




**Bedienungsanleitung
Instruction manual**

**5IE64253
5IE84252
5II84251
5II84353
5II94291
5IB64211
5IZ34291**

Register your
new device on
YourBlaupunkt:
**blaupunkt-
einbaugeräte.com**



Enjoy it.

**Kochfeld autark, Induktion
Stand-alone hob, induction**

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 Beendung der Garantie. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf dem Kochfeld oder seiner Umgebung auftreten können.

GERÄTEBESCHREIBUNG

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

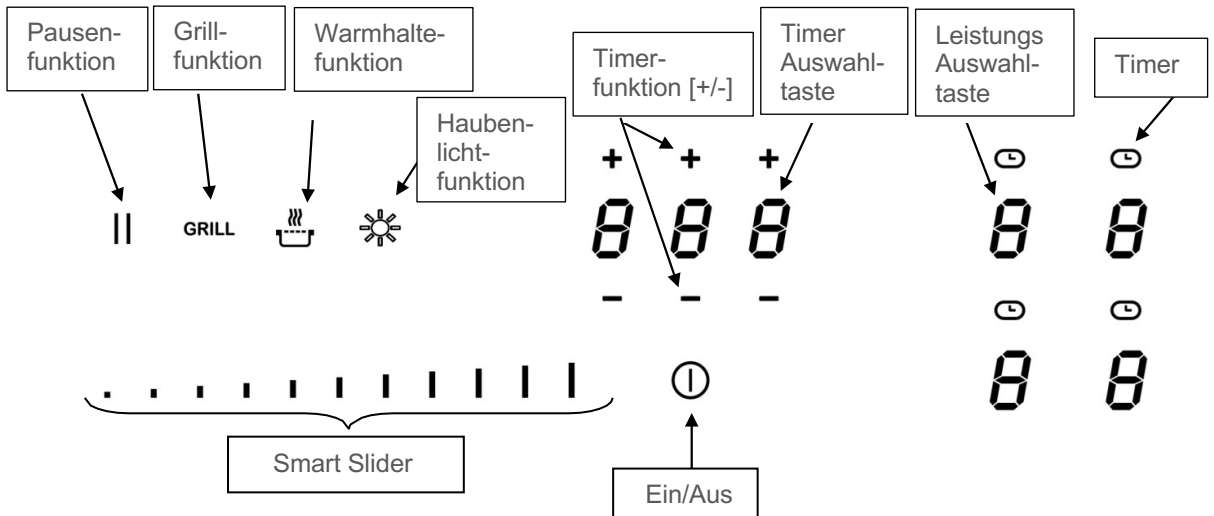
Typ	5IE64252	5IE64253	5IE84252	5II84251/5II84353	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Gesamt Leistung	7400W	7400W	7400 W	7400 W	10400 W	6700 W	3700 W
Energieverbrauch des Kochfeldes EChob**	180.0 Wh/kg	172.9 Wh/kg	180.0 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Vordere linke Kochzone	Ø 200 mm	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2300 W	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster Leistung*	3000 W	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	A	C	C	C	A
Energieverbrauch ECcw**	182.9 Wh/kg	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	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	C	C	C	C	B	B
Energieverbrauch ECcw**	191.8 Wh/kg	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	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominal Leistung*	2300 W	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster Leistung*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	C	B	B	-	-
Energieverbrauch ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Vordere rechte Kochzone	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Mindestmaß Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster Leistung*	2100 W	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	B	B	A	A	D	-
Energieverbrauch ECcw**	162.7 Wh/kg	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 ECcw**	-	-	-	-	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].

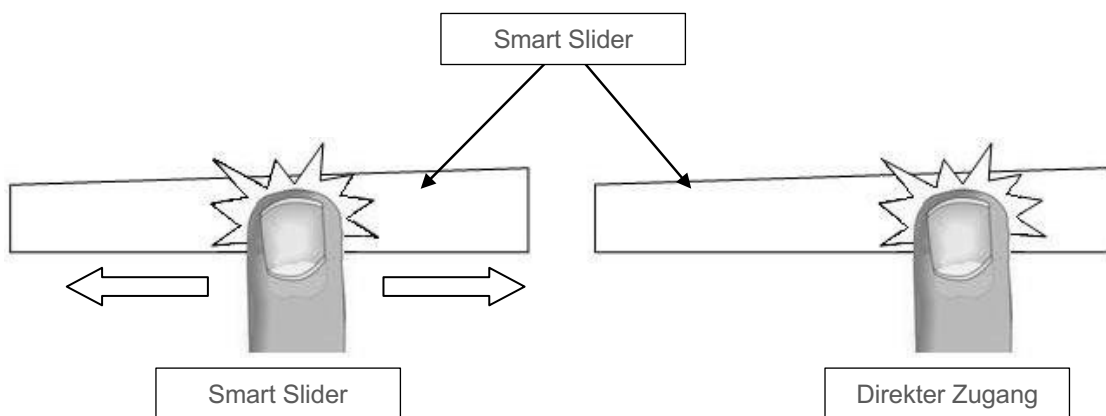
TOUCH CONTROL-FUNKTION

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 [①] 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 Auswahlstasten	[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:

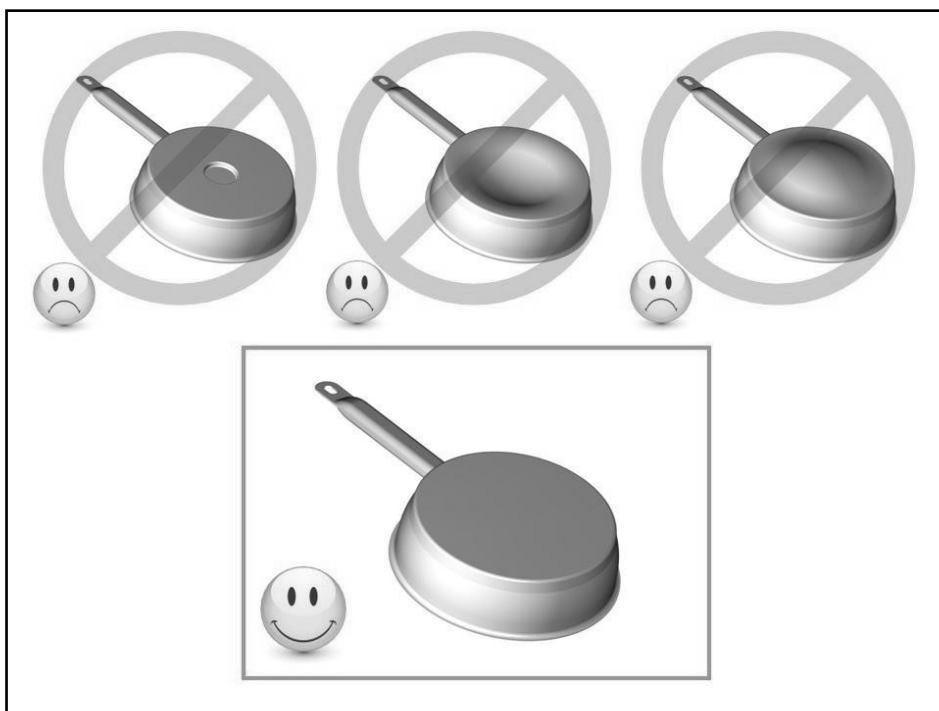
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

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 [1] 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.

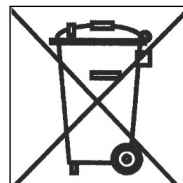
Sollte eines der obengenannten Zeichen andauern, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

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.

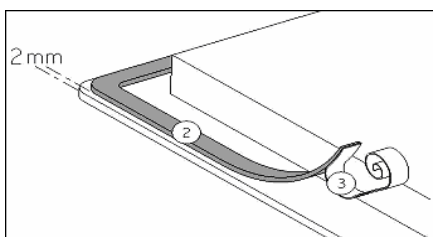
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



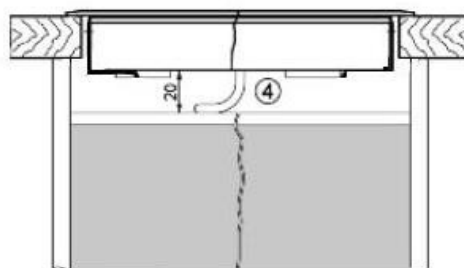
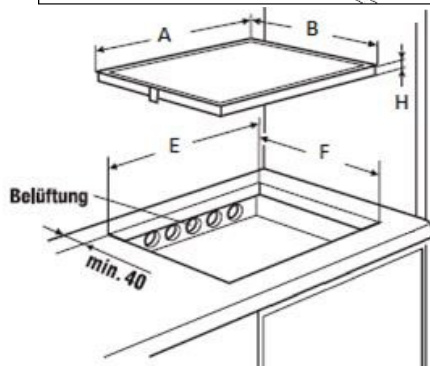
MONTAGEHINWEISE

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

Einfüßdimensionen:

	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
5II84353	784 mm	524 mm	750 mm	490 mm	54 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.

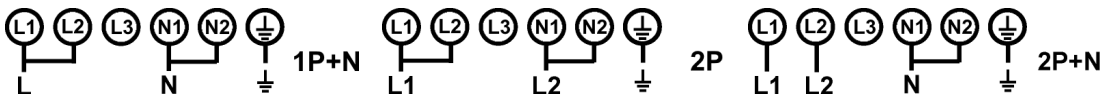
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an. Beachten Sie das Anschlussschema.

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, 5II84353, 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:

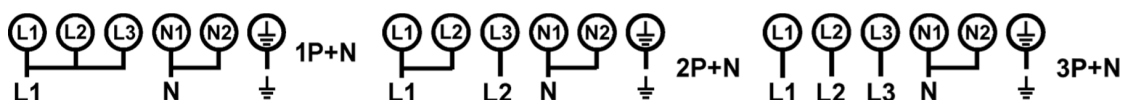
Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should not clean and maintain this appliance.

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

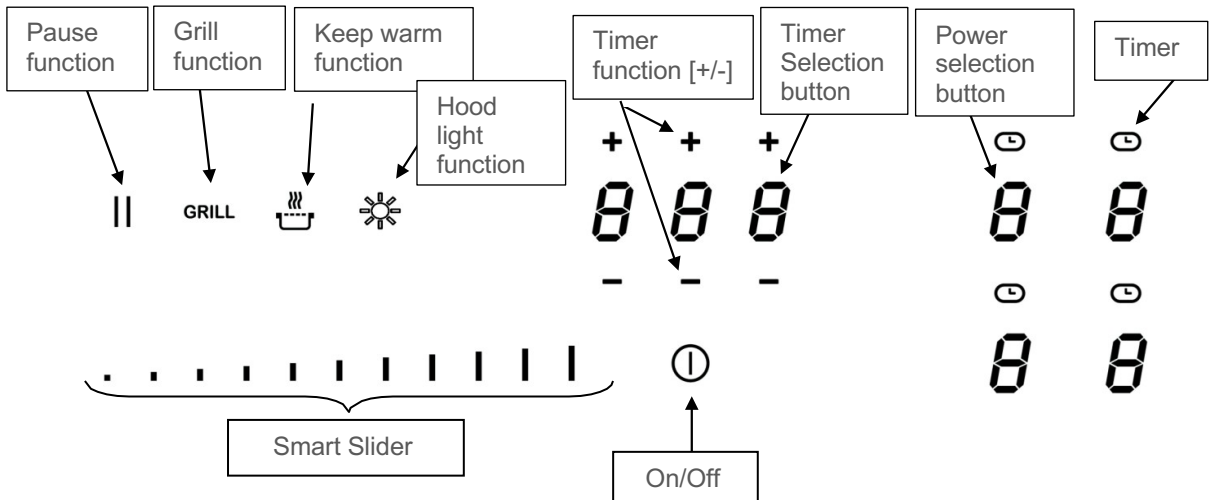
Type	5IE64252	5IE64253	5IE84252	5II84251/5II84353	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Total power	7400W	7400W	7400 W	7400 W	10400 W	6700 W	3700 W
Energy consumption of the hob EChob**	180.0 Wh/kg	172.9 Wh/kg	180.0 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Front left cooking zone	Ø 200 mm	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Minimum pot base diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2300 W	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster power*	3000 W	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Standardised cookware category**	C	C	A	C	C	C	A
Energy consumption ECcw**	182.9 Wh/kg	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	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimum pot base diameter	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster power*	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Standardised cookware category**	A	C	C	C	C	B	B
Energy consumption ECcw**	191.8 Wh/kg	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	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Minimum pot base diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominal power*	2300 W	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster power*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Standardised cookware category**	C	C	C	B	B	-	-
Energy consumption EC _{cw} **	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Front right cooking zone	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Minimum pot base diameter	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominal power*	1400 W	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster power*	2100 W	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Standardised cookware category**	B	B	B	A	A	D	-
Energy consumption EC _{cw} **	162.7 Wh/kg	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 EC _{cw} **	-	-	-	-	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.

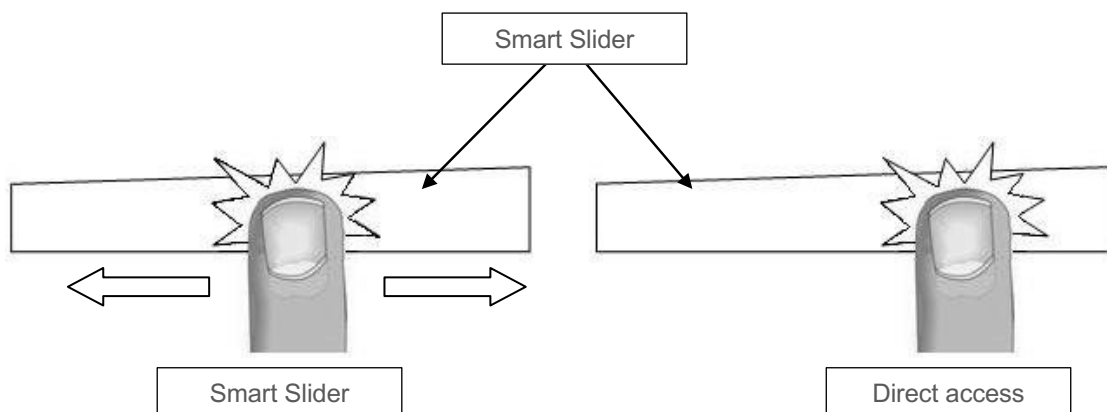
TOUCH CONTROL FUNCTION

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, 5II84353, 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, 5II84353, 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:

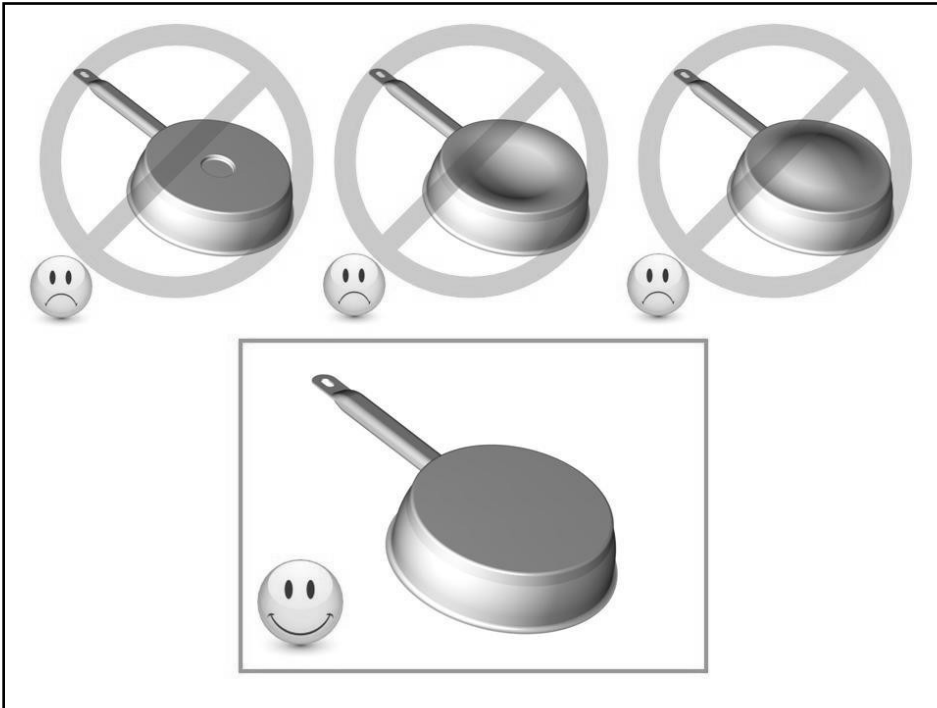
- Fill the cookware with some water and place them on the induction cooking zone. Switch on the cooking zone at power level [9]. This water must heat up in a few seconds.
- Hold a magnet against the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is suitable.

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.

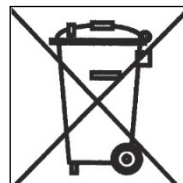
If any of the above signs persist, please contact customer service.

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.

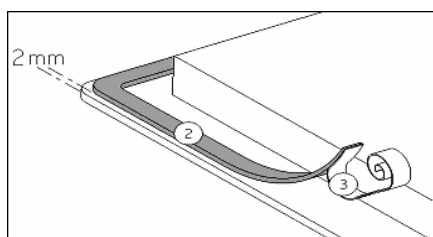
- For this reason, never dispose of your old appliance in the residual waste.
- Instead, use the collection point provided by your local authority to return and recycle old electrical and electronic equipment.



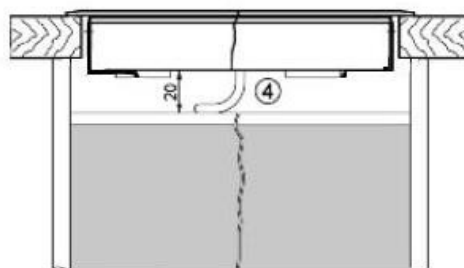
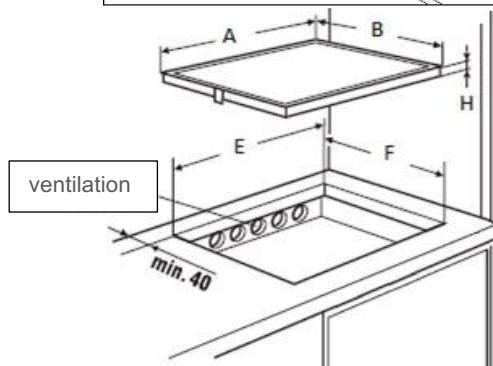
INSTALLATION INSTRUCTIONS

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
5II84353	784 mm	524 mm	750 mm	490 mm	54 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!

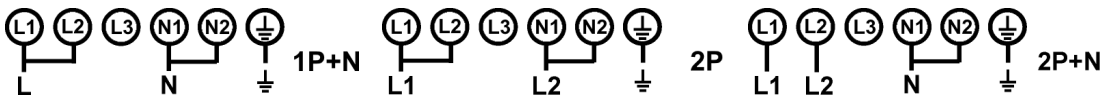
This appliance is only designed for a power supply of 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Always connect the protective conductor. Please observe the wiring diagram.

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, 5II84353, 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.

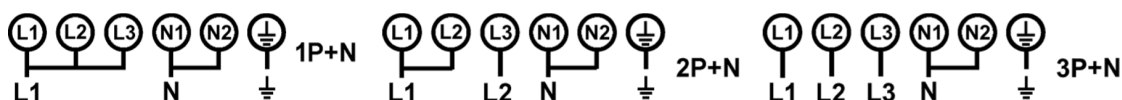
Two-phase connection 400V~2P+N:

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.

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