


**BLAUPUNKT**

# BP-AI11900

## Anafe de inducción / Cocina encimera

### MANUAL DE INSTRUCCIONES



*Enjoy it.*

**DISTRIBUTED BY**

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 655-3333

**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice su anafe eléctrico deberá tener en cuenta las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad.

1- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

2- No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el toma-corriente.

3- No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un malfuncionamiento. Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.

4- Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del anafe en el agua. Siempre desenchufe la unidad después de su uso.

5- Siempre sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.

6- La superficie de los platos se calienta mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse durante o después de utilizar la unidad.

7- No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre la unidad: cartón, plástico, papel, vela, materiales inflamables.

8- Sea extremadamente cuidadoso cuando retire la cacerola o sartén.

9- Nunca deje de supervisar el anafe mientras se encuentre funcionando.

10- No coloque el anafe cerca de un quemador de gas u alguna otra fuente de alta temperatura o en forma directa a un ventilador eléctrico ya que puede afectar el control de temperatura adecuada.

11- Solo para uso doméstico y similares, tales como:

- áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo cama y desayuno.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

No sumergir.

12- En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.

13- No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.

14- No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras.

15- El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.

- El producto no está diseñado para ser operado mediante un control remoto o temporizador externo

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse



PRECAUCIÓN: El símbolo indica superficies calientes, tener cuidado de no tocar para evitar quemaduras.

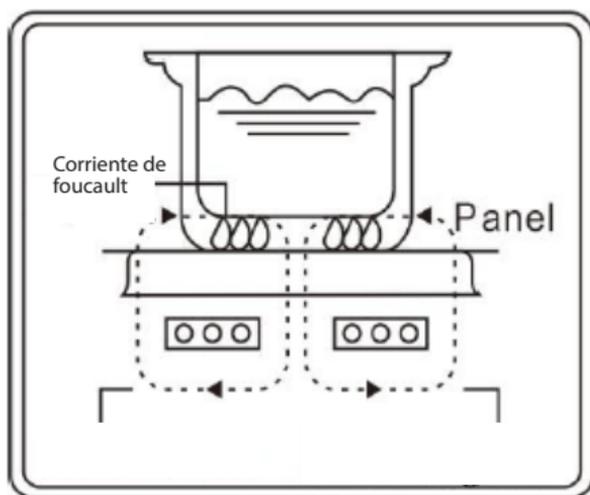
ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

## CARACTERÍSTICAS

- Inducción
- Compacto y ultra delgado
- Incluye olla de acero inoxidable (3 litros)
- Superficie táctil inteligente de alta sensibilidad
- Tamaño  $\phi 250\text{mm}$
- Superficie de alta durabilidad
- Pantalla Digital
- Control de temperatura
- Temporizador Digital
- Amplio rango de temperatura 80-240°C
- 8 niveles inteligentes de potencia
- 8 niveles inteligentes de temperatura
- Función temporizador de 4 horas
- Bloqueo de seguridad para la familia
- Protección contra sobrecalentamiento
- Ventilador interno ultra silencioso para disipar el calor y garantizar una larga vida útil
- Base anti deslizable, mayor estabilidad
- Superficie de cristal premium de rápida limpieza y resistencia superior al desgaste
- Protección: Voltaje/ Corriente/ Dispositivo sensible a la olla
- Función de apagado automático
- Bobina de aluminio recubierto de cobre, Tecnología Alemana
- Material de la carcasa: plástico
- No requiere instalación profesional
- Materiales compatibles: Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable
- Tamaño del producto: 415\*313\*49mm
- Peso Neto/Bruto: 2.8/3.2kGS
- Alimentación: 220-240V~; 50-60Hz; 2000W ; Clase II

## TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

Cuando la conexión de energía está encendida, la corriente eléctrica producirá un campo magnético en la bobina de inducción, que está incrustada en la máquina. Tan pronto como las líneas de fuerza magnética en el campo magnético toquen la olla / caldera de acero de aleación, producirá un efecto de calentamiento, que luego calienta el alimento o líquido en la cacerola u olla.



Campo eléctrico

Bobina que produce campo electromagnético

## DETALLE DE PARTES



1. Placa de cristal negro
2. Área de calentamiento
3. Botón de encendido/ apagado
4. Botón de bloqueo
5. Botón de disminución
6. Pantalla LED
7. Botón de aumento
8. Botón de función
9. Botón de temporizador

## INSTRUCCIONES

### 1. Operación básica

- Inserte el enchufe en la red eléctrica, el indicador de encendido / apagado se iluminará y parpadeará.
- Coloque utensilios de cocina compatibles con inducción en el centro de la placa de cocción.
- Presione el botón ON / OFF para encender la unidad. La pantalla mostrará "ON", luego presione el botón de función. La potencia predeterminada de 1300W se seleccionará automáticamente, diferentes códigos de cocción, configuraciones y ajustes.
- Para apagar la unidad, presione el botón ON / OFF nuevamente.
- Quite el enchufe de la toma de corriente si la unidad no se va a utilizar durante mucho tiempo.

### 2. Modos de cocción:

#### Potencia

- Presione el botón [Función]. La pantalla mostrará la potencia predeterminada de 1300W.
- La potencia se puede ajustar con los botones [+] y [-] en el rango de 200W, 500W, 800W, 1000W, 1300W, 1600W, 1800W y 2000W.
- Una vez finalizada la cocción, presione el botón [ON / OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 4 horas en este modo.

#### Temperatura

- Presione el botón [Función], la pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 180 °C.
- La temperatura se puede ajustar con los botones [+] y [-] en el rango de 80 °C, 100 °C, 130 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Una vez finalizada la cocción, presione el botón [ON / OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 4 horas en este modo.

### Temporizador

- Primero seleccione el modo de cocción deseado y luego presione el botón [Temporizador]. La pantalla LED parpadeará [0:00].
- Presione los botones [+] o [-] para configurar el temporizador de [0:01] minutos a [4:00] horas. Mantenga presionados los botones [+] o [-] para un ajuste rápido de la hora.
- Una vez establecida la hora preferida, no presione ningún botón. La pantalla LED parpadeará y el tiempo ahora está activado y comenzará la cuenta regresiva.
- Una vez que se acabe el tiempo establecido, la unidad se apagará automáticamente.
- Presionar [Función], [Temporizador / Preestablecido] o [ON / OFF] saldrá del modo de temporizador.

### Bloqueo

- Mantenga pulsado el botón [LOCK] durante 3 segundos para bloquear la unidad. El indicador de [Lock] se iluminará y la pantalla LED [LOC]
- Todos los botones se desactivan durante el modo de bloqueo.
- Para salir del modo de bloqueo, mantenga presionado el botón [LOCK] durante 3 segundos.

### Selección de utensilios de cocina

1. Material requerido: Utilice solo utensilios de cocina compatibles con inducción hechos de acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes / ollas de fondo plano con un diámetro de 12 a 26 cm.
2. Las sartenes / ollas / utensilios deben tener una superficie plana. No intente utilizar ningún otro tipo de utensilios o recipientes (especialmente recipientes con sensor de presión)



3. Al comprar sus utensilios de cocina, busque un letrero o una frase que indique que es compatible con la inducción para asegurarse de que funcionará con esta olla.

### Mantenimiento y cuidado

1. Mantenga la unidad limpia en todo momento. Evite que entre suciedad en el ventilador u otras partes internas de la unidad.
2. Antes de comenzar a limpiar la unidad, asegúrese de que la unidad esté apagada y retire el enchufe de alimentación del enchufe. No limpie la unidad hasta que la superficie se enfríe.
3. Elimine la grasa, la suciedad, las manchas, etc. limpiando la unidad con un paño suave y limpio y un detergente suave.
4. Es probable que el ventilador de la salida de aire de la unidad tenga suciedad adherida. Retírelo regularmente con un cepillo suave o un palillo de algodón.
5. No sumerja la unidad o el cable de alimentación directamente en agua o cualquier otro líquido para limpiarla. Dañará la unidad. Para proteger la unidad de cualquier tipo de sobretensión, asegúrese de que el enchufe encaje correctamente en la toma de red.
6. No tire del cable de alimentación directamente durante el funcionamiento. Para prolongar la vida útil del electrodoméstico, presione primero el botón "Encendido / Apagado" y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación desde el enchufe.
7. El ventilador funcionará para enfriar la placa calefactora incluso después de que la unidad esté apagada. Es mejor quitar el enchufe después de que el ventilador deje de funcionar.
8. Cuando no utilice la unidad durante mucho tiempo, retire el enchufe de la toma.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Durante las operaciones, si hay algún error, consulte la siguiente tabla para conocer las opciones comunes de solución de problemas antes de llamar al servicio técnico.

ERROR	PUNTOS DE CONTROL	POSIBLE SOLUCION
Los códigos de error ocurren E0	Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles utilizados	Compruebe si los utensilios de cocina son compatibles con la inducción o no
Los códigos de error ocurren E1	Baja tensión	Asegúrese de que el voltaje > 88 V, 220-240 V sea perfecto
Se producen códigos de error E2	Alto voltaje	Asegúrese de que el voltaje <280 V, 220-240 V sea perfecto
Los códigos de error ocurren E3	Sobrecalentamiento o cortocircuito del sensor de la placa superior	Comience de nuevo después de que la temperatura se enfríe. De lo contrario, Comuníquese con el centro de servicio para realizar revisiones y reparaciones
Se producen códigos de error E4	Circuito abierto del sensor de placa superior o sin conexión	Comuníquese con el centro de servicio para realizar revisiones y reparaciones.
Se producen códigos de error E5	Sobrecalentamiento o cortocircuito del sensor IGBT o ventilador sin conectar	Comuníquese con el centro de servicio para realizar revisiones y reparaciones.
Se producen códigos de error E6	Circuito abierto del sensor IGBT	Comuníquese con el centro de servicio para realizar revisiones y reparaciones.

**DISTRIBUTED BY**

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 655-3333

**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl

---

**CONTACTO DE SERVICIO TECNICO**

**En Argentina**

SOMECO ELECTRONICS S.A.  
Servicio Técnico Central  
Boulogne Sur Mer 61  
(B1766FXA) La Tablada  
e-mail: service@someco.com.ar  
Tel.: 0800-333-8274  
(5411) 7078-1080

**En Chile**

ELECTRONICA MEGATEL S.A.  
Porvenir 140  
Santiago Centro - Chile  
e-mail: servicio@somecoandina.cl  
Tel.: (56) 2-26350453

SOMECO ANDINA S.A.  
Manzana 17 galpón 24  
Recinto Amurallado  
Tel.: (56) 572 724154  
e-mail: servicio@somecoandina.cl

 ***BLAUPUNKT***

