



Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning

5IE64253

5IE84252

5II84251

5II84353

5II94291

5IB64211

5IZ34291

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



Enjoy it.

Piano cottura autonomo, induzione
Fristående matlagingsyta, induktion

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, cucchiari e coperchi, non vanno disposti sul piano cottura, poiché potrebbero diventare molto caldi.
- In genere è bene non appoggiare oggetti metallici (ad es. cucchiari, 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

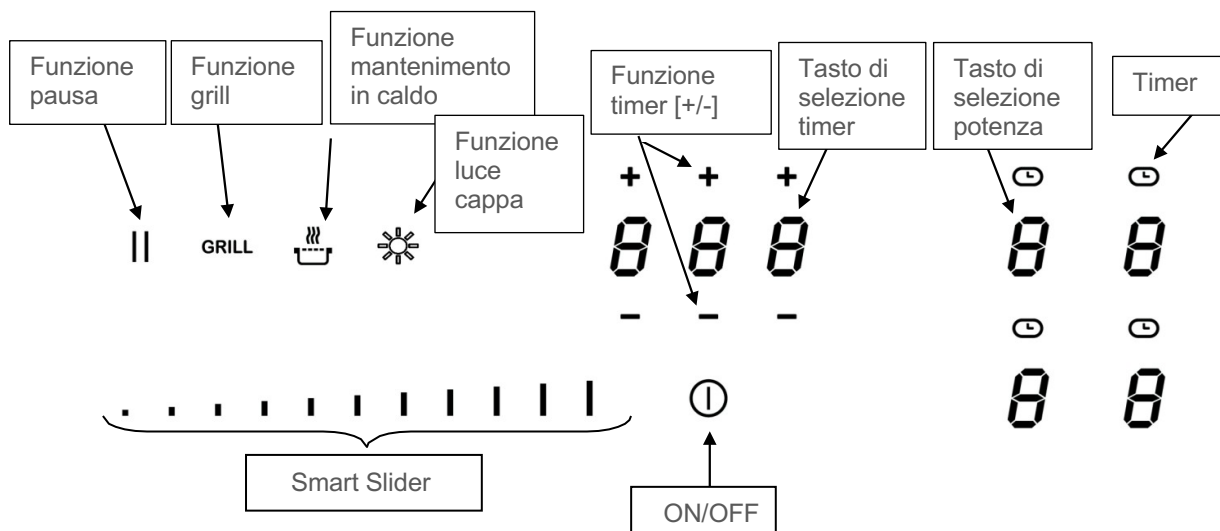
| Tipo | 5IE64252 | 5IE64253 | 5IE84252 | 5II84251/5II84353 | 5II94291 | 5IB64211 | 5IZ34291 |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------------|-------------|-------------|-------------|
| Potenza complessiva | 7400W | 7400W | 7400 W | 7400 W | 10400 W | 6700 W | 3700 W |
| Consumo energetico del piano cottura 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 |
| Zona di cottura anteriore sinistra | Ø 200 mm | 210x190mm | Ø 160 mm | 210x190mm | 210x190mm | Ø 200 mm | Ø 160 mm |
| Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 90 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 90 mm |
| Potenza nominale* | 2300 W | 2100 W | 1400 W | 2100 W | 2100 W | 2300 W | 1400 W |
| Potenza Booster* | 3000 W | 3000 W | 2100 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 2100 W |
| Categoria stoviglie standard** | C | C | A | C | C | C | A |
| Consumo energetico 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 |
| Zona di cottura posteriore sinistra | Ø 160 mm | 210x190mm | Ø 200 mm | 210x190mm | 210x190mm | Ø 160 mm | Ø 160 mm |
| Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie | Ø 90 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 90 mm | Ø 90 mm |
| Potenza nominale* | 1400 W | 2100 W | 2300 W | 2100 W | 2100 W | 1400 W | 1400 W |
| Potenza Booster* | 2100 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 2100 W | 2100 W |
| Categoria stoviglie standard** | A | C | C | C | C | B | B |
| Consumo energetico 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 |

| | | | | | | | |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---|
| Zona di cottura posteriore destra | Ø 200 mm | Ø 200 mm | Ø 200 mm | 210x190mm | 210x190mm | - | - |
| Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | - | - |
| Potenza nominale* | 2300 W | 2300 W | 2300 W | 2100 W | 2100 W | - | - |
| Potenza Booster* | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | - | - |
| Categoria stoviglie standard** | C | C | C | B | B | - | - |
| Consumo energetico EC _{cw} ** | 182.9 Wh/kg | 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 | Ø 160 mm | 210x190mm | 210x190mm | Ø 250 mm | - |
| Dimensione minima diametro fondo delle stoviglie | Ø 90 mm | Ø 90 mm | Ø 90 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | - |
| Potenza nominale* | 1400 W | 1400 W | 1400 W | 2100 W | 2100 W | 2300 W | - |
| Potenza Booster* | 2100 W | 2100 W | 2100 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | - |
| Categoria stoviglie standard** | B | B | B | A | A | D | - |
| Consumo energetico 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 | - |
| 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 EC _{cw} ** | - | - | - | - | 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 |
| II | 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].

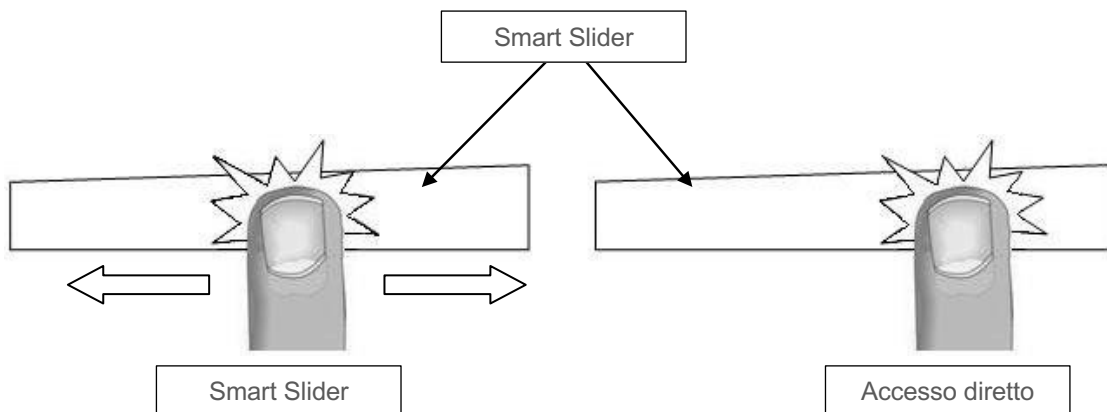
FUNZIONAMENTO DEL TOUCH CONTROL

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, 5II84353, 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, 5II84353, 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:

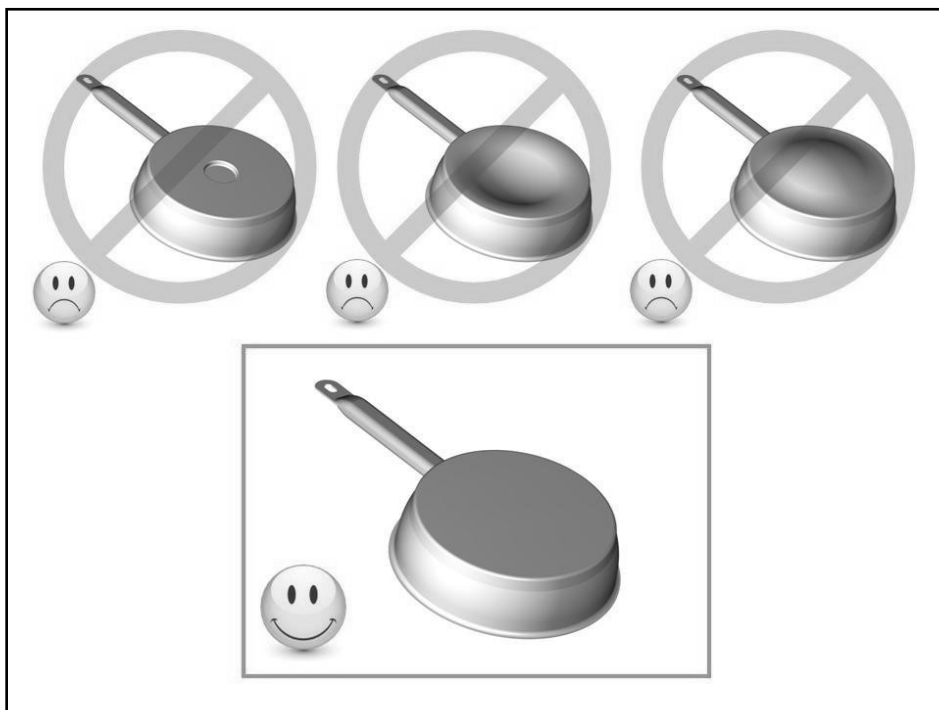
- Riempire la pentola con un po' d'acqua e appoggiarla sulla zona di cottura a induzione. Accendere la zona di cottura sul livello di potenza [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Tenere un magnete contro il fondo della pentola. Se il magnete aderisce, significa che la pentola è idonea.

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 CAPPA (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 CAPPA

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 | Premere l'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 | Premere l'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.

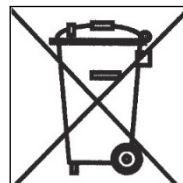
Se uno qualsiasi degli indicatori precedenti persiste, si prega di contattare il servizio clienti.

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.

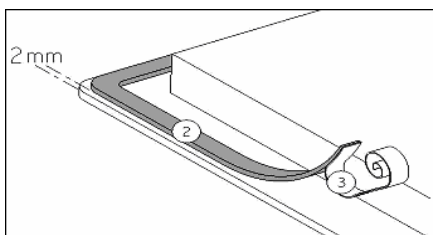
- Per questo motivo, non smaltire mai il vecchio apparecchio nei rifiuti indifferenziati.
- Utilizzare invece il punto di raccolta istituito dal proprio comune per la restituzione e il riciclaggio di rifiuti di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche.



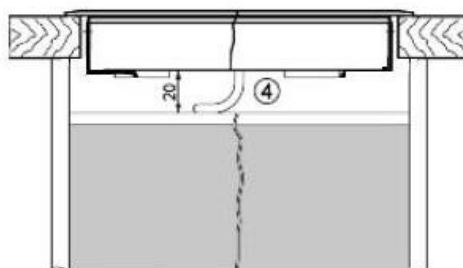
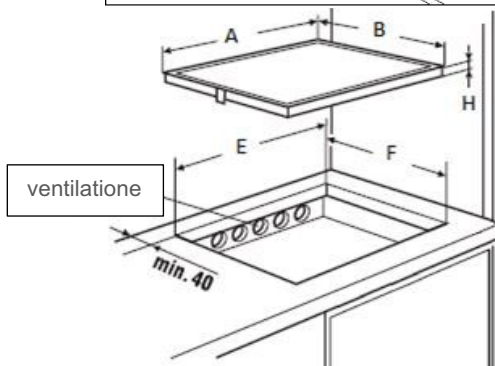
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

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 |
| 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 |

- **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.

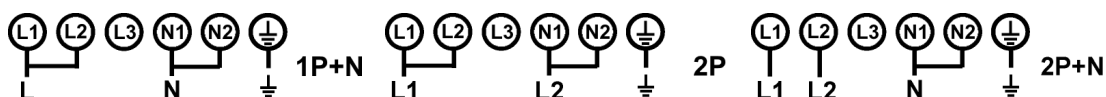
Attenzione!

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, 5II84353, 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

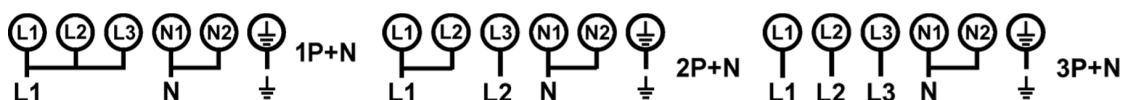
Posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

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 matlagningssytan 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 pacemakerns 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 förtyd. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som kan uppstå på hällen eller dess omgivning.

PRODUKTBESKRIVNING

TEKNISK BESKRIVNING

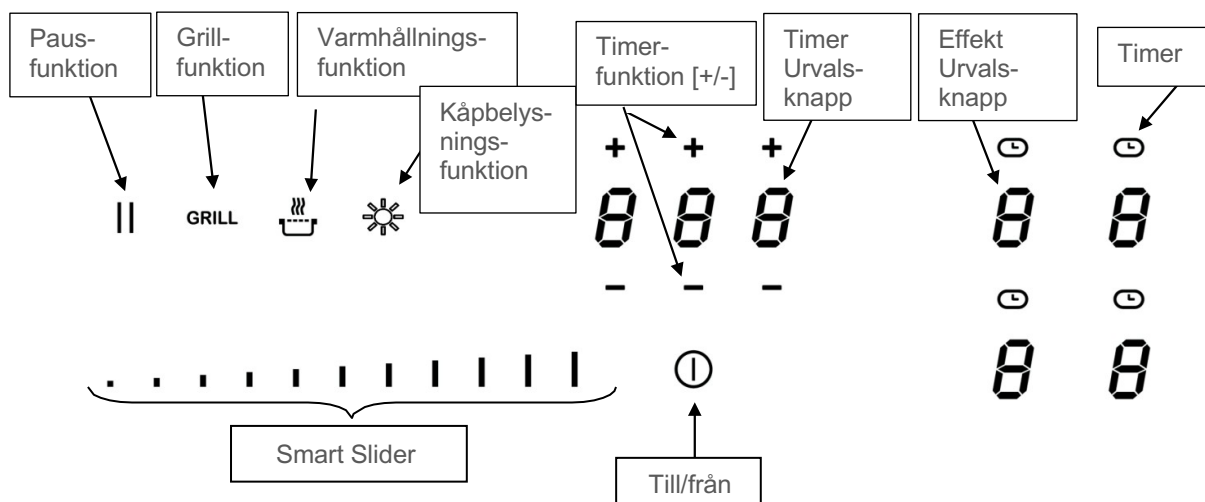
| Typ | 5IE64252 | 5IE64253 | 5IE84252 | 5II84251/5II84353 | 5II94291 | 5IB64211 | 5IZ34291 |
|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------|-------------|-------------|-------------|
| Effekt totalt | 7400W | 7400W | 7400 W | 7400 W | 10400 W | 6700 W | 3700 W |
| Energiförbrukning för hällen 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 |
| Främre vänster kokzon | Ø 200 mm | 210x190mm | Ø 160 mm | 210x190mm | 210x190mm | Ø 200 mm | Ø 160 mm |
| Minimimått grytbotten diameter | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 90 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 90 mm |
| Nominell effekt* | 2300 W | 2100 W | 1400 W | 2100 W | 2100 W | 2300 W | 1400 W |
| Booster-effekt* | 3000 W | 3000 W | 2100 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 2100 W |
| Standardiserade kokkärl kategori** | C | C | A | C | C | C | A |
| Energiförbrukning 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 |
| Bakre vänster kokzon | Ø 160 mm | 210x190mm | Ø 200 mm | 210x190mm | 210x190mm | Ø 160 mm | Ø 160 mm |
| Minimimått grytbotten diameter | Ø 90 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 90 mm | Ø 90 mm |
| Nominell effekt* | 1400 W | 2100 W | 2300 W | 2100 W | 2100 W | 1400 W | 1400 W |
| Booster-effekt* | 2100 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 2100 W | 2100 W |
| Standardiserade kokkärl kategori** | A | C | C | C | C | B | B |
| Energiförbrukning 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 |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---|
| Bakre höger kokzon | Ø 200 mm | Ø 200 mm | Ø 200 mm | 210x190mm | 210x190mm | - | - |
| Minimimått grytbotten diameter | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | - | - |
| Nominell effekt* | 2300 W | 2300 W | 2300 W | 2100 W | 2100 W | - | - |
| Booster-effekt* | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | - | - |
| Standardiserade kokkärl kategori** | C | C | C | B | B | - | - |
| Energiförbrukning EC _{cw} ** | 182.9 Wh/kg | 182.9 Wh/kg | 182.9 Wh/kg | 188 Wh/kg | 188 Wh/kg | - | - |
| Främre höger kokzon | Ø 160 mm | Ø 160 mm | Ø 160 mm | 210x190mm | 210x190mm | Ø 250 mm | - |
| Minimimått grytbotten diameter | Ø 90 mm | Ø 90 mm | Ø 90 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | Ø 110 mm | - |
| Nominell effekt* | 1400 W | 1400 W | 1400 W | 2100 W | 2100 W | 2300 W | - |
| Booster-effekt* | 2100 W | 2100 W | 2100 W | 3000 W | 3000 W | 3000 W | - |
| Standardiserade kokkärl kategori** | B | B | B | A | A | D | - |
| Energiförbrukning 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 matlagingszon | - | - | - | - | Ø 200 mm | - | - |
| Minimimått grytbotten diameter | - | - | - | - | Ø 110 mm | - | - |
| Nominell effekt* | - | - | - | - | 2300 W | - | - |
| Booster-effekt* | - | - | - | - | 3000 W | - | - |
| Standardiserade kokkärl kategori** | - | - | - | - | C | - | - |
| Energiförbrukning EC _{cw} ** | - | - | - | - | 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 matlagingskärl | 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].

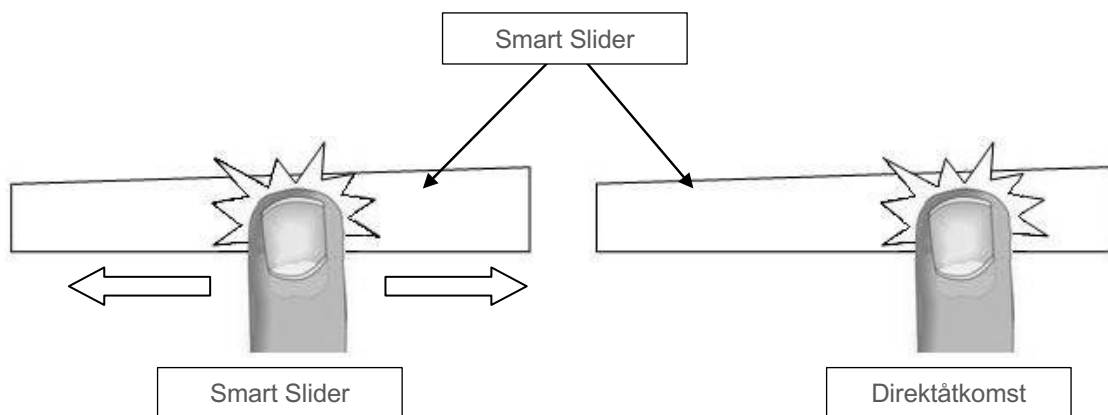
TOUCH CONTROL-funktion

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.

Induktionen 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 matlagingszonerna 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, 5II84353, 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, 5II84353, 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:

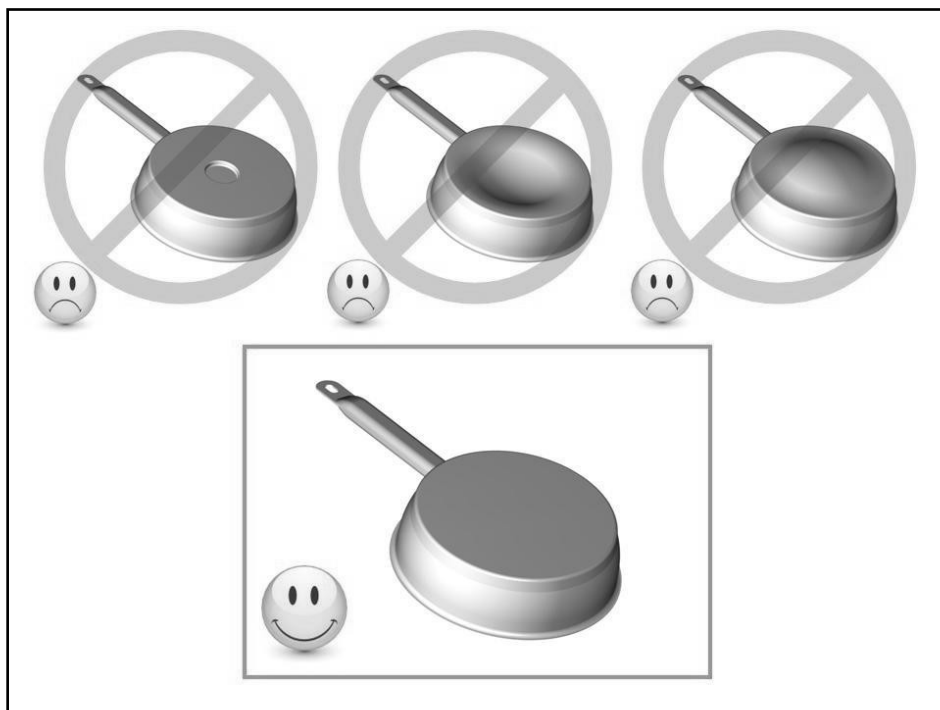
- Fyll kärlet med lite vatten och placera det på induktionskokzonen. Slå på kokzonen till effektsteg [9]. Vattnet måste bli varmt på några sekunder.
- Håll en magnet på grytans botten. Om magneten sitter kvar, är grytan lämplig.

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 matlagningsresultatet.

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

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. Kokkärlet 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 tänder 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 frånslogna (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.

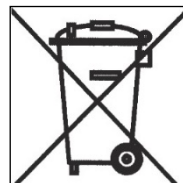
Om något av ovannämnda problem kvarstår måste du kontakta kundtjänst.

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

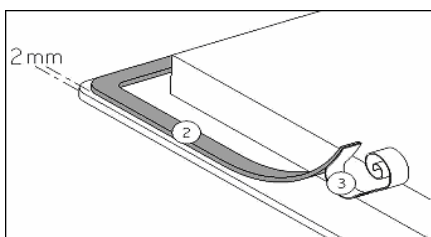
- Därför får de uttjänta produkterna aldrig kastas med övrigt avfall.
- Lämna dem till kommunens återvinningscentral för el- och elektronikskrot.



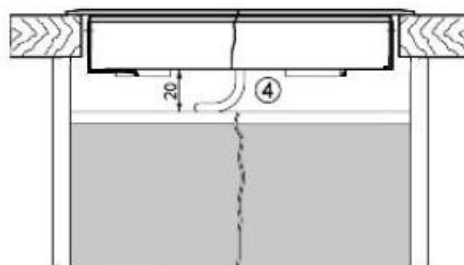
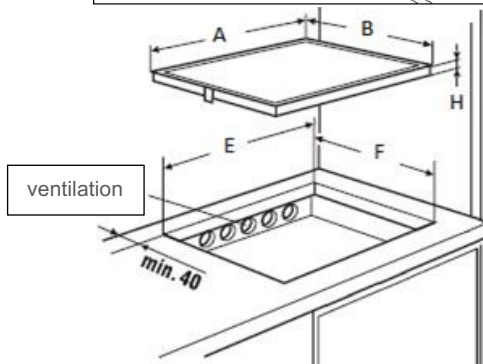
MONTERINGSHÄNVISNINGAR

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 |
| 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 |

- **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).
- Väggslotslisterna 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!

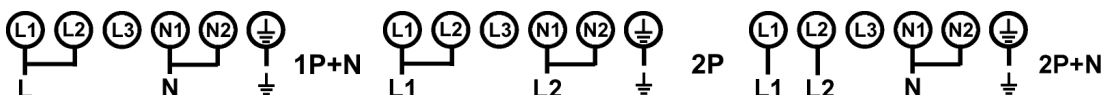
Denna produkt är dimensionerad endast för strömförsörjning 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Anslut alltid även skyddsledaren. Beakta anslutningsschemat.

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, 5II84353, 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:

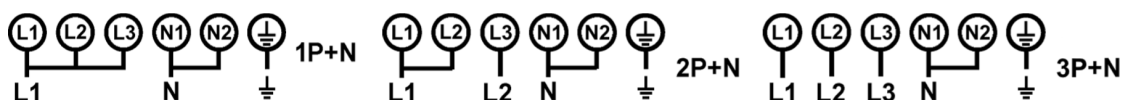
Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma N1 och N2.

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.

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