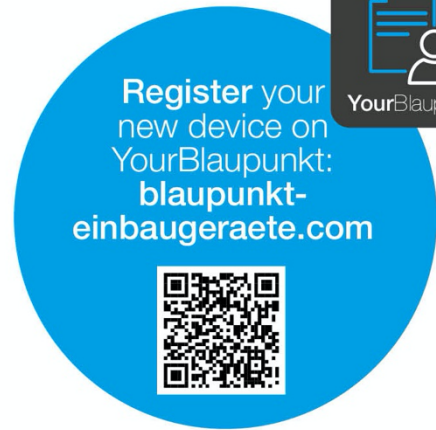




**Bedienungsanleitung**  
**Instruction manual**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Bruksanvisning**  
**Instrucciones de uso**  
**Betjeningsvejledning**  
**Bruksanvisning**



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



**5IX60290**  
**5IX80290**

***Enjoy it.***

**Kochfeld autark, Induktion**  
**Stand-alone hob, induction**  
**Table de cuisson autonome à induction**  
**Kookveld zelfstandig, inductie**  
**Piano cottura autonomo, induzione**  
**Fristående matlagningssyta, induktion**  
**Placa de vitrocerámica independiente, inducción**  
**Selvregulerende kogefelt, induktion**  
**Platetopp selvstendig, induksjon**

# INHALTSVERZEICHNIS

## **3 SICHERHEIT**

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

## **7 GERÄTEBESCHREIBUNG**

- 7 Technische Beschreibung
  - 8 Bedienfeld
- 

## **8 BEDIENUNG DES KOCHFELDS**

- 8 Anzeige
  - 9 Belüftung
- 

## **9 INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES**

- 9 Vor dem ersten Gebrauch
  - 9 Induktionsprinzip
  - 10 Touch Control-Funktion
  - 10 Smart Slider-Funktion
  - 11 Kochfeld ein- und ausschalten
  - 11 Topferkennung
  - 12 Restwärmeanzeige
  - 12 Booster-Funktion (Powerstufe)
  - 13 Zeitschaltuhr
  - 15 Ankochautomatik
  - 15 Stop & Go-Funktion
  - 16 Memory-Funktion
  - 16 Warmhaltefunktionen
  - 17 Automatische Brücke und Brücken-Funktion (Nur für 5IX80290)
  - 18 Kindersicherung/Verriegelung des Kochfeldes
  - 19 Grillfunktion/Chefkoch-Funktion (Nur für 5IX80290)
- 

## **20 KOCEMPFEHLUNGEN**

- 20 Kochgeschirr
- 21 Geschirrgröße
- 21 Einstellbereiche

## **22 INBETRIEBNAHME DER HAUBE (NICHT FÜR 5IZ34291)**

- 22 Erste Schritte
  - 22 Booster Funktion
  - 22 Timer Funktion
  - 23 Automatische Funktion
- 

## **24 REINIGUNG UND WARTUNG DER ABZUGSHAUBE**

- 24 Filter-Reinigungsanzeige
  - 25 Reinigung von Fettfiltern in der Geschirrspülmaschine
  - 25 Auswechseln des Aktivkohlefilters
- 

## **26 REINIGUNG UND PFLEGE**

---

## **26 WAS TUN WENN**

---

## **28 UMWELTSCHUTZ**

---

## **28 MONTAGEHINWEISE**

---

## **31 ELEKTROANSCHLUSS**

# SICHERHEIT

## VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME

---

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

# **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

---

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

# SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN

---

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

## VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL

---

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

## SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN

---

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

### WARNUNG

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

# GERÄTEBESCHREIBUNG

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

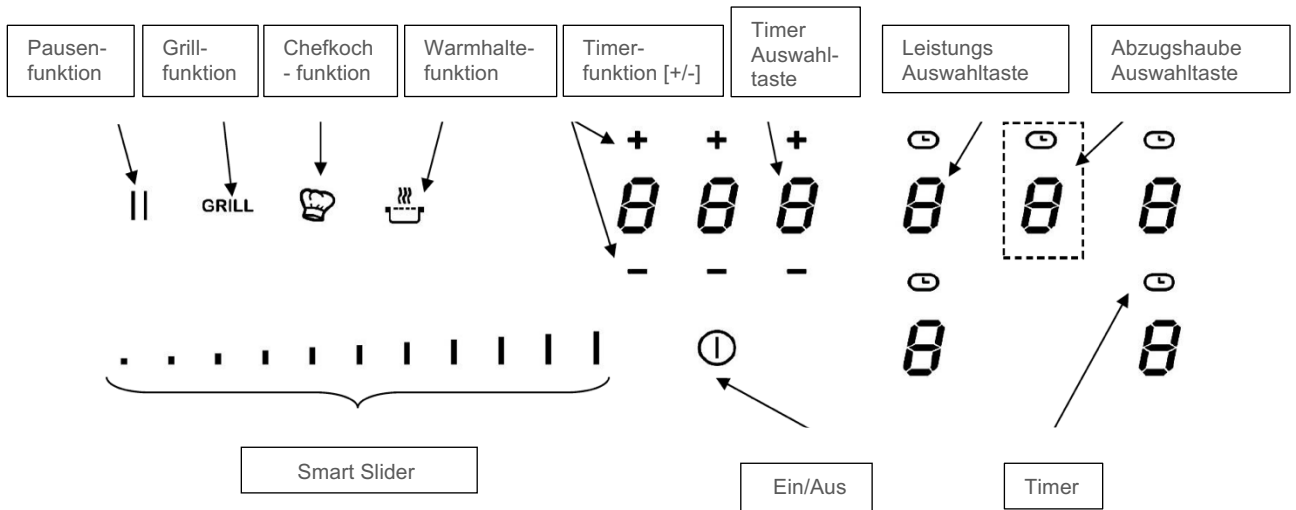
Typ	5IX80290	5IX60290
Gesamtleistung	7.400 W	7.400 W
Energieverbrauch des Kochfeldes EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
<b>Kochzone vorne links</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2.100 W	1.400 W
Booster Leistung*	3.000 W	2.100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	C
Energieverbrauch ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Kochzone hinten links</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2.100 W	1.400 W
Booster Leistung*	3.000 W	1.850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	A
Energieverbrauch ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
<b>Kochzone hinten rechts</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2.300 W	1.400 W
Booster Leistung*	3.000 W	2.100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	B
Energieverbrauch ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
<b>Kochzone vorne rechts</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1.400 W	1.400 W
Booster Leistung*	3.000 W	1.850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A
Energieverbrauch ECcw**	186.4 Wh/kg	170.9 Wh/kg

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

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



# BEDIENFELD



# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

## ANZEIGE

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

# BELÜFTUNG

---

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

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

## INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

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

### INDUKTIONSPRINZIP

---

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

#### **Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:**

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

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

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

## TOUCH CONTROL-FUNKTION

---

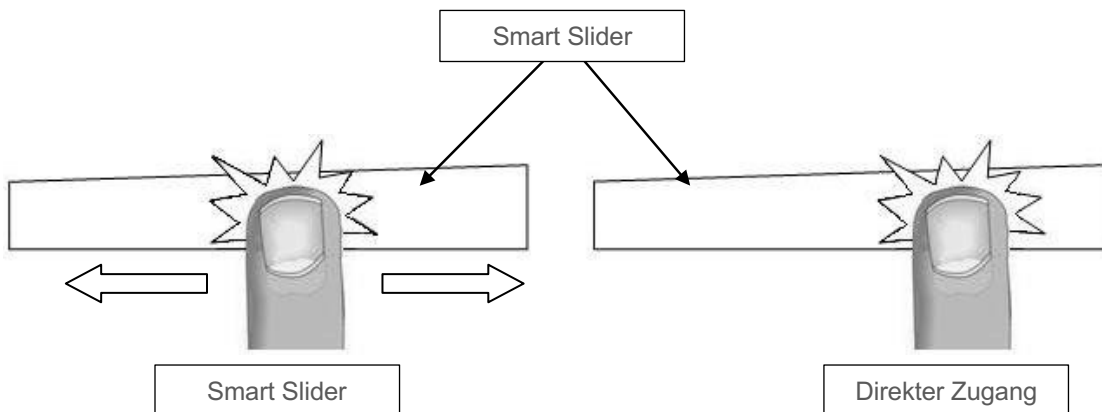
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

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

## SMART SLIDER-FUNKTION

---

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



# KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN

---

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

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

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

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

## TOPFERKENNUNG

---

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

### Die Induktion funktioniert nicht:

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

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

## RESTWÄRMEANZEIGE

---

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

## BOOSTER FUNKTION (POWERSTUFE)

---


Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion, d. h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [ P ] angezeigt. Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z. B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster hochschalten**. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

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


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

# ZEITSCHALTUHR

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

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

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

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

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

<b>Zeitschaltuhr als Eieruhr:</b>		
Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.		
<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten des Kochfelds	2 sek. auf [Ⓜ] drücken	[ 0 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ 000 ] drücken	[ 000 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ] ...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

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

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

# ANKOCHAUTOMATIK

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

Aktivierung der Ankochautomatik:																						
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige																				
Leistung auswählen (z. B. « 7 »)	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten und 3s bleiben	[ 7 ] blinkt mit [ A ]																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Eingestellte Fortkochstufe</th> <th>Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>0:40</td></tr> <tr><td>2</td><td>1:12</td></tr> <tr><td>3</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>4</td><td>2:56</td></tr> <tr><td>5</td><td>4:16</td></tr> <tr><td>6</td><td>7:12</td></tr> <tr><td>7</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>8</td><td>3:12</td></tr> <tr><td>9</td><td>- : -</td></tr> </tbody> </table>	Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)	1	0:40	2	1:12	3	2:00	4	2:56	5	4:16	6	7:12	7	2:00	8	3:12	9	- : -	
Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)																					
1	0:40																					
2	1:12																					
3	2:00																					
4	2:56																					
5	4:16																					
6	7:12																					
7	2:00																					
8	3:12																					
9	- : -																					

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

# STOP & GO-FUNKTION

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

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




## MEMORY-FUNKTION

---

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

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



### Einstellungen der Ankochautomatik Memory-Funktion aufrufen:

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

## WARMHALTEFUNKTION

---

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

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


# AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION (NUR FÜR 5IX80290)


---

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

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





# KINDERSICHERUNG/VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES

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

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

## Chefkoch Funktion (nur für 5IX80290)

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

<b>Chefkoch Funktion einschalten/ausschalten:</b>		
<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Chefkoch einschalten	Auf [  ] drücken	[ 5 ] und [  ] rechts, [ 9 ] und [  ] links
Chefkoch ausschalten	Auf [  ] drücken	[ 0 ]

## GRILLFUNKTION (NUR FÜR 5IX80290)

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

<b>Grillfunktion einschalten/ausschalten:</b>		
<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Grillfunktion einschalten	Auf [ GRILL ] drücken	[ 5 ]
Grillfunktion ausschalten	Auf [ GRILL ] drücken	[ 0 ]

<b>Betriebsdauerbegrenzung:</b>	
Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe. Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.	
<b>Eingestellte Kochstufe</b>	<b>Betriebsdauerbegrenzung (Std:Min)</b>
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# KOCHEMPFEHLUNGEN

## KOCHGESCHIRR

### Geeignete Materialien:

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

### Nicht geeignete Materialien:

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

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

### So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

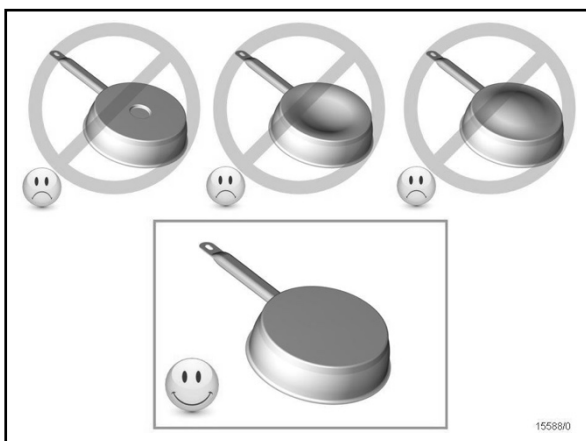
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

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

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

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

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



# **GESCHIRRGRÖSSE**

---

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

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

# **EINSTELLBEREICHE**

---

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

# INBETRIEBNAHME DER HAUBE (NICHT FÜR 5IZ34291)

## ERSTE SCHRITTE

Die Haube Ein-/Ausschalten		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Die Haube einschalten	Drücken Sie die Auswahltaste	[ 0 ]
Der Saugleistung einstellen	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[ 1 ] á [ 9 ]
Die Haube ausschalten	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[ 0 ]



## BOOSTER FUNKTION


Wenn diese Funktion aktiviert ist, arbeitet die Haube 10 Minuten lang mit maximaler Leistung.

Booster-Funktion Ein-/Ausschalten		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Der Saugleistung einstellen	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[ 1 ] á [ 9 ]
Booster einschalten	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten oder gleich am Ende drücken	[ 0 ]
Booster ausschalten	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[ 1 ] á [ 9 ]

## TIMER FUNKTION

Mit dieser Funktion kann die Abzugshaube 15 Minuten lang laufen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Timer einschalten		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Die Haube einschalten	Drücken Sie die Auswahltaste	[ 0 ]
Die Abzugsleistung einstellen	Mit dem Finger über den Smart Slider gleiten	[ 1 ] á [ P ]
Timer einschalten	Drücken Sie [  ] über die Auswahltaste	[  ] Timer leuchtet und zeigt [015] auf der Timer-Anzeige an.

Timer ausschalten		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Timer ausschalten	Drücken Sie [  ] über die Auswahltaste	[ A ]

# AUTOMATISCHE FUNKTION

---

Diese Funktion passt die Leistung der Haube automatisch an die Leistung der Kochzonen an.

<b>Aktivieren/Deaktivieren der Automatikfunktion</b>		
<b>Aktion</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Automatische Funktion aktivieren	Drücken Sie die Auswahltaste und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt.	[ A ]
Automatische Funktion deaktivieren	Drücken Sie die Auswahltaste und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt.	[ 0 ]

**Hinweis: Wenn die automatische Funktion aktiviert ist, können Sie die Absaugleistung der Haube schnell ändern, indem Sie mit Finger über den Smart Slider gleiten.**

Dadurch wird die automatische Funktion vorübergehend gestoppt. Die automatische Funktion wird beim nächsten Start des Kochfelds wieder aktiviert.



# REINIGUNG UND WARTUNG DER ABZUGSHAUBE

Eine regelmäßige Reinigung sichert einen korrekten und fehlerfreien Betrieb und verlängert die Lebensdauer des Geräts.

## FILTER-REINIGUNGSANZEIGE

Wenn die Haube eingeschaltet und die Saugleistung auf [ 0 ] eingestellt ist, wird die Restzeit bis zur Filterreinigung auf dem Timer-Display angezeigt. Standardeinstellung sind 30 Stunden, Die Einstellung kann aber individuell geändert werden.

Anzeige der Restzeit		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Die Haube einschalten	Drücken Sie die Auswahltaste	[Restzeit] auf der Timer-Anzeige

### Filterreinigungsanzeige

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, zeigt die Timer-Anzeige [ 00h ] und einen blinkenden Punkt auf der Auswahltaste.

Zurückstellen der verbleibenden Zeit bis zur Reinigung des Filters der Dunstabzugshaube		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Drücken Sie 2 Sekunden auf [⓪]	[ 0 ] und einem blinkenden Punkt auf über der Auswahltaste
Haubenfunktion auswählen	Drücken Sie die Auswahltaste	[ 0 ] und [ 00h ] auf der Timeranzeige
Die Anzeige auf null zurücksetzen	Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Timer-Anzeige	Die letzte benutzerdefinierte Einstellung wird wieder aktiviert
Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie nochmal auf die Timer-Anzeige	–

Der Restzeit bis zur Reinigung der Haubenfilters ändern		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Drücken Sie 2 Sekunden auf [0]	[ 0 ] auf die Auswahl-taste [Restzeit] auf der Timer-anzeige
Die Haube auswählen	Drücken Sie die Auswahl-taste	[Restzeit] auf der Timer-anzeige
Zähler-timer ändern	Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Timer-Anzeige	–
Bestätigen Sie die Einstellung	Mit [ + ] und [ - ] anpassen. Drücken Sie nochmal auf die Timer-Anzeige	–

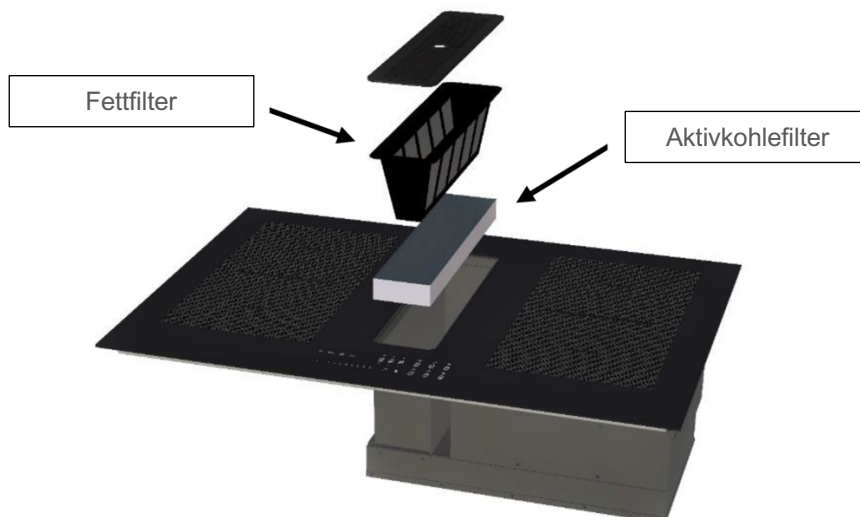
## REINIGUNG VON FETTFILTERN IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE

Die Fettfilter sind senkrecht in den unteren Korb zu stellen und bei maximal 60°C mit einem milden Reinigungsmittel zu waschen.

Setzen Sie nach der Reinigung die Fettfilter in der Haube wieder ein.

## AUSWECHSELN DES AKTIVKOHLEFILTERS

Der Aktivkohlefilter, der für die Rezirkulation und zum Auffangen der Gerüche verwendet wird, muss nach 6 Monaten normaler Nutzung ausgetauscht werden.



## REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor Sie das Kochfeld nach dem Kochen reinigen, sollten Sie es zuerst abkühlen lassen.

Es besteht ansonsten Verbrennungsgefahr. Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmäßig.

Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Reinigungsmittel. Reiben Sie es anschließend mit einem sauberen Tuch trocken.

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

## WAS TUN WENN ...

### **Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ U ]:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ E ]:**

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

**Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

**Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

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

**Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:**

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

**Anzeige [ U ]:**

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

**Anzeige [ II ]:**

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go-Funktion.

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

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

**In der Anzeige erscheint [ E2 ]:**

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

**In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

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

**In der Anzeige erscheint [ U400 ]:**

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

**In der Anzeige erscheint [ Er47 ]:**

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

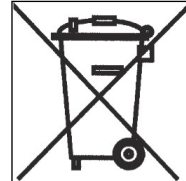
**Sollte eines der obengenannten Zeichen andauern, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.**

# UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.

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

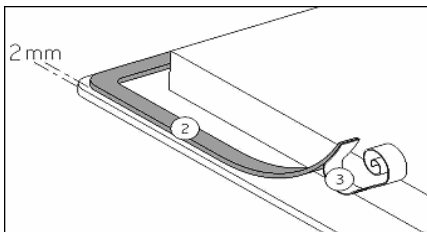
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# MONTAGEHINWEISE

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

## Dichtung Einbau

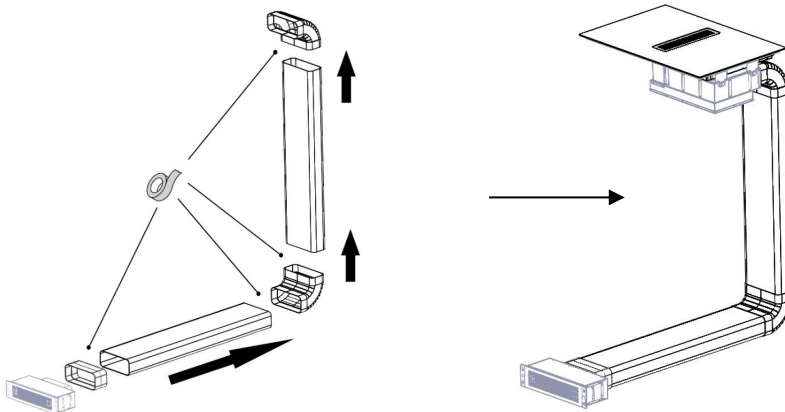
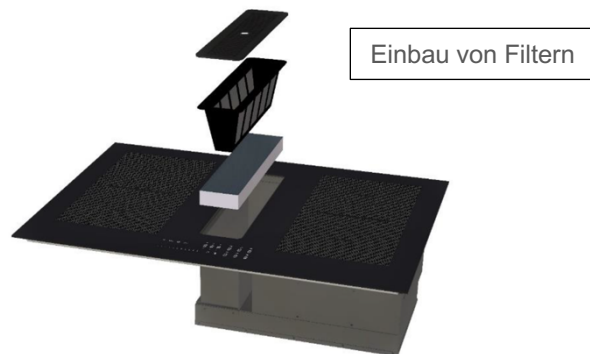
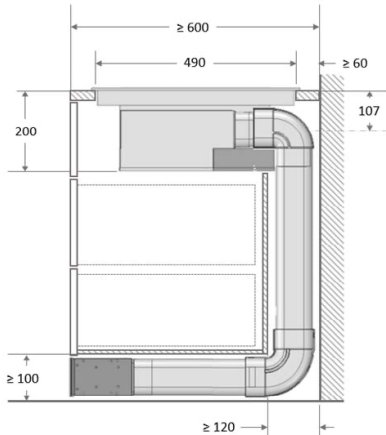


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

## Einbau

### Einfügdimensionen:

Ref.	Ausschnittmaß		Glasgröße			Installation bündig			
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Dicke	Breite	Tiefe	Dicke	Radius
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: Auf der anderen Seite dürfen jedoch keine Möbel oder Geräte höher sein als das Kochfeld.**

- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z. B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z. B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbaudes Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- **Die Installation des Geräts erfordert keine Vormontage.**
- Die nicht im Lieferumfang enthaltene Abluftleitung hat ein Standardmaß von 222 x 89 mm.
- Das Sockelgitter muss installiert werden, um die gute Funktion des Lüftungssystems zu gewährleisten.

# ELEKTROANSCHLUSS

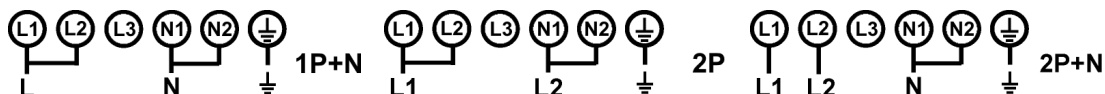
- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die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

## Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230V/400 V ~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an. Beachten Sie das Anschlussschema. Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

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

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





## Anschluss des Kochfeldes

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

### **Einphasiger Anschluss 230V~1P+N:**

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

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

### **Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N:**

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

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

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

## Anschluss der Haube

Es ist notwendig, die Haube an eine normale Steckdose 220-240 V~50/60 Hz zu stecken.

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

# TABLE OF CONTENTS

## **3 SAFETY**

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

## **7 APPLIANCE DESCRIPTION**

- 7 Technical description
  - 8 Operating panel
- 

## **8 OPERATING THE HOB**

- 8 Display
  - 9 Ventilation
- 

## **9 STARTING UP THE HOB**

- 9 Before first use
  - 9 Induction principle
  - 10 Touch control function
  - 10 Smart Slider function
  - 11 Switching the hob on/off
  - 11 Pot detection
  - 12 Residual heat display
  - 12 Booster function (power level)
  - 13 Timer
  - 15 Automatic preheating
  - 15 Stop & Go function
  - 16 Memory function
  - 16 Keep warm function
  - 17 Automatic bridge and bridge function (Only for 5IX80290)
  - 18 Child lock/locking the hob
  - 19 Grill function/Chef Function (Only for 5IX80290)
- 

## **20 COOKING RECOMMENDATIONS**

- 20 Cookware
- 21 Cookware size
- 21 Setting ranges

**22 OPERATING THE HOOD** (Not for 5IZ34291)

- 22 First steps
  - 22 Booster function
  - 22 Timer function
  - 23 Automatic function
- 

**24 MAINTENANCE AND CLEANING OF THE HOB**

- 24 Filter cleaning indicator
  - 25 Cleaning the grease filter in the dishwasher
  - 25 Replacement of the activated carbon filter
- 

**26 CLEANING AND MAINTENANCE**

---

**26 WHAT TO DO IF**

---

**28 ENVIRONMENTAL PROTECTION**

---

**28 INSTALLATION INSTRUCTIONS**

---

**31 ELECTRICAL CONNECTION**

# SAFETY

## PRECAUTIONS BEFORE START-UP

---

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

# GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

## PROTECTION AGAINST DAMAGE

---

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

## PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

---

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

**WARNING:** If the glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of electric shock.

## PROTECTION AGAINST OTHER HAZARDS

---

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

### WARNING

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

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

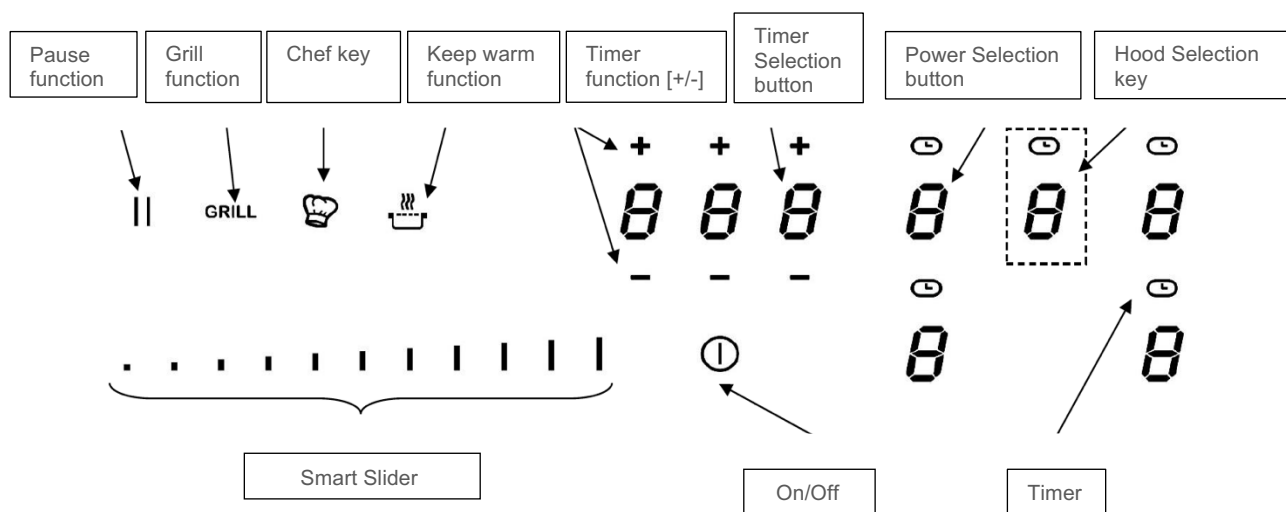
Type	5IX80290	5IX60290
Total power	7.400 W	7.400 W
Energy consumption for the hob EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
<b>Front left heating zone</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2.100 W	1.400 W
Booster power*	3.000 W	2.100 W
Standardised cookware category**	B	C
Energy consumption ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Rear left heating zone</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2.100 W	1.400 W
Booster power*	3.000 W	1.850 W
Standardised cookware category**	B	A
Energy consumption ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
<b>Rear right heating zone</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2.300 W	1.400 W
Booster power*	3.000 W	2.100 W
Standardised cookware category**	C	B
Energy consumption ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
<b>Front right heating zone</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1.400 W	1.400 W
Booster power*	3.000 W	1.850 W
Standardised cookware category**	A	A
Energy consumption ECcw**	186.4 Wh/kg	170.9 Wh/kg

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

\*\*Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).



# OPERATING PANEL



## OPERATING THE HOB

### DISPLAY

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

## VENTILATION

---

The fan works automatically. It starts at low speed as soon as the values released by the electronics exceed a certain threshold. The higher speed is activated when the induction hob is used intensively. The fan reduces its speed and switches off automatically as soon as the electronics have cooled down sufficiently.

## STARTING UP THE HOB

### BEFORE FIRST USE

---

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

### INDUCTION PRINCIPLE

---

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

#### **Induction cooking zones only work with magnetic cookware:**

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

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

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

## TOUCH CONTROL FUNCTION

---

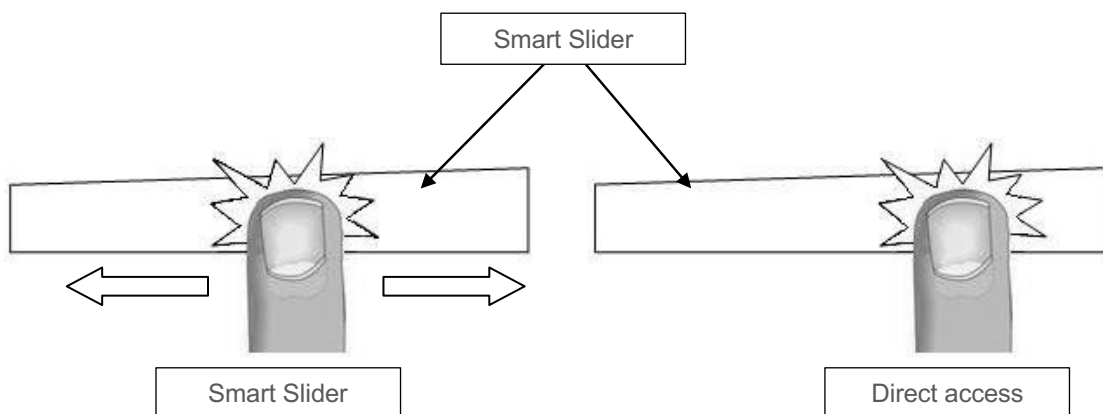
The hob is controlled by sensor buttons. These react to gentle touches of the glass with the finger. If you touch the buttons for about one second, the control commands are executed. Each reaction of the control buttons is acknowledged with an acoustic and/or visual signal.

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

## SMART SLIDER FUNCTION

---

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



## SWITCHING THE HOB ON/OFF

---

First switch on the hob and then the cooking zone.

<b>Hob: switch on/switch off:</b>		
<b>Operation</b>	<b>Operating panel</b>	<b>Display</b>
Switch on	Press [⏻] for 2 sec.	Press [ 0 ]
Switch off	Press [⏻] for 2 sec.	None or [ H ]

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

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

## POT DETECTION

---

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

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

### **The induction system will not work:**

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

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

## RESIDUAL HEAT DISPLAY

---

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

## BOOSTER FUNCTION (POWER LEVEL)

---

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


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

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


# TIMER

---

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

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

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

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

If several timers are running, please repeat the procedure.

<b>Timer as egg timer:</b>		
The timer functions independently of the cooking zones and switches off as soon as one cooking zone is in operation. The process is carried out even if the hob is switched off.		
<b>Operation</b>	<b>Operating panel</b>	<b>Display</b>
Switch on the hob	Press [ⓘ] for 2 sec.	[ 0 ]
Select timer	Press [ 000 ]	[ 000 ]
Reduce time	Press [ - ] for the timer	[ 60 ] ...
Increase time	Press [ + ] for the timer	Time in min. will increase

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

<b>Automatic switch off:</b>
When the programmed cooking time has elapsed, [ 000 ] will flash and an acoustic signal will be given. To switch off the signal tone and flashing, simply press the [ - ] or [ + ] button.

## AUTOMATIC PREHEATING

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

Activating the automatic preheating feature:			
Operation	Operating panel		Display
Select power (e. g. « 7 »)	Slide your finger over the Smart Slider and remain for 3s		[ 7 ] flashes with [ A ]
	<b>Set continuous cooking level</b>	<b>Automatic preheating Time (min:sec)</b>	
	1	0:40	
	2	1:12	
	3	2:00	
	4	2:56	
	5	4:16	
	6	7:12	
	7	2:00	
	8	3:12	
	9	- : -	

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

## STOP & GO FUNCTION

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

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




## MEMORY FUNCTION

---

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

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



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

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

## KEEP WARM FUNCTION

---





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

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


## AUTOMATIC BRIDGE AND BRIDGE FUNCTION (ONLY FOR 5IX80290)


---

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

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





## CHILD LOCK/LOCKING THE HOB

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

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


### “Chef“ function (only for 5IX80290)

This function changes the hob in 2 big zones.

Start up/stop the chef function:		
Operation	Operating panel	Display
Engage the chef function	Press [  ]	[ 5 ] and [  ] on the right, [ 9 ] and [  ] on the left
Stop the chef function	Press [  ]	[ 0 ]

## GRILL FUNCTION/CHEF FUNCTION (ONLY FOR 5IX80290)

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

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

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

# COOKING RECOMMENDATIONS

## COOKWARE

---

### Suitable materials:

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

### Unsuitable materials:

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

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

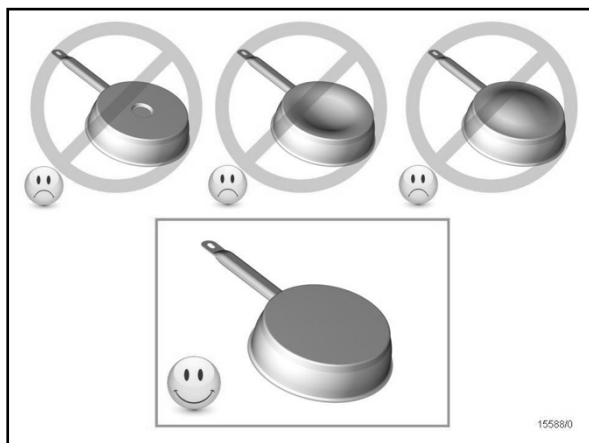
### To check the induction compatibility of pots:

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

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

The properties of the base of the cookware can influence the uniformity of the cooking result. Only use pots and pans with a smooth base. Otherwise, rough pot or pan bases could scratch the glass ceramic panel.

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



## COOKWARE SIZE

---

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

## SETTING RANGES

---

(these data are approximate values)

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

# OPERATING THE HOOD (NOT FOR 5IZ34291)

## FIRST STEPS

Start up/stop the hood:		
Action	Control panel	Display
Activate the hood	press on the hood selection key	[ 0 ]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] á [ 9 ]
Stop the hood	slide on the "SLIDER" towards the left	[ 0 ]



## BOOSTER FUNCTION


When the function is activated, the hood operates at its maximum power level for 10 minutes.

Start up/stop the booster function:		
Action	Control panel	Display
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] á [ 9 ]
Activate the booster	slide until the end of the "SLIDER" or press directly at the end of the "SLIDER"	[ 0 ]
Stop the booster	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] á [ 9 ]

## TIMER FUNCTION

This function allows to operate the hood for 15 minutes after the switch off of the hob.

Start the timer:		
Action	Control panel	Display
Activate the hood	press on the hood selection key	[ 0 ]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] á [ P ]
Start the timer	press [  ] above the hood selection key	[  ] of the hood is on, [ 015 ] on the timer display

Stop the timer:		
Action	Control panel	Display
Stop the timer	Press [  ] above the hood selection key	Nothing

# AUTOMATIC FUNCTION

---

This function adjusts automatically the power level of the hood depending on the power level of the cooking zones.

Activate / deactivate the automatic function:		
Action	Control panel	Display
Activate the automatic function	press 3 seconds on the hood selection key	[ A ]
deactivate the automatic function	press 3 seconds on the hood selection key	[ 0 ]

**Note: it is possible to quickly change the power of the hood when the automatic function is activated, by sliding your finger on the "SLIDER".**

This temporarily stops the automatic function.

The automatic function is reactivated the next time the hob is started.



# MAINTENANCE AND CLEANING OF THE HOB

## Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Thenrinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on yourceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent thesurface being damaged.

Regular cleaning of the hood guarantees correct and error-free operation and extends the life of the hood.

## FILTER CLEANING INDICATOR

When the hood is on and the suction power is set to [0], the time remaining before cleaning the filter is displayed on the timer display. The default setting is 30 hours, but you can change this setting if you want.

Show the remaining time:		
Action	Control panel	Display
Activate the hood	press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display

### Grease filter cleaning indicator:

When the grease filters are to be cleaned, the timer display shows [00h] and a dot flashes on the hood selection key.

Reset the time remaining before cleaning the hood filter		
Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key [0] for 2 sec.	[ 0 ] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	press on the hood selection key	[ 0 ] and [ 00h ] on the timer display
Reset the counter	press on the timer key for 3 secondes	The last user-specified setting is activated
Confirm the setting	press on the timer key again	–

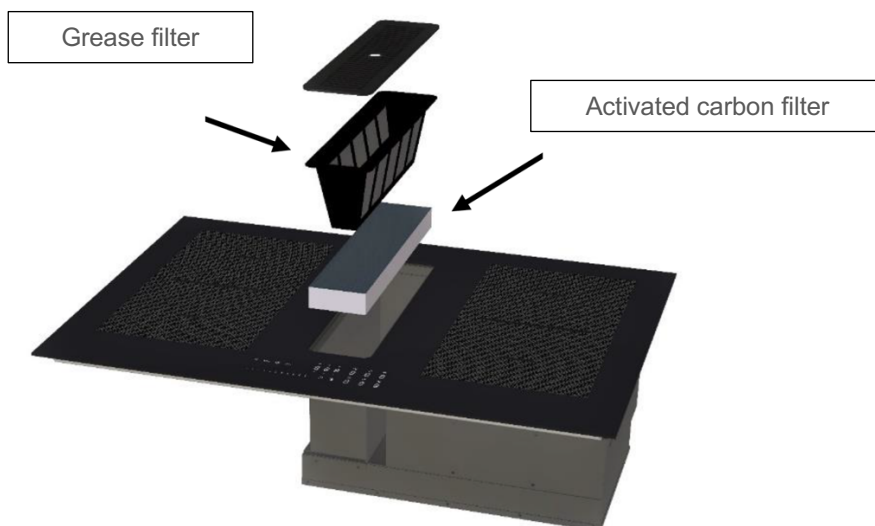
Change the time remaining before cleaning the hood filter		
Action	Control panel	Display
Activate the hob	press key [⓪] for 2 sec.	[ 0 ] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display
Change the counter time	press on the timer key for 3 secondes adjust to press on the key [ + ] or [ - ]	[remaining time] on the timer display
Confirm the setting	press on the timer key again	–

## CLEANING THE GREASE FILTER IN THE DISHWASHER

The grease filter has to be placed vertically in the lower basket and washed at 60 °C maximum with a mild detergent. After cleaning, replace the grease filters in the hood.

## REPLACEMENT OF THE ACTIVATED CARBON FILTER

The active carbon filter used for the recirculation and to catch the smells, must be replaced after 6 month of normal use.



# CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the hob after cooking, you should first allow it to cool down. Otherwise there is a risk of burns. Clean the dirty hob regularly. Use a damp cloth and a small amount of cleaning agent. Then rub it dry with a clean cloth. Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.

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

## WHAT TO DO IF...

### **The hob or cooking zones cannot be switched on:**

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

### **The display shows [ U ]:**

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

### **The display shows [ E ]:**

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

### **One cooking zone or the entire cooking zone switches off:**

- The safety shutdown has been triggered.
- Someone forgot to turn off a cooking zone.
- Several sensor buttons are covered.
- The pot is empty and overheated.
- Due to overheating, the electronics have automatically reduced or automatically switched off the power.

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

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

**The automatic preheating function does not switch on:**

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

**Display [ U ]:**

- Refer to the chapter on the keep warm level.

**Display [ II ]:**

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

**The display shows  or [ Er03 ]:**

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

**The display shows [ E2 ]:**

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

**The display shows [ E8 ]:**

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

**The display shows [ U400 ]:**

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

**The display shows  [ Er47 ]:**

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

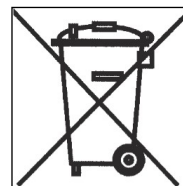
**If any of the above signs persist, please contact customer service.**

# ENVIRONMENTAL PROTECTION

The packaging materials are environmentally friendly and recyclable.

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

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



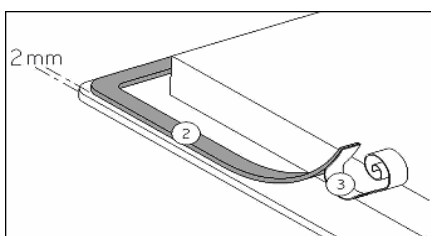
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below.

Its installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.

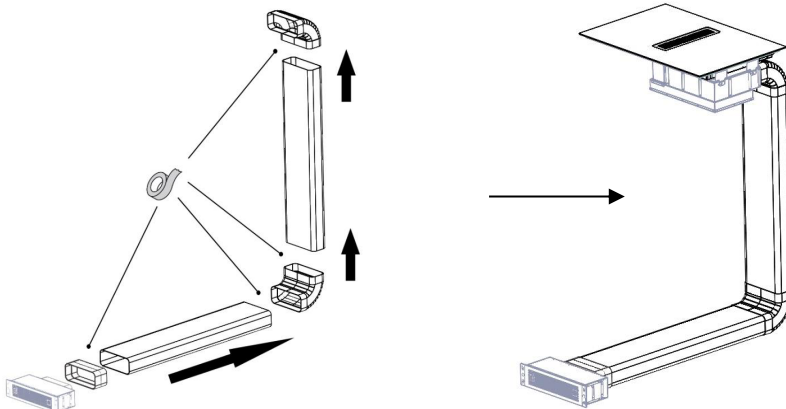
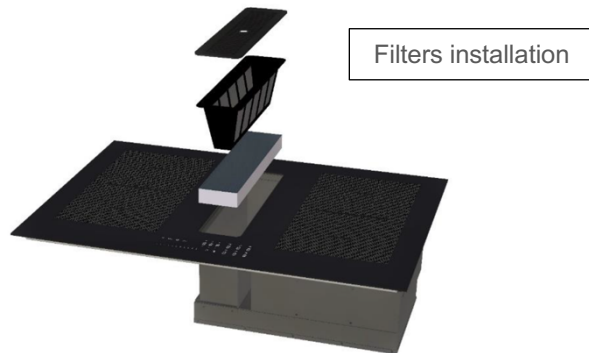
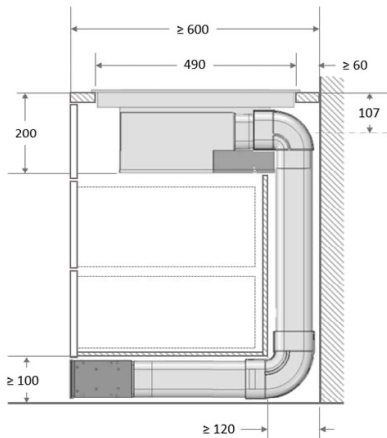


Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

## Fitting – installing

The cut out sizes are:

Ref.	Cut size		Glass size			Flush mounting			
	Width	Depth	Width	Depth	Thick	Width	Depth	Thick	Radius
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **Ensure that there is a distance of 40 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 75 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.

- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The extraction piping which isn't included has a standard dimension of 222x89mm.
- The plinth grid must be installed in order to guarantee the good working of the ventilation system.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

## Caution!

This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

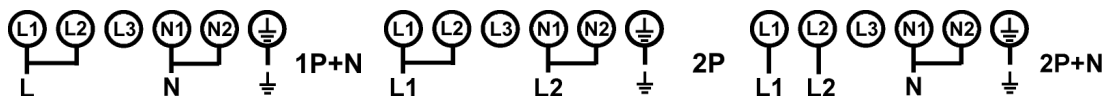
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \* ) calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6





Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.

Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

## **Connection of the hood**

It is necessary to plug the hood too on a standard electrical outlet 230 V~50/60 Hz.

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

# TABLE DES MATIÈRES

## **3 SÉCURITÉ**

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

## **7 DESCRIPTION DE L'APPAREIL**

- 7 Description technique
  - 8 Bandeau de commande
- 

## **8 UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON**

- 8 Affichage
  - 9 Ventilation
- 

## **9 MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON**

- 9 Avant la première utilisation
  - 9 Principe d'induction
  - 10 Fonction Touch Control
  - 10 Fonction de Smart Slider
  - 11 Activer et désactiver la plaque de cuisson
  - 11 Détection de casserole
  - 12 Affichage de la chaleur résiduelle
  - 12 Fonction booster (niveau haute puissance)
  - 13 Minuterie
  - 15 Préchauffage automatique
  - 15 Fonction Stop & Go
  - 16 Fonction mémoire
  - 16 Fonctions de maintien au chaud
  - 17 Pont automatique et fonction de pont (seulement pour 51X80290)
  - 18 Sécurité enfants / verrouillage de la plaque de cuisson
  - 19 Fonction grill/Fonction chef (seulement pour 51X80290)
- 

## **20 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON**

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

## **22 FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE** (pas pour 5IZ34291)

- 22 Premiers pas
  - 22 Fonction booster
  - 22 Fonction Minuterie
  - 23 Fonction Automatique
- 

## **24 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE**

- 24 Indicateur de nettoyage des filtres
  - 25 Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle
  - 25 Remplacement du filtre à charbon actif
- 

## **26 NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

---

## **26 QUE FAIRE SI**

---

## **28 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

## **28 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

---

## **31 CONNEXION ÉLECTRIQUE**

# SÉCURITÉ

## MESURES DE PRÉCAUTION AVANT LA MISE EN SERVICE

---

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

# CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

---

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

## PROTECTION CONTRE LES DOMMAGES

---

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

## PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL

---

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

## PROTECTION CONTRE D'AUTRES DANGERS

---

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

### AVERTISSEMENT

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

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## DESCRIPTION TECHNIQUE

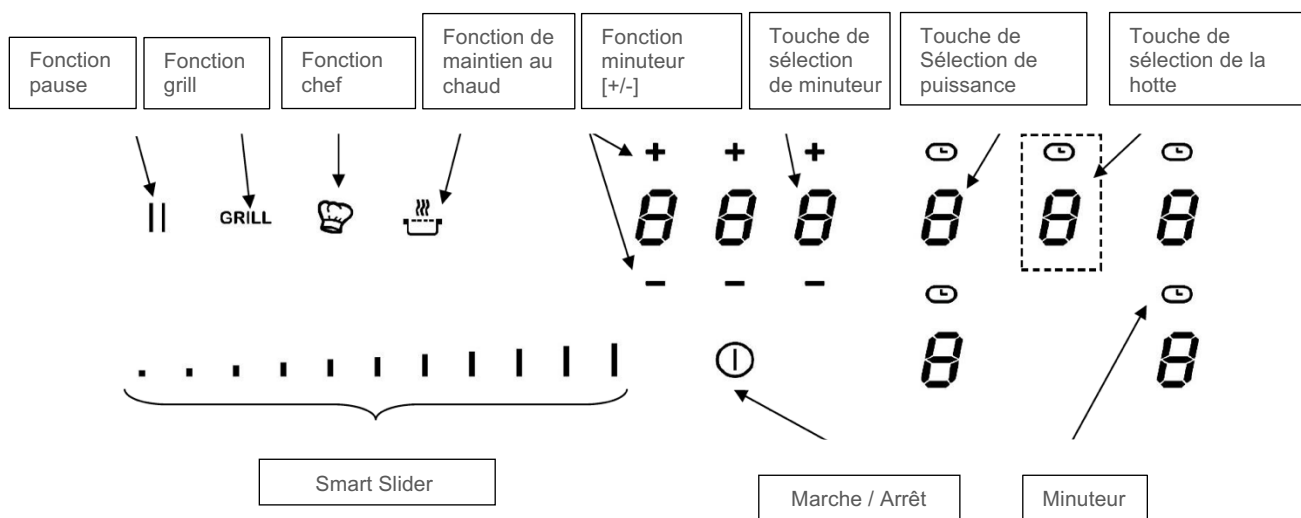
Type	5IX80290	5IX60290
Puissance Totale	7.400 W	7.400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
<b>Zone de cuisson Avant Gauche</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2.100 W	1.400 W
Puissance du booster*	3.000 W	2.100 W
Catégorie de la casserole standard**	B	C
Consommation d'énergie ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Zone de cuisson Arrière Gauche</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2.100 W	1.400 W
Puissance du booster*	3.000 W	1.850 W
Catégorie de la casserole standard**	B	A
Consommation d'énergie ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
<b>Zone de cuisson Arrière Droite</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2.300 W	1.400 W
Puissance du booster*	3.000 W	2.100 W
Catégorie de la casserole standard**	C	B
Consommation d'énergie ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
<b>Zone de cuisson Avant Droite</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1.400 W	1.400 W
Puissance du booster*	3.000 W	1.850 W
Catégorie de la casserole standard**	A	A
Consommation d'énergie ECcw**	186.4 Wh/kg	170.9 Wh/kg

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).



## BANDEAU DE COMMANDE



## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

### AFFICHAGE

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

## VENTILATION

---

Le ventilateur fonctionne automatiquement. Il démarre à faible vitesse dès que les valeurs émises par l'électronique dépassent un certain seuil. La vitesse la plus élevée est engagée lorsque la plaque de cuisson à induction est utilisée de manière intensive. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que l'électronique a suffisamment refroidi.

## MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

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

## PRINCIPE D'INDUCTION

---

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

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

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

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

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

## FONCTION TOUCH CONTROL

---

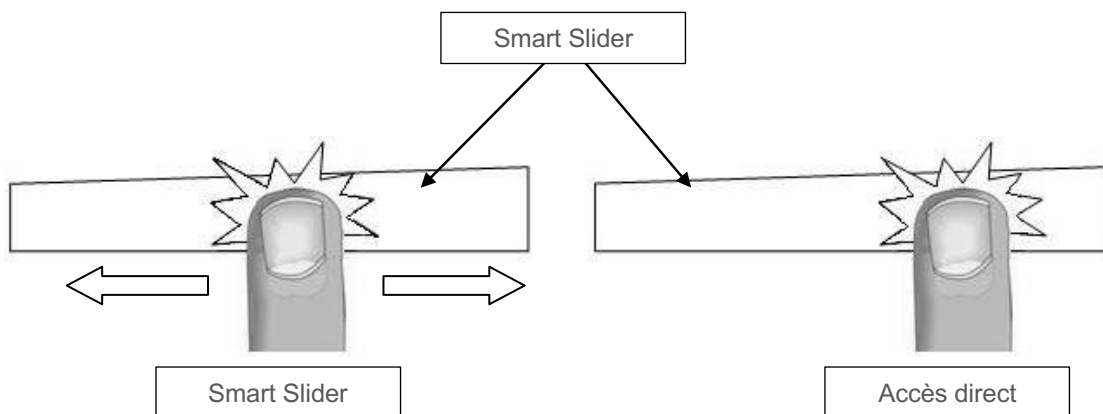
La plaque de cuisson est commandée par des touches sensibles. Celles-ci réagissent en touchant légèrement le verre avec le doigt. Si vous appuyez sur les touches pendant environ une seconde, les commandes sont exécutées. Chaque réaction des champs de commutation est confirmée par un signal acoustique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

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

## FONCTION DE SMART SLIDER

---

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



## ACTIVER ET DÉSACTIVER LA PLAQUE DE CUISSON

---

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

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

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

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

## DÉTECTION DE CASSEROLE

---

Pour plus de confort et de simplicité, cette plaque de cuisson est équipée d'un système de commande. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole dessus. La commande intuitive reconnaîtra automatiquement la casserole ou vous montrera le symbole [0] au-dessus du Smart Slider à utiliser. Vous pouvez maintenant régler le niveau de cuisson comme vous le souhaitez. Le système de détection de casserole assure une sécurité totale.

### L'induction ne fonctionne pas :

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

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

## AFFICHAGE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

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

## FONCTION BOOSTER (NIVEAU HAUTE PUISSANCE)


Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction booster, c'est-à-dire d'une amplification de puissance. La fonction booster est affichée avec [ P ]. Lorsqu'elle est allumée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant une période de 10 minutes. Cette puissance élevée est conçue pour vous permettre de chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, par exemple pour faire bouillir l'eau des pâtes. Lorsque l'appareil a automatiquement réduit la puissance au bout de 10 minutes, vous ne devez plus passer au booster. L'appareil pourrait surchauffer et déclencher un arrêt de sécurité.

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


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

# MINUTERIE

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

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

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

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

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

<b>Minuterie individuelle :</b>		
La minuterie fonctionne indépendamment des zones de cuisson et s'éteint dès qu'une zone de cuisson est en service. Le processus se déroule même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.		
<b>Actionnement</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Affichage</b>
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	[ 0 ]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [ 000 ]	[ 000 ]
Réduire le temps	Appuyer sur [ - ] de la minuterie	[ 60 ] ...
Prolonger le temps	Appuyer sur [ + ] de la minuterie	Le temps augmente par minute

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

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

## PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

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

Activation du préchauffage automatique :																						
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage																				
Sélectionner la puissance (par exemple « 7 »)	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider et maintenir pendant 3s	[ 7 ] clignote avec [ A ]																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveau de cuisson défini</th> <th>Préchauffage automatique Durée (min:sec)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>0:40</td></tr> <tr><td>2</td><td>1:12</td></tr> <tr><td>3</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>4</td><td>2:56</td></tr> <tr><td>5</td><td>4:16</td></tr> <tr><td>6</td><td>7:12</td></tr> <tr><td>7</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>8</td><td>3:12</td></tr> <tr><td>9</td><td>- : -</td></tr> </tbody> </table>	Niveau de cuisson défini	Préchauffage automatique Durée (min:sec)	1	0:40	2	1:12	3	2:00	4	2:56	5	4:16	6	7:12	7	2:00	8	3:12	9	- : -	
Niveau de cuisson défini	Préchauffage automatique Durée (min:sec)																					
1	0:40																					
2	1:12																					
3	2:00																					
4	2:56																					
5	4:16																					
6	7:12																					
7	2:00																					
8	3:12																					
9	- : -																					

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

## FONCTION STOP & GO

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

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



## FONCTION MÉMOIRE

---

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

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



### Rappeler les paramètres de la fonction mémoire du préchauffage automatique :

- Activer la plaque de cuisson (appuyer sur [ ① ] pendant 2 secondes)
- Appuyer sur [ II ] dans les 6 secondes suivantes.
- Les valeurs des derniers réglages sont réactivées.

## FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

---

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

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

## PONT AUTOMATIQUE ET FONCTION DE PONT (Seulement pour 5IX80290)

---

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

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

# SÉCURITÉ ENFANTS / VERROUILLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

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

## Fonction chef (seulement pour 5IX80290)

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 grandes zones.

Enclencher / arrêter la fonction chef:		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la fonction chef	Appuyer sur [👨🍳]	[ 5 ] et [↗] à droite, [ 9 ] et [↖] à gauche
Stopper la fonction chef	Appuyer sur [👨🍳]	[ 0 ]

## FONCTION GRILL/FONCTION CHEF (seulement pour 5IX80290)

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

Activer / désactiver la fonction grill :		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la fonction grill	Appuyer sur [ GRILL ]	[ 8 ]
Désactiver la fonction grill	Appuyer sur [ GRILL ]	[ 0 ]

Limiteur de temps de fonctionnement :	
La plaque de cuisson est dotée d'un limiteur automatique de temps de fonctionnement. La durée d'utilisation continue de chaque zone de cuisson dépend du niveau de cuisson choisi. La condition préalable est qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages de la zone de cuisson pendant la période d'utilisation. Lorsque le limiteur de temps de fonctionnement est déclenché, la zone de cuisson est désactivée.	
Niveau de cuisson défini	Limiteur de temps de fonctionnement (heures:min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

## CASSEROLES

### Matériaux appropriés :

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

### Matériaux inappropriés :

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

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

### Pour vérifier la compatibilité des casseroles avec l'induction :

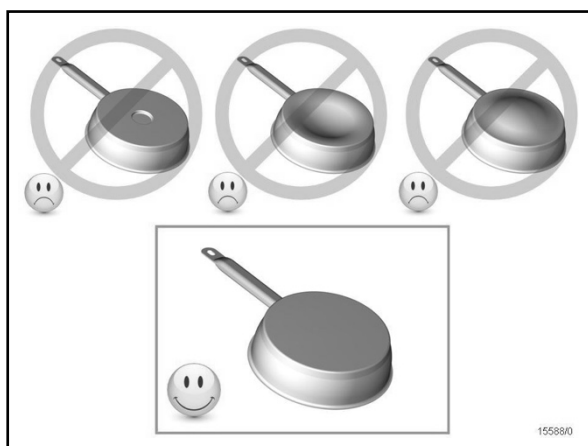
- Remplissez la casserole avec de l'eau et placez-la sur la zone de cuisson à induction. Allumez la zone de cuisson au niveau de puissance [ 9 ]. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant adhère, la casserole est adaptée.

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

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

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

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



## TAILLE DES CASSEROLES

---

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

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

## PLAGES DE RÉGLAGE

---

(ces données sont des valeurs approximatives)

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

# FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE (pas pour 5IZ34291)

## PREMIERS PAS

Allumer / éteindre la hotte:		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[ 0 ]
Régler la puissance d'aspiration	glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ 9 ]
Eteindre la hotte	glisser sur le « SLIDER » vers la gauche	[ 0 ]



## FONCTION BOOSTER


Lorsque cette fonction est activée, la hotte fonctionne à sa puissance maximale pendant 10 minutes.

Activation / désactivation de la fonction booster		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Régler la puissance d'aspiration	glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ 9 ]
Enclencher le booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[ 0 ]
Arrêter le booster	glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ 9 ]

## FONCTION MINUTERIE

Cette fonction permet de faire fonctionner la hotte pendant 15 minutes, une fois la table de cuisson éteinte.

Activation de la minuterie		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[ 0 ]
Régler la puissance d'aspiration	glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ P ]
Démarrer la minuterie	Appuyez sur [  ] au-dessus du bouton de sélection de la hotte	[  ] voyant minuterie de la hotte allumé [015] sur l'afficheur de la minuterie

<b>Désactivation de la minuterie</b>		
<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Arrêter la minuterie	Appuyez sur [  ] au-dessus du bouton de sélection de la hotte	[ A ]

## **FUNCTION AUTOMATIQUE**

---

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance de la hotte en fonction de la puissance des zones de cuisson.

<b>Activation / désactivation de la fonction automatique</b>		
<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Activer la fonction automatique	appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir 3 secondes	[ A ]
Désactiver la fonction automatique	appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir 3 secondes	[ 0 ]

**Remarque: il est possible de modifier rapidement la puissance d'aspiration de la hotte lorsque la fonction automatique est activée, en faisant glisser votre doigt sur le "SLIDER".**

Cela arrête temporairement la fonction automatique.

La fonction automatique est réactivée lors du prochain démarrage de la table.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE

Un nettoyage régulier de la hotte garantit un fonctionnement correct et sans erreur et prolonge la durée de vie de la hotte.

## INDICATEUR DE NETTOYAGE DES FILTRES

Lorsque la hotte est allumée et que la puissance d'aspiration est réglée sur [ 0 ], le temps restant avant le nettoyage du filtre s'affiche sur l'afficheur de la minuterie. Le paramètre par défaut est de 30 heures, mais il est possible de modifier ce paramètre si vous le souhaitez.

Afficher le temps restant :		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie

### Indicateur de nettoyage du filtre à graisse:

Lorsque les filtres à graisse sont à nettoyer, l'afficheur de la minuterie indique [ 00h ] et un point clignote sur la touche de sélection de la hotte.

Réinitialiser le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	appuyer 2 sec. sur [⓪]	[ 0 ] et un qui point clignote sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[ 0 ] et [ 00h ] sur l'afficheur de la minuterie
Remettre le compteur à zéro	Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 secondes	Le dernier réglage spécifié par l'utilisateur est à nouveau activé
Confirmer le réglage	Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie	—

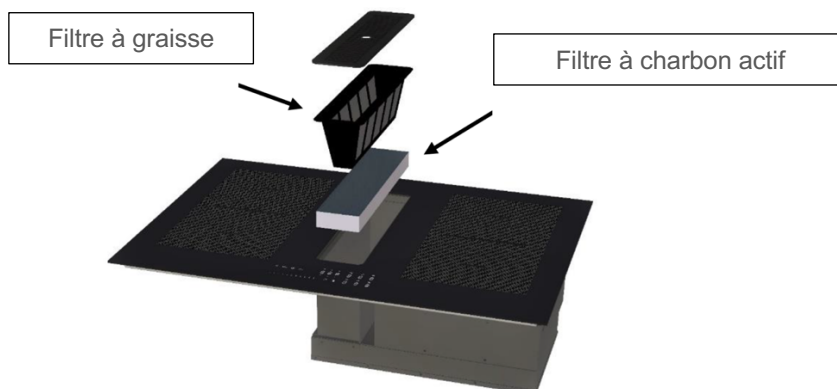
Modifier le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	appuyer 2 sec. Sur [⓪]	[ 0 ] sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie
Modifier le temps du compteur	Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 secondes	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie
Confirmer le réglage	Ajuster en appuyant sur [ + ] ou [ - ]. Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie	–

## NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE AU LAVE-VAISSELLE

Le filtre à graisse est à placer dans le panier inférieur et laver à 60°C maximum avec un détergent doux. Après le nettoyage, replacer les filtres à graisse dans la hotte.

## REMPACEMENT DU FILTRE À CHARBON ACTIF

Le filtre à charbon actif nécessaire au recyclage d'air et à la captation des odeurs doit être remplacé tous les 6 mois en utilisation normale.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

## QUE FAIRE SI...

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

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

**L'affichage indique [ U ] :**

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

**L'affichage indique [ E ] :**

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

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

- L'arrêt de sécurité s'est déclenché.
- L'une des zones de cuisson est restée allumée par inadvertance.
- Plusieurs touches sensibles sont recouvertes.
- La casserole est vide et a surchauffé.
- En raison de la surchauffe, l'électronique a automatiquement réduit ou coupé le courant.

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

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

**Le préchauffage automatique ne s'allume pas :**

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

**Affichage [ U ] :**

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

**Affichage [ II ] :**

- Veuillez vous référer au chapitre Fonction Stop&Go.

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

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

**L'affichage indique [ E2 ] :**

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

**L'affichage indique [ E8 ] :**

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

**L'affichage indique [ U400 ] :**

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

**L'affichage indique [ Er47 ] :**

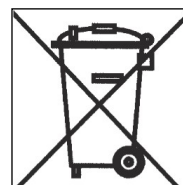
- La plaque de cuisson n'est pas reliée au secteur. Vérifiez la connexion et allumez la plaque de cuisson.

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

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement et recyclables.  
Les appareils électriques et électroniques contiennent encore des matériaux précieux. Mais ils contiennent également des substances nocives nécessaires à leur fonction et à leur sécurité.

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

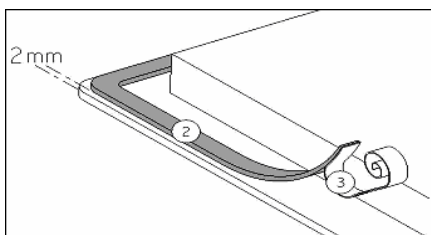


# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

## Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.  
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.

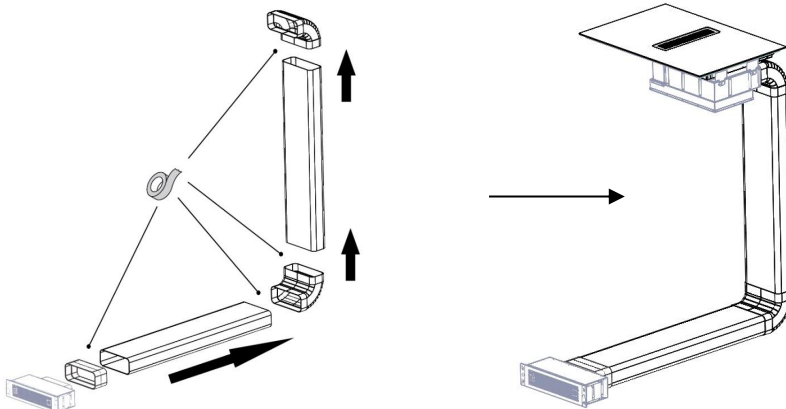
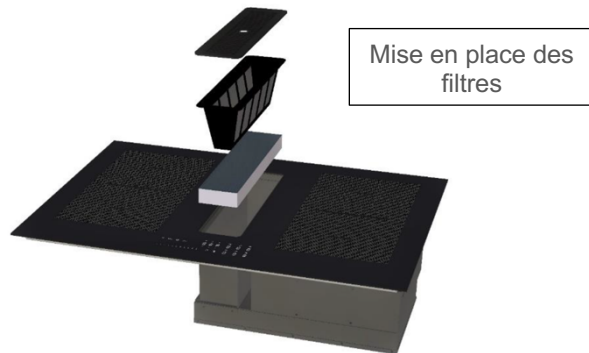
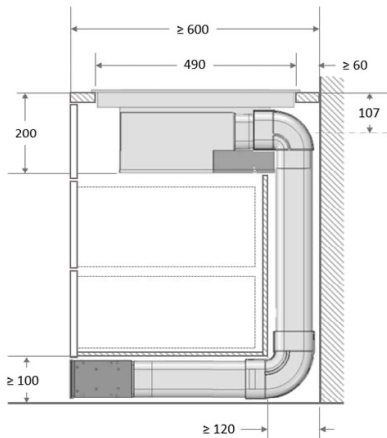


Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

## Encastrement :

Dimension de découpe :

Ref.	Dimension de découpe		Taille du verre			Installation à fleur			
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Rayon
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir un espace de 20 mm en dessous du caisson pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- N'utilisez pas de grilles de protection ou de dispositifs de protection inadaptés pour la table de cuisson. Cela peut causer des accidents.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- **L'encastrement de l'appareil ne nécessite aucun montage préalable.**
- La tuyauterie d'extraction non-fournie est de dimension standard 222x89mm.
- **La grille de plinthe doit être installé** afin de garantir un bon fonctionnement de ventilation.

# CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

## Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

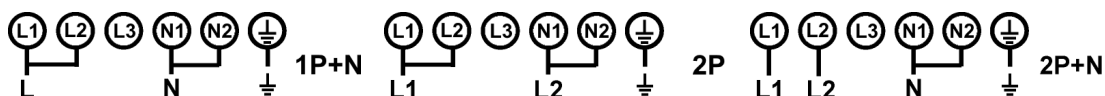
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6





## **Branchement de la table:**

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

### **Monophasé 230V~1P+N :**

Mettre un pontet entre L1 et L2 puis entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1 ou L2.

### **Biphasé 400V~2P+N :**

Mettre un pontet entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

**Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.**

**Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

**4 semaines après l'installation, veuillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.**

## **Branchement de la hotte :**

Il est nécessaire de toujours brancher la hotte en plus de la table sur une prise 230 V~ 50/60 Hz standard.

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

# INHOUDSOPGAVE

## **3 VEILIGHEID**

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

## **7 APPARAATBESCHRIJVING**

- 7 Technische beschrijving
  - 8 Bedieningspaneel
- 

## **8 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT**

- 8 Weergave
  - 9 Ventilatie
- 

## **9 INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT**

- 9 Voor het eerste gebruik
  - 9 Inductieprincipe
  - 10 Touch control-functie
  - 10 Smart-slider-functie
  - 11 Kookplaat in- en uitschakelen
  - 11 Panherkenning
  - 12 Restwarmte-indicator
  - 12 Booster-functie (Powerniveau)
  - 13 Tijdschakelklok
  - 15 Voorkookautomaat
  - 15 Stop & Go-functie
  - 16 Memory-functie
  - 16 Warmhoudfuncties
  - 17 Automatische brugfunctie (Alleen voor 5IX80290)
  - 18 Kinderbeveiliging/vergrendeling van de kookplaat
  - 19 Grillfunctie/Chef-kok functie (Alleen voor 5IX80290)
- 

## **20 KOOKADVIEZEN**

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

## **22 INGEBRUIKNAME VAN DE KAP (NIET VOOR 5IZ34291)**

- 22 Eerste stappen
  - 22 Booster Functie
  - 22 Timer Functie
  - 23 Automatische Functie
- 

## **24 REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP**

- 24 Filter-reinigingsindicator
  - 25 Reiniging van vetfilters in de vaatwasser
  - 25 Vervangen van het actieve-koolstoffilter
- 

## **26 REINIGING EN ONDERHOUD**

---

### **26 WAT DOEN WANNEER**

---

### **28 MILIEUBESCHERMING**

---

### **28 MONTAGE-INSTRUCTIES**

---

### **31 ELEKTRISCHE AANSLUITING**

# VEILIGHEID

## VOORZORGSMATREGELEN VOOR DE INGEBRIJKNAME

---

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

# ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

---

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

## **BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN**

---

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

# VOORZORGSMAAATREGELEN BIJ UITVAL VAN HET APPARAAT

---

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

## BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN

---

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

## WAARSCHUWING

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

# APPARAATBESCHRIJVING

## TECHNISCHE BESCHRIJVING

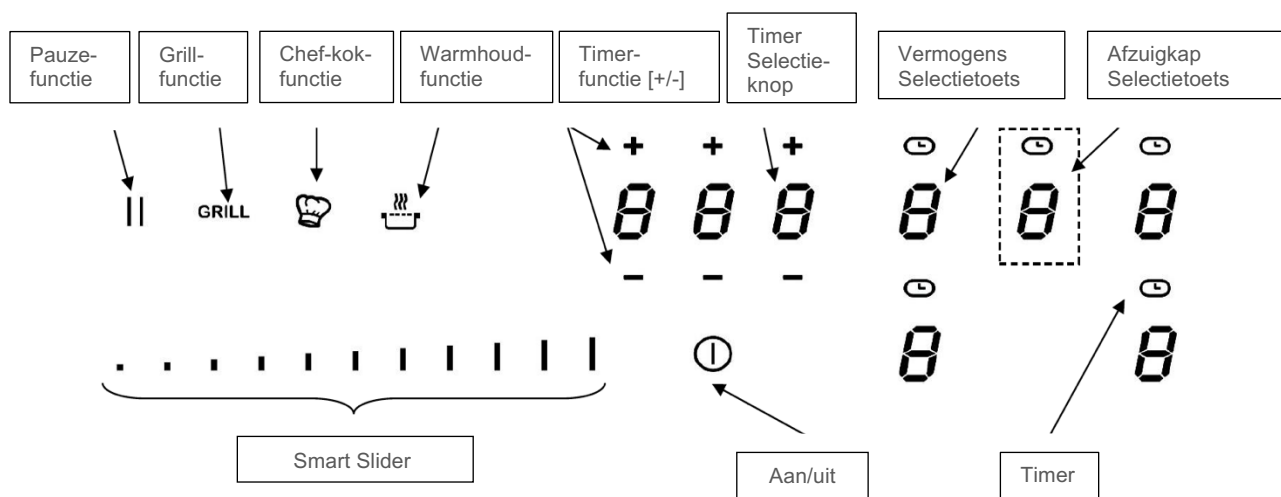
Type	5IX80290	5IX60290
Totaalvermogen	7.400 W	7.400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	180,4 Wh/kg	162,3 Wh/kg
<b>Kookzone linksvoor</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2.100 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	2.100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	B	C
Energieverbruik ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Kookzone linksachter</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2.100 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	1.850 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	B	A
Energieverbruik ECcw**	188 Wh/kg	170,9 Wh/kg
<b>Kookzone rechtsachter</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2.300 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	2.100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	B
Energieverbruik ECcw**	159,5 Wh/kg	162,7 Wh/kg
<b>Kookzone rechtsvoor</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	1.400 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	1.850 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	A	A
Energieverbruik ECcw**	186,4 Wh/kg	170,9 Wh/kg

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

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



# BEDIENINGSPANEEL



## BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

### WEERGAVE

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

## VENTILATIE

---

De ventilator werkt automatisch. Hij begint met een lage snelheid zodra de door de elektronica vrijgegeven waarden een bepaalde drempelwaarde overschrijden. De hogere snelheid wordt ingeschakeld wanneer de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator verlaagt zijn snelheid en schakelt automatisch uit zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

## INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

---

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

## INDUCTIEPRINCIPE

---

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

#### **De inductiekookzones werken alleen, met magnetisch kookgerei:**

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

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

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

## TOUCH CONTROL-FUNCTIE

---

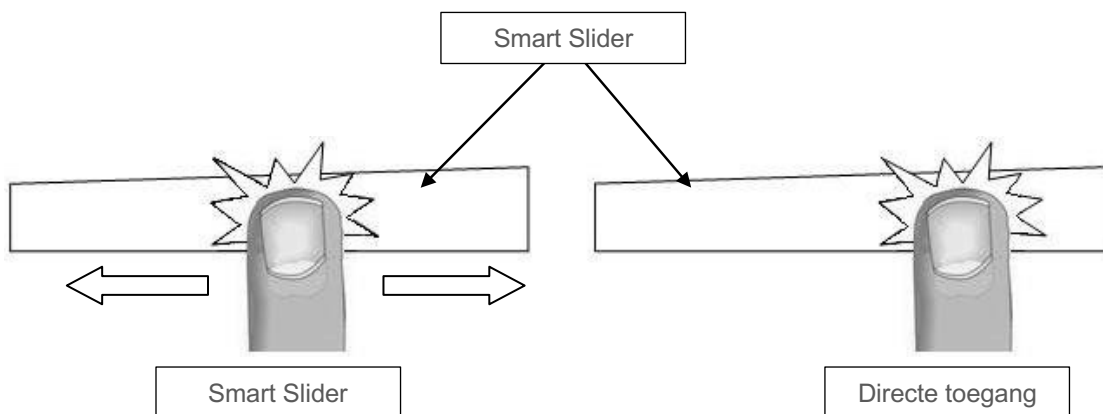
De kookplaat wordt aangestuurd via sensortoetsen. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde aanraakt, worden de besturingscommando's uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt bevestigd met een akoestisch en/of visueel signaal.

**Druk voor algemeen gebruik slechts op één toets tegelijk.**

## SMART-SLIDER-FUNCTIE

---

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



# KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELENOCHFELD

---

Schakel eerst de kookplaat in en vervolgens de kookzone.

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

<b>Kookzone inschakelen/uitschakelen:</b>		
<b>Bediening</b>	<b>Bedieningsveld</b>	<b>Display</b>
Vermogen verhogen	Met de vinger over de smartslider glijden	[ 1 ] tot [ P ]
Uitschakelen	Met de vinger over de smartslider glijden	[ 0 ] of [ H ]

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

## PANHERKENNING

---

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

### De inductie werkt niet:

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

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

## RESTWARMTE-INDICATOR

---

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

## BOOSTER-FUNCTIE (POWERNIVEAU)

---

Alle kookzones zijn uitgerust met een boosterfunctie, d.w.z. met vermogensversterking. De boosterfunctie wordt met [ P ] aangegeven. Als ze zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende een periode van 10 minuten. Dit grote vermogen is ontworpen om bijv. grote hoeveelheden water snel te verhitten, zoals het koken van pastawater. Nadat het apparaat na 10 minuten automatisch is teruggeschakeld, mag u **niet opnieuw de booster inschakelen**. Het apparaat kan oververhit raken en een veiligheidsuitschakeling activeren.

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

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

# TIJDSCHAKELKLOK

---

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

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

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

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

Wanneer meerdere tijdschakelklokken in bedrijf zijn, de procedure herhalen.

<b>Tijdschakelklok als zandloper:</b>		
De tijdschakelklok werkt onafhankelijk van de kookzones en schakelt uit zodra een kookzone in bedrijf is. Het proces gebeurt zelfs wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.		
<b>Bediening</b>	<b>Bedieningsveld</b>	<b>Display</b>
Inschakelen van de kookplaat	2 sec. op [⏻] drukken	[ 0 ]
Tijdschakelklok kiezen	Op [ 000 ] drukken	[ 000 ]
Tijd verkorten	Druk op [ - ] van de tijdschakelklok	[ 60 ] ...
Tijd verlengen	Druk op [ + ] van de tijdschakelklok	Tijd in min. verhoogt

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

<b>Automatisch uitschakelen:</b>
Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd wordt knipperend [ 000 ] aangegeven en wordt er een akoestisch signaal gegeven. Om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen, drukt u gewoon op de toets [ - ] of [ + ].

## VOORKOOKAUTOMAAT

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

Activering van de voorkookautomaat:																						
Bediening	Bedieningsveld	Display																				
Vermogen selecteren (bijvoorbeeld « 7 »)	Met de vinger over de smart-slider glijden en 3s blijven	[ 7 ] knippert met [ A ]																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingestelde doorkookniveau</th> <th>Voorkookautomaat Tijd (min:sec)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>0:40</td></tr> <tr><td>2</td><td>1:12</td></tr> <tr><td>3</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>4</td><td>2:56</td></tr> <tr><td>5</td><td>4:16</td></tr> <tr><td>6</td><td>7:12</td></tr> <tr><td>7</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>8</td><td>3:12</td></tr> <tr><td>9</td><td>- :-</td></tr> </tbody> </table>	Ingestelde doorkookniveau	Voorkookautomaat Tijd (min:sec)	1	0:40	2	1:12	3	2:00	4	2:56	5	4:16	6	7:12	7	2:00	8	3:12	9	- :-	
Ingestelde doorkookniveau	Voorkookautomaat Tijd (min:sec)																					
1	0:40																					
2	1:12																					
3	2:00																					
4	2:56																					
5	4:16																					
6	7:12																					
7	2:00																					
8	3:12																					
9	- :-																					

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

## STOP & GO-FUNCTIE

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

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




## MEMORY-FUNCTIE

---

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

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

### Instellingen van de voorkookautomaat Memory-functie oproepen:

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

## WARMHOUDFUNCTIES

---


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

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

## AUTOMATISCHE BRUGFUNCTIE (ALLEEN VOOR 5IX80290)

---

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

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

# KINDERBEVEILIGING/VERGREDELING VAN DE KOOKPLAAT

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

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

## Chef-kok functie (alleen voor 5IX80290)

Deze functie verandert de kookplaat in 2 grote zones.

Chef-kok functie inschakelen/uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Chef-kok inschakelen	Op [👉] drukken	[ 5 ] en [↔] rechts, [ 9 ] en [↔] links
Chef-kok uitschakelen	Op [👉] drukken	[ 0 ]

## GRILLFUNCTIE/CHEF-KOK FUNCTIE (ALLEEN VOOR 5IX80290)

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

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

Werkingsstijdbegrenzing:	
De kookplaat heeft een automatische werkingstijdbegrenzing. De continue gebruiksduur van elke kookzone is afhankelijk van het gekozen verwarmingsniveau. Voorwaarde is dat de instellingen van de kookzone tijdens de gebruiksduur niet worden gewijzigd. Als de werkingstijdbegrenzing geactiveerd is, wordt de kookzone uitgeschakeld.	
Ingestelde verwarmingsniveau	Werkingsstijdbegrenzing (uur:min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# KOOKADVIEZEN

## KOOKGEREI

---

### Geschikte materialen:

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

### Niet geschikte materialen:

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

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

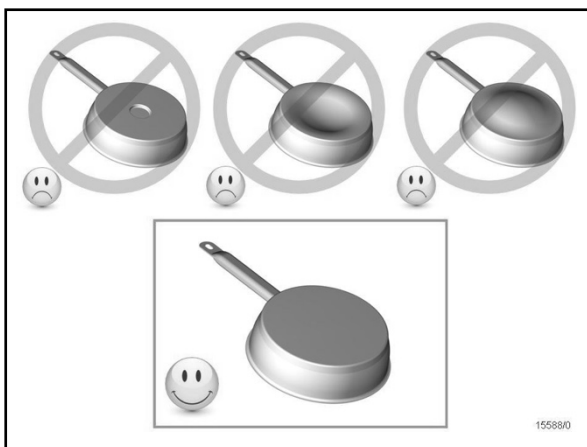
### Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

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

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

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

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



## GROOTTE VAN HET KOOKGEREI

---

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

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

## INSTELBEREIKEN

---

(deze gegevens zijn richtwaarden)

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

# INGEBRUIKNAME VAN DE KAP (NIET VOOR 5IZ34291)

## EERSTE STAPPEN

De kap in-/uitschakelen		
Actie	Bedieningsveld	Display
De kap inschakelen	Druk op de selectietoets	[ 0 ]
De zuigkracht instellen	Met de vinger over de Smart Slider glijden	[ 1 ] á [ 9 ]
De kap uitschakelen	Met de vinger over de Smart Slider glijden	[ 0 ]

## BOOSTER FUNCTIE

Wanneer deze functie is geactiveerd, werkt de kap 10 minuten lang met maximaal vermogen.

Booster-functie in-/uitschakelen		
Actie	Bedieningsveld	Display
De zuigkracht instellen	Met de vinger over de Smart Slider glijden	[ 1 ] á [ 9 ]
Booster inschakelen	Met de vinger over de Smart Slider glijden of meteen op het einde drukken	[ 0 ]
Booster uitschakelen	Met de vinger over de Smart Slider glijden	[ 1 ] á [ 9 ]

## TIMER FUNCTIE

Met deze functie kan de afzuigkap 15 minuten lang draaien, wanneer de kookplaat uitgeschakeld is.

Timer inschakelen		
Actie	Bedieningsveld	Display
De kap inschakelen	Druk op de selectietoets	[ 0 ]
Het afzuigvermogen instellen	Met de vinger over de Smart Slider glijden	[ 1 ] á [ P ]
Timer inschakelen	Druk [  ] op de selectietoets	[  ] De timer licht op en toont [015] op de timer-weergave.

Timer uitschakelen		
Actie	Bedieningsveld	Display
Timer uitschakelen	Druk [  ] op de selectietoets	[ A ]

## AUTOMATISCHE FUNCTIE

---

Deze functie past het vermogen van de kap automatisch aan het vermogen van de kookzones aan.

Activeren/deactiveren van de automatische functie		
Actie	Bedieningsveld	Display
Automatische functie activeren	Druk op de selectietoets en houd deze 3 seconden ingedrukt.	[ A ]
Automatische functie deactiveren	Druk op de selectietoets en houd deze 3 seconden ingedrukt.	[ 0 ]

**Opmerking: Wanneer de automatische functie is geactiveerd, kunt u de afzuigkracht van de kap snel wijzigen, door met uw vinger over de Smart Slider te glijden.**

Daardoor wordt de automatische functie tijdelijk gestopt. De automatische functie wordt bij de volgende start van de kookplaat opnieuw geactiveerd.



# REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP

Een regelmatige reiniging zorgt voor een correcte en foutloze werking en verlengt de levensduur van het apparaat.

## FILTER-REINIGINGSINDICATOR

Wanneer de kap ingeschakeld en de zuigkracht op [ 0 ] is ingesteld, wordt de resterende tijd voor de filterreiniging op het timer-display weergegeven. De standaardinstelling is 30 uur, maar de instelling kan individueel worden gewijzigd.

Display van de resterende tijd		
Actie	Bedieningsveld	Display
De kap inschakelen	Druk op de selectietoets	[Resterende tijd] op de timer-weergave

### Filter reinigingsindicator

Wanneer de vetfilters moeten worden gereinigd, verschijnt op het timer-weergave [ 00h ] en een knipperend punt op de selectietoets.

Resetten van de resterende tijd tot de reiniging van het filter van de afzuigkap		
Actie	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	Druk 2 seconden op [⓪]	[ 0 ] en een knipperende punt op de selectietoets
Afzuigkapfunctie selecteren	Druk op de selectietoets	[ 0 ] en [ 00h ] op de timer-weergave
Het display op nul terugzetten	Druk 3 seconden op de timer-weergave	De laatste door de gebruiker gedefinieerde instelling wordt opnieuw geactiveerd
Bevestig de instelling	Druk nogmaals op de timer-weergave	–

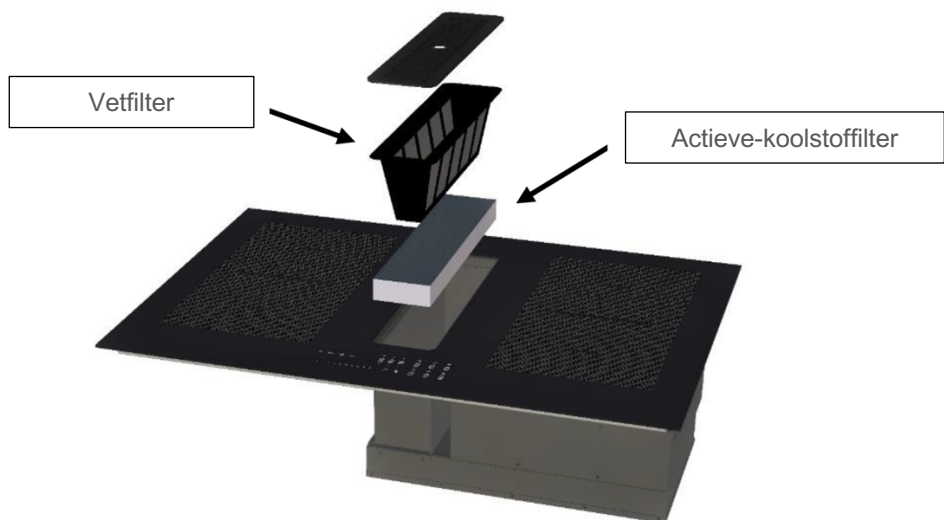
De resterende tijd tot de reiniging van de afzuigkapfilter wijzigen		
Actie	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	Druk 2 seconden op [0]	[ 0 ] op de selectietoets [resterende tijd] op de timer- weergave
De kap selecteren	Druk op de selectietoets	[Resterende tijd] op de timer- weergave
Teller-timer wijzigen	Druk 3 seconden op de timer-weergave	–
Bevestig de instelling	Met [ + ] en [ - ] aanpassen. Druk nogmaals op de timer-weergave	–

## REINIGING VAN VETFILTERS IN DE VAATWASSER

De vetfilters kunnen verticaal in de onderste mand worden geplaatst en bij maximaal 60°C met een mild reinigingsmiddel gewassen worden. Plaats na de reiniging de vetfilters terug in de kap.

## VERVANGEN VAN HET ACTIEVE-KOOLSTOFFILTER

Het actieve koolstoffilter, dat wordt gebruikt voor de recirculatie en om geuren op te vangen, moet na 6 maanden normaal gebruik worden vervangen.



## REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

## WAT DOEN WANNEER ...

### **De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:**

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

### **Op het display verschijnt [ U ]:**

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

### **Op het display verschijnt [ E ]:**

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

**Eén kookzone of de hele kookplaat schakelt zich uit:**

- De veiligheidsuitschakeling is in werking getreden. Er is vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Er zijn meerdere sensortoetsen bedekt.
- De pan is leeg en oververhit.
- Door oververhitting wordt de elektronica automatisch gereduceerd of automatisch uitgeschakeld.

**De koelventilator blijft draaien nadat deze is uitgeschakeld:**

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

**De voorkookautomaat schakelt niet in:**

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

**Display [ U ]:**

- Vindt u in het hoofdstuk Warmhoud-niveau.

**Display [ II ]:**

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

**Op de display verschijnt [ ] of [ Er03 ]:**

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

**Op het display verschijnt [ E2 ]:**

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

**Op het display verschijnt [ E8 ]:**

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

**Op het display verschijnt [ U400 ]:**

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

**Op het display verschijnt [ Er47 ]:**

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

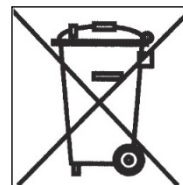
**Als een van de bovenstaande kenmerken aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.**

# MILIEUBESCHERMING

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar.

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

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

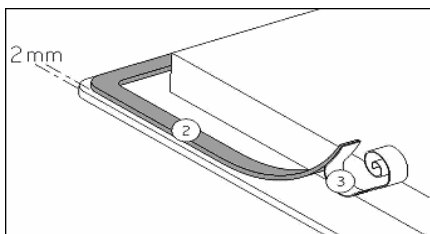


# MONTAGE-INSTRUCTIES

Montage en aansluiting mogen alleen door een geautoriseerde specialist worden uitgevoerd.

De gebruiker moet erop letten, dat de in zijn woonplaats geldende normen worden aangehouden.

## Afdichting inbouw

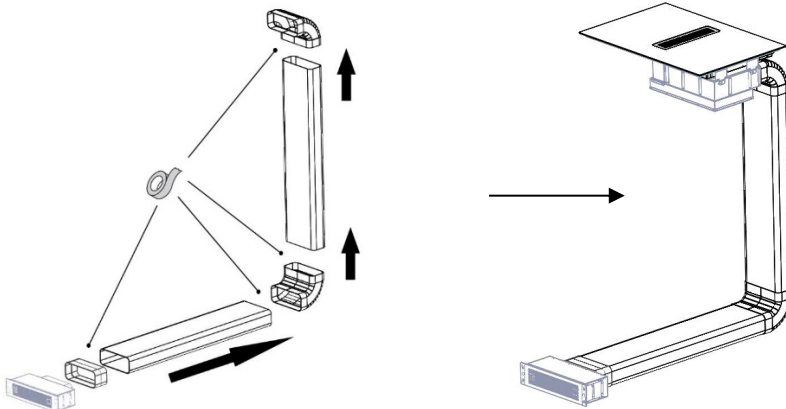
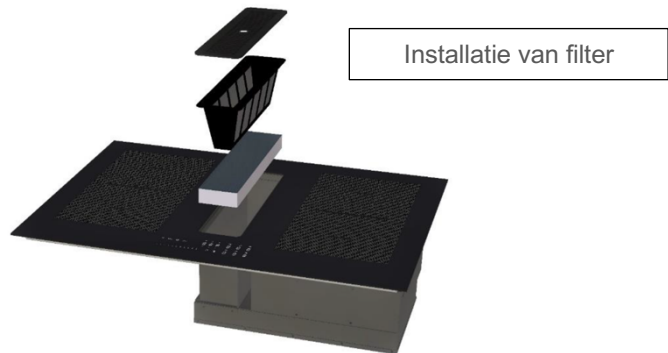
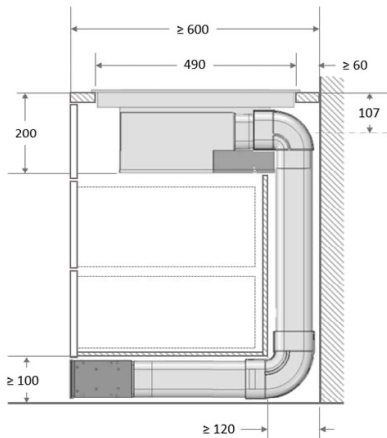


De afdichting (2) na verwijderen van de beschermfolie (3) met 2 mm afstand van de buitenrand van het glas vastplakken.

## Inbouw

Inbouwfmetingen:

Ref.	Uitsparing		Glasmaat			Inbouw installatie			
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Dikte	Breedte	Diepte	Dikte	Straal
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **De afstand van de uitsparing tot een muur en/of een meubelstuk moet minstens 40 mm bedragen.**
- Dit apparaat komt qua bescherming tegen brandgevaar overeen met type Y. Alleen apparaten van dit type mogen aan één zijde van aangrenzende hoge units of wanden worden ingebouwd. **Let op: Aan de andere zijde mogen echter geen meubels of apparaten hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet met een hittebestendige lijm (75 °C) worden afgewerkt.
- De wandafsluitstrips moeten hittebestendig zijn.
- De kookplaat mag niet worden geïnstalleerd boven fornuizen zonder ventilator, vaatwassers, wasmachines of drogers.
- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen er geen brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen, in de lade worden opgeborgen.
- Er moet op worden gelet, dat de aansluitkabel van de kookplaat na de installatie niet aan mechanische belasting wordt blootgesteld, bijv. door een lade.

- De snijvlakken moeten met speciale lak, siliconenrubber of giethars worden afgedicht, om zwellings door vocht te voorkomen. Zorg ervoor dat u de meegeleverde afdichtingstape voorzichtig opplakt.
- **OPGELET:** Gebruik alleen beschermroosters, die door de fabrikant worden aangeboden of die door hen zijn goedgekeurd voor gebruik met de kookplaat.
- Lijm de kookplaat nooit met siliconen! Een later vernietigingsvrij verwijderen van de kookplaat is dan niet meer mogelijk.
- **De installatie van het apparaat vereist geen voormontage.**
- Het luchtafvoerkanaal dat niet bij de levering is inbegrepen heeft een standaardafmeting van 222 x 89 mm.
- Het plintooster moet geïnstalleerd worden, om de goede werking van het ventilatiesysteem te garanderen.

# ELEKTRISCHE AANSLUITING

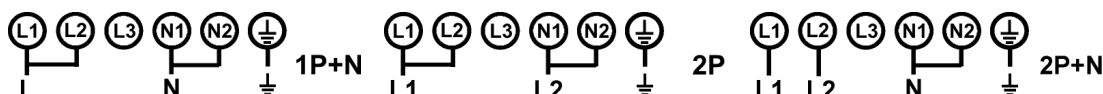
- Voor de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet moet u een elektricien inzetten, die bekend is met de voorschriften van de landelijke elektriciteitsvoorzieningsbedrijven en deze zorgvuldig in acht neemt.
- Na de installatie moet de aanraakbeveiliging van bedrijfsgeïsoleerde onderdelen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

## Let op!

Dit apparaat is alleen ontworpen voor een voeding van 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Sluit ook altijd de aardleiding aan. Let op het aansluitschema. De aansluitkast bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Om de behuizing te openen, gebruikt u een schroevendraaier en schuift u deze in de daarvoor bestemde sleuven.

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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





## Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing poolbruggen, die zich in de behuizing bevinden.

### Eenfasige aansluiting 230V~1f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklemmen L1 en L2, vervolgens tussen aansluitklemmen N1 en N2.

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

### Tweefasige aansluiting 400V~2f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklemmen N1 en N2.

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

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

## Aansluiting van de kap

Het is noodzakelijk, de kap op een normaal stopcontact 220-240 V~50/60 Hz aan te sluiten.

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

# INDICE

## **3 SICUREZZA**

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

## **7 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**

- 7 Descrizione tecnica
  - 8 Pannello di comando
- 

## **8 FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA**

- 8 Indicatore digitale
  - 9 Ventilazione
- 

## **9 MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA**

- 9 Prima del primo utilizzo
  - 9 Principio dell'induzione
  - 10 Funzionamento del Touch Control
  - 10 Funzionamento dello Smart Slider
  - 11 Accensione e spegnimento del piano cottura
  - 11 Riconoscimento della pentola
  - 12 Indicatore del calore residuo
  - 12 Funzione Booster (Power Boost)
  - 13 Timer
  - 15 Sistema automatico di precottura
  - 15 Funzione Stop & Go
  - 16 Funzione di memoria
  - 16 Funzione di mantenimento in caldo
  - 17 Ponti automatici e funzione ponti (Solo per 5IX80290)
  - 18 Sicura per bambini/blocco del piano cottura
  - 19 Funzione grill/Funzione chef (Solo per 5IX80290)
- 

## **20 CONSIGLI PER LA COTTURA**

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

## **22 MESSA IN FUNZIONE DELLA CAPPA (NON PER 5IZ34291)**

- 22 Primi passaggi
  - 22 Funzione Booster
  - 22 Funzione Timer
  - 23 Funzione automatica
- 

## **24 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE**

- 24 Indicatore di pulizia del filtro
  - 25 Pulizia dei filtri di grasso nella lavastoviglie
  - 25 Sostituzione del filtro a carbone attivo
- 

## **26 PULIZIA E MANUTENZIONE**

---

## **26 COSA FARE SE ...**

---

## **28 TUTELA DELL' AMBIENTE**

---

## **28 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO**

---

## **31 COLLEGAMENTO ELETTRICO**

# SICUREZZA

## MISURE PRECAUZIONALI PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

---

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

## **AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA**

---

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

## PROTEZIONE CONTRO EVENTUALI DANNI

---

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

## MISURE PRECAUZIONALI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

---

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

## PROTEZIONE CONTRO ALTRI PERICOLI

---

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

### AVVERTENZA

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

# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## DESCRIZIONE TECNICA

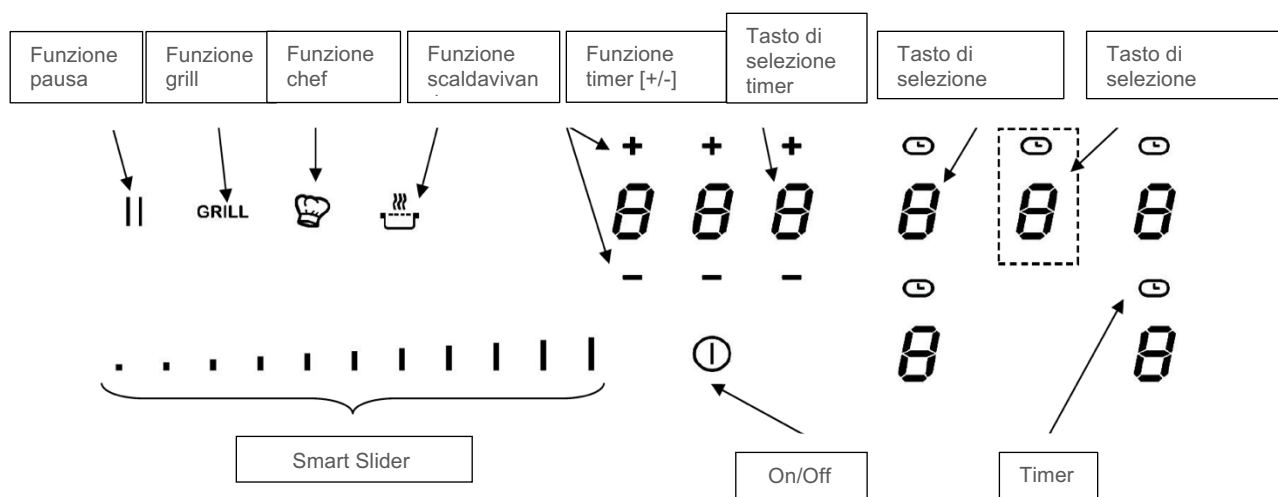
Tipo	5IX80290	5IX60290
Potenza complessiva	7.400 W	7.400 W
Consumo energetico del piano cottura EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
<b>Zona cottura anteriore a sinistra</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2.100 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	2.100 W
Categoria stoviglie standard**	B	C
Consumo energetico ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Zona cottura posteriore a sinistra</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2.100 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	1.850 W
Categoria stoviglie standard**	B	A
Consumo energetico ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
<b>Zona cottura posteriore a destra</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2.300 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	2.100 W
Categoria stoviglie standard**	C	B
Consumo energetico ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
<b>Zona cottura anteriore a destra</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	1.400 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	1.850 W
Categoria stoviglie standard**	A	A
Consumo energetico ECcw**	186.4 Wh/kg	170.9 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 digitale	Denominazione	Descrizione
0	Zero	La zona di cottura è attivata
1... 9	Livello di potenza	Regolazione della potenza
<u>U</u>	Nessun rilevamento della pentola	Pentola non posizionata o non idonea
A	A Sistema automatico di precottura	Massima potenza + precottura
E	Indicatore di errore	Errore elettronico
H	Calore residuo	La zona di cottura è calda
P	Booster	La potenza Booster è attivata
U	Funzione di mantenimento in caldo	Con questa funzione è possibile tenere in caldo gli alimenti a una temperatura di 70 °C
	Pausa	Il piano cottura è in pausa
□	Ponte	Due zone di cottura possono essere unite in una zona unica
GRILL	Funzione Grill	La funzione grill è attivata

## 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 un'adimensione 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

---

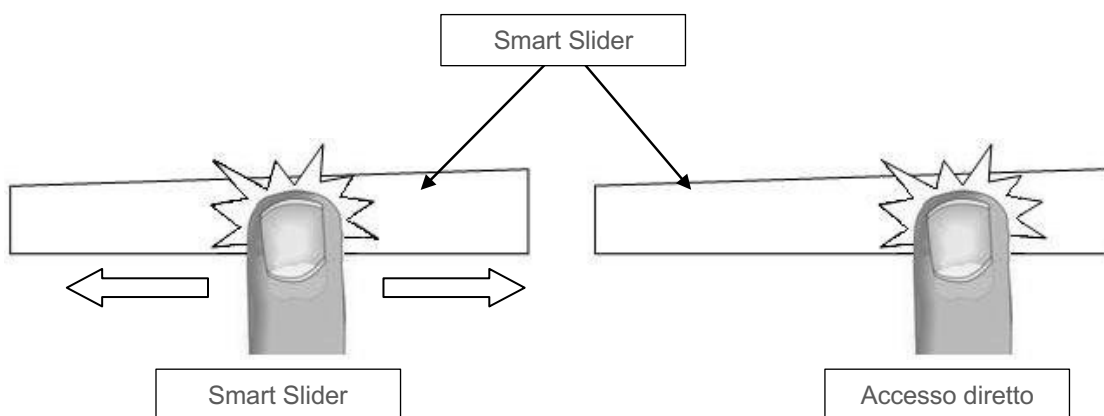
Il piano cottura viene gestito tramite dei tasti a sensore, che reagiscono a leggeri tocchi sul vetro con le dita. Toccando i tasti per circa un secondo, vengono eseguiti i comandi. Ogni reazione del pannello di comando viene identificata con un segnale acustico e/o visivo.

**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 [⏻] per 2 sec.	Premere [ 0 ]
Spegnimento	Premere [⏻] 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.

<b>Attivazione o modifica della durata:</b>		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Indicatore digitale</b>
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.

<b>Spegnimento del timer:</b>		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Indicatore digitale</b>
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.

<b>Timer come contaminuti per uova:</b>		
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.		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Indicatore digitale</b>
Accensione del piano cottura	Premere [⏻] er 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.

<b>Spegnimento automatico:</b>
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 ]																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Livello di cottura impostato</th> <th>Sistema automatico di precottura Durata (min:sec)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>0:40</td></tr> <tr><td>2</td><td>1:12</td></tr> <tr><td>3</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>4</td><td>2:56</td></tr> <tr><td>5</td><td>4:16</td></tr> <tr><td>6</td><td>7:12</td></tr> <tr><td>7</td><td>2:00</td></tr> <tr><td>8</td><td>3:12</td></tr> <tr><td>9</td><td>- : -</td></tr> </tbody> </table>	Livello di cottura impostato	Sistema automatico di precottura Durata (min:sec)	1	0:40	2	1:12	3	2:00	4	2:56	5	4:16	6	7:12	7	2:00	8	3:12	9	- : -	
Livello di cottura impostato	Sistema automatico di precottura Durata (min:sec)																					
1	0:40																					
2	1:12																					
3	2:00																					
4	2:56																					
5	4:16																					
6	7:12																					
7	2:00																					
8	3:12																					
9	- : -																					

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	Premere [ II ] per 2 sec.	Smart Slider
	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 (SOLO PER 5IX80290)


---

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

Azione	Pannello di comando	Indicatore
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 [ <b>1</b> ]
	Oppure posizionare una grande padella su entrambe le zone sulle quali si desidera utilizzare questa funzione	[ <b>1</b> ] lampeggia [ <b>1</b> ]
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 [  ]).

<b>Attivazione del blocco:</b>		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Indicatore digitale</b>
Accensione del piano cottura	2 Sek. auf [  ] drücken	[ 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 <b>da sinistra verso destra</b>	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 <b>da destra verso sinistra</b>	Luce spenta

### Funzione chef (solo per 5IX80290)

Questa funzione trasforma il piano in 2 grandi zone.

<b>Attivazione/disattivazione della funzione chef:</b>		
<b>Attivazione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Display</b>
Attivare la modalità chef	Premere su [  ]	[ 5 ] e [  ] a destra, [ 9 ] e [  ] a sinistra
Disattivare la modalità chef	Premere su [  ]	[ 0 ]

## GRILLFUNKTION/FUNZIONE CHEF (SOLO PER 5IX80290)

---

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](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) oppure presso un rivenditore specializzato.

<b>Attivazione/disattivazione della funzione grill:</b>		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Indicatore digitale</b>
Attivazione della funzione grill	Premere [ GRILL ] per 2 sec.	[ 8 ]
Disattivazione della funzione grill	Premere [ GRILL ] per 2 sec.	[ 0 ]

<b>Limitazione del periodo di funzionamento:</b>	
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.	
<b>Livello di cottura impostato</b>	<b>Limitazione del periodo di funzionamento (ore : min.)</b>
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# 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.

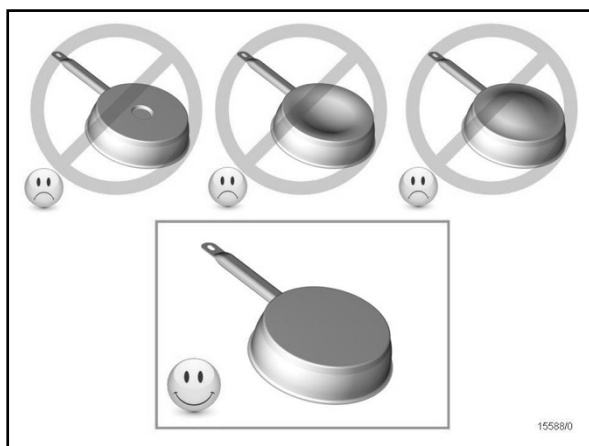
### Per verificare la compatibilità all'induzione delle pentole:

- 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, cioccolato, 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,
9	Cuocere, arrostitire, far bollire l'acqua	Bisteche, frittate, piatti fritti, acqua
P	Cottura	Grandi quantità d'acqua

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

## PRIMI PASSAGGI

Attivare/disattivare la cappa		
Azione	Pannello di comando	Display
Attivare la cappa	Premere il tasto di selezione	[ 0 ]
Impostare la potenza di aspirazione	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [ 1 ] a [ 9 ]
Disattivare la cappa	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	[ 0 ]



## FUNZIONE BOOSTER

Quando questa funzione è attiva, la cappa funziona per 10 minuti alla potenza massima.

Attivare/disattivare la funzione Booster		
Azione	Pannello di comando	Display
Impostare la potenza di aspirazione	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [ 1 ] a [ 9 ]
Attivare il booster	Far scorrere il dito sullo Smart Slider oppure premere fino in fondo	[ 0 ]
Disattivare il booster	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [ 1 ] a [ 9 ]

## FUNZIONE TIMER

Con questa funzione, la cappa di aspirazione può funzionare per 15 minuti se il piano cottura è spento.

Attivare il timer		
Azione	Pannello di comando	Display
Attivare la cappa	Premere il tasto di selezione	[ 0 ]
Impostare la potenza di aspirazione	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [ 1 ] a [ P ]
Attivare il timer	Premere [  ] con il tasto di selezione	Il timer [  ] s'illumina e indica [015] sul display del timer.

<b>Disattivare il timer</b>		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Display</b>
Disattivare il timer	Premere [  ] con il tasto di selezione	[ A ]

## **FUNZIONE AUTOMATICA**

---

Questa funzione adatta la potenza della cappa automaticamente a quella delle zone cottura.

<b>Attivare/disattivare la funzione automatica</b>		
<b>Azione</b>	<b>Pannello di comando</b>	<b>Display</b>
Attivare la funzione automatica	Schiacciare il tasto di selezione e tenerlo premuto per 3 secondi.	[ A ]
Disattivare la funzione automatica	Schiacciare il tasto di selezione e tenerlo premuto per 3 secondi.	[ 0 ]

**Avviso:** quando è attivata la funzione automatica, è possibile modificare rapidamente la potenza di aspirazione della cappa scorrendo con il dito sullo Smart Slider.

La funzione automatica viene così temporaneamente arrestata. La funzione automatica viene riattivata all'avvio successivo del piano cottura.



# PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE

Una pulizia regolare garantisce un funzionamento corretto e senza errori e prolunga la vita utile dell'apparecchio.

## INDICATORE DI PULIZIA DEL FILTRO

Se la cappa è attivata e la potenza di aspirazione è impostata su [ 0 ], viene visualizzato il tempo residuo fino alla pulizia del filtro sul display del timer. Di default sono impostate 30 ore ma l'importazione può essere modificata individualmente.

Visualizzazione del tempo residuo		
Azione	Pannello di comando	Display
Attivare la cappa	Premere il tasto di selezione	[Tempo residuo] sul display del timer

### Indicatore di pulizia del filtro

Se i filtri di grasso devono essere puliti, il display del timer indica [ 00h ] e un punto lampeggia sul tasto di selezione.

Reimpostare il tempo residuo fino alla pulizia del filtro della cappa di aspirazione		
Azione	Pannello di comando	Display
Accendere il piano cottura	Premere per 2 secondi su [0]	[ 0 ] un punto lampeggiante sopra il pulsante di selezione
Selezionare la funzione della cappa	Premere il tasto di selezione	[ 0 ] e [ 00h ] sul display del timer
Reimpostare il display sullo zero	Premere per 3 secondi sull'indicatore del timer	Viene riattivata l'ultima impostazione personalizzata
Confermare l'impostazione	Premere nuovamente l'indicatore del timer	–

Modificare il tempo residuo fino alla pulizia del filtro della cappa		
Azione	Pannello di comando	Display
Accendere il piano cottura	Premere per 2 secondi su [0]	[ 0 ] sul tasto di selezione [tempo residuo] sul display del timer
Selezionare la cappa	Premere il tasto di selezione	[Tempo residuo] sul display del timer
Modificare il timer del contatore	Premere per 3 secondi sull'indicatore del timer	–
Confermare l'impostazione	Adattare con [ + ] e [ - ]. Premere nuovamente l'indicatore del timer	–

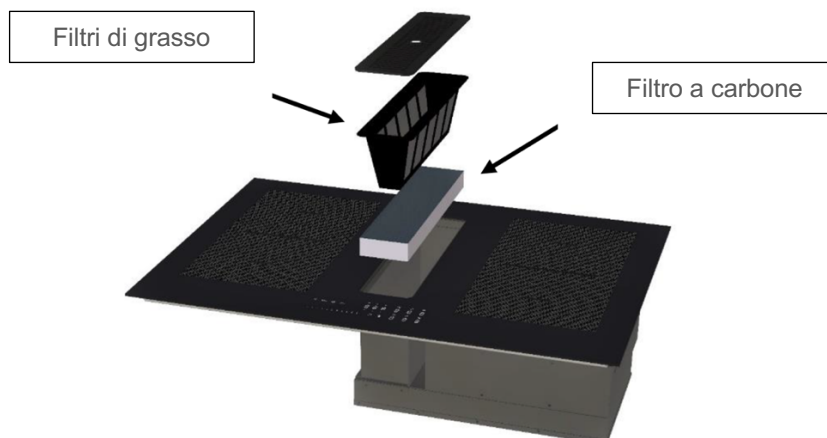
## PULIZIA DEI FILTRI DI GRASSO NELLA LAVASTOVIGLIE

I filtri di grasso vanno posizionati verticalmente nel cestello inferiore e lavati con un detergente delicato a massimo 60 °C.

Dopo la pulizia, reinserire i filtri di grasso nella cappa.

## SOSTITUZIONE DEL FILTRO A CARBONE ATTIVO

Il filtro a carbone attivo utilizzato per il ricircolo e la cattura degli odori va sostituito dopo 6 mesi di utilizzo normale.



## 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:**

- D 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.

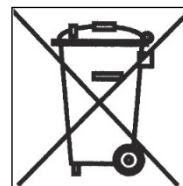
**Se uno qualsiasi degli indicatori precedenti persiste, si prega di contattare il servizio clienti.**

# 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.

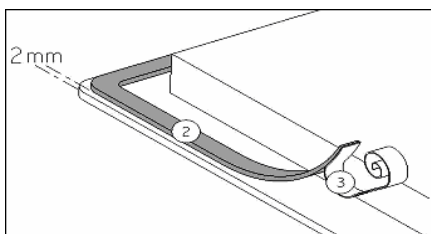
- Per questo motivo, non smaltire mai il vecchio apparecchio nei rifiuti indifferenziati.
- Utilizzare invece il punto di raccolta istituito dal proprio comune per la restituzione e il riciclaggio di rifiuti di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche.



# 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

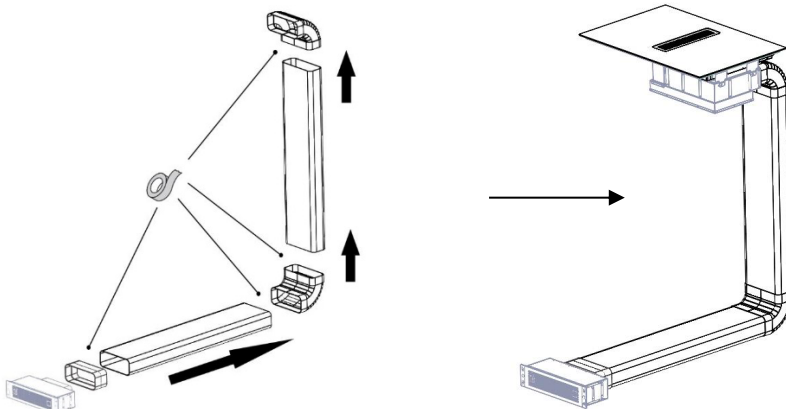
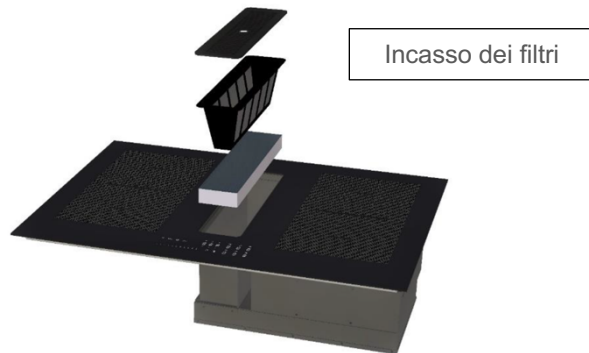
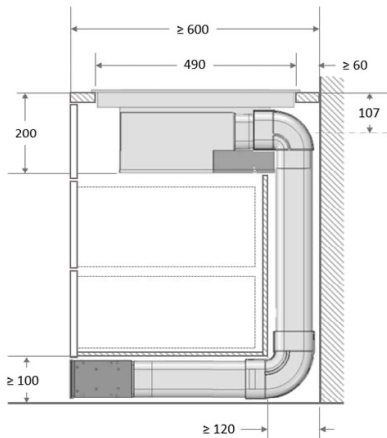


Dopo aver rimosso la pellicola protettiva (3), applicare la guarnizione (2) con una distanza di 2 mm dal bordo esterno del vetro.

## Incasso

Dimensioni di inserimento:

Rif.	Dimensioni dell'incavo		Dimensioni del vetro			Installazione a filo			
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Spessore	Larghezza	Profondità	Spessore	Raggio
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **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 per più fornelli senza ventilatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Se sotto al piano cottura c'è un cassetto, non è possibile riporvi oggetti infiammabili, come ad esempio le bombolette a spray.
- È necessario garantire che il cavo di collegamento del piano cottura non sia esposto a sollecitazioni meccaniche dopo l'installazione, ad es. in presenza di un cassetto.

- Le superfici di taglio 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.
- **ATTENZIONE:** utilizzare solo griglie di protezione fornite dal costruttore o da questi approvate per l'uso con il piano cottura.
- Non incollare mai il piano cottura con il silicone! Non sarà più possibile rimuovere il piano cottura in un secondo momento senza distruggerlo.
- **L'installazione dell'apparecchio non richiede alcun preassemblaggio.**
- Il tubo di scarico non incluso nel volume di consegna presenta dimensioni standard di 222 x 89 mm.
- La griglia di base va installata per garantire il funzionamento ottimale del sistema di ventilazione.

# 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 contatori 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.

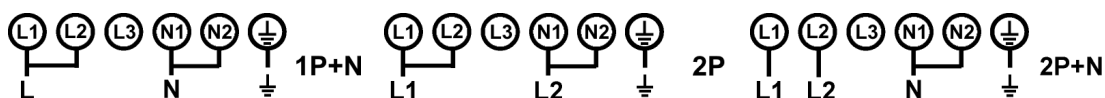
## Attenzione!

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.

Rete	Collegamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasi + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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.

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

## Collegamento della cappa

La cappa va inserita in una presa normale 220-240 V~50/60 Hz.

**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
  - 8 Manöverpanel
- 

## **8 ANVÄNDA HÄLLEN**

- 8 Visning
  - 9 Ventilation
- 

## **9 IDRIFTTAGNING AV HÄLLEN**

- 9 Före första användning
  - 9 Induktionsprincip
  - 10 Touch Control-funktion
  - 10 Smart Slider-funktion
  - 11 Till- och frånslagning av hällen
  - 11 Identifiering av grytor
  - 12 Visning av restvärme
  - 12 Booster-funktion (Power-steg)
  - 13 Timer
  - 15 Uppkoksautomatik
  - 15 Stop & Go-funktion
  - 16 Minnesfunktion
  - 16 Varmhållningsfunktion
  - 17 Automatisk brygga och bryggfunktion (Endast för 5IX80290)
  - 18 Barnsäkring/låsning av hällen
  - 19 Grillfunktion/Kockmatlagingsfunktion (Endast för 5IX80290)
- 

## **20 MATLAGNINGSREKOMMENDATIONER**

- 20 Kockkärl
- 21 Kockkärls storlek
- 21 Inställningsområden

## **22 IDRIFTTAGNING AV KÅPAN** (EJ FÖR 5IZ34291)

- 22 Första steget
  - 22 Boosterfunktion
  - 22 Timerfunktion
  - 23 Automatfunktion
- 

## **24 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UPPSUGNINGSHUVEN**

- 24 Filterrengöringsvisning
  - 25 Rengöring av fettfilter i diskmaskinen
  - 25 Utbyte av aktivt kol-filtren
- 

## **26 RENGÖRING OCH SKÖTSEL**

---

## **26 VAD GÖRA OM**

---

## **28 MILJÖSKYDD**

---

## **28 MONTERINGSANVISNINGAR**

---

## **31 ELANSLUTNING**

# SÄKERHET

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE IDRIFTTAGNING

---

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

# ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

---

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

# SKYDD MOT SAKSKADOR

---

- 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. Elektronik 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 personsador!

## 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 förtid. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som kan uppstå på hällen eller dess omgivning.

# PRODUKTBSKRIVNING

## TEKNISK BESKRIVNING

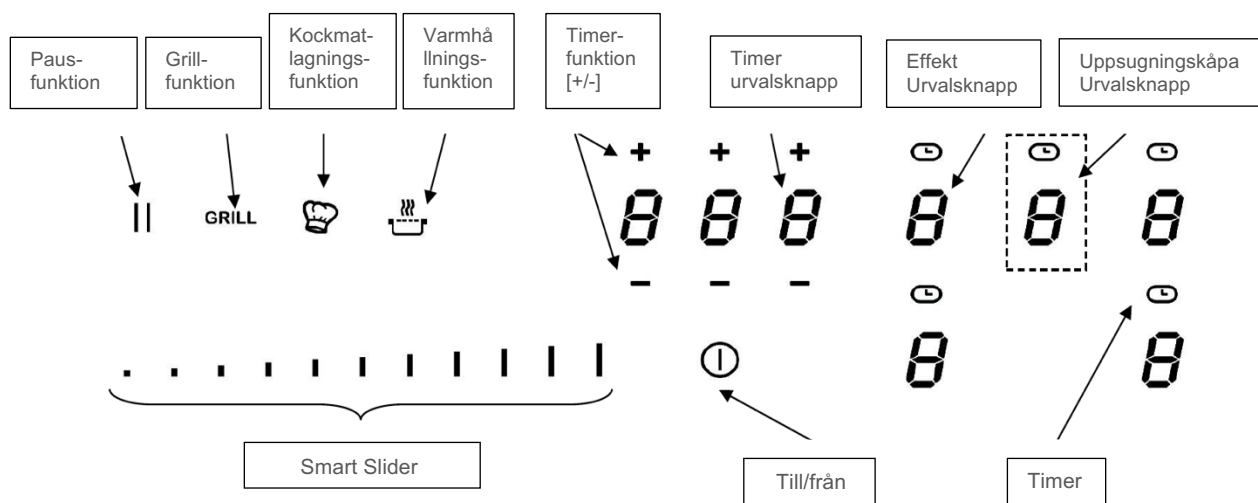
Typ	5IX80290	5IX60290
Effekt totalt	7 400 W	7 400 W
Energiförbrukning för hällen EChob**	180,4 Wh/kg	162,3 Wh/kg
<b>Matlagingszon till vänster framtill</b>	210 x 190 mm	Ø 175 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	2 100 W	1 400 W
Booster-effekt*	3 000 W	2 100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	B	C
Energiförbrukning ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Matlagingszon till vänster baktill</b>	210 x 190 mm	Ø 160 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	2 100 W	1 400 W
Booster-effekt*	3 000 W	1 850 W
Standardiserade kokkärl kategori**	B	A
Energiförbrukning ECcw**	188 Wh/kg	170,9 Wh/kg
<b>Matlagingszon till höger baktill</b>	210 x 190 mm	Ø 175 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	2 300 W	1 400 W
Booster-effekt*	3 000 W	2 100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	C	B
Energiförbrukning ECcw**	159,5 Wh/kg	162,7 Wh/kg
<b>Matlagingszon till höger framtill</b>	210 x 190 mm	Ø 160 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	1 400 W	1 400 W
Booster-effekt*	3 000 W	1 850 W
Standardiserade kokkärl kategori**	A	A
Energiförbrukning ECcw**	186,4 Wh/kg	170,9 Wh/kg

\* Prestandan kan variera beroende på grytornas form, storlek och kvalitet.

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



# MANÖVERPANEL



## ANVÄNDA HÄLLEN

### VISNING

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

## 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 matlagingszonen 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. Matlagingszonen 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, ickemagnetiskt 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

---

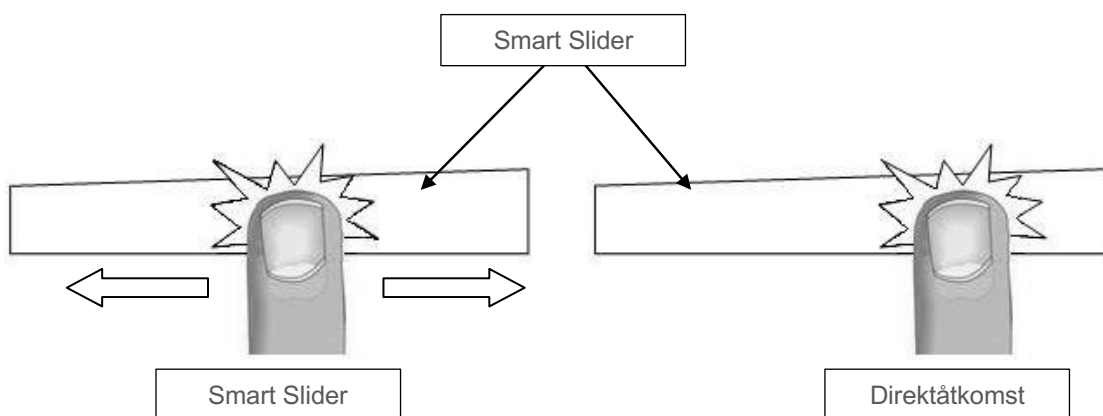
Plattan styrs med sensorknappar. Dessa reagerar när man vidrör glaset lätt med fingret. Om knappen vidrörs i ca en sekund, utförs styrkommandona. Varje reaktion i brytfälten kvitteras med en akustisk och/eller visuell signal.

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-STEG)

---

Alla kokzoner är utrustade med en booster-funktion, d.v.s. en effektförstärkning.

Boosterfunktionen 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 boosterfunktionen 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.

<b>Inkoppling eller ändring av varaktigheten:</b>		
<b>Manövrering</b>	<b>Manöverpanel</b>	<b>Visning</b>
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 ] ...
Zeit verlängern	Tryck på [ + ] på timern	Tiden i min. ökar

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

<b>Stäng av timern:</b>		
<b>Manövrering</b>	<b>Manöverpanel</b>	<b>Visning</b>
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.

<b>Timer som äggklocka:</b>		
Timern fungerar oberoende av matlagningsszonerna och stängs av när en zon är i drift. Förloppet äger rum även när hällen är frånslagen.		
<b>Manövrering</b>	<b>Manöverpanel</b>	<b>Visning</b>
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.

<b>Automatisk frånslagning:</b>
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>0:40</td></tr><tr><td>2</td><td>1:12</td></tr><tr><td>3</td><td>2:00</td></tr><tr><td>4</td><td>2:56</td></tr><tr><td>5</td><td>4:16</td></tr><tr><td>6</td><td>7:12</td></tr><tr><td>7</td><td>2:00</td></tr><tr><td>8</td><td>3:12</td></tr><tr><td>9</td><td>- :-</td></tr></tbody></table>	Inställt färdiglagningssteg	Uppkoksautomatik Tid (min:sek)	1	0:40	2	1:12	3	2:00	4	2:56	5	4:16	6	7:12	7	2:00	8	3:12	9	- :-	
Inställt färdiglagningssteg	Uppkoksautomatik Tid (min:sek)																					
1	0:40																					
2	1:12																					
3	2:00																					
4	2:56																					
5	4:16																					
6	7:12																					
7	2:00																					
8	3:12																					
9	- :-																					

Frånslagning av uppkoksautomatiken:		
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




## MINNESFUNKTION

---

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 Memoryfunktionen:

- 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 (ENDAST FÖR 5IX80290)

---

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

Procedur	Manöverpanel	Visning
Inkoppling av hällen	Tryck i 2 sek. på [①]	[ 0 ]
Koppla in bryggan	Ställ en gryta på en av de två kokzoner som skall överbryggas och tryck samtidigt på resp. urvalsknappar	[ 0 ] och [ <b>1</b> ]
	eller ställ en stor panna på båda de zoner som du använda med denna funktion	[ <b>1</b> ] blinkar [ <b>1</b> ]
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 <b>från vänster till höger</b>	Lampa på
Slå ifrån förreglingen	Håll knappen för en kokzon intryckt i 3s. Lägg sedan fingret på Smart Slider och glid med fingret <b>från höger till vänster</b>	Belysning av

### Kockmatlagningsfunktion (endast för 5IX80290)


Denna funktion ställer om spishällen till 2 stora zoner.

Koppla in/stänga av kockmatlagningsfunktionen:		
Manövrering	Manöverpanel	Visning
Koppla in kockmatlagningsfunktionen	Tryck på [  ]	[ 5 ] och [  ] höger, [ 9 ] och [  ] vänster
Kockmatlagningsfunktionen stängs av	Tryck på [  ]	[ 0 ]

## GRILLFUNKTION/KOCKMTLAGNINGSFUNKTION (ENDAST FÖR 5IX80290)

---

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](http://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 drifttiden:	
Hällen har en automatisk begränsning av drifttiden. 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 drifttiden aktiveras slås kokzonen ifrån.	
Inställt koksteg	Begränsning av drifttiden (tim:min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# MATLAGNINGSREKOMMENDATIONER

## KOKKÄRL

### Lämpliga material:

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

### Olämpliga material:

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

Kontrollera tillverkarens uppgifter om kokkärlet passar för induktion.

### Kontrollera kompatibiliteten för grytorna avs. induktion så här:

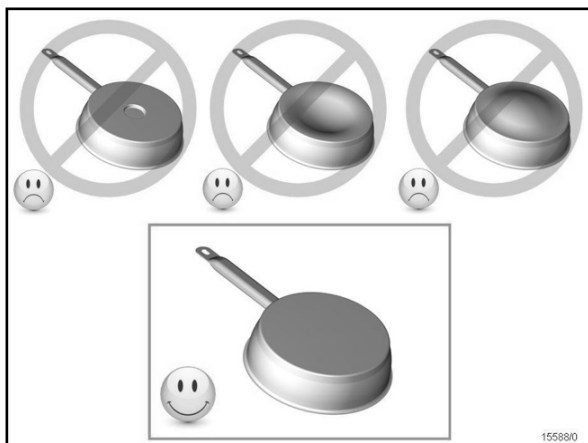
- Fyll kärlet med lite vatten och placera det på induktionskokzonen. Slå på kokzonen till effektsteg [ 9 ]. Vattnet måste bli varmt på några sekunder.
- Håll en magnet på grytans botten. Om magneten sitter kvar, är grytan lämplig.

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

Grytbottens beskaffenhet kan påverka jämnheten i matlagingsresultatet.

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

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



# KOKKÄRLENS STORLEK

---

Kokzonerna anpassas automatiskt till grytans bottenmått upp till en viss gräns. Kockäret får inte underskrida en viss bottendiameter eftersom induktionen annars inte aktiveras. Ställ alltid grytan i mitten i matlagningssonen för att få bästa verkningsgrad.

## INSTÄLLNINGSSOMRÅDEN

---

(dessa uppgifter är riktvärden)

1 till 2	Smältning, uppvärmning	Såser, smör, choklad, gelatin, förkokta rätter
2 till 3	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

# INDRIFTTAGNING AV KÅPAN (INTE FÖR 5IZ34291)

## FÖRSTA STEGET

Kåpan kopplas in/stängs av		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Fläkten kopplas in	Tryck på urvalsknapp	[ 0 ]
Ställa in uppsugningseffekten	Glid med fingret över Smart Slider	[ 1 ] à [9]
Fläkten stängs av	Glid med fingret över Smart Slider	[ 0 ]



## BOOSTERFUNKTION


När funktionen är aktiverad arbetar fläkten i 10 minuters tid med klart högre effekt.

Boosterfunktionen kopplas in/stängs av		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Ställa in uppsugningseffekten	Glid med fingret över Smart Slider	[ 1 ] á [ 9 ]
Boosterfunktionen kopplas in	Glid med fingret över Smart Slider eller tryck i slutet	[ 0 ]
Koppla från boosterfunktionen	Glid med fingret över Smart Slider	[ 1 ] à [9]

## TIMERFUNKTION

Med denna funktion kan uppsugningsfläkten köras under 15 minuter när spishällen är avstängd.

Koppla in ventilationstimer		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Kåpan kopplas in	Tryck på urvalsknapp	[ 0 ]
Ställa in uppsugningen	Glid med fingret över Smart Slider	[ 1 ] à [P]
Koppla in ventilationstimer	Tryck på [  ] urvalsknapparna	[  ] Timern lyser och visar [015] på timern.

Stänga av ventilationstimer		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Stänga av ventilationstimer	Tryck på [  ] urvalsknapparna	[ A ]

# AUTOMATFUNKTION

---

Denna funktion passar för automatisk användning av fläkten vid olika matlagingszoner.

Aktivera/avaktivera automatfunktion		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Automatfunktionen aktiveras	Tryck på urvalsknappen och håll den nere i 3 sekunder.	[ A ]
Automatfunktionen avaktiveras	Tryck ner urvalsknappen och håll den nere i 3 sekunder.	[ 0 ]

**Info:** När automatfunktionen aktiverats, kan man snabbt ändra på uppsugningen i kåpan genom att glida med fingret över Smart Slider.

På så sätt stoppas automatfunktionen. Automatfunktionen aktiveras på nytt vid nästa start av spishällen.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UPPSUGNINGSKÅPAN

Regelbunden rengöring säkrar korrekt och felfri drift och förlänger livslängden för apparaten.

## FILTERRENGÖRINGSVISNING

När fläkten kopplas in och uppsugningen ställs på [ 0 ], kommer resterande tid fram till filterrengöringen att visas på timerns display. Standardinställningen är 30 timmar, Inställningen emellertid ändras individuellt.

Visning av resterande tid		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Fläkten kopplas in	Tryck på urvalsknapp	[Resttid] på timervisningen

### Filterrengöringsvisning

När fettfiltret måste rengöras visar timervisningen [ 00h ] och en blinkande punkt ses på urvalsknappen.

Återställning av återstående tid tills rengöring av filtret till avdunstningskåpan		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Slå på hällen	Tryck i 2 sekunder på [ ① ]	[ 0 ] så visas en blinkande punkt på urvalsknappen
Välj filterfunktion	Tryck på urvalsknapp	[ 0 ] och [ 00h ] på timervisningen
Visningen återställs tillbaka till 0	Tryck ner denna i 3 sekunder på timervisningen	Den senast användardefinierade inställningen aktiveras på nytt
Bekräfta inställningen	Tryck ytterligare en gång på timervisningen	–

Resterande tid tills rengöringen av fläkttfiltret ändras		
Åtgärd	Manöverfält	visning
Slå på hällen	Tryck i 2 sekunder på [0]	[ 0 ] på urvalsknappen [Resttid] på timervisningen
Välj fläkt	Tryck på urvalsknapp	[Resttid] på timervisningen
Nedräkningstiden ändras	Tryck ner denna i 3 sekunder på timervisningen	–
Bekräfta inställningen	Justera med [ + ] och [ - ]. Tryck ytterligare en gång på timervisningen	–

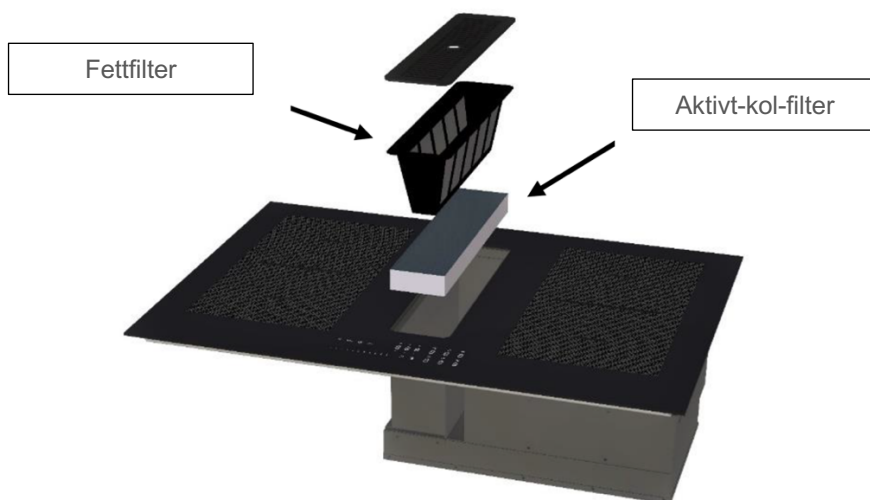
## RENGÖRING AV FETTFILTRET I DISKMASKINEN

Fettfiltret ska placeras lodrätt i den nedre korgen och köras vid maximalt 60°C med ett mildt rengöringsmedel.

Sätt tillbaka fettfiltret i fläkten efter rengöringen.

## UTBYTE AV AKTIVT KOL-FILTREN

Aktivt kolfilter, som används för återcirkulation och som uppfångare av lukter måste bytas ut efter 6 månaders normal användning.



## 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.
- Säkring 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 ]:

- Kockärlet står inte på kokzonen.
- Kockärlet passar inte för induktion.
- Grytans bottendiameter 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 ]:**

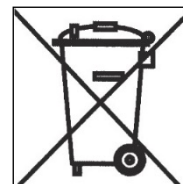
- Hällen är inte ansluten till nätet. Kontrollera förbindningen och slå på hällen.
- Om något av ovannämnda problem kvarstår måste du kontakta kundtjänst.

# 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 elektroniskrot.

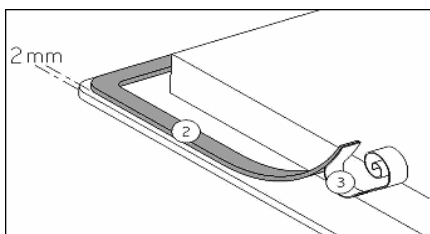


## MONTERINGSANVISNINGAR

Montering och anslutning får endast ske av en auktoriserad fackman.

Användaren måste tillse att de lokalt gällande standarderna beaktas.

### Tätning montering

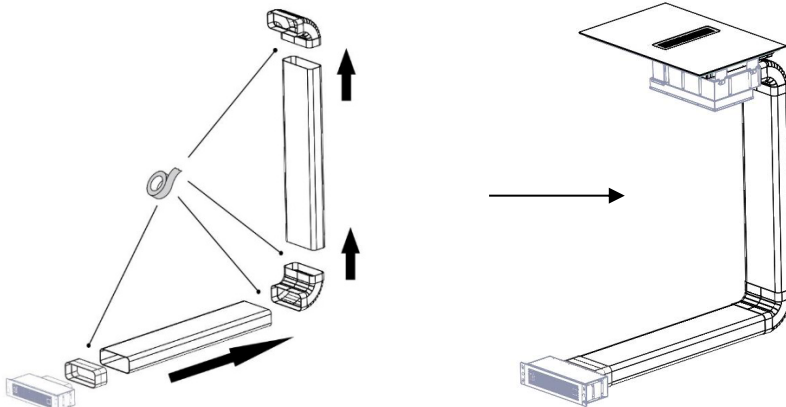
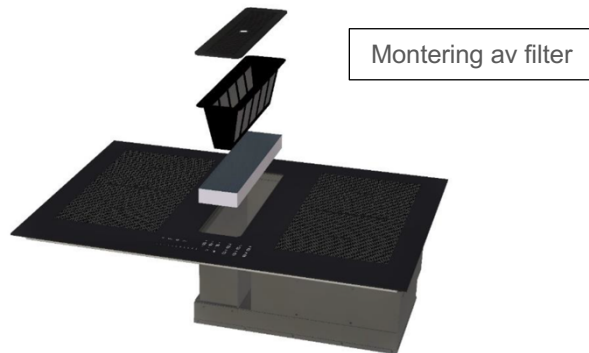
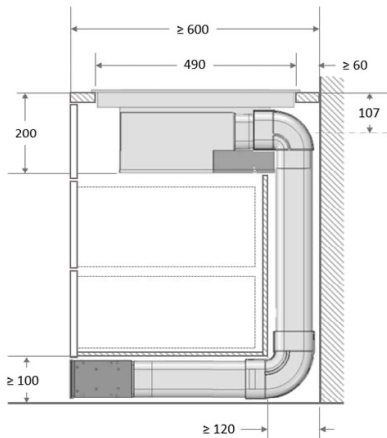


Lossa skyddsfolien (3) på packningen (2) och fäst fast den med 2 mm avstånd från glasets ytterkant.

### Montering

Infogningsdimensioner:

Ref.	Urskärningsmått		Glasstorlek			Installationskrav			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **Avståndet från urskärningen till en vägg och/eller möbel måste vara minst 40 mm.**
- Denna apparat motsvarar sedvanligt skydd mot eldslågor från typ Y. Endast apparater av denna typ får byggas in i vid bredvidstående höga skåp eller väggar. **OBS! På den andra sidan får inga möbler eller apparater befinna sig som är högre än spishällen.**
- Arbetsplattan ska vara belagd med värmebeständigt lim (75 °C).
- Vägglisterna måste också vara värmebeständiga.
- Spishällen får inte placeras ovanpå luftfilter, diskmaskiner eller torkare.
- Om spishällen befinner sig i en låda får inte denna innehålla några brännbara föremål som t.ex. sprejflaskor.
- Man måste säkerställa att anslutningskabeln till spishällen efter monteringen inte utsätts för mekanisk belastning av själva lådan.
- Skärytorna ska förseglas med speciallack, silikongummi eller gjuten harts för att förhindra att fukten tränger in. Den medlevererade tätningstejpen skall monteras noggrant.

- **OBS!** Använd endast skyddsgaller som erbjuds av tillverkaren eller som kan lossas från spishällen.
- Spishällen får absolut inte förses med silikon! Senare störningsfri utvidgning av spishällen är inte längre möjligt.
- **Installationen kräver ingen förmontering.**
- Den i leveransen ej inkluderade avluftningen har ett standardmått om 222 x 89 mm.
- Sockelgallret måste installeras för att garantera god funktion för luftningssystemet.

# ELANSLUTNING

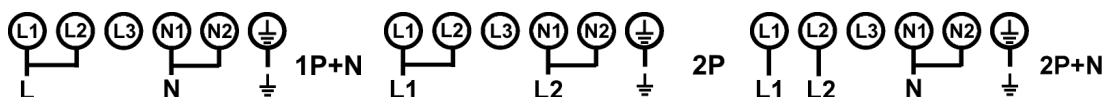
- För anslutningen av produkten till elnätet skall behörig elektriker anlitas, vilken känner till och iakttar nationella föreskrifter från lokala energiförsörjningsbolag.
- Beröringsskyddet för driftisolerade delar måste vara säkerställt efter montering.
- Att de erforderliga anslutningsdata överensstämmer med nätdata återfinns på typskylten.
- Apparaten ska 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 apparaten inte är utrustad med en åtkomlig kontakt måste andra frånskiljningsmöjligheter övervägas vid fast inbyggnad enligt monteringsanvisningarna.
- Till-kabeln måste placeras så att hällens heta delar inte vidrörs.

## Se upp!

Denna apparat 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.

Nät	Anslutning	Diameter	Kabel	Säkring
230V~50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) enligt standard EN 60 335- 2- 6





## Anslutning av hällen

Använd vid de olika anslutningsmöjligheterna polbryggor av mässing, som finns med i kåpan.

### **Enfas anslutning 230V~1P+N:**

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma L1 och L2., sedan en 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.

**Se upp! Sätt i trådarna korrekt och dra åt skruvarna ordentligt.**

## Anslutning av fläkten

Det är nödvändigt att fläkten kopplas in med en normal kontakt för 220-240 V~50/60 Hz.

**Vi är inte ansvariga för olyckshändelser orsakade av felaktig som uppstår på grund av felaktig anslutning eller av obefintlig eller bristfällig jordningsanslutning.**

# ÍNDICE

## **3 SEGURIDAD**

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

## **7 DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

- 7 Descripción técnica
  - 8 Panel de control
- 

## **8 MANEJO DE LA VITROCERÁMICA**

- 8 Indicación
  - 9 Ventilación
- 

## **9 PUESTA EN SERVICIO DE LA VITROCERÁMICA**

- 9 Antes del primer uso
  - 9 Principio de inducción
  - 10 Función Touch Control
  - 10 Función Smart Slider
  - 11 Encendido y apagado de la vitrocerámica
  - 11 Detección de recipientes
  - 12 Indicación de calor residual
  - 12 Función Booster (nivel de alta potencia)
  - 13 Temporizador
  - 15 Calentamiento rápido automático
  - 15 Función Stop & Go
  - 16 Función de memoria
  - 16 Función de conservación del calor
  - 17 Puente automático y función de puente (Solo para 5IX80290)
  - 18 Seguro para niños / Bloqueo de la vitrocerámica
  - 19 Función Grill/Función Chef (Solo para 5IX80290)
- 

## **20 RECOMENDACIONES DE USO**

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

## **22 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA**

(NO PARA 5IZ34291)

- 22 Primeros pasos
  - 22 Función Booster
  - 22 Función Temporizador
  - 23 Función automática
- 

## **24 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA**

- 24 Indicación de limpieza del filtro
  - 25 Limpieza de filtros de grasa en el lavavajillas
  - 25 Cambio del filtro de carbón activado
- 

## **26 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

---

## **26 QUÉ HACER SI ...**

---

## **28 PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

---

## **28 INDICACIONES DE MONTAJE**

---

## **31 CONEXIÓN ELÉCTRICA**

# SEGURIDAD

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

---

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

## **INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

---

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

# PROTECCIÓN CONTRA DAÑOS

---

- No utilice recipientes con bases no pulidas o dañadas (p. ej. fundición). Estas pueden producir arañazos en los cristales vitrocerámicos.
- Los granos de arena también pueden provocar arañazos.
- La vitrocerámica soporta choques de temperatura y es muy resistente, pero no es irrompible. Sobre todo la caída de objetos puntiagudos y duros sobre la superficie puede dañarla.
- No golpear recipientes ni bordes contra el cristal.

No utilice las placas con recipientes vacíos.

- Evite la presencia de azúcar, plástico o lámina de aluminio sobre las placas calientes. Estos materiales se derriten, adhieren y pueden provocar fisuras al enfriarse, así como roturas o modificaciones permanentes en el cristal. Si a pesar de todo se produce el contacto con las placas calientes, apague el aparato y elimine estas sustancias aún calientes. Las placas se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras.
- No deposite objetos sobre la vitrocerámica.
- Bajo ninguna circunstancia deposite recipientes calientes sobre el panel de control. La electrónica bajo el cristal podría resultar dañada.
- Si bajo el electrodoméstico existe un cajón, debe guardarse siempre una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón, para garantizar así la ventilación del aparato.
- En este cajón no deben guardarse objetos inflamables (p. ej. botes de espray). Las posibles cajas para cubiertos en el cajón deben ser de un material resistente al calor.
- No caliente recipientes cerrados (p. ej. latas de conserva) sobre las placas. ¡Los recipientes/latas sobrecalentados pueden reventar y causar lesiones!

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN EN CASO DE AVERÍA DEL APARATO

---

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

## PROTECCIÓN CONTRA OTROS PELIGROS

---

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

### ADVERTENCIA

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

# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

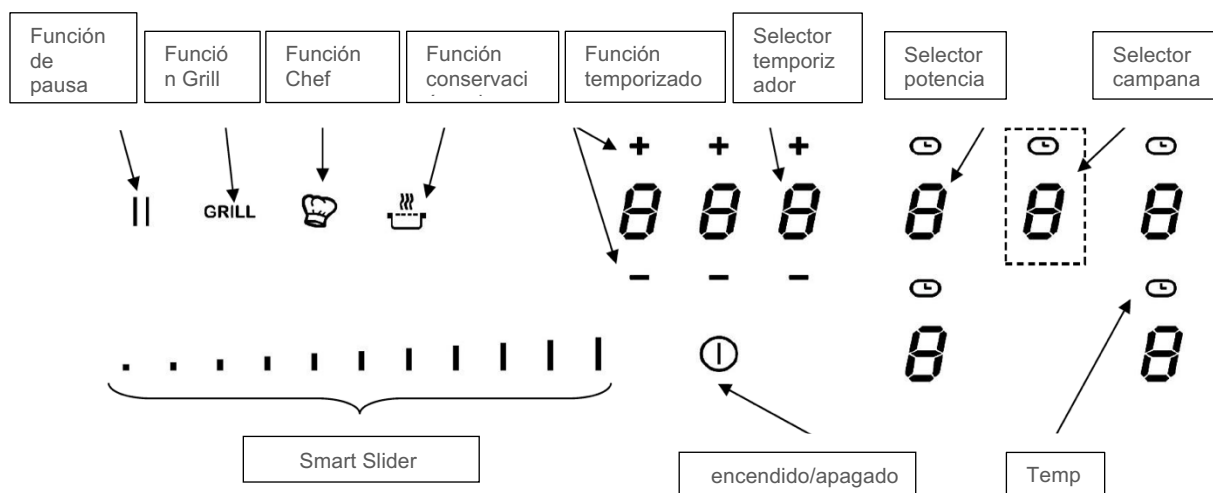
Tipo	5IX80290	5IX60290
Potencia total	7.400 W	7.400 W
Consumo de energía de la placa de cocina EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
<b>Zona de cocción delantera izquierda</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2.100 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	2.100 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	B	C
Consumo de energía ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Zona de cocción posterior izquierda</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2.100 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	1.850 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	B	A
Consumo de energía ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
<b>Zona de cocción posterior derecha</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2.300 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	2.100 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	C	B
Consumo de energía ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
<b>Zona de cocción delantera derecha</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1.400 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	1.850 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	A	A
Consumo de energía ECcw**	186.4 Wh/kg	170.9 Wh/kg

\* Estas potencias pueden diferir en función de la forma, tamaño y calidad de los recipientes.

\*\* calculado según el método de medición de características de uso (EN 60350-2).



## PANEL DE CONTROL



## MANEJO DE LA VITROCERÁMICA

### INDICACIÓN

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

# VENTILACIÓN

---

El ventilador funciona automáticamente. Se enciende a baja velocidad, en cuanto la electrónica detecta el rebasamiento de determinados valores límite. La velocidad aumenta si la placa de inducción se utiliza intensivamente. El ventilador reduce la velocidad y se apaga automáticamente en cuanto la electrónica está suficientemente refrigerada.

## PUESTA EN SERVICIO DE LA VITROCERÁMICA

### ANTES DEL PRIMER USO

---

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

### PRINCIPIO DE INDUCCIÓN

---

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

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

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

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

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

## FUNCIÓN TOUCH CONTROL

---

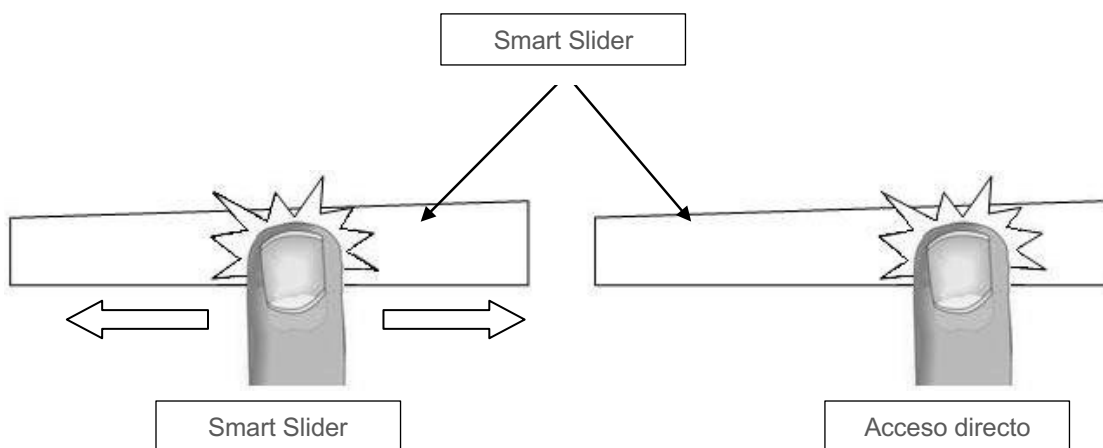
La vitrocerámica se controla mediante botones táctiles. Éstos reaccionan al tocar ligeramente el cristal con el dedo. Los comandos se ejecutan al tocar los botones durante aprox. un segundo. Cada reacción de los botones se confirma mediante una señal acústica y/o visual.

Para el uso normal, pulse solo un único botón.

## FUNCIÓN SMART SLIDER

---

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



## ENCENDIDO Y APAGADO DE LA VITROCERÁMICA

---

Encender primero la vitrocerámica y a continuación la placa.

<b>Encendido/ apagado de la vitrocerámica:</b>		
<b>Accionamiento</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicación</b>
Encender	Pulsar [ⓘ] 2 seg	pulsar [ 0 ]
Apagar	Pulsar [ⓘ] 2 seg	Ninguno o [ H ]

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

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

## DETECCIÓN DE RECIPIENTES

---

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

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

La detección automática del recipiente garantiza una seguridad absoluta.

### La inducción no funciona:

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

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

## INDICACIÓN DE CALOR RESIDUAL

---

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

## FUNCIÓN BOOSTER (NIVEL DE ALTA POTENCIA)

---

Todas las placas disponen de la función Booster, es decir, una amplificación de la potencia. La función Booster se indica con el símbolo [ P ].


Con esta función activada, las placas se encienden durante 10 minutos. Esta elevada potencia está pensada p. ej. para hervir grandes cantidades de agua rápidamente, por ejemplo para preparar pasta. Una vez que el aparato regresa al modo de funcionamiento normal al cabo de 10 minutos, **no debe activar de nuevo la función Booster**. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse, activándose la desconexión de seguridad.

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


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

# TEMPORIZADOR

El reloj temporizador integrado permite ajustar en las cuatro placas una duración de cocción de entre 1 y 999 minutos. Puede realizarse un ajuste de tiempo diferente para cada placa.

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

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

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

Si varios temporizadores se encuentran activos, repita la operación.

<b>Temporizador como cuenta atrás:</b>		
El temporizador funciona independientemente de las placas y se apaga en cuanto se usa una placa. La cuenta atrás se ejecuta incluso con la placa apagada.		
<b>Accionamiento</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicación</b>
Encendido de la vitrocerámica	Pulsar [⏸] 2 seg	[ 0 ]
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar [ 000 ]	[ 000 ]
Reducir tiempo	Pulsar [ - ] en el temporizador	[ 60 ] ...
Aumentar tiempo	Pulsar [ + ] en el temporizador	El tiempo en min. aumenta

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

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

## CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

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

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

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

## FUNCIÓN STOP & GO

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

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




## FUNCIÓN DE MEMORIA

---

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

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



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

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

## FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DE CALOR

---

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

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


## PUENTE AUTOMÁTICO Y FUNCIÓN DE PUENTE (SOLO PARA 5IX80290)


---

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

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





## SEGURO PARA NIÑOS / BLOQUEO DE LA VITROCERÁMICA

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

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


### **Función Chef (sólo para 5IX80290)**

Esta función convierte la vitrocerámica en 2 grandes zonas de cocción.

<b>Activar/desactivar la función Chef:</b>		
<b>Accionamiento</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicación</b>
Activar Chef	Pulsar [  ]	[ 5 ] y [  ] a la derecha, [ 9 ] y [  ] a la izquierda
Desactivar Chef	Pulsar [  ]	[ 0 ]

## FUNCIÓN GRILL/FUNCIÓN CHEF (SOLO PARA 5IX80290)

Esta función permite una óptima utilización de la placa de grill Blaupunkt / placa de grill Teppan Yaki. Al combinar dos placas y el nivel de potencia adecuado, esta función permite disfrutar de la función Grill en interiores. Adquiera los accesorios compatibles en nuestra tienda online [www.blaupunkt-einbaugeräte.de](http://www.blaupunkt-einbaugeräte.de) o en su distribuidor habitual.

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

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

# RECOMENDACIONES DE USO

## BATERÍA DE COCINA

### Materiales adecuados:

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

### Materiales no adecuados:

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

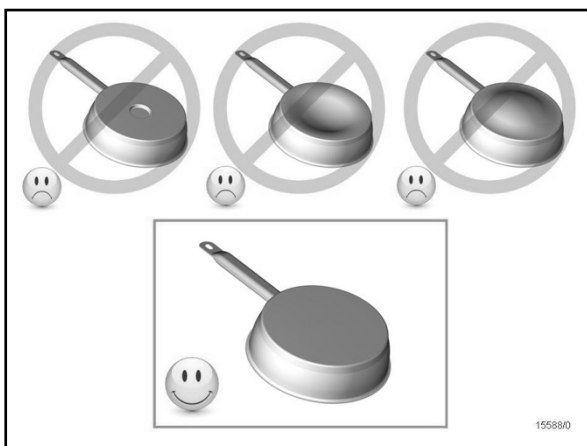
### Para comprobar la compatibilidad de inducción de los recipientes:

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

Algunas sartenes pueden producir ruidos cuando se colocan sobre una placa de inducción. Este ruido no es ninguna anomalía y no afecta al funcionamiento de la vitrocerámica. Las características de la base del recipiente pueden afectar a la homogeneidad del resultado de cocción.

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

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



## TAMAÑO DE LA BATERÍA DE COCINAG

---

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

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

## RANGOS DE AJUSTE

---

(estos datos son orientativos)

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

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

## PRIMEROS PASOS

Encendido/apagado de la campana		
Acción	Panel de control	Indicación
Encender la campana	Pulse el selector	[ 0 ]
Ajustar la potencia de aspiración	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[ 1 ] a [ 9 ]
Apagar la campana	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[ 0 ]



## FUNCIÓN BOOSTER


Cuando la función se encuentra activada, la campana funciona durante 10 minutos a máxima potencia.

Activar/desactivar la función Booster		
Acción	Panel de control	Indicación
Ajustar la potencia de aspiración	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[ 1 ] a [ 9 ]
Activar Booster	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider o pulsar directamente al final	[ 0 ]
Desactivar Booster	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[ 1 ] a [ 9 ]

## FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Con esta función, la campana extractora puede funcionar durante 15 minutos con las placas apagadas.

Activar el temporizador		
Acción	Panel de control	Indicación
Encender la campana	Pulse el selector	[ 0 ]
Ajustar la potencia de aspiración	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[ 1 ] a [ P ]
Activar el temporizador	Pulse [  ] a través del selector	[  ] El temporizador se ilumina y muestra [015] en el display del temporizador.

<b>Desactivar el temporizador</b>		
<b>Acción</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicación</b>
Desactivar el temporizador	Pulse [  ] a través del selector	[ A ]

## **FUNCIÓN AUTOMÁTICA**

---

Esta función adapta automáticamente la potencia de la campana a la potencia de las placas.

<b>Activar/desactivar la función automática</b>		
<b>Acción</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicación</b>
Activar la función automática	Pulse el selector y manténgalo pulsado durante 3 segundos.	[ A ]
Desactivar la función automática	Pulse el selector y manténgalo pulsado durante 3 segundos.	[ 0 ]

**Nota:** Si la función automática se encuentra activada, puede modificar rápidamente la potencia de aspiración de la campana, deslizando el dedo sobre el Smart Slider.

De este modo se desactiva temporalmente la función automática. La función automática se activa de nuevo con el siguiente encendido de la vitrocerámica.



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Una limpieza periódica garantiza un funcionamiento correcto y sin fallos y alarga la vida útil del aparato.

## INDICACIÓN DE LIMPIEZA DEL FILTRO

Cuando la campana está encendida con la potencia de aspiración a [ 0 ], en el display del temporizador se muestra el tiempo restante para la limpieza del filtro. El ajuste estándar son 30 horas, no obstante puede modificarse individualmente.

Indicación de tiempo restante		
Acción	Panel de control	Indicación
Encender la campana	Pulse el selector	[Tiempo restante] en la indicación del temporizador

### Indicación de limpieza del filtro

Cuando es necesario limpiar los filtros de grasa, la indicación del temporizador muestra [ 00h ] y un punto intermitente en el selector.

Restaurar el tiempo restante hasta la limpieza del filtro de la campana extractora		
Acción	Panel de control	Indicación
Encender la vitrocerámica	Pulse durante 2 segundos en [ 0 ]	[ 0 ] y un punto intermitente sobre el selector
Seleccionar la función de campana	Pulse el selector	[ 0 ] y [ 00h ] en la indicación del temporizador
Poner a cero la indicación	Pulse durante 3 segundos la indicación del temporizador	Se activa de nuevo el último ajuste definido por el usuario
Confirme el ajuste	Pulse de nuevo la indicación del temporizador	–

Modificar el tiempo restante hasta la limpieza del filtro de la campana		
Acción	Panel de control	Indicación
Encender la vitrocerámica	Pulse durante 2 segundos en [⓪]	[ 0 ] en el selector [Tiempo restante] en la indicación del temporizador
Seleccionar la campana	Pulse el selector	[Tiempo restante] en la indicación del temporizador
Modificar el temporizador contador	Pulse durante 3 segundos la indicación del temporizador	–
Confirme el ajuste	Ajustar con [ + ] y [ - ]. Pulse de nuevo la indicación del temporizador	–

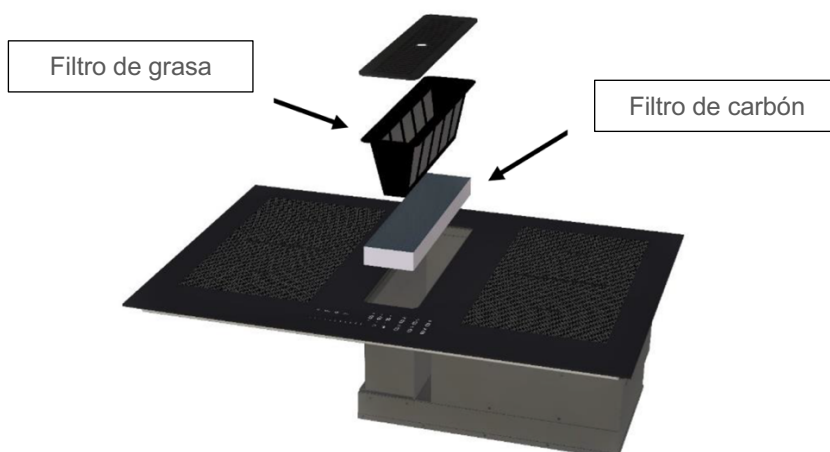
## LIMPIEZA DE FILTROS DE GRASA EN EL LAVAVAJILLAS

Los filtros de grasa deben colocarse en posición vertical en la cesta inferior y lavarse a un máximo de 60 °C con un detergente suave.

Tras la limpieza, coloque de nuevo el filtro de grasa en la campana.

## CAMBIO EL FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO

El filtro de carbón activado, empleado para la recirculación y para filtrar los olores, debe sustituirse al cabo de 6 meses de uso normal.



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar la placa después de cocinar, debe dejar que ésta se enfríe. De lo contrario existe podría quemarse. Limpie periódicamente la vitrocerámica ensuciada. Utilice para ello un paño húmedo y un poco de detergente. Séquela a continuación con un paño limpio. Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.

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

## QUÉ HACER SI ...

### La vitrocerámica o las placas no se encienden:

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

### Se muestra la indicación [ U ]:

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

### Se muestra la indicación [ E ]:

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

### Una de las placas o toda la vitrocerámica se apaga:

- Se ha disparado la desconexión de seguridad.
- Ha olvidado apagar una placa.

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

**El ventilador refrigerador continúa funcionando tras apagar la vitrocerámica:**

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

**La función de calentamiento rápido automático no se activa:**


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

**Indicación [ U ]:**

- Consulte el capítulo Nivel de mantenimiento de calor.

**Indicación [ II ]:**

- Consulte el capítulo Función Stop&Go.

**Se muestra  o [ Er03 ]:**

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

**Se muestra la indicación [ E2 ]:**

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

**Se muestra la indicación [ E8 ]:**

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

**Se muestra la indicación [ U400 ]:**

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

**Se muestra la indicación [ Er47 ]:**

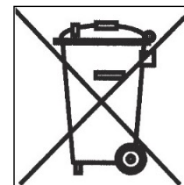
- La vitrocerámica no está conectada a la red. Compruebe la conexión y encienda la vitrocerámica.

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

# PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los materiales de embalaje son respetuosos con el medioambiente y reciclables. A menudo, los aparatos eléctricos y electrónicos contienen aún materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas necesarias para su funcionamiento y seguridad.

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

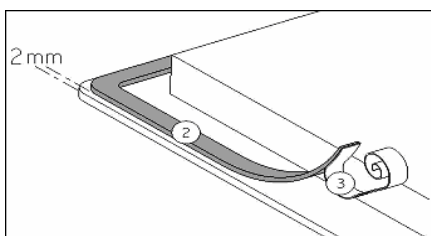


# INDICACIONES DE MONTAJE

El montaje y la conexión deben ser realizados por un técnico autorizado.

El usuario debe asegurarse de cumplir las normas vigentes en su lugar de residencia.

## Montaje de la junta

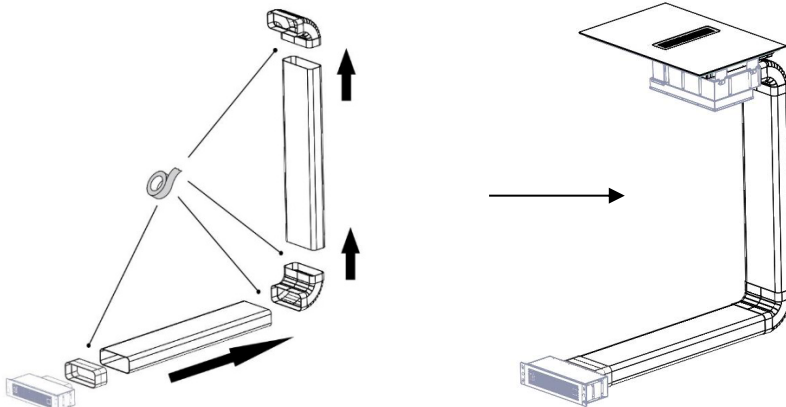
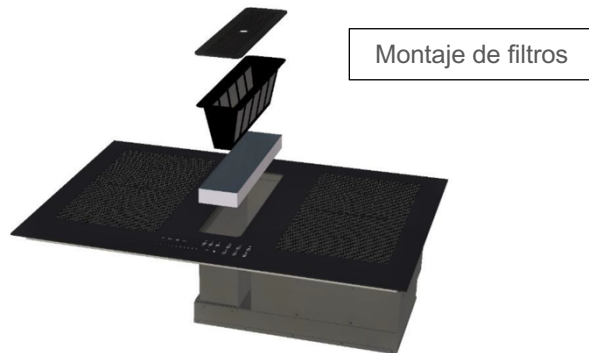
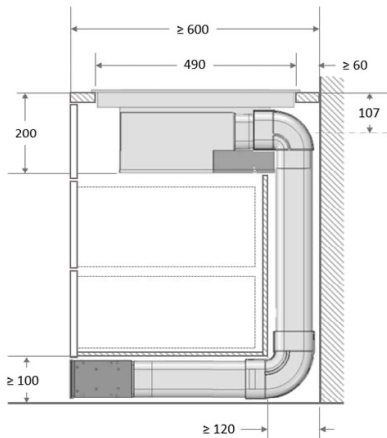


Pegar la junta (2) tras retirar la lámina protectora (3) a una distancia de 2 mm del canto exterior del cristal.

## Montaje

Dimensiones de ensamblaje:

Ref.	Dimensiones del recorte		Tamaño del cristal			Instalación a ras			
	Ancho	Fondo	Ancho	Fondo	Grosor	Ancho	Fondo	Grosor	Radio
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **La distancia del hueco con respecto a un muro y/o un mueble debe ser de al menos 40 mm.**
- Este aparato se corresponde con el tipo Y en cuanto a la protección contra riesgo de incendio. Solo los aparatos de este tipo se pueden instalar unilateralmente en armarios verticales o paredes adyacentes. **Atención: Por el otro lado, los muebles o aparatos no pueden ser más altos que la vitrocerámica.**
- La encimera debe estar fabricada con pegamento resistencia al calor (75 °C).
- Los listones de terminación de la pared deben ser resistentes al calor.
- La vitrocerámica no debe montarse sobre hornos sin ventilador, lavavajillas, lavadoras o secadoras.
- Si bajo la vitrocerámica se encuentra un cajón, no deben guardarse en el mismo objetos inflamables, p. ej. botes de espray.
- Hay que asegurarse de que el cable de conexión de la vitrocerámica no quede expuesto a cargas mecánicas tras el montaje, p. ej. por un cajón.

- Las superficies de corte deben sellarse con laca especial, caucho de silicona o resina de moldeo, para evitar que la madera se hinche debido a la humedad. Aplique la cinta de estanqueidad suministrada con precisión.
- **ATENCIÓN:** Utilice exclusivamente rejillas protectoras ofrecidas por el fabricante o autorizadas por este para la vitrocerámica.
- ¡Bajo ninguna circunstancia aplique silicona en la vitrocerámica para pegarla! En tal caso no será posible desmontar en un futuro la vitrocerámica sin dañarla.
- **La instalación del aparato no requiere un montaje previo.**
- El conducto de ventilación no incluido en el volumen de suministro tiene una medida estándar de 222 x 89 mm.
- Debe instalarse la rejilla de zócalo para garantizar el buen funcionamiento del sistema de ventilación.

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

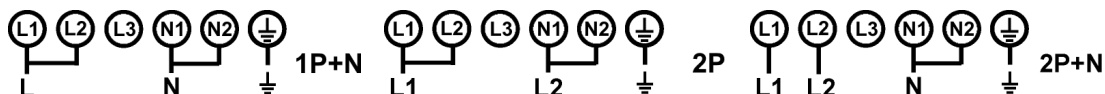
- Encargue la conexión del aparato a la red eléctrica a un electricista profesional, que conozca bien la normativa nacional de las empresas abastecedoras de energía.
- La protección contra contacto de los componentes aislados debe estar asegurada tras el montaje.
- Compruebe en la placa de características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

## ¡Atención!

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para una alimentación de corriente de 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Conecte siempre el conductor protector. Tenga en cuenta el esquema de conexión. La caja de conexiones se encuentra en la parte inferior del aparato. Para abrir la carcasa, utilice un destornillador e introdúzcalo en las ranuras previstas.

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) según la norma EN 60 335-2-6





## Conexión de la vitrocerámica

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

### **Conexión monofásica 230V~1P+N:**

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

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

### **Conexión bifásica 400V~2P+N:**

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

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

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

## Conexión de la campana

La campana debe conectarse a una caja de enchufe normal de 220-240 V~50/60 Hz.

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

# INDHOLDSFORTEGNELSE

## **3 SIKKERHED**

- 3 Sikkerhedsforanstaltninger før ibrugtagningen
  - 4 Generelle sikkerhedsanvisninger
  - 5 Beskyttelse mod beskadigelser
  - 6 Sikkerhedsforanstaltninger ved svigt af enheden
  - 6 Beskyttelse mod andre farer
- 

## **7 BESKRIVELSE AF ENHEDEN**

- 7 Teknisk beskrivelse
  - 8 Betjeningsfelt
- 

## **8 BETJENING AF KOGEFELTET**

- 8 Visning
  - 9 Udluftning
- 

## **9 IBRUGTAGNING AF KOGEFELTET**

- 9 Før den første brug
  - 9 Induktionsprincip
  - 10 Touch control-funktion
  - 10 Smart slider-funktion
  - 11 Tænding og slukning for kogefeltet
  - 11 Gryderegistrering
  - 12 Restvarmeindikering
  - 12 Booster-funktion (powertrin)
  - 13 Timer
  - 15 Opkogsautomatik
  - 15 Stop & go-funktion
  - 16 Memory-funktion
  - 16 Varmholdefunktion
  - 17 Automatisk bro og brofunktion (Kun til 5IX80290)
  - 18 Børnesikring/låsning af kogefeltet
  - 19 Grillfunktion/Chefkok-funktion (Kun til 5IX80290)
- 

## **20 MADLAVNINGSANBEFALINGER**

- 20 Kogegrej
- 21 Kogegrejets størrelse
- 21 Indstillingsområder

## **22 IBRUGTAGNING AF EMHÆTTEN (IKKE FOR 5IZ34291)**

- 22 Første skridt
  - 22 Booster-funktion
  - 22 Timer-funktion
  - 23 Automatisk funktion
- 

## **24 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN**

- 24 Filter-rengøringsindikator
  - 25 Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskinen
  - 25 Skift af aktivt kulfilter
- 

## **26 RENGØRING OG PLEJE**

---

## **26 HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS**

---

## **28 MILJØBESKYTTELSE**

---

## **28 MONTERINGSANVISNINGER**

---

## **31 ELTILSLUTNING**

# SIKKERHED

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FØR IBRUGTAGNINGEN

---

- Fjern emballagen fra alle delene.
- Enheden må kun indbygges og tilsluttes af en elektriker. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der forårsages af fejl i forbindelse med indbygning eller tilslutning. Benyt kun enheden i indbygget tilstand.
- Enheden må kun benyttes, hvis den placeres korrekt og installeres i et møbel, og der benyttes et bekræftet og tilpasset arbejdsplan.
- Denne enhed må kun anvendes til kogning og stegning af mad i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til erhvervsmæssige formål.
- Tag alle etiketter og mærkater af glasset.  
Enheden må ikke ændres.
- Kogefeltet må ikke anvendes som arbejds- eller frastillingsflade.
- Sikkerheden er kun garanteret, hvis enheden er forbundet med en beskyttelsesleder, der opfylder de gældende forskrifter.
- Enheden må ikke tilsluttes til elnettet via en forlængerledning.
- Enheden må ikke benyttes over en opvaskemaskine eller en tørretumbler: De frigivne vanddampe kan beskadige elektronikken.
- Enheden må ikke tændes via en ekstern timer eller en separat fjernstyring.
- **VIGTIGT:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges konstant.

# GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

---

- Afbryd kogezoneerne efter hver brug.
- Overophedet fedt eller olie antænder hurtigt. Hvis du tilbereder mad i fedt eller olie (f.eks. pommes frites), skal du overvåge kogeprocessen.
- Når du koger og steger, bliver kogezoneerne varme. Pas derfor på, at du ikke udsættes for forbrændinger under og efter brugen af enheden.
- Sørg for, at ingen elektrisk ledning fra en fritstående eller indbygget enhed kommer i kontakt med pladen eller den varme kogezone.
- Magnetiske genstande, som f.eks. kredittkort, disketter, lommeregnerne, må ikke befinde sig umiddelbart i nærheden af den tændte enhed. Det kan indskrænke deres funktion.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke fralægges på kogefeltet, da de kan blive meget varme.
- Generelt må der ikke lægges metalgenstande (f.eks. skeer, grydelåg osv.) på induktionspladen, da de eventuelt kan opvarmes under brugen.
- Tildæk aldrig kogefladen med en klud eller en beskyttelsesfolie, de kan blive meget varme og begynde at brænde.
- Denne enhed kan anvendes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er instrueret i sikker brug af enheden og forstår de deraf resulterende farer.
- Børn må ikke lege med enheden.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

# BESKYTTELSE MOD BESKADIGELSER

---

- Anvend ikke gryder eller pander med uslebet eller beskadiget bund (f.eks. støbte). De kan ridse glaskeramikpladerne.
- Vær opmærksom på, at også sandkorn kan forårsage ridser.
- Glaskeramik er ikke følsom over for temperaturchok, og den er meget modstandsdygtig, dog ikke brudsikker. Især spidse og hårde genstande, der falder ned på kogepladen, kan beskadige den.
- Gryder og kanter må ikke stødes mod pladen.  
Kogezonerne må ikke benyttes med tomt kogegrej.
- Undgå sukker, kunststof og aluminiumfolie på de varme kogezoner. Disse stoffer smelter, klæber fast og kan på den måde forårsage revner, brud eller andre blivende ændringer i pladen under afkølingen. Hvis de alligevel kommer på de varme kogezoner, skal du slukke for enheden og fjerne stofferne, mens de stadig er i varm tilstand. Da kogezonerne er meget varme, er der risiko for forbrænding.
- Undgå at fralægge genstande på kogefeltet.
- Stil under ingen omstændigheder varmt kogegrej på styringen. Det kan beskadige elektronikken under glasset.
- Hvis der er en skuffe under den indbyggede enhed, skal der sørges for en minimumafstand på 2 cm mellem undersiden af enheden og skuffens indhold, da udluftningen af enheden ellers ikke er sikret.
- Der må ikke opbevares brændbare genstande (f.eks. spraydåser) i denne skuffe. Mulige bestikkasser i skuffen skal være af varmekfast materiale.
- Der må ikke opvarmes lukkede beholdere (f.eks. konservesdåser) på kogezonerne. På grund af overtrykket kan beholderne eller dåserne revne, og der er risiko for kvæstelse!

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER VED SVIGT AF ENHEDEN

---

- Hvis der konstateres en fejl, skal enheden slukkes og adskilles fra nettet.
- Hvis der opstår brud eller revner på glasset: Sluk omgående for kogefeltet, skru sikringen til kogefeltet ud, eller tag den ud, og kontakt vores kundeservice eller din specialforhandler.
- Reparationer på enheden må kun udføres af fagfolk.
- **ADVARSEL:** Hvis glasoverfladen er revnet, skal der slukkes for enheden for at undgå risiko for elektrisk stød.

## BESKYTTELSE MOD ANDRE FARER

---

- Sørg for, at kogegrejet altid er placeret centreret på kogezone. Pandebunden skal dække så meget af kogezone som muligt.
- For personer med en pacemaker: Der opstår et elektromagnetisk felt i nærheden af enheden, som eventuelt kan påvirke pacemakere. Kontakt i tvivlstilfælde producenten af pacemakere eller din læge.
- Undgå at anvende kogegrej af aluminium eller kunststof: Det kan smelte på kogezonerne, hvis de stadig er varme.
- Forsøg ALRDIG at slukke en brand med vand, men sluk i stedet for enheden, og dæk derefter flammen til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

### ADVARSEL

**Anvendelse af dårlige gryder eller en adapterskive til induktion fører til, at garantien udløber før tiden. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for skader, der kan opstå på kogefeltet eller omgivelserne.**

# BESKRIVELSE AF ENHEDEN

## TEKNISK BESKRIVELSE

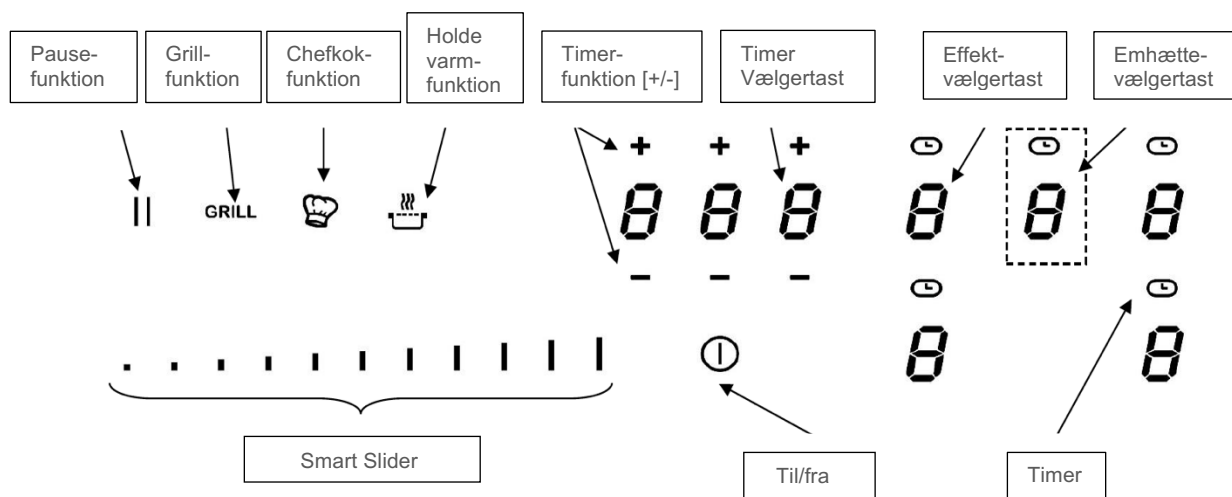
Type	5IX80290	5IX60290
Samlet effekt	7400 W	7400 W
Energiforbrug for kogefeltet EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
<b>Kogezone foran til venstre</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiseret kogegrej kategori**	B	C
Energiforbrug ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Kogezone bagved til venstre</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	B	A
Energiforbrug ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
<b>Kogezone bagved til højre</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2300 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiseret kogegrej kategori**	C	B
Energiforbrug ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
<b>Kogezone foran til højre</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	A	A
Energiforbrug ECcw**	186.4 Wh/kg	170.9 Wh/kg

\* Disse effektangivelser kan afvige afhængigt af grydernes form, størrelse og kvalitet.

\*\* Beregnet i henhold til metoden til måling af ydeevner (EN 60350-2).



## BETJENINGSFELT



## BETJENING AF KOGEFELTET

### VISNING

Anzeige	Betegnelse	Beskrivelse
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1... 9	Effekttrin	Indstilling af effekten
<u>U</u>	Ingen gryderegistrering	Gryden er ikke sat på eller ikke egnet
A	Opkogsautomatik	Højeste effekt + opkog
E	Fejlvisning	Fejl i elektronikken
H	Restvarme	Kogezonen er varm
P	Booster	Booster-effekt er aktiveret
U	Varmholdefunktion	Med denne funktion holdes maden varm ved 70 °C
II	Pause	Kogefeltet er på pause
□	Bridge	To kogezoner kan sættes sammen til én kogezone
GRILL	Grillfunktion	Grillfunktionen er aktiveret

## UDLUFTNING

---

Ventilatoren fungerer automatisk. Den starter med lav hastighed, så snart de værdier, der frigives af elektronikken, overskrider en vis grænse.

Den højere hastighed sættes ind, hvis induktionskogefeltet benyttes intensivt. Ventilatoren reducerer hastigheden og afbrydes automatisk, så snart elektronikken er afkølet tilstrækkeligt.

## IBRUGTAGNING AF KOGEFELTET

### FØR DEN FØRSTE BRUG

---

Rengør først enheden med en fugtig klud, og gnid den derefter tør med en ren klud. Undlad at benytte rengøringsmiddel, som kan forårsage en blåfarvning på den glasbelagte overflade.

### INDUKTIONSPRINCIP

---

Under hver kogezone er der en induktionsspole. Når der tændes for kogezone, genererer induktionsspolen et variabelt elektromagnetisk felt. Magnetfeltet genererer induktive strømme i grydebunden, som skal være magnetisk. Resultatet er en opvarmning af grydebunden, der befinder sig på varmezone. Kogezone opvarmes kun indirekte gennem den varme, gryden afgiver.

#### Induktionskogezone fungerer kun med magnetisk kogevej:

- Egnede induktionskogevej med magnetisk bund som f.eks.: støbning, stål, emaljeret stål, specialstål med magnetisk bund.
- Ikke egnede induktionskogevej: kobber, aluminium, glas, træ, stentøj, keramik, ikke magnetisk specialstål.

Induktionskogezone tilpasses automatisk til kogevejets størrelse. Kogevej må ikke være under en bestemt bunddiameter, da induktionen ellers ikke tændes. Enhver grydebundsdiameter skal have en minimumstørrelse afhængigt af kogezonens størrelse.

Hvis kogevej ikke er egnet til induktion, vises [ U ].

## TOUCH CONTROL-FUNKTION

---

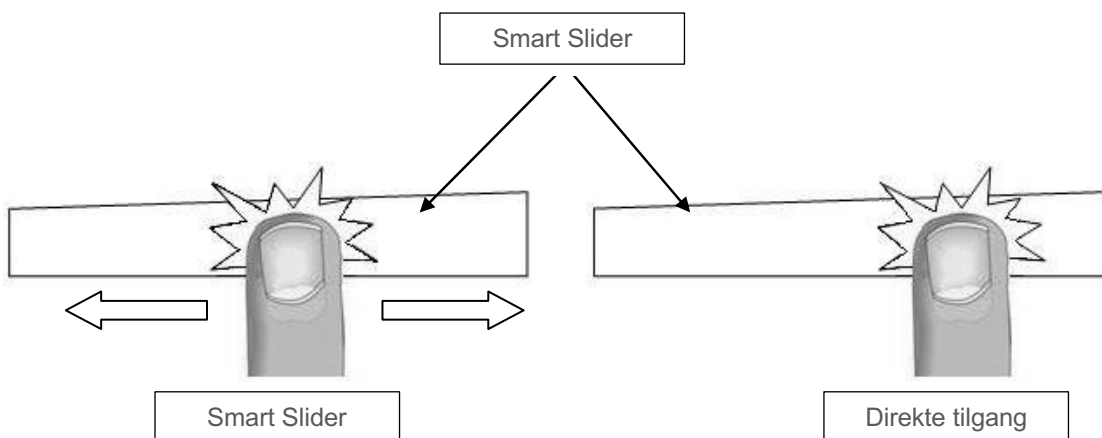
Kogefeltet styres med sensortaster. De reagerer på lette berøringer af glasset med fingeren. Hvis du berører tasterne i ca. et sekund, udføres styrekommandoerne. Hver paneltastreaktion kvitteres med et akustisk og/eller visuelt signal.

Under den generelle brug trykker du kun på én tast på samme tid.

## SMART SLIDER-FUNKTION

---

For at vælge effekten med SMART SLIDEREN skal du bevæge fingeren på SLIDER ZONEN. Den ønskede effekt kan også vælges direkte ved målrettet at berøre det pågældende trin.



## TÆNDING OG SLUKNING FOR KOGEFELTET

---

Tænd først for kogefeltet og derefter for kogezone.

Tænd/sluk for kogefeltet:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Tænd	Tryk på [⏻] i 2 sek.	Tryk på [ 0 ]
Sluk	Tryk på [⏻] i 2 sek.	Ingen eller [ H ]

Tænd/sluk for kogezone:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Forøg effekten	Glid med fingeren over smart slideren.	[ 1 ] til [ P ]
Sluk	Glid med fingeren over smart slideren.	[ 0 ] eller [ H ]

Hvis der ikke foretages nogen videre betjening, afbrydes kogefeltet efter ca. 20 sekunder af sikkerhedsgrunde.

## GRYDEREGISTRERING

---

For mere komfort og for at gøre det nemmere er dette kogefelt udstyret med et styringssystem. Tænd for kogefeltet, og stil en gryde på kogefeltet. Den intuitive betjening registrer automatisk gryden, og den viser symbolet [ 0 ] over den smart slider, der skal anvendes. Nu kan du regulere kogetrinnet, som du ønsker.

Gryderegistreringen garanterer en fuldkommen sikkerhed.

### Induktionen virker ikke i følgende tilfælde:

- Hvis der ikke befinder sig noget kogegrej på kogezone, eller hvis der anvendes en gryde, der ikke er egnet til induktion. I det tilfælde kan effekttrinnet ikke forøges, og symbolet [ U ] vises på displayet. [ U ] forsvinder, når der sættes en gryde på kogezone.
- Hvis gryden tages af kogezone under kogningen, slukkes kogezone omgående, og symbolet [ U ] vises på displayet. [ U ] forsvinder, når der igen sættes en gryde på kogezone. Kogezone fortsætter med det før indstillede effekttrin.

Efter brug skal du slukke for kogezone, så gryderegistreringen [ U ] ikke vises mere.

## RESTVARMEINDIKERING

---

Når der slukkes for kogezoneerne eller kogefeltet, indikeres restvarmen for de endnu varme kogezoneer med et [ H ]. [ H ] forsvinder, når kogezoneerne kan berøres uden fare. Så længe restvarmeindikeringen lyser, må kogezoneerne ikke berøres, og der må ikke lægges varmfølsomme genstande på dem: **Risiko for forbrænding!**

## BOOSTER-FUNKTION (POWERTRIN)

---

Alle kogezoneer er udstyret med en booster-funktion, dvs. med en effektforstærkning. Booster-funktionen vises med et [ P ].

Hvis de er aktiverede, varmer disse kogezoneer i et tidsrum på 10 minutter. Den høje effekt er beregnet til, at du f.eks. hurtigt kan opvarme store mængder vand, som f.eks. til at koge vand til pasta. Når enheden automatisk regulerer tilbage efter 10 minutter, må du **ikke stille om til booster igen**. Enheden kan overophedes og udløser en sikkerhedsslukning.


Tænd/sluk for booster:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Tænd for booster	Glid med fingeren over smart slideren, eller tryk ved enden med det samme.	[ P ]
Sluk for booster	Glid med fingeren over smart slideren, eller tryk ved enden med det samme.	[ 9 ] til [ 0 ]

Styring af den maksimale effekt:	
Kogefeltet er udstyret med en maksimumeffekt. For ikke at overskride denne maksimumeffekt reducerer elektronikken automatisk kogehøjden for en anden kogezone, når booster-funktionen er aktiveret. Denne kogezone viser så blinkende den reducerede effekt [ 9 ].	
Valgt kogezone	Den anden kogezone (f.eks.: effektrin 9)
[ P ] lyser	[ 9 ] reduceres til [ 6 ] eller [ 8 ] og blinker


# TIMER

---

Med den integrerede timer kan der indstilles en kogetid på 1 til 999 minutter på alle kogezone. Alle kogezone kan have en forskellig indstilling.

Tænding eller ændring af tiden:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Valg af kogezone	Tryk på den tilhørende kogezone-tast	
Valg af effekt	Glid med fingeren over smart slideren	[ 1 ] til [ P ]
Valg af timer	Tryk på [  ]	Den valgte kogezones visning lyser
Reduktion af tiden	Tryk på [ - ] på timeren	[ 60 ] ...
Forlængelse af tiden	Tryk på [ + ] på timeren	Tiden forøges i min

Efter nogle sekunder holder det op med at blinke. Tiden er aktiveret, og den begynder at tælle ned.

Slukning af timer:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Valg af timer	Tryk på [  ]	Den valgte kogezones visning lyser
Slukning af timer	Tryk på [ - ] indtil [ 000 ]	[ 000 ]

Hvis der er flere timere i brug, skal forløbet gentages.

<b>Timer som æggeur:</b>		
Timeren fungerer uafhængigt af kogezoneerne og slukkes, så snart der er en kogezone i brug. Forløbet foregår også, hvis kogefeltet er slukket.		
<b>Betjening</b>	<b>Betjeningsfelt</b>	<b>Visning</b>
Tænding for kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sek.	[ 0 ]
Valg af timer	Tryk på [ 000 ]	[ 000 ]
Reduktion af tiden	Tryk på [ - ] på timeren	[ 60 ] ...
Forlængelse af tiden	Tryk på [ + ] på timeren	Tiden forøges i min.

Efter nogle sekunder holder det op med at blinke. Tiden er aktiveret, og den begynder at tælle ned.

<b>Automatisk slukning:</b>
Efter udløbet af den programmerede kogetid vises [ 000 ] blinkende, og der følger et akustisk signal. For at afbryde signaltonen og blinkene skal du bare trykke på tasten [ - ] eller [ + ].

## OPKOGSAUTOMATIK

---

Alle kogezone er udstyret med en opkogsautomatik. Med aktiveret opkogsautomatik varmer kogezone først automatisk med den højeste effekt og stiller derefter tilbage til det trin for den fortsatte kogning, du har valgt. Opkogstiden afhænger af det valgte trin for den fortsatte kogning.

Aktivering af opkogsautomatikken:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Valg af effekt (f.eks. « 7 »)	Glid med fingeren over smart slideren, og bliv der i 3 sek.	[ 7 ] blinker med [ A ]
	<b>Indstillet trin for fortsat kogning</b>	<b>Opkogsautomatik Tid (min:sek)</b>
	1	0:40
	2	1:12
	3	2:00
	4	2:56
	5	4:16
	6	7:12
	7	2:00
	8	3:12
	9	- : -

Deaktivering af opkogsautomatikken:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Valg af effekt	Glid med fingeren over smart slideren	[ 0 ] til [ 9 ]

## STOP & GO-FUNKTION

---

Med denne funktion kan kogeprocessen afbrydes midlertidigt, og en genstart med de samme indstillinger er mulig.

Aktivering/deaktivering af stop & go-funktion:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Aktivering af stop & go	Tryk på [ II ] i 2 sek.	[ II ] vises
Deaktivering af stop & go	Tryk på [ II ] i 2 sek.	Smart slider blinker
	Tryk på den blinkende smart slider	Forudgående indstilling




## MEMORY-FUNKTION

---

Når der slukkes for kogefeltet, forbliver de sidste indstillinger gemt. Med memory-funktionen kan du aktivere værdierne igen. Følgende indstillinger kan aktiveres igen med memory-funktionen:

- Kogezonernes effektrin.
- Kogezonernes timer-indstillinger.



### Åbning af memory-funktionen for opkogsautomatikkens indstillinger:

- Tænd for kogefeltet (tryk på [  ] i 2 sek.).
- Tryk på [ II ] inden for 6 sekunder.
- Værdierne fra de sidste indstillinger er aktiveret igen.

## VARMHOLDEFUNKTION

---

Med denne funktion holdes maden varm ved 70 °C. Denne funktion forhindrer, at maden løber over eller brænder på.

Tænding og slukning:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Tænd	Tryk på [  ]	[ U ]
Sluk	Tryk på [  ]	[ 0 ]

## AUTOMATISK BRO OG BROFUNKTION (KUN TIL 5IX80290)

---

Denne funktion gør det muligt at føre to kogezone sammen til en kogning.

Proces	Betjeningsfelt	Visning
Tænding for kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sek.	[ 0 ]
Aktivering af bro	Stil gryden på en af de to kogezone, der skal føres sammen, og tryk samtidig på de pågældende valgtaster	[ 0 ] og [ 7 ]
	Eller stil en stor pande på de to zoner, du ønsker at bruge med funktionen	[ 7 ] blinker [ 7 ]
Forøgelse af effekten	Glid mod venstre med den smart slider, der viser effekten	[ 1 ] til [ P ]
Deaktivering af bro	Tryk på de to ønskede zoner	[ 0 ]

## BØRNESIKRING/LÅSNING AF KOGEFELTET

For at undgå en ændring af kogezoneindstillingerne, f.eks. i forbindelse med rengøring af glasset, kan betjeningstasterne (undtagen tasten [⏏]) låses.

Aktivering af lås:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Tænding for kogefeltet	Tryk på [⏏] i 2 sek.	[ 0 ]
Låsning af låsen	Tryk på tasten til en kogezone i 3 sek. Sæt derefter fingeren på smart slideren, og glid med fingeren <b>fra venstre mod højre</b>	Lampe tændt
Oplåsning af låsen	Tryk på tasten til en kogezone i 3 sek. Sæt derefter fingeren på smart slideren, og glid med fingeren <b>fra højre mod venstre</b>	Lampe slukket

### Chefkok-funktion (kun til 5IX80290)

Denne funktion forvandler kogefeltet til 2 store zoner.

Slå chefkok-funktionen til/fra:		
Betjening	Betjeningsfelt	Visning
Slå chefkok til	Tryk på [👉]	[ 5 ] og [↗] til højre, [ 9 ] og [↖] til venstre
Slå chefkok fra	Tryk på [👉]	[ 0 ]

## GRILLFUNKTION/CHEFKOK-FUNKTION (KUN TIL 5IX80290)

---

Denne funktion muliggør en optimal anvendelse af Blaupunkt-grillpladen/Teppan Yaki-pladen. Ved at føre to kogezone sammen og med et egnet effektrin sørger denne funktion for en indendørs grillglæde. Det passende tilbehør fås i vores online-shop på [www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) eller hos din specialforhandler.

<b>Tænd/sluk for grillfunktion:</b>		
<b>Betjening</b>	<b>Betjeningsfelt</b>	<b>Visning</b>
Tænd for grillfunktionen	Tryk på [ GRILL ]	[  ]
Sluk for grillfunktionen	Tryk på [ GRILL ]	[ 0 ]

<b>Brugstidsbegrænsning:</b>	
Kogefeltet har en automatisk brugstidsbegrænsning. Den kontinuerlige brugstid for hver kogezone afhænger af det valgte kogetrin. Det er en forudsætning, at der ikke foretages nogen indstillingsændring på kogezone under brugstiden. Når brugstidsbegrænsningen udløses, afbrydes kogezone.	
<b>Indstillet kogetrin</b>	<b>Brugstidsbegrænsning (timer:min)</b>
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# MADLAVNINGSSANBEFALINGER

## KOGEGREJ

### Egnede materialer:

Stål, emaljeret stål, støbejern, specialstål med magnetisk bund, aluminium med magnetisk bund.

### Ikke egnede materialer:

Aluminium og specialstål uden magnetisk bund, kobber, messing, glas, stentøj, porcelæn.

Kontroller med oplysningerne fra producenten, om kogegrejet er egnet til induktion.

### Sådan kontrollerer du, om dine gryder passer til induktion:

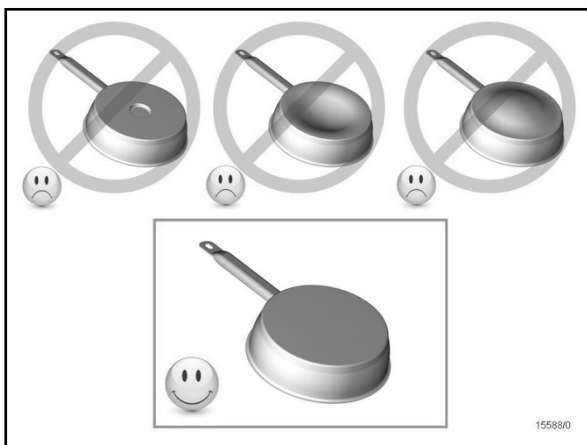
- Fyld kogegrejet med lidt vand, og sæt det på induktionskogezone. Tænd for kogezone på effekttrin [ 9 ]. Vandet skal blive varmt i løbet af nogle sekunder.
- Hold en magnet mod kogegrejets bund. Hvis magneten bliver siddende, er kogegrejet egnet.

Bestemte pander kan frembringe støj, når de stilles på en induktionskogezone. Støjen fører ikke til nogen fejl på enheden, og den påvirker ikke brugen til madlavningen.

Beskaffenheden af kogegrejets bund kan påvirke stegeresultats ensartethed.

Anvend kun gryder og pander med glat bund. Ellers kan ru gryde- eller pandebunde ridse keramikpladen.

Anvend så vidt muligt pander med en lige kant. Ved pander med skrå kant virker induktionen også i pandens kantområde. Det kan føre til misfarvning af pandens kant.



## KOGEGREJETS STØRRELSE

---

Kogezonerne tilpasses indtil en vis grænse automatisk til grydebundens mål. Kogegrejet må ikke være under en bestemt bunddiameter, da induktionen ellers ikke tændes. Centrér altid gryden i midten af kogezonen for at opnå den bedste virkningsgrad.

## INDSTILLINGSOMRÅDER

---

(disse oplysninger er vejledende)

1 til 2	smeltning, opvarmning	saucer, smør, chokolade, gelatine, forkogte retter
2 til 3	iblødlægning, optøning, varmholdning	ris, budding, sukkersirup, tørrede grøntsager, fisk, dybfrostprodukter
3 til 4	grydestegning	grøntsager, fisk, kød
4 til 5	grydestegning, iblødlægning, optøning	dampkartofler, supper, dejvarer, friske grøntsager
6 til 7	opkogning, fortsat kogning	gullasch, roulader, pølse, hårdkogte æg
7 til 8	skånsom stegning	kartofler, fisk, schnitzel, stegt pølse, spejlæg
9	bagning, stegning, kogning af vand	bøffer, omeletter, stegte retter, vand
P	kogning	store vandmængder

# IBRUGTAGNING AF EMHÆTTEN (IKKE TIL 5IZ34291)

## FØRSTE SKRIDT

Tænde/slukke emhætten		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Tænd emhætten	Tryk på vælgertasten	[ 0 ]
Indstil sugedydelsen	Glid med fingeren hen over smart slideren	[ 1 ] á [ 9 ]
Sluk emhætten	Glid med fingeren hen over smart slideren	[ 0 ]



## BOOSTER-FUNKTION

Når denne funktion er aktiveret, kører emhætten i 10 minutter med maksimal effekt.

Slå booster-funktion til/fra		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Indstil sugedydelsen	Glid med fingeren hen over smart slideren	[ 1 ] á [ 9 ]
Slå booster til	Glid med fingeren hen over smart slideren, eller tryk ved enden med det samme	[ 0 ]
Slå booster fra	Glid med fingeren hen over smart slideren	[ 1 ] á [ 9 ]

## TIMER-FUNKTION

Med denne funktion kan emhætten køre i 15 minutter, når kogefeltet er slukket.

Aktivere timer		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Tænd emhætten	Tryk på vælgertasten	[ 0 ]
Indstil emhættens ydelse	Glid med fingeren hen over smart slideren	[ 1 ] á [ P ]
Aktiver timer	Tryk på [  ] via vælgertasten	[  ] Timeren lyser og viser [015] på timer-displayet

Deaktivere timer		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Deaktiver timer	Tryk på [  ] via vælgertasten	[ A ]

# AUTOMATISK FUNKTION

---

Denne funktion tilpasser automatisk emhættens ydelse til kogezonernes ydelse.

Slå automatisk funktion til/fra		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Slå automatisk funktion til	Tryk på vælgertasten, og hold den trykket ind i 3 sekunder	[ A ]
Slå automatisk funktion fra	Tryk på vælgertasten, og hold den trykket ind i 3 sekunder	[ 0 ]

**Bemærk:** Når den automatiske funktion er slået til, kan du hurtigt ændre emhættens udsugningsydelse ved at lade fingeren glide hen over smart slideren.

Det får den automatiske funktion til at stoppe midlertidigt. Den automatiske funktion slås til, næste gang kogefeltet starter.



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN

En regelmæssig rengøring sikrer en korrekt og fejlfri drift og forlænger produktets levetid.

## FILTER-RENGØRINGSINDIKATOR

Når emhætten er tændt og sugedydelsen er indstillet på [ 0 ], vises den resterende tid indtil næste filterrengøring på timer-displayet. Standardindstilling er 30 timer, indstillingen kan dog ændres efter ønske.

Se resterende tid		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Tænd emhætten	Tryk på vælgertasten	[Resterende tid] på timer-displayet

### Filterrengøringsindikator

Når fedtfiltret skal rengøres, viser timer-displayet [ 00h ], og en blinkende prik ses på vælgertasten.

Nulstilling af den resterende tid, indtil filtret i emhætten skal rengøres		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Tænd kogefeltet	Tryk på [⓪] i 2 sekunder	[ 0 ] og en blinkende prik over vælgertasten
Vælg emhættefunktion	Tryk på vælgertasten	[ 0 ] og [ 00h ] på timer-displayet
Nulstil displayet	Tryk på timer-displayet i 3 sekunder	Den sidste brugerdefinerede indstilling genaktiveres
Bekræft indstillingen	Tryk på timer-displayet en gang til	–

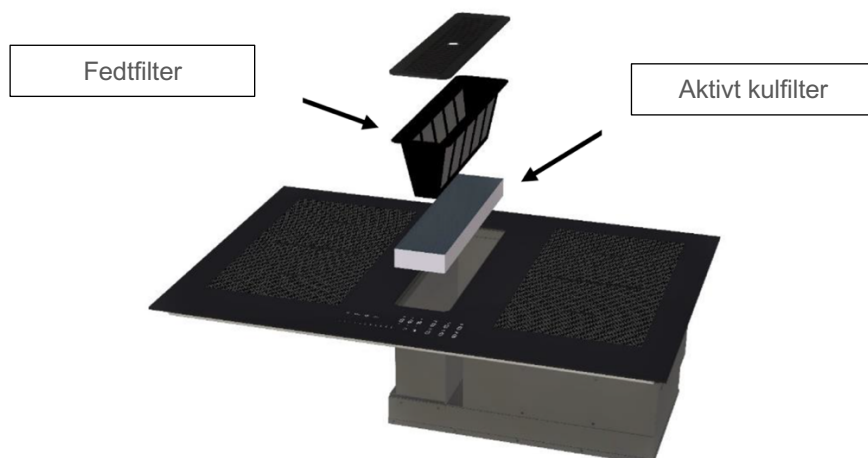
Den resterende tid indtil næste rengøring af emhættens filter kan ændres		
Handling	Betjeningsfelt	Visning
Tænd kogefeltet	Tryk på [0] i 2 sekunder	[ 0 ] på vælgertasten [resterende tid] på timer-displayet
Vælg emhætte	Tryk på vælgertasten	[Resterende tid] på timer-displayet
Ændr tæller-timeren	Tryk på timer-displayet i 3 sekunder	–
Bekræft indstillingen	Tilpas med [ + ] og [ - ]. Tryk på timer-displayet en gang til	–

## RENGØRING AF FEDTFILTRE I OPVASKEMASKINEN

Fedtfiltrene skal stilles lodret i den nederste kurv og vaskes ved højst 60°C med en mild sæbe. Efter rengøringen sættes fedtfiltrene tilbage i emhætten.

## SKIFT AF AKTIVT KULFILTER

Det aktive kulfilter, som anvendes til recirkulation og absorbering af lugt, skal skiftes efter 6 måneders normal brug.



## RENGØRING OG PLEJE

Før kogefeltet rengøres efter madlavningen, skal det køle af.

Ellers er der risiko for forbrænding. Rengør regelmæssigt det snavsede kogefelt. Brug en fugtig klud og lidt rengøringsmiddel. Gnid det derefter tørt med en ren klud.

- Enheden skal være slukket, når den rengøres.
- Det er af sikkerhedsgrunde ikke tilladt at rengøre enheden med en damprenser eller højtryksrenser.
- Anvend under ingen omstændigheder skurende eller aggressive rengøringsmidler, som f.eks. grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner, skurepulver eller svampe med ridsende overflader.
- Gnid derefter kogefeltet tørt med en ren klud.
- Hvis der kommer forskellige ting som sukker, kunststof eller aluminiumfolie på kogefeltet, skal kogefeltet afbrydes så hurtigt som muligt, og de skal fjernes. Vær her meget forsigtig, da der ellers er risiko for forbrænding. Fjern dem omgående efter afbrydelsen af kogezoneerne.

## HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS ...

**Der kan ikke tændes for kogefeltet eller kogezoneerne:**

- Kogefeltet er tilsluttet forkert til lysnettet.
- Husinstallationssikringen er ikke sat korrekt i eller defekt.
- Kogefeltet er låst.
- Sensortasterne er dækket med vand eller urenheder.
- En gryde eller genstande dækker tasterne.

**[ U ] vises på displayet:**

- Kogegrejset er ikke på kogezone.
- Kogegrejset er ikke induktionseget.
- Grydebundens diameter er for lille til denne kogezone.

**[ E ] vises på displayet:**

- Adskil enheden fra nettet, og tilslut den igen.
- Ring til kundeservice.

**En kogezone eller hele kogefeltet afbrydes:**

- Sikkerhedsslukningen er udløst.
- Det er blevet glemt at slukke for en kogezone.
- Flere sensortaster er tildækkede.
- Gryden er tom og overophedet.
- På grund af en overophedning har elektronikken automatisk reduceret effekten eller afbrudt automatisk.

**Køleblæseren kører fortsat, når der slukkes:**

- Det er ingen fejl, blæseren kører, indtil enheden er kølet af.
- Blæseren afbrydes automatisk.

**Opkogsautomatikken tændes ikke:**

- Kogezonen er stadig varm [ H ].
- Der er tændt for det højeste effektrin [ 9 ].

**Visningen [ U ]:**

- Findes i kapitlet varmholdetrin.

**Visningen [ II ]:**

- Fines i kapitlet Stop&go-funktion.

** eller [ Er03 ] vises på displayet:**

- En genstand eller væske tildækker tasterne. Visningen forsvinder, så snart tasterne slippes eller rengøres.

**[ E2 ] vises på displayet:**

- Kogefeltet er overophedet. Lad det først køle af, og tænd så for det igen.

**[ E8 ] vises på displayet:**

- Ventilatorens luftindgang er tilstoppet. Fjern de genstande, der fører til en forringelse.

**[ U400 ] vises på displayet:**

- Kogefeltet er ikke forbundet med netværket. Kontroller forbindelsen, og tænd for kogefeltet.

**[ Er47 ] vises på displayet:**

- Kogefeltet er ikke forbundet med netværket. Kontroller forbindelsen, og tænd for kogefeltet.

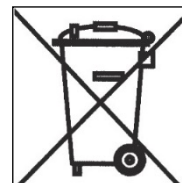
**Hvis et af ovennævnte symboler bliver stående, så kontakt kundeservice.**

# MILJØBESKYTTELSE

Emballagematerialerne er miljøvenlige og genbrugelige.

Elektriske og elektroniske enheder indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder dog også stadig skadelige stoffer, der er nødvendige for deres funktion og sikkerhed.

- Derfor må du under ingen omstændigheder komme din brugte enhed i ikke-genbrugeligt affald.
- Brug i stedet det opsamlingssted til returnering og genbrug af elektrisk og elektronisk brugt udstyr, som din kommune har indrettet.

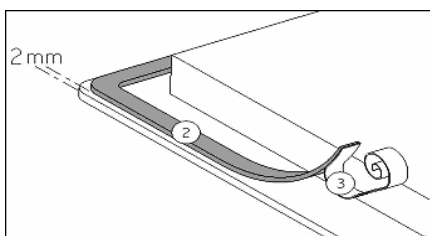


# MONTERINGSANVISNINGER

Montering og tilslutning må kun foretages af autoriserede fagfolk.

Brugeren skal sørge for, at de standarder, der gælder på bopælen, overholdes.

## Tætning ved indbygning

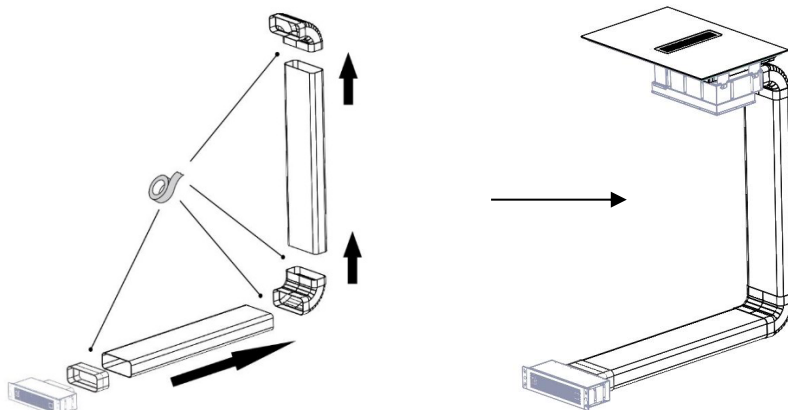
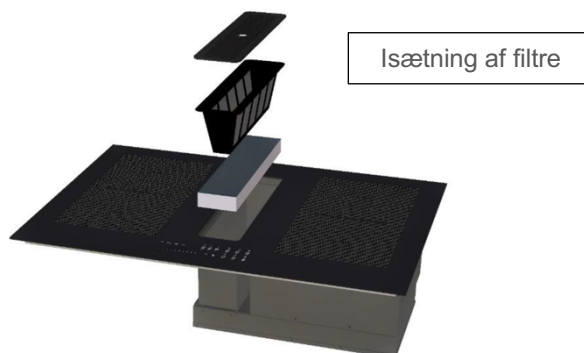
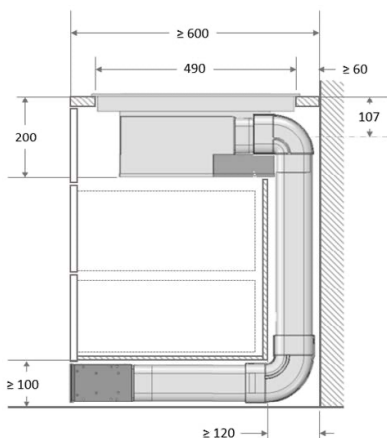


Klæb tætningen (2) fast med 2 mm afstand til glassets yderkant, efter at beskyttelsesfolien (3) er taget af.

## Indbygning

Indsætningsdimensioner:

Ref.	Udsnitsmål		Glasstørrelse			Installation i niveau			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **Afstanden fra udsnittet til en mur og/eller til et møbel skal være mindst 40 mm.**
- Dette produkt er, hvad angår beskyttelse mod brand, i overensstemmelse med type Y. Kun produkter af denne type må indbygges med høje skabe eller vægge på den ene side. **Vigtigt: På den anden side må der dog ikke være møbler eller udstyr højere end kogefeltet.**
- Arbejdsbordet skal være forarbejdet med varmebestandig lim (75 °C).
- Væglisterne skal være varmebestandige.
- Kogefeltet må ikke indbygges over komfurer uden ventilator, opvaskemaskiner, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Hvis der er en skuffe under kogefeltet, må der ikke opbevares brændbare genstande, f.eks. spraydåser, i skuffen.
- Det skal sikres, at kogefeltets tilslutningskabel efter indbygningen ikke udsættes for mekaniske belastninger, f.eks. på grund af en skuffe.

- Grænsefladerne skal forsegles med speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks for at forhindre opsvulmen på grund af fugt. Sørg for at klæbe det medfølgende tætningsbånd omhyggeligt på.
- **VIGTIGT:** Brug kun de beskyttelsesgitre, som producenten udbyder, eller som af denne er godkendt til brug sammen med kogefeltet.
- Kogefeltet må under ingen omstændigheder indsættes med silikone! Så er en senere afmontering af kogefeltet uden at ødelægge det ikke mere mulig.
- **Installationen af produktet kræver ikke nogen forudgående montering.**
- Ledningen til udgangsluft, som ikke medfølger, har et standardmål på 222 x 89 mm.
- Sokkelgitteret skal installeres for at understøtte ventilationssystemets funktion.

# ELTILSLUTNING

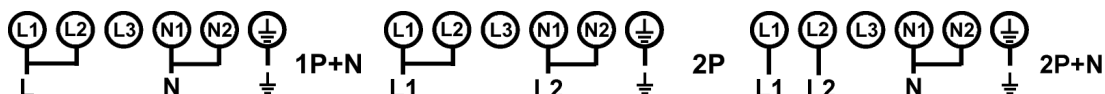
- Få en elektriker, der kender de almindelige nationale forskrifter fra det lokale elselskab nøjagtigt og overholder dem omhyggeligt, til at tilslutte produktet til elnettet.
- Berøringsbeskyttelsen af driftsisolerede dele skal være sikret efter monteringen.
- Det fremgår af mærkepladen, om de krævede tilslutningsdata stemmer overens med nettet.
- Produktet skal kunne afbrydes fra nettet over alle poler med skilleanordninger. I afbrudt tilstand skal der være en kontaktafstand på 3 mm. Som egnede skilleanordninger gælder automatsikringer, sikringer og kontaktorer.
- Installationen skal være beskyttet af sikringer. Elektriske ledninger skal være dækket perfekt af indbygningen.
- Hvis produktet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal der i henhold til monteringsanvisningerne tages højde for andre adskillelsesmuligheder i forbindelse med den faste indbygning.
- Tilførselsledningen skal anbringes, så kogefeltets varme dele ikke berøres.

## Vigtigt!

Dette produkt er kun dimensioneret til en strømforsyning på 230 V/400 V ~ 50/60 Hz. Tilslut også altid beskyttelseslederen. Vær opmærksom på forbindelsesdiagrammet. Samledåsen befinder sig på undersiden af produktet. For at åbne kabinettet skal der anvendes en skruetrækker, som skal sættes i de dertil indrettede slidser.

Net	Tilslutning	Diameter	Ledning	Sikring
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) Iht. EN 60 335-2-6-standard





## Tilslutning af kogefeltet

Anvend de polbroer af messing, der befinder sig i kabinettet, til de forskellige tilslutningsmuligheder.

### **Enfaset tilslutning 230 V~ 1P+N:**

Anbring en polbro mellem tilslutningsklemme L1 og L2, derefter mellem tilslutningsklemme N1 og N2.

Fastgør jordforbindelsen til « jord »-tilslutningsklemmen, nullederen til tilslutningsklemme N1 eller N2, fasen L til tilslutningsklemme L1 eller L2.

### **Tofaset tilslutning 400 V~ 2P+N:**

Anbring en polbro mellem tilslutningsklemme N1 og N2.

Fastgør jordforbindelsen til « jord »-tilslutningsklemmen, nullederen til tilslutningsklemme N1 eller N2, fasen L1 til tilslutningsklemme L1 og fasen L2 til tilslutningsklemme L2.

**Vigtigt! Sæt lederne korrekt i, og stram skruerne fast.**

## Tilslutning af emhætten

Emhætten skal forbindes med en normal stikkontakt 220-240 V~50/60 Hz.

**Vi er ikke ansvarlige for forstyrrelser, der opstår på grund af forkert tilslutning eller ikke eksisterende eller mangelfuld jordforbindelse.**

# INNHALDSFORTEGNELSE

## **3 SIKKERHET**

- 3 Forsiktighetstiltak før bruk
  - 4 Generelle sikkerhetsinstruksjoner
  - 5 Beskyttelse mot skader
  - 6 Forsiktighetstiltak ved apparatsvikt
  - 6 Beskyttelse mot andre farer
- 

## **7 BESKRIVELSE AV APPARATET**

- 7 Teknisk beskrivelse
  - 8 Betjeningsfelt
- 

## **8 BETJENE PLATETOPPEN**

- 8 Indikator
  - 9 Ventilasjon
- 

## **9 TA PLATETOPPEN I BRUK**

- 9 Før første gangs bruk
  - 9 Induksjonsprinsipp
  - 10 Touch Control-funksjon
  - 10 Smart Slider-funksjon
  - 11 Slå platetoppen på og av
  - 11 Gryteregistrering
  - 12 Restvarmeindikator
  - 12 Boosterfunksjon (Power-trinn)
  - 13 Tidsmåler
  - 15 Oppkoksautomatikk
  - 15 Stop & Go-funksjon
  - 16 Memory-funksjon
  - 16 Varmholdningsfunksjoner
  - 17 Automatisk bridge- og sammenkoblingsfunksjon (kun for 5IX80290)
  - 18 Barnesikring/Sperre platetoppen
  - 19 Grillfunksjon/Masterchef-funksjon (kun for 5IX80290)
- 

## **20 ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING**

- 20 Gryter og panner
- 21 Grytestørrelse
- 21 Innstillingsområder

## **22 TA HETTEN I BRUK** (IKKE FOR 5IZ34291)

- 22 Første trinn
  - 22 Boosterfunksjon
  - 22 Timerfunksjon
  - 23 Automatikkfunksjon
- 

## **24 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV AVTREKKSHETTEN**

- 24 Rengjøringsindikator for filter
  - 25 Rengjøring av fettfiltre i oppvaskmaskinen
  - 25 Skifte aktivkullfilter
- 

## **26 RENJØRING OG PLEIE**

---

## **26 HVA GJØR JEG, HVIS**

---

## **28 MILJØVERN**

---

## **28 MONTERINGSINSTRUKSJONER**

---

## **31 ELEKTRISK TILKOBLING**

# SIKKERHET

## FORSIKTIGHETSTILTAK FØR BRUK

---

- Ta av alle emballasjedeler.
- Apparatet skal kun bygges inn og tilkobles av autorisert elektriker. Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader på grunn av feil innbygging eller tilkobling. Apparatet skal kun brukes i innbygget tilstand.
- Apparatet skal kun brukes når det står oppreist og er blitt installert i et møbel og det ble brukt en bekreftet og tilpasset arbeidsplan.
- Dette apparatet skal kun brukes til tilberedning (koking og steking) av matretter i vanlig husholdning. Det er ikke beregnet for kommersielle formål.
- Fjern samtlige etiketter og klistremerker på glasset.
- Apparatet må ikke modifiseres.
- Ikke bruk platetoppen som arbeids- eller oppsamlingsplass.
- Sikkerheten kan kun garanteres når apparatet er koblet til en jordledning som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Det skal ikke brukes skjøteledning for å koble apparatet til strømmettet.
- Apparatet må ikke brukes oppå en oppvaskmaskin eller tørketrommel: eventuell vanndamp kan skade elektronikken.
- Ikke slå apparatet på via en ekstern tidsmåler eller separat fjernkontroll.
- **OBS:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En hurtig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

## **GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER**

---

- Slå kokesonene av etter hver gangs bruk.
- Overoppvarmet fett og olje antennes lett. Hvis du tilbereder matretter i fett eller olje (f.eks. pommes frites), må du holde øye med prosessen.
- Når du koker eller steker mat, blir kokesonene varme. Pass derfor på at du ikke brenner deg under og etter bruk av apparatet.
- Påse at ingen elektrisk kabel fra et frittstående eller innbygget apparat kommer i kontakt glasset eller den varme kokesonen.
- Det må ikke befinne seg magnetiske gjenstander, som f.eks. kredittkort, disketter, kalkulatorer, i det aktiverte apparatets umiddelbare nærhet. Dette kan virke negativt inn på deres funksjon.
- Du bør ikke legge metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer og grytelokk, fra deg på platetoppen, siden de kan bli varme.
- Generelt må du ikke legge metallgjenstander (f.eks. skjeer, grytelokk osv.) på induksjonsfeltet, siden de kan bli varme når apparatet er i drift.
- Du må aldri dekke til kokefeltet med en klut eller folie, de kan bli svært varme og kan begynne å brenne.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det.
- Barn må ikke få leke med apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

## BESKYTTELSE MOT SKADER

---

- Ikke bruk gryter eller panner med uslipt eller skadet bunn (f.eks. av støpejern). De kan rive opp glasskeramikken.
- Vær oppmerksom på at sandkorn også kan forårsake riper.
- Glasskeramikk er svært motstandsdyktig og ikke ømfintlig for temperatursjokk, men kan knuse. Særlig spisse og harde gjenstander som faller ned på platetoppen, kan skade den.
- Ikke slå gryter eller kanter mot glasset.
- Ikke bruk kokesonene med tomme gryter.
- Unngå at det kommer sukker, plast eller aluminiumsfolie på de varme kokesonene. Disse stoffene smelter og setter seg fast, og kan dermed forårsake riper, brudd eller andre blivende forandringer i glasset når det avkjøles. Hvis uhellet likevel er ute, slår du apparatet av og fjerner disse stoffene mens platetoppen ennå er varm. Siden kokesonene er varme, foreligger det fare for forbrenninger.
- Ikke legg noen gjenstander fra deg på platetoppen.
- Ikke under noen omstendigheter må du sette varme gryter på styringen. Elektronikken under glasset kan bli skadet.
- Hvis det befinner seg en skuff under det innbygde apparatet, må man passe på en minsteavstand på 2 cm mellom apparatets underside og skuffens innhold, ellers er ikke apparatets ventilasjon garantert.
- Du må ikke oppbevare brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser) i denne skuffen. Eventuelle bestikkholdere i skuffen må bestå av et varmebestandig materiale.
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. hermetikkbokser) på kokesonene. Det tilsvarende overtrykket kan føre til at beholderne eller boksene sprekker, og det er fare for personskader!

## FORSIKTIGHETSTILTAK VED APPARATSVIKT

---

- Hvis du fastslår en feil, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.
- Hvis du oppdager brudd, sprekker eller riss i glasset: Slå platetoppen øyeblikkelig av, skru ut evt. ta ut sikringen for platetoppen, og henvend deg til vår kundetjeneste eller til din fagforhandler.
- Apparatet skal kun repareres av fagfolk.
- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i glassoverflaten, skal apparatet slås av for å unngå fare for elektrisk støt.

## BESKYTTELSE MOT ANDRE FARER

---

- Påse at gryten alltid alltid er plassert midt på kokesonen. Grytenbunnen må dekke kokesonen så mye som mulig.
- For personer med pacemaker: i nærheten av det aktiverte apparatet oppstår det et elektromagnetisk felt som eventuelt kan virke negativt inn på pacemakere. Henvend deg til pacemakere produsent eller legen din hvis du er i tvil.
- Ikke bruk gryter av aluminium eller plast: Det kan smelte på de varme kokesonene.
- Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann. Du må slå apparatet av og deretter dekke flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

### ADVARSEL

**Bruk av gryter med lav kvalitet eller bruk av adapterplate for induksjon fører til at garantien opphører før tiden. Produsenten overtar intet ansvar for skader som kan oppstå på platetoppen eller dens omgivelser.**

# BESKRIVELSE AV APPARATET

## TEKNISK BESKRIVELSE

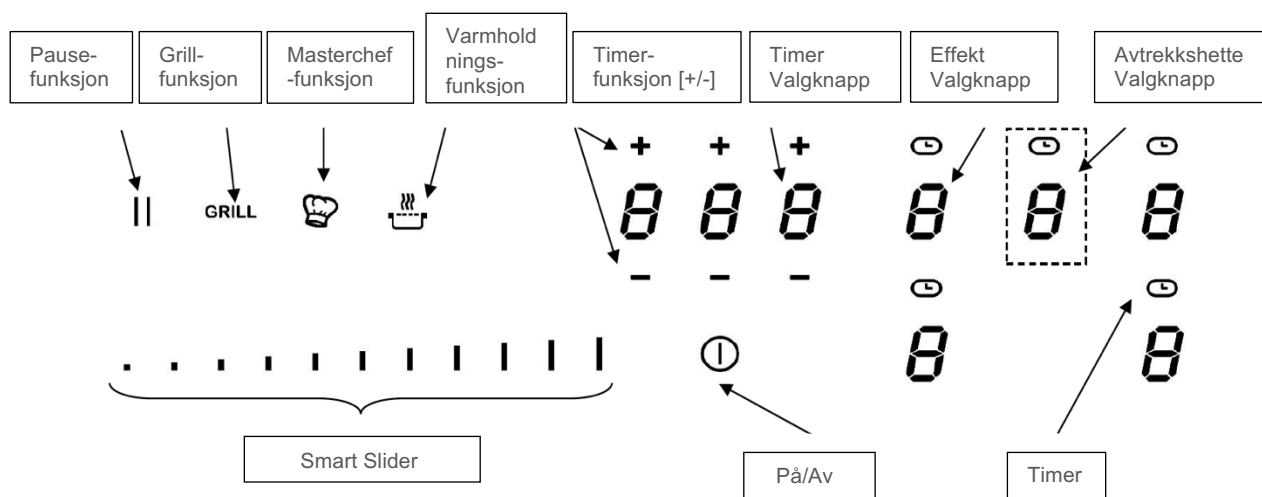
Type	5IX80290	5IX60290
Total effekt	7400 W	7400 W
Energiforbruk platetopp EChob**	180,4 Wh/kg	162,3 Wh/kg
<b>Kokesone foran til venstre</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiserte gryter kategori**	B	C
Energiforbruk ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
<b>Kokesone bak til venstre</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiserte gryter kategori**	B	A
Energiforbruk ECcw**	188 Wh/kg	170,9 Wh/kg
<b>Kokesone bak til høyre</b>	210x190 mm	Ø 175 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2300 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiserte gryter kategori**	C	B
Energiforbruk ECcw**	159,5 Wh/kg	162,7 Wh/kg
<b>Kokesone foran til høyre</b>	210x190 mm	Ø 160 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	1400 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiserte gryter kategori**	A	A
Energiforbruk ECcw**	186,4 Wh/kg	170,9 Wh/kg

\* Disse effektene kan avvike alt etter grytenes form, størrelse og kvalitet.

\*\* Beregnet ifølge metoden for måling av bruksegenskapene (NEK EN 60350-2).



## BETJENINGSFELT



## BETJENE PLATETOPPEN

### INDIKATOR

Indikator	Benevnelse	Beskrivelse
0	Null	Kokesonen er aktivert
1... 9	Effekttrinn	Innstilling av effekt
<u>U</u>	Ingen gryteregistrering	Gryte ikke satt på eller ikke egnet
A	Oppkoksautomatikk	Høyeste effekt + oppkok
E	Feilindikator	Feil på elektronikk
H	Restvarme	Kokesonen er varm
P	Booster	Boosteren er aktivert
U	Varmholdningsfunksjon	Med denne funksjonen holdes matrettene varme ved 70 °C
	Pause	Platetoppen står på pause
□	Bridge	To kokesoner kan slås sammen til én
GRILL	Grillfunksjon	Grillfunksjonen er aktivert

# VENTILASJON

---

Viften fungerer automatisk. Den starter ved lav hastighet så snart verdiene som utløses av elektronikken har nådd en viss terskel.

Når induksjonsplatetoppen brukes intensivt øker hastigheten. Viften reduserer hastigheten og slår seg av automatisk så snart elektronikken er tilstrekkelig avkjølt.

## TA PLATETOPPEN I BRUK

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

---

Først rengjør du apparatet med en fuktig klut og gnir det deretter tørt med en ren, tørr klut. Ikke bruk rengjøringsmiddel, for dette kan forårsake at glassoverflaten antar en blålig farge.

### INDUKSJONSPRINSIPP

---

Under hver kokesone befinner det seg en induksjonsspole. Når kokesonen slås på, skaper induksjonspolen et variabelt, elektromagnetisk felt. Magnetfeltet oppretter induktive strømme i grytebunnen, som må være magnetisk. Dette fører til at grytebunnen som befinner seg på kokesonen, oppvarmes. Kokesonen oppvarmes kun indirekte av den varmen som gryten avgir.

#### **Induksjonskokesonene fungerer kun med magnetiske gryter og panner:**

- Egnede induksjonskokekar med magnetisk bunn som f.eks.: Støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål med magnetisk bunn.
- Ikke egnede induksjonskokekar: Kobber, aluminium, glass, tre, steingods, keramikk, ikke-magnetisk rustfritt stål.

Induksjonskokesonen tilpasser seg automatisk til grytestørrelsen. Gryten må ikke underskride en bestemt diameter, ellers aktiveres ikke induksjonen. Diameteren på alle grytene må ha en minimumsstørrelse, alt etter kokesonens størrelse.

Hvis gryten ikke er egnet for induksjon, vises indikatoren [ U ].

## TOUCH CONTROL-FUNKSJON

---

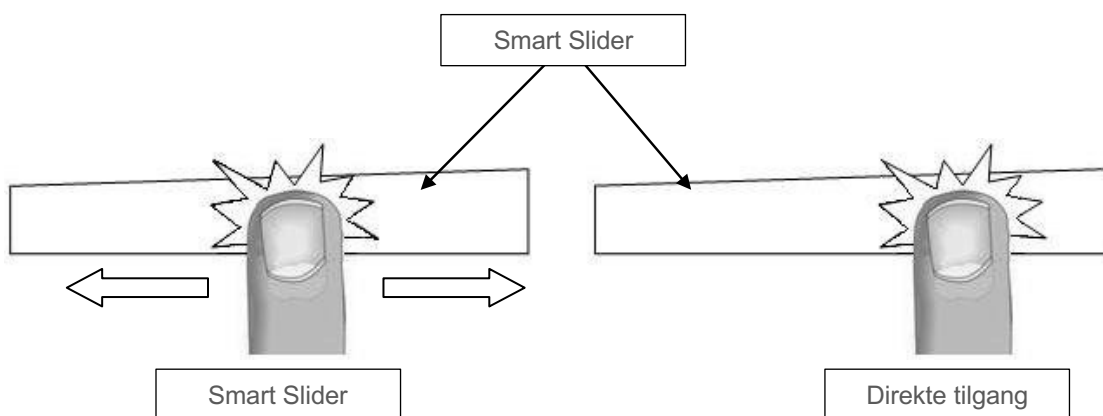
Platetoppen betjenes via sensorknapper. De reagerer på lette berøringer med fingeren på glasset. Hvis du berører knappene ca. 1 sekund, utføres betjeningskommandoene. Alle knappfeltets reaksjoner kvitteres med et akustisk og/eller et visuelt signal.

Mens du bruker apparatet generelt, trykker du kun på én knapp om gangen.

## SMART SLIDER-FUNKSJON

---

Hvis du vil velge effekten via SMART SLIDER, beveger du fingeren på SLIDER-SONEN. Du kan også velge effekten ved å berøre ønsket trinn direkte.



## SLÅ PLATETOPPEN PÅ OG AV

---

Først slår du platetoppen på, og deretter kokesonen.

Slå platetoppen på/av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå på	Trykk på [⏻] i 2 sek.	Trykk på [ 0 ]
Slå av	Trykk på [⏻] i 2 sek.	Ingen eller [ H ]

Slå kokesonen på/av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Øke effekten	Før fingeren over Smart Slider	[ 1 ] til [ P ]
Slå av	Før fingeren over Smart Slider	[ 0 ] eller [ H ]

Hvis du ikke trykker på flere knapper, slår platetoppen seg av etter ca. 20 sekunder av sikkerhetsgrunner.

## GRYTEREGISTRERING

---

Denne platetoppen er utstyrt med et styringssystem for å øke komforten og gjøre betjeningen enklere.

Slå platetoppen på, og sett en gryte på platetoppen. Den intuitive betjeningen registrerer gryten automatisk og viser symbolet [ 0 ] over den Smart Slider-en som du skal bruke. Nå kan du stille inn tilberedningstrinnet etter ønske.

Gryteregistreringen gir fullkommen sikkerhet.

### Induksjonen virker ikke:

- Hvis det ikke befinner seg noen gryte på kokesonen, eller hvis du bruker en gryte som ikke er egnet for induksjon. I dette tilfellet kan du ikke øke effektrinnet, og symbolet [ U ] vises på indikatoren. Symbolet [ U ] forsvinner når du setter en gryte på kokesonen.
- Når du tar gryten bort fra kokesonen under tilberedningen, slår kokesonen seg av øyeblikkelig, og symbolet [ U ] vises på indikatoren. Symbolet [ U ] forsvinner når du setter en gryte på kokesonen igjen. Kokesonen fortsetter på det effektrinnet som du allerede hadde innstilt.

Etter bruk slår du kokesonen av: dermed vises ikke gryteregistreringen [ U ] lenger.

## RESTVARMEINDIKATOR

---

Når kokesonene eller platetoppen er slått av, angir en [ H ] restvarmen i de kokesonene som ennå er varme. [ H ] slukker når kokesonene kan berøres uten fare. Så lenge restvarmeindikatoren lyser bør kokesonene ikke berøres, og du bør ikke legge varmeømfintlige gjenstander på de: **Forbrenningsfare!**

## BOOSTERFUNKSJON (POWER-TRINN)

---

Alle kokesonene er utstyrt med en boosterfunksjon, dvs. en effektforsterkning.

Boosterfunksjonen vises med [ P ].

Når denne funksjonen slås på, er disse kokesonene aktive i et tidsrom på 10 minutter. Denne høye effekten er beregnet på at du raskt kan koke opp f.eks. store mengder vann for å koke pasta. Når apparatet har tilbakestilt denne effekten etter 10 minutter, må du **ikke slå booster** på igjen. Apparatet kan bli overoppvarmet og utløser en sikkerhetsutkobling.


Slå booster på/av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå booster på	Før fingeren over Smart Slider, eller trykk på den helt på enden	[ P ]
Slå booster av	Før fingeren over Smart Slider, eller trykk på den helt på enden	[ 9 ] til [ 0 ]

Styre maksimaleffekten:	
Platetoppen er utstyrt med en maksimaleffekt. For ikke å overskride denne maksimaleffekten reduserer elektronikken kokenivået i en annen kokesone så lenge boosterfunksjonen er aktivert. Da vises den reduserte effekten ved at [ 9 ] blinker i denne kokesonen.	
Valgt kokesone	Andre kokesone (f.eks.: Effekttrinn 9)
[ P ] lyser	[ 9 ] reduseres til [ 6 ] eller [ 8 ] og blinker


## TIDSMÅLER

---

Med den integrerte tidsmåleren kan du stille inn en tilberedningstid fra 1 til 999 minutter på alle fire kokesonene. Hver kokesone kan stilles inn individuelt.

Slå på eller endre varigheten:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Velg kokesone	Trykk på tilhørende kokesoneknapp	
Velg effekt	Før fingeren over Smart Slider	[ 1 ] til [ P ]
Velg tidsmåler	Trykk på [  ]	Indikatoren for valgte kokesone lyser
Redusere tiden	Trykk på [ - ] på tidsmåleren	[ 60 ] ...
Øke tiden	Trykk på [ + ] på tidsmåleren	Tid i min. økes

Etter noen sekunder slutter blinkingen. Nå er varigheten aktivert, og nedtellingen begynner.

Slå tidsmåleren av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Velg timer	Trykk på [  ]	Indikatoren for valgte kokesone lyser
Slå tidsmåleren av	Trykk på [ - ] til [ 000 ]	[ 000 ]

Hvis flere tidsmålere er aktivert, gjentar du prosessen.

**Tidsmåler som eggkoketid:**

Tidsmåleren fungerer uavhengig av kokesonene og slår seg av så snart en kokesone er aktivert. Forløpet skjer selv om platetoppen er slått av.

Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå platetoppen på	Trykk på [⏻] i 2 sek.	[ 0 ]
Velg tidsmåler	Trykk på [ 000 ]	[ 000 ]
Redusere tiden	Trykk på [ - ] på tidsmåleren	[ 60 ] ...
Øke tiden	Trykk på [ + ] på tidsmåleren	Tid i min. økes

Etter noen sekunder slutter blinkingen. Nå er varigheten aktivert, og nedtellingen begynner.

**Automatisk utkobling:**

Når den programmerte koketiden er utløpt, blinker [ 000 ] og et akustisk signal lyder. For å slå signaltonen og blinkingen av er det bare å trykke på knappen [ - ] eller [ + ].

## OPPKOKSAUTOMATIKK

---

Alle kokesonene er utstyrt med en oppkoksautomatikk. Når oppkoksautomatikken er aktivert, oppvarmes kokesonen automatisk med høyeste effekt og slår seg tilbake på det viderekokingstrinnet som du har valgt. Oppkokstiden avhenger av det viderekokingstrinnet du har valgt.

Aktivere oppkoksautomatikken:																						
Handling	Betjeningsfelt	Indikator																				
Velg effekt (f. eks. « 7 »)	Før fingeren over Smart Slider og hold i 3 sek	[ 7 ] blinker med [ A ]																				
	<table border="1"><thead><tr><th>Innstilt viderekokingstrinn</th><th>Oppkoksautomatikk Tid (min:sek)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>0:40</td></tr><tr><td>2</td><td>1:12</td></tr><tr><td>3</td><td>2:00</td></tr><tr><td>4</td><td>2:56</td></tr><tr><td>5</td><td>4:16</td></tr><tr><td>6</td><td>7:12</td></tr><tr><td>7</td><td>2:00</td></tr><tr><td>8</td><td>3:12</td></tr><tr><td>9</td><td>- : -</td></tr></tbody></table>	Innstilt viderekokingstrinn	Oppkoksautomatikk Tid (min:sek)	1	0:40	2	1:12	3	2:00	4	2:56	5	4:16	6	7:12	7	2:00	8	3:12	9	- : -	
Innstilt viderekokingstrinn	Oppkoksautomatikk Tid (min:sek)																					
1	0:40																					
2	1:12																					
3	2:00																					
4	2:56																					
5	4:16																					
6	7:12																					
7	2:00																					
8	3:12																					
9	- : -																					

Slå oppkoksautomatikken av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Velg effekt	Før fingeren over Smart Slider	[ 0 ] til [ 9 ]

## STOP & GO-funksjon

---

Med denne funksjonen kan du avbryte tilberedningen midlertidig og starte på nytt med de samme innstillingene.

Slå Stop & Go-funksjonen på/av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå Stop & Go på	Trykk på [ II ] i 2 sek	[ II ] på indikatorene
Slå Stop & Go av	Trykk på [ II ] i 2 sek	Smart Slider blinker
	Trykk på den blinkende Smart Slider	Forrige innstilling




## MEMORY-funksjon

---

Når platetoppen slås av, forblir de siste innstillingene lagret. Via Memory-funksjonen kan du aktivere disse verdiene igjen. Følgende innstillinger kan aktiveres igjen via Memory-funksjonen:

- Kokesonenes effekttrinn.
- Kokesonenes timer-innstillinger.



**Hente opp innstillinger for oppkoksautomatikken med Memory-funksjonen:**

- Slå platetoppen på (trykk 2 sek. på [])
- Trykk på [ II ] innen 6 sekunder.
- Nå er verdiene for de siste innstillingene aktivert igjen.

## VARMHOLDNINGSFUNKSJON

---

Med denne funksjonen kan du holde matrettene varme ved 70 °C. Denne funksjonen forhindrer at maten koker over eller forbrenner.

Slå på og av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå på	Trykk på [  ]	[ U ]
Slå av	Trykk på [  ]	[ 0 ]

## **AUTOMATISK BRIDGE- OG SAMMENKOBLINGSFUNKSJON (KUN FOR 5IX80290)**

---

Med denne funksjonen kan du koble sammen to kokesoner for én tilberedningsprosess.

<b>Prosess</b>	<b>Betjeningsfelt</b>	<b>Indikator</b>
Slå platetoppen på	Trykk 2 sek. på [ⓘ]	[ 0 ]
Slå bridge på	Sett en gryte på en av de to kokesonene som skal kobles sammen, og trykk samtidig på de tilhørende valgknappene	[ 0 ] og [ <i>n</i> ]
	eller sett en stor panne på begge de sonene som du vil bruke med denne funksjonen	[ <i>n</i> ] blinker [ <i>n</i> ]
Øke effekten	Før fingeren mot høyre på den Smart Slider-en som viser effekten	[ 1 ] til [ P ]
Slå bridge av	Trykk på de to sonene du vil bruke	[ 0 ]

## BARNESIKRING/SPERRE PLATETOPPEN

---

For å unngå at innstillingene i kokesonene endres, f.eks. mens glasset rengjøres, kan du sperre betjeningsknappene (unntatt knappen [ ① ]).

Aktivere sperren:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå platetoppen på	Trykk 2 sek. på [ ① ]	[ 0 ]
Slå sperren på	Hold fingeren på knappen til en kokesone i 3 sek. Deretter setter du fingeren på Smart Slider-en og fører den <b>fra venstre mot høyre</b>	Lampe på
Slå sperren av	Hold fingeren på knappen til en kokesone i 3 sek. Deretter setter du fingeren på Smart Slider-en og fører den <b>fra høyre mot venstre</b>	Lampe av

### Masterchef-funksjon (kun for 5IX80290)

Denne funksjonen skaper 2 store soner av platetoppen.

Slå Masterchef-funksjonen på/av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå Masterchef på	Trykk på [  ]	[ 5 ] og [  ] til høyre, [ 9 ] og [  ] til venstre
Slå Masterchef av	Trykk på [  ]	[ 0 ]

## GRILLFUNKSJON (KUN FOR 5IX80290)

Med denne funksjonen kan du bruke Blaupunkt-grillplaten/Teppan Yaki-platen. Når du kobler sammen to kokesoner og stiller inn et egnet effektrinns, gir denne funksjonen stor grillfornøyelse innendørs. Det passende tilbehøret finner du i nettbutikken vår på [www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) eller hos din fagforhandler.

Slå grillfunksjonen på/av:		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå grillfunksjonen på	Trykk på [ GRILL ]	[  ]
Slå grillfunksjonen av	Trykk på [ GRILL ]	[ 0 ]

Begrenset brukstid:	
Platetoppen er utstyrt med en automatisk begrenset brukstid. Den kontinuerlige brukstiden for hver kokesone er avhengig av valgt tilberedningstrinn. Forutsetningen er at du ikke endrer kokesonens innstillinger under bruk. Når den begrensede brukstiden er aktivert, slår kokesonen seg av.	
Innstilt tilberedningstrinn	Begrenset brukstid (tim:min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

# ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING

## GRYTER OG PANNER

### Egnede materialer:

Stål, emaljert stål, støpejern, rustfritt stål med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn

### Ikke egnede materialer:

Aluminium og rustfritt stål uten magnetisk bunn, kobber, messing, glass, steingods, porselen

Kontroller produsentens angivelser om kokekaret er egnet for induksjon.

### Slik kontrollerer du om grytene er induksjonskompatible:

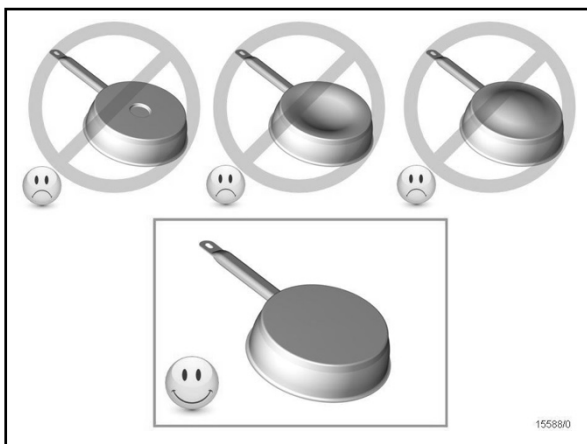
- Fyll litt vann i kokekaret, og sett det på induksjonskokesonen. Sett kokesonen på effekttrinn [ 9 ]. Vannet skal bli varmt på noen få sekunder.
- Hold en magnet mot kokekarets bunn. Hvis den fester seg, er kokekaret egnet.

Enkelte panner kan lage lyder når de settes på en induksjonskokesone. Disse lydene fører til forstyrrelser i apparatet og virker inn på tilberedningsforløpet.

Tilstanden på kokekarets bunn kan ha innvirkning på hvor jevnt den ferdige matretten ble tilberedt.

Bruk kun gryter og panner med jevn bunn. Gryter og panner med ru bunn kan ripe opp glasskeramikken.

Du bør helst bruke panner med rett kant. På panner med skrå kant virker induksjonen også på pannens kant. Dette kan føre til at pannekanten misfarges.



## GRYTESTØRRELSE

---

Kokesonene tilpasser seg i en viss utstrekning automatisk til grytebunnens størrelse. Gryten må ikke underskride en bestemt diameter, ellers aktiveres ikke induksjonen.

Sett gryten alltid midt på kokesonen for å oppnå den beste virkningen.

## INNSTILLINGSOMRÅDER

---

(disse angivelsene er veiledende)

1 til 2	Smelte, varme	Sauser, smør, sjokolade, gelatin, ferdiglagde retter
2 til 3	Svelle, tine, holde varm	Ris, pudding, sukkersirup, tørkede grønnsaker, fisk, dypfryste ferdigretter
3 til 4	Dunste	Grønnsaker, fisk, kjøtt
4 til 5	Dunste, svelle, tine	Dampkokte poteter, supper, deigvarer, ferske grønnsaker
6 til 7	Oppkoke, viderekoke	Gulasj, rullader, pølse, hardkokte egg
7 til 8	Skånsom steking	Poteter, fisk, snitsel, stekepølse, speilegg
9	Steke, røste, koke vann	Biffer, omeletter, stekte retter, vann
P	Koke	Store vannmengder

# TA HETTEN I BRUK (IKKE FOR 5IZ34291)

## FØRSTE TRINN

Slå hetten på/av		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå hetten på	Trykk på valgknappen	[ 0 ]
Stille inn sugeseffekt	Før fingeren over Smart Slider-en	[ 1 ] á [ 9 ]
Slå hetten av	Før fingeren over Smart Slider-en	[ 0 ]

## BOOSTERFUNKSJON


Når denne funksjonen er aktivert, arbeider hetten i 10 minutter med maksimaleffekt.

Slå boosterfunksjonen på/av		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Stille inn sugeseffekt	Før fingeren over Smart Slider-en	[ 1 ] á [ 9 ]
Slå boostereren på	Før fingeren over Smart Slider-en, eller trykk på den helt på enden	[ 0 ]
Slå boostereren av	Før fingeren over Smart Slider-en	[ 1 ] á [ 9 ]

## TIMERFUNKSJON

Med denne funksjonen kan avtrekkshetten gå i 15 minutter etter at platetoppen er slått av.

Slå timeren på		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå hetten på	Trykk på valgknappen	[ 0 ]
Still inn avtrekkseffekten	Før fingeren over Smart Slider-en	[ 1 ] á [ P ]
Slå timeren på	Trykk på [  ] over valgknappen	[  ] Timeren lyser og viser [015] på timer-indikatoren.

Slå timeren av		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå timeren av	Trykk på [  ] over valgknappen	[ A ]

# AUTOMATIKKFUNKSJON

---

Denne funksjonen tilpasser hettens effekt automatisk til kokesonenes effekt.

Aktivere/deaktivere automatikkfunksjonen		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Aktivere automatikkfunksjonen	Trykk på valgknappen, og hold på den i 3 sekunder.	[ A ]
Deaktivere automatikkfunksjonen	Trykk på valgknappen, og hold på den i 3 sekunder.	[ 0 ]

**Merknad:** Når automatikkfunksjonen er aktivert, kan du raskt endre hettens sugeseffekt ved å føre fingeren over Smart Slider-en.

Dette stopper automatikkfunksjonen midlertidig. Automatikkfunksjonen aktiveres igjen neste gang du starter platetoppen.



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV AVTREKKSHETTEN

Regelmessig rengjøring forlenger apparatets levetid og sikrer at det fungerer feilfritt.

## RENGJØRINGSIDIKATOR FOR FILTER

Når hetten er på og sugeseffekten er innstilt på [ 0 ], vises gjenværende tid til rengjøring av filteret på timer-indikatoren. Standard innstilling er 30 timer, men denne innstillingen kan endres individuelt.

Vise gjenværende tid		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå hetten på	Trykk på valgknappen	[Gjenværende tid] på timer-indikatoren

### Indikator for rengjøring av filter

Når fettfilterne må rengjøres, viser timer-indikatoren [ 00h ] og et blinkende punkt på valgknappen.

Tilbakestille gjenværende tid til rengjøring av filteret i avtrekkshetten		
Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå platetoppen på	Trykk 2 sekunder på [⓪]	[ 0 ] og et blinkende punkt over valgknappen
Velge hettefunksjon	Trykk på valgknappen	[ 0 ] og [ 00h ] på timer-indikatoren
Stille indikatoren tilbake på null	Trykk i 3 sekunder på timer-indikatoren	Den siste brukerdefinerte innstillingen aktiveres igjen
Bekreft innstillingen	Trykk en gang til på timer-indikatoren	–

### Endre gjenværende tid til rengjøring av hettens filter

Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå platetoppen på	Trykk 2 sekunder på [⏸]	[ 0 ] på valgknappen [Gjenværende tid] på timer-indikatoren
Velg hetten	Trykk på valgknappen	[Gjenværende tid] på timer-indikatoren
Endre teller-timer	Trykk i 3 sekunder på timer-indikatoren	–
Bekreft innstillingen	Tilpass med [ + ] og [ - ]. Trykk en gang til på timer-indikatoren	–

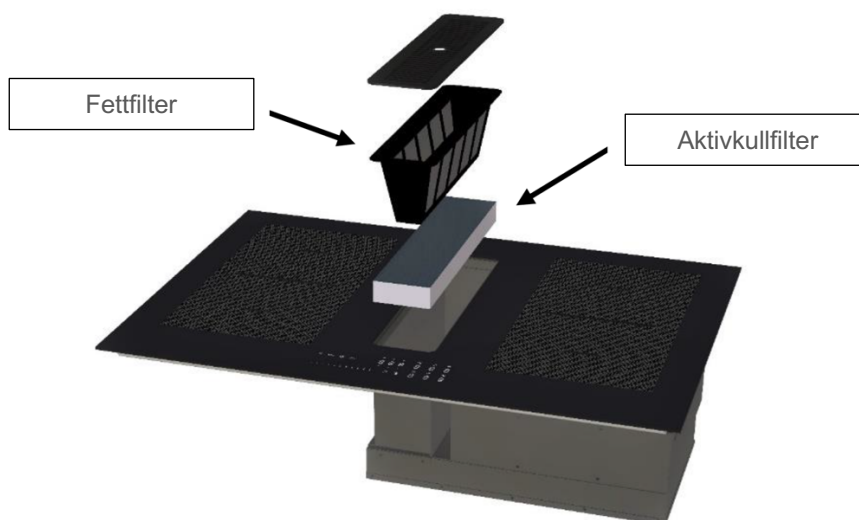
## RENGJØRING AV FETTFILTRE I OPPVASKMASKINEN

Fettfiltrene skal settes loddrett i nederste kurv og vaskes med et mildt rengjøringsmiddel ved maks. 60 °C.

Sett fettfilteret inn i hetten igjen etter rengjøring.

## SKIFTE AKTIVKULLFILTER

Aktivkullfilteret, som brukes til resirkulering og til å fange opp lukter, må skiftes etter 6 måneders normal bruk.



## RENGJØRING OG PLEIE

Før du rengjør platetoppen etter bruk, bør den få avkjøle seg.

Ellers foreligger det fare for forbrenninger. Rengjør den tilsmussede platetoppen regelmessig. Bruk en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel til dette. Gni platetoppen tørr med en ren klut etter rengjøringen.

- Apparatet må være slått av før det rengjøres.
- Av sikkerhetsgrunner er det ikke tillatt å rengjøre apparatet med damprenser eller høytrykksrenser.
- Du må aldri bruke skurende eller aggressive rengjøringsmidler, som f.eks. grill- og stekeovnspray, flekk- eller rustfjerner, skuresand eller svamper med slipende overflater.
- Gni platetoppen tørr med en ren klut etterpå.
- Hvis det i vanvare er kommet sukker, plast eller aluminiumsfolie på platetoppen, bør du slå platetoppen av så raskt som mulig og fjerne disse tingene øyeblikkelig. Her må du være svært forsiktig, ellers foreligger det fare for forbrenninger. Fjern materialene straks etter at du har slått platetoppen av.

## HVA GJØR JEG, HVIS ...

### **Platetoppen eller kokesonene ikke vil starte:**

- Platetoppen er feil koblet til strømmettet.
- Sikringen i husets installasjon er defekt eller ikke korrekt satt i.
- Platetoppen er sperret.
- Sensorknappene er dekket av smuss eller vann.
- Det står en gryte eller en gjenstand på knappene.

### **[ U ] vises på indikatoren:**

- Kokekaret står ikke på kokesonen.
- Kokekaret er ikke induksjonsegnet
- Grytebunnen er for liten for denne kokesonen.

### **[ E ] vises på indikatoren:**

- Skill apparatet fra nettet, og koble det til igjen.
- Ring kundetjenesten.

**En kokesone eller hele platetoppen slår seg av:**

- Sikkerhetsutkoblingen er utløst.
- Du har glemt å slå av en kokesone.
- Flere sensorknapper er tildekket.
- Gryten er tom og overoppvarmet.
- En overoppvarming gjør at elektronikken reduserer effekten automatisk eller slår den av automatisk.

**Kjøleviften fortsetter å gå etter at apparatet er slått av:**

- Dette er ikke en feil, viften går helt til apparatet er avkjølt.
- Viften slår seg av automatisk.

**Oppkoksautomatikken slår seg ikke på:**

- Kokesonen er varm ennå [ H ]
- Høyeste effekttrinn er aktivert [ 9 ]

**Indikator [ U ]:**

- Finner du i kapittelet Varmholdningstrinn.

**Indikator [ II ]:**

- Finner du i kapittelet Stop&Go-funksjon.

** eller [ Er03 ] vises på indikatoren:**

- En gjenstand eller væske dekker knappene. Indikatoren slukker så snart knappene frigjøres eller rengjøres.

**[ E2 ] vises på indikatoren:**

- Platetoppen er overoppvarmet. La den først få avkjøle seg, før du slår den på igjen.

**[ E8 ] vises på indikatoren:**

- Ventilatorens luftinngang er blokkert, fjern de tingene som fører til forstyrrelsen.

**[ U400 ] vises på indikatoren:**

- Platetoppen er ikke koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen, og slå platetoppen på.

**[ Er47 ] vises på indikatoren:**

- Platetoppen er ikke koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen, og slå platetoppen på.

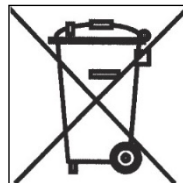
**Hvis en av ovennevnte symptomer vedvarer, bør du ta kontakt med kundetjenesten.**

## MILJØVERN

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan gjenvinnes.

Elektriske og elektroniske apparater inneholder verdifulle materialer. Men de inneholder også skadelige stoffer som er nødvendige for funksjonen og sikkerheten.

- Derfor skal et gammelt apparat ikke under noen omstendigheter kastes i husholdningsavfallet.
- Bruk det deponiet som din kommune har opprettet for retur og gjenvinning av gamle elektriske og elektroniske apparater i stedet.

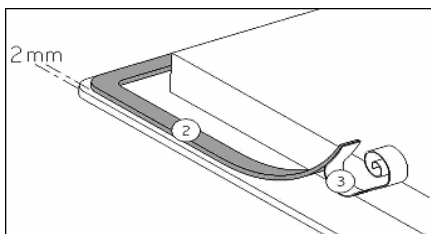


## MONTERINGSINSTRUKSJONER

Montering og tilkobling skal kun utføres av autorisert fagperson.

Brukeren må sørge for at de standarder som gjelder i hennes/hans bolig overholdes.

### Tetning for innbygging

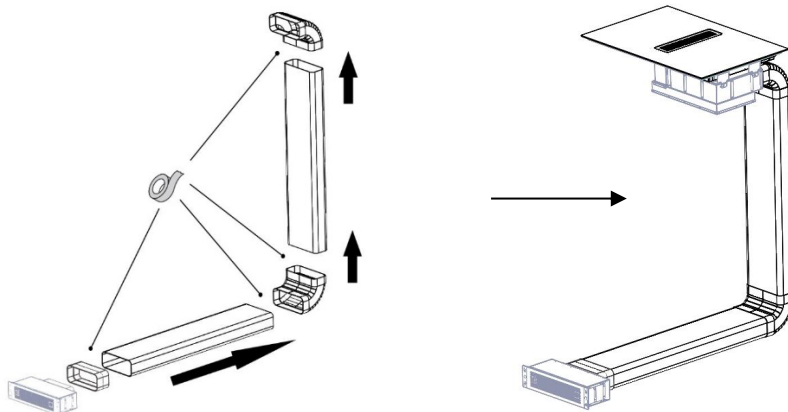
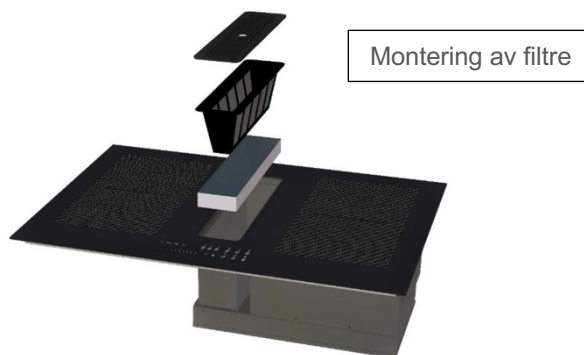
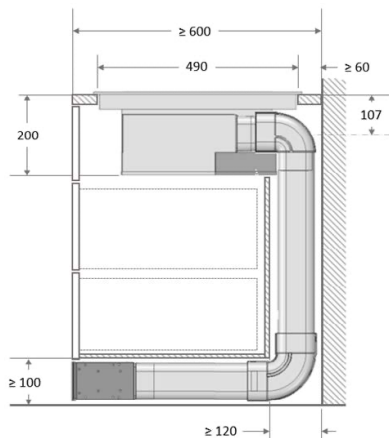


Fjern beskyttelsesfolien (3) fra tetningen (2), og lim tetningen på glasset i en avstand på 2 mm fra glassets ytterkant.

## Innbygging

### Innbyggingsdimensjoner:

Ref.	Utsnittsmål		Glassets størrelse			Installasjon i flukt			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- Avstanden fra utsnittet til en mur og/eller et møbel må minst utgjøre 40 mm.
- Dette apparatet tilsvarer type Y på grunn av dets beskyttelse mot brannfare. Det er kun tillatt å bygge inn apparater av denne typen inntil én side av høyskap eller vegger. **OBS: På den andre siden må et møbel eller andre apparater ikke være høyere enn platetoppen.**

- Arbeidsplaten skal være montert med varmebestandig lim (75 °C).
- Vegglistene må være varmebestandige.
- Platetoppen skal ikke bygges inn over en komfyr uten ventilasjon, en oppvaskmaskin eller en vaskemaskin/tørketrommel.
- Hvis det befinner seg en skuff under platetoppen, må det ikke oppbevares brennbare gjenstander, f.eks. spraybokser, i skuffen.
- Det skal sikres at platetoppens tilkoblingskabel ikke utsettes for mekanisk belastning, f.eks. fra en skuff, etter innbygging.
- Kutteflatene skal forsegles med spesiallakk eller støpeharpiks for å forhindre svelling grunnet fuktighet. Påse at vedlagte tetningsbånd limes på med omhu.
- **OBS:** Bruk kun beskyttelsesgitter som tilbys av produsenten eller som produsenten har godkjent for bruk med platetoppen.
- Platetoppen må ikke under noen omstendigheter limes på plass med silikon! Dette fører til at platetoppen ikke lar seg bygge ut uten at den ødelegges.
- **Apparatet krever ikke forhåndsmontering før installasjon.**
- Avtrekksledningen, som ikke er del av leveringsomfanget, har et standardmål på 222 x 89 mm.
- Sokkelgitteret må installeres for å garantere at ventilasjonssystemet kan fungere som det skal.

# ELEKTRISK TILKOBLING

- Tilkall en elektriker som er godt kjent med de nasjonale forskriftene fra de lokale strømforsyningsbedriftene og som følger disse nøye når apparatet skal kobles til strømmettet.
- Etter montering skal berøringsbeskyttelsen for driftsisolerte deler være sikret.
- På typeskiltet finner du påkrevde tilkoblingsdata som må stemme overens med nettets data.
- Apparatet må kunne skilles allpolet fra nettet med skilleinnretninger. I utkoblet tilstand må det være en kontaktavstand på 3 mm. Som egnede skilleinnretninger gjelder LS-brytere, sikringer og jord.
- Installasjonen må være beskyttet med sikringer. Elektriske kabler må bli helt dekket under innbyggingen.
- Hvis et apparat som skal installeres permanent ikke er utstyrt med et tilgjengelig støpsel, må det finnes andre skillemuligheter ifølge monteringsinstruksjonene.
- Forsyningskabelen skal legges slik at den ikke berører platetoppens varme deler.

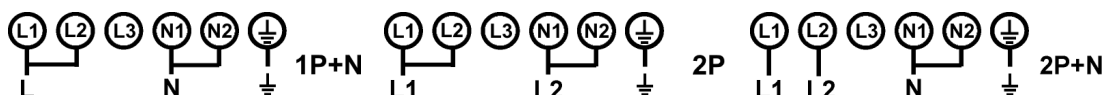
## OBS!

Dette apparatet er kun konsipert for en strømforsyning på 230 V/400 V ~ 50/60 Hz.

Jordledningen må alltid også tilkobles. Følg koblings skjemaet. Koblingsboksen befinner seg på apparatets underside. Skyv en skrutrekker inn i de tiltenkte slissene for å åpne boksen.

Nett	Tilkobling	Diameter	Kabel	Sikring
230 V~50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \* ) ifølge NEK EN 60335-2-6 Standard





## Tilkobling av platetoppen

For de ulike tilkoblingsalternativene brukes polbroene av messing som befinner seg i apparathuset.

### **Enfaset tilkobling 230V~1P+N:**

Sett en polbro mellom tilkoblingsklemme L1 og L2, deretter mellom tilkoblingsklemme N1 og N2. Fest jordingen på tilkoblingsklemmen « Jord », nullederen på tilkoblingsklemme N1 eller N2, fasen L på tilkoblingsklemme L1 eller L2.

### **Tofaset tilkobling 400V~2P+N:**

Sett en polbro mellom tilkoblingsklemme N1 og N2. Fest jordingen på tilkoblingsklemmen « Jord », nullederen på tilkoblingsklemme N1 eller N2, fasen L1 på tilkoblingsklemme L1 og fasen L2 på tilkoblingsklemme L2.

**OBS! Stikk ledningene korrekt inn, og stram skruene godt til.**

## Tilkobling av hetten

Hetten må kobles til en normal stikkontakt 220-240 V~50/60 Hz.

**Vi er ikke ansvarlige for skader som følge av feil tilkobling eller manglende eller mangelfull jordtilkobling.**

# Service



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

**Deutschland/Germany**

[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Österreich/Austria**

[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Niederlande/Netherlands**

[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Belgien/Belgium**

[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweden/Sweden**

[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Frankreich/France**

[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Luxemburg/Luxembourg**

[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweiz/Switzerland**

[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Italien/Italy**

[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Spanien/Spain**

[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Großbritannien/Grat Britain**

[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Malta/Malta**

[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Dänemark/Denmark**

[service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Norwegen/Norway**

[service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **1800 252 878 658**

**Australien/Australia**

[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

**Indien/India**