



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation



5IX60291
5IX60291ME
5IX80290-1
5IX80290ME

Enjoy it.

Kochfeld autark, Induktion
Stand-alone hob, induction
Table de cuisson autonome à induction

INHALTSVERZEICHNIS

3 SICHERHEIT

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

7 GERÄTEBESCHREIBUNG

- 7 Technische Beschreibung
 - 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 5IX80290-1)
 - 18 Kindersicherung/Verriegelung des Kochfeldes
 - 19 Grillfunktion/Chefkoch-Funktion (Nur für 5IX80290-1)
-

20 KOCEMPFEHLUNGEN

- 20 Kochgeschirr
- 21 Geschirrgröße
- 21 Einstellbereiche

22 INBETRIEBNAHME DER HAUBE

- 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

28 WAS TUN WENN

29 UMWELTSCHUTZ

29 MONTAGEHINWEISE

32 ELEKTROANSCHLUSS

SICHERHEIT

VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN

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

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL

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

SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN

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

WARNUNG

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

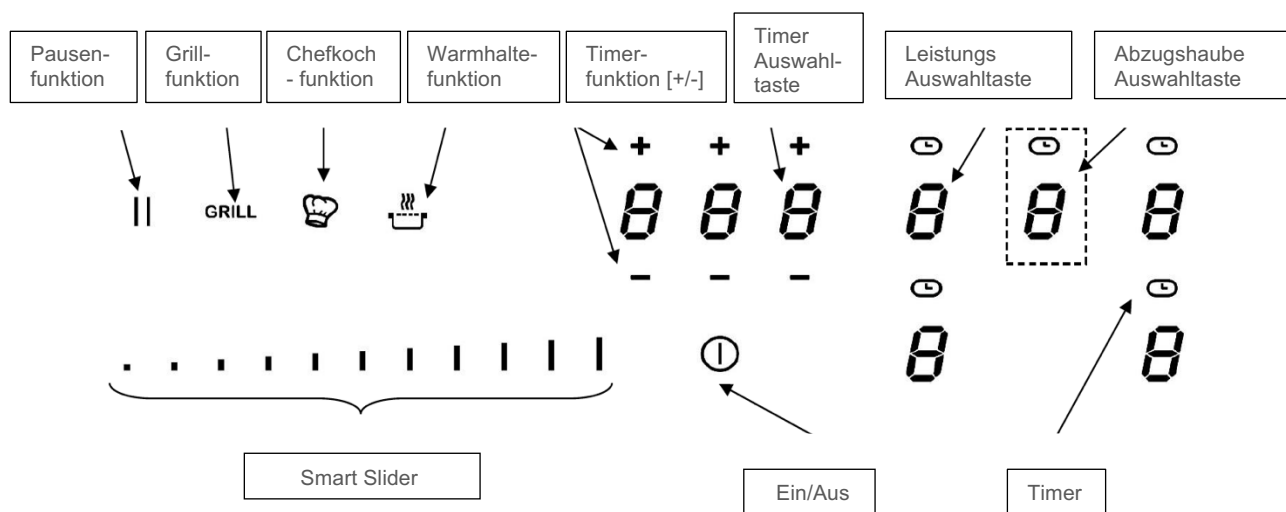
Typ	5IX80290-1 (ME)	5IX60291 (ME)
Gesamtleistung	7.400 W	7.570 W
Energieverbrauch des Kochfeldes EChob**	180.4 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Kochzone vorne links	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2.100 W	1.400 W
Booster Leistung*	3.000 W	2.100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	A
Energieverbrauch ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Kochzone hinten links	210x190 mm	Ø 180 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	B
Energieverbrauch ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	210x190 mm	Ø 180 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
Kochzone vorne rechts	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1.400 W	1.400 W
Booster Leistung*	3.000 W	2.100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	C
Energieverbrauch ECcw**	186.4 Wh/kg	145 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.

Detaillierte Informationen zu den Energieverbräuchen im Standby Betrieb gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 und der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter: www.Blaupunkt-Einbaugeräte.com

BEDIENFELD



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

ANZEIGE

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1... 9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u> </u>	Keine Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert
U	Warmhaltefunktion	Mit dieser Funktion werden Speisen bei 70°C warmgehalten
II	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].

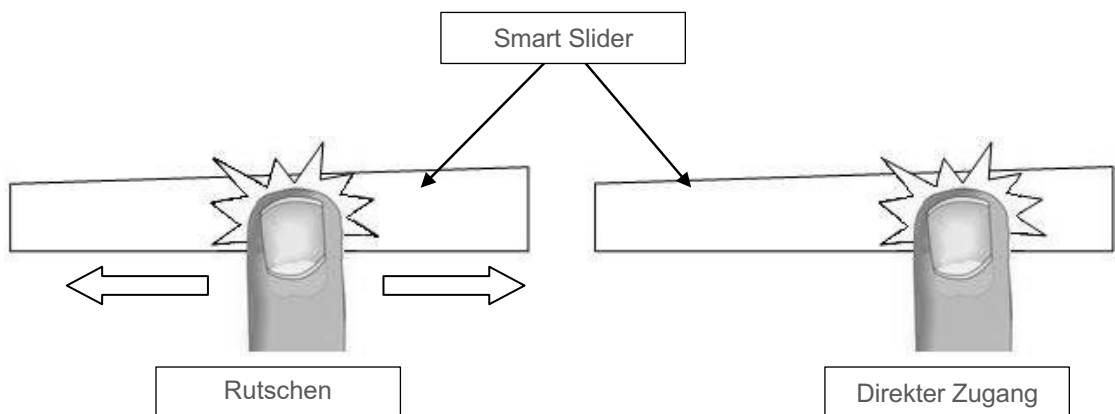
TOUCH CONTROL-FUNKTION

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.

Kochfeld einschalten/ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	2 sek. auf [①] drücken	[0] drücken
Ausschalten	2 sek. auf [①] drücken	Keine oder [H]

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

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

TOPFERKENNUNG

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

Die Induktion funktioniert nicht:

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

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

RESTWÄRMEANZEIGE

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

BOOSTER FUNKTION (POWERSTUFE)

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

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 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 5 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster hochschalten**. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

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

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

ZEITSCHALTUHR

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

Einschalten oder Veränderung der Dauer:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochzone auswählen	Auf [0] einer der Kochzonen-Taste drücken	[0]
Leistung auswählen	Mit dem Finger über den Smart Slider nach rechts gleiten	[1] bis [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [] drücken	Anzeige [000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. nimmt ab.
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

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

Zeitschaltuhr ausschalten:		
Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [] drücken	Anzeige [0.50]
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

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

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

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

ANKOCHAUTOMATIK

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

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

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

STOP & GO-FUNKTION

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

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

MEMORY-FUNKTION

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

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

Einstellungen der Ankochautomatik Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten (2 sek. auf [①] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden, auf [II] drücken.
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

WARMHALTEFUNKTION

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

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

AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION

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 Auswahl Tasten	[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.

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

Chefkoch Funktion (nur für 5IX80290)

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

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

GRILLFUNKTION (NUR FÜR 5IX80290-1)

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-einbaugeräte.com oder bei Ihrem Fachhändler.

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

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

KOCHEMPFEHLUNGEN

KOCHGESCHIRR

Geeignete Materialien:

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

Nicht geeignete Materialien:

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

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

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

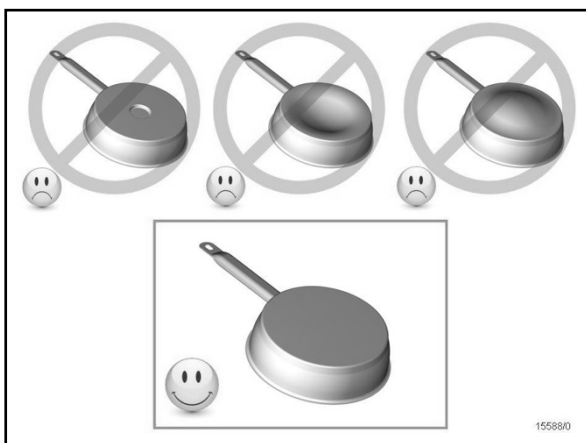
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

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

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

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

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



GESCHIRRGRÖSSE

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

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

EINSTELLBEREICHE

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

INBETRIEBNAHME DER HAUBE

ERSTE SCHRITTE

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

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

AUTOMATISCHE FUNKTION

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

Aktivieren/Deaktivieren der Automatikfunktion		
Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Automatische Funktion aktivieren	Drücken Sie die Auswahl Taste und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt.	[A]
Automatische Funktion deaktivieren	Drücken Sie die Auswahl Taste 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 31 Stunden, Die Einstellung kann aber individuell geändert werden.

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

Filterreinigungsanzeige

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

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 Auswahl taste
Haubenfunktion auswählen	Drücken Sie die Auswahl taste	[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	–

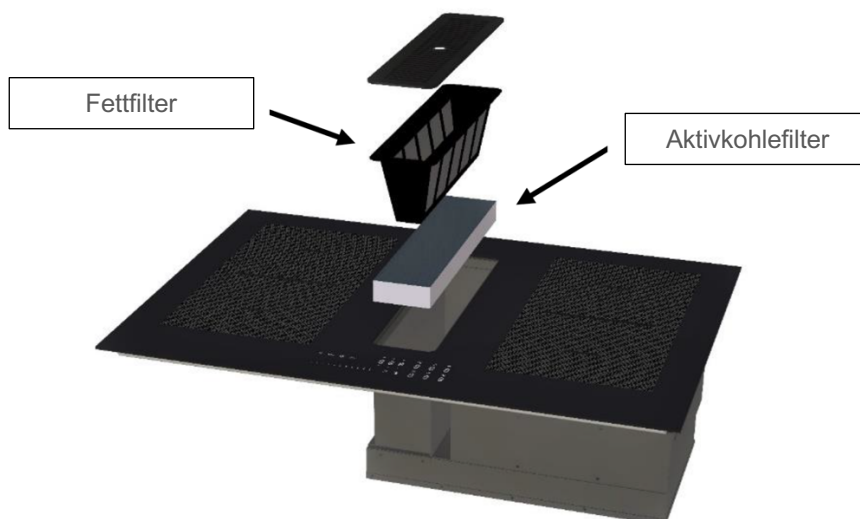
REINIGUNG VON FETTFILTERN IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE

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.

Reinigung des Abzugshaubengitters

- Reinigen Sie das Gitter von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel. Das Gitter kann auch im Geschirrspüler bei maximal 60°C mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Setzen Sie das Gitter nach der Reinigung wieder an seinen Platz.

Reinigung des herausnehmbaren Bodens

- Um die Effizienz Ihres Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, den Boden der Haube zu reinigen, wenn er verschmutzt ist (Überkochen von Töpfen, intensive Nutzung der Haube usw.).
- Waschen Sie den herausnehmbaren Boden von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel. Trocknen Sie den herausnehmbaren Boden nach dem Waschen sofort mit einem Geschirrtuch ab.
- ACHTUNG: Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Für Ihr mattes Glas (nur für 5IX80290ME /5IX60291ME)

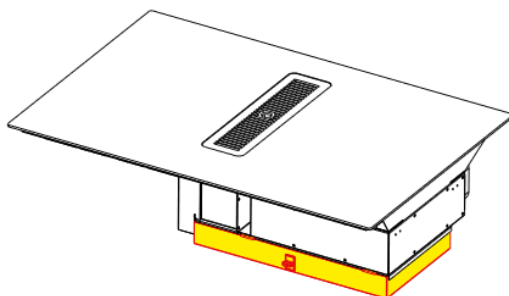
Bei hartnäckigen, spezifischen Flecken (Speisereste, dunkle oder metallische Spuren):

- Tragen Sie großzügig eine alkalische und mild scheuernde Reinigungscreme auf.
- Lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie mit einem kratzfreien, weichen Schwamm (Scheuerseite) in kreisenden Bewegungen bei mittlerem Druck.
- Spülen Sie mit Wasser ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem Mikrofasertuch.

Ausbau/Einbau des Haubenbodens

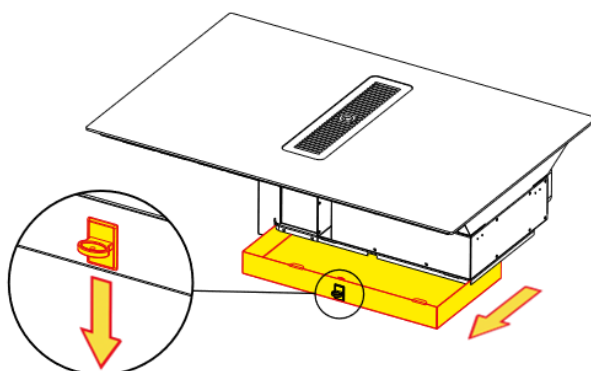
Um den Haubenboden auszubauen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Machen Sie den unteren Teil der Haube in Ihrem Möbel zugänglich.

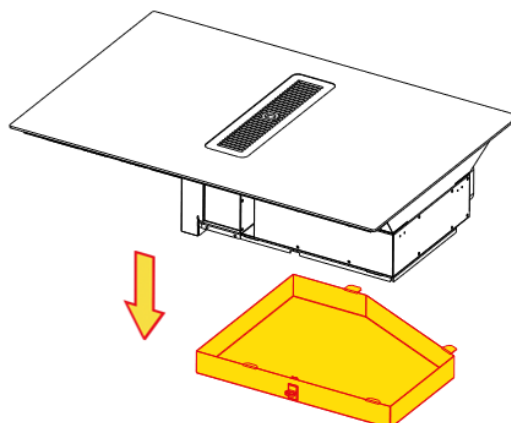


3. Schieben Sie den Verriegelungsriegel nach unten.

4. Während Sie den Riegel nach unten halten, schieben Sie den herausnehmbaren Boden nach vorne aus dem Gerät und stützen Sie ihn von unten, um ein Herunterfallen zu verhindern.



5. Senken Sie den herausnehmbaren Boden ab, um ihn vollständig zu entnehmen. Halten Sie den Boden während des gesamten Vorgangs waagerecht, um ein Verschütten eventuell angesammelter Flüssigkeiten zu vermeiden.



Um den Boden wieder einzubauen, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Achtung: Bevor Sie das Kochfeld und/oder die Dunstabzugshaube benutzen, müssen alle Elemente der Dunstabzugshaube eingesetzt sein!

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.

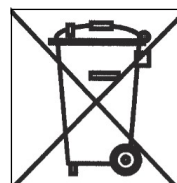
Sollte eines der obengenannten Zeichen andauern, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

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.

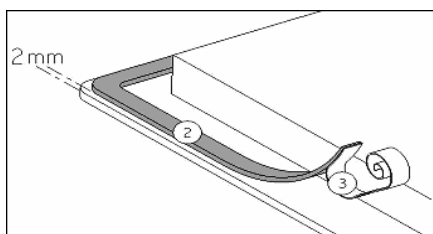
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



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

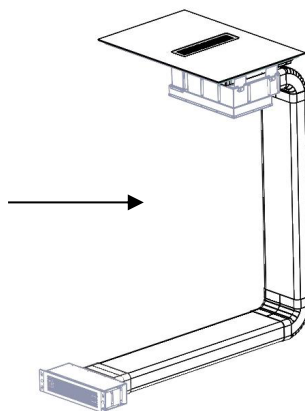
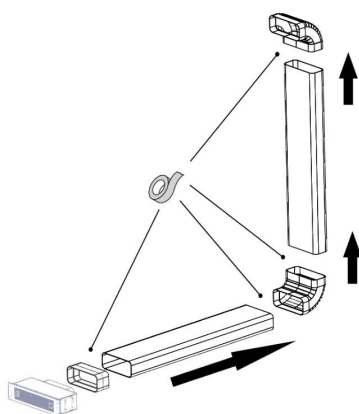
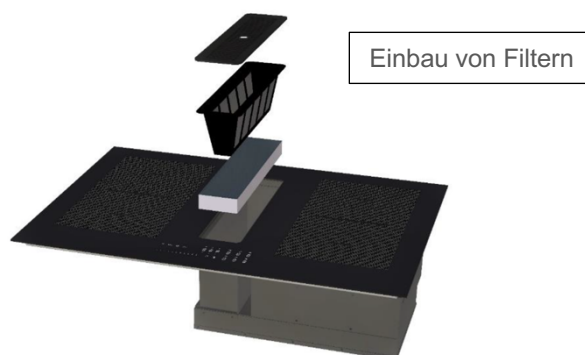
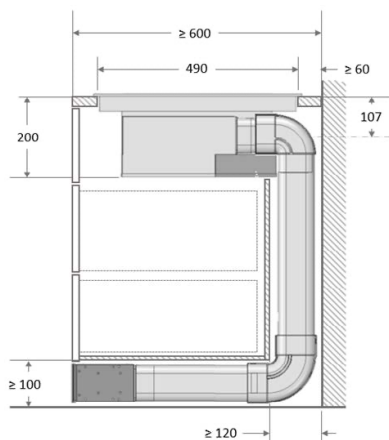


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau

Einfüßdimensionen:

Ref.	Ausschnittmaß		Glasgröße			Installation bündig			
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Dicke	Breite	Tiefe	Dicke	Radius
5IX60291	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	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

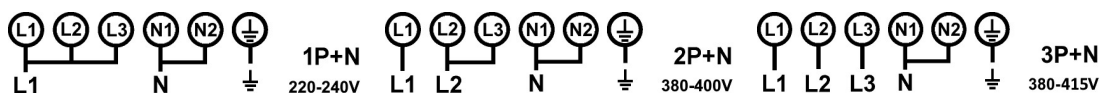
- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die 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 220-240V/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
220-240V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Anschluss des Kochfeldes

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

Einphasiger Anschluss 220-240V~ 1P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1, L2 und L3, 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, L2 oder L3.

Zweiphasiger Anschluss 400V~ 2P+N:

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

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

Dreiphasiger Anschluss 400V~ 3P+N:

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

3 SAFETY

- 3 Precautions before start-up
 - 4 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 5IX80290-1)
 - 18 Child lock/locking the hob
 - 19 Grill function/Chef Function (Only for 5IX80290-1)
-

20 COOKING RECOMMENDATIONS

- 20 Cookware
- 21 Cookware size
- 21 Setting ranges

22 OPERATING THE HOOD

- 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

27 WHAT TO DO IF

28 ENVIRONMENTAL PROTECTION

29 INSTALLATION INSTRUCTIONS

32 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

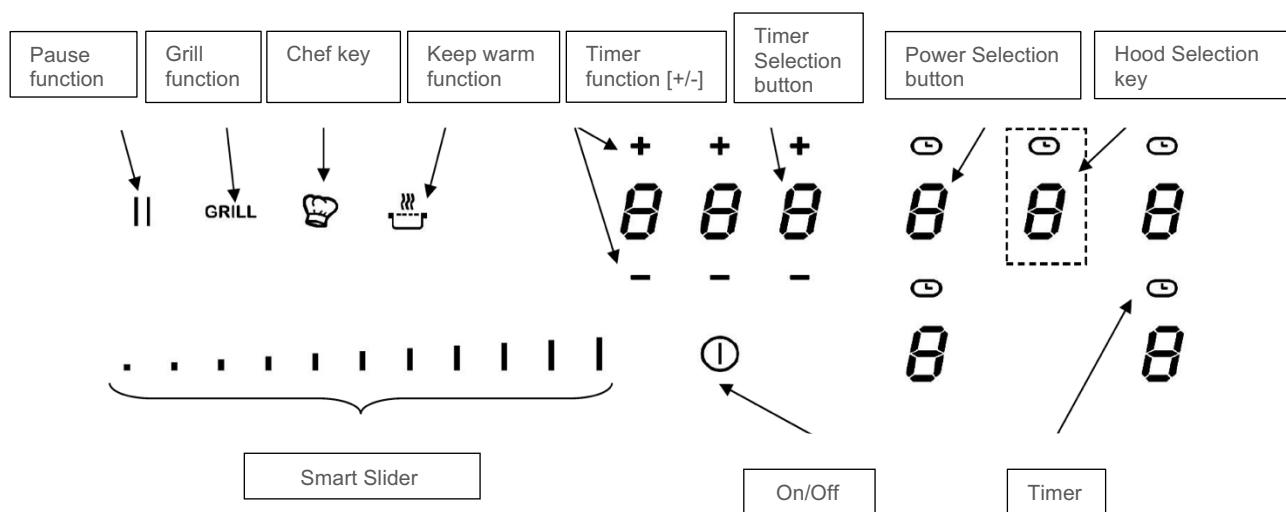
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	5IX80290-1(ME)	5IX60291 (ME)
Total power	7.400 W	7.570 W
Energy consumption for the hob EChob**	180.4 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Front left heating zone	210x190 mm	Ø 180 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	A
Energy consumption ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Rear left heating zone	210x190 mm	Ø 180 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	B
Energy consumption ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Rear right heating zone	210x190 mm	Ø 180 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
Front right heating zone	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1.400 W	1.400 W
Booster power*	3.000 W	2.100 W
Standardised cookware category**	A	C
Energy consumption ECcw**	186.4 Wh/kg	145 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).

Detailed information on energy consumption in standby mode in accordance with Annex II of Regulation (EC) No. 1275/2008 and Regulation (EU) 2023/826 can be found at: www.Blaupunkt-Einbaugeraete.com

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.

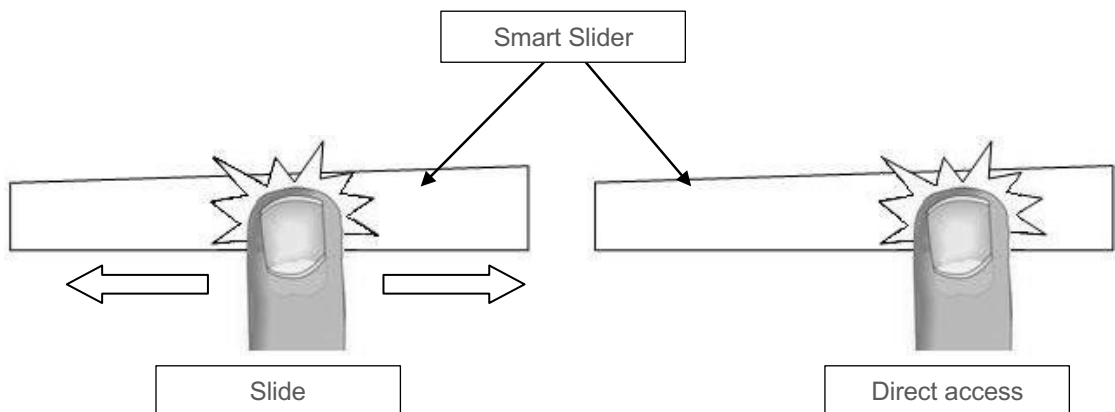
TOUCH CONTROL FUNCTION

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.

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

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

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

POT DETECTION

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

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

The induction system will not work:

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

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

RESIDUAL HEAT DISPLAY

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

BOOSTER FUNCTION (POWER LEVEL)

All cooking zones are equipped with a booster function, i.e. with power amplification. The booster function is displayed with [P]. If they are switched on, these cooking zones operate for a period of 5 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 5 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 minute to 1 hour and 59 minutes. This can be set on all four cooking zones. Each cooking zone can have a different setting.

Activating or changing the duration:		
Operation	Operating panel	Display
Select cooking zone	Press [0] the corresponding cooking zone button	[0]
Select power	Slide your finger over the Smart Slider	[1] to [P]
Select timer	Press []	The display shows [000]
Reduce time	Press [-] for the timer	Time in min. will decrease
Increase time	Press [+] for the timer	Time in min. will increase

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

Switching off the timer:		
Operation	Operating panel	Display
Select timer	Press []	The display shows [0.50]
Switch off timer	Press [-] to [000]	[000]

If several timers are running, please repeat the procedure.

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

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

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

AUTOMATIC PREHEATING

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

Activating the automatic preheating feature:			
Operation	Operating panel		Display
Select power (e. g. « 7 »)	Slide your finger over the Smart Slider and remain for 3s		[7] flashes with [A]
	Set continuous cooking level	Automatic preheating Time (min:sec)	
	1	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 [①] 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

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 from left to right	Light on
Switch off lock	Hold the button of a cooking zone for 3s. Then place your finger on the Smart Slider and slide your finger from right to left	Light off

“Chef” function (only for 5IX80290-1)

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 5IX80290-1)

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-einbaugeraete.com or from your specialist retailer.

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

Operating time limit:	
The hob has an automatic operating time limit. The continuous operating time of each cooking zone depends on the selected cooking level. A precondition is that no setting changes are made to the cooking zone during the period of use. The cooking zone is switched off once the operating time limit has responded.	
Set cooking level	Operating time limit (hours:min)
1	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.

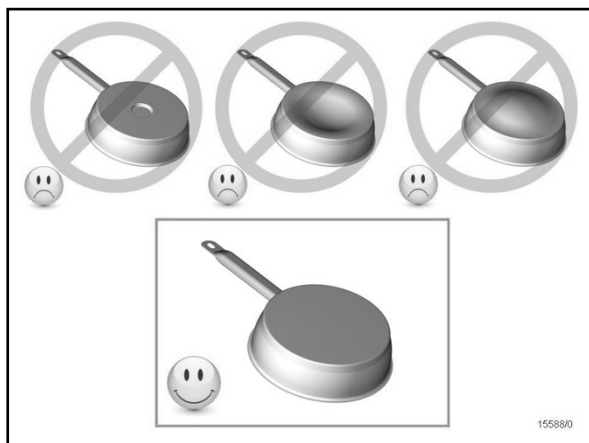
To check the induction compatibility of pots:

- 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

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 31 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	—

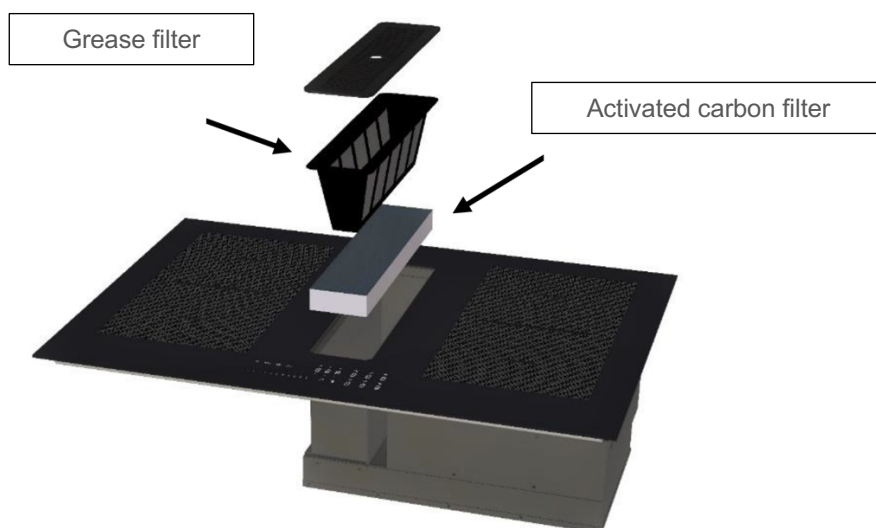
Change the time remaining before cleaning the hood filter		
Action	Control panel	Display
Activate the hob	press key [0] for 2 sec.	[0] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display
Change the counter time	press on the 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.

Cleaning the hood grille

- Clean the grille by hand, using a sponge and dish soap.
- The grille can also be cleaned in the dishwasher, at a maximum temperature of 60°C using a mild detergent.
- After cleaning, replace the grille in its position.

Cleaning the removable bottom

- To ensure the efficiency of your appliance, it is recommended to clean the bottom of the hood when it is dirty (spills from pots, intensive use of the hood, etc.).
- Wash the removable bottom by hand, with a sponge and dish soap.
- After washing, dry the removable bottom immediately with a cloth.
- CAUTION: Do not wash in the dishwasher.

For your matte glass (only for 5IX80290ME / 5IX60291ME)

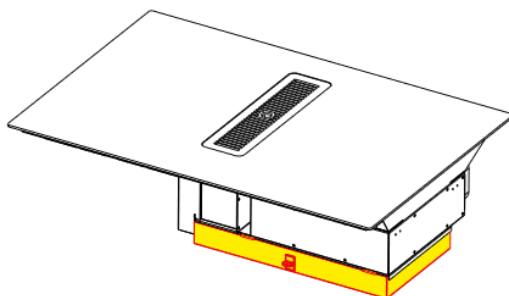
In case of persistent specific marks and stain (Food residues, dark and metallic marks):

- Apply generously an alkaline and mild abrasive cream.
- Let it sit 5 to 10 min.
- Clean with an anti-scratch delicate sponge (scouring side) in a circular movement with a moderate pressure.
- Rinse with water.
- Wipe with a microfiber cloth.

Removing/Installing the hood bottom

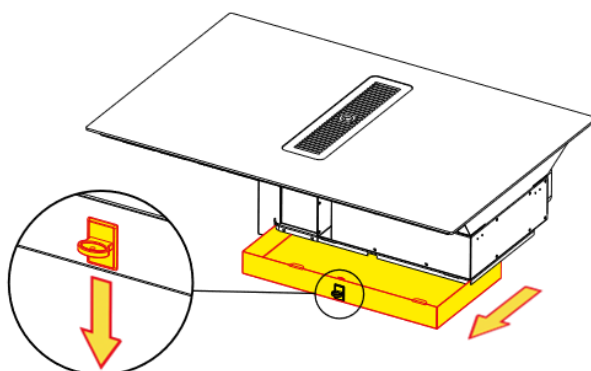
To remove the hood bottom, it is necessary to proceed as follows:

- 1.Ensure that the appliance is switched off.
- 2.Free access to the lower part of the hood located in your furniture.



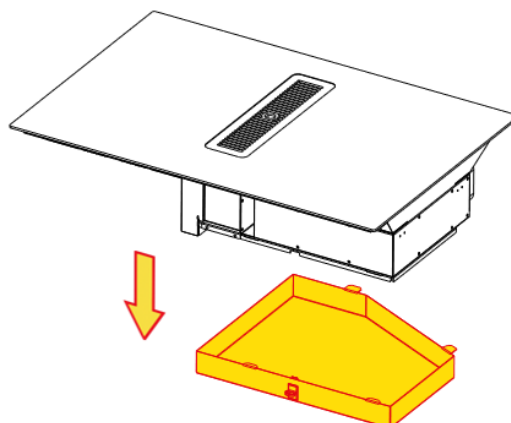
3.Lower the locking latch.

4.While holding the latch down, slide the removable bottom towards the front of the appliance, supporting it from underneath to prevent it from falling.



5.Lower the removable bottom to release it completely.

Keep the bottom horizontal throughout the operation to avoid spilling any liquids that may have accumulated.



To reassemble the bottom, perform the same steps in reverse order.

Caution: Before using the hob and/or the hood, it is necessary that all hood components are in place!

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 [F] 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

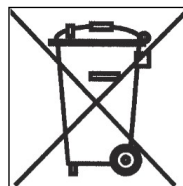
If any of the above signs persist, please contact customer service.

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.



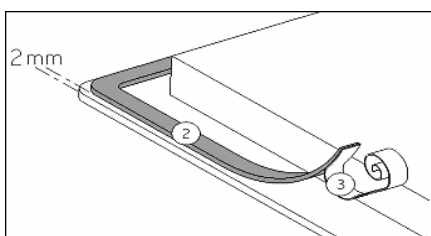
INSTALLATION INSTRUCTIONS

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.

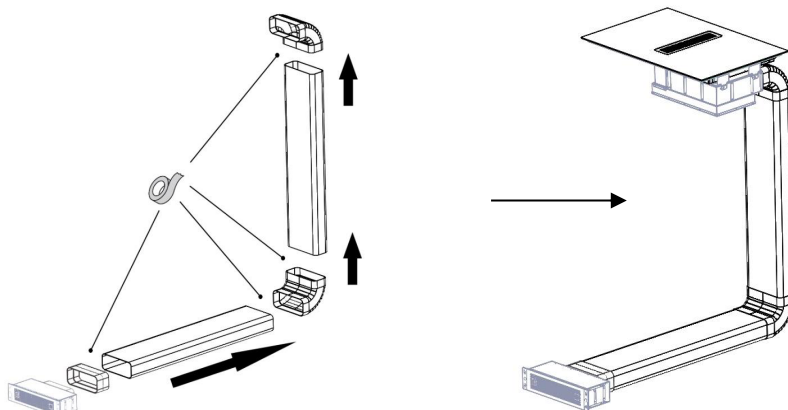
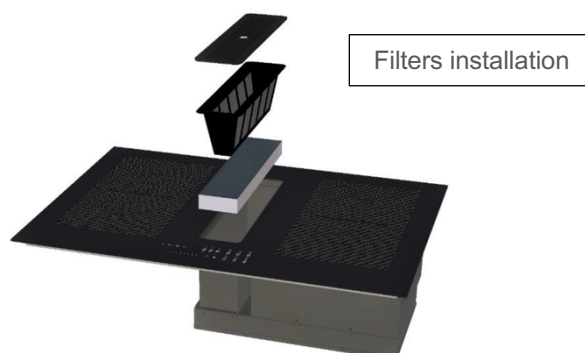
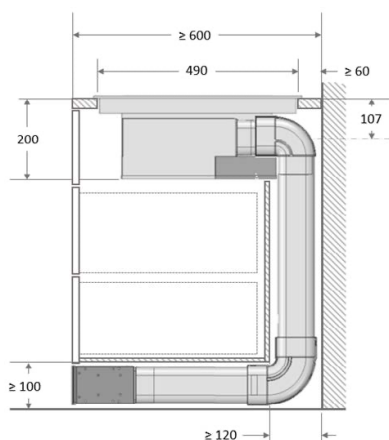


Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

Fitting – installing

The cut out sizes are:

Ref.	Cut size		Glass size			Flush mounting			
	Width	Depth	Width	Depth	Thick	Width	Depth	Thick	Radius
5IX60291	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	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 220-240V/400V~ 50/60 Hz.

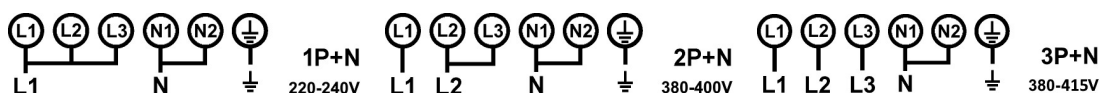
Always connect the earth wire.

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
220-240V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Connection of the hob

For the various connection options, use the brass terminal blocks in the housing.

Monophase connection 220-240V~ 1P+N :

Place bridges between terminals L1, L2 and L3, then between terminals N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal, the neutral N to terminal N1 or N2, the phase L to terminal L1, L2 or L3.

Biphase connection 400V~ 2P+N :

Place bridges between terminals L2 and L3, then between terminals N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal, the neutral N to terminal N1 or N2, the phase L1 to terminal L1 and the phase L2 to terminal L2 or L3.

Triphase connection 400V~ 3P+N :

Place a bridge between terminals N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal, the neutral N to terminal N1 or N2, the phase L1 to terminal L1, the phase L2 to terminal L2 and the phase L3 to the terminal L3.

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

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 5IX80290-1)
 - 18 Sécurité enfants / verrouillage de la plaque de cuisson
 - 19 Fonction grill/Fonction chef (seulement pour 5IX80290-1)
-

20 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

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

22 FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

- 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

29 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

29 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

32 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

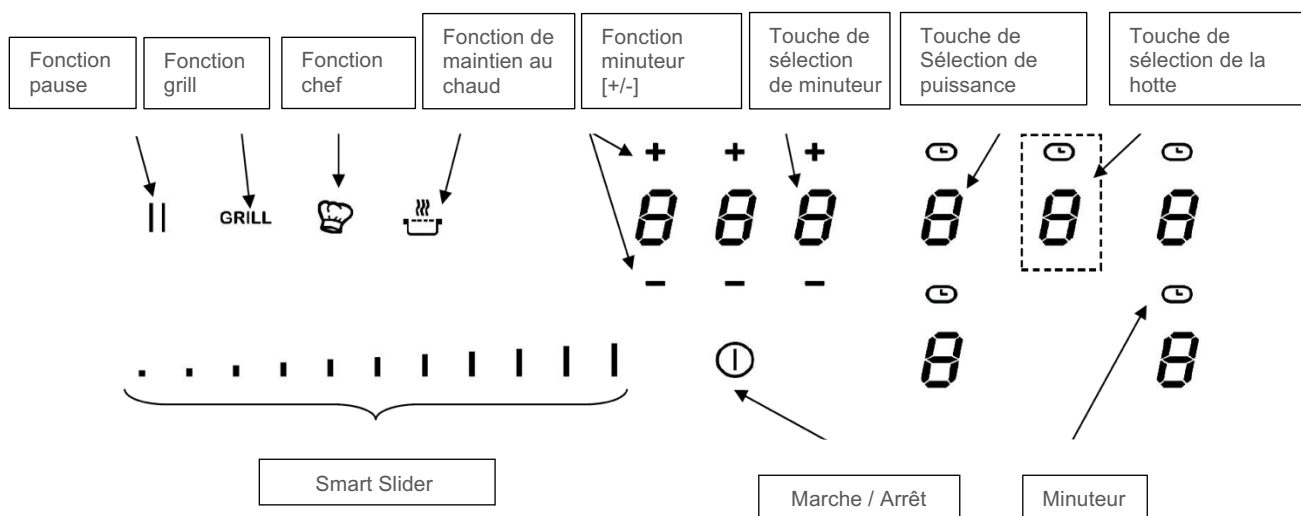
DESCRIPTION TECHNIQUE

Type	5IX80290-1 (ME)	5IX60291 (ME)
Puissance Totale	7.400 W	7.570 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EChob**	180.4 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Zone de cuisson Avant Gauche	210x190 mm	Ø 180 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	A
Consommation d'énergie ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Zone de cuisson Arrière Gauche	210x190 mm	Ø 180 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	B
Consommation d'énergie ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Zone de cuisson Arrière Droite	210x190 mm	Ø 180 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
Zone de cuisson Avant Droite	210x190 mm	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1.400 W	1.400 W
Puissance du booster*	3.000 W	2.100 W
Catégorie de la casserole standard**	A	C
Consommation d'énergie ECcw**	186.4 Wh/kg	145 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).

Vous trouverez des informations détaillées sur les consommations d'énergie en mode veille conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 1275/2008 et au règlement (UE) 2023/826 sur : www.Blaupunkt-Einbaugeraete.com

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
II	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.

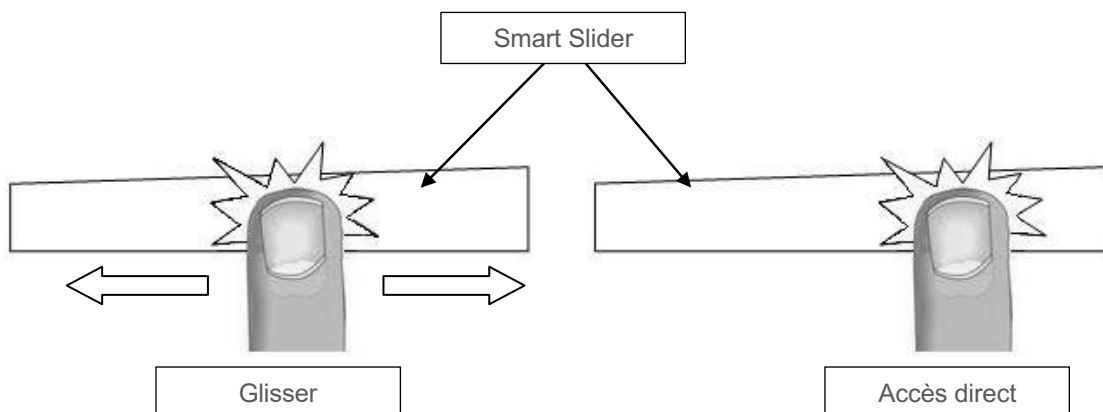
FONCTION TOUCH CONTROL

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 5 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 5 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

La minuterie intégrée permet de régler sur les quatre zones de cuisson une durée de cuisson de 1 minute à 1 heure et 59 minutes (affichage [1.59]). 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 [0] d'une des touches de la zone de cuisson	[0]
Choisir la puissance	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	[00]
Réduire le temps	Appuyer sur [-] de la minuterie	Le temps diminue par minute
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 []	[0.50]
Désactiver la minuterie	Appuyer sur [-] jusqu'à [000]	[000]

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

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

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

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

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

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

Activation du préchauffage automatique :			
Actionnement	Bandeau de commande		Affichage
Sélectionner la puissance (par exemple « 7 »)	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider et maintenir pendant 3s		[7] clignote avec [A]
	Niveau de cuisson défini	Préchauffage automatique Durée (min:sec)	
	1	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] à [9]

FONCTION STOP & GO

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

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

FONCTION MÉMOIRE

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

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

Rappeler les paramètres de la fonction mémoire du préchauffage automatique :

- Activer la plaque de cuisson (appuyer sur [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

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

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

Fonction chef (seulement pour 5IX80290-1)

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 [7] à droite, [9] et [7] à gauche
Stopper la fonction chef	Appuyer sur [👨🍳]	[0]

FONCTION GRILL/FONCTION CHEF (seulement pour 5IX80290-1)

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

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

Limiteur de temps de fonctionnement :	
La plaque de cuisson est dotée d'un limiteur automatique de temps de fonctionnement. La durée d'utilisation continue de chaque zone de cuisson dépend du niveau de cuisson choisi. La condition préalable est qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages de la zone de cuisson pendant la période d'utilisation. Lorsque le limiteur de temps de fonctionnement est déclenché, la zone de cuisson est désactivée.	
Niveau de cuisson défini	Limiteur de temps de fonctionnement (heures:min)
1	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 :

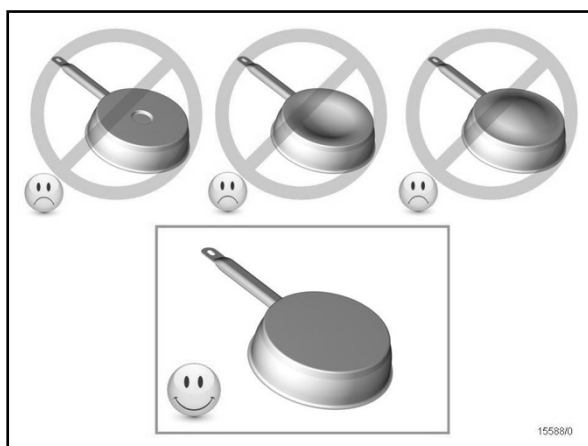
- Remplissez la casserole avec de l'eau et placez-la sur la zone de cuisson à induction. Allumez la zone de cuisson au niveau de puissance [9]. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant adhère, la casserole est adaptée.

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 á 2	Faire fondre, réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine, plats précuits
2 á 3	Faire tremper, décongeler, maintenir au chaud	Riz, poisson, sirop de sucre, légumes secs, poisson, produits surgelés
3 á 4	Cuisson vapeur	Légumes, poisson, viande
4 á 5	Cuisson vapeur, faire tremper, décongeler	Pommes de terre vapeur, soupes, pâtes, légumes frais
6 á 7	Porter à ébullition, maintenir à ébullition	Goulasch, roulades, saucisses, oeufs durs
7 á 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

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

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

FONCTION AUTOMATIQUE

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

Activation / désactivation de la fonction automatique		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
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 31 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 clignotte 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 clignotte 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	—

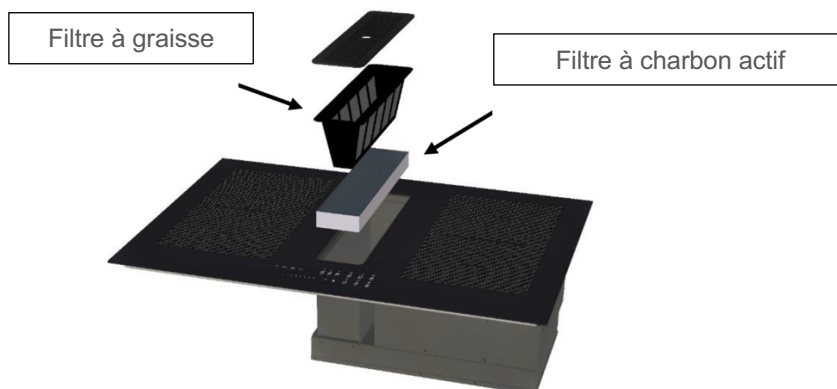
Modifier le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte		
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	appuyer 2 sec. Sur [⓪]	[0] sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur 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.

REEMPLACEMENT 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

Nettoyage de la grille de hotte

- Nettoyer la grille à la main, avec une éponge et du produit vaisselle.
- La grille peut également être nettoyée au lave-vaisselle, à 60°C maximum avec un détergent doux.
- Après le nettoyage, replacer la grille dans son emplacement.

Nettoyage du fond démontable

- Il est recommandé, pour assurer l'efficacité de votre appareil, de nettoyer le fond de la hotte quand celui-ci est sale (débordement de casserole, utilisation intensive de la hotte...)
- Laver le fond démontable à la main, avec une éponge et du produit vaisselle.
- Après lavage, sécher immédiatement le fond démontable à l'aide d'un torchon.
- ATTENTION : Ne pas laver au lave-vaisselle.

Pour votre verre mat :(uniquement pour 5IX80290ME /5IX60291ME)

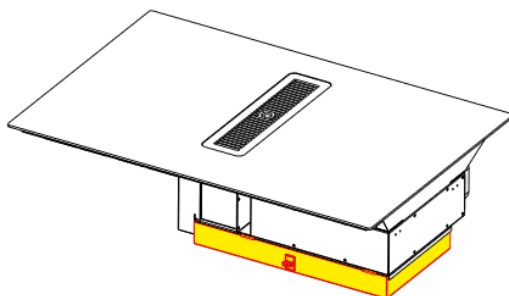
En cas de marques et taches persistantes spécifiques (résidus alimentaires, marques sombres ou métalliques) :

- Appliquez généreusement une crème alcaline et légèrement abrasive.
- Laissez agir 5 à 10 minutes.
- Nettoyez avec une éponge délicate anti-rayures (face à récurer) en effectuant des mouvements circulaires avec une pression modérée.
- Rincez à l'eau.
- Essuyez avec un chiffon en microfibre.

Démontage/montage du fond de la hotte

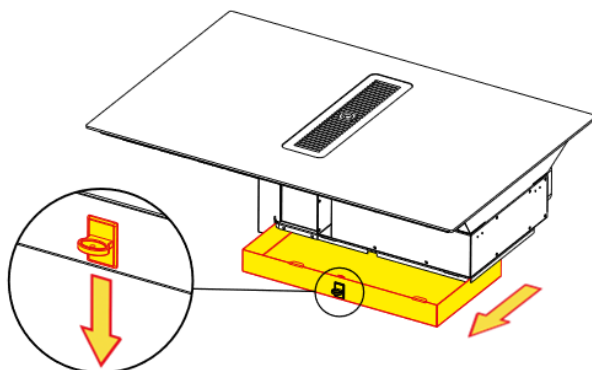
Afin de démonter le fond de la hotte, il est nécessaire de procéder de la manière suivante :

- 1.S'assurer que l'appareil est éteint.
- 2.Libérer l'accès à la partie basse de la hotte située dans votre meuble.



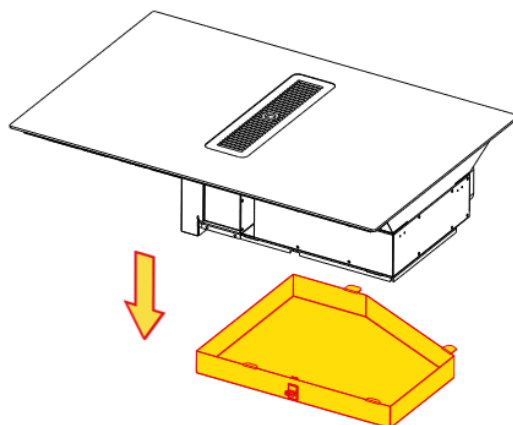
3.Descendre le loqueteau de verrouillage

4.Tout en maintenant le loqueteau vers le bas, glisser le fond démontable vers l'avant de l'appareil, en le maintenant par le dessous pour éviter qu'il ne tombe.



5.Faire descendre le fond démontable pour le libérer entièrement.

Garder le fond à l'horizontale tout au long de l'opération afin d'éviter de renverser les liquides qui pourraient s'y être accumulés.



Pour remonter le fond, faire les mêmes opérations en sens inverse.

Attention : Avant d'utiliser la table de cuisson et/ou la hotte, il est nécessaire que tous les éléments de la hotte soient en place !

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 [H] :

- Veuillez vous référer au chapitre Fonction Stop&Go.

L'affichage indique [F] 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.

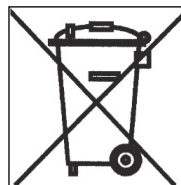
Si l'un des affichages ci-dessus persiste, veuillez contacter le service clientèle.

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 vieux appareil dans les déchets ménagers.
- Donnez-le plutôt au point de collecte mis en place par votre autorité locale pour retourner et recycler les



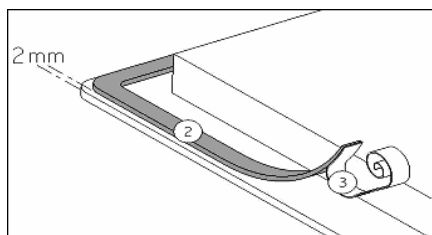
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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.

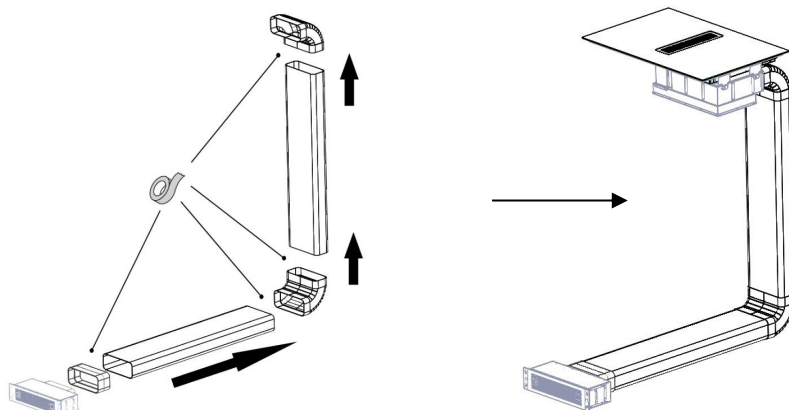
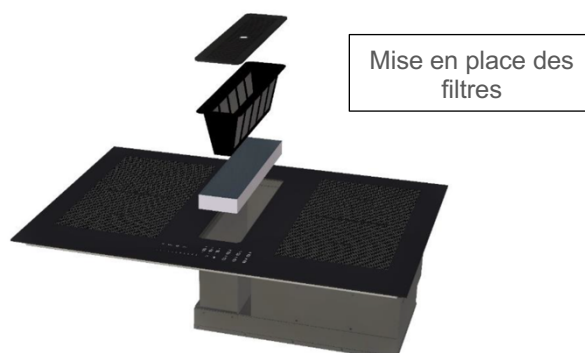
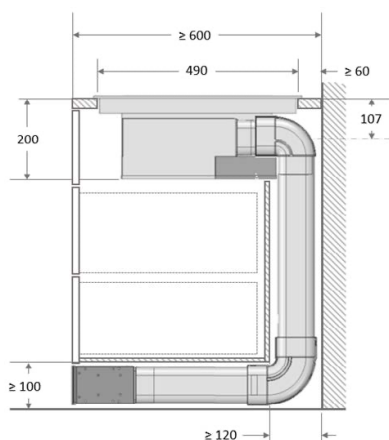


Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

Dimension de découpe :

Ref.	Dimension de découpe		Taille du verre			Installation à fleur			
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Rayon
5IX60291	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	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 déconnection 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 220-240V/400V~ 50/60 Hz.

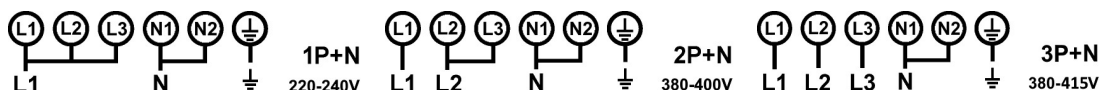
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

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
220-240V~50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm ²	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 le branchement, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 220-240V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre L1, L2 et L3 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, L2 ou L3.

Biphasé 400V~ 2P+N :

Mettre un pontet entre L2 et L3 puis 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 ou L3.

Triphasé 400V~ 3P+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, la phase L2 sur le plot L2 et la phase L3 sur le plot L3.

Attention ! Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark
service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway
service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
sav@blaupunkt-electromenager.fr
Telefon: (+33) 0800 303 603

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India