




Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Instrucciones de uso

5IE64253
5IE84252
5II84251
5II94291
5IB64211
5IZ34291

Register your new device on YourBlaupunkt: blaupunkt-einbaugeraete.com



Enjoy it.

Kochfeld autark, Induktion
Stand-alone hob, induction
Table de cuisson autonome à induction
Kookveld zelfstandig, inductie
Piano cottura autonomo, induzione
Fristående matlagningsyta, induktion
Placa de vitrocerámica independiente, inducción

INHALTSVERZEICHNIS

3 SICHERHEIT

- 3 Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme
 - 4 Allgemeine Sicherheitshinweise
 - 5 Schutz vor Beschädigungen
 - 6 Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall
 - 6 Schutz vor weiteren Gefahren
-

7 GERÄTEBESCHREIBUNG

- 7 Technische Beschreibung
 - 9 Bedienfeld
-

9 BEDIENUNG DES KOCHFELDS

- 9 Anzeige
 - 10 Belüftung
-

10 INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

- 10 Vor dem ersten Gebrauch
 - 10 Induktionsprinzip
 - 11 Touch Control-Funktion
 - 11 Smart Slider-Funktion
 - 11 Kochfeld ein- und ausschalten
 - 12 Topferkennung
 - 12 Restwärmearzeige
 - 13 Booster-Funktion (Powerstufe)
 - 14 Zeitschaltuhr
 - 15 Ankochautomatik
 - 16 Stop & Go-Funktion
 - 16 Memory-Funktion
 - 17 Warmhaltefunktionen
 - 17 Automatische Brücke und Brücken-Funktion (Modelle 5I184251,5I194291)
 - 18 Kindersicherung/Verriegelung des Kochfeldes
 - 18 Grillfunktion (Modelle 5I184251,5I194291)
-

19 KOCHEMPFEHLUNGEN

- 19 Kochgeschirr
- 20 Geschirrgröße
- 21 Einstellbereiche

21 INBETRIEBNAHME DER HAUBE (NICHT FÜR 5IZ34291)

- 21 Blaupunkt Multi Control – einzigartige Verbindung zwischen Kochfeld und Haube
 - 22 Haubenbeleuchtung ein- oder ausschalten
 - 22 Haubenverwaltungsmodus wählen
 - 23 Belüftungsleistung einstellen
 - 23 Booster-Funktion
 - 24 Standardgeschwindigkeitseinstellung im halbautomatischen Modus
 - 24 Belüftungs-Timer
-

25 REINIGUNG UND PFLEGE

25 WAS TUN WENN

27 UMWELTSCHUTZ

27 MONTAGEHINWEISE

29 ELEKTROANSCHLUSS

SICHERHEIT

VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z. B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium oder Kunststoff: Es könnte auf den noch heißen Kochzonen schmelzen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG

Die Verwendung von schlechten Töpfen bzw. von Adapterscheibe für Induktion führt zu einer vorzeitigen Beendigung der Garantie. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf dem Kochfeld oder seiner Umgebung auftreten können.

GERÄTEBESCHREIBUNG

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

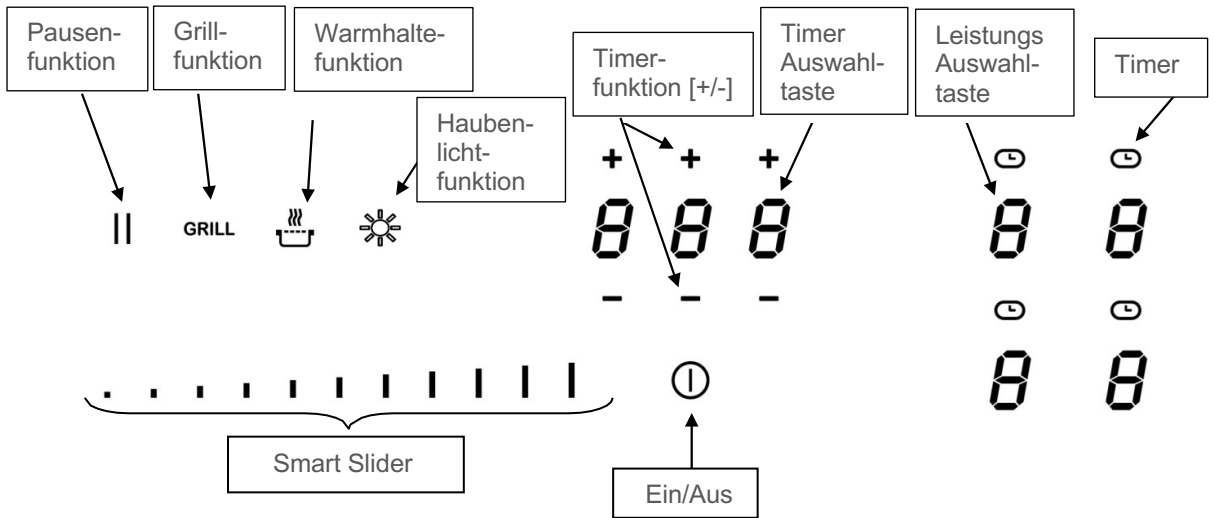
Typ	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Gesamt Leistung	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Energieverbrauch des Kochfeldes EChob**	172,9 Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Vordere linke Kochzone	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster Leistung*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	A	C	C	C	A
Energieverbrauch ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Hintere linke Kochzone	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	C	C	B	B
Energieverbrauch ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg

Hintere rechte Kochzone	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominal Leistung*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster Leistung*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	B	B	-	-
Energieverbrauch EC _{cw} **	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Vordere rechte Kochzone	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster Leistung*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	B	A	A	D	-
Energieverbrauch EC _{cw} **	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Zentrale Kochzone	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Nominal Leistung*	-	-	-	2300 W	-	-
Booster Leistung*	-	-	-	3000 W	-	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	-	-	-	C	-	-
Energieverbrauch EC _{cw} **	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

BEDIENFELD



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

ANZEIGE

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u> </u>	Keine Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert
U	Warmhaltefunktion	Mit dieser Funktion werden Speisen bei 70°C warmgehalten
	Pause	Das Kochfeld ist in Pause
□	Bridge	Zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
GRILL	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert
	Haube – Manueller Betrieb	Die Belüftung erfolgt im manuellen Modus
	Haube – Halbautomatischer Betrieb	Die Belüftung erfolgt im halbautomatischen Modus
	Haube – Automatischer Betrieb	Die Belüftung erfolgt im automatischen Modus

BELÜFTUNG

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn das Induktionskochfeld intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

INDUKTIONSPRINZIP

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt die Induktionsspule ein variables elektromagnetisches Feld. Das Magnetfeld erzeugt im Topfboden, dieser muss magnetisch sein, induktive Ströme. Das Ergebnis ist eine Erwärmung des Topfbodens der sich auf der Heizzone befindet. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

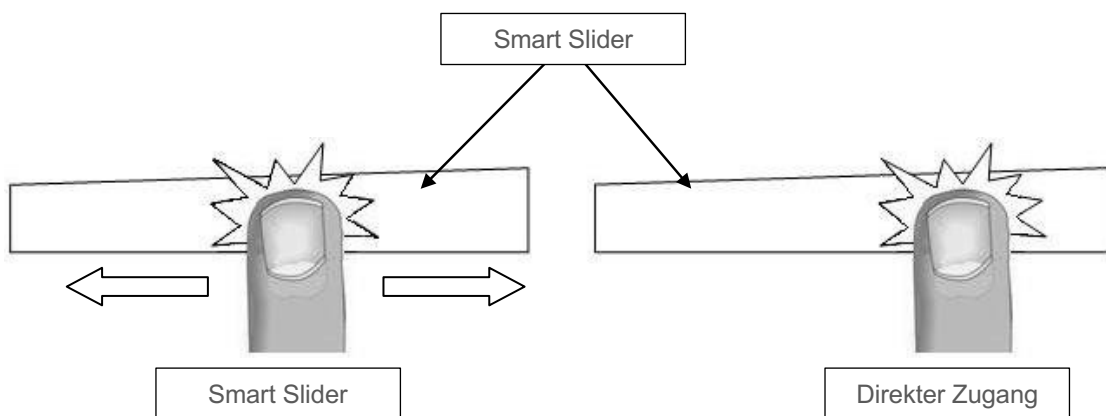
TOUCH CONTROL-FUNKTION

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

SMART SLIDER-FUNKTION

Für die Auswahl der Leistung durch den SMART SLIDER, bewegen Sie Ihren Finger auf der SLIDER ZONE. Durch das gezielte Berühren der jeweiligen Stufe kann die gewünschte Leistung auch direkt ausgewählt werden.



KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

Kochfeld einschalten/ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	2 sek. auf [ⓘ] drücken	[0] drücken
Ausschalten	2 sek. auf [ⓘ] drücken	Keine oder [H]

Kochzone einschalten/ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung erhöhen	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[1] bis [P]
Ausschalten	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus.

TOPFERKENNUNG

Für mehr Komfort und Einfachheit ist dieses Kochfeld mit einem Steuerungssystem ausgestattet. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf auf das Kochfeld. Die intuitive Bedienung wird den Topf automatisch erkennen bzw. wird Ihnen das [0] Symbol über dem zu verwendenden Smart Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit.

Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

RESTWÄRMEANZEIGE

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:

Verbrennungsgefahr!

BOOSTER FUNKTION (POWERSTUFE)

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt.


Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster- hochschalten**. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

Booster einschalten/ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Booster einschalten	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten oder gleich am Ende drücken	[P]
Booster ausschalten	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten oder gleich am Ende drücken	[9] bis [0]


Management der maximalen Leistung:	
Das Kochfeld ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.	
Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z. B.: Leistungsstufe 9)
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

ZEITSCHALTUHR


Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

Einschalten oder Veränderung der Dauer:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochzone auswählen	Auf die entsprechende Kochzonentaste drücken	
Leistung auswählen	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[1] bis [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [] drücken	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60] ...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

Zeitschaltuhr ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [] drücken	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

Zeitschaltuhr als Eieruhr:		
Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten des Kochfelds	2 sek. auf [] drücken	[0]

Zeitschaltuhr auswählen	Auf [000] drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60] ...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

Automatisches Ausschalten:
Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

ANKOCHAUTOMATIK

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

Aktivierung der Ankochautomatik:			
Betätigung	Bedienfeld		Anzeige
Leistung auswählen (z. B. « 7 »)	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten und 3s bleiben		[7] blinkt mit [A]
	Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)	
	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	- : -	

Abschalten der Ankochautomatik:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[0] bis [9]

STOP & GO-FUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang vorübergehend unterbrechen und ermöglicht Ihnen einen Neustart mit den gleichen Einstellungen.


Stop & Go-Funktion einschalten/ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Stop & Go einschalten	Auf [II] 2s drücken	[II] auf Anzeigen
Stop & Go ausschalten	Auf [II] 2s drücken	Blinkender Smart Slider
	Auf den blinkenden Smart Slider drücken	Vorherige Einstellung

MEMORY-FUNKTION

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:



- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.

Einstellungen der Ankochautomatik Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten (2 sek. auf [] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden, auf [II] drücken.
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.





WARMHALTEFUNKTION

Mit dieser Funktion werden Speisen bei 70 °C warmgehalten. Diese Funktion vermeidet ein Überlaufen und Verbrennen.


Ein- und Ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf  drücken	[U]
Ausschalten	Auf  drücken	[0]


AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION (MODELLE 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten.

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten des Kochfeldes	2 sek. auf  drücken	[0]
Brücke einschalten	Stellen Sie einen Topf auf einer von beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechen Auswahl-tasten	[0] und 
	oder stellen Sie eine große Pfanne auf beide Zonen die man mit dieser Funktion nutzen möchte	 blinkt 
Leistung erhöhen	Über den Smart Slider, der die Leistung anzeigt, nach rechts gleiten	[1] bis [P]
Brücke ausschalten	Auf die beiden gewünschten Zonen drücken	[0]


KINDERSICHERUNG/VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste []) verriegelt werden.

Verriegelung aktivieren:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten des Kochfelds	2 sek. auf [] drücken	[0]
Verriegelung einschalten	Die Taste einer Kochzone 3s lang halten. Im Anschluss legen sie ihren Finger auf den Smart Slider und gleiten mit ihrem ihren Finger von links nach rechts	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Die Taste einer Kochzone 3s lang halten. Im Anschluss legen sie ihren Finger auf den Smart Slider und gleiten mit ihrem ihren Finger von rechts nach links	Leuchte aus

GRILLFUNKTION (MODELLE 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Blaupunkt Grillplatte/Teppan Yaki Platte. Durch die Brückung von zwei Kochzonen und durch eine geeignete Leistungsstufe sorgt diese Funktion für ein Indoor-Grillvergnügen. Das passende Zubehör erhalten Sie in unserem Online-Shop auf www.blaupunkt-einbaugeraete.com oder bei Ihrem Fachhändler.

Grillfunktion einschalten/ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Grillfunktion einschalten	Auf [GRILL] drücken	[]
Grillfunktion ausschalten	Auf [GRILL] drücken	[0]

Betriebsdauerbegrenzung:

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe. Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Std:Min)
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

KOCHEMPFEHLUNGEN

KOCHGESCHIRR

Geeignete Materialien:

Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien:

Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Angaben des Herstellers prüfen, ob das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

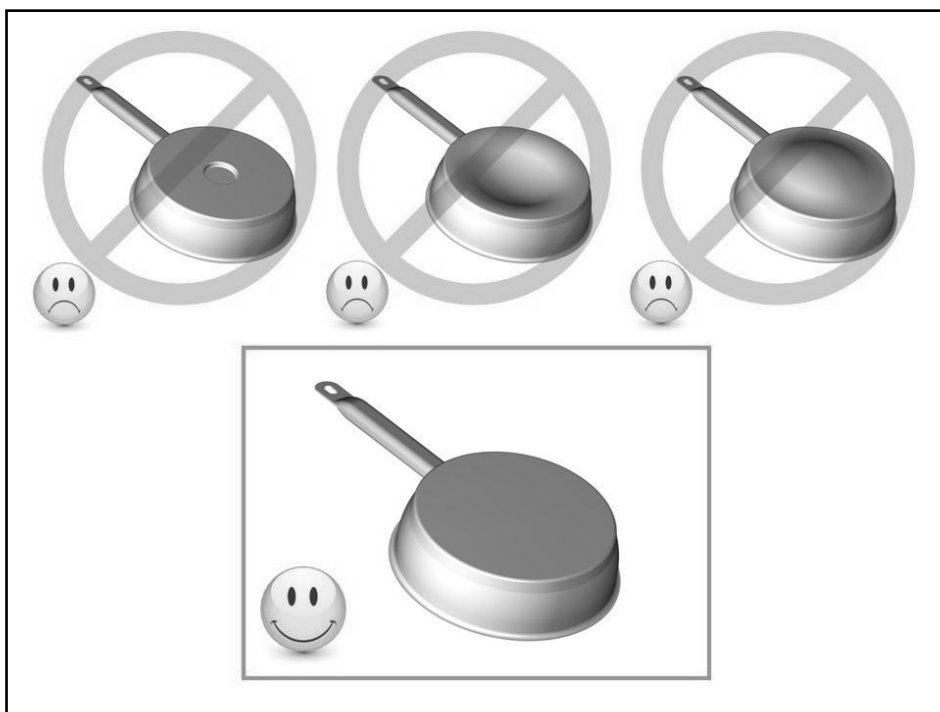
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Bestimmte Pfannen können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dieses Geräusch führt zu keiner Störung am Gerät und hat keinen Einfluss auf den Kochbetrieb.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- oder Pfannenböden könnten ansonsten die Glaskeramikscheibe verkratzen.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.



GESCHIRRGRÖSSE

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

EINSTELLBEREICHE

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine, vorgekochte Gerichte
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Pudding, Zuckersirup, getrocknetes Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dünsten	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Dampfkartoffeln, Suppen, Teigwaren, frisches Gemüse
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Gulasch, Rouladen, Wurst, hartgekochte Eier
7 bis 8	Schonendes Braten	Kartoffeln, Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Rösten, Wasser kochen	Steaks, Omeletts, gebratene Gerichte, Wasser
P	Kochen	Große Wassermengen

INBETRIEBNAHME DER HAUBE (NICHT FÜR 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – Einzigartige Verbindung zwischen Kochfeld und Haube

Benutzermenü aufrufen

Drücken Sie die EIN / AUS-Taste ein zweites Mal innerhalb von 3 Sekunden nach dem Einschalten. Die Taste "Pause" (||) blinkt. Halten Sie diese Taste gedrückt und drücken Sie gleichzeitig alle Kochzonen im Uhrzeigersinn (beginnend mit der linken Vorderseite).

Benutzermenü «U9»

Wählen Sie "U9" mit Hilfe des „Sliders“. Die Anzeige zeigt 0 und 1 als verfügbare Optionen an. 0 ist die Standardeinstellung und bedeutet, dass die Verbindung deaktiviert ist. Setzen Sie den Parameter "U9" auf 1, um das Pairing zu starten. Drücken Sie die Ein- / Aus-Taste, um die Einstellung zu speichern und das Pairing zu beenden. Die Bluetooth-Verbindung wechselt vom Pairing-Modus in den normalen Modus.

HAUBENBELEUCHTUNG EIN- ODER AUSSCHALTEN

Diese Funktion schaltet das Haubenlicht ein oder aus.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	2 sek. auf [ⓘ] drücken	[0]
Haubenbeleuchtung einschalten	auf [☀] Taste drücken	
Haubenbeleuchtung ausschalten	auf [☀] Taste drücken	

HAUBENVERWALTUNGSMODUS WÄHLEN

Es stehen drei Betriebsarten für die Haube zur Verfügung:

Manueller Modus: Manuelle Einstellung der Lüftungsintensität vom Kochfeld aus.

Halbautomatischer Modus: Die Belüftung startet automatisch auf einer festen Zwischenstufe, sobald eine Kochzone aktiviert wird (Mindeststufe, wenn keine Pfannen erkannt werden). Die Belüftung wird ausgeschaltet, wenn die Kochzonen oder das Kochfeld ausgeschaltet sind (wenn der Belüftungszeitgeber nicht aktiviert ist).

Automatikmodus: Die Intensität der Belüftung passt sich automatisch den Niveaus der Kochzonen an.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, ist der zuletzt vor dem Ausschalten ausgewählte Modus aktiv.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	2 sek. auf [ⓘ] drücken	[8]
Von Halbautomatik auf Automatik umschalten	3 sek. auf [8] drücken	[8]
Von Automatik auf Manuell umschalten	3 sek. auf [8] drücken	[8]
Von Manuell auf Halbautomatik umschalten	3 sek. auf [8] drücken	[8]

BELÜFTUNGSLEISTUNG EINSTELLEN

Die Belüftungsgeschwindigkeit kann im manuellen und halbautomatischen Modus eingestellt werden. Wenn im automatischen Modus eine Anpassung vorgenommen wird, wechselt der Verwaltungsmodus in den manuellen Modus.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Belüftung auswählen	Belüftungsanzeige drücken	[..]
Leistung erhöhen	auf die rechte Seite des beleuchteten „Smart Slider“ drücken	
Leistung verringern	auf die linke Seite des beleuchteten „Smart Slider“ drücken	
Belüftung ausschalten	3 sek. auf die rechte Seite des beleuchteten Slider drücken	

BOOSTER-FUNKTION

Die Booster-Funktion erhöht die Belüftungsleistung. Wenn die Funktion aktiviert ist, arbeitet die Belüftung 6 Minuten lang mit deutlich höherer Leistung.




Der Booster dient beispielsweise dazu, große Mengen an Dunst abzuleiten.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Belüftung auswählen	Belüftungsanzeige drücken	[..]
Belüftung Booster	3 sek. auf die rechte Seite des beleuchteten Slider drücken	

Die Booster-Funktion kann manuell gestoppt werden, indem die Belüftung gestoppt oder die Belüftungsgeschwindigkeit verringert wird.


STANDARDGESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG IM HALBAUTOMATISCHEN MODUS




Die im halbautomatischen Modus verwendete Standardgeschwindigkeit kann angepasst werden, wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden nach Beginn der Belüftung manuell auf der ausgewählten Kochzone geändert wird.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	2 sek. auf [ⓘ] drücken	[0] bis []
Kochzone auswählen	auf eine Kochzonenanzeige drücken	[0]
Leistungsstufe wählen	auf „Smart Slider“ drücken	[0] bis [P]
Belüftung auswählen	Belüftungsanzeige drücken	[]
Geschwindigkeit erhöhen oder verringern	auf den beleuchteten „Smart Slider“ drücken	[]

BELÜFTUNGS-TIMER

Ihre Haube verfügt über eine zeitgesteuerte Abschaltfunktion, mit der Ihre Belüftung 10 Minuten vor dem Abschalten ausgeführt werden kann. Diese Funktion ist besonders nützlich, um Dunst und eventuell auftretende Gerüche nach dem Kochen zu entfernen.

Belüftungs-Timer einschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Belüftung auswählen	Belüftungsanzeige drücken	[] oder [] oder []
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [] drücken	Timer-Anzeige an und Anzeige zeigt 10 min.

Belüftungs-Timer ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Belüftung auswählen	Belüftungsanzeige drücken	[] oder [] oder []
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [] drücken	Timer-Anzeige aus

REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor Sie das Kochfeld nach dem Kochen reinigen, sollten Sie es zuerst abkühlen lassen. Es besteht ansonsten Verbrennungsgefahr. Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Reinigungsmittel. Reiben Sie es anschließend mit einem sauberen Tuch trocken.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Sollten versehentlich Dinge wie Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf das Kochfeld gelangen, sollten Sie das Kochfeld schnellstmöglich abschalten und diese Dinge sofort entfernen. Seien Sie hierbei sehr vorsichtig da ansonsten Verbrennungsgefahr besteht. Entfernen Sie diese sofort nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN ...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.

- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Dies ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U]:

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go-Funktion.

In der Anzeige erscheint [Er1] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein.

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, entfernen Sie bitte die Dinge die zu einer Beeinträchtigung führen.

In der Anzeige erscheint [U400]:

- Das Kochfeld ist nicht mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

In der Anzeige erscheint [Er47]:

- Das Kochfeld ist nicht mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

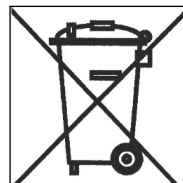
Sollte eines der obengenannten Zeichen andauern, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.

Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig.

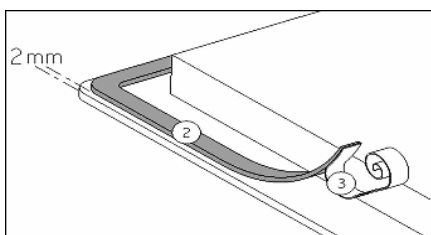
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



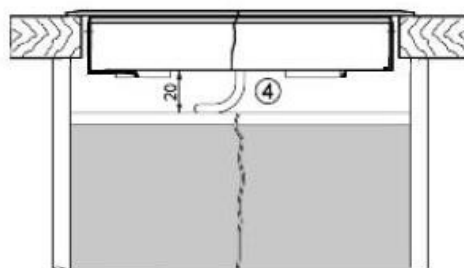
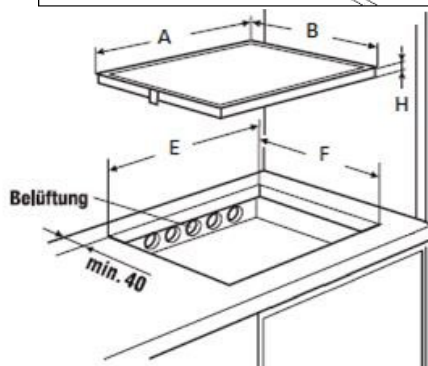
MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.



Einbau

Einfügdimensionen:

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: Auf der anderen Seite dürfen jedoch keine Möbel oder Geräte höher sein als das Kochfeld.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist **unter der Mulde ein Luftspalt von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 650 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- Verwenden Sie keine ungeeigneten Schutzgitter oder Schutzvorrichtungen für das Kochfeld. Dies kann zu Unfällen führen.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230V/400 V ~ 50/60 Hz ausgelegt.

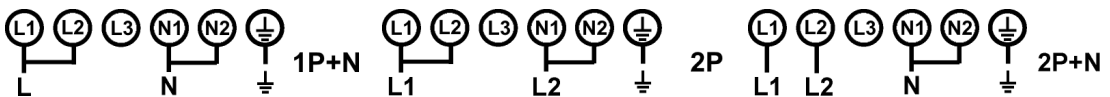
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an. Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz hinein. Ziehen Sie die Schrauben im Anschlussklemmenblock nach 4 Wochen fest.

Modelle 3 und 4 Heizzonen: 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm



Anschluss des Kochfeldes

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N:

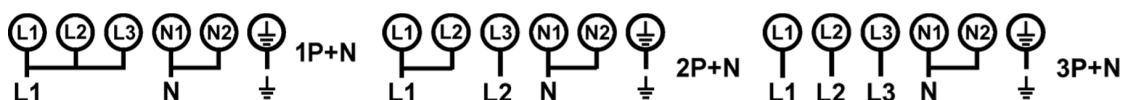
Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

Modell 5 Heizzonen: 5II94291

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm



Anschluss des Kochfeldes

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, dann zwischen Anschlussklemme L2 und L3 und dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2 oder L3.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 oder L2 und die Phase L2 an Anschlussklemme L3.

Dreiphasiger Anschluss 400V~3P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1, die Phase L2 an Anschlussklemme L2 und die Phase L3 an Anschlussklemme L3.

Modell 2 Heizzonen: 5IZ34291

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder mangelhaften Erdungsanschluss entstehen.

TABLE OF CONTENTS

3 SAFETY

- 3 Precautions before start-up
 - 4 Important safety instructions
 - 5 Protection against damage
 - 6 Precautions in case of appliance failure
 - 6 Protection against other hazards
-

7 APPLIANCE DESCRIPTION

- 7 Technical description
 - 9 Operating panel
-

9 OPERATING THE HOB

- 9 Display
 - 10 Ventilation
-

10 STARTING UP THE HOB

- 10 Before first use
 - 10 Induction principle
 - 11 Touch control function
 - 11 Smart Slider function
 - 11 Switching the hob on/off
 - 12 Pot detection
 - 12 Residual heat display
 - 13 Booster function (power level)
 - 14 Timer
 - 15 Automatic preheating
 - 16 Stop & Go function
 - 16 Memory function
 - 17 Keep warm function
 - 17 Automatic bridge and bridge function (models 5I184251,5I194291)
 - 18 Child lock / locking the hob
 - 18 Grill function (models 5I184251,5I194291)
-

19 COOKING RECOMMENDATIONS

- 19 Cookware
- 20 Cookware size
- 21 Setting ranges

- 21 STARTING UP THE HOOD** (NOT FOR 5IZ34291)
 - 21 Blaupunkt Multi Control – unique connection between hob and hood
 - 22 Switching hood lighting on/off
 - 22 Selecting hood management mode
 - 23 Setting the ventilation power
 - 23 Booster function
 - 24 Default speed setting in semi-automatic mode
 - 24 Ventilation timer
-

25 CLEANING AND MAINTENANCE

25 WHAT TO DO IF

27 ENVIRONMENTAL PROTECTION

27 INSTALLATION INSTRUCTIONS

29 ELECTRICAL CONNECTION

SAFETY

PRECAUTIONS BEFORE START-UP

- Remove all parts of the packaging.
- The appliance may only be installed and connected by a qualified electrician. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by errors in installation or connection. Only use the appliance when it is installed.
- The appliance may only be used when it is erected and installed in a piece of furniture and a confirmed and adjusted work plan is used.
- This appliance may only be used for the household cooking and frying of food and is not intended for commercial purposes.
- Remove all labels and stickers from the glass.
- The appliance may not be modified.
- Do not use the hob as a work surface or storage area.
- Safety is only guaranteed if the appliance is connected to a protective conductor that complies with the applicable regulations.
- The appliance may not be connected to the power supply via an extension cable.
- The appliance may not be used over a dishwasher or tumble dryer: the water vapours released could damage the electronics.
- Do not switch on the appliance using an external timer or a separate remote control.
- **CAUTION:** The cooking process must be monitored. A short-term cooking process must be constantly monitored.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Switch off the cooking zones after each use.
- Overheated fats and oils ignite quickly. If you prepare dishes in fat or oil (e.g. chips), you should observe the cooking process.
- When you cook and fry, the cooking zones become hot. For this reason, protect yourself from burns while and after using the appliance.
- Ensure that no electrical cable from a freestanding or built-in appliance comes into contact with the panel or the hot cooking zone.
- Magnetic objects such as credit cards, diskettes, pocket calculators, etc. must not be in the immediate vicinity of the appliance when it is switched on. Their function could be impaired.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the hob as they could become hot.
- In general, do not place any metal objects (e.g. spoons, pot lids, etc.) on the induction surface, as they may heat up during operation.
- Never cover the cooking surface with a cloth or protective foil; these could become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children from the age of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or if they are instructed in the safe use of the appliance and understand the resulting hazards.
- Children may not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children without supervision.

PROTECTION AGAINST DAMAGE

- Do not use any pots or pans with unpolished or damaged bases (e.g. made of cast iron). These can scratch the glass ceramic panels.
- Note that grains of sand can also cause scratches.
- Glass ceramic is insensitive to temperature shocks and very resistant, but it is not unbreakable. Especially pointed and hard objects that fall onto the cooking surface can damage them.
- Do not knock pots and edges against the panel.
- Do not use the cooking zones with empty cookware.
- Avoid placing sugar, plastic or aluminium foil on the hot cooking zones. These materials melt, stick firmly and can therefore lead to cracks, fractures or other permanent changes in the panel when cooling down. If they still get onto the hot cooking zones, please switch off the appliance and remove these substances while they are still hot. As the cooking zones are hot, there is a risk of burns.
- Do not place any objects on the cooking zone.
- Never place hot cookware on the control unit. The electronics under the glass could be damaged.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is a minimum distance of 2 cm between the underside of the appliance and the contents of the drawer, otherwise the ventilation of the appliance is not guaranteed.
- No flammable objects (e.g. aerosol cans) may be stored in this drawer. Any cutlery trays in the drawer must be made of heat-resistant material.
- Do not heat closed containers (e.g. tins) on the cooking zones. The containers or tins can burst due to the resulting excess pressure, resulting in a risk of injury!

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

- If an error is detected, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.
- If breaks, fissures or cracks occur on the glass: Immediately switch off the hob, unscrew or remove the hob fuse, and contact our customer service or your specialist retailer.
- Repairs to the appliance may only be carried out by qualified personnel.
- **WARNING:** If the glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of electric shock.

PROTECTION AGAINST OTHER HAZARDS

- Make sure that the cookware is always centred on the cooking zone. The base of the pan must cover as much of the cooking zone as possible.
- For persons with a pacemaker: an electromagnetic field is generated near the appliance when it is switched on, which could possibly affect the pacemaker. In case of doubt, please contact the manufacturer of the pacemaker or your doctor.
- Do not use cookware made of aluminum or plastic: it could melt on the hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water. Switch the device off and then cover the flame, e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING

The use of pots of poor quality or of an adapter disc for induction will lead to a premature termination of the warranty. The manufacturer accepts no liability for damage that may occur on or near the hob.

APPLIANCE DESCRIPTION

TECHNICAL DESCRIPTION

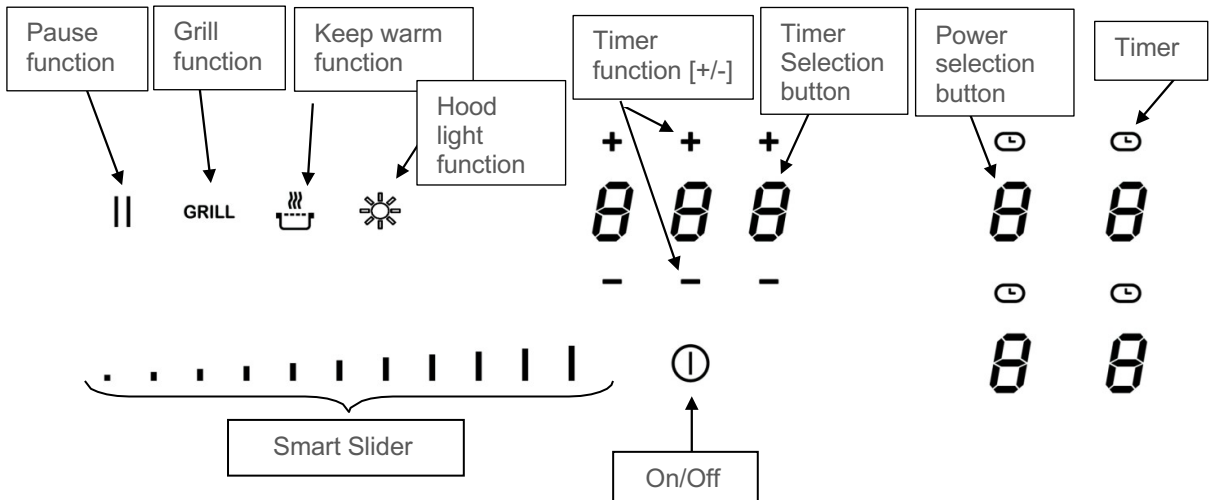
Type	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Total power	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Energy consumption of the hob EChob**	172,9Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Front left cooking zone	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Minimum pot base diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster power*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Standardised cookware category**	C	A	C	C	C	A
Energy consumption ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Rear left cooking zone	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimum pot base diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2100W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster power*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Standardised cookware category**	C	C	C	C	B	B
Energy consumption ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Rear right cooking zone	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Minimum pot base diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominal power*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster power*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Standardised cookware category**	C	C	B	B	-	-
Energy consumption ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-

Front right cooking zone	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Minimum pot base diameter	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominal power*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster power*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Standardised cookware category**	B	B	A	A	D	-
Energy consumption ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Central cooking zone	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Minimum pot base diameter	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Nominal power*	-	-	-	2300 W	-	-
Booster power*	-	-	-	3000 W	-	-
Standardised cookware category**	-	-	-	C	-	-
Energy consumption ECcw**	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* These outputs may vary depending on the shape, size and quality of the pots.

** calculated on the basis of the method for measuring the functional properties (EN 60350-2).

OPERATING PANEL



OPERATING THE HOB

DISPLAY

Display	Name	Description
0	Zero	The hob is activated
1...9	Power level	The power setting
<u>U</u>	No pot detection	Pot not in place or not suitable
A	Automatic preheating	Maximum power + preheating
E	Error display	Electronics error
H	Residual heat	Hob is hot
P	Booster	Booster power is activated
U	Keep warm function	With this function, food is kept warm at 70°C.
	Pause	The hob is on pause
□	Bridge	Two cooking zones can be combined into one cooking zone
GRILL	Grill function	The grill function is activated
	Hood – Manual operation	Ventilation takes place in manual mode
	Hood – Semi-automatic operation	Ventilation takes place in semi-automatic mode
	Hood – Automatic operation	Ventilation takes place in automatic mode

VENTILATION

The fan works automatically. It starts at low speed as soon as the values released by the electronics exceed a certain threshold.

The higher speed is activated when the induction hob is used intensively. The fan reduces its speed and switches off automatically as soon as the electronics have cooled down sufficiently.

STARTING UP THE HOB

BEFORE FIRST USE

First clean your appliance with a damp cloth and then rub it dry with a clean cloth. Do not use any cleaning agent, which could cause a bluish tint on the glazed surface.

INDUCTION PRINCIPLE

Under each cooking zone is an induction coil. When the cooking zone is switched on, the induction coil generates a variable electromagnetic field. The magnetic field generates inductive currents in the base of the pot, which must be magnetic. As a result, the base of the pot, which is located on the heating zone, heats up. The cooking zone heats up only indirectly through the heat emitted by the pot.

Induction cooking zones only work with magnetic cookware:

- Suitable induction cookware with a magnetic base such as: cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel with a magnetic base.
- Unsuitable induction cookware: copper, aluminium, glass, wood, earthenware, ceramic, non-magnetic stainless steel.

The induction cooking zone is automatically adjusted to the size of the cookware. The cookware must not fall below a certain base diameter, otherwise the induction will not activate. Each pot base diameter must have a minimum size depending on the size of the cooking zone.

If the cookware is not suitable for induction, the [U] display will appear.

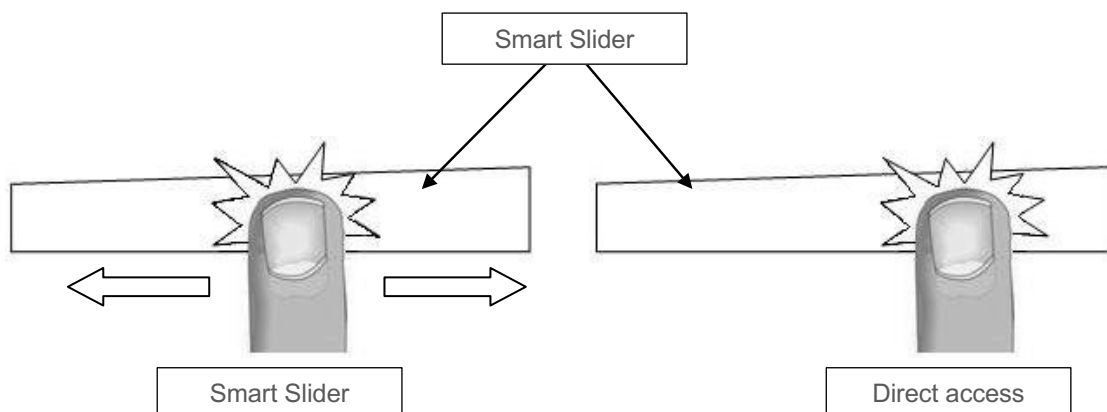
TOUCH CONTROL FUNCTION

The hob is controlled by sensor buttons. These react to gentle touches of the glass with the finger. If you touch the buttons for about one second, the control commands are executed. Each reaction of the control buttons is acknowledged with an acoustic and/or visual signal.

For general use, only press one button at a time.



SMART SLIDER FUNCTION

To select the power level using the SMART SLIDER, move your finger on the SLIDER ZONE. The desired performance can also be selected directly by touching the respective level.



SWITCHING THE HOB ON/OFF

First switch on the hob and then the cooking zone.

Hob: switch on/ switch off:		
Operation	Operating panel	Display
Switch on	Press [] for 2 sec.	Press [0]
Switch off	Press [] for 2 sec.	None of [H]

Switch cooking zone on/off:		
Operation	Operating panel	Display
Increase power	Slide your finger over the Smart Slider	[1] to [P]
Switch off	Slide your finger over the Smart Slider	[0] or [H]

If no further input is made, the hob will switch off after approx. 20 seconds for safety reasons.

POT DETECTION

For greater comfort and simplicity, this hob is equipped with a control system.

Switch on the hob and place a pot on the hob. The intuitive operation will automatically detect the pot or will display the [0] symbol above the Smart Slider to be used. You can now adjust the cooking level as desired.

The pot detection feature ensures complete safety.

The induction system will not work:

- If there is no cookware on the cooking zone or if a pot unsuitable for induction is used. In this event, the power level cannot be increased and the [U] symbol will appear on the display. The [U] will disappear when a pot is placed on the cooking zone.
- If the pot is removed from the cooking zone during cooking, the cooking zone will immediately switch off and the [U] sign will appear in the display. The [U] will disappear when a pot is placed back on the cooking zone. The cooking zone then resumes at the previously set power level.

After use, switch off the cooking zone so that the [U] symbol no longer appears in the display.

RESIDUAL HEAT DISPLAY

After the cooking zones or hob have been switched off, the residual heat of the cooking zones that are still hot is displayed with an [H]. The [H] will disappear if the cooking zones can be touched safely. As long as the residual heat display is lit, the cooking zones should not be touched and no heat-sensitive objects should be placed on them: **Risk of burns!**

BOOSTER FUNCTION (POWER LEVEL)

All cooking zones are equipped with a booster function, i.e. with power amplification. The booster function is displayed with [P].


If they are switched on, these cooking zones operate for a period of 10 minutes. This high power is intended to enable you to do things like quickly heating large quantities of water, to boil water for pasta for example. After the appliance has automatically switched back after 10 minutes, you should **not switch back to the booster**. The appliance could overheat and will trigger a safety shutdown.

Switching booster on/off:		
Operation	Operating panel	Display
Switch on booster	Slide your finger over the Smart Slider or press the end immediately	[P]
Switch off booster	Slide your finger over the Smart Slider or press the end immediately	[9] to [0]


Management of the maximum power:	
The hob is equipped with a maximum power level. To ensure that this maximum power is not exceeded, the electronics automatically reduce the cooking level of another cooking zone when the booster function is activated. This cooking zone will then display the reduced power [9] by flashing.	
Selected cooking zone	Other cooking zone (e.g.: Power level 9)
[P] lights up	[9] is reduced to [6] or [8] and flashes

TIMER


With the integrated timer, a cooking time of 1 to 999 minutes can be set on all four cooking zones. Each cooking zone can have a different setting.

Activating or changing the duration:		
Operation	Operating panel	Display
Select cooking zone	Press the corresponding cooking zone button	
Select power	Slide your finger over the Smart Slider	[1] to [P]
Select timer	Press []	The display of the selected cooking zone will light up
Reduce time	Press [-] for the timer	[60] ...
Increase time	Press [+] for the timer	Time in min. will increase

After a few seconds, the flashing will stop. The duration is activated and the time lapse begins.

Switching off the timer:		
Operation	Operating panel	Display
Select timer	Press []	The display of the selected cooking zone will light up
Switch off timer	Press [-] to [000]	[000]

If several timers are running, please repeat the procedure.

Timer as egg timer:		
The timer functions independently of the cooking zones and switches off as soon as one cooking zone is in operation. The process is carried out even if the hob is switched off.		
Operation	Operating panel	Display
Switch on the hob	Press [] for 2 sec.	[0]

Select timer	Press [000]	[000]
Reduce time	Press [-] for the timer	[60] ...
Increase time	Press [+] for the timer	Time in min. will increase

After a few seconds, the flashing will stop. The duration is activated and the time lapse begins.

Automatic switch off:

When the programmed cooking time has elapsed, [000] will flash and an acoustic signal will be given.

To switch off the signal tone and flashing, simply press the [-] or [+] button.

AUTOMATIC PREHEATING

All cooking zones are equipped with automatic preheating. When the automatic preheating system is activated, the cooking zone automatically heats up at maximum power and then switches back to the cooking level you have selected. The preheating time depends on the selected continuous cooking level.

Activating the automatic preheating feature:

Operation	Operating panel		Display
Select power (e. g. « 7 »)	Slide your finger over the Smart Slider and remain for 3s		[7] flashes with [A]
	Set continuous cooking level	Automatic preheating Time (min:sec)	
	1	00:40	
	2	01:12	
	3	02:00	
	4	02:56	
	5	04:16	
	6	07:12	
	7	02:00	
	8	03:12	
	9	- : -	

Switching off the automatic preheating feature:		
Operation	Operating panel	Display
Select power	Slide your finger over the Smart Slider	[0] to [9]

STOP & GO FUNCTION

With this feature, you can temporarily interrupt the cooking process and restart with the same settings.


Switching Stop & Go function on/off:		
Operation	Operating panel	Display
Switch on Stop & Go	Press [II] for 2s	[II] on displays
Switch off Stop & Go	Press [II] for 2s	Flashing Smart Slider
	Press the flashing Smart Slider	Former settings

MEMORY FUNCTION

After switching off the hob, the last settings remain stored. You can reactivate these values using the memory function. The following settings can be reactivated using the memory function:



- Power levels of the cooking zones.
- Timer settings of the cooking zones.

Settings of the automatic preheating function Calling up the memory function:

- Switch on hob (Press [] for 2 sec.)
- Press [II] within 6 seconds.
- The values of the last settings are reactivated.





KEEP WARM FUNCTION

With this function, food is kept warm at 70 °C. This function prevents overflow and burning.


Switching on and off:		
Operation	Operating panel	Display
Switch on	Press 	[U]
Switch off	Press 	[0]


AUTOMATIC BRIDGE AND BRIDGE FUNCTION (MODELS 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

This function allows two cooking zones to be linked together for a single cooking process.

Process	Operating panel	Display
Switch on the hob	Press  for 2 sec.	[0]
Switch on bridge	Place a pot on one of the two cooking zones to be bridged and press the corresponding selection buttons	[0] and 
	or place a large pan on both of the zones you wish to use with this function	 will flash 
Increase power	Slide to the right over the Smart Slider that shows the power	[1] to [P]
Switch off bridge	Press the two desired zones	[0]


CHILD LOCK / LOCKING THE HOB

To prevent the cooking zone setting from being altered, e.g. when cleaning the glass, the operating buttons (except the [] button) can be locked.

Activating the lock:		
Operation	Operating panel	Display
Switch on the hob	Press [] for 2 sec.	[0]
Switch on lock	Hold the button of a cooking zone for 3s. Then place your finger on the Smart Slider and slide your finger from left to right	Light on
Switch off lock	Hold the button of a cooking zone for 3s. Then place your finger on the Smart Slider and slide your finger from right to left	Light off

GRILL FUNCTION (MODELS 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

This function allows optimum use of the Blaupunkt griddle / Teppan Yaki plate. By bridging two cooking zones and using a suitable power level, this feature guarantees a pure indoor grilling pleasure. You can find the right accessories in our online shop at www.blaupunkt-einbaugeräte.com or from your specialist retailer.

Switching the grill function on/off:		
Operation	Operating panel	Display
Switch on grill function	Press [GRILL]	[]
Switch off grill function	Press [GRILL]	[0]

Operating time limit:	
The hob has an automatic operating time limit. The continuous operating time of each cooking zone depends on the selected cooking level. A precondition is that no setting changes are made to the cooking zone during the period of use. The cooking zone is switched off once the operating time limit has responded.	
Set cooking level	Operating time limit (hours:min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

COOKING RECOMMENDATIONS

COOKWARE

Suitable materials:

Steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base

Unsuitable materials:

Aluminium and stainless steel without magnetic base, copper, brass, glass, earthenware, porcelain

Check with the manufacturer's instructions to determine whether the cookware is suitable for induction.

To check the induction compatibility of pots:

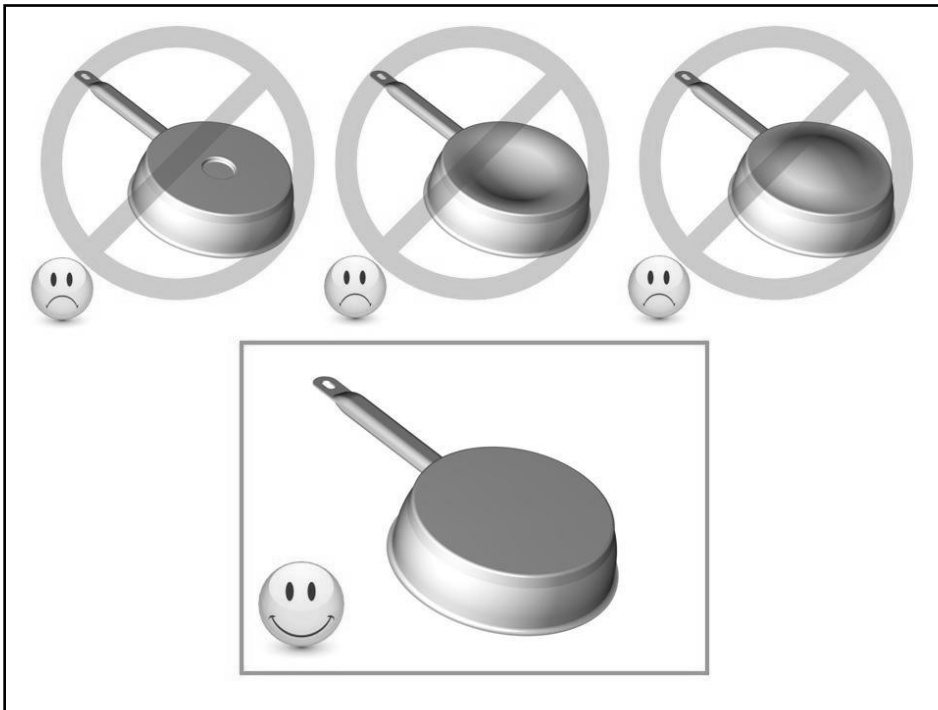
- Fill the cookware with some water and place them on the induction cooking zone. Switch on the cooking zone at power level [9]. This water must heat up in a few seconds.
- Hold a magnet against the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is suitable.

Certain pans can make a noise when placed on an induction cooking zone. This noise does not cause any interference with the appliance and has no influence on the cooking process.

The properties of the base of the cookware can influence the uniformity of the cooking result.

Only use pots and pans with a smooth base. Otherwise, rough pot or pan bases could scratch the glass ceramic panel.

Use pans with straight edges if possible. When using pans with sloping edges, induction also acts in the edge area of the pan. This can discolour the edge of the pan.



COOKWARE SIZE

Up to a certain limit, the cooking zones automatically adjust to the size of the base of the pot. The cookware must not fall below a certain base diameter, otherwise the induction will not activate. Always centre the pot in the middle of the cooking zone to achieve the best possible efficiency.

SETTING RANGES

(these data are approximate values)

1 to 2	Melting, heating	Sauces, butter, chocolate, gelatin, pre-cooked dishes
2 to 3	Swelling, defrosting, keeping warm	Rice, pudding, sugar syrup, dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steaming	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Steaming, swelling, defrosting	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Preheating, continued cooking	Goulash, roulades, sausage, hard-boiled eggs
7 to 8	Gentle frying	Potatoes, fish, schnitzel, fried sausage, fried eggs
9	Bake, roast, boil water	Steaks, omelets, fried dishes, water
P	Cooking	Large quantities of water

STARTING UP THE HOOD (NOT FOR 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – unique connection between hob and hood

Calling up the user menu

Press the ON / OFF button a second time within 3 seconds after switching on. The "Pause" (||) button will flash. Keep this button pressed while simultaneously pressing all cooking zones clockwise (starting with the left front).

User menu «U9»

Select "U9" using the "Slider". The display will show 0 and 1 as available options. 0 is the default setting and means that the connection is deactivated.

Set the parameter "U9" to 1 to start the pairing process.

Press the On/Off button to save the setting and exit the pairing process. The Bluetooth connection will switch from pairing mode to normal mode.

SWITCHING HOOD LIGHTING ON/OFF

This function switches the hood light on or off.

Operation	Operating panel	Display
Switch on hob	Press [①] for 2 sec.	[0]
Switch on hood lighting	Press [✨] button	
Switch off hood lighting	Press [✨] button	

SELECTING HOOD MANAGEMENT MODE

Three operating modes are available for the hood:

Manual mode: Manual setting of the ventilation intensity from the hob.

Semi-automatic mode: Ventilation starts automatically at a fixed intermediate level as soon as a cooking zone is activated (minimum level if no pans are detected). Ventilation is switched off when the cooking zones or hob are switched off (if the ventilation timer is not activated).

Automatic mode: The intensity of the ventilation automatically adjusts to the levels of the cooking zones.

When the hob is switched on, the last mode selected before it was switched off is activated.

Operation	Operating panel	Display
Switch on hob	Press [①] for 2 sec.	[8]
Switch from semi-automatic to automatic	Press [8] for 3 sec.	[8]
Switch from automatic to manual	Press [8] for 3 sec.	[8]
Switch from manual to semi-automatic	Press [8] for 3 sec.	[8]

SETTING THE VENTILATION POWER

The ventilation speed can be set in manual and semi-automatic mode. If an adjustment is made in the automatic mode, the management mode will switch to manual mode.

Operation	Operating panel	Display
Select ventilation	Press ventilation display	[..]
Increase power	Press the right side of the illuminated "Smart Slider"	
Decrease power	Press the left side of the illuminated "Smart Slider"	
Switch off ventilation	Press the right side of the illuminated slider for 3 sec.	

BOOSTER FUNCTION

The booster function increases the ventilation power. When the function is activated, the ventilation will operate for 6 minutes at a significantly higher power level.




The booster is used, for example, to vent large quantities of vapour.

Operation	Operating panel	Display
Select ventilation	Press ventilation display	[..]
Ventilation booster	Press the right side of the illuminated slider for 3 sec.	

The booster function can be stopped manually by stopping the ventilation or reducing the ventilation speed.





DEFAULT SPEED SETTING IN SEMI-AUTOMATIC MODE





The default speed used in semi-automatic mode can be adjusted if it is changed manually on the selected cooking zone within 10 seconds after starting ventilation.

Operation	Operating panel	Display
Switch on hob	Press [①] for 2 sec.	[0] to []
Select cooking zone	Press a cooking zone display	[0]
Select power level	Press “Smart Slider”	[0] to [P]
Select ventilation	Press ventilation display	[]
Increase or reduce speed	Press the illuminated “Smart Slider”	[]

VENTILATION TIMER

Your hood has a timed switch-off function, which allows you to run your ventilation 10 minutes before switching off. This function is particularly useful for removing vapour and any odours after cooking.

Switching on the ventilation timer:		
Operation	Operating panel	Display
Select ventilation	Press ventilation display	[] or [] or []
Select timer	Press []	Timer display on and display shows 10 min.

Switching off the ventilation timer:		
Operation	Operating panel	Display
Select ventilation	Press ventilation display	[] or [] or []
Select timer	Press []	Timer display off

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the hob after cooking, you should first allow it to cool down.

Otherwise there is a risk of burns. Clean the dirty hob regularly. Use a damp cloth and a small amount of cleaning agent. Then rub it dry with a clean cloth.

- The appliance must be switched off before cleaning.
- Cleaning the appliance with a steam cleaner or high-pressure cleaner is not permitted for safety reasons.
- Never use abrasive or aggressive cleaning agents such as grill and oven sprays, stain or rust removers, scouring powders or sponges with scratchy surfaces.
- Afterwards, rub the hob dry with a clean cloth.
- If things like sugar, plastic or aluminium foil accidentally get on the hob, you should switch off the hob as soon as possible and remove them immediately. Be very careful when doing so, as otherwise there is a risk of burns. Remove them immediately after switching off the cooking zones.

WHAT TO DO IF...

The hob or cooking zones cannot be switched on:

- The hob is incorrectly connected to the mains power.
- The fuse of the household installation is not inserted correctly or is defective.
- The hob is locked.
- The sensor buttons are covered with water or dirt.
- A pot or objects are covering the buttons.

The display shows [U]:

- The cookware is not on the cooking zone.
- The cookware is not suitable for induction
- The diameter of the pot base is too small for this cooking zone.

The display shows [E]:

- Disconnect the appliance from the mains and reconnect it.
- Call customer service.

One cooking zone or the entire cooking zone switches off:

- The safety shutdown has been triggered.
- Someone forgot to turn off a cooking zone.
- Several sensor buttons are covered.

- The pot is empty and overheated.
- Due to overheating, the electronics have automatically reduced or automatically switched off the power.

The cooling fan keeps running after it has been switched off:

- This is not a fault; the fan continues to run until the appliance has cooled down.
- The fan switches off automatically.

The automatic preheating function does not switch on:

- The cooking zone is still hot [H]
- The maximum power level is switched on [9].

Display [U]:

- Refer to the chapter on the keep warm level.

Display [II]:

- Refer to the chapter on the Stop&Go function.

The display shows  or [Er03]:

- An object or a liquid is covering the buttons. The display will disappear as soon as the buttons are released or cleaned.

The display shows [E2]:

- The hob has overheated; let it cool down first and then turn it on again.

The display shows [E8]:

- The air intake of the fan is clogged; please remove the things that are causing the interference.

The display shows [U400]:

- The hob is not connected to the mains. Check the connection and turn on the hob.

The display shows [Er47]:

- The hob is not connected to the mains. Check the connection and turn on the hob.

If any of the above signs persist, please contact customer service.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

The packaging materials are environmentally friendly and recyclable.

Electrical and electronic devices still contain valuable materials. However, they also contain harmful substances necessary for their function and safety.

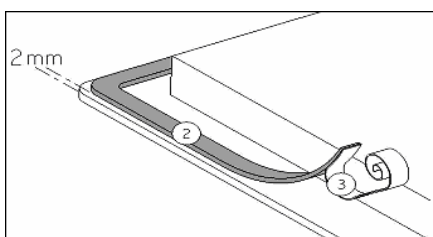
- For this reason, never dispose of your old appliance in the residual waste.
- Instead, use the collection point provided by your local authority to return and recycle old electrical and electronic equipment.



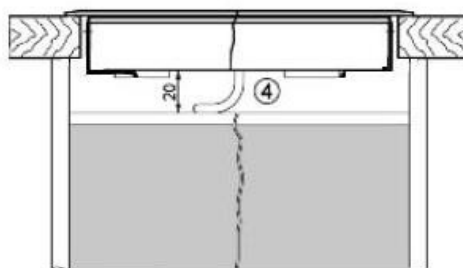
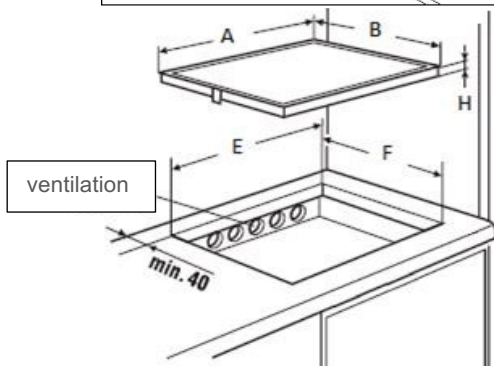
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Only an authorised specialist may carry out installation and connection. The user must ensure that the standards applicable in his place of residence are observed.

Installing the seal



After removing the protective film (3), glue the seal (2) at a distance of 2 mm from the outer edge of the glass.



Installation

Insertion dimensions:

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **The distance from the cut-out to a wall and/or a piece of furniture must be at least 40 mm.**
- This appliance complies with type Y with regard to protection against fire hazards. Only appliances of this type may be installed on one side of adjacent tall cupboards or walls.
Caution: no furniture or appliances may be higher than the hob from the other side.
- The worktop must be finished with heat-resistant adhesive (75 °C).
- The wall edging strips must be heat-resistant.
- The hob must not be installed above stoves without fans, dishwashers, washing or drying appliances.
- To ensure adequate ventilation of the electronics in the hob, **an air gap of 20 mm is required under the cavity.**
- If there is a drawer under the hob, no flammable objects, e.g. aerosol cans, may be stored in the drawer.
- The safety distance specified by the manufacturer must be maintained between the appliance and an extractor hood. If not specified, this distance must be at least 650 mm.
- It must be ensured that the connection cable of the hob is not exposed to any mechanical stress after installation, e.g. by a drawer.
- The cutting surfaces of worktops should be sealed with special paint, silicone rubber or casting resin to prevent swelling due to moisture. Ensure that the sealing tape supplied is carefully applied.
- **Never glue the hob with silicone!** It will then no longer be possible to remove the hob later without destroying it.
- Do not use any unsuitable safety grilles or protective devices for the hob. This can lead to accidents.

Ventilation

- The rear wall of the base cabinet must be open in the area of the worktop cut-out to ensure an exchange of air.
- The distance between the induction hob and kitchen furniture or built-in appliances must be selected in such a way that adequate induction ventilation is ensured.
- Excessive heat development from below, e.g. from an oven without a cross-flow fan, must be avoided.
- If pyrolysis operations are carried out in built-in stoves, the induction hob may not be used.

ELECTRICAL CONNECTION

- To connect the appliance to the power supply, you should consult a qualified electrician who is thoroughly acquainted with the regulations of the local electrical supply companies and who will carefully observe them.
- The contact protection of operationally insulated parts must be ensured after installation.
- Check the type label to see whether the required connection data correspond to those of the mains.
- It must be possible to disconnect all poles of the appliance from the mains using isolating devices. When switched off, there must be a contact clearance of 3 mm. Circuit breakers, fuses and contactors are considered suitable isolating devices.
- The installation must be protected by fuses. Electrical cables must be perfectly concealed by the installation.
- If the appliance is not equipped with an accessible plug, other means of disconnection must be taken into account for fixed installation in accordance with the installation instructions.
- The supply cable must be installed in such a way that it does not touch the hot parts of the hob.

Caution!

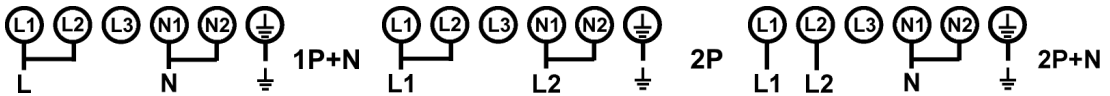
This appliance is only designed for a power supply of 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Always connect the protective conductor. Please observe the wiring diagram.

The connection box is located on the bottom of the appliance. To open the casing, use a screwdriver and insert it into the slots provided. Tighten the screws in the connecting terminal block after 4 weeks.

Models 3 and 4 heating zones: 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Mains	Connection	Diameter	Cable	Fuse
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) as per standard EN 60 335-2-6



Connecting the hob

For the various connection options, use the brass terminal bridges located in the casing.

Single-phase connection 230V~1P+N:

Place a terminal bridge between terminals L1 and L2, then between terminals N1 and N2. Connect the earthing to the « earth » terminal, the neutral to terminal N1 or N2, and phase L to terminal L1 or L2.

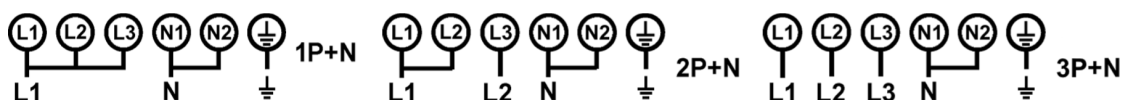
Two-phase connection 400V~2P+N:

Place a terminal bridge between terminal N1 and N2. Connect the earthing to the « earth » terminal, the neutral to terminal N1 or N2, phase L1 to terminal L1 and phase L2 to terminal L2.

Model 5 heating zones: 5II94291

Mains	Connection	Diameter	Cable	Fuse
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) as per standard EN 60 335-2-6



Connecting the hob

For the various connection options, use the brass terminal bridges located in the casing.

Single-phase connection 230V~1P+N:

Place a terminal bridge between terminals L1 and L2, then between terminals L2 and L3 and then between terminals N1 and N2.

Connect the earthing to the « earth » terminal, the neutral to terminal N1 or N2, and phase L to terminal L1 or L2 or L3.

Two-phase connection 400V~2P+N:

Place a terminal bridge between terminals L1 and L2, then between terminals N1 and N2.

Connect the earthing to the « earth » terminal, the neutral to terminal N1 or N2, phase L1 to terminal L1 or L2 and phase L2 to terminal L3.

Three-phase connection 400V~3P+N:

Place a terminal bridge between terminal N1 and N2.

Connect the earthing to the « earth » terminal, the neutral to terminal N1 or N2, phase L1 to terminal L1, phase L2 to terminal L2 and phase L3 to terminal L3.

Model 2 heating zones: 5IZ34291

Mains	Connection	Diameter	Cable	Fuse
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) as per standard EN 60 335-2-6

Caution! Insert the wires correctly and tighten the screws.

We are not responsible for incidents resulting from incorrect connections or non-existent or inadequate ground connections.

TABLE DES MATIÈRES

3 SÉCURITÉ

- 3 Mesures de précaution avant la mise en service
 - 4 Consignes générales de sécurité
 - 5 Protection contre les dommages
 - 6 Précautions en cas de défaillance de l'appareil
 - 6 Protection contre d'autres dangers
-

7 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 7 Description technique
 - 9 Panneau de commande
-

9 UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

- 9 Affichage
 - 10 Ventilation
-

10 MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON

- 10 Avant la première utilisation
 - 10 Principe d'induction
 - 11 Fonction Touch Control
 - 11 Fonction de Smart Slider
 - 11 Activer et désactiver la plaque de cuisson
 - 12 Détection de casserole
 - 12 Affichage de la chaleur résiduelle
 - 13 Fonction booster (niveau haute puissance)
 - 14 Minuterie
 - 15 Préchauffage automatique
 - 16 Fonction Stop & Go
 - 16 Fonction mémoire
 - 17 Fonctions de maintien au chaud
 - 17 Pont automatique et fonction de pont (modèles 5I184251, 5I194291)
 - 18 Sécurité enfants / verrouillage de la plaque de cuisson
 - 18 Fonction grill (modèles 5I184251, 5I194291)
-

19 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

- 19 Casseroles
- 20 Taille des casseroles
- 21 Plages de réglage

21 MISE EN SERVICE DE LA HOTTE (PAS POUR 5IZ34291)

- 21 Blaupunkt Multi Control – Une connexion unique entre la plaque de cuisson et la hotte
 - 22 Activer ou désactiver l'éclairage de la hotte
 - 22 Sélectionner le mode de gestion de la hotte
 - 23 Réglage de la puissance de ventilation
 - 23 Fonction booster
 - 24 Réglage de la vitesse par défaut en mode semi-automatique
 - 24 Minuterie de ventilation
-

25 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

25 QUE FAIRE SI

27 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

27 INSTRUCTIONS DE MONTAGE

29 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

SÉCURITÉ

MESURES DE PRÉCAUTION AVANT LA MISE EN SERVICE

- Retirez tous les éléments de l'emballage.
- L'appareil ne peut être installé et raccordé que par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de raccordement. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est installé.
- L'appareil ne peut être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et si un plan de travail approuvé et ajusté est utilisé.
- Cet appareil ne peut être utilisé que pour la cuisson des aliments dans un cadre privé et n'est pas destiné à des fins commerciales.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre.
- L'appareil ne doit pas être modifié.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de travail ou de rangement.
- La sécurité n'est garantie que si l'appareil est connecté à un conducteur de protection conforme à la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge pour raccorder l'appareil au réseau électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau libérées pourraient endommager l'électronique.
- N'allumez pas l'appareil via une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être constamment surveillé.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Si vous préparez des aliments dans la graisse ou l'huile (par exemple des frites), vous devez surveiller le processus de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez, les zones de cuisson deviennent chaudes. Prenez donc garde aux brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique provenant d'un appareil autonome ou encastré n'entre en contact avec la vitre ou la zone de cuisson chaude.
- Les objets magnétiques tels que les cartes de crédit, les disquettes, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil allumé. Leur fonction pourrait être affectée.
- Il est déconseillé de poser des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds.
- De manière générale, ne placez aucun objet métallique (par exemple, cuillères, couvercles de casseroles, etc.) sur la surface d'induction, car ils peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec un chiffon ou un film de protection ; ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, lorsqu'ils sont sous surveillance ou s'ils ont été informés pour garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers qui s'y rapportent.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

PROTECTION CONTRE LES DOMMAGES

- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles dont le fond n'est pas poli ou est endommagé (par exemple en fonte). Celles-ci peuvent rayer les plaques de vitrocéramique.
- Notez que même les grains de sable peuvent également provoquer des rayures.
- La vitrocéramique est insensible aux chocs thermiques et très résistante, mais pas incassable. La surface de cuisson peut être endommagée si des objets particulièrement pointus et durs tombent dessus.
- Ne pas cogner les casseroles et les bords sur la vitre.
- Ne pas utiliser les zones de cuisson avec des casseroles vides.
- Éviter le sucre, le plastique ou le papier d'aluminium sur les zones de cuisson chaude. Ces produits fondent, collent fortement et peuvent provoquer des fissures, des fractures ou d'autres altérations permanentes dans la vitre en refroidissant. S'ils se retrouvent tout de même sur les plaques de cuisson chaudes, éteindre l'appareil et les retirer pendant qu'ils sont encore chauds. Comme les zones de cuisson sont chaudes, il y a un risque de brûlure.
- Ne placez aucun objet sur la plaque de cuisson.
- Ne placez jamais de casseroles chaudes sur l'unité de commande. L'électronique sous la vitre pourrait être endommagée.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous qu'il y a une distance minimale de 2 cm entre le fond de l'appareil et le contenu du tiroir, sans quoi la ventilation de l'appareil n'est pas garantie.
- Aucun objet inflammable (par exemple des bombes aérosols) ne doit être rangé dans ce tiroir. Les éventuels range-couverts dans ce tiroir doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- Ne pas chauffer de récipients fermés (comme des boîtes de conserve) sur les zones de cuisson. Les conteneurs ou les boîtes peuvent éclater en raison de la surpression, ce qui entraîne un risque de blessure !

PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL

- Si une erreur est détectée, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- En cas de bris ou de fissures du verre : éteignez immédiatement la plaque de cuisson, dévissez ou retirez le fusible de la plaque de cuisson et contactez notre service clientèle ou votre revendeur.
- Les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface du verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

PROTECTION CONTRE D'AUTRES DANGERS

- Veillez à ce que les casseroles soient toujours centrées sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la plus grande partie possible de la zone de cuisson.
- Pour les personnes portant un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité de l'appareil allumé, ce qui pourrait éventuellement affecter le stimulateur cardiaque. En cas de doute, veuillez contacter le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium ou en plastique: ils pourraient fondre sur les zones de cuisson chaudes.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par ex. B. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT

L'utilisation de casseroles inadaptées ou de disques adaptateurs pour l'induction entraîne une annulation anticipée de la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant survenir sur ou autour de la plaque de cuisson.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION TECHNIQUE

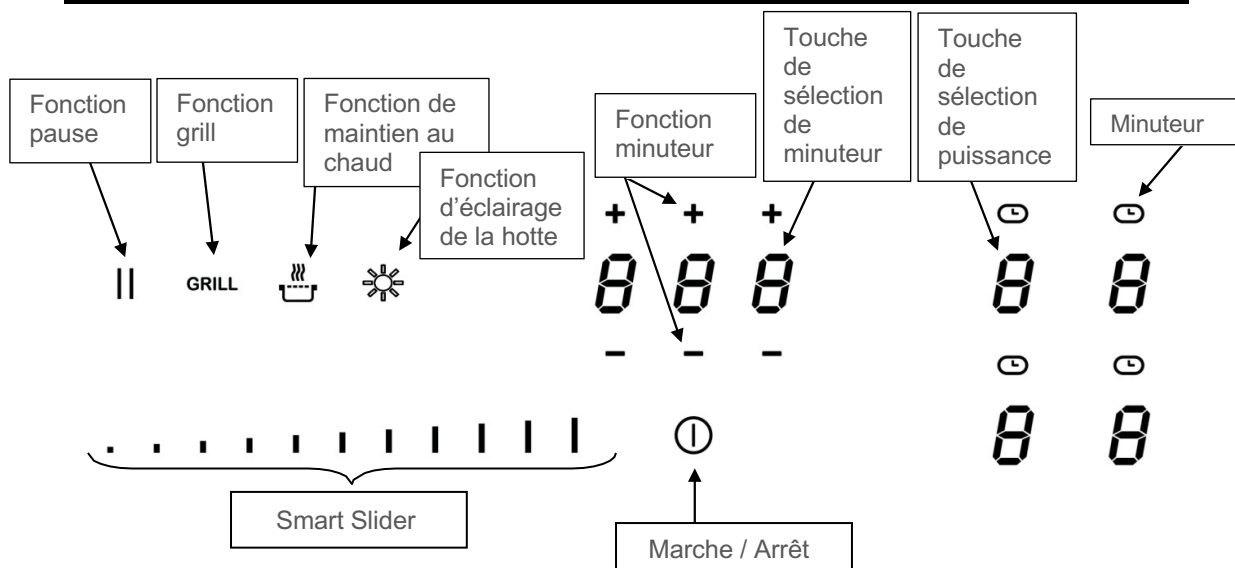
Type	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Puissance totale	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson EChob**	172,9 Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Zone de cuisson avant gauche	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2100W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Puissance booster*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Catégorie de casseroles standard**	C	A	C	C	C	A
Consommation d'énergie ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Zone de cuisson arrière gauche	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Puissance booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Catégorie de casseroles standard**	C	C	C	C	B	B
Consommation d'énergie ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg

Zone de cuisson arrière droite	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Puissance nominale*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Puissance booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Catégorie de casseroles standard**	C	C	B	B	-	-
Consommation d'énergie ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Zone de cuisson avant droite	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Puissance nominale*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Puissance booster*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Catégorie de casseroles standard**	B	B	A	A	D	-
Consommation d'énergie ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Zone de cuisson centrale	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Diamètre minimal du fond de la casserole	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Puissance nominale*	-	-	-	2300 W	-	-
Puissance booster*	-	-	-	3000 W	-	-
Catégorie de casseroles standard**	-	-	-	C	-	-
Consommation d'énergie ECcw**	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* Ces performances peuvent varier en fonction de la forme, de la taille et de la qualité des casseroles.

** calculée selon la méthode de mesure des propriétés fonctionnelles (EN 60350-2).

BANDEAU DE COMMANDE



UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de cuisson est activée
1...9	Niveau de puissance	Réglage de la puissance
<u>U</u>	Aucune casserole détectée	Casserole absente ou inadaptée
A	Préchauffage automatique	Puissance maximale + préchauffage
E	Affichage d'erreur	Erreur de l'électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance booster est activée
U	Fonction de maintien au chaud	Cette fonction est utilisée pour maintenir les aliments au chaud à 70 °C
	Pause	La zone de cuisson est en pause
□	Pont	Deux zones de cuisson peuvent être combinées pour former une seule zone de cuisson
GRILL	Fonction grill	La fonction grill est activée
	Hotte – Fonctionnement manuel	La ventilation se fait en mode manuel
	Hotte – Fonctionnement semi-automatique	La ventilation se fait en mode semi-automatique
	Hotte – Fonctionnement automatique	La ventilation se fait en mode automatique

VENTILATION

Le ventilateur fonctionne automatiquement. Il démarre à faible vitesse dès que les valeurs émises par l'électronique dépassent un certain seuil.

La vitesse la plus élevée est engagée lorsque la plaque de cuisson à induction est utilisée de manière intensive. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que l'électronique a suffisamment refroidi.

MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez d'abord votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon propre. N'utilisez aucun produit de nettoyage qui pourrait provoquer une teinte bleutée sur la surface vitrée.

PRINCIPE D'INDUCTION

Il y a une bobine d'induction sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est allumée, la bobine d'induction génère un champ électromagnétique variable. Le champ magnétique génère des courants inductifs dans le fond de la casserole, qui doit être magnétique. Cela entraîne un réchauffement du fond de la casserole qui se trouve sur la zone chauffante. La zone de cuisson ne se réchauffe qu'indirectement par la chaleur émise par la casserole.

Les zones de cuisson à induction ne fonctionnent qu'avec des casseroles magnétiques :

- Casseroles à induction appropriées avec fond magnétique, par exemple en : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable à fond magnétique
- Casseroles non appropriées pour l'induction : cuivre, aluminium, verre, bois, faïence, céramique, acier inoxydable non magnétique.

La zone de cuisson à induction est automatiquement adaptée à la taille de la casserole. La casserole ne doit pas dépasser un certain diamètre de base minimal, sinon l'induction ne s'enclenchera pas. Chaque diamètre de fond doit avoir une taille minimale en fonction de la taille de la zone de cuisson.

Si la casserole à induction ne convient pas, l'affichage [U] apparaît.

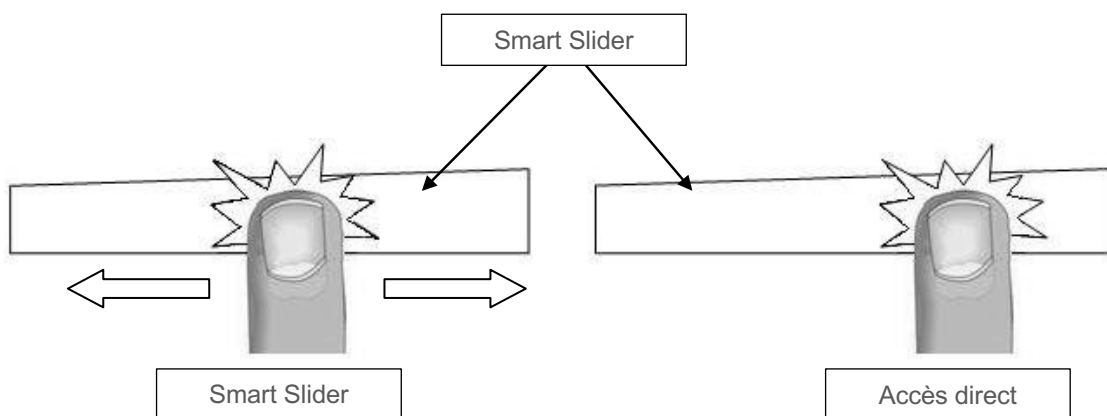
FONCTION TOUCH CONTROL

La plaque de cuisson est commandée par des touches sensibles. Celles-ci réagissent en touchant légèrement le verre avec le doigt. Si vous appuyez sur les touches pendant environ une seconde, les commandes sont exécutées. Chaque réaction des champs de commutation est confirmée par un signal acoustique et/ou visuel.

Pour un usage général, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

FONCTION DE SMART SLIDER

Pour sélectionner la puissance avec le Smart Slider, déplacez votre doigt sur la zone du Slider. La performance souhaitée peut également être sélectionnée directement en touchant le niveau respectif.



ACTIVER ET DÉACTIVER LA PLAQUE DE CUISSON

Allumez d'abord la plaque de cuisson et ensuite la zone de cuisson.

Activer / désactiver la plaque de cuisson :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	Appuyer sur [0]
Désactiver	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	Aucun ou [H]

Activer / désactiver la zone de cuisson :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter la puissance	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider	[1] à [P]
Désactiver	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider	[0] ou [H]

Si aucune autre entrée n'est effectuée, la plaque de cuisson s'éteint après environ 20 secondes pour des raisons de sécurité.

DÉTECTION DE CASSEROLE

Pour plus de confort et de simplicité, cette plaque de cuisson est équipée d'un système de commande.

Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole dessus. La commande intuitive reconnaîtra automatiquement la casserole ou vous montrera le symbole [0] au-dessus du Smart Slider à utiliser. Vous pouvez maintenant régler le niveau de cuisson comme vous le souhaitez.

Le système de détection de casserole assure une sécurité totale.

L'induction ne fonctionne pas :

- S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou si une casserole non adaptée à l'induction est utilisée. Dans ce cas, le niveau de puissance ne peut pas être augmenté et le symbole [U] apparaît sur l'affichage. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est placée sur la zone de cuisson.
- Si la casserole est retirée de la zone de cuisson pendant la cuisson, la zone de cuisson s'éteint immédiatement et l'écran affiche le symbole [U]. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est remise sur la zone de cuisson. La zone de cuisson continue avec le niveau de puissance précédemment réglé.

Après utilisation, désactivez la zone de cuisson : la détection de casserole [U] n'apparaît plus.

AFFICHAGE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

Après avoir éteint les zones de cuisson ou la plaque de cuisson, la chaleur résiduelle des zones de cuisson encore chaudes est affichée avec un [H]. Le [H] s'éteint si les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger. Tant que l'affichage de chaleur résiduelle est allumé, les zones de cuisson ne doivent pas être touchées et aucun objet sensible à la chaleur ne doit y être posé : **Risque de brûlures !**

FONCTION BOOSTER (NIVEAU HAUTE PUISSANCE)

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction booster, c'est-à-dire d'une amplification de puissance. La fonction booster est affichée avec [P].


Lorsqu'elle est allumée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant une période de 10 minutes. Cette puissance élevée est conçue pour vous permettre de chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, par exemple pour faire bouillir l'eau des pâtes. Lorsque l'appareil a automatiquement réduit la puissance au bout de 10 minutes, vous ne **devez plus passer au booster**. L'appareil pourrait surchauffer et déclencher un arrêt de sécurité.

Activer / désactiver le booster :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer le booster	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider ou appuyer directement sur l'extrémité	[P]
Désactiver le booster	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider ou appuyer directement sur l'extrémité	[9] à [0]


Gestion de la puissance maximale :	
La plaque de cuisson est dotée d'une fonction de puissance maximale. Afin de ne pas dépasser cette puissance maximale, l'électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de cuisson lorsque la fonction booster est activée. Cette zone de cuisson fera alors clignoter l'affichage de la puissance réduite [9].	
Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (par ex. : niveau de puissance 9)
[P] allumé	[9] est réduit à [6] ou [8] et clignote

MINUTERIE


Grâce à la minuterie intégrée, il est possible de régler un temps de cuisson de 1 à 999 minutes sur les quatre zones de cuisson. Chaque zone de cuisson peut avoir un réglage différent.

Activer ou modifier la durée :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone de cuisson	Appuyer sur la touche de la zone de cuisson correspondante	
Choisir la puissance	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée s'allume
Réduire le temps	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] ...
Prolonger le temps	Appuyer sur [+] de la minuterie	Le temps augmente par minute

Après quelques secondes, le clignotement s'arrête. La durée est activée et le compte à rebours commence.

Désactiver la minuterie :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée s'allume
Désactiver la minuterie	Appuyer sur [-] jusqu'à [000]	[000]

Si plusieurs minuteries sont en service, veuillez répéter la procédure.

Minuterie individuelle :		
La minuterie fonctionne indépendamment des zones de cuisson et s'éteint dès qu'une zone de cuisson est en service. Le processus se déroule même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [] pendant 2 secondes	[0]

Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [000]	[000]
Réduire le temps	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] ...
Prolonger le temps	Appuyer sur [+] de la minuterie	Le temps augmente par minute

Après quelques secondes, le clignotement s'arrête. La durée est activée et le compte à rebours commence.

Arrêt automatique :
Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, [000] clignote et un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+].

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un système de préchauffage automatique. Lorsque la fonction de préchauffage automatique est activée, la zone de cuisson se chauffe automatiquement à la puissance maximale, puis revient au niveau de cuisson que vous avez sélectionné. Le temps de préchauffage dépend du niveau de cuisson choisi.

Activation du préchauffage automatique :			
Actionnement	Bandeau de commande		Affichage
Sélectionner la puissance (par exemple « 7 »)	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider et maintenir pendant 3s		[7] clignote avec [A]
	Niveau de cuisson défini	Préchauffage automatique Durée (min:sec)	
	1	00:40	
	2	01:12	
	3	02:00	
	4	02:56	
	5	04:16	
	6	07:12	
	7	02:00	
	8	03:12	
	9	- : -	

Désactiver le préchauffage automatique :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Choisir la puissance	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider	[0] à [9]

FONCTION STOP & GO

Cette fonction vous permet d'interrompre temporairement le processus de cuisson et vous permet de le reprendre avec les mêmes paramètres.


Activer / désactiver la fonction Stop & Go :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer Stop & Go	Appuyer sur [II] pendant 2 s	[II] sur les affichages
Désactiver Stop & Go	Appuyer sur [II] pendant 2 s	Smart Slider clignotant
	Appuyer sur le Smart Slider clignotant	Réglage précédent

FONCTION MÉMOIRE

Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, les derniers réglages sont mémorisés. Vous pouvez réactiver ces valeurs avec la fonction mémoire. Les paramètres suivants peuvent être réactivés par la fonction mémoire :



- Niveaux de puissance des zones de cuisson.
- Réglages de la minuterie des zones de cuisson.

Rappeler les paramètres de la fonction mémoire du préchauffage automatique :

- Activer la plaque de cuisson (appuyer sur [] pendant 2 secondes)
- Appuyer sur [II] dans les 6 secondes suivantes.
- Les valeurs des derniers réglages sont réactivées.





FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction est utilisée pour maintenir les aliments au chaud à 70 °C. Cette fonction permet d'éviter les débordements et les brûlures.


Activer et désactiver :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyer sur 	[U]
Désactiver	Appuyer sur 	[0]


PONT AUTOMATIQUE ET FONCTION DE PONT (MODÈLES 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Cette fonction permet de relier deux zones de cuisson pour un même processus de cuisson.

Procédure	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur  pendant 2 secondes	[0]
Activer le pont	Placer une casserole sur l'une des deux zones de cuisson à ponter et appuyez simultanément sur les touches de sélection correspondantes	[0] et 
	ou placer une grande poêle sur les deux zones à utiliser avec cette fonction	 clignote 
Augmenter la puissance	Faire glisser le doigt vers la droite sur le Smart Slider qui affiche la puissance	[1] à [P]
Désactiver le pont	Appuyer sur les deux zones souhaitées	[0]

SÉCURITÉ ENFANTS / VERROUILLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour éviter de modifier le réglage de la zone de cuisson, par exemple lors du nettoyage du verre, les touches de commande (sauf la touche []) peuvent être verrouillées.

Activer le verrouillage :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [] pendant 2 secondes	[0]
Activer le verrouillage	Maintenir appuyée la touche d'une zone de cuisson pendant 3 s. Placez ensuite votre doigt sur le Smart Slider et faites-le glisser de gauche à droite	Témoin lumineux allumé
Désactiver le verrouillage	Maintenir appuyée la touche d'une zone de cuisson pendant 3 s. Placez ensuite votre doigt sur le Smart Slider et faites-le glisser de droite à gauche	Témoin lumineux désactivé

FONCTION GRILL (MODÈLES 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Cette fonction permet d'utiliser de manière optimale la plaque de grill Blaupunkt / plaque Teppan Yaki. Grâce au pontage de deux zones de cuisson et à un niveau de puissance approprié, cette fonction permet le plaisir des grillades en intérieur. Vous pouvez vous procurer les accessoires correspondants dans notre boutique en ligne sur www.blaupunkt-einbaugeraete.com ou auprès de votre revendeur spécialisé.

Activer / désactiver la fonction grill :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la fonction grill	Appuyer sur [GRILL]	[]
Désactiver la fonction grill	Appuyer sur [GRILL]	[0]

Limiteur de temps de fonctionnement :

La plaque de cuisson est dotée d'un limiteur automatique de temps de fonctionnement. La durée d'utilisation continue de chaque zone de cuisson dépend du niveau de cuisson choisi. La condition préalable est qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages de la zone de cuisson pendant la période d'utilisation. Lorsque le limiteur de temps de fonctionnement est déclenché, la zone de cuisson est désactivée.

Niveau de cuisson défini	Limiteur de temps de fonctionnement (heures:min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

CASSEROLES

Matériaux appropriés :

acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique

Matériaux inappropriés :

aluminium et acier inoxydable sans fond magnétique, cuivre, laiton, verre, grès, porcelaine

Vérifiez si la casserole est adaptée à l'induction selon les instructions du fabricant.

Pour vérifier la compatibilité des casseroles avec l'induction :

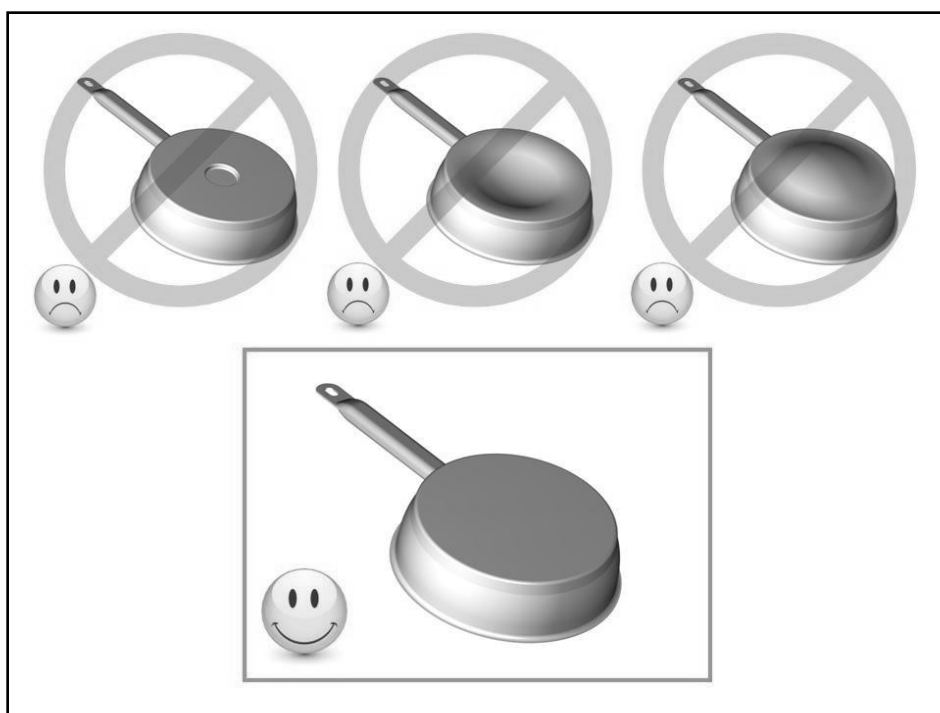
- Remplissez la casserole avec de l'eau et placez-la sur la zone de cuisson à induction. Allumez la zone de cuisson au niveau de puissance [9]. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant adhère, la casserole est adaptée.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction, mais ce bruit ne provoquera aucun dysfonctionnement de l'appareil et n'affectera pas le processus de cuisson.

L'état du fond de la casserole peut influencer l'uniformité du résultat de la cuisson.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Un fond de casserole ou de poêle rugueux pourrait rayer la surface en vitrocéramique.

Si possible, utilisez des casseroles à bord droit. Pour les casseroles à bord incliné, l'induction fonctionne également dans la zone du bord de la casserole. Cela peut entraîner une décoloration du bord de la casserole.



TAILLE DES CASSEROLES

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la taille du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. La casserole ne doit pas dépasser un certain diamètre de base minimal, sinon l'induction ne s'enclenchera pas.

Pour obtenir la meilleure efficacité, il faut toujours centrer la casserole au milieu de la zone de cuisson.

PLAGES DE RÉGLAGE

(ces données sont des valeurs approximatives)

1 à 2	Faire fondre, réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine, plats précuits
2 à 3	Faire tremper, décongeler, maintenir au chaud	Riz, poisson, sirop de sucre, légumes secs, poisson, produits surgelés
3 à 4	Cuisson vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Cuisson vapeur, faire tremper, décongeler	Pommes de terre vapeur, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Porter à ébullition, maintenir à ébullition	Goulasch, roulades, saucisses, œufs durs
7 à 8	Grillade douce	Pommes de terre, poisson, escalope, saucisse, œufs au plat
9	Faire cuire, rôtir, faire bouillir de l'eau	Steaks, omelettes, plats frits, eau
P	Ébullition	Grandes quantités d'eau

MISE EN SERVICE DE LA HOTTE (PAS POUR 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – une connexion unique entre la plaque de cuisson et la hotte

Ouvrir le menu d'utilisateur

Appuyez une seconde fois sur le bouton ON / OFF dans les 3 secondes qui suivent la mise en marche. La touche « Pause » (||) clignote. Maintenez ce bouton enfoncé et appuyez simultanément sur toutes les zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (en commençant par l'avant gauche).

Menu d'utilisateur « U9 »

Sélectionnez « U9 » à l'aide du «Slider». L'affichage indique 0 et 1 comme options disponibles. 0 est le paramètre par défaut et signifie que la connexion est désactivée. Réglez le paramètre « U9 » sur 1 pour commencer l'appariement. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour enregistrer le réglage et terminer l'appariement. La connexion Bluetooth passe du mode d'appariement au mode normal.

ACTIVER OU DÉSACTIVER L'ÉCLAIRAGE DE LA HOTTE

Cette fonction permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage de la hotte.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	[0]
Activer l'éclairage de la hotte	Appuyer sur la touche [✨]	
Désactiver l'éclairage de la hotte	Appuyer sur la touche [✨]	

SÉLECTIONNER LE MODE DE GESTION DE LA HOTTE

Il existe trois modes de fonctionnement pour la hotte :

Mode manuel : Réglage manuel de l'intensité de la ventilation à partir de la plaque de cuisson.

Mode semi-automatique : la ventilation démarre automatiquement à un niveau intermédiaire fixe dès qu'une zone de cuisson est activée (niveau minimum si aucune casserole n'est détectée). La ventilation est arrêtée lorsque les zones de cuisson ou la plaque de cuisson sont éteintes (lorsque la minuterie de ventilation n'est pas activée).

Mode automatique : l'intensité de la ventilation s'adapte automatiquement aux niveaux des zones de cuisson.

Lorsque la plaque de cuisson est allumée, le dernier mode sélectionné avant l'extinction est actif.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	[8]
Passer du mode semi-automatique au mode automatique	Appuyer sur [8] pendant 3 secondes	[8]
Passer du mode automatique au mode manuel	Appuyer sur [8] pendant 3 secondes	[8]
Passer du mode manuel au mode semi-automatique	Appuyer sur [8] pendant 3 secondes	[8]

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE VENTILATION

La vitesse de ventilation peut être réglée en mode manuel et semi-automatique. Si un réglage est effectué en mode automatique, le mode de gestion passera en mode manuel.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[..]
Augmenter la puissance	Appuyer sur le côté droit du Smart Slider éclairé	
Réduire la puissance	Appuyer sur le côté gauche du Smart Slider éclairé	
Désactiver la ventilation	Appuyer pendant 3 secondes sur le côté droit du Smart Slider éclairé	

FONCTION BOOSTER

La fonction booster augmente la puissance de ventilation. Lorsque la fonction est activée, la ventilation fonctionne à une puissance nettement supérieure pendant 6 minutes.




Le booster permet par exemple d'évacuer de grandes quantités de vapeur.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[..]
Booster de ventilation	Appuyer pendant 3 secondes sur le côté droit du Smart Slider éclairé	

La fonction booster peut être arrêtée manuellement en arrêtant la ventilation ou en réduisant la vitesse de ventilation.

RÉGLAGE DE LA VITESSE PAR DÉFAUT EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE





La vitesse par défaut utilisée en mode semi-automatique peut être ajustée si elle est modifiée manuellement sur la zone de cuisson sélectionnée dans les 10 secondes suivant le début de la ventilation.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [①] pendant 2 secondes	[0] à []
Sélectionner la zone de cuisson	Appuyer sur l'affichage d'une zone de cuisson	[0]
Sélectionner le niveau de puissance	Appuyer sur le Smart Slider	[0] à [P]
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[]
Augmenter ou réduire la vitesse	appuyer sur le Smart Slider éclairé	[]





MINUTERIE DE VENTILATION

Votre hotte est dotée d'une fonction d'arrêt temporisée qui vous permet de faire fonctionner votre ventilation 10 minutes avant de l'arrêter. Cette fonction est particulièrement utile pour éliminer la vapeur et les odeurs qui peuvent être présentes après la cuisson.

Activer la minuterie de ventilation :

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[] ou [] ou []
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	Affichage de minuterie activé et l'affichage indique 10 min.

Désactiver la minuterie de ventilation :

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[] ou [] ou []
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	Affichage de minuterie désactivé

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la plaque de cuisson après la cuisson, vous devez d'abord la laisser refroidir. Sinon, il y a un risque de brûlures. Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson lorsqu'elle est sale. Utilisez un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage. Ensuite, séchez le tout avec un chiffon propre.

- Pour nettoyer l'appareil, celui-ci doit être éteint.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou un nettoyeur à haute pression.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, tels que des sprays pour grill et four, des détachants ou des antirouilles, des crèmes à récurer ou des éponges à surface abrasive.
- Ensuite, séchez la plaque de cuisson avec un chiffon propre.
- Si du sucre, du plastique ou du papier d'aluminium se retrouvent par inadvertance sur la plaque de cuisson, vous devez éteindre la plaque de cuisson dès que possible et les retirer immédiatement. Soyez cependant très prudent pour éviter tout risque de brûlure. Retirez-les immédiatement après avoir éteint les zones de cuisson.

QUE FAIRE SI...

La plaque de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées :

- La plaque de cuisson est mal branchée sur le secteur.
- Le fusible de l'installation électrique de la maison n'est pas inséré correctement ou est défectueux.
- La plaque de cuisson est verrouillée.
- Les touches sensibles sont recouvertes d'eau ou de saleté.
- Une casserole ou des objets recouvrent les boutons.

L'affichage indique [U] :

- La casserole ne se trouve pas sur la zone de cuisson.
- La casserole n'est pas adaptée à l'induction
- Le diamètre du fond de la casserole est trop petit pour cette zone de cuisson.

L'affichage indique [E] :

- Débranchez l'appareil du secteur et rebranchez-le.
- Appelez le service clientèle.

Une zone de cuisson ou toute la plaque de cuisson s'éteint :

- L'arrêt de sécurité s'est déclenché.
- L'une des zones de cuisson est restée allumée par inadvertance.

- Plusieurs touches sensibles sont recouvertes.
- La casserole est vide et a surchauffé.
- En raison de la surchauffe, l'électronique a automatiquement réduit ou coupé le courant.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après avoir été éteint :

- Il ne s'agit pas d'un défaut. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.
- Le ventilateur s'éteint automatiquement.

Le préchauffage automatique ne s'allume pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H]
- Le niveau de puissance le plus élevé est activé [9]

Affichage [U] :

- Veuillez vous référer au chapitre Niveau de maintien au chaud.

Affichage [II] :

- Veuillez vous référer au chapitre Fonction Stop&Go.

L'affichage indique [Er] ou [Er03] :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches. L'affichage disparaît dès que les boutons sont relâchés ou nettoyés.

L'affichage indique [E2] :

- La plaque de cuisson a surchauffé, laissez-la d'abord refroidir, puis rallumez-la.

L'affichage indique [E8] :

- L'entrée d'air du ventilateur est bouchée, veuillez retirer les éléments qui causent le problème.

L'affichage indique [U400] :

- La plaque de cuisson n'est pas reliée au secteur. Vérifiez la connexion et allumez la plaque de cuisson.

L'affichage indique [Er47] :

- La plaque de cuisson n'est pas reliée au secteur. Vérifiez la connexion et allumez la plaque de cuisson.

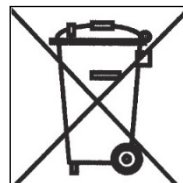
Si l'un des affichages ci-dessus persiste, veuillez contacter le service clientèle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement et recyclables.

Les appareils électriques et électroniques contiennent encore des matériaux précieux. Mais ils contiennent également des substances nocives nécessaires à leur fonction et à leur sécurité.

- Pour cette raison, ne jetez jamais votre vieil appareil dans les déchets ménagers.
- Donnez-le plutôt au point de collecte mis en place par votre autorité locale pour retourner et recycler les anciens équipements électriques et électroniques.

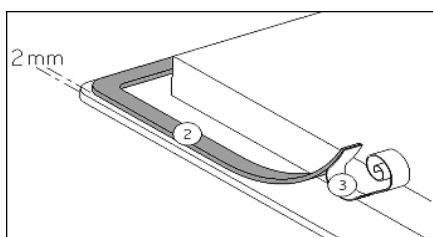


INSTRUCTIONS DE MONTAGE

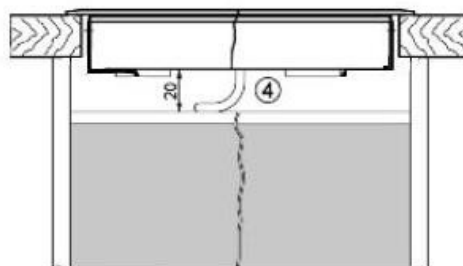
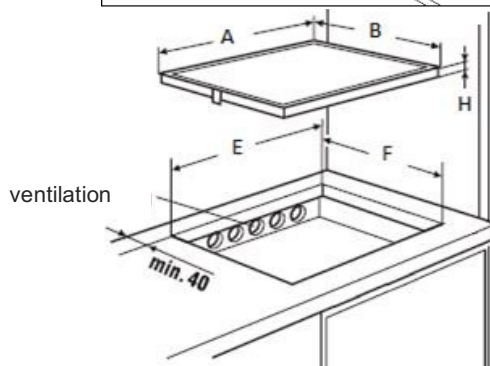
Le montage et le raccordement ne doivent être effectués que par un spécialiste autorisé.

L'utilisateur doit s'assurer que les normes applicables dans son lieu de résidence sont respectées.

Installation du joint



Après avoir retiré le film de protection (3), collez le joint (2) à une distance de 2 mm du bord extérieur du verre.



Encastrement

Dimensions d'encastrement

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **La distance entre la découpe et un mur et / ou un meuble doit être d'au moins 40 mm.**
- Cet appareil correspond au type Y en termes de protection contre les risques d'incendie. Seules les unités de ce type peuvent être installées à proximité de meubles hauts ou de murs sur un côté. **Attention : D'un autre côté, cependant, aucun meuble ou appareil ne peut être plus haut que la table de cuisson.**
- Le plan de travail doit être équipé d'un adhésif résistant à la chaleur (75 °C).
- Les profilés de finition murale doivent être résistants à la chaleur.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'une cuisinière sans ventilateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Afin d'obtenir une ventilation suffisante de l'électronique dans la plaque de cuisson, **un espace d'air de 20 mm est nécessaire** sous la plaque de cuisson.
- S'il y a un tiroir sous la plaque de cuisson, aucun objet inflammable, par exemple des bombes aérosols, ne doit être rangé dans le tiroir.
- La distance de sécurité entre l'appareil et une hotte aspirante doit correspondre à la distance de sécurité spécifiée par le fabricant. Si aucune information n'est donnée, cette distance doit être d'au moins 650 mm.
- Il faut s'assurer que le câble de raccordement de la plaque de cuisson n'est pas exposé à des contraintes mécaniques après l'installation, par exemple par un tiroir.
- Les surfaces de découpe des plans de travail doivent être protégées par un vernis spécial, du caoutchouc de silicone ou de la résine coulée pour éviter un gonflement dû à l'humidité. Veillez à bien coller la bande de joint fournie.
- **Ne jamais coller la plaque de cuisson avec du silicone !** Il n'est alors plus possible d'enlever la plaque de cuisson sans l'endommager par la suite.
- N'utilisez pas de grilles ou de protections inadaptées pour la plaque de cuisson. Cela peut conduire à des accidents.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble bas doit être ouverte dans la zone de la découpe du plan de travail pour permettre l'échange d'air.
- La distance entre la plaque de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être choisie de manière à assurer une ventilation suffisante de l'induction.
- Éviter le développement d'une chaleur excessive par le bas, par exemple avec un four sans ventilateur tangentiel.
- Si la fonction de pyrolyse est exécutée sur des fours encastrés, la plaque à induction ne doit pas être utilisée.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, vous devez faire appel à un électricien qualifié qui connaît les réglementations des entreprises locales d'approvisionnement en électricité et qui les respectera scrupuleusement.
- La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après l'installation.
- La plaque signalétique indique si les données de raccordement requises correspondent à celles du secteur.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau électrique sur tous les pôles au moyen de dispositifs d'isolement. Lorsqu'il est éteint, il doit y avoir une distance de contact de 3 mm. Les interrupteurs, fusibles et contacteurs LS sont considérés comme des dispositifs de déconnexion appropriés.
- L'installation doit être protégée par des fusibles. Les câbles électriques doivent être parfaitement couverts par l'installation.
- Si la fiche de l'appareil n'est pas accessible, d'autres possibilités de déconnexion doivent être prises en compte pour une installation permanente conformément aux instructions d'installation.
- Le câble d'alimentation doit être fixé de manière à ce que les parties chaudes de la plaque de cuisson ne soient pas touchées.

Attention !

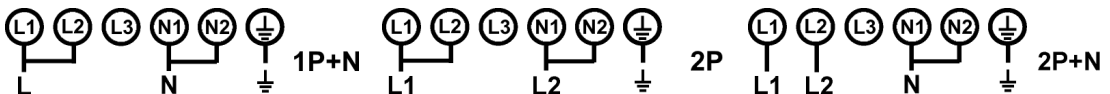
Cet appareil est uniquement conçu pour une alimentation électrique de 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Connectez toujours également le conducteur de protection. Veuillez respecter le schéma de connexion.

Le boîtier de connexion est situé sur le dessous de l'appareil. Pour ouvrir le boîtier, utilisez un tournevis et faites-le glisser dans les fentes prévues à cet effet. Serrez les vis du bloc de connexion après 4 semaines.

Modèles à 3 et 4 zones de cuisson : 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Secteur	Raccordement	Diamètre	Câble	Fusible
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) selon la norme EN 60 335-2-6



Connexion de la table de cuisson

Pour les différentes possibilités de connexion, utilisez les pontets en laiton situés dans le boîtier.

Connexion monophasée 230V~1P+N :

Placez un pontet entre les bornes L1 et L2, puis entre les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L à la borne L1 ou L2.

Connexion biphasée 400V~2P+N :

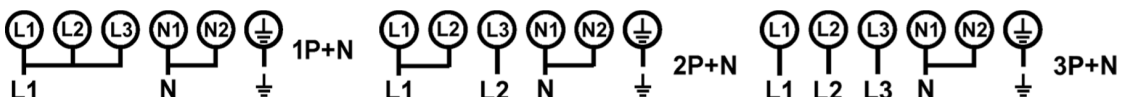
Placez un pontet entre les bornes les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L1 à la borne L1 et la phase L2 à la borne L2.

Modèles à 5 zones de cuisson : 5II94291

Secteur	Raccordement	Diamètre	Câble	Fusible
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) selon la norme EN 60 335-2-6



Connexion de la table de cuisson

Pour les différentes possibilités de connexion, utilisez les pontets en laiton situés dans le boîtier.

Connexion monophasée 230V~1P+N :

Placez un pontet entre les bornes L1 et L2, puis entre les bornes L2 et L3, et enfin entre les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L à la borne L1 ou L2 ou L3.

Connexion biphasée 400V~2P+N :

Placez un pontet entre les bornes L1 et L2, puis entre les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L1 à la borne L1 ou L2 et la phase L2 à la borne L3.

Connexion triphasée 400V~3P+N :

Placez un pontet entre les bornes les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L1 à la borne L1, la phase L2 à la borne L2 et la phase L3 à la borne L3.

Modèles à 2 zones de cuisson : 5IZ34291

Secteur	Raccordement	Diamètre	Câble	Fusible
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) selon la norme EN 60 335-2-6

Attention ! Insérez les fils correctement et serrez les vis.

Nous ne sommes pas responsables des incidents causés par une connexion incorrecte, ou une connexion de mise à la terre inexistante ou défectueuse.

INHOUDSOPGAVE

3 VEILIGHEID

- 3 Voorzorgsmaatregelen voor de ingebruikname
 - 4 Algemene veiligheidsaanwijzingen
 - 5 Bescherming tegen beschadigingen
 - 6 Voorzorgsmaatregelen bij uitvallen van het apparaat
 - 6 Bescherming tegen andere gevaren
-

7 APPARAATBESCHRIJVING

- 7 Technische beschrijving
 - 9 Bedieningsveld
-

9 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

- 9 Weergave
 - 10 Ventilatie
-

10 INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

- 10 Voor het eerste gebruik
 - 10 Inductieprincipe
 - 11 Touch control-functie
 - 11 Smart-slider-functie
 - 11 Kookplaat in- en uitschakelen
 - 12 Panherkenning
 - 12 Restwarmte-indicator
 - 13 Booster-functie (Powerniveau)
 - 14 Tijdschakelklok
 - 15 Voorkookautomaat
 - 16 Stop & Go-functie
 - 16 Memory-functie
 - 17 Warmhoudfuncties
 - 17 Automatische brugfunctie (modellen 5I184251,5I194291)
 - 18 Kinderbeveiliging/vergrendeling van de kookplaat
 - 18 Grillfunctie (modellen 5I184251,5I194291)
-

19 KOOKADVIEZEN

- 19 Kookgerei
- 20 Grootte van het kookgerei
- 21 Instelbereiken

- 21 INGEBRUIKNAME VAN DE KAP** (NIET VOOR 5IZ34291)
 - 21 Blaupunkt Multi Control – unieke verbinding tussen kookplaat en kap
 - 22 Kapverlichting in- of uitschakelen
 - 22 Beheermodus voor de kap selecteren
 - 23 Ventilatievermogen instellen
 - 23 Booster-functie
 - 24 Standaard snelheidsinstelling in de halfautomatische modus
 - 24 Ventilatie-timer
-

25 REINIGING EN VERZORGING

25 WAT DOEN WANNEER

27 MILIEUBESCHERMING

27 MONTAGE-INSTRUCTIES

29 ELEKTRISCHE AANSLUITING

VEILIGHEID

VOORZORGSMATREGELEN VOOR DE INGEBRIJKNAME

- Alle delen van de verpakking verwijderen.
- Het apparaat mag alleen door een elektricien worden geïnstalleerd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door fouten bij de installatie of het aansluiten. Gebruik het apparaat uitsluitend in ingebouwde toestand.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is opgesteld en geïnstalleerd in een meubelstuk en als er een goedgekeurd en aangepast werkplan wordt gebruikt.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor in het huishouden gebruikelijke koken en braden van voedsel en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden gewijzigd.
- Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of legplaats.
- De veiligheid is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een aardedraad die voldoet aan de geldende voorschriften.
- Gebruik geen verlengkabel om het apparaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of wasdroger worden gebruikt: de vrijkomende waterdampen kunnen de elektronica beschadigen.
- Schakel het apparaat niet in via een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
- **OPGELET:** Het kookproces moet worden bewaakt. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Oververhitte vetten en oliën ontbranden snel. Als u voedsel in vet of olie (bijv. frites) bereidt, moet u het kookproces observeren.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat er geen elektriciteitskabel van een vrijstaand of ingebouwd apparaat in contact komt met de plaat of de hete kookzone.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, zakrekenmachines enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat bevinden. Hun functie zou nadelig kunnen worden beïnvloed.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen (bijv. lepels, pannendecksels enz.) op het inductieoppervlak, omdat deze tijdens het gebruik kunnen verwarmen.
- Dek het kookoppervlak nooit af met een doek of beschermfolie; deze kunnen zeer heet worden en in brand vliegen.
- Dit apparaat kan gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of te weinig ervaring en/of kennis, als toezicht op hen wordt gehouden of als zij instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN

- Gebruik geen potten of pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijvoorbeeld van gietijzer). Deze kunnen krassen maken op de keramische glasplaten.
- Houd er rekening mee dat zandkorrels ook krassen kunnen veroorzaken.
- Glaskeramik is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer resistent, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op het kookoppervlak vallen kunnen het beschadigen.
- Stoot geen pannen en randen tegen de plaat.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei.
- Voorkom suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, kleven vast en kunnen bij afkoeling scheuren, breuken of andere permanente veranderingen in de plaat veroorzaken. Als ze toch nog op de hete kookzones terechtkomen, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u deze materialen terwijl ze nog warm zijn. Omdat de kookzones heet zijn, bestaat er verbrandingsgevaar.
- Leg geen voorwerpen op de kookplaat.
- Plaats in geen geval heet kookgerei op de regeling. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- Als er een lade onder het ingebouwde apparaat zit, zorg dan voor een minimale afstand van 2 cm tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade, anders is de ventilatie van het apparaat niet gegarandeerd.
- In deze lade mogen geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden opgeborgen. Het eventuele bestekbakje in de lade moet gemaakt zijn van hittebestendig materiaal.
- Verhit geen gesloten reservoirs (bijv. blikjes) op de kookzones. De reservoirs of blikken kunnen barsten door de bijbehorende overdruk en er bestaat verwondingsgevaar!

VOORZORGSMAAATREGELEN BIJ UITVAL VAN HET APPARAAT

- Als er een fout wordt ontdekt, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het stroomnet worden losgekoppeld.
- Als er breuken, barsten of scheuren in het glas ontstaan: Schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schroef de zekering voor de kookplaat los of verwijder deze en neem contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als het glasoppervlak gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico van elektrische schokken te vermijden.

BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN

- Zorg ervoor dat het kookgerei altijd in het midden van de kookzone geplaatst wordt. De bodem van de pan moet een zo groot mogelijk deel van de kookzone bedekken.
- Voor personen met een pacemaker: in de buurt van het ingeschakelde apparaat wordt een elektromagnetisch veld opgewekt, dat mogelijk de pacemaker kan beïnvloeden. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- Gebruik geen kookgerei van aluminium of plastic: het kan smelten op de hete kookzones.
- Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek dan de vlam af, b.v. B. met een deksel of een blusdeken.

WAARSCHUWING

Het gebruik van slechte potten resp. van adapterringen voor inductie leidt tot een voortijdige beëindiging van de garantie. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade, die op of rond de kookplaat kan ontstaan.

APPARAATBESCHRIJVING

TECHNISCHE BESCHRIJVING

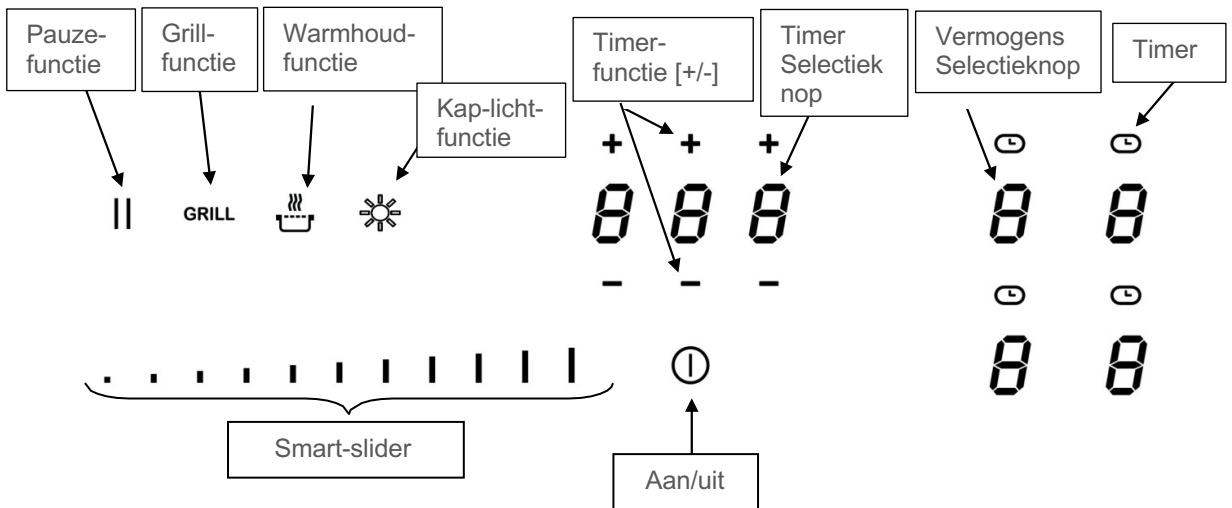
Type	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Totaal vermogen	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	172,9 Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Kookzone linksvoor	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Minimumafmeting diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster vermogen*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	A	C	C	C	A
Energieverbruik ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Kookzone linksachter	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimumafmeting diameter pan	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster vermogen*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	C	C	C	B	B
Energieverbruik ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Kookzone rechtsachter	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Minimumafmeting diameter pan	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominaal vermogen*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster vermogen*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	C	B	B	-	-
Energieverbruik ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-

Kookzone rechtsvoor	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Minimumafmeting diameter pan	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominaal vermogen*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster vermogen*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	B	B	A	A	D	-
Energieverbruik ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Centrale kookzone	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Minimumafmeting diameter pan	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Nominaal vermogen*	-	-	-	2300 W	-	-
Booster vermogen*	-	-	-	3000 W	-	-
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	-	-	-	C	-	-
Energieverbruik ECcw**	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* Deze prestaties kunnen variëren afhankelijk van de vorm, grootte en kwaliteit van de pannen.

** berekend volgens de methode voor het meten van de gebruikseigenschappen (EN 60350-2).

BEDIENINGSPANEEL



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

WEERGAVE

Display	Benaming	Beschrijving
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1...9	Vermogensniveau	Instelling van het vermogen
<u> </u>	Geen pandetectie	Pan niet geplaatst of niet geschikt
A	Voorkookautomaat	Hoogste vermogen+ voorkoken
E	Foutindicator	Fout in de elektronica
H	Restwarmte	Kookzone is heet
P	Booster	Het Booster-vermogen is geactiveerd
U	Warmhoudfunctie	Met deze functie worden gerechten warm gehouden bij 70°C
	Pauze	De kookplaat staat op pauze
□	Bridge	Twee kookzones kunnen worden gecombineerd tot één kookzone
GRILL	Grillfunctie	De grillfunctie is geactiveerd
	Kap - Handmatig bedrijf	De ventilatie gebeurt in de handmatige modus
	Kap - Halfautomatisch bedrijf	De ventilatie gebeurt in de halfautomatische modus
	Kap - Automatische werking	De ventilatie gebeurt in de automatische modus

VENTILATIE

De ventilator werkt automatisch. Hij begint met een lage snelheid zodra de door de elektronica vrijgegeven waarden een bepaalde drempelwaarde overschrijden.

De hogere snelheid wordt ingeschakeld wanneer de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator verlaagt zijn snelheid en schakelt automatisch uit zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig eerst uw apparaat met een vochtige doek en veeg het vervolgens droog met een schone doek. Gebruik geen reinigingsmiddel dat een blauwachtige tint op het geglazuurde oppervlak kan veroorzaken.

INDUCTIEPRINCIPE

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Bij het inschakelen van de kookzone genereert de inductiespoel een variabel elektromagnetisch veld. Het magnetisch veld genereert inductieve stromen in de bodem van de pan (die magnetisch moet zijn). Het resultaat is een verwarming van de bodem van de pan die zich op de verwarmingszone bevindt. De kookzone warmt alleen indirect op door de warmte die door de pan wordt afgegeven.

De inductiekookzones werken alleen, met magnetisch kookgerei:

- Geschikt inductiekookgerei met magnetische bodem zoals: gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal met magnetisch bodem.
- Ongeschikt inductiekookgerei: koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, keramiek, niet magnetisch roestvrij staal.

De inductiekookzone wordt automatisch aangepast aan de grootte van het kookgerei. De bodemdiameter van het kookgerei mag niet kleiner zijn dan een bepaalde waarde, anders wordt de inductie niet ingeschakeld. De bodemdiameter van elke pan moet een minimumgrootte hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Als het kookgerei niet geschikt is voor inductie, verschijnt de melding [U].

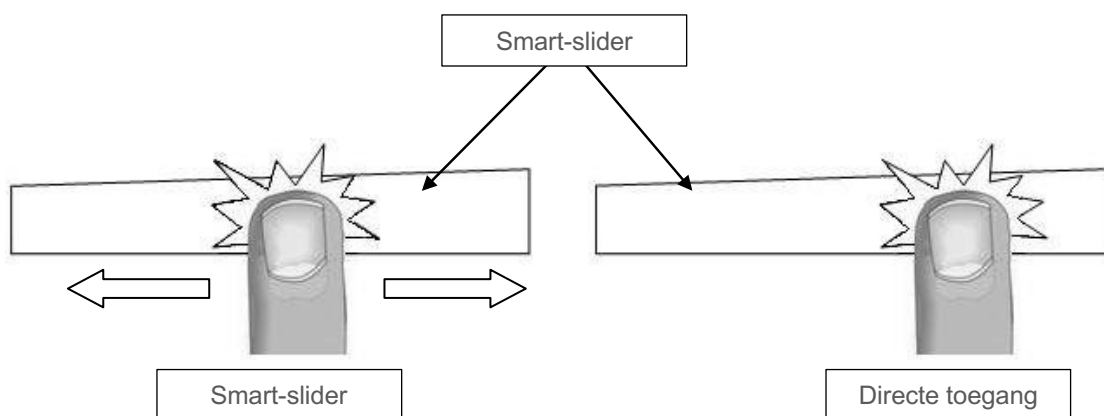
TOUCH CONTROL-FUNCTIE

De kookplaat wordt aangestuurd via sensortoetsen. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde aanraakt, worden de besturingscommando's uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt bevestigd met een akoestisch en/of visueel signaal.

Druk voor algemeen gebruik slechts op één toets tegelijk.

SMART-SLIDER-FUNCTIE

Voor de keuze van het vermogen met de smart slider, beweegt u uw vingers over de slider-zone. De gewenste uitvoering kan ook rechtstreeks worden geselecteerd door het betreffende niveau aan te raken.



KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELLEN

Schakel eerst de kookplaat in en vervolgens de kookzone.

Kookplaat inschakelen/uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Inschakelen	2 sec. op [ⓘ] drukken	[0] drukken
Uitschakelen	2 sec. op [ⓘ] drukken	Geen of [H]

Kookzone inschakelen/uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Vermogen verhogen	Met de vinger over de smart-slider glijden	[1] tot [P]
Uitschakelen	Met de vinger over de smart-slider glijden	[0] of [H]

Als er geen verdere invoer plaatsvindt, wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na ca. 20 seconden uitgeschakeld.

PANHERKENNING

Voor meer comfort en eenvoud is deze kookplaat uitgerust met een besturingssysteem. Schakel de kookplaat in en plaats een pan op de kookplaat. De intuïtieve bediening zal de pan automatisch herkennen resp. zal u het [0]-symbool boven de te gebruiken smart-slider tonen. U kunt nu het verwarmingsniveau naar wens aanpassen. De panherkenning garandeert volledige veiligheid.

De inductie werkt niet:

- Als er geen kookgerei op de kookzone staat of als er een pan wordt gebruikt die niet geschikt is voor inductie. In dit geval kan het vermogensniveau niet worden verhoogd en het [U]-symbool verschijnt op het display. De [U] verdwijnt wanneer een pan op de kookzone wordt gezet.
- Wordt de pan tijdens het koken van de kookzone genomen, schakelt de kookzone onmiddellijk uit en op het display verschijnt het teken [U]. De [U] verdwijnt wanneer weer een pan op de kookzone wordt gezet. De kookzone gaat verder op het eerder ingestelde vermogensniveau.

Na gebruik schakelt u de kookzone uit: zodat de panherkenning [U] niet meer verschijnt.

RESTWARMTE-INDICATOR

Na het uitschakelen van de kookzones of de kookplaat wordt de restwarmte van de nog warme kookzones met een [H] aangegeven. De [H] verdwijnt als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst: **Verbrandingsgevaar!**

BOOSTERFUNCTIE (POWERNIVEAU)

Alle kookzones zijn uitgerust met een boosterfunctie, d.w.z. met vermogensversterking. De boosterfunctie wordt met [P] aangegeven.

Als ze zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende een periode van 10 minuten. Dit grote vermogen is ontworpen om bijv. grote hoeveelheden water snel te verhitten, zoals het koken van pastawater. Nadat het apparaat na 10 minuten automatisch is teruggeschakeld, mag u **niet opnieuw de booster inschakelen**. Het apparaat kan oververhit raken en een veiligheidsuitschakeling activeren.

Booster inschakelen/uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Booster inschakelen	Met de vinger over de smart-slider glijden of meteen op het einde drukken	[P]
Booster uitschakelen	Met de vinger over de smart-slider glijden of meteen op het einde drukken	[9] t/m [0]

Beheer van het maximale vermogen:	
De kookplaat is uitgerust met een maximumvermogen. Om dit maximumvermogen niet te overschrijden, verlaagt de elektronica automatisch het kookniveau van een andere kookzone als de boosterfunctie wordt geactiveerd. Deze kookzone geeft dan knipperend het gereduceerd vermogen [9] aan.	
Geselecteerde kookzone	Andere kookzone (bijvoorbeeld: vermogensniveau 9)
[P] brandt	[9] wordt tot [6] of [8] gereduceerd en knippert

TIJDSCHAKELKLOK


Met de geïntegreerde tijdschakelklok kan op alle vier de kookzones een kooktijd van 1 tot 999 minuten worden ingesteld. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

Inschakeling of wijziging van de duur:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookzone selecteren	Op de overeenkomstige kookzoneknop drukken	
Vermogen selecteren	Met de vinger over de smart-slider glijden	[1] tot [P]
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	De indicator van de gekozen kookzone licht op
Tijd verkorten	Druk op [-] van de tijdschakelklok	[60] ...
Tijd verlengen	Druk op [+] van de tijdschakelklok	Tijd in min. verhoogt

Na enkele seconden stopt het knipperen. De duur wordt geactiveerd en het tijdsverloop begint.

Tijdschakelklok uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	De indicator van de gekozen kookzone licht op
Tijdschakelklok uitschakelen	Op [-] tot [000] drukken	[000]

Wanneer meerdere tijdschakelklokken in bedrijf zijn, de procedure herhalen.

Tijdschakelklok als zandloper:		
De tijdschakelklok werkt onafhankelijk van de kookzones en schakelt uit zodra een kookzone in bedrijf is. Het proces gebeurt zelfs wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Inschakelen van de kookplaat	2 sec. op [] drukken	[0]

Tijdschakelklok kiezen	Op [000] drukken	[000]
Tijd verkorten	Druk op [-] van de tijdschakelklok	[60] ...
Tijd verlengen	Druk op [+] van de tijdschakelklok	Tijd in min. verhoogt

Na enkele seconden stopt het knipperen. De duur wordt geactiveerd en het tijdsverloop begint.

Automatisch uitschakelen:

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd wordt knipperend [000] aangegeven en wordt er een akoestisch signaal gegeven.

Om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen, drukt u gewoon op de toets [-] of [+].

VOORKOOKAUTOMAAT

Alle kookzones zijn uitgerust met een voorkookautomaat. Wanneer de voorkookautomaat is geactiveerd, verhit de kookzone automatisch met maximaal vermogen en schakelt dan terug naar het door u gekozen kookniveau. De voorkooktijd is afhankelijk van het gekozen doorkookniveau.

Activering van de voorkookautomaat:

Bediening	Bedieningsveld		Display
Vermogen selecteren (bijvoorbeeld « 7 »)	Met de vinger over de smart-slider glijden en 3s blijven		[7] knippert met [A]
	Ingestelde doorkookniveau	Voorkookautomaat Tijd (min:sec)	
	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	- : -	

Uitschakelen van de voorkookautomaat:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Vermogen selecteren	Met de vinger over de smart-slider glijden	[0] t/m [9]

STOP & GO-FUNCTIE

Met deze functie kunt u het kookproces tijdelijk onderbreken en kunt u opnieuw starten met dezelfde instellingen.


STOP & GO-FUNCTIE inschakelen/uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Stop & Go inschakelen	2 s op [II] drukken	[II] op weergaven
Stop & Go	2 s op [II] drukken	Knipperende smart-slider
	Op de knipperende smart-slider drukken	Vorige instelling

MEMORY-FUNCTIE

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren. De volgende instellingen kunnen door de Memory-functie opnieuw worden geactiveerd:

- Vermogensniveaus van de kookzones.
- Timer-instellingen van de kookzones.

Instellingen van de voorkookautomaat Memory-functie oproepen:

- Kookplaat inschakelen (2 sec. op [] drukken)
- Binnen 6 Seconden, op [II] drukken.
- De waarden van de laatste instellingen zijn weer geactiveerd.





WARMHOUDFUNCTIE

Met deze functie worden gerechten warm gehouden bij 70 °C. Deze functie voorkomt overloop en verbranding.


In- en uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Inschakelen	Op  drukken	[U]
Uitschakelen	Op  drukken	[0]


AUTOMATISCHE BRUG EN BRUGFUNCTIE (MODELLEN 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Met deze functie kunnen twee kookzones met elkaar worden verbonden voor één kookproces.

Proces	Bedieningsveld	Display
Inschakelen van de kookplaat	2 sec. op  drukken	[0]
Brug inschakelen	Plaats een pan op een van beide te overbruggen kookzones en druk tegelijkertijd de overeenkomstige keuzetoetsen	[0] en 
	of plaats een grote pan op beide zones die u met deze functie wilt gebruiken	 knippert 
Vermogen verhogen	Via de smart-slider, die het vermogen aangeeft, naar rechts te glijden	[1] tot [P]
Brug uitschakelen	Op de beide gewenste zones drukken	[0]

KINDERBEVEILIGING/VERGREDELING VAN DE KOOKPLAAT

Om een verandering van de kookzone-instelling te vermijden, bijvoorbeeld bij de reiniging van het glas, kunnen de bedieningstoetsen (met uitzondering van de toets []) worden vergrendeld.

Vergrendeling activeren:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Inschakelen van de kookplaat	2 sec. op [] drukken	[0]
Vergrendeling inschakelen	De toets van een kookzone 3s lang vasthouden. Daarna legt u uw vinger op de smart-slider en glijdt met uw vinger van links naar rechts	Licht aan
Vergrendeling uitschakelen	De toets van een kookzone 3s lang vasthouden. Daarna legt u uw vinger op de smart-slider en glijdt met uw vinger van rechts naar links	Licht uit

GRILLFUNCTIE (MODELLEN 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Deze functie maakt een optimaal gebruik van de Blaupunkt grillplaat/Teppan Yaki-plaat mogelijk. Door de overbrugging van twee kookzones en een passend vermogensniveau zorgt deze Functie voor indoor-grillplezier. De passende toebehoren vindt u in onze onlineshop op www.blaupunkt-einbaugeraete.com of bij uw dealer.

Grillfunctie inschakelen/uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Grillfunctie inschakelen	Op [GRILL] drukken	[]
Grillfunctie uitschakelen	Op [GRILL] drukken	[0]

Werkingsstijdbegrenzing:	
De kookplaat heeft een automatische werkingsstijdbegrenzing. De continue gebruiksduur van elke kookzone is afhankelijk van het gekozen verwarmingsniveau. Voorwaarde is dat de instellingen van de kookzone tijdens de gebruiksduur niet worden gewijzigd. Als de werkingsstijdbegrenzing geactiveerd is, wordt de kookzone uitgeschakeld.	
Ingestelde verwarmingsniveau	Werkingsstijdbegrenzing (uur:min)
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

KOOKADVIEZEN

KOOKGEREI

Geschikte materialen:

staal, geëmailleerd staal, gietijzer, roestvrij staal met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet geschikte materialen:

aluminium en roestvrij staal zonder magnetisch bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein

De specificaties van de fabrikant controleren, of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

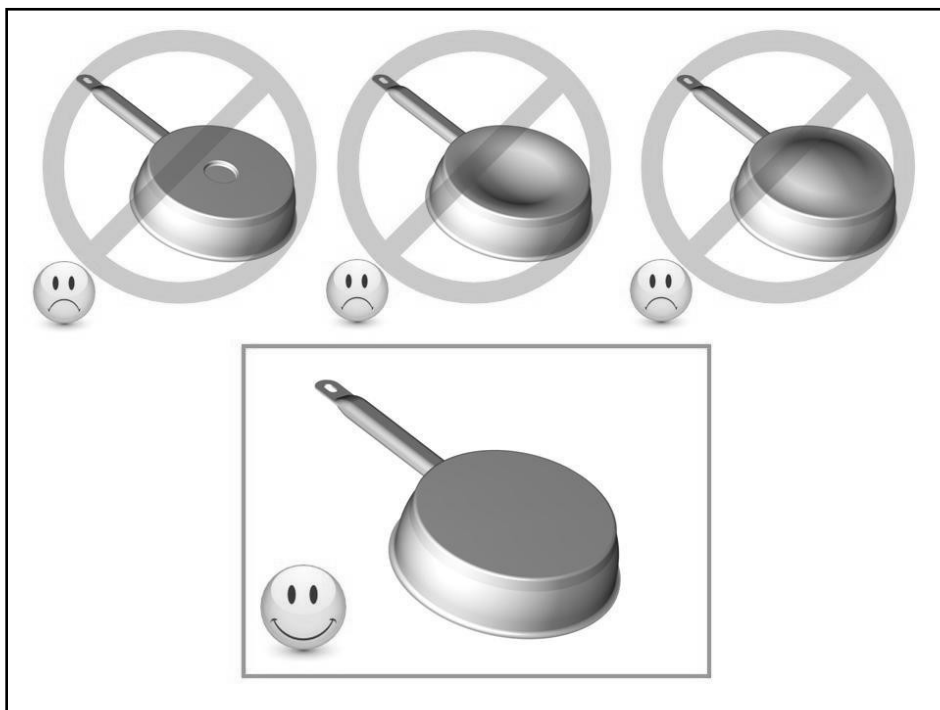
- Vul het gerei met wat water en plaats ze op de inductiekookzone. Zet de kookzone op vermogensniveau [9]. Dit water moet binnen een paar seconden warm worden.
- Houd een magneet bij de panbodem. Blijft de magneet hechten dan is het kookgerei geschikt.

Bepaalde pannen kunnen een geluid maken wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit geluid veroorzaakt geen storing aan het apparaat en heeft geen invloed op de kookwerking.

De hoedanigheid van de panbodem kan de gelijkmatigheid van het garingsresultaat beïnvloeden.

Gebruik alleen potten en pannen met een gladde bodem. Ruwe pot- of panbodems kunnen anders krassen maken op de keramische glasplaat.

Gebruik indien mogelijk pannen met rechte rand. Bij pannen met een schuine rand werkt inductie ook in het randgebied van de pan. Dit kan de rand van de pan doen verkleuren.



GROOTTE VAN HET KOOKGEREI

De kookzones passen zich automatisch aan de grootte van de panbodem aan tot een zekere grens. De bodemdiameter van het kookgerei mag niet kleiner zijn dan een bepaalde waarde, anders wordt de inductie niet ingeschakeld.

Centreer de pan altijd in het midden van de kookzone om het beste rendement te bereiken.

INSELBEREIKEN

(deze gegevens zijn richtwaarden)

1 tot 2	Smelten, opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, voorgedroogde gerechten
2 tot 3	Gaar koken, ontdooien, warmhouden	Rijst, pudding, suikersiroop, gedroogd groenten, vis, diepvriesproducten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Stomen, gaar koken, ontdooien	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten
6 tot 7	Voorkoken, doorkoken	Goulash, rollades, worst, hardgekookte eieren
7 tot 8	Zacht braden	Aardappelen, vis, schnitzels, braadworst, spiegeleieren
9	Bak, rooster, kook water	Steaks, omeletten, gefrituurde gerechten, water
P	Koken	Grote waterhoeveelheden

INGEBRUIKNAME VAN DE KAP (NIET VOOR 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – Unieke Verbinding Tussen Kookplaat En Kap

Gebruikersmenu oproepen

Druk binnen 3 seconden na het inschakelen een tweede keer op de AAN / UIT-knop. De knop "Pauze" (||) knippert. Houd deze knop ingedrukt en druk tegelijkertijd alle kookzones in met de klok mee (beginnend met de linker voorkant).

Gebruikersmenu « U9 »

Selecteer "U9" met behulp van de "slider". Het display toont 0 en 1 als beschikbare opties. 0 is de standaardinstelling en betekent dat de verbinding is gedeactiveerd.

Zet de parameter "U9" op 1, om de pairing te starten.

Druk op de aan/uit-knop om de instelling op te slaan en de paren af te sluiten. De Bluetooth-verbinding schakelt over van de pairingsmodus naar de normale modus.

KAPVERLICHTING IN- OF UITSCHAKELLEN

Deze functie schakelt de kapverlichting in of uit.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	2 sec. op [] drukken	[0]
Kapverlichting inschakelen	op [] toets drukken	
Kapverlichting uitschakelen	op [] toets drukken	

BEHEERMODUS VOOR DE KAP SELECTEREN









Er zijn drie bedrijfsmogelijkheden beschikbaar voor de kap:

Handmatige modus: Handmatige instelling van de ventilatie-intensiteit van de kookplaat.

Halfautomatische modus: De ventilatie start automatisch op een vast tussenniveau zodra een kookzone wordt geactiveerd (minimumniveau als er geen pannen worden gedetecteerd). De ventilatie wordt uitgeschakeld wanneer de kookzones of de kookplaat worden uitgeschakeld (wanneer de ventilatietimer niet is geactiveerd).

Automatische modus: De intensiteit van de ventilatie past zich automatisch aan het niveau van de kookzones aan.

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, is de laatst geselecteerde modus vóór het uitschakelen actief.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	2 sec. op [] drukken	[]
Van halfautomatisch naar automatisch omschakelen	3 sec. op [] drukken	[]
Van automatisch naar handmatig omschakelen	3 sec. op [] drukken	[]
Van handmatig naar halfautomatisch omschakelen	3 sec. op [] drukken	[]

VENTILATIEVERMOGEN INSTELLEN

De ventilatiesnelheid kan worden ingesteld in de handmatige en halfautomatische modus. Als er een aanpassing wordt uitgevoerd in de automatische modus, zal de beheersmodus overschakelen naar de handmatige modus.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator drukken	[..]
Vermogen verhogen	op de rechterkant van de verlichte „smart-slider “ drukken	
Vermogen verlagen	op de linkerkant van de verlichte „smart-slider “ drukken	
Ventilatie uitschakelen	3 sec. op de rechterkant van de verlichte slider drukken	

BOOSTER-FUNCTIE




De boosterfunctie vergroot het ventilatievermogen. Wanneer de functie is geactiveerd, werkt de ventilatie gedurende 6 minuten met een aanzienlijk groter vermogen. De booster dient er bijvoorbeeld voor, grote hoeveelheden damp af te voeren.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator drukken	[..]
Ventilatie booster	3 sec. op de rechterkant van de verlichte slider drukken	

De boosterfunctie kan handmatig worden gestopt, doordat de ventilatie gestopt of de ventilatiesnelheid verlaagd wordt.





STANDAARD SNELHEIDSINSTELLING IN DE HALFAUTOMATISCHE MODUS





De standaardsnelheid die in de halfautomatische modus wordt gebruikt, kan worden aangepast als deze binnen 10 seconden na het begin van de ventilatie handmatig op de gekozen kookzone wordt gewijzigd.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	2 sec. op [ⓘ] drukken	[0] tot []
Kookzone selecteren	op een kookzone-indicator drukken	[0]
Vermogensniveau kiezen	op „smart-slider“ drukken	[0] tot [P]
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator drukken	[]
Snelheid verhogen of verlagen	op de verlichte "smart-slider" drukken	[]

VENTILATIE-TIMER

Uw kap heeft een tijdgestuurde uitschakelfunctie waarmee u uw ventilatie 10 minuten kunt laten draaien voordat het uitschakelen kan worden uitgevoerd. Deze functie is bijzonder nuttig, om damp en eventueel optredende geuren na het koken te verwijderen.

Ventilatie-timer inschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator indrukken	[] of [] of []
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	Timer-weergave aan en display toont 10 min.

Ventilatie-timer uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator indrukken	[] of [] of []
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	Timer-indicator uit

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u de kookplaat na het koken schoonmaakt, moet u hem eerst laten afkoelen. Anders bestaat er verbrandingsgevaar. Maak de vuile kookplaat regelmatig schoon. Gebruik daarvoor een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel. Wrijf het dan droog met een schone doek.

- Om het apparaat te reinigen, moet het worden uitgeschakeld.
- Om veiligheidsredenen is het niet toegestaan het apparaat te reinigen met een stoom- of hogedrukreiniger.
- Gebruik in geen geval schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals grill- en ovensprays, vlek- of roestverwijderaars, schuurzand of sponzen met krassende oppervlakken.
- Wrijf de kookplaat vervolgens droog met een schone doek.
- Als per ongeluk dingen zoals suiker, kunststof of aluminiumfolie op de kookplaat komen, moet u de kookplaat zo snel mogelijk uitschakelen en deze dingen onmiddellijk verwijderen. Wees hierbij zeer voorzichtig omdat anders verbrandingsgevaar bestaat. Verwijder ze onmiddellijk na het uitschakelen van de kookzones.

WAT DOEN WANNEER ...

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

- De kookplaat is onjuist op het stroomnet aangesloten.
- De zekering van de huisinstallatie is niet correct geplaatst of is defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensortoetsen zijn bedekt met water of vuil.
- Een kookpan of voorwerpen bedekken de knoppen.

Op het display verschijnt [U]:

- Het kookgerei staat niet op de kookzone.
- Het kookgerei is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de panbodem is te klein voor deze kookzone.

Op het display verschijnt [E]:

- Koppel het apparaat los van het stroomnet en sluit het opnieuw aan.
- De klantenservice bellen.

Eén kookzone of de hele kookplaat schakelt zich uit:

- De veiligheidsuitschakeling is in werking getreden.
- Er is vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Er zijn meerdere sensortoetsen bedekt.

- De pan is leeg en oververhit.
- Door oververhitting wordt de elektronica automatisch gereduceerd of automatisch uitgeschakeld.

De koelventilator blijft draaien nadat deze is uitgeschakeld:

- Dit is geen storing, de ventilator draait zo lang, tot het apparaat is afgekoeld.
- De ventilator schakelt automatisch uit.

De voorkookautomaat schakelt niet in:

- De kookzone is nog heet [H]
- Het hoogste vermogensniveau is ingeschakeld [9]

Display [U]:

- Vindt u in het hoofdstuk Warmhoud-niveau.

Display [II]:

- Vindt u in het hoofdstuk Stop&Go-functie.

Op de display verschijnt  of [Er03]:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen. De melding verdwijnt zodra de knoppen worden losgelaten of gereinigd.

Op het display verschijnt [E2]:

- De kookplaat is oververhit, laat hem eerst afkoelen en zet hem dan weer aan

Op het display verschijnt [E8]:

- De luchtinlaat van de ventilator is verstopt, verwijder de dingen die een belemmering veroorzaken.

Op het display verschijnt [U400]:

- De kookplaat is niet met het stroomnet verbonden. Controleer de aansluiting en schakel de kookplaat in.

Op het display verschijnt [Er47]:

- De kookplaat is niet met het stroomnet verbonden. Controleer de aansluiting en schakel de kookplaat in.

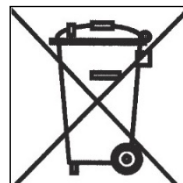
Als een van de bovenstaande kenmerken aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.

MILIEUBESCHERMING

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar.

Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die nodig zijn voor hun werking en veiligheid.

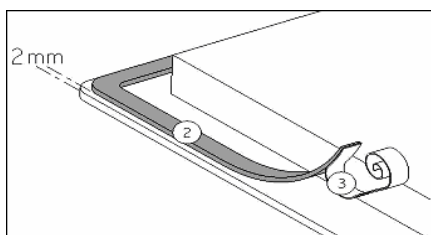
- Gooi daarom nooit uw oude apparaat bij het restafval.
- Gebruik in plaats daarvan de door uw gemeente ingerichte inzamelplaats voor inleveringen en recycling van elektrische en elektronische oude apparaten.



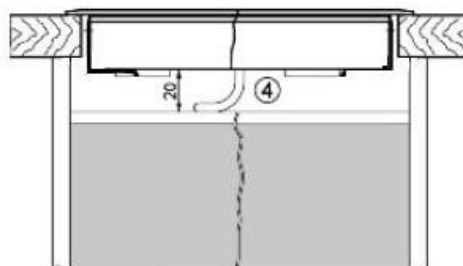
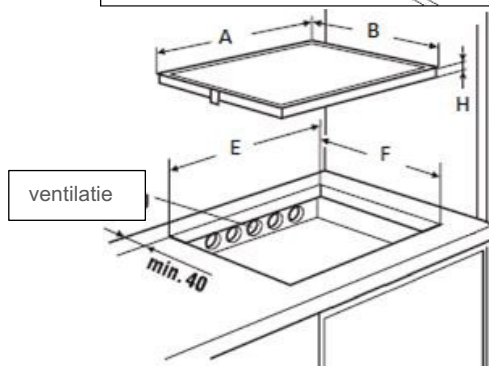
MONTAGE-INSTRUCTIES

De montage en aansluiting mag alleen door een geautoriseerde specialist worden uitgevoerd. De gebruiker moet erop letten, dat de in zijn woonplaats geldende normen worden aangehouden.

Afdichting inbouw



Na het verwijderen van de beschermfolie (3), plakt u de afdichting (2) op een afstand van 2 mm van de buitenrand van het glas.



Inbouw

Inbouwafmetingen:

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **De afstand van de uitsparing tot een muur en/of meubelstuk moet minstens 40 mm bedragen.**
- Dit apparaat komt qua bescherming tegen brandgevaar overeen met type Y. Alleen units van dit type mogen aan één zijde van aangrenzende hoge units of wanden worden ingebouwd. **Let op: aan de andere kant mogen geen meubels of apparaten hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet worden afgewerkt met een hittebestendige lijm (75 °C).
- De wandafsluitstrips moeten hittebestendig zijn.
- De kookplaat mag niet worden ingebouwd boven fornuizen zonder ventilatoren, vaatwassers, was- of droogapparatuur.
- Om voldoende ventilatie van de elektronica in de kookplaat te bereiken, is onder de uitsparing **een luchtspleet van 20 mm noodzakelijk.**
- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen er geen brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen, in de lade worden opgeborgen.
- De veiligheidsafstand tussen het apparaat en een afzuigkap moet worden aangehouden op de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand. Als er geen informatie wordt gegeven, moet deze afstand minstens 650 mm bedragen.
- Er moet op worden gelet dat de aansluitkabel van de kookplaat na de installatie, bijv. door een lade, niet aan mechanische belasting wordt blootgesteld.
- De snijvlakken van werkbladen moeten worden afgedicht met speciale lak, siliconenrubber of giethars om zwelling door vocht te voorkomen. Zorg ervoor dat u de meegeleverde afdichtingstape voorzichtig opplakt.
- **Lijm de kookplaat nooit met siliconen!** Het later vernietigingsvrij verwijderen van de kookplaat is dan niet meer mogelijk.
- Gebruik geen ongeschikte beschermroosters of veiligheidsvoorzieningen voor de kookplaat. Dit kan leiden tot ongevallen.

Ventilatie

- De achterwand van de onderkast moet open zijn in het gebied van de werkbladuitsparing om luchtverversing mogelijk te maken.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en het keukenmeubilair of de inbouwapparatuur moet zo worden gekozen dat voldoende ventilatie van de inductie wordt gegarandeerd.
- Vermijd overmatige hitteontwikkeling van onderaf, bijv. van een oven zonder dwarsstroomventilator.
- Als de pyrolyse op een ingebouwd fornuis plaatsvindt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Om het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u een elektricien inzetten die bekend is met de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsvoorzieningsbedrijven en deze zorgvuldig in acht neemt.
- Na de installatie moet de aanraakbeveiliging van bedrijfsgeïsoleerde onderdelen worden gewaarborgd.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het net overeenkomen, vindt u op het typeplaatje.
- Het apparaat moet op alle polen door middel van scheidingsinrichtingen van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. In uitgeschakelde toestand moet er een contactafstand van 3 mm zijn. Overstroomschakelaars, zekeringen en geschikte gelden als geschikte scheidingsinrichtingen.
- De installatie moet worden beveiligd met zekeringen. Elektrische kabels moeten perfect worden afgedekt door de installatie.
- Als het apparaat niet is voorzien van een toegankelijke stekker, moet rekening worden gehouden met andere ontkoppelingsmogelijkheden voor permanente installatie in overeenstemming met de installatie-instructies.
- De voedingskabel moet zo worden bevestigd dat de hete delen van de kookplaat niet worden aangeraakt.

Let op!

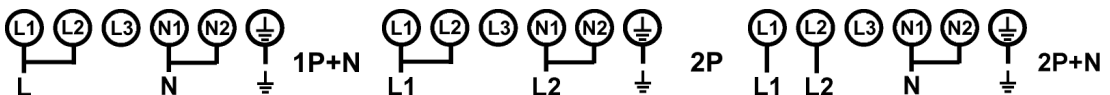
Dit apparaat is alleen ontworpen voor een voeding van 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Sluit ook altijd de aardleiding aan. Let op het aansluitschema.

De aansluitkast bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Om de behuizing te openen, gebruikt u een schroevendraaier en schuift u deze in de daarvoor bestemde sleuven. Draai de schroeven in het aansluitklemmenblok na 4 weken vast.

Modellen 3 en 4 verwarmingszones: 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~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 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) volgens EN 60 335-2-6 norm



Aansluiting van de kookplaat

Voor de verschillende aansluitmogelijkheden kunt u gebruik maken van de messing poolbruggen die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230V~1f+N:

Plaats een poolbrug tussen de klemmen L1 en L2 en vervolgens tussen de klemmen N1 en N2. Sluit de aarde aan op de "aarde"-klem, de nul op de klem N1 of N2, de fase L op de klem L1 of L2.

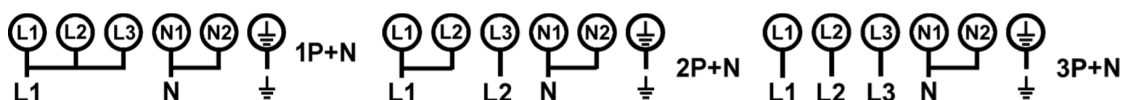
Tweefasige aansluiting 400V~2f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklem N1 en N2. Sluit de aarde aan op de "aarde"-klem, de nul op de klem N1 of N2, de fase L1 op aansluitklem L1 en de fase L2 op aansluitklem L2.

Model 5 verwarmingszones: 5II94291

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~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 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) volgens EN 60 335-2-6 norm



Aansluiting van de kookplaat

Voor de verschillende aansluitmogelijkheden kunt u gebruik maken van de messing poolbruggen die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230V~1f+N:

Plaats een poolbrug tussen de klemmen L1 en L2, dan tussen de klemmen L2 en L3 en dan tussen de klemmen N1 en N2.

Sluit de aarde aan op de "aarde"-klem, de nul op de klem N1 of N2, de fase L op aansluitklem L1 of L2 of L3.

Tweefasige aansluiting 400V~2f+N:

Plaats een poolbrug tussen de klemmen L1 en L2 en vervolgens tussen de klemmen N1 en N2.

Sluit de aarde aan op de "aarde"-klem, de nul op de klem N1 of N2, de fase L1 op aansluitklem L1 of L2 en de fase L2 op aansluitklem L3.

Driefasige aansluiting 400V~3f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklem N1 en N2.

Sluit de aarde aan op de "aarde"-klem, de nul op de klem N1 of N2, de fase L1 op aansluitklem L1, de fase L2 op aansluitklem L2 en de fase L3 op de aansluitklem L3.

Model 2 verwarmingszones: 5IZ34291

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) volgens EN 60 335-2-6 norm

Let op! Plaats de draden op de juiste manier en draai de schroeven vast.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor incidenten die worden veroorzaakt door een verkeerde aansluiting, of een niet-bestaande of foutieve aarding.

INDICE

3 SICUREZZA

- 3 Misure precauzionali prima della messa in funzione
 - 4 Avvertenze generali per la sicurezza
 - 5 Protezione contro eventuali danni
 - 6 Misure precauzionali in caso di guasto dell'apparecchio
 - 6 Protezione contro altri pericoli
-

7 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- 7 Descrizione tecnica
 - 9 Pannello di comando
-

9 FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

- 9 Indicatori
 - 10 Ventilazione
-

10 MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA

- 10 Prima del primo utilizzo
 - 10 Principio dell'induzione
 - 11 Funzionamento del Touch Control
 - 11 Funzionamento dello Smart Slider
 - 11 Accensione e spegnimento del piano cottura
 - 12 Rilevamento pentole
 - 12 Indicatore del calore residuo
 - 13 Funzione Booster (Power Boost)
 - 14 Timer
 - 15 Sistema automatico di precottura
 - 16 Funzione Stop & Go
 - 16 Funzione di memoria
 - 17 Funzione per il mantenimento in caldo
 - 17 Ponti automatici e funzione ponti (modelli 5I184251,5I194291)
 - 18 Sicura per bambini/blocco del piano cottura
 - 18 Funzione grill (modelli 5I184251,5I194291)
-

19 CONSIGLI PER LA COTTURA

- 19 Stoviglie
- 20 Dimensioni delle stoviglie
- 21 Campi di regolazione

21 MESSA IN FUNZIONE DELLA CAPPA (NON PER 5IZ34291)

- 21 Multi Control Blaupunkt: collegamento unico tra piano cottura e cappa
 - 22 Accensione e spegnimento dell'illuminazione della cappa
 - 22 Selezione della modalità di gestione della cappa
 - 23 Impostazione della potenza di ventilazione
 - 23 Funzione Booster
 - 24 Impostazione della velocità standard in modalità semiautomatica
 - 24 Timer di ventilazione
-

25 PULIZIA E MANUTENZIONE

25 COSA FARE SE...

27 TUTELA DELL' AMBIENTE

27 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

29 COLLEGAMENTO ELETTRICO

SICUREZZA

MISURE PRECAUZIONALI PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- Rimuovere tutti i componenti dall'imballaggio.
- L'apparecchio deve essere installato e collegato solo da un elettricista qualificato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da errori di installazione o di collegamento. Utilizzare l'apparecchio solo quando è installato.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo se montato e installato in un mobile e se viene utilizzato un piano di lavoro certificato e idoneo.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per la cottura e la frittura di alimenti in ambienti domestici e non è destinato a scopi commerciali.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- È possibile garantire la sicurezza solo se l'apparecchio è collegato a un conduttore di terra conforme alle norme vigenti.
- L'apparecchio non deve essere collegato all'alimentazione elettrica tramite una prolunga.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: i vapori rilasciati dall'acqua potrebbero danneggiare i componenti elettronici.
- Non accendere l'apparecchio mediante un timer esterno o un telecomando separato.
- **ATTENZIONE:** Supervisionare il processo di cottura. Un processo di cottura breve va costantemente monitorato.

AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

- Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- I grassi e gli oli troppo caldi si infiammano rapidamente. Se si preparano alimenti in grasso o olio (ad es. patatine fritte), è necessario osservare il processo di cottura.
- Durante la cottura e la frittura, le zone di cottura diventano calde. Pertanto, fare attenzione a non ustionarsi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico proveniente da un apparecchio a vista o da incasso entri in contatto con la lastra o la zona di cottura calda.
- Oggetti magnetici, come ad esempio carte di credito, dischi, calcolatrici tascabili, non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio al momento dell'accensione, poiché potrebbero comprometterne il funzionamento.
- Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, non vanno disposti sul piano cottura, poiché potrebbero diventare molto caldi.
- In genere è bene non appoggiare oggetti metallici (ad es. cucchiaini, coperchi, ecc.) sulla superficie a induzione, poiché potrebbero riscaldarsi durante il funzionamento.
- Non coprire mai la superficie di cottura con un panno o una pellicola protettiva. Questi potrebbero diventare molto caldi e prendere fuoco.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli che ne derivano.
- I bambini non possono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

PROTEZIONE CONTRO EVENTUALI DANNI

- Non utilizzare pentole o padelle con fondi non lisci o danneggiati (ad es. in ghisa), perché potrebbero graffiare il piano in vetroceramica.
- Anche i granelli di sabbia possono provocare dei graffi.
- La vetroceramica è insensibile agli shock termici e molto resistente, ma non infrangibile. Oggetti particolarmente appuntiti e duri che cadono sul piano cottura possono danneggiarlo.
- Non colpire il vetro con pentole o coperchi.
- Non utilizzare le zone di cottura con stoviglie vuote.
- Evitare che zucchero, plastica o alluminio entrino in contatto con le zone di cottura calde. Queste sostanze si sciolgono, si attaccano saldamente e possono causare crepe, rotture o altri cambiamenti permanenti sul vetro durante il raffreddamento. Tuttavia, qualora dovessero entrare in contatto con le zone di cottura calde, spegnere l'apparecchio e rimuovere tali sostanze quando sono ancora calde. Poiché le zone di cottura sono calde, sussiste il pericolo di ustione.
- Non appoggiare alcun oggetto sulla zona di cottura.
- Non appoggiare mai stoviglie calde sull'unità di controllo: I componenti elettronici sotto il vetro potrebbero essere danneggiati.
- Se sotto all'apparecchio c'è un cassetto, deve esserci una distanza minima di 2 cm tra la parte inferiore dell'apparecchio e il contenuto del cassetto stesso, altrimenti non è possibile garantire la ventilazione dell'apparecchio.
- In questo cassetto non possono essere conservati oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray). Il portaposate all'interno del cassetto deve essere realizzato con materiale resistente al calore.
- Non riscaldare i contenitori chiusi (ad es. barattoli di conserve) sulle zone di cottura. I contenitori o le lattine possono esplodere a causa della pressione eccessiva e sussiste il pericolo di lesioni!

MISURE PRECAUZIONALI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

- Qualora si dovesse rilevare un errore, è necessario spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- In caso di rotture, incrinature o crepe sul vetro: spegnere immediatamente il piano cottura, svitare o rimuovere il fusibile del piano cottura e rivolgersi al nostro servizio clienti oppure al proprio rivenditore specializzato.
- Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite soltanto da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del vetro presenta incrinatura, occorre spegnere l'apparecchio al fine di evitare il pericolo di una scossa elettrica.

PROTEZIONE CONTRO ALTRI PERICOLI

- Assicurarsi che le stoviglie siano sempre sistemate al centro della zona di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per le persone con pacemaker: nelle vicinanze dell'apparecchio acceso si forma un campo elettromagnetico che potrebbe interferire con il dispositivo. In caso di dubbi, rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.
- Non utilizzare pentole in alluminio o plastica: potrebbero sciogliersi nelle zone di cottura calde.
- Non tentare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, spegnere il dispositivo e quindi coprire la fiamma, ad es. B. con un coperchio o una coperta antincendio.

AVVERTENZA

Di dischi adattatori per il fornello a induzione comporta la cessazione anticipata della garanzia. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni che possono verificarsi sul piano cottura o nell'ambiente circostante.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

DESCRIZIONE TECNICA

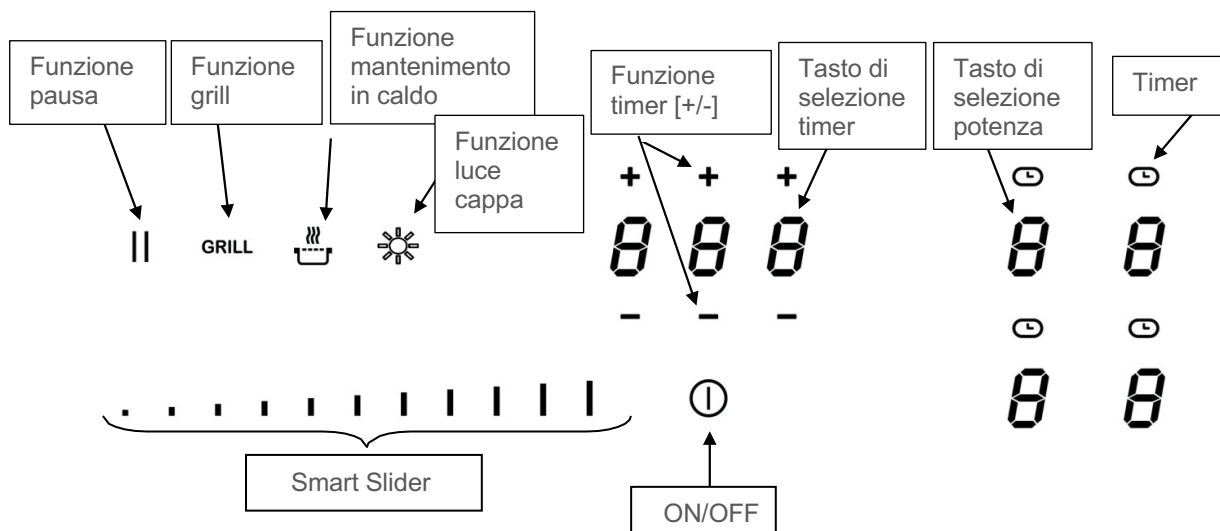
Tipo	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Potenza complessiva	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Consumo energetico del piano cottura EChob**	172,9 Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Zona di cottura anteriore sinistra	210x190 mm	Ø 160 mm	210x190 mm	210x190 mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Potenza Booster*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Categoria stoviglie standard**	C	A	C	C	C	A
Consumo energetico ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Zona di cottura posteriore sinistra	210x190 mm	Ø 200 mm	210x190 mm	210x190 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Potenza Booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Categoria stoviglie standard**	C	C	C	C	B	B
Consumo energetico ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg

Zona di cottura posteriore destra	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190 mm	210x190 mm	-	-
Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Potenza nominale*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Potenza Booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Categoria stoviglie standard**	C	C	B	B	-	-
Consumo energetico ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Zona di cottura anteriore destra	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190 mm	210x190 mm	Ø 250 mm	-
Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Potenza nominale*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Potenza Booster*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Categoria stoviglie standard**	B	B	A	A	D	-
Consumo energetico ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Zona di cottura centrale	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Potenza nominale*	-	-	-	2300 W	-	-
Potenza Booster*	-	-	-	3000 W	-	-
Categoria stoviglie standard**	-	-	-	C	-	-
Consumo energetico ECcw**	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* Queste potenze possono variare secondo forma, dimensioni e qualità delle pentole.

** Calcolato secondo il metodo per la misura delle caratteristiche di prestazione (EN 60350-2).

PANNELLO DI COMANDO



FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

INDICATORE DIGITALE

Indicatore

Indicatore digitale	Denominazione	Descrizione
0	Zero	La zona di cottura è attivata
1...9	Livello di potenza	Regolazione della potenza
U	Nessun rilevamento della pentola	Pentola non posizionata o non idonea
A	Sistema automatico di precottura	Massima potenza + precottura
E	Indicatore di errore	Errore elettronico
H	Calore residuo	La zona di cottura è calda
P	Booster	La potenza Booster è attivata
U	Funzione di mantenimento in caldo	Con questa funzione è possibile tenere in caldo gli alimenti a una temperatura di 70 °C
	Pausa	Il piano cottura è in pausa
□	Ponte	Due zone di cottura possono essere unite in una zona unica
GRILL	Funzione Grill	La funzione grill è attivata
☼	Cappa - Funzionamento manuale	La ventilazione si attiva in modalità manuale
☼	Cappa - Funzionamento	La ventilazione si attiva in modalità semiautomatica
☼	Cappa - Funzionamento automatico	La ventilazione si attiva in modalità automatica

VENTILAZIONE

La ventola funziona in automatico. Si avvia a una velocità ridotta, non appena i valori rilasciati dai componenti elettronici superano una certa soglia.

La velocità massima si attiva quando il piano di cottura a induzione viene utilizzato intensamente. La ventola riduce la velocità e si spegne automaticamente una volta che i componenti elettronici si sono raffreddati a sufficienza.

MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire innanzitutto l'apparecchio con un panno umido e infine strofinare e asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare alcun detergente che potrebbe causare una colorazione bluastra sulla superficie in vetro.

PRINCIPIO DELL'INDUZIONE

Sotto ciascuna zona di cottura è presente una bobina a induzione. Quando la zona di cottura viene accesa, questa bobina genera un campo elettromagnetico variabile. Il campo magnetico genera delle correnti induttive sul fondo delle pentole, che devono essere magnetiche. Il risultato è un riscaldamento del fondo della pentola che si trova sulla zona di cottura, che si riscalda solo indirettamente attraverso il calore emesso dalla pentola.

Le zone di cottura a induzione funzionano solo con stoviglie magnetiche:

- Stoviglie indicate per l'induzione con fondo magnetico come, ad esempio: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox con fondo magnetico.
- Stoviglie non indicate per l'induzione: rame, alluminio, vetro, legno, terracotta, ceramica, acciaio inox non magnetico.

La zona di cottura a induzione viene adattata automaticamente alle dimensioni delle stoviglie. Le stoviglie devono avere un fondo con un diametro non inferiore a quello stabilito, altrimenti l'induzione non si accende. Ciascun diametro del fondo delle pentole deve avere una dimensione minima che dipende dalle dimensioni delle zone di cottura.

Se la pentola non è indicata per l'induzione, compare l'indicatore [U].

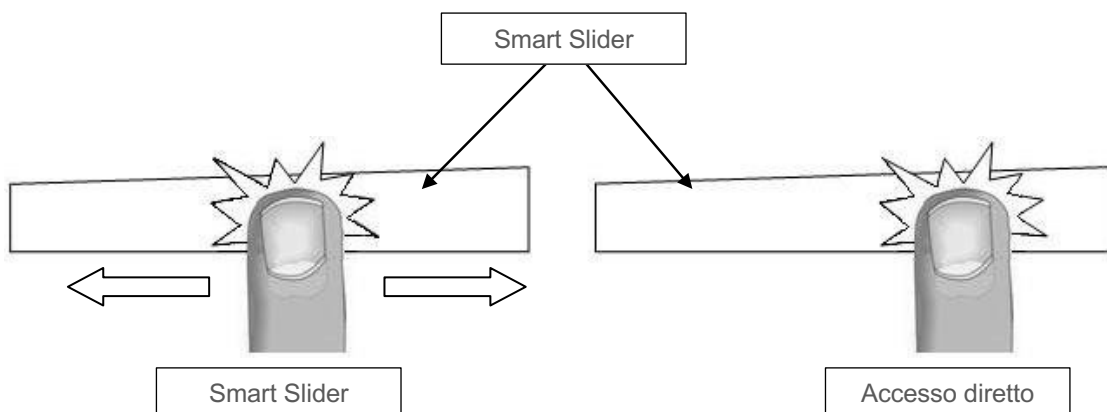
FUNZIONAMENTO DEL TOUCH CONTROL

Il piano cottura viene gestito tramite dei tasti a sensore, che reagiscono a leggeri tocchi sul vetro con le dita. Toccando i tasti per circa un secondo, vengono eseguiti i comandi. Ogni reazione del pannello di comando viene identificata con un segnale acustico e/o visivo.

In caso di un utilizzo comune, premere solo un tasto per volta.

FUNZIONAMENTO DELLO SMART SLIDER

Per selezionare la potenza tramite lo SMART SLIDER, spostare il dito sulla ZONA dello SMART SLIDER. La prestazione desiderata può essere selezionata anche toccando il rispettivo livello.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Accendere prima il piano cottura e poi la zona di cottura.

Accensione/spegnimento del piano cottura:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione	Premere [①] per 2 sec.	Premere [0]
Spegnimento	Premere [①] per 2 sec.	Nessuno oppure [H]

Accensione/spegnimento della zona di cottura:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Aumento della potenza	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [1] fino a [P]
Spegnimento	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	[0] oppure [H]

Se non vengono effettuati altri inserimenti, il piano cottura si spegne dopo circa 20 secondi per motivi di sicurezza.

RICONOSCIMENTO DELLA PENTOLA

Per un comfort e una semplicità maggiori, il piano cottura è dotato di un sistema di gestione. Accendere il piano cottura e posizionarvi una pentola. Il sistema di funzionamento intuitivo riconosce automaticamente la pentola oppure viene visualizzato il simbolo [0] sullo Smart Slider da utilizzare. Ora è possibile regolare il livello di cottura in base alle esigenze.

Il riconoscimento della pentola garantisce la completa sicurezza.

Ecco quando l'induzione non funziona:

- Se sulla zona di cottura non c'è nessuna pentola oppure se si utilizza una pentola non idonea per l'induzione. In tal caso non è possibile aumentare il livello di potenza e sul display compare il simbolo [U]. Il simbolo [U] scompare se viene appoggiata una pentola sulla zona di cottura.
- Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura durante la cottura, la zona di cottura si spegne immediatamente e sul display compare il simbolo [U]. Il simbolo [U] scompare se viene riappoggiata una pentola sulla zona di cottura. La zona di cottura continua a funzionare con il livello di potenza precedentemente impostato.

Dopo l'utilizzo, spegnere la zona di cottura in modo che il simbolo [U] non compaia più.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO

Dopo lo spegnimento della zona di cottura o del piano cottura, il calore residuo delle zone di cottura ancora calde viene indicato con il simbolo [H]. L'indicatore [H] scompare quando è possibile toccare la zona di cottura senza rischi. Fino a quando l'indicatore del calore residuo è acceso, le zone di cottura non devono essere toccate e non devono essere appoggiati oggetti sensibili al calore su di esse: **Pericolo di ustioni!**

FUNZIONE BOOSTER (POWER BOOSTER)


Tutte le zone di cottura dispongono di una funzione Booster, ossia di una funzione di amplificazione della potenza. La funzione Booster viene indicata con il simbolo [P]. Se sono accese, le zone di cottura funzionano per 10 minuti. La funzione di massima potenza è concepita per grandi quantità di acqua più rapidamente, ad esempio per far bollire l'acqua per la pasta. Dopo 10 minuti, l'apparecchio si regola in automatico e **non è necessario riattivare il booster**. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e innescare uno spegnimento di sicurezza.

Accensione/Spegnimento del booster:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del booster	Far scorrere il dito sullo Smart Slider oppure premere fino in fondo	[P]
Spegnimento del booster	Far scorrere il dito sullo Smart Slider oppure premere fino in fondo	Da [9] fino a [0]

Gestione della potenza massima:	
Il piano cottura è dotato di potenza massima. Per non superare tale potenza massima, i componenti elettronici riducono automaticamente il livello di cottura di un'altra zona di cottura quando la funzione Booster è attiva. Questa zona di cottura indicherà la potenza ridotta con il simbolo lampeggiante [9].	
Zona di cottura selezionata	Altre zone di cottura (ad es.: livello di potenza 9)
[P] è acceso	[9] viene ridotto a [6] o [8] e lampeggia

TIMER


Grazie al timer integrato è possibile impostare una durata di cottura compresa tra 1 e 999 minuti su tutte e quattro le zone di cottura. Ciascuna zona di cottura può avere un'impostazione diversa.

Attivazione o modifica della durata:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della zona di cottura	Premere sul tasto della zona di cottura corrispondente	
Selezione della potenza	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [1] fino a [P]
Selezione del timer	Premere []	Indicatore digitale della zona di cottura selezionata si accende
Riduzione della durata	Premere il tasto [-] del timer	[60]...
Prolungamento della durata	Premere il tasto [+] del timer	La durata espressa in min. aumenta

Dopo alcuni secondi non lampeggia più. La durata è impostata e parte il conto alla rovescia.

Spegnimento del timer:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione del timer	Premere []	Indicatore digitale della zona di cottura selezionata si accende
Spegnimento del timer:	Premere il tasto [-] fino a [000]	[000]

Se sono attivi più timer, ripetere la procedura.

Timer come contaminuti per uova:		
Il timer funziona indipendentemente dalle zone di cottura e si spegne non appena una zona di cottura è in funzione. Il conto alla rovescia funziona anche quando il piano cottura è spento.		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere [] per 2 sec.	[0]

Selezione del timer	Premere [000]	[000]
Riduzione della durata	Premere il tasto [-] del timer	[60]...
Prolungamento della durata	Premere il tasto [+] del timer	La durata espressa in min. aumenta

Dopo alcuni secondi non lampeggia più. La durata è impostata e parte il conto alla rovescia.

Spegnimento automatico:

Al termine della durata di cottura programmata, viene visualizzato l'indicatore lampeggiante [000], seguito da un segnale acustico.

Per interrompere il segnale acustico e il lampeggiamento, è sufficiente premere il tasto [-] o [+].

SISTEMA AUTOMATICO DI PRECOTTURA

Tutte le zone di cottura dispongono di un sistema automatico di precottura. Quando il sistema automatico di precottura è attivo, la zona di cottura si riscalda automaticamente alla massima potenza e poi ritorna al livello selezionato di prosecuzione della cottura. Il tempo di precottura dipende dal livello selezionato di prosecuzione della cottura.

Attivazione del sistema automatico di precottura:

Azione	Pannello di comando		Indicatore digitale
Selezione della potenza (ad es. « 7 »)	Far scorrere il dito sullo Smart Slider e lasciare 3 sec.		[7] lampeggia insieme all'indicatore [A]
	Livello di cottura impostato	Sistema automatico di precottura Durata (min:sec)	
	1	00:40	
	2	01:12	
	3	02:00	
	4	02:56	
	5	04:16	
	6	07:12	
	7	02:00	
	8	03:12	
	9	- : -	

Disattivazione del sistema automatico di precottura:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della potenza	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [0] fino a [9]

FUNZIONE STOP & GO

Grazie a questa funzione è possibile interrompere temporaneamente il processo di cottura e riavviarlo con le stesse impostazioni.


Attivazione/disattivazione della funzione Stop&Go:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Attivazione di Stop&Go	Premere [II] per 2 sec.	[II] sul display
Disattivazione di Stop&Go	Premere [II] per 2 sec.	Smart Slider lampeggiante
	Premere lo Smart Slider lampeggiante	Impostazioni precedenti

FUNZIONE DI MEMORIA

Dopo lo spegnimento del piano cottura, le ultime impostazioni rimangono memorizzate. Grazie alla funzione di memoria è possibile riattivare questi valori. Con la funzione di memoria è possibile riattivare le seguenti impostazioni:



- Livelli di potenza delle zone di cottura.
- Impostazioni del timer per le zone di cottura.

Impostazioni del sistema automatico di precottura. Richiamare la funzione di memoria:

- Accendere il piano cottura (premere [] per 2 secondi)
- Poi premere [II] entro 6 secondi.
- Vengono riattivati i valori delle ultime impostazioni.





FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO

Con questa funzione è possibile tenere in caldo gli alimenti a una temperatura di 70 °C. Questa funzione previene eventuali fuoriuscite e bruciature.


Accensione e spegnimento:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione	Premere ]	[U]
Spegnimento	Premere ]	[0]


PONTI AUTOMATICI E FUNZIONE PONTI (MODELLI 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Questa funzione consente di collegare due zone di cottura per un unico processo di cottura.

Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere  per 2 sec.	[0]
Attivazione del ponte	Appoggiare una pentola su una delle due zone di cottura da ponticellare e premere contemporaneamente i rispettivi tasti di selezione	[0] e 
	Oppure posizionare una grande padella su entrambe le zone sulle quali si desidera utilizzare questa funzione	 lampeggia 
Aumento della potenza	Far scorrere verso destra lo Smart Slider, che indica la potenza	Da [1] fino a [P]
Disattivazione del ponte	Premere su entrambe le zone desiderate	[0]


SICURA PER BAMBINI/BLOCCO DEL PIANO COTTURA

Per evitare di modificare le impostazioni delle zone di cottura, ad esempio durante la pulizia del vetro, è possibile bloccare i tasti di comando (eccetto il tasto []).

Attivazione del blocco:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere [] per 2 sec.	[0]
Attivazione del blocco	Tenere premuto il tasto di una zona di cottura per 3 secondi. Infine appoggiare il dito sullo Smart Slider e farlo scorrere da sinistra verso destra	Luce accesa
Disattivazione del blocco	Tenere premuto il tasto di una zona di cottura per 3 secondi. Infine appoggiare il dito sullo Smart Slider e farlo scorrere da sinistra verso sinistra	Luce spenta

FUNZIONE GRILL (MODELLI 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Questa funzione consente di utilizzare al meglio la griglia Blaupunkt/piastra Teppan Yaki. Grazie al ponticellamento di due zone di cottura e al livello di potenza adeguato, questa funzione garantisce il divertimento di una grigliata anche al coperto. È possibile trovare gli accessori giusti sul nostro negozio online all'indirizzo www.blaupunkt-einbaugeraete.com oppure presso un rivenditore specializzato.

Attivazione/disattivazione della funzione grill:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Attivazione della funzione grill	Premere [GRILL] per 2 sec.	[]
Disattivazione della funzione grill	Premere [GRILL] per 2 sec.	[0]

Limitazione del periodo di funzionamento:

Il piano cottura è dotato di una limitazione automatica del periodo di funzionamento. La durata di utilizzo continuo di ogni zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato. Il presupposto è che durante il periodo di utilizzo non vengano apportate modifiche alla zona di cottura. Se è stata attivata la limitazione del periodo di funzionamento, la zona di cottura viene spenta.

Livello di cottura impostato	Limitazione del periodo di funzionamento (ore : min.)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

CONSIGLI PER LA COTTURA

STOVIGLIE

Materiali idonei:

acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox con fondo magnetico, alluminio con fondo magnetico

Materiali non idonei:

alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, vetro, terracotta, porcellana

Consultare le istruzioni del produttore e verificare se le pentole sono indicate per l'induzione.

Per verificare la compatibilità all'induzione delle pentole:

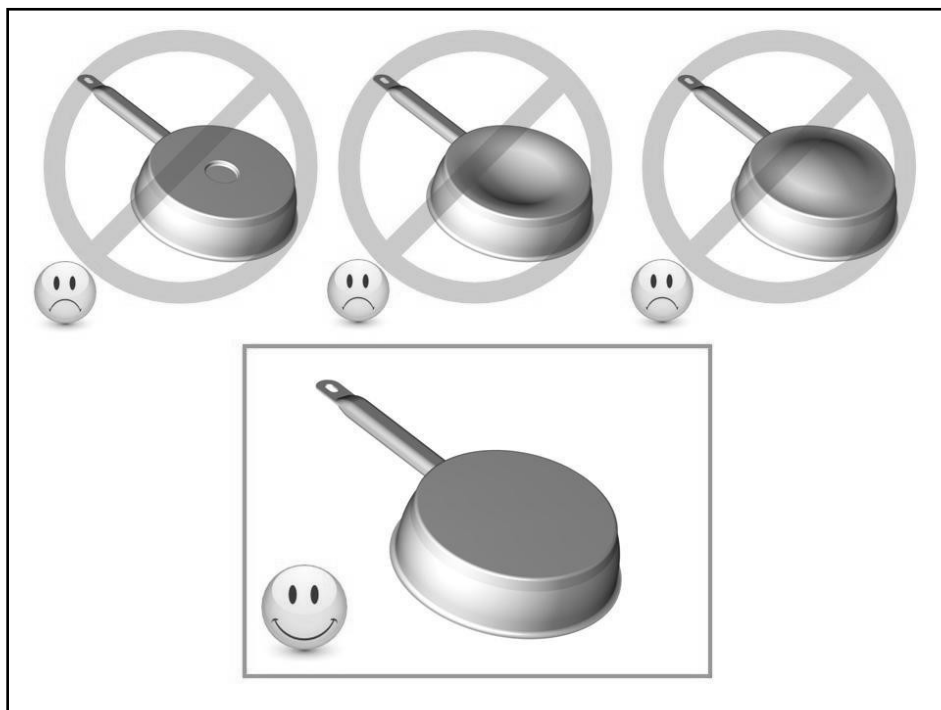
- Riempire la pentola con un po' d'acqua e appoggiarla sulla zona di cottura a induzione. Accendere la zona di cottura sul livello di potenza [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Tenere un magnete contro il fondo della pentola. Se il magnete aderisce, significa che la pentola è idonea.

Alcune pentole possono fare rumore quando sono appoggiate su una zona di cottura a induzione; questo rumore non causa alcun malfunzionamento dell'apparecchio e non influisce sul processo di cottura.

La qualità del fondo della pentola può influenzare l'uniformità del risultato di cottura.

Utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio, altrimenti i fondi ruvidi di pentole o padelle potrebbero graffiare il vetroceramica.

Se possibile, utilizzare pentole con bordo dritto. Per le padelle con bordi inclinati, l'induzione funziona anche nella zona del bordo. Pertanto il bordo potrebbe schiarirsi.



DIMENSIONE DELLE STOVIGLIE

Le zone di cottura si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola fino a un certo limite. Le stoviglie devono avere un fondo con un diametro non inferiore a quello stabilito, altrimenti l'induzione non si accende.

Appoggiare la pentola sempre al centro della zona di cottura per ottenere la massima efficienza.

CAMPI DIE REGOLAZIONE

(Si tratta di valori indicativi)

Da 1 a 2	Scioglimento, riscaldamento	Salse, burro, cioccolata, gelatina, piatti precotti
Da 2 a 3	Ammollo, scongelamento, mantenimento in caldo	Riso, budino, sciroppo di zucchero, verdure essiccate, pesce, prodotti surgelati
Da 3 a 4	Cottura a vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Cottura a vapore, ammollo, scongelamento	Patate al vapore, zuppe, pasta, verdure fresche
Da 6 a 7	Precottura, proseguimento della cottura	Gulasch, involtini di carne ripieni, salsicce, uova sode
Da 7 a 8	Cottura delicata	Patate, pesce, cotoletta, salsiccia arrostita, uova al tegamino
9	Cuocere, arrostitire, far bollire l'acqua	Bisteccche, frittate, piatti fritti, acqua
P	Cottura	Grandi quantità d'acqua

MESSA IN FUNZIONE DELLA CAPP (NON PER 5IZ34291)

Multi Control Blaupunkt: Collegamento unico tra piano cottura e cappa

Richiamo del menu utente

Premere il tasto ON/OFF una seconda volta entro 3 secondi dall'accensione. Il tasto "Pause" (||) lampeggia. Tenere premuto questo tasto e premere contemporaneamente tutte le zone di cottura in senso orario (partendo dal lato anteriore sinistro).

Menu utente « U9 »

Selezionare "U9" mediante lo "Smart Slider". Il display visualizza 0 e 1 come opzioni disponibili. 0 è l'impostazione standard e significa che il collegamento è disattivato.

Impostare il parametro "U9" su 1 per avviare l'accoppiamento.

Premere il tasto ON/OFF per salvare l'impostazione e terminare l'accoppiamento. Il collegamento Bluetooth passa dalla modalità accoppiamento alla modalità normale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'ILLUMINAZIONE DELLA CAPPA

Questa funzione accende o spegne la luce della cappa.

Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere [ⓘ] per 2 sec.	[0]
Accensione dell'illuminazione della cappa	Premere [☀]	
Spegnimento dell'illuminazione della cappa	Premere [☀]	

SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI GESTIONE DELLA CAPPACCIA

Sono disponibili tre modalità di funzionamento per la cappa:

Modalità manuale: impostazione manuale dell'intensità di ventilazione dal piano cottura.

Modalità semiautomatica: la ventilazione si avvia in automatico con un livello intermedio fisso non appena una zona di cottura viene attivata (livello minimo se non viene riconosciuta nessuna padella). La ventilazione viene disattivata quando le zone di cottura oppure il piano cottura sono spenti (se il timer di ventilazione non è attivo).

Modalità automatica: l'intensità di ventilazione non si adatta automaticamente al livello delle zone di cottura.

Se il piano cottura è acceso, si attiva l'ultima modalità selezionata prima dello spegnimento.

Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere [ⓘ] per 2 sec.	[8]
Passare dalla modalità semiautomatica alla modalità automatica	Premere [8] per 3 sec.	[8]
Passare dalla modalità manuale alla modalità semiautomatica	Premere [8] per 3 sec.	[8]
Passare dalla modalità manuale alla modalità semiautomatica	Premere [8] per 3 sec.	[8]

IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DI VENTILAZIONE

La velocità di ventilazione può essere impostata nella modalità automatica e semiautomatica. Se viene apportata una modifica nella modalità automatica, si passa dalla modalità di gestione a quella manuale.

Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della ventilazione	Premerel'indicatore di ventilazione	[..]
Aumento della potenza	Premere sul lato destro dello "Smart Slider" illuminato	
Riduzione della potenza	Premere sul lato sinistro dello "Smart Slider" illuminato	
Disattivazione della ventilazione	Premere sul lato destro dello "Smart Slider" illuminato per 3 sec.	

FUNZIONE BOOSTER

La funzione Booster aumenta la potenza di ventilazione. Se questa funzione è attiva, la ventilazione funziona per 6 minuti a una potenza maggiore.



Il Booster serve, ad esempio, per deviare grandi quantità di polvere.

Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della ventilazione	Premerel'indicatore di ventilazione	[..]
Booster ventilazione	Premere sul lato destro dello Smart Slider illuminato per 3 sec.	

È possibile arrestare manualmente la funzione Booster interrompendo la ventilazione oppure riducendo la velocità di ventilazione.





IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ STANDARD SEMIAUTOMATICA





È possibile regolare la velocità standard impiegata nella modalità semiautomatica, se la si modifica manualmente sulla zona di cottura selezionata entro 10 minuti dall'inizio della ventilazione.

Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere [1] per 2 sec.	Da [0] fino a []
Selezione della zona di cottura	Premere un indicatore della zona di cottura	[0]
Selezione del livello di potenza	Premere sullo "Smart Slider"	Da [0] fino a [P]
Selezione della ventilazione	Premere l'indicatore di ventilazione	[]
Aumento o riduzione della velocità	Premere lo "Smart Slider" lampeggiante	[]

TIMER DI VENTILAZIONE

La cappa dispone di una funzione di spegnimento temporizzata che consente di azionare la ventilazione 10 minuti prima dello spegnimento. Questa funzione è particolarmente utile per eliminare vapori e odori che possono formarsi dopo la cottura.

Accensione del timer di ventilazione:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della ventilazione	Premere l'indicatore di ventilazione	[] o [] o []
Selezione del timer	Premere []	Indicatore del timer che segna 10 min.

Spegnimento del timer di ventilazione:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della ventilazione	Premere l'indicatore di ventilazione	[] o [] o []
Selezione del timer	Premere []	Indicatore del timer OFF

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il piano cottura dopo l'utilizzo, è necessario farlo raffreddare, altrimenti sussiste il pericolo di ustioni. Pulire regolarmente il piano cottura sporco. A tal fine, utilizzare un panno umido e un po' di detergente. Infine, strofinare e asciugare con un panno pulito.

- Per pulire l'apparecchio, quest'ultimo deve essere spento.
- Non è consentita la pulizia dell'apparecchio con un pulitore a vapore o un'idropulitrice per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi, come ad es. spray per grill e forno, smacchiatori o antiruggine, polvere abrasiva o spugne con superfici ruvide:
- Poi strofinare e asciugare con un panno pulito.
- Se, per errore, sostanze come zucchero, plastica o alluminio, dovessero finire sul piano cottura, è necessario spegnerlo il prima possibile e rimuovere immediatamente queste sostanze. La preghiamo di fare molta attenzione, pericolo di ustioni! Rimuoverle subito dopo aver spento le zone di cottura.

COSA FARE SE...

Il piano cottura o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile dell'installazione domestica non è inserito correttamente oppure è difettoso.
- Il piano cottura è bloccato.
- I tasti a sensore sono coperti di acqua o sporcizia.
- La pentola o altri oggetti coprono i tasti.

Sul display compare l'indicatore [U]:

- La pentola non è sulla zona di cottura.
- La pentola non è idonea per l'induzione
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo per questa zona di cottura.

Sul display compare l'indicatore [E]:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete e ricollegarlo.
- Contattare il servizio clienti.

Una zona di cottura o l'intero piano cottura si spegne:

- È scattato lo spegnimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Diversi tasti sensore sono coperti.
- La pentola è vuota e si è surriscaldata.
- Per via del surriscaldamento, l'elettronica ha ridotto automaticamente la potenza o si è spenta automaticamente.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento:

- Non si tratta di un guasto: la ventola funziona finché l'apparecchio non si è raffreddato.
- La ventola si spegne in automatico.

Il sistema automatico di precottura non si accende:

- La zona di cottura non è calda [H]
- Il livello di potenza più alto è attivo [9]

Indicatore [U]:

- Consultare il capitolo sul livello per il mantenimento a caldo.

Indicatore [II]:

- Consultare il capitolo sulla funzione Stop&Go.

Sul display compare l'indicatore  o [Er03]:

- Un oggetto oppure un liquido copre i tasti. L'indicatore scompare non appena i tasti vengono rilasciati o puliti.

Sul display compare l'indicatore [E2]:

- Il piano cottura si è surriscaldato: lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Sul display compare l'indicatore [E8]:

- L'ingresso dell'aria della ventola è ostruito: rimuovere ciò che compromette il funzionamento.

Sul display compare l'indicatore [U400]:

- Il piano cottura non è collegato alla rete. Verificare il collegamento e accendere il piano cottura.

Sul display compare l'indicatore [Er47]:

- Il piano cottura non è collegato alla rete. Verificare il collegamento e accendere il piano cottura.

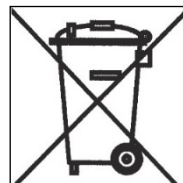
Se uno qualsiasi degli indicatori precedenti persiste, si prega di contattare il servizio clienti.

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali dell'imballaggio sono ecologici e riciclabili.

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali preziosi, ma anche sostanze nocive necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

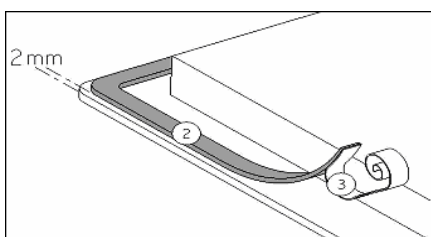
- Per questo motivo, non smaltire mai il vecchio apparecchio nei rifiuti indifferenziati.
- Utilizzare invece il punto di raccolta istituito dal proprio comune per la restituzione e il riciclaggio di rifiuti di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche.



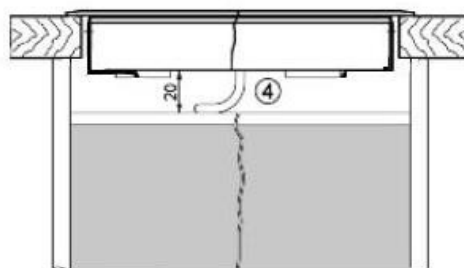
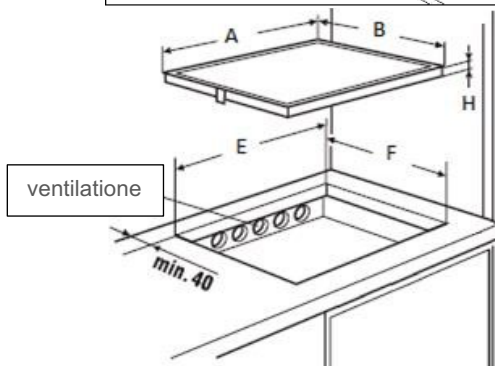
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

Il montaggio e il collegamento devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato. L'utente deve garantire il rispetto delle norme vigenti nella propria residenza.

Montaggio della guarnizione



Dopo aver rimosso la pellicola protettiva (3), applicare la guarnizione (2) con una distanza di 2 mm dal bordo esterno del vetro.



Incasso

Dimensioni di inserimento:

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **La distanza tra l'incavo e la parete e/o il mobile deve essere di almeno 40 mm.**
- Il presente apparecchio è conforme al tipo Y per quanto riguarda la protezione contro i pericoli d'incendio. Solo gli apparecchi di questo tipo possono essere installati con un lato rivolto verso i mobili alti o le pareti adiacenti. **Attenzione: sull'altro lato, nessun mobile o apparecchio deve essere più alto del piano cottura.**
- Il piano di lavoro deve essere rifinito con adesivo resistente al calore (75 °C).
- Le alzatine della parete devono essere resistenti al calore.
- Il piano cottura non deve essere installato sopra fornelli senza ventilatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Per garantire un'adeguata ventilazione dei componenti elettronici del piano cottura è necessario **un traferro d'aria di 20 mm.**
- Se sotto al piano cottura c'è un cassetto, non è possibile riporvi oggetti infiammabili, come ad esempio le bombolette spray.
- Tra l'apparecchio e la cappa di aspirazione occorre rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore. Se questa distanza non è specificata, deve essere di almeno 650 mm.
- È necessario garantire che il cavo di collegamento del piano cottura non sia esposto a sollecitazioni meccaniche dopo l'installazione, ad es. per mezzo di un cassetto.
- Le superfici di taglio dei piani di lavoro devono essere sigillate con vernice speciale, gomma siliconica o resina colata per evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Assicurarsi di incollare con cura il nastro sigillante fornito in dotazione.
- **Non incollare mai il piano cottura con il silicone!** Non sarà più possibile rimuovere il piano cottura in un secondo momento senza distruggerlo.
- Non utilizzare griglie di protezione o protezioni non idonee per il piano cottura, in quanto potrebbe causare incidenti.

Ventilazione

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta nella zona di apertura del piano di lavoro affinché vi sia il ricambio d'aria.
- La distanza tra il piano a induzione e il mobile della cucina o un apparecchio da incasso deve essere scelta in modo da garantire una sufficiente ventilazione del piano a induzione.
- Si deve evitare un eccessivo sviluppo di calore dal basso, ad es. da un forno senza ventola trasversale.
- Se sui fornelli da incasso c'è la modalità pirolisi, il piano cottura a induzione non deve essere utilizzato.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica è necessario incaricare un elettricista qualificato che conosca le norme delle aziende elettriche locali e che le osservi attentamente.
- Dopo l'installazione deve essere garantita la protezione da contatto dei componenti isolati dal funzionamento.
- La targhetta indica se i dati di collegamento richiesti corrispondono a quelli della rete elettrica.
- Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica su tutti i poli utilizzando dispositivi di sezionamento. Quando l'apparecchio è spento, deve esserci una distanza di 3 mm tra i contatti. Gli interruttori automatici, i fusibili e i contattori sono considerati dei dispositivi di sezionamento idonei.
- L'impianto deve essere protetto mediante i fusibili. I cavi elettrici devono essere perfettamente coperti con l'installazione.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina accessibile, per l'installazione fissa si devono prendere in considerazione altre opzioni di sezionamento secondo le istruzioni di installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che non entri in contatto con i componenti caldi del piano cottura.

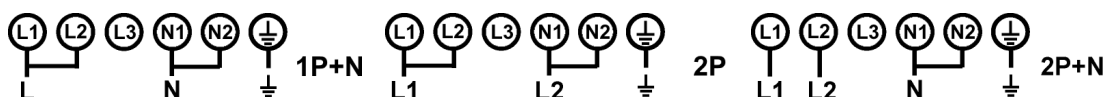
Attenzione!

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per un'alimentazione di 230 V/400 V ~ 50/60 Hz. Collegare sempre il conduttore di protezione. Seguire lo schema di collegamento. La cassetta di connessione si trova nella parte inferiore dell'apparecchio. Per aprire l'alloggiamento, utilizzare un cacciavite e inserirlo nelle apposite fessure. Serrare le viti nella morsettiera dopo 4 settimane.

Modelli con 3 e 4 zone di cottura: 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Rete	Collegamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230V~ 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 fasi + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) in conformità alla norma EN 60 335-2-6



Collegamento del piano cottura

Per le diverse tipologie di collegamento, utilizzare i ponticelli in ottone che si trovano nell'alloggiamento.

Collegamento monofase 230V~1F+N

Posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento L1 e L2 e poi tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Collegare la messa a terra al morsetto di collegamento «a terra», il conduttore neutro al morsetto di collegamento N1 o N2 e la fase L al morsetto di collegamento L1 o L2.

Collegamento bifase 400V~2F+N

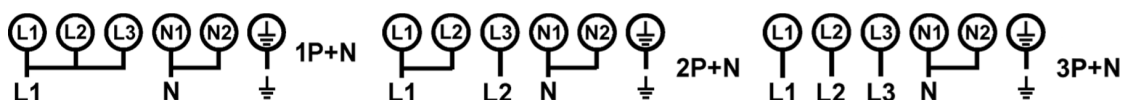
Posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Collegare la messa a terra al morsetto di collegamento «a terra», il conduttore neutro al morsetto di collegamento N1 o N2, la fase L1 al morsetto di collegamento L1 e la fase L2 al morsetto di collegamento L2.

Modello con 5 zone di cottura: 5II94291

Rete	Collegamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230V~ 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 fasi + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fasi + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) in conformità alla norma EN 60 335-2-6



Collegamento del piano cottura

Per le diverse tipologie di collegamento, utilizzare i ponticelli in ottone che si trovano nell'alloggiamento.

Collegamento monofase 230V~1F+N

Posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento L1 e L2, poi tra i morsetti di collegamento L2 e L3 e infine tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Collegare la messa a terra al morsetto di collegamento «a terra», il conduttore neutro al morsetto di collegamento N1 o N2 e la fase L al morsetto di collegamento L1, L2 o L3.

Collegamento bifase 400V~2F+N

Posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento L1 e L2 e poi tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Collegare la messa a terra al morsetto di collegamento «a terra», il conduttore neutro al morsetto di collegamento N1 o N2, la fase L1 al morsetto di collegamento L1 o L2 e la fase L2 al morsetto di collegamento L3.

Collegamento trifase 400V~3F+N

Posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Collegare la messa a terra al morsetto di collegamento «a terra», il conduttore neutro al morsetto di collegamento N1 o N2, la fase L1 al morsetto di collegamento L1, la fase L2 al morsetto di collegamento L2 e la fase L3 al morsetto di collegamento L3.

Modello con 2 zone di cottura: 5I234291

Rete	Collegamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) in conformità alla norma EN 60 335-2-6

Attenzione! Inserire correttamente i fili e serrare bene le viti.

Non ci assumiamo la responsabilità di incidenti causati da un collegamento errato o da un collegamento a terra inesistente o inadeguato.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

3 SÄKERHET

- 3 Försiktighetsåtgärder före idrifttagning
 - 4 Allmänna säkerhetsanvisningar
 - 5 Skydd mot saksador
 - 6 Försiktighetsåtgärder vid apparatbortfall
 - 6 Skydd mot andra faror
-

7 PRODUKTBESKRIVNING

- 7 Teknisk beskrivning
 - 9 Manöverfält
-

9 ANVÄNDA HÄLLEN

- 9 Visning
 - 10 Ventilation
-

10 IDRIFTTAGNING AV HÄLLEN

- 10 Före första användning
 - 10 Induktionsprincip
 - 11 Touch Control-funktion
 - 11 Smart Slider-funktion
 - 11 Till- och fränslagning av hällen
 - 12 Identifiering av grytor
 - 12 Visning av restvärme
 - 13 Booster-funktion (Power-steg)
 - 14 Timer
 - 15 Uppkoksautomatik
 - 16 Stop & Go-funktion
 - 16 Minnesfunktion
 - 17 Varmhållningsfunktioner
 - 17 Automatisk brygga och bryggfunktion (modeller 5I184251,5I194291)
 - 18 Barnsäkring/låsning av hällen
 - 18 Grillfunktion (modeller 5I184251,5I194291)
-

19 MATLAGNINGSREKOMMENDATIONER

- 19 Kokkärl
- 20 Kokkärlsstorlek
- 21 Inställningsområden

- 21 IDRIFTTAGNING AV KÅPAN** (EJ FÖR 5IZ34291)
 - 21 Blaupunkt Multi Control – unik koppling mellan håll och kåpa
 - 22 Tända eller släcka kåpbelysningen
 - 22 Välj kåpadministrationsläge
 - 23 Inställning av fläkteffekten
 - 23 Booster-funktion
 - 24 Inställning av standardhastighet i halvautomatiskt läge
 - 24 Ventilationstimer
-

25 RENGÖRING OCH SKÖTSEL

25 VAD GÖRA OM

27 MILJÖSKYDD

27 MONTERINGSANVISNINGAR

29 ELANSLUTNING

SÄKERHET

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE IDRIFTTAGNING

- Ta ur alla delar ur förpackningen.
- Produkten får installeras och anslutas endast av behörig elektriker. Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av fel vid installation eller anslutning. Använd produkten endast i installerat skick.
- Produkten får användas endast när den är inriktad och installerad i en möbel och en bekräftad och anpassad arbetsplan används.
- Denna produkt får användas endast till hushållets kokning och stekning av livsmedel, och är inte avsedd för kommersiella ändamål.
- Ta bort alla etiketter och dekaler på glaset.
- Produkten får inte modifieras.
- Använd aldrig hällen som arbets- eller förvaringsyta.
- Säkerheten är given endast när produkten är hopkopplad med en skyddsledare som uppfyller gällande föreskrifter.
- Anslutningen av produkten till elnätet får inte ske via förlängningskabel.
- Produkten får inte användas ovanför en diskmaskin eller torktumlare: de vattenångor som avges kan skada elektroniken.
- Koppla inte in produkten via en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **OBS:** Matlagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas hela tiden.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Stäng av kokzonerna efter varje användning.
- Överhettat fett resp. oljor kan snabbt antändas. Om man lagar mat i fett eller olja (t.ex. pommes frites) skall tillagningen övervakas.
- Vid kokning och stekning blir kokzonerna heta. Tänk därför på riskerna för brännskador under och efter användning av produkten.
- Se till att inga elkablar från fristående eller inbyggda enheter kommer i kontakt med skivan eller den heta kokzonen.
- Magnetiska föremål som t.ex. kreditkort, disketter, miniräknare, får inte befinna sig i omedelbar närhet av den påslagna produkten. Funktionen kan påverkas.
- Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock skall inte läggas på hällen eftersom de kan bli heta.
- Man bör i princip aldrig lägga metalliska föremål (t.ex. skedar, kastrullock etc.) på induktionsytan, eftersom de kan bli heta.
- Täck aldrig matlagningsytan med dukar eller skyddsfolie; de kan bli mycket heta och ta eld.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och däröver, samt av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten skall användas och förstår de därmed förknippade riskerna.
- Barn får inte leka med produkten.
- Rengöring och underhåll genom användaren får inte utföras av barn utan överinseende.

SKYDD MOTSAKSKADOR

- Använd inte grytor eller pannor med oslipad eller skadad botten (t.ex. i gjutgods). Dessa kan repa glaskeramiskivorna.
- Tänk på att även sandkorn kan repa ytan.
- Glaskeramik är okänslig mot temperaturchocker och mycket motståndskraftig, men inte oförstörbar. Mycket spetsiga och hårda föremål som faller ned på hällen kan skada den.
- Stöt inte emot med grytor och kanter mot skivan.
- Använd inte kokzonerna med tomma grytor.
- Undvik att få socker, plast eller aluminiumfolie på de heta kokzonerna. Dessa material smälter, klibbar fast och kan orsaka sprickor, brott eller andra permanenta förändringar av skivan när de svalnar. Om de ändå råkar hamna på de heta kokzonerna måste man stänga av produkten och avlägsna dessa material medan de fortfarande är heta. Eftersom kokzonerna är heta råder risk för brännskador.
- Lägg inga föremål på hällen.
- Ställ aldrig heta grytor på styrningen. Elektroniken under glaset kan skadas.
- Om det finns en låda under den inbyggda produkten måste det finnas ett minimiavstånd på 2 cm mellan produktens undersida och lådans innehåll; i annat fall är produktens ventilation inte säkerställd.
- Inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar) får förvaras i denna låda. Eventuella bestickinsatser i lådan måste vara av värmebeständigt material.
- Upphetta inga slutna behållare (t.ex. konservburkar) på kokzonerna. Vid det övertryck som bildas kan behållarna eller burkarna explodera; risk för personskador!

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID APPARATBORTFALL

- Om ett fel konstateras måste produkten stängas av och lossas från nätet.
- Vid brott, sprickor eller rännor i glaset: Stäng av hällen omedelbart, skruva av säkringen för hällen eller ta ur den. Kontakta vår kundtjänst eller din återförsäljare.
- Reparationer av produkten får utföras endast av specialist.
- **VARNING:** Om glasytan har spruckit måste produkten stängas av, så att man undviker risken för elstötar.

SKYDD MOT ANDRA FAROR

- Se till att kokkärlet alltid är placerat i mitten på kokzonen. Pannans botten måste täcka så mycket som möjligt av kokzonen.
- För pacemakerbärare: i närheten av den inkopplade produkten uppstår ett elektromagnetiskt fält som kan påverka pacemakers funktion. I tveksamma fall; kontakta pacemakertillverkaren eller din läkare.
- Använd inte köksredskap gjorda av aluminium eller plast: det kan smälta i de varma kokzonerna.
- Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, stäng av enheten och täck sedan lågan, t.ex. B. med ett lock eller en brandfilm.

VARNING

Om undermåliga kokkärl eller adapterskivor för induktion används, upphör garantin att gälla i för tid. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som kan uppstå på hällen eller dess omgivning.

PRODUKTBSKRIVNING

TEKNISK BESKRIVNING

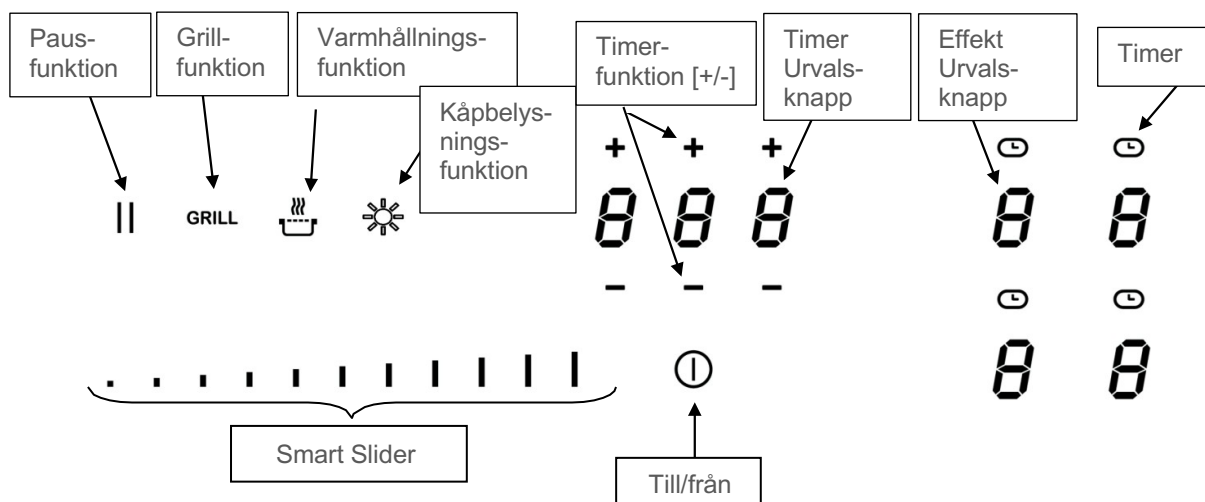
Typ	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Effekt totalt	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Energiförbrukning för hällen EChob**	172,9 Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Främre vänster kokzon	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	C	A	C	C	C	A
Energiförbrukning ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Bakre vänster kokzon	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	C	C	C	C	B	B
Energiförbrukning ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Bakre höger kokzon	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominell effekt*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster-effekt*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Standardiserade kokkärl kategori**	C	C	B	B	-	-
Energiförbrukning ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-

Främre höger kokzon	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Minimimått grytbotten diameter	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominell effekt*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster-effekt*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Standardiserade kokkärl kategori**	B	B	A	A	D	-
Energiförbrukning ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Central matlagingszon	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Minimimått grytbotten diameter	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Nominell effekt*	-	-	-	2300 W	-	-
Booster-effekt*	-	-	-	3000 W	-	-
Standardiserade kokkärl kategori**	-	-	-	C	-	-
Energiförbrukning ECcw**	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* Dessa prestanda kan variera beroende på grytornas form, storlek och kvalitet.

** Beräknat enligt metod för mätning av bruksegenskaper (EN 60350-2).

MANÖVERPANEL



ATT ANVÄNDA HÄLLEN

VISNING

Visning	Benämning	Beskrivning
0	Noll	Matlagningszonen är aktiverad
1...9	Effektsteg	Inställning av effekten
<u>U</u>	Ingen identifiering av matlagningskärl	Gryta ej placerad, eller olämpligt kärl
A	Uppkoksautomatik	Högsta effekt + uppkok
E	Felindikering	Fel i elektroniken
H	Restvärme	Zonen är het
P	Booster	Booster-effekt aktiverad
U	Varmhållningsfunktion	Med denna funktion hålls maten varm vid 70°C
	Paus	Hällen befinner sig i paus
□	Bridge	Två kokzoner kan sammanföras till en kokzon
GRILL	Grillfunktion	Grillfunktionen är aktiverad
	Kåpa – manuellt läge	Ventilation sker i manuellt läge
	Kåpa – halvautomatiskt läge	Ventilation sker i halvautomatiskt läge
	Kåpa – automatiskt läge	Ventilation sker i automatiskt läge

VENTILATION

Fläkten startar automatiskt. Den startar med låg hastighet när de värden som frisatts av elektroniken överskrider en viss tröskel.

En högre hastighet startar när induktionshällen används intensivt. Fläkten minskar sin hastighet och slås ifrån automatiskt när elektroniken är tillräckligt sval.

IDRIFTTAGNING AV HÄLLEN

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Före första användning: Rengör produkten med en fuktig trasa, och torka torrt med en ren trasa. Använd inte rengöringsmedel som kan orsaka blåfärgning av den glasade ytan.

INDUKTIONSPRINCIP

Under varje kokzon finns en induktionsspole. När matlagningszonen kopplas till genererar induktionsspolen ett variabelt elektromagnetiskt fält. Magnetfältet genererar induktiva strömmar i grytans botten, vilken måste vara magnetisk. Det resulterar i att botten av den gryta som står på zonen värms upp. Matlagningszonen värms upp endast indirekt av den värme som grytan avger.

Induktionszonerna fungerar endast med magnetiska kokkärl:

- Lämpliga induktionskokkärl med magnetisk botten som t.ex.: Gjut, stål, emaljerat stål, rostfritt stål med magnetisk botten.
- Olämpliga kokkärl för induktion: Koppar, aluminium, glas, trä, stengods, keramik, icke-magnetiskt rostfritt stål.

Induktionskokzonen anpassas automatiskt till storleken på kokkärlet. Kokkärlet får inte underskrida en viss bottendiameter eftersom induktionen annars inte aktiveras. Varje diameter på kokkärlet måste ha en minimistorlek beroende på kokzonens storlek.

Om kokkärlet inte passar för induktion visas [U].

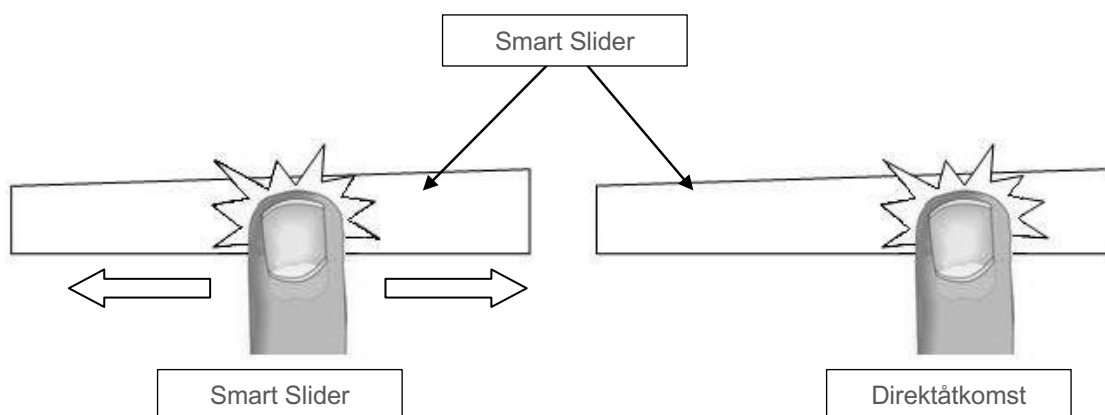
TOUCH CONTROL-funktion

Plattan styrs med sensorknappar. Dessa reagerar när man vidrör glaset lätt med fingret. Om knappen vidrörs i ca en sekund, utförs styrkommandona. Varje reaktion i brytfälten kvitteras med en akustisk och/eller visuell signal.

Vid allmän användning trycker man på endast en knapp åt gången.

SMART SLIDER-FUNKTION

För att välja effekt med SMART SLIDER, flytta fingret på SLIDER ZONE. Den önskade prestanda kan också väljas direkt genom att trycka på respektive nivå.



TILL- OCH FRÅNSLAGNING AV HÄLLEN

Slå först på hällen, sedan kokzonen.

Slå på/av hällen:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Inkoppling:	Tryck i 2 sek. på [⏻]	Tryck på [0]
Frånkoppling	Tryck i 2 sek. på [⏻]	Ingen eller [H]

Så på/av kokzon:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Öka effekten	Glid med fingret över Smart Slider	[1] till [P]
Frånkoppling	Glid med fingret över Smart Slider	[0] eller [H]

Om ingen ytterligare inmatning sker, stängs plattan av efter ca 20 sekunder av säkerhetsskäl.

IDENTIFIERING AV GRYTOR

För bättre komfort och smidighet har hällen utrustats med ett styrsystem.

Slå på plattan och ställ ett kokkärl på den. Den intuitiva hanteringen identifierar grytan automatiskt, eller du ser symbolen [0] över den Smart Slider som skall användas. Nu kan du reglera effekten som du önskar.

Grytidentifieringen ger en fullständig säkerhet.

Induktionsen fungerar inte:

- Om det inte finns något kokkärl på zonen eller om en gryta används som inte passar för induktion. I ett sådant fall kan effektsteget inte ökas, och symbolen [U] visas på displayen. [U] försvinner när en gryta placeras på kokzonen.
- Om grytan tas av från zonen under tillagning slås zonen av omedelbart, och på displayen visas tecknet [U]. [U] försvinner när en gryta placeras på kokzonen igen. Kokzonen fortsätter gå med ett förinställt effektsteg.

Efter användning stänger man av kokzonen: detta för att inte grytidentifieringen [U] skall visas mer.

VISNING AV RESTVÄRME

Efter frånslagning av kokzonen resp. plattan indikeras restvärmen för de ännu varma zonerna med ett [H]. [H] försvinner när det går att vidröra kokzonerna utan fara. Så länge som restvärmeindikeringen visas skall man inte vidröra kokzonerna och inte placera värmekänsliga föremål på dem: **Risk för brännskador!**

BOOSTER-FUNKTION (POWER-STEIG)

Alla kokzoner är utrustade med en booster-funktion, d.v.s. en effektförstärkning. Booster-funktionen indikeras med ett [P].

När den är aktiverad arbetar dessa kokzoner under 10 minuters tid. Den höga effekten är avsedd för att man skall kunna koka upp större vattenmängder snabbt, t.ex. pastavatten. När produkten har reglerats tillbaka automatiskt efter 10 minuter, får man **inte aktivera booster-funktionen igen**. Produkten kan överhettas och aktiverar en säkerhetsfrånslagning.

Slå på/av boostern:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Slå på boostern	Glid med fingret över Smart Slider eller tryck i slutet	[P]
Slå ifrån boostern	Glid med fingret över Smart Slider eller tryck i slutet	[9] till [0]


Hantering av max.effekten:	
Hällen är utrustad med en max.effekt. För att inte denna max.effekt skall överskridas reducerar elektroniken automatiskt koknivån för en annan kokzon när booster-funktionen är aktiverad. Denna kokzon visar då reducerad effekt [9] genom att blinka.	
Vald kokzon	Annan kokzon (t.ex.: Effektsteg 9)
[P] lyser	[9] minskas till [6] eller [8] och blinkar

TIMER


Med den integrerade timern kan man ställa in en tillagningstid från 1 till 999 minuter på alla fyra kokzonerna. Varje kokzon kan ha en annan inställning.

Inkoppling eller ändring av varaktigheten:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj kokzon	Tryck på resp. kokzonsknapp	
Välj effekt	Glid med fingret över Smart Slider	[1] till [P]
Välj timer	Tryck på []	Visningen för vald kokzon lyser
Förkorta tiden	Tryck på [-] på timern	[60] ...
Förläng tiden	Tryck på [+] på timern	Tiden i min. ökar

Efter några sekunder upphör blinkandet. Tiden är aktiverad och börjar räknas ned.

Stäng av timern:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj timer	Tryck på []	Visningen för vald kokzon lyser
Stäng av timern	Tryck på [-] till [000]	[000]

Om flera timers är i drift måste man upprepa åtgärden.

Timer som äggklocka:		
Timern fungerar oberoende av matlagningszonerna och stängs av när en zon är i drift. Förloppet äger rum även när hällen är franslagen.		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Inkoppling av hällen	Tryck i 2 sek. på []	[0]

Välj timer	Tryck på [000]	[000]
Förkorta tiden	Tryck på [-] på timern	[60] ...
Förläng tiden	Tryck på [+] på timern	Tiden i min. ökar

Efter några sekunder upphör blinkandet. Tiden är aktiverad och börjar räknas ned.

Automatisk frånslagning:
När den programmerade matlagningstiden har löpt ut visas [000] blinkande, och en akustisk signal avges.
För att stänga av signaltonen och blinkandet trycker man bara på knappen [-] eller [+].

UPPKOKSAUTOMATIK

Alla zoner har en uppkoksautomatik. Vid aktiverad uppkoksautomatik värms zonen upp automatiskt med högsta effekt, och går sedan tillbaka till det färdiglagningssteg som du har valt. Uppkokstiden är avhängig av valt färdiglagningssteg.

Aktivering av uppkoksautomatiken:																						
Manövrering	Manöverpanel	visning																				
Välj effekt (t.ex. « 7 »)	Glid med fingret över Smart Slider och håll kvar i 3s	[7] blinkar med [A]																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Inställt färdiglagningssteg</th> <th>Uppkoksautomatik Tid (min:sek)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>00:40</td></tr> <tr><td>2</td><td>01:12</td></tr> <tr><td>3</td><td>02:00</td></tr> <tr><td>4</td><td>02:56</td></tr> <tr><td>5</td><td>04:16</td></tr> <tr><td>6</td><td>07:12</td></tr> <tr><td>7</td><td>02:00</td></tr> <tr><td>8</td><td>03:12</td></tr> <tr><td>9</td><td>- : -</td></tr> </tbody> </table>	Inställt färdiglagningssteg	Uppkoksautomatik Tid (min:sek)	1	00:40	2	01:12	3	02:00	4	02:56	5	04:16	6	07:12	7	02:00	8	03:12	9	- : -	
Inställt färdiglagningssteg	Uppkoksautomatik Tid (min:sek)																					
1	00:40																					
2	01:12																					
3	02:00																					
4	02:56																					
5	04:16																					
6	07:12																					
7	02:00																					
8	03:12																					
9	- : -																					

Frånslagning av uppköksautomatiken:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj effekt	Glid med fingret över Smart Slider	[0] till [9]

STOP & GO-FUNKTION

Med denna funktion kan man avbryta tillagningen tillfälligt och sedan starta om med samma inställningar.


Slå på/stäng av Stop & Go-funktionen:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Slå på Stop & Go	Tryck på [II] i 2s	[II] på visningen
Slå ifrån Stop & Go	Tryck på [II] i 2s	Blinkande Smart Slider
	Tryck på den blinkande Smart Slider	Föregående inställning

MEMORY-FUNKTION

När hällen har stängts av ligger de senaste inställningarna kvar i minnet. Med Memory-funktionen kan man aktivera dessa värden igen. Följande inställningar kan återaktiveras med Memory-funktionen:



- Kokzonernas effektsteg.
- Kokzonernas timer-inställningar.

Inställningarna för uppköksautomatiken Anropa Memory-funktionen:

- Slå på hällen (tryck i 2 sek. på [])
- Tryck på [II] inom 6 sekunder.
- Värdena för de senaste inställningarna är aktiverade igen.





VARMHÅLLNINGSFUNKTION

Med denna funktion hålls maten varm vid 70 °C. Denna funktion undviker överkokning och fastbränning.

In- och frånkoppling:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Inkoppling:	Tryck på 	[U]
Frånkoppling	Tryck på 	[0]


AUTOMATISK BRYGGA OCH BRYGGFUNKTION (MODELLER 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Denna funktion gör det möjligt att använda två kokzoner tillsammans för en matlagingsprocess.

Procedur	Manöverpanel	visning
Inkoppling av hällen	Tryck i 2 sek. på 	[0]
Koppla in bryggan	Ställ en gryta på en av de två kokzoner som skall överbryggas och tryck samtidigt på resp. urvalsknappar	[0] och 
	eller ställ en stor panna på båda de zoner som du använda med denna funktion	 blinkar 
Öka effekten	Glid åt höger över Smart Slider som visar effekten	[1] till [P]
Stäng av bryggan	Tryck på de båda önskade zonerna	[0]


BARNSÄKRING/LÅSNING AV HÄLLEN

För att undvika en förändring av kokzonsinställningen, t.ex. vid rengöring av glaset, kan man spärra manöverknapparna (förutom knappen []).

Aktivera förreglingen:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Inkoppling av hällen	Tryck i 2 sek. på []	[0]
Slå på förreglingen	Håll knappen för en kokzon intryckt i 3s. Lägg sedan fingret på Smart Slider och glid med fingret från vänster till höger	Lampa på
Slå ifrån förreglingen	Håll knappen för en kokzon intryckt i 3s. Lägg sedan fingret på Smart Slider och glid med fingret från höger till vänster	Belysning av

GRILLFUNKTION (MODELLER 5IE64253, 5II84251, 5II94291)

Denna funktion möjliggör en optimal användning av Blaupunkt grillplatta/Teppan Yaki-platta. Genom överbryggningen av två kokzoner och med en lämplig effektnivå gör denna funktion inomhusgrillningen till ett rent nöje. Lämpliga tillbehör hittar du i vår nätbutik på www.blaupunkt-einbaugeraete.com eller hos din återförsäljare.

Slå på/av grillfunktionen:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Slå på grillfunktionen	Tryck på [GRILL]	[]
Stäng av grillfunktionen	Tryck på [GRILL]	[0]

Begränsning av driftstiden:	
Hällen har en automatisk begränsning av driftstiden. Den kontinuerliga användningstiden för varje kokzon är avhängig av valt koksteg. En förutsättning är att ingen inställningsändring för kokzonen görs under användningstiden. När begränsningen av driftstiden aktiveras slås kokzonen ifrån.	
Inställt koksteg	Begränsning av driftstiden (tim:min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

MATLAGNINGSREKOMMENDATIONER

KOKKÄRL

Lämpliga material:

Stål, emaljerat stål, gjutjärn, rostfritt stål med magnetisk botten, aluminium med magnetisk botten

Olämpliga material:

Aluminium och rostfritt stål utan magnetisk botten, koppar, mässing, glas, stengods, porslin

Kontrollera tillverkarens uppgifter om kokkärlet passar för induktion.

Kontrollera kompatibiliteten för grytorna avs. induktion så här:

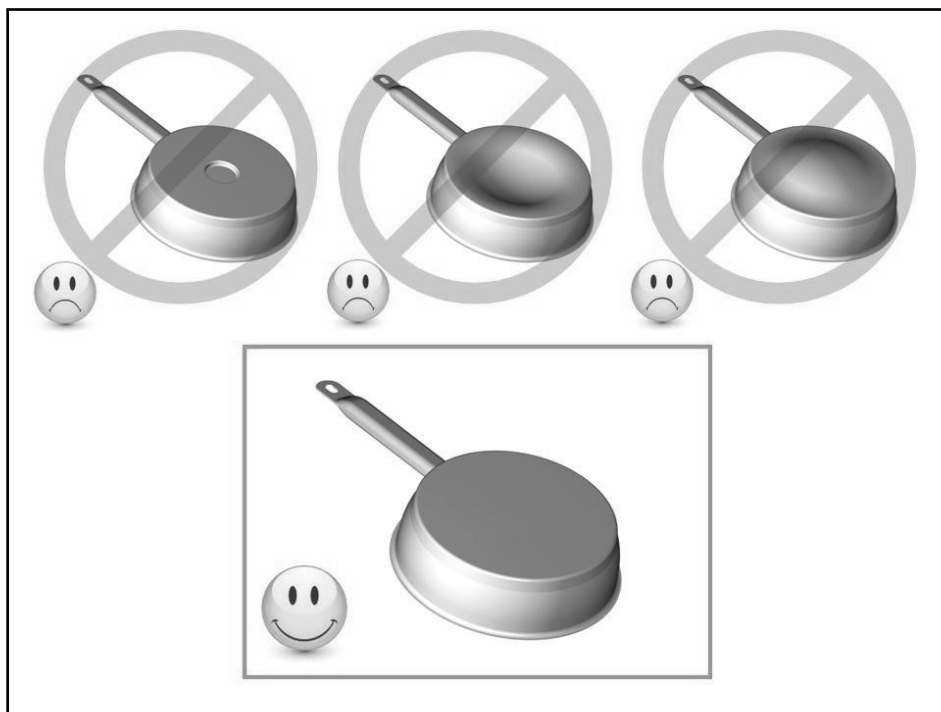
- Fyll kärlet med lite vatten och placera det på induktionskokzonen. Slå på kokzonen till effektsteg [9]. Vattnet måste bli varmt på några sekunder.
- Håll en magnet på grytans botten. Om magneten sitter kvar, är grytan lämplig.

Vissa kärl kan generera ljud när de placeras på en induktionskokzon. Detta ljud leder inte till någon störning i produkten och påverkar inte funktionen.

Grytbottens beskaffenhet kan påverka jämnheten i matlagingsresultatet.

Använd endast grytor och pannor med slät botten. Grova bottnar hos grytor och pannor kan annars repa glaskeramiskivan.

Använd helst pannor med rak kant. Vid pannor med sned kant verkar induktionen även i pannans kantområde. Det kan leda till missfärgningar i pannans kant.



KOKKÄRLENS STORLEK

Kokzonerna anpassas automatiskt till grytans bottenmått upp till en viss gräns. Kockäret får inte underskrida en viss bottendiameter eftersom induktionen annars inte aktiveras.

Ställ alltid grytan i mitten i matlagingszonen för att få bästa verkningsgrad.

INSTÄLLINGSOMRÅDEN

(dessa uppgifter är riktvärden)

1 till 2	Smältning, uppvärmning	Såser, smör, choklad, gelatin, förkokta rätter
2 till 3	Svällning, upptining, varmhållning	Ris, pudding, sockersirap, torkade grönsaker, fisk, frysta produkter
3 till 4	Ångning	Grönsaker, fisk, kött
4 till 5	Ångning, svällning, upptining	Ångade potatis, soppor, pasta, färska grönsaker
6 till 7	Uppkokning, färdiglagning	Gulasch, rullader, korv, hårdkokta ägg
7 till 8	Skonsam stekning	Potatis, fisk, schnitzel, bratwurst, stekt ägg
9	Grädda, steka, koka vatten	Biffar, omeletter, stekt rätter, vatten
P	Matlagning	Stora vattenmängder

IDRIFTTAGNING AV KÅPAN (EJ FÖR 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – unik koppling mellan häll och kåpa

Anropa användarmenyn

Tryck på TILL/FRÅN-knappen en gång till inom 3 sekunder efter inkoppling. Knappen "Paus" (||) blinkar. Håll denna knapp intryckt, och tryck samtidigt på alla kokzoner medsols (börja med vänster framsida).

Användarmeny «U9»

Välj "U9" med hjälp av "slidern". Displayen visar 0 och 1 som tillgängliga alternativ. 0 är standardinställning, och betyder att förbindningen är deaktiverad.

Sätt parameter "U9" på 1, för att starta parkopplingen.

Tryck på till/från-knappen för att lagra inställningen och avsluta parkopplingen. Bluetooth-förbindningen växlar från Pairing-läge till normalläge.

TÄNDA ELLER SLÄCKA KÅPBELYSNINGEN

Denna funktion tändar eller släcker kåpbelysningen.

Manövrering	Manöverpanel	visning
Slå på hällen	Tryck i 2 sek. på [ⓘ]	[0]
Slå på kåpbelysningen	Tryck på knappen [☀]	
Slå av kåpbelysningen	Tryck på knappen [☀]	

VÄLJ KÅPADMINISTRATIONS LÄGE

Det finns tre driftssätt för kåpan:

Manuellt läge: Manuell inställning av fläktintensiteten för hällen.

Halvautomatiskt läge: Ventilationen startar automatiskt på ett fast mellansteg så snart som en kokzon aktiveras (miniminivå om inga grytor identifieras) Ventilationen slå ifrån när kokzonerna eller hällen är frånslagna (om fläkttidgivaren inte är aktiverad).

Automatiskt läge: Ventilationens intensitet anpassas automatiskt till matlagingszonernas nivåer.

Om hällen är påslagen är det läge aktivt som var valt senast före frånslagning.

Manövrering	Manöverpanel	visning
Slå på hällen	Tryck i 2 sek. på [ⓘ]	[8]
Växla från halvautomatik till automatik	Tryck i 3 sek. på [8]	[8]
Växla från automatik till manuellt	Tryck i 3 sek. på [8]	[8]
Växla från manuellt till halvautomatik	Tryck i 3 sek. på [8]	[8]

INSTÄLLNING AV FLÄKTEFFEKTEN

Fläktens hastighet kan ställas in i manuellt och halvautomatiskt läge. Om man gör en ändring i automatiskt läge växlar administrationsläget till manuellt läge.

Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj ventilation	Tryck på ventilationsvisningen	[..]
Öka effekten	Tryck på höger sida om den belysta "Smart Slider"	
Minska effekten	Tryck på vänster sida om den belysta "Smart Slider"	
Slå ifrån ventilationen	Tryck i 3 sek. på höger sida om den belysta Smart Slider	

BOOSTER-FUNKTION

Booster-funktionen ökar ventilationseffekten. När funktionen är aktiverad arbetar fläkten i 6 minuters tid med klart högre effekt.





Boostern används t.ex. till att få bort stora mängder ånga.

Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj ventilation	Tryck på ventilationsvisningen	[..]
Ventilation booster	Tryck i 3 sek. på höger sida om den belysta Smart Slider	

Booster-funktionen kan stoppas manuellt genom att man stoppar ventilationen eller minskar fläkthastigheten.

INSTÄLLNING AV STANDARDHASTIGHET I HALVAUTOMATISKT LÄGE





Den standardhastighet som används i halvautomatiskt läge kan anpassas om man inom 10 sekunder efter det att fläkten har startats ändrar manuellt för den valda kokzonen.

Manövrering	Manöverpanel	visning
Slå på hällen	Tryck i 2 sek. på 	[0] till 
Välj kokzon	Tryck på en kokzonsvisning	[0]
Välj effektsteg	Tryck på "Smart Slider"	[0] till [P]
Välj ventilation	Tryck på ventilationsvisningen	
Öka eller minska hastigheten	Tryck på den belysta "Smart Slider"	

VENTILATIONSTIMER

Kåpan har en tidsstyrd avstängningsfunktion med vilken man kan använda ventilationen 10 minuter före franslagning. Funktionen är särskilt bra för att få bort ånga och ev. lukter efter matlagningen.

Slå på ventilationstimer:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj ventilation	Tryck på ventilationsvisningen	 eller  eller 
Välj timer	Tryck på 	Timer-visning på och visningen visar 10 min.

Stänga av ventilationstimer:		
Manövrering	Manöverpanel	visning
Välj ventilation	Tryck på ventilationsvisningen	 eller  eller 
Välj timer	Tryck på 	Timer-visning av

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Innan du rengör hällen efter matlagning måste du först låta den svalna.

Annars finns det risk för brännskador. Rengör den smutsiga hällen regelbundet. Använd en fuktad trasa och lite rengöringsmedel. Torka sedan torrt med en ren trasa.

- Produkten måste vara avstängd vid rengöring.
- Rengöring av produkten med ångrengörare eller högtryckstvätt är inte tillåtet av säkerhetsskäl.
- Använd aldrig skurande eller aggressiva rengöringsmedel såsom grill- och ugnsspray, fläck- eller rostborttagning, skursand eller svampar med repande yta.
- Torka sedan hällen torr med en ren trasa.
- Om socker, plast eller aluminiumfolie hamnar på hällen av misstag bör man stänga av hällen snarast möjligt och ta bort dessa saker omedelbart. Var mycket försiktig; risk för brännskador. Avlägsna dessa omedelbart efter frånslagning av kokzonerna.

VAD GÖRA OM...

Hällen eller kokzonerna kan inte knäppas på:

- Hällen är felaktigt ansluten till elnätet.
- Säkringen i husinstallationen är inte rätt isatt, eller är defekt.
- Hällen är låst.
- Sensorknapparna är täckta med vatten eller smuts.
- En gryta eller föremål täcker knapparna.

I visningen visas [U]:

- Kokkärlet står inte på kokzonen.
- Kokkärlet passar inte för induktion.
- Grytans botten diameter är för liten för denna kokzon.

I visningen visas [E]:

- Lossa produkten från nätet och anslut den igen.
- Kontakta kundtjänst.

En kokzon eller hela hällen slås ifrån:

- Säkerhetsfrånslaget har löst ut.
- Någon har glömt att stänga av en kokzon.
- Flera sensorknappar är övertäckta.

- Grytan är tom och överhettad.
- Genom överhettning har elektroniken automatiskt reducerat effekten resp. stängts av automatiskt.

Kylfläkten fortsätter gå efter frånslagning:

- Detta är inget fel. Fläkten fortsätter gå tills att produkten har svalnat.
- Fläkten stängs av automatiskt.

Uppkoksautomatiken går inte igång:

- Kokzonen är fortfarande het [H]
- Det högsta effektsteget är inkopplat [9]

Visning [U]:

- Återfinns i kapitel Varmhållningssteg.

Visning [II]:

- Återfinns i kapitel Stop&Go-funktion.

I visningen visas  eller [Er03]:

- Ett föremål eller en vätska täcker över knapparna. Visningen försvinner när knapparna släpps eller rengörs.

I visningen visas [E2]:

- Hällen är överhettad, låt den svala först och knäpp på den igen sedan.

I visningen visas [E8]:

- Fläktens luftingång är blockerad, åtgärda blockeringen.

I visningen visas [U400]:

- Hällen är inte ansluten till nätet. Kontrollera förbindningen och slå på hällen.

I visningen visas [Er47]:

- Hällen är inte ansluten till nätet. Kontrollera förbindningen och slå på hällen.

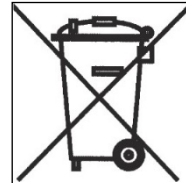
Om något av ovannämnda problem kvarstår måste du kontakta kundtjänst.

MILJÖSKYDD

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och kan återvinnas.

Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla råmaterial. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet

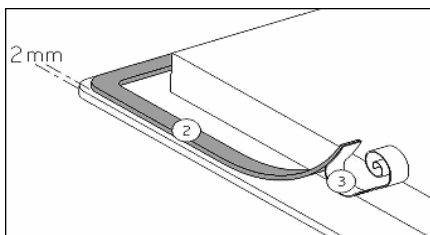
- Därför får de uttjänta produkterna aldrig kastas med övrigt avfall.
- Lämna dem till kommunens återvinningscentral för el- och elektronikskrot.



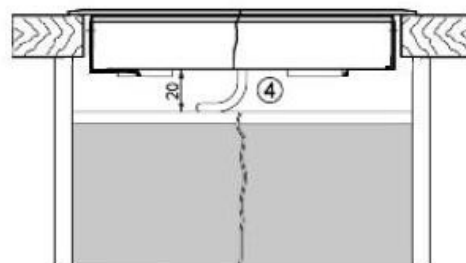
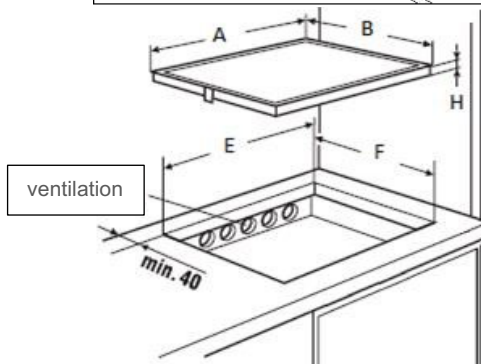
MONTERINGSHÄNVISNINGAR

Montering och anslutning får utföras endast av behörig fackman. Användaren måste tillse att de lokalt gällande standarderna beaktas.

Tätning inbyggnad



Limma fast tätningen (2), när skyddsfolien har tagits av (3), med 2 mm avstånd från glasets ytterkant.



Inbyggnad

Infogningsdimensioner:

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **Avståndet från utsnittet till en vägg och/eller en möbel måste vara minst 40 mm.**
- Denna apparat uppfyller typ Y avseende skydd mot brandfara. Endast produkter av denna typ får byggas in på ena sidan mot invidstående högskåp eller väggar. **OBS: Å andra sidan får dock inga möbler eller apparater vara högre än hällen.**
- Arbetsbänken måste vara bearbetad med värmebeständigt lim (75 °C).
- Väggslutlisterna måste vara värmebeständiga.
- Hällen får inte byggas in ovanpå spisar utan fläkt, diskmaskiner, tvättmaskiner eller torktumlare.
- För att erhålla tillräcklig ventilation av elektroniken i hällen krävs **en luftspalt på 20 mm under hällen.**
- Om det finns en låda under hällen får inga antändliga föremål, t.ex. sprayburkar, förvaras i lådan.
- Mellan produkten och en fläktkåpa måste det säkerhetsavstånd iakttas vilket anges av tillverkaren. Om uppgifter saknas måste detta avstånd vara minst 650 mm.
- Det måste säkerställas att hällens anslutningskabel inte är utsatt för mekaniska belastningar efter inbyggnaden, t.ex. genom lådor.
- Snittytorna i arbetsbänkar skall förseglas med speciallack, silikongummi eller gjutharts för att förhindra svällning p.g.a. fukt. Den medlevererade tätningstejpen skall monteras noggrant.
- **Limma aldrig in hällen med silikon!** Det går då inte att vid senare tillfälle demontera hällen utan att något förstörs.
- Använd inga olämpliga skyddsgaller eller skyddsanordningar för hällen. Det kan orsaka olycksfall.

Ventilation

- Underskåpets bakvägg skall vara öppen invid arbetsbänkutskärringen så att luftväxling kan ske.
- Avståndet mellan induktionshäll och köksmöbler resp. inbyggnadsapparater skall väljas så att tillräckling ventilation och avluftning för induktionen är säkerställd.
- Alltför kraftig värmeutveckling underifrån t.ex. från en ugn utan tvärströmsfläkt, skall undvikas.
- Om pyrolysdrift äger rum i inbyggnadsspisar får induktionshällerna inte användas.

ELANSLUTNING

- För anslutningen av produkten till elnätet skall behörig elektriker anlitas, vilken känner till och iakttagert nationella föreskrifter från lokala energiförsörjningsbolag.
- Beröringsskyddet för driftsisolerade delar måste vara säkerställt efter montering.
- Att de erforderliga anslutningsdata överensstämmer med nätdata återfinns på typskylten.
- Produkten skall kunna skiljas från nätet på alla poler med frånskiljningsanordningar. I frånslaget tillstånd måste ett kontaktavstånd på 3 mm finnas. Som lämpliga frånskiljningsanordningar gäller Ls-brytare, säkringar och relän.
- Installationen måste vara skyddad med säkringar. Elkablar måste vara perfekt täckta av inbyggnaden.
- Om produkten inte är utrustad med en åtkomlig kontakt måste andra frånskiljningsmöjligheter övervägas vid fast inbyggnad enligt monteringsanvisningarna.
- Tilledningskabeln måste placeras så att hällens heta delar inte vidrörs.

Se upp!

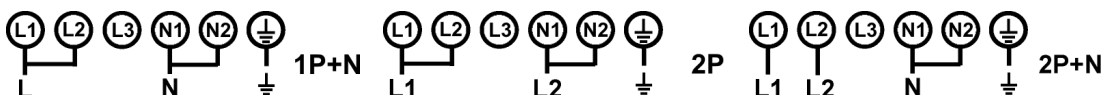
Denna produkt är dimensionerad endast för strömförsörjning 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Anslut alltid även skyddsledaren. Beakta anslutningsschemat.

Anslutningsboxen sitter på produktens undersida. För att öppna kåpan: använd en skruvmejsel och skjut in den i de härför avsedda öppningarna. Dra åt skruvarna i anslutningsklämblocket efter 4 veckor.

Modeller 3 och 4 värmezoner: 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Nät	Anslutning	Diameter	Kabel	Säkring
230V~50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) enligt standard EN 60 335-2-6



Anslutning av hällen

För de olika anslutningsmöjligheterna använder man polbryggorna av mässing, vilka sitter i huset

Enfas anslutning 230V~1P+N:

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma L1 och L2, sedan mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L på anslutningsklämma L1 eller L2.

Tvåfas anslutning 400V~2P+N:

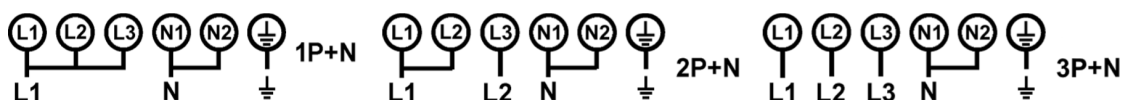
Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L1 på anslutningsklämma L1 och fas L2 på anslutningsklämma L2.

Modell 5 värmezoner: 5II94291

Nät	Anslutning	Diameter	Kabel	Säkring
230V~50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) enligt standard EN 60 335-2-6



Anslutning av hällen

För de olika anslutningsmöjligheterna använder man polbryggorna av mässing, vilka sitter i huset

Enfas anslutning 230V~1P+N:

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma L1 och L2, sedan mellan anslutningsklämma L2 och L3 och sedan mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L på anslutningsklämma L1 eller L2 eller L3.

Tvåfas anslutning 400V~2P+N:

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma L1 och L2, sedan mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L1 på anslutningsklämma L1 eller L2 och fas L2 på anslutningsklämma L3.

Trefas anslutning 400V~3P+N

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L1 på anslutningsklämma L1, fas L2 på anslutningsklämma L2 och fas L3 på anslutningsklämma L3.

Modell 2 värmezoner: 5IZ34291

Nät	Anslutning	Diameter	Kabel	Säkring
230V~50/60Hz	1 fas + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) enligt standard EN 60 335-2-6

Se upp! Sätt i trådarna korrekt och dra åt skruvarna ordentligt.

Vi är inte ansvariga för olyckshändelser orsakade av felaktig anslutning eller av obefintlig eller bristfällig jordningsanslutning.

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 (modelos 5I184251,5I194291)
 - 18 Seguro para niños / Bloqueo de la vitrocerámica
 - 18 Función Grill (modelos 5I184251,5I194291)
-

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

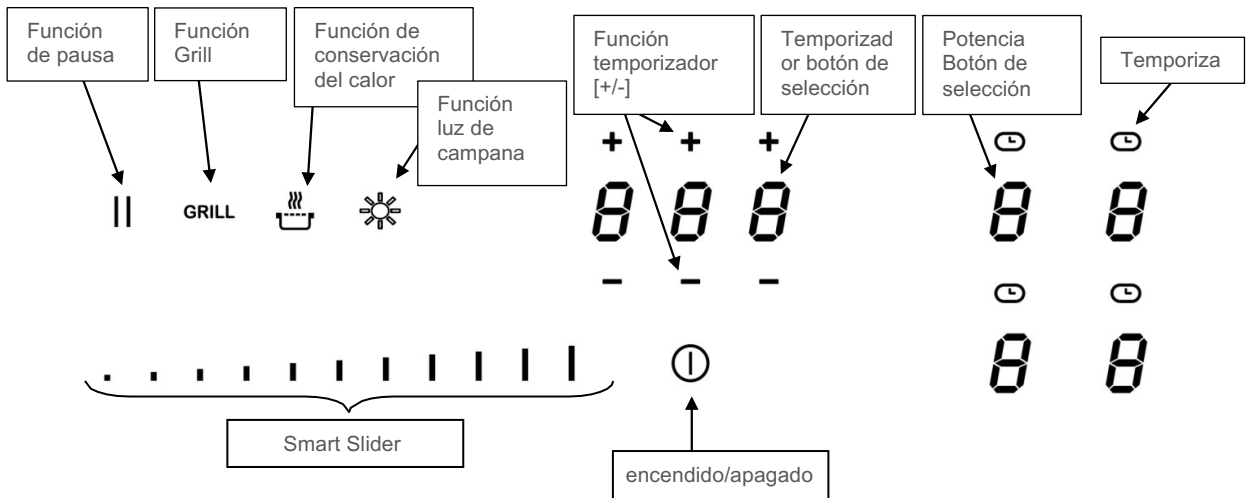
Tipo	5IE64253	5IE84252	5II84251	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Potencia total	7400W	7400 W	7400 W	7400 W	6700 W	3700 W
Consumo de energía de la placa de cocina EChob**	172,9 Wh/kg	180 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Placa de cocina delantera izquierda	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Potencia Booster*	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Batería de cocina estandarizada categoría**	C	A	C	C	C	A
Consumo de energía ECcw**	159,5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Placa de cocina trasera izquierda	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Dimensiones mínimas de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Potencia Booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Batería de cocina estandarizada categoría**	C	C	C	C	B	B
Consumo de energía ECcw**	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg

Placa de cocina trasera derecha	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Dimensiones mínimas de la base del recipiente, diámetro	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Potencia nominal*	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Potencia Booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Batería de cocina estandarizada categoría**	C	C	B	B	-	-
Consumo de energía ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Placa de cocina delantera derecha	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Dimensiones mínimas de la base del recipiente, diámetro	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Potencia nominal*	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Potencia Booster*	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Batería de cocina estandarizada categoría**	B	B	A	A	D	-
Consumo de energía ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Placa central	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Dimensiones mínimas de la base del recipiente, diámetro	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Potencia nominal*	-	-	-	2300 W	-	-
Potencia Booster*	-	-	-	3000 W	-	-
Batería de cocina estandarizada categoría**	-	-	-	C	-	-
Consumo de energía ECcw**	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* 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).

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].

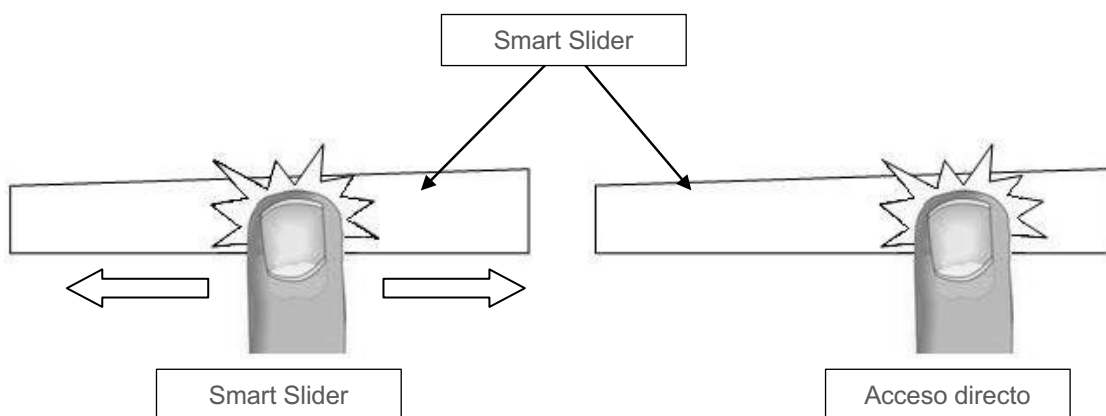
FUNCIÓN TOUCH CONTROL

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 10 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 10 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 y 999 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, 5II84251, 5II94291)

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, 5II84251, 5II94291)

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:

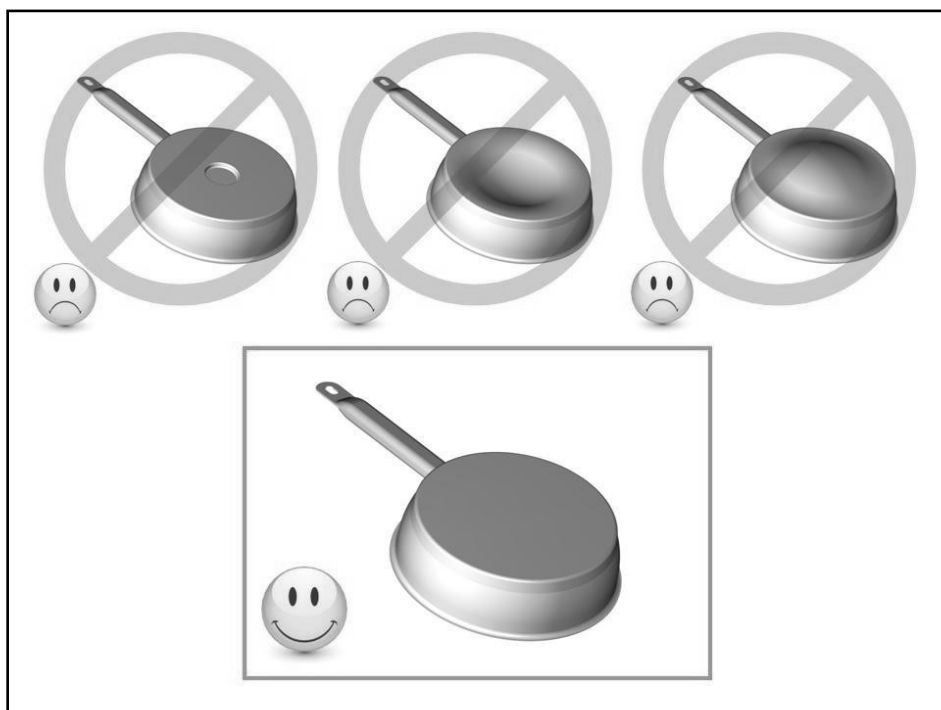
- Vierta un poco de agua en el recipiente y colóquelo sobre la placa de inducción. Seleccione el nivel de potencia [9] de la placa. El agua debería calentarse en unos segundos.
- Acerque un imán a la base del recipiente. Si el imán se adhiere, el recipiente es compatible.

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.	[8]
Cambiar de semiautomático a automático	pulsar [8] 3 seg.	[8]
Cambiar de automático a manual	pulsar [8] 3 seg.	[8]
Cambiar de manual a semiautomático	pulsar [8] 3 seg.	[8]

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. spray 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.

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.

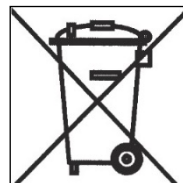
Si alguna de las circunstancias anteriores persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.

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

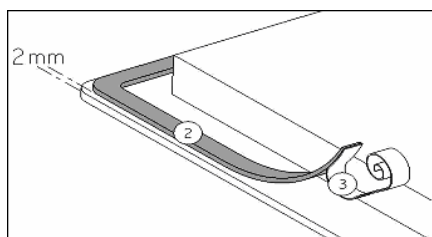
- Por ello, no deseche su aparato usado junto con los residuos domésticos.
- Utilice en su lugar los puntos de recogida proporcionados por su municipio para la devolución y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos usados.



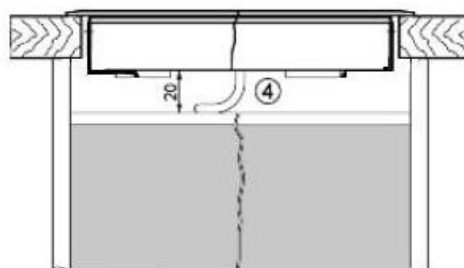
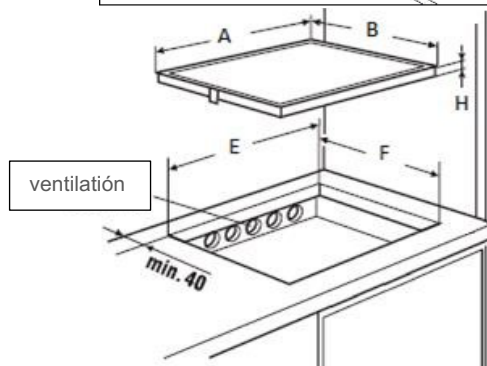
INDICACIONES DE MONTAJE

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	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 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
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!

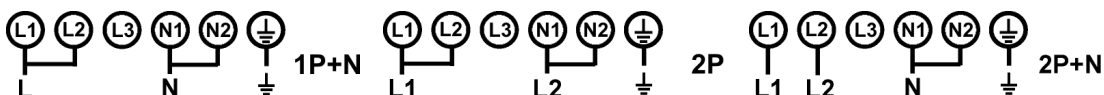
Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para una alimentación de corriente de 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Conecte siempre el conductor protector. Tenga en cuenta el esquema de conexión.

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, 5IE84252, 5II84251, 5IB64211

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
230V~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 1.5 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 230V~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:

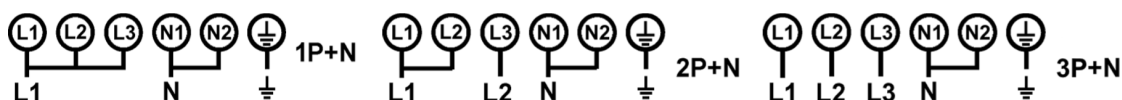
Coloque un puente entre los bornes de conexión N1 y N2.

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
230V~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 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 x 1.5 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 230V~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
230V~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