los posibles peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

PROTECCIÓN CONTRA DAÑOS

- No utilice recipientes con bases no pulidas o dañadas (p. ej. fundición). Estas pueden producir arañazos en los cristales vitrocerámicos.
- Los granos de arena también pueden provocar arañazos.
- La vitrocerámica soporta choques de temperatura y es muy resistente, pero no es irrompible. Sobre todo la caída de objetos puntiagudos y duros sobre la superficie puede dañarla.
- No golpear recipientes ni bordes contra el cristal.
- No utilice las placas con recipientes vacíos.
- Evite la presencia de azúcar, plástico o lámina de aluminio sobre las placas calientes. Estos materiales se derriten, adhieren y pueden provocar fisuras al enfriarse, así como roturas o modificaciones permanentes en el cristal. Si a pesar de todo se produce el contacto con las placas calientes, apague el aparato y elimine estas sustancias aún calientes. Las placas se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras.
- No deposite objetos sobre la vitrocerámica.
- Bajo ninguna circunstancia deposite recipientes calientes sobre el panel de control. La electrónica bajo el cristal podría resultar dañada.
- Si bajo el electrodoméstico existe un cajón, debe guardarse siempre una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón, para garantizar así la ventilación del aparato.
- En este cajón no deben guardarse objetos inflamables (p. ej. botes de espray). Las posibles cajas para cubiertos en el cajón deben ser de un material resistente al calor.
- No caliente recipientes cerrados (p. ej. latas de conserva) sobre las placas. ¡Los recipientes/latas sobrecalentados pueden reventar y causar lesiones!

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN EN CASO DE AVERÍA DEL APARATO

- Si se detecta un fallo de funcionamiento, debe apagarse el aparato y desconectarse de la red eléctrica.
- En caso de rotura, resquebrajamiento o fisuras en el cristal: Apague inmediatamente la placa de cocina, desenrosque el fusible de la placa de cocina y extráigalo, y diríjase a nuestro servicio de atención al cliente o a su distribuidor habitual.
- Las reparaciones del aparato deben ser realizadas exclusivamente por técnicos profesionales.
- **ADVERTENCIA:** En caso de resquebrajamiento de la superficie de cristal debe apagarse el aparato para evitar una descarga eléctrica.

PROTECCIÓN CONTRA OTROS PELIGROS

- Asegúrese de que la batería de cocina se encuentre siempre en el centro de la placa. El suelo de la sartén debe cubrir la máxima superficie de la placa.
- Para personas con marcapasos: en la cercanía del aparato encendido se genera un campo electromagnético que podría afectar al funcionamiento del marcapasos. En caso de duda, consulte al fabricante del marcapasos o a su médico.
- No utilice utensilios de cocina de aluminio o plástico: podría derretirse en las zonas de cocción calientes.
- **NUNCA** trate de extinguir un incendio con agua, apague el dispositivo y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA

El empleo de recipientes de mala calidad o de un cristal adaptador para inducción conlleva la pérdida anticipada de la garantía. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que puedan producirse en la vitrocerámica o su entorno.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

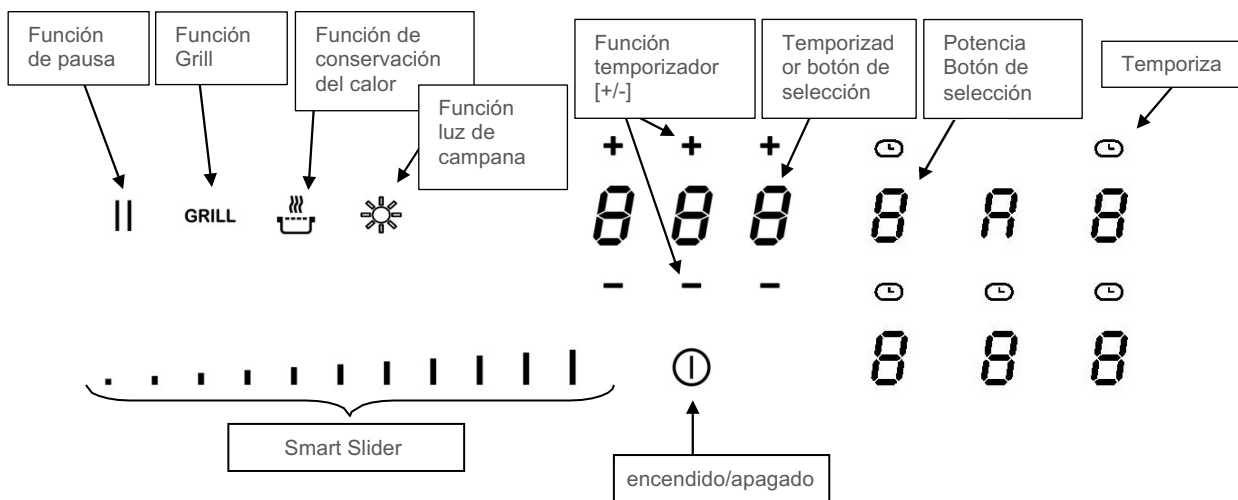
Tipo	5IE64252	5IE64253(ME)	5IE84252	5II84254(ME)	5II94291	5IB64212	5IZ34291	5II84251 5II84353	5IB64211
Potencia total	7400W	7400W	7400 W	7400 W	10400 W	6700 W	3700 W	7400 W	6700 W
Consumo de energía ECcw** (Wh/kg)	180.0	172.9	180.0	170.5	175.3	162.1	177.3	173.4	180.7
Placa de cocina delantera izquierda	Ø 200 mm	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 160 mm
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2300 W	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W	2100 W	1400 W
Potencia Booster*	3000 W	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W	3000 W	2100 W
Batería de cocina estandarizada categoría**	C	C	A	C	C	C	A	C	B
Consumo de energía ECcw** (Wh/kg)	182.9	159.5	191.8	159.5	159.5	145	191.8	159.5	162.7
Placa de cocina trasera izquierda	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200mm	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 200 mm
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Potencia nominal*	1400 W	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W	2100 W	2300 W
Potencia Booster*	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W
Batería de cocina estandarizada categoría**	A	A	C	C	C	C	B	C	C
Consumo de energía ECcw** (Wh/kg)	191.8	186.4	182.9	159.5	159.5	145	162.7	159.5	182.9

Tipo	5IE64252	5IE64253(ME)	5IE84252	5II84254(ME)	5II94291	5IB64212	5IZ34291	5II84251 5II84353	5IB64211
Placa de cocina trasera derecha	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 265mm	210x190mm	-	-	210x190mm	-
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 130 mm	Ø 110 mm	-	-	Ø 110 mm	-
Potencia nominal*	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W	2100 W	-	-	2100 W	-
Potencia Booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-	3000 W	-
Batería de cocina estandarizada categoría**	C	C	C	D	B	-	-	B	-
Consumo de energía ECcw** (Wh/kg)	182.9	182.9	182.9	196.5	188	-	-	188	-
Placa de cocina delantera derecha	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 215mm	210x190mm	Ø 265 mm	-	210x190mm	Ø 250 mm
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 130 mm	-	Ø 110 mm	Ø 130 mm
Potencia nominal*	1400 W	1400 W	1400 W	2300 W	2100 W	2300 W	-	2100 W	2300 W
Potencia Booster*	2100 W	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	3000 W	3000 W
Batería de cocina estandarizada categoría**	B	B	B	B	A	D	-	A	D
Consumo de energía ECcw** (Wh/kg)	162.7	162.7	162.7	166.7	186.4	196.5	-	186.4	196.5
Placa central	-	-	-	-	Ø 200 mm	-	-	-	-
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	-	-	-	-	Ø 110 mm	-	-	-	-
Potencia nominal*	-	-	-	-	2300 W	-	-	-	-
Potencia Booster*	-	-	-	-	3000 W	-	-	-	-
Batería de cocina estandarizada categoría**	-	-	-	-	C	-	-	-	-
Consumo de energía ECcw** (Wh/kg)	-	-	-	-	182.9	-	-	-	-

* Estas potencias pueden diferir en función de la forma, tamaño y calidad de los recipientes. ** calculado según el método de medición de características de uso (EN 60350-2).

Encontrará información detallada sobre el consumo de energía en modo de espera de conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) nº 1275/2008 y el Reglamento (UE) nº 2023/826 en:
www.Blaupunkt-Einbaugeraete.com

PANEL DE CONTROL



MANEJO DE LA VITROCERÁMICA

INDICACIÓN

Indicación	Denominación	Descripción
0	Cero	Placa activada
1...9	Nivel de potencia	Ajuste de la potencia
<u>U</u>	Recipiente no detectado	Recipiente no colocado o incompatible
A	Calentamiento rápido automático	Máxima potencia + calentamiento rápido
E	Indicación de fallo	Fallo en la electrónica
H	Calor residual	Placa caliente
P	Booster	Potencia Booster activada
U	Mantenimiento de calor	Esta función mantiene caliente los alimentos a 70°C
	Pausa	Vitrocerámica en pausa
□	Bridge	Dos placas pueden combinarse como una única placa
GRILL	Función Grill	Función grill activada
	Campana – funcionamiento manual	La ventilación se realiza en el modo manual
	Campana – funcionamiento semiautomático	La ventilación se realiza en el modo semiautomático
	Campana – funcionamiento automático	La ventilación se realiza en el modo automático

VENTILACIÓN

El ventilador funciona automáticamente. Se enciende a baja velocidad, en cuanto la electrónica detecta el rebasamiento de determinados valores límite.

La velocidad aumenta si la placa de inducción se utiliza intensivamente. El ventilador reduce la velocidad y se apaga automáticamente en cuanto la electrónica está suficientemente refrigerada.

PUESTA EN SERVICIO DE LA VITROCERÁMICA

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso limpie primero el aparato con un paño húmedo y séquelo a continuación frotando con un paño limpio. No utilice detergentes que puedan provocar una coloración azulada sobre la superficie acristalada.

PRINCIPIO DE INDUCCIÓN

Debajo de cada placa se encuentra una bobina de inducción. Al encender la placa, la bobina de inducción genera un campo electromagnético variable. El campo magnético genera corrientes inductivas en la base del recipiente, para ello, esta debe ser magnética. El resultado es un calentamiento de la base del recipiente que se encuentra sobre la zona de calentamiento. La zona de calentamiento se calienta solamente de forma indirecta por el calor que desprende el recipiente.

Las placas de inducción funcionan solo con baterías de cocina magnéticas:

- Baterías de inducción adecuadas con base magnética, como p. ej.: fundición, acero, acero esmaltado, acero inoxidable con base magnética.
- Baterías de cocina de inducción inadecuadas: cobre, aluminio, cristal, madera, piedra, cerámica, acero inoxidable no magnético.

La zona de inducción se adapta automáticamente al tamaño del recipiente. La base de la batería de cocina no debe rebasar el diámetro mínimo, ya que de lo contrario la inducción no se activará. Cada diámetro de base del recipiente debe tener un tamaño mínimo según el tamaño de la placa.

Si la batería de cocina no es apta para inducción se muestra la indicación [U].

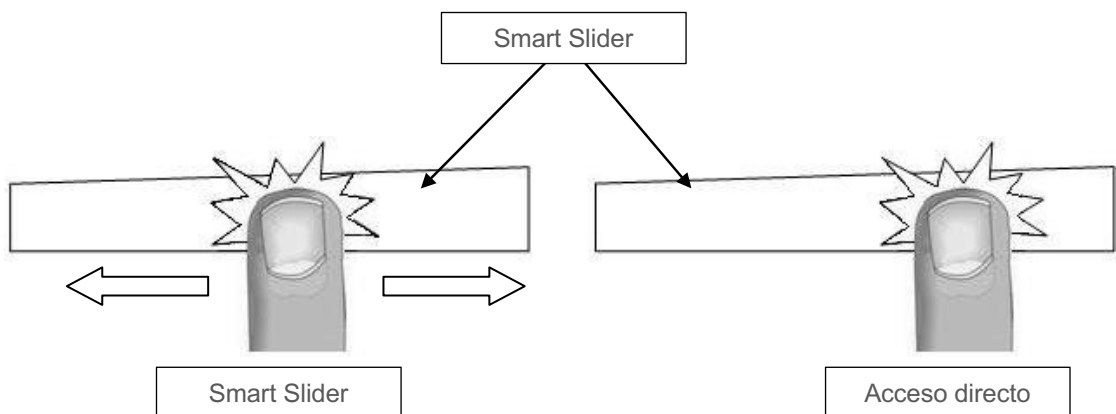
FUNCIÓN TOUCH CONTROL

La vitrocerámica se controla mediante botones táctiles. Éstos reaccionan al tocar ligeramente el cristal con el dedo. Los comandos se ejecutan al tocar los botones durante aprox. un segundo. Cada reacción de los botones se confirma mediante una señal acústica y/o visual.

Para el uso normal, pulse solo un único botón.

FUNCIÓN SMART SLIDER

Para seleccionar la potencia con el SMART SLIDER, deslice el dedo sobre la denominada SLIDER ZONE. El rendimiento deseado también se puede seleccionar directamente tocando el nivel respectivo.



ENCENDIDO Y APAGADO DE LA VITROCERÁMICA

Encender primero la vitrocerámica y a continuación la placa.

Encendido/ apagado de la vitrocerámica:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender	pulsar [I] 2 seg	pulsar [0]
Apagar	pulsar [I] 2 seg	Ninguno o [H]

Encendido/ apagado de una placa:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Aumentar potencia	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[1] a [P]
Apagar	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[0] o [H]

Si no se realiza ninguna otra acción, la vitrocerámica se apaga al cabo de aprox. 20 segundos por motivos de seguridad.

DETECCIÓN DE RECIPIENTE

Para mayor comodidad y simplificación, esta vitrocerámica está equipada con un sistema de control.

Encienda la vitrocerámica y coloque un recipiente sobre la misma. El sistema de manejo intuitivo detecta automáticamente el recipiente y le mostrará el símbolo [0] sobre el Smart Slider correspondiente. A continuación puede seleccionar el nivel de potencia.

La detección automática del recipiente garantiza una seguridad absoluta.

La inducción no funciona:

- Si la batería de cocina no se encuentra sobre la placa o si se emplea un recipiente inadecuado. En este caso no puede incrementarse el nivel de potencia y se muestra el símbolo [U]. [U] desaparece al colocar un recipiente sobre la placa.
- Si se retira el recipiente durante la cocción, la placa se apaga automáticamente y se muestra el símbolo [U]. [U] desaparece al colocar de nuevo un recipiente sobre la placa. La placa sigue funcionando con el mismo nivel de potencia ajustado.

Tras el uso, apague la placa: para que la detección automática [U] no aparezca de nuevo.

INDICACIÓN DE CALOR RESIDUAL

Tras apagar las placas o la vitrocerámica se indica la presencia de calor residual en las placas aún calientes mediante el símbolo [H]. [H] se apaga cuando las placas pueden tocarse sin peligro. Mientras permanezca encendida la indicación de calor residual no deben tocarse las placas ni colocarse objetos sensibles al calor sobre las mismas. **¡Peligro de quemaduras!**

FUNCIÓN BOOSTER (NIVEL DE ALTA POTENCIA)

Todas las placas disponen de la función Booster, es decir, una amplificación de la potencia.

La función Booster se indica con el símbolo [P].

Con esta función activada, las placas se encienden durante 5 minutos. Esta elevada potencia está pensada p. ej. para hervir grandes cantidades de agua rápidamente, por ejemplo para preparar pasta. Una vez que el aparato regresa al modo de funcionamiento normal al cabo de 5 minutos, **no debe activar de nuevo la función Booster**. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse, activándose la desconexión de seguridad.

Encendido/apagado de la función Booster:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender Booster	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider o pulsar directamente al final	[P]
Apagar Booster	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider o pulsar directamente al final	[9] hasta [0]

Ajuste de la potencia máxima:	
La vitrocerámica está equipada con una potencia máxima. Para no sobrepasar esta potencia máxima, la electrónica reduce automáticamente el nivel de cocción a otra placa, si la función Booster se encuentra activada. En tal caso, la placa mostrará intermitentemente la potencia reducida [9].	
Placa seleccionada	Otra placa (p. ej.: nivel de potencia 9)
[P] se enciende	[9] se reduce a [6] o [8] y parpadea

TEMPORIZADOR

El reloj temporizador integrado permite ajustar en las cuatro placas una duración de cocción de entre 1 minuto y 1 hora y 59 minutos. Puede realizarse un ajuste de tiempo diferente para cada placa.

Activación o modificación de la duración:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar placa	Pulsar la tecla de placa correspondiente	
Seleccionar la potencia	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[1] a [P]
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar []	La indicación de la placa seleccionada se enciende
Reducir tiempo	Pulsar [-] en el temporizador	[60] ...
Aumentar tiempo	Pulsar [+] en el temporizador	El tiempo en min. aumenta

Al cabo de unos segundos cesa el parpadeo. La duración está activada y el tiempo comienza a contar.

Desactivar el temporizador:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar []	La indicación de la placa seleccionada se enciende
Desactivar el temporizador	Pulsar [-] hasta [000]	[000]

Si varios temporizadores se encuentran activos, repita la operación.

Temporizador como cuenta atrás:		
El temporizador funciona independientemente de las placas y se apaga en cuanto se usa una placa. La cuenta atrás se ejecuta incluso con la placa apagada.		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encendido de la vitrocerámica	pulsar [] 2 seg	[0]

Seleccionar reloj temporizador	Pulsar [000]	[000]
Reducir tiempo	Pulsar [-] en el temporizador	[60] ...
Aumentar tiempo	Pulsar [+] en el temporizador	El tiempo en min. aumenta

Al cabo de unos segundos cesa el parpadeo. La duración está activada y el tiempo comienza a contar.

Apagado automático:
Una vez finalizado el tiempo de cocción programado se muestra [000] intermitentemente y se escucha una señal acústica.
Para apagar la señal acústica y el parpadeo solo tiene que pulsar el botón [-] o [+].

CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Todas las placas están equipadas con una función de calentamiento rápido automático. Con la función de calentamiento rápido automático activada, la placa funciona a máxima potencia y a continuación se ajusta al nivel de calentamiento posterior seleccionado por usted. El tiempo de calentamiento automático depende del nivel de calentamiento posterior seleccionado.

Activación de la función de calentamiento rápido automático:			
Accionamiento	Panel de control		Indicación
Seleccionar potencia (p. ej. « 7 »)	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider y permanecer 3s		[7] parpadea con [A]
	Nivel de cocción posterior ajustado	Calentamiento rápido automático Tiempo (min:seg)	
	1	0:40	
	2	1:12	
	3	2:00	
	4	2:56	
	5	4:16	
	6	7:12	
	7	2:00	
	8	3:12	
	9	- : -	

Desconexión de la función de calentamiento rápido automático:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar la potencia	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[0] hasta [9]

FUNCIÓN STOP & GO

Esta función le permite interrumpir la cocción temporalmente e iniciarla con los mismos ajustes.

Encendido/apagado de la función STOP & GO		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender Stop & Go	Pulsar [II] durante 2s	[II] En indicaciones
Apagar Stop & Go	Pulsar [II] durante 2s	Smart Slider intermitente
	Pulsar Smart Slider intermitente	Ajuste previo

FUNCIÓN DE MEMORIA

Tras apagar la placa se guardan los últimos ajustes. La función de memoria le permite reutilizar estos valores. Los siguientes ajustes pueden reactivarse con la función de memoria:

- Niveles de potencia de las placas.
- Ajustes del temporizador de las placas.

Ajustes de la función de calentamiento rápido automático Activar la función Memoria:

- Encender la vitrocerámica (pulsar durante 2 seg. [①])
- Antes de 6 segundos, pulsar [II].
- Se reactivan los valores de los últimos ajustes.

MANTENIMIENTO DE CALOR

Esta función mantiene caliente los alimentos a 70 °C. Esta función evita que la comida se derrame y se queme.

Activación y desactivación:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender	Pulsar 	[U]
Apagar	Pulsar 	[0]

PUENTE AUTOMÁTICO Y FUNCIÓN DE PUENTE (MODELOS 5IE64253(ME), 5II84254(ME), 5II84353, 5II94291, 5II84251, 5IB64212)

Esta función permite combinar dos placas para un proceso de cocción.

Procedimiento	Panel de control	Indicación
Encendido de la vitrocerámica	pulsar [] 2 seg.	[0]
Activar puente	Coloque un recipiente sobre una de las dos placas a combinar y pulse simultáneamente las teclas de selección correspondientes	[0] y []
	o coloque una sartén grande sobre ambas zonas que desea usar con esta función	[] parpadea []
Aumentar potencia	Deslizar el dedo hacia la derecha sobre el Smart Slider que indica la potencia	[1] a [P]
Desactivar puente	Pulsar las dos zonas que desea usar	[0]

SEGURO PARA NIÑOS / BLOQUEO DE LA VITROCERÁMICA

Para evitar una modificación de los ajustes de la placa, por ejemplo para limpiar el cristal, pueden bloquearse las teclas de control (excepto la tecla []).

Activar bloqueo:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encendido de la vitrocerámica	pulsar [] 2 seg.	[0]
Activar bloqueo	Pulsar el botón de una placa durante 3 segundos. A continuación, coloque el dedo sobre el Smart Slider y deslícelo de izquierda a derecha	lámpara encendida
Desactivar bloqueo	Pulsar el botón de una placa durante 3 segundos. A continuación, coloque el dedo sobre el Smart Slider y deslícelo de derecha a izquierda	lámpara apagada

FUNCIÓN GRILL (MODELOS 5IE64253(ME), 5II84254, 5II84353, 5II84251, 5II94291, 5II84254(ME))

Esta función permite una óptima utilización de la placa de grill Blaupunkt / placa de grill Teppan Yaki.

Al combinar dos placas y el nivel de potencia adecuado, esta función permite disfrutar de la función Grill en interiores. Adquiera los accesorios compatibles en nuestra tienda online www.blaupunkt-einbaugeraete.de o en su distribuidor habitual.

Encendido/apagado de la función Grill:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender la función Grill	Pulsar [GRILL]	[]
Apagar la función Grill	Pulsar [GRILL]	[0]

Limitación del tiempo de funcionamiento:	
La vitrocerámica dispone de una limitación automática del tiempo de funcionamiento. La duración de uso continuada de cada placa es independiente de la potencia de cocción seleccionada. La condición es que no se modifiquen los ajustes de la placa durante el tiempo de uso. Cuando se activa la limitación del tiempo de funcionamiento, la placa se apaga.	
Potencia de cocción seleccionada	Limitación del tiempo de funcionamiento (horas:minutos)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

RECOMENDACIONES DE USO

BATERÍA DE COCINA

Materiales adecuados:

acero, acero esmaltado, hierro de fundición, acero inoxidable con base magnética, aluminio con base magnética

Materiales no adecuados:

aluminio y acero inoxidable sin base magnética, cobre, latón, cristal, piedra, porcelana
Compruebe en las indicaciones del fabricante, si la batería de cocina es apta para inducción.

Para comprobar la compatibilidad de inducción de los recipientes:

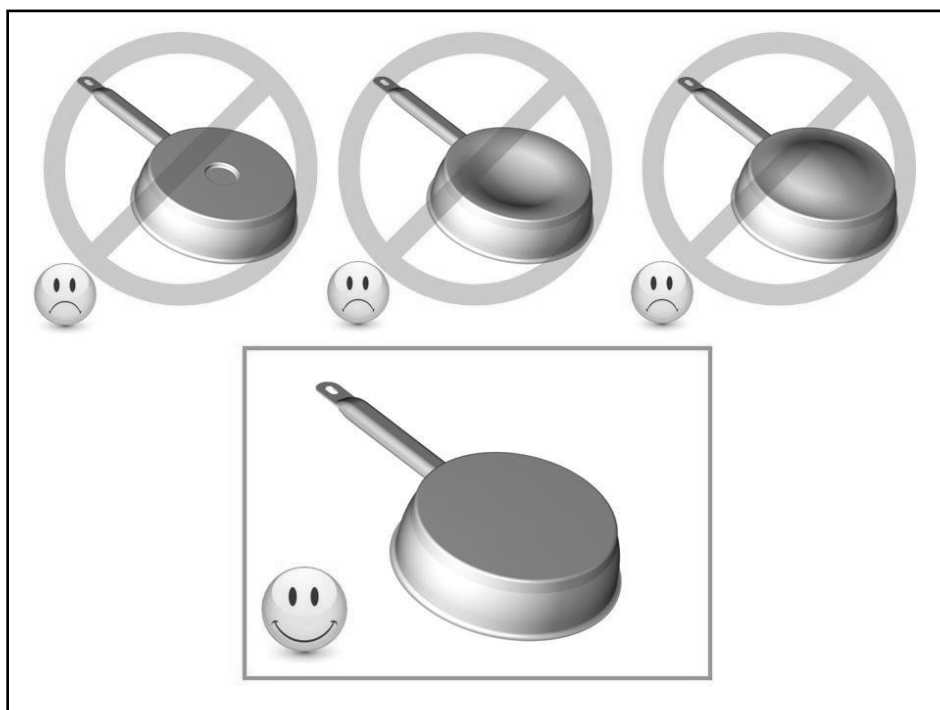
- Vierta un poco de agua en el recipiente y colóquelo sobre la placa de inducción. Seleccione el nivel de potencia [9] de la placa. El agua debería calentarse en unos segundos.
- Acerque un imán a la base del recipiente. Si el imán se adhiere, el recipiente es compatible.

Algunas sartenes pueden producir ruidos cuando se colocan sobre una placa de inducción. Este ruido no es ninguna anomalía y no afecta al funcionamiento de la vitrocerámica.

Las características de la base del recipiente pueden afectar a la homogeneidad del resultado de cocción.

Utilice exclusivamente recipientes con base plana. Las bases irregulares podrían dañar el cristal de la vitrocerámica.

A ser posible, utilices sartenes con un borde recto. En la sartenes con borde inclinado, la inducción también actúa en la zona del borde de la sartén. Ello puede provocar una modificación del color en el borde de la sartén.



TAMAÑO DE LA BATERÍA DE COCINA

Las placas se adaptan automáticamente a las dimensiones del recipiente, hasta unos determinados límites. La base de la batería de cocina no debe rebasar el diámetro mínimo, ya que de lo contrario la inducción no se activará.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la placa para alcanzar la máxima eficiencia.

RANGOS DE AJUSTE

(estos datos son orientativos)

1 a 2	Derretir, calentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina, platos precocinados
2 a 3	Remojar, descongelar, mantener calor	Arroz, pudín, jarabe de azúcar, verduras secas, pescado, productos congelados
3 a 4	Cocción al vapor	Verdura, pescado, carne
4 a 5	Cocción al vapor, remojar, descongelar	Papas al vapor, sopas, pastas, vegetales frescos
6 a 7	Cocción breve	Gulash, filetes rellenos, salchichas, huevos duros
7 a 8	Asado suave	Patatas, pescado, filete, salchichas asadas, huevos fritos
9	Hornear, asar, hervir agua	Filetes, tortillas, platos fritos, agua
P	Hervir	Grandes cantidades de agua

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA (NO PARA 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – conexión única entre la vitrocerámica y la campana

Abrir el menú de usuario

Pulsar el botón de ENCENDIDO / APAGADO una segunda vez antes de que transcurran 3 segundos tras el encendido. El botón "Pausa" (||) parpadea. Mantenga pulsado este botón y pulsar simultáneamente todas las placas en sentido horario (comenzando por el lado delantero izquierdo).

Menú de usuario «U9»

Seleccione "U9" con el "Slider". La indicación muestra 0 y 1 como opciones disponibles. 0 es el ajuste estándar y significa que la conexión está desactivada.

Ajuste del parámetro "U9" a 1, para iniciar el emparejamiento.

Pulse el botón de encendido/apagado para memorizar el ajuste y finalizar el emparejamiento. La conexión Bluetooth pasa del modo de emparejamiento al modo normal.

ENCENDER O APAGAR LA ILUMINACIÓN DE LA CAMPANA

Esta función enciende o apaga la luz de la campana.

Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender la vitrocerámica	pulsar [] 2 seg.	[0]
Encender la iluminación de la campana	pulsar la tecla []	
Apagar la iluminación de la campana	pulsar la tecla []	

SELECCIONAR EL MODO DE FUNCIONAMIENTO DE CAMPANA

Existen tres modos de operación de la campana:

Modo manual: ajuste manual de la intensidad de ventilación desde la vitrocerámica.

Modo semiautomático: la ventilación se inicia automáticamente a un nivel intermedio fijo, en cuanto se activa una placa (nivel mínimo, si no se detectan recipientes). La ventilación se desconecta al apagar las placas o la vitrocerámica (si el indicador de tiempo de ventilación no se encuentra activado).

Modo automático: La intensidad de la ventilación se adapta automáticamente al nivel de las placas.

Si la placa está encendida, se activa el último modo seleccionado antes de apagarla.

Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender la vitrocerámica	pulsar [] 2 seg.	[]
Cambiar de semiautomático a automático	pulsar [] 3 seg.	[8]
Cambiar de automático a manual	pulsar [8] 3 seg.	[]
Cambiar de manual a semiautomático	pulsar [] 3 seg.	[]

AJUSTAR LA POTENCIA DE VENTILACIÓN

La velocidad de ventilación puede ajustarse en los modos manual y semiautomático. Si se realiza un ajuste en el modo automático, el modo de funcionamiento cambia al modo manual.

Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar ventilación	Pulsar indicación de ventilación	[..]
Aumentar potencia	Pulsar el lado derecho del "Smart Slider" iluminado	
Reducir potencia	Pulsar el lado izquierdo del "Smart Slider" iluminado	
Apagar la ventilación	Pulsar 3 seg. el lado derecho del Slider iluminado	

FUNCIÓN BOOSTER

La función Booster aumenta la potencia de ventilación. Cuando la función se encuentra activada, el ventilador funciona durante 6 minutos a una potencia muy superior.

La función Booster permite, por ejemplo, evacuar grandes cantidades de vapor.

Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar ventilación	Pulsar indicación de ventilación	[..]
Ventilación Booster	Pulsar 3 seg. el lado derecho del Slider iluminado	

La función Booster puede detenerse manualmente, deteniendo la ventilación o reduciendo la velocidad de ventilación.

AJUSTE DE LA VELOCIDAD ESTÁNDAR EN EL MODO SEMIAUTOMÁTICO

La velocidad empleada en el modo semiautomático puede adaptarse si se modifica manualmente en la placa seleccionada en los 10 segundos posteriores al comienzo de la ventilación.

Accionamiento	Panel de control	Indicación
Encender la vitrocerámica	Pulsar [] 2 seg.	[0] a []
Seleccionar placa	Pulsar una indicación de placa	[0]
Seleccionar nivel de potencia	Pulsar el "Smart Slider"	[0] a [P]
Seleccionar ventilación	Pulsar indicación de ventilación	[]
Aumentar o reducir la velocidad	Pulsar el "Smart Slider" iluminado	[]

TEMPORIZADOR DE VENTILACIÓN

Su campana dispone de una función de desconexión regulada por tiempo, que permite efectuar la ventilación 10 minutos antes de la desconexión. Esta función es especialmente útil para eliminar el vapor y eventuales olores tras la cocción.

Encender temporizador de ventilación:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar ventilación	Pulsar indicación de ventilación	[] o [] o []
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar []	Indicación de temporizador encendida y la indicación muestra 10 min.

Apagar temporizador de ventilación:		
Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar ventilación	Pulsar indicación de ventilación	[] o [] o []
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar []	Indicación del temporizador apagada

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar la placa después de cocinar, debe dejar que ésta se enfríe.

De lo contrario existe podría quemarse. Limpie periódicamente la vitrocerámica ensuciada. Utilice para ello un paño húmedo y un poco de detergente. Séquela a continuación con un paño limpio.

- El aparato debe estar apagado para limpiarlo.
- Por motivos de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de vapor o un limpiador de alta presión.
- En ningún caso utilice limpiadores abrasivos o agresivos, como p. ej. espray para la limpieza del Grill u horno, quitamanchas o eliminadores de óxido, arenas abrasivas o esponjas con superficies que puedan provocar arañazos.
- Seque a continuación la vitrocerámica con un paño limpio.
- En caso de caída de productos, como azúcar, plástico o lámina de aluminio sobre la vitrocerámica, debería apagarla lo antes posible y eliminar los restos inmediatamente. Sea especialmente cuidadoso, ya que de lo contrario podría sufrir quemaduras. Elimínelos inmediatamente tras apagar las placas.

Para su cristal mate (sólo para 5II84254ME y 5IE64253ME)

Para manchas difíciles y específicas (restos de comida, marcas oscuras o metálicas):

- Aplique generosamente una crema limpiadora alcalina y ligeramente abrasiva.
- Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
- Limpiar con una esponja suave que no raye (cara de fregado) con movimientos circulares a media presión.
- Aclarar con agua.
- Secar la superficie con un paño de microfibra.

QUÉ HACER SI...

La vitrocerámica o las placas no se encienden:

- La vitrocerámica no está correctamente conectada a la red eléctrica.
- El fusible de la instalación doméstica no está correctamente instalado o es defectuoso.
- La vitrocerámica está bloqueada.
- Los botones táctiles están cubiertos de agua o suciedad.
- Un recipiente u objetos cubren los botones.

Se muestra la indicación [U]:

- El recipiente no está colocado sobre la placa.
- El recipiente no es apto para inducción
- El diámetro del recipiente es demasiado pequeño para esta placa.

Se muestra la indicación [E]:

- Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo
- Avisar al servicio técnico.

Una de las placas o toda la vitrocerámica se apaga:

- Se ha disparado la desconexión de seguridad.
- Ha olvidado apagar una placa.
- Varios botones táctiles están cubiertos.

- El recipiente está vacío a sobrecalentado.
- Debido a un sobrecalentamiento, la electrónica ha reducido o desconectado automáticamente la potencia.

El ventilador refrigerador continúa funcionando tras apagar la vitrocerámica:

- Esto es normal, el ventilador continúa funcionando hasta que el aparato se enfría.
- El ventilador se desconecta automáticamente.

La función de calentamiento rápido automático no se activa:

- La placa aún está caliente [H]
- Está activado el máximo nivel de potencia [9]

Indicación [U]:

- Consulte el capítulo Nivel de mantenimiento de calor.

Indicación [II]:

- Consulte el capítulo Función Stop&Go.

Se muestra o [Er03]:

- Un objeto o líquido cubre los botones. La indicación desaparece al soltar los botones o tras su limpieza.

Se muestra la indicación [E2]:

- La vitrocerámica está sobrecalentada, deje primero que se enfríe y a continuación vuelva a encenderla.

Se muestra la indicación [E8]:

- La entrada de aire del ventilador está obstruida, retire aquello que cause la obstrucción.

Se muestra la indicación [U400]:

- La vitrocerámica no está conectada a la red. Compruebe la conexión y encienda la vitrocerámica.

Se muestra la indicación [Er47]:

- La vitrocerámica no está conectada a la red. Compruebe la conexión y encienda la vitrocerámica.

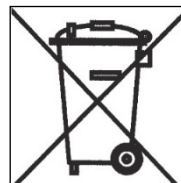
Si alguna de las circunstancias anteriores persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los materiales de embalaje son respetuosos con el medioambiente y reciclables.

A menudo, los aparatos eléctricos y electrónicos contienen aún materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas necesarias para su funcionamiento y seguridad

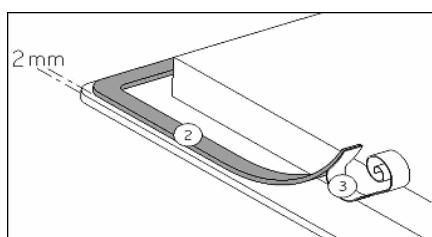
- Por ello, no deseche su aparato usado junto con los residuos domésticos.
- Utilice en su lugar los puntos de recogida proporcionados por su municipio para la devolución y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos usados.



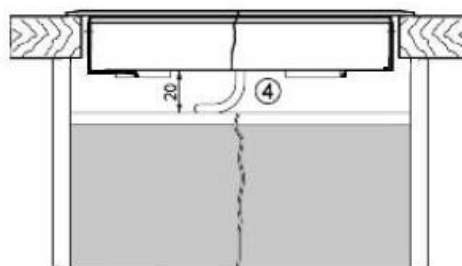
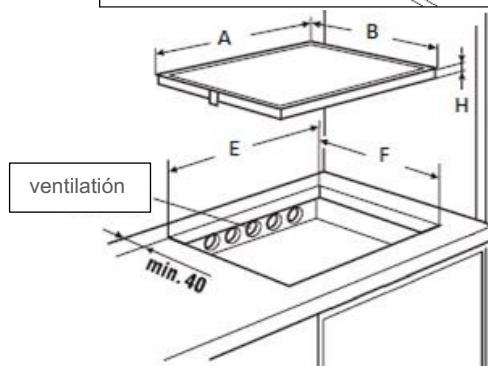
INDICACIONES DE MONTAJE

El montaje y la conexión deben ser realizados por un técnico autorizado. El usuario debe asegurarse de cumplir las normas vigentes en su lugar de residencia.

Montaje de la junta



Pegar la junta (2) tras retirar la lámina protectora (3) a una distancia de 2 mm del canto exterior del cristal.



Montaje

Dimensiones de ensamblaje:

	A	B	E	F	H
5IE64253(ME)	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE64252	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84254(ME)	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84353	784 mm	524 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84251	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II94291	880 mm	520 mm	810 mm	490 mm	52 mm
5IB64212	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **La distancia del hueco con respecto a una pared y/o un mueble debe ser de al menos 40 mm.**
- Este aparato se corresponde con el tipo Y en cuanto a la protección contra riesgo de incendio. Solo los aparatos de este tipo se pueden instalar unilateralmente en armarios verticales o paredes adyacentes. **Atención: por el otro lado, los muebles o aparatos no pueden ser más altos que la vitrocerámica.**
- La encimera debe estar fabricada con pegamento resistencia al calor (75 °C).
- Los listones de terminación de la pared deben ser resistentes al calor.
- La vitrocerámica no debe montarse sobre hornos sin ventilador, lavavajillas, lavadoras o secadoras.
- Para garantizar una ventilación suficiente de la electrónica de la vitrocerámica, es **necesaria una distancia de separación de 20 mm** debajo de la cavidad.
- Si bajo la vitrocerámica se encuentra un cajón, no deben guardarse en el mismo objetos inflamables, p. ej. botes de espray.
- Entre el aparato y la campana extractora debe guardarse la distancia de seguridad indicada por el fabricante. A falta de esta información, la distancia mínima será de 650 mm.
- Hay que asegurarse de que el cable de conexión de la vitrocerámica no quede expuesto a cargas mecánicas tras el montaje, p. ej. por un cajón.
- Las superficies de corte de encimeras deben sellarse con laca, caucho de silicona o resina de moldeo especiales, para evitar que la madera se hinche debido a la humedad. Aplique la cinta de estanqueidad suministrada con precisión.
- **¡Bajo ninguna circunstancia aplique silicona en la vitrocerámica para pegarla!** En tal caso no será posible un futuro desmontaje de la vitrocerámica sin dañarla.
- No utilice rejillas protectoras o dispositivos protectores inadecuados para la vitrocerámica. Esto podría provocar accidentes.

Ventilación

- La pared posterior del armario inferior debe estar abierta en la zona del recorte de la encimera, para garantizar la circulación de aire.
- La distancia entre la vitrocerámica de inducción y los muebles de cocina o electrodomésticos integrados debe ser tal que garantice una ventilación suficiente del sistema de inducción.
- Debe evitarse una generación excesiva de calor desde abajo, p. ej. de un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Cuando se utilice la función de pirólisis de un horno, no deberá usarse la vitrocerámica de inducción.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Encargue la conexión del aparato a la red eléctrica a un electricista profesional, que conozca bien la normativa nacional de las empresas abastecedoras de energía.
- La protección contra contacto de los componentes aislados debe estar asegurada tras el montaje.
- Compruebe en la placa de características que los datos de conexión requeridos coinciden con los de la red eléctrica.
- El aparato debe poder desconectarse de la red eléctrica en todos sus polos mediante dispositivos seccionadores. En estado desconectado, la distancia mínima de contacto debe ser de 3 mm. Como dispositivos seccionadores pueden usarse interruptores automáticos, fusibles y contactores.
- La instalación debe estar protegida por fusibles. Los cables eléctricos deben quedar perfectamente ocultos tras el montaje.
- En caso de instalación fija, si el aparato no está equipado con un enchufe accesible, deben instalarse otros dispositivos de desconexión de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- El cable de alimentación debe instalarse de forma que no entre en contacto con las partes calientes de la vitrocerámica.

¡Atención!

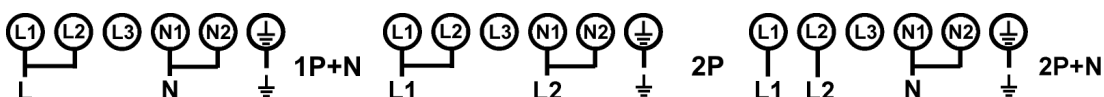
Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para una alimentación de corriente de 220-240V/400 V ~ 50/60 Hz. Conecte siempre el conductor protector. Tenga en cuenta el esquema de conexión.

La caja de conexiones se encuentra en la parte inferior del aparato. Para abrir la carcasa, utilice un destornillador e introdúzcalo en las ranuras previstas. Al cabo de 4 semanas, apriete los tornillos en el bloque de bornes de conexión.

Modelos 3 y 4 zonas de calentamiento: 5IE64253(ME), 5IE64252, 5II84254(ME), 5IE84252, 5II84251, 5II84353, 5IB64211, 5IB64212

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
220-240V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) según la norma EN 60 335-2-6



Conexión de la vitrocerámica

Para las diferentes opciones de conexión, utilice los puentes de latón que se encuentran en la carcasa.

Conexión monofásica 220-240V~1P+N:

Coloque un puente entre los bornes de conexión L1 y L2, a continuación entre los bornes de conexión N1 y N2.

Conecte la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L al borne de conexión L1 o L2.

Conexión bifásica 400V~2P+N:

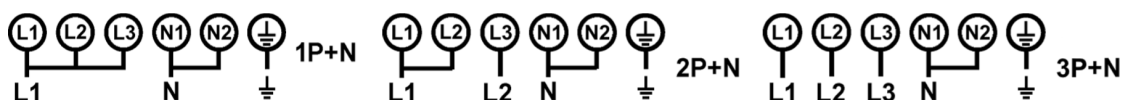
Coloque un puente entre los bornes de conexión N1 y N2.

Fije la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L1 al borne de conexión L1 y la fase L2 al borne de conexión L2.

Modelo 5 zonas de calentamiento: 5II94291

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
220-240V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	32 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) según la norma EN 60 335-2-6



Conexión de la vitrocerámica

Para las diferentes opciones de conexión, utilice los puentes de latón que se encuentran en la carcasa.

Conexión monofásica 220-240V~1P+N:

Coloque un puente entre los bornes de conexión L1 y L2, a continuación entre los bornes de conexión L2 y L3, y a continuación entre los bornes de conexión N1 y N2.

Conecte la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L al borne de conexión L1 o L2 o L3.

Conexión bifásica 400V~2P+N:

Coloque un puente entre los bornes de conexión L1 y L2, a continuación entre los bornes de conexión N1 y N2.

Fije la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L1 al borne de conexión L1 o L2 y la fase L2 al borne de conexión L3.

Conexión trifásica 400V~3P+N:

Coloque un puente entre los bornes de conexión N1 y N2.

Fije la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L1 al borne de conexión L1, la fase L2 al borne de conexión L2 y la fase L3 al borne de conexión L3.

Modelo 2 zonas de calentamiento: 5IZ34291

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
220-240V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) según la norma EN 60 335-2-6

¡Atención! Introducir correctamente los hilos y apretar firmemente los tornillos.

No nos responsabilizamos de las consecuencias de una conexión incorrecta o de una conexión a tierra deficiente o inexistente.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India