



Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning



5IX60291
5IX60291ME
5IX80290-1
5IX80290ME

Enjoy it.

Kookveld zelfstandig, inductie
Piano cottura autonomo, induzione
Fristående matlagingsyta, induktion

INHOUDSOPGAVE

3 VEILIGHEID

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

7 APPARAATBESCHRIJVING

- 7 Technische beschrijving
 - 8 Bedieningspaneel
-

8 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

- 8 Weergave
 - 9 Ventilatie
-

9 INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

- 9 Voor het eerste gebruik
 - 9 Inductieprincipe
 - 10 Touch control-functie
 - 10 Smart-slider-functie
 - 11 Kookplaat in- en uitschakelen
 - 11 Panherkenning
 - 12 Restwarmte-indicator
 - 12 Booster-functie (Powerniveau)
 - 13 Tijdschakelklok
 - 15 Voorkookautomaat
 - 15 Stop & Go-functie
 - 16 Memory-functie
 - 16 Warmhoudfuncties
 - 17 Automatische brugfunctie (Alleen voor 5IX80290-1)
 - 18 Kinderbeveiliging/vergrendeling van de kookplaat
 - 19 Grillfunctie/Chef-kok functie (Alleen voor 5IX80290-1)
-

20 KOOKADVIEZEN

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

22 INGEBRUIKNAME VAN DE KAP

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

24 REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP

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

26 REINIGING EN ONDERHOUD

26 WAT DOEN WANNEER

28 MILIEUBESCHERMING

28 MONTAGE-INSTRUCTIES

31 ELEKTRISCHE AANSLUITING

VEILIGHEID

VOORZORGSMAAATREGELEN VOOR DE INGEBRIJKNAME

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

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN

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

VOORZORGSMAAATREGELEN BIJ UITVAL VAN HET APPARAAT

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

BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN

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

WAARSCHUWING

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

APPARAATBESCHRIJVING

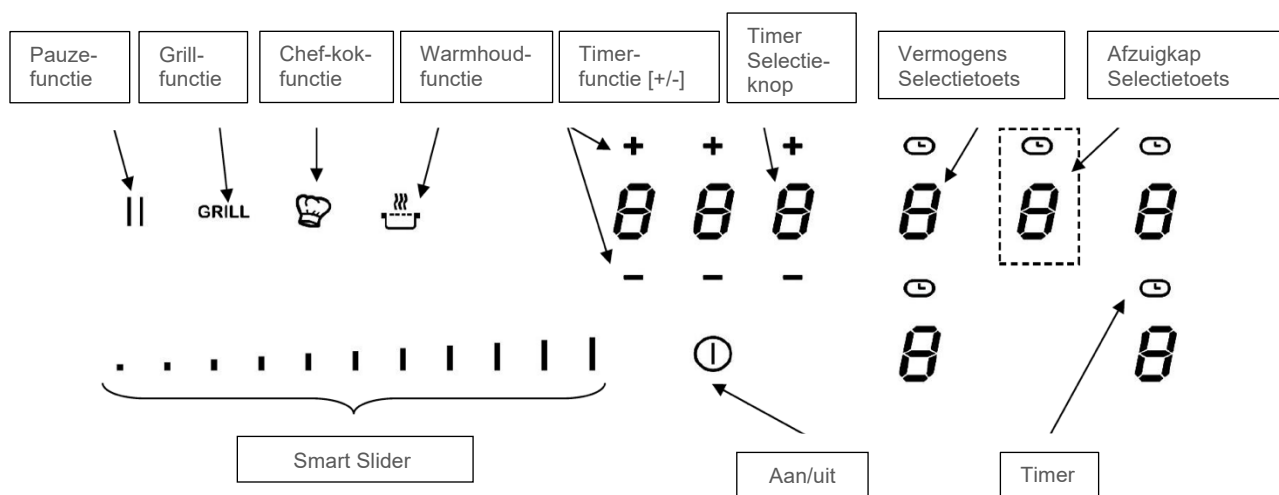
TECHNISCHE BESCHRIJVING

Type	5IX80290-1(ME)	5IX60291 (ME)
Totaalvermogen	7.400 W	7.570 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	180,4 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Kookzone linksvoor	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2.100 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	2.100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	B	A
Energieverbruik ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Kookzone linksachter	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2.100 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	2.100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	B	B
Energieverbruik ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Kookzone rechtsachter	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2.300 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	2.100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	B
Energieverbruik ECcw**	159,5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Kookzone rechtsvoor	210x190 mm	Ø 180 mm
Minimale diameter pan	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	1.400 W	1.400 W
Booster vermogen*	3.000 W	2.100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	A	C
Energieverbruik ECcw**	186,4 Wh/kg	145 Wh/kg

* Deze prestaties kunnen variëren afhankelijk van de vorm, grootte en kwaliteit van de pannen. ** berekend volgens de methode voor het meten van de gebruikseigenschappen (EN 60350- 2).

Gedetailleerde informatie over het energieverbruik in stand-by in overeenstemming met bijlage II van Verordening (EG) nr. 1275/2008 en Verordening (EU) 2023/826 is te vinden op: www.Blaupunkt-Einbaugeraete.com

BEDIENINGSPANEEL



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

WEERGAVE

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

VENTILATIE

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

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

INDUCTIEPRINCIPE

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

De inductiekookzones werken alleen, met magnetisch kookgerei:

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

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

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

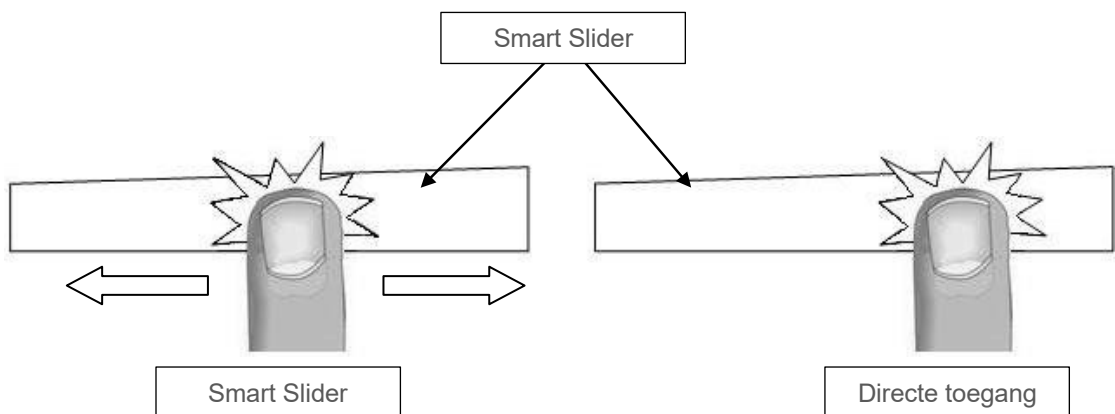
TOUCH CONTROL-FUNCTIE

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

Druk voor algemeen gebruik slechts op één toets tegelijk.

SMART-SLIDER-FUNCTIE

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



KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELENOCHFELD

Schakel eerst de kookplaat in en vervolgens de kookzone.

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

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

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

PANHERKENNING

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

De inductie werkt niet:

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

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

RESTWARMTE-INDICATOR

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

BOOSTER-FUNCTIE (POWERNIVEAU)

Alle kookzones zijn uitgerust met een boosterfunctie, d.w.z. met vermogensversterking. De boosterfunctie wordt met [P] aangegeven. Als ze zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende een periode van 5 minuten. Dit grote vermogen is ontworpen om bijv. grote hoeveelheden water snel te verhitten, zoals het koken van pastawater. Nadat het apparaat na 5 minuten automatisch is teruggeschakeld, mag u **niet opnieuw de booster inschakelen**. Het apparaat kan oververhit raken en een veiligheidsuitschakeling activeren.

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

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

TIJDSCHAKELKLOK

Met de geïntegreerde timer kun je een kooktijd instellen van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten op alle vier de kookzones. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

Inschakeling of wijziging van de duur:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookzone selecteren	Druk op [0] op een van de kookzoneknoppen	[0]
Vermogen selecteren	Met de vinger over de smartslider glijden	[1] tot [9]
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	[000]
Tijd verkorten	Druk op [-] van de tijdschakelklok	Tijd in min. neemt af.
Tijd verlengen	Druk op [+] van de tijdschakelklok	Tijd in min. verhoogt

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

Tijdschakelklok uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	[0.50]
Tijdschakelklok uitschakelen	Op [-] tot [000] drukken	[000]

Wanneer meerdere tijdschakelklokken in bedrijf zijn, de procedure herhalen.

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

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

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

VOORKOOKAUTOMAAT

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

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

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

STOP & GO-FUNCTIE

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

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

MEMORY-FUNCTIE

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

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

Instellingen van de voorkookautomaat Memory-functie oproepen:

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

WARMHOUDFUNCTIES

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

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

AUTOMATISCHE BRUGFUNCTIE

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

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

KINDERBEVEILIGING/VERGRENDING VAN DE KOOKPLAAT

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

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

Chef-kok functie (alleen voor 5IX80290)

Deze functie verandert de kookplaat in 2 grote zones.

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

GRILLFUNCTIE/CHEF-KOK FUNCTIE (ALLEEN VOOR 5IX80290-1)

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

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

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

KOOKADVIEZEN

KOOKGEREI

Geschikte materialen:

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

Niet geschikte materialen:

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

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

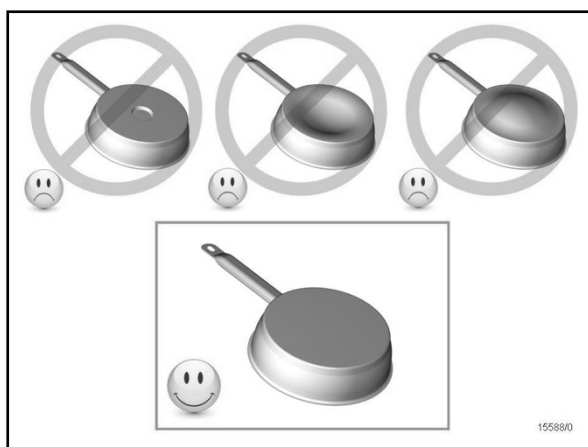
Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

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

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

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

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



GROOTTE VAN HET KOOKGEREI

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

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

INSELBEREIKEN

(deze gegevens zijn richtwaarden)

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

INGEBRUIKNAME VAN DE KAP

EERSTE STAPPEN

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

BOOSTER FUNCTIE

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

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

TIMER FUNCTIE

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

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

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

AUTOMATISCHE FUNCTIE

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

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

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP

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

FILTER-REINIGINGSINDICATOR

Wanneer de kap ingeschakeld en de zuigkracht op [0] is ingesteld, wordt de resterende tijd voor de filterreiniging op het timer-display weergegeven. De standaardinstelling is 31 uur, maar de instelling kan individueel worden gewijzigd.

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

Filter reinigingsindicator

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

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

De resterende tijd tot de reiniging van de afzuigkapfilter wijzigen		
Actie	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	Druk 2 seconden op [①]	[0] op de selectietoets [resterende tijd] op de timer-weergave
De kap selecteren	Druk op de selectietoets	[Resterende tijd] op de timer-weergave
Teller-timer wijzigen	Druk 3 seconden op de timer-weergave	—
Bevestig de instelling	Met [+] en [-] aanpassen. Druk nogmaals op de timer-weergave	—

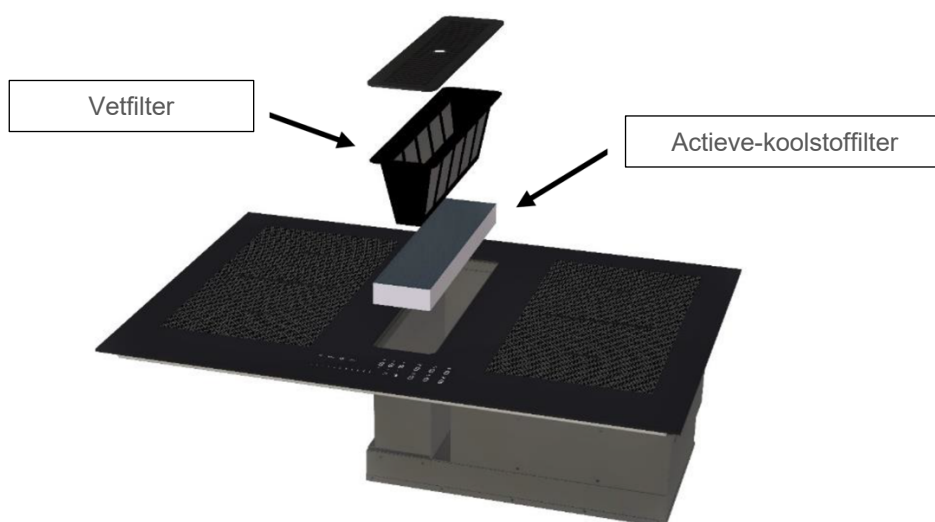
REINIGING VAN VETFILTERS IN DE VAATWASSER

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

Plaats na de reiniging de vetfilters terug in de kap.

VERVANGEN VAN HET ACTIEVE-KOOLSTOFFILTER

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



REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u de kookplaat na het koken schoonmaakt, moet u hem eerst laten afkoelen.

Anders bestaat er verbrandingsgevaar. Maak de vuile kookplaat regelmatig schoon. Gebruik daarvoor een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel. Wrijf het dan droog met een schone doek.

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

- **Et rooster van de afzuigkap reinigen**

Reinig het rooster met de hand met een spons en afwasmiddel. Het rooster kan ook in de vaatwasser worden gereinigd op maximaal 60°C met een mild afwasmiddel.

Plaats het rooster terug na het reinigen.

- **Reinigen van de verwijderbare basis**

Om de efficiëntie van je apparaat te garanderen, is het aanbevolen om de basis van de motorkap te reinigen wanneer deze vuil is (overkoken van pannen, intensief gebruik van de motorkap, enz.)

Was de verwijderbare basis met de hand met een spons en afwasmiddel. Droog de verwijderbare basis onmiddellijk na het wassen met een theedoek.

ATTENTIE: Niet in de vaatwasser reinigen.

Voor uw matglazen kookplaat (Allen voor 5IX80290ME /5IX60291ME):

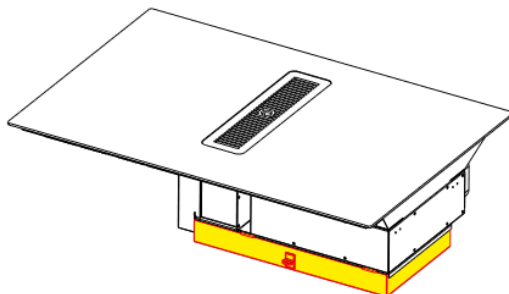
Bij hardnekkige specifieke vlekken en resten (etensresten, donkere en metalen vlekken):

- Breng royaal een alkalische en mild schurende creme aan.
- Laat 5 tot 10 minuten inwerken.
- Reinig met een krasvrije, delicate spons (schuurzijde) in een ronddraaiende beweging met matige druk.
- Spoel af met water.
- Droog af met een microvezeldoek.

Verwijderen/installeren van de luifelbasis

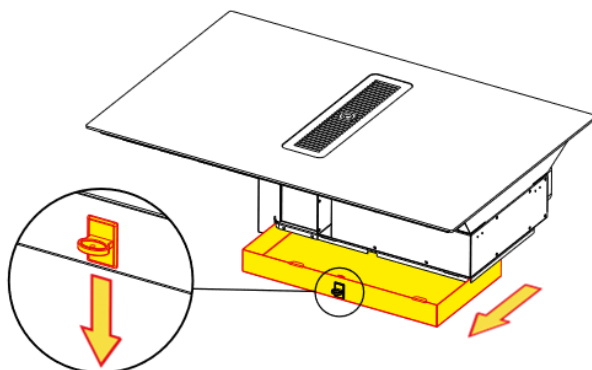
Ga als volgt te werk om de motorkapbasis te verwijderen:

- 1 Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is.
2. maak het onderste deel van de motorkap in uw meubels toegankelijk.

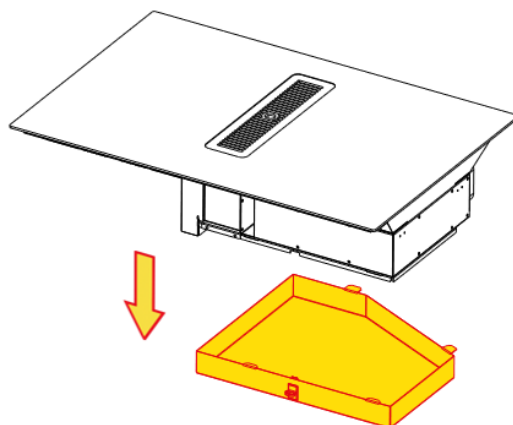


3. Schuif de vergrendeling naar beneden.

4. Terwijl u de vergrendeling ingedrukt houdt, schuift u de verwijderbare basis naar voren uit het apparaat en ondersteunt u hem van onderen om te voorkomen dat hij valt.



5. Laat de verwijderbare basis zakken om hem volledig te verwijderen. Houd de basis tijdens het hele proces horizontaal om te voorkomen dat u eventueel opgevangen vloeistoffen morst.



Voer dezelfde stappen in omgekeerde volgorde uit om het voetstuk terug te plaatsen.

Let op: Voordat u de kookplaat en/of de afzuigkap gebruikt, moeten alle elementen van de afzuigkap geplaatst zijn!

WAT DOEN WANNEER ...

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

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

Op het display verschijnt [U]:

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

Op het display verschijnt [E]:

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

Eén kookzone of de hele kookplaat schakelt zich uit:

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

De koelventilator blijft draaien nadat deze is uitgeschakeld:

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

De voorkookautomaat schakelt niet in:

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

Display [U]:

- Vindt u in het hoofdstuk Warmhoud-niveau.

Display [II]:

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

Op de display verschijnt [] of [Er03]:

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

Op het display verschijnt [E2]:

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

Op het display verschijnt [E8]:

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

Op het display verschijnt [U400]:

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

Op het display verschijnt [Er47]:

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

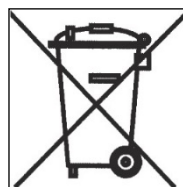
Als een van de bovenstaande kenmerken aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.

MILIEUBESCHERMING

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar.

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

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

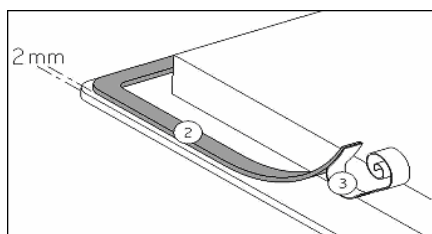


MONTAGE-INSTRUCTIES

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

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

Afdichting inbouw

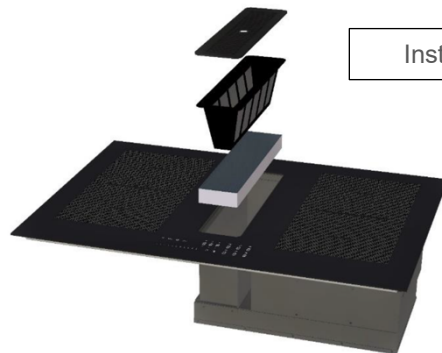
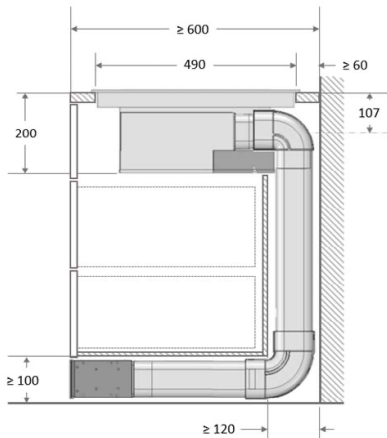


De afdichting (2) na verwijderen van de beschermfolie (3) met 2 mm afstand van de buitenrand van het glas vastplakken.

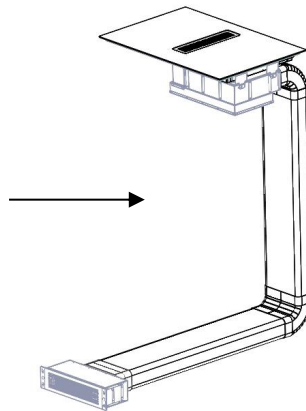
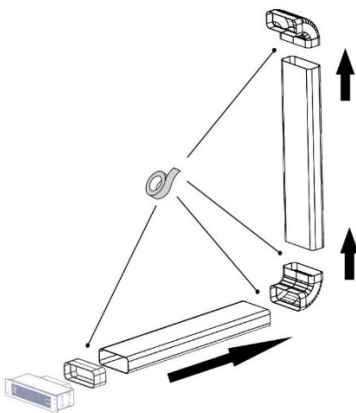
Inbouw

Inbouwafmetingen:

Ref.	Uitsparing		Glasmaat			Inbouw installatie			
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Dikte	Breedte	Diepte	Dikte	Straal
5IX60291	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	750	500	780	520	4	786	526	4	8



Installatie van filter



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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

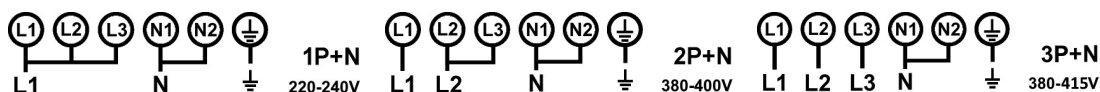
- Voor de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet moet u een elektricien inzetten, die bekend is met de voorschriften van de landelijke elektriciteitsvoorzieningsbedrijven en deze zorgvuldig in acht neemt.
- Na de installatie moet de aanraakbeveiliging van bedrijfsgeïsoleerde onderdelen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

Let op!

Dit apparaat is alleen ontworpen voor een voeding van 220-240V/400 V ~ 50/60 Hz. Sluit ook altijd de aardleiding aan. Let op het aansluitschema. De aansluitkast bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Om de behuizing te openen, gebruikt u een schroevendraaier en schuift u deze in de daarvoor bestemde sleuven.

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
220-240V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Aansluiting van de kookplaat

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

Eenfasige aansluiting 220-240V~1f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklemmen L1,L2 en L3, vervolgens tussen aansluitklemmen N1 en N2.

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

Tweefasige aansluiting 400V~2f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklemmen L2 en L3, vervolgens tussen aansluitklemmen N1 en N2.

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

Driefasige aansluiting 400V~3f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklemmen N1 en N2.

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

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

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

INDICE

3 SICUREZZA

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

7 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- 7 Descrizione tecnica
 - 8 Pannello di comando
-

8 FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

- 8 Indicatore digitale
 - 9 Ventilazione
-

9 MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA

- 9 Prima del primo utilizzo
 - 9 Principio dell'induzione
 - 10 Funzionamento del Touch Control
 - 10 Funzionamento dello Smart Slider
 - 11 Accensione e spegnimento del piano cottura
 - 11 Riconoscimento della pentola
 - 12 Indicatore del calore residuo
 - 12 Funzione Booster (Power Boost)
 - 13 Timer
 - 15 Sistema automatico di precottura
 - 15 Funzione Stop & Go
 - 16 Funzione di memoria
 - 16 Funzione di mantenimento in caldo
 - 17 Ponti automatici e funzione ponti (Solo per 5IX80290-1)
 - 18 Sicura per bambini/blocco del piano cottura
 - 19 Funzione grill/Funzione chef (Solo per 5IX80290-1)
-

20 CONSIGLI PER LA COTTURA

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

22 MESSA IN FUNZIONE DELLA CAPPA

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

24 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE

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

26 PULIZIA E MANUTENZIONE

28 COSA FARE SE ...

29 TUTELA DELL' AMBIENTE

31 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

33 COLLEGAMENTO ELETTRICO

SICUREZZA

MISURE PRECAUZIONALI PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

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

AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

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

PROTEZIONE CONTRO EVENTUALI DANNI

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

MISURE PRECAUZIONALI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

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

PROTEZIONE CONTRO ALTRI PERICOLI

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

AVVERTENZA

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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

DESCRIZIONE TECNICA

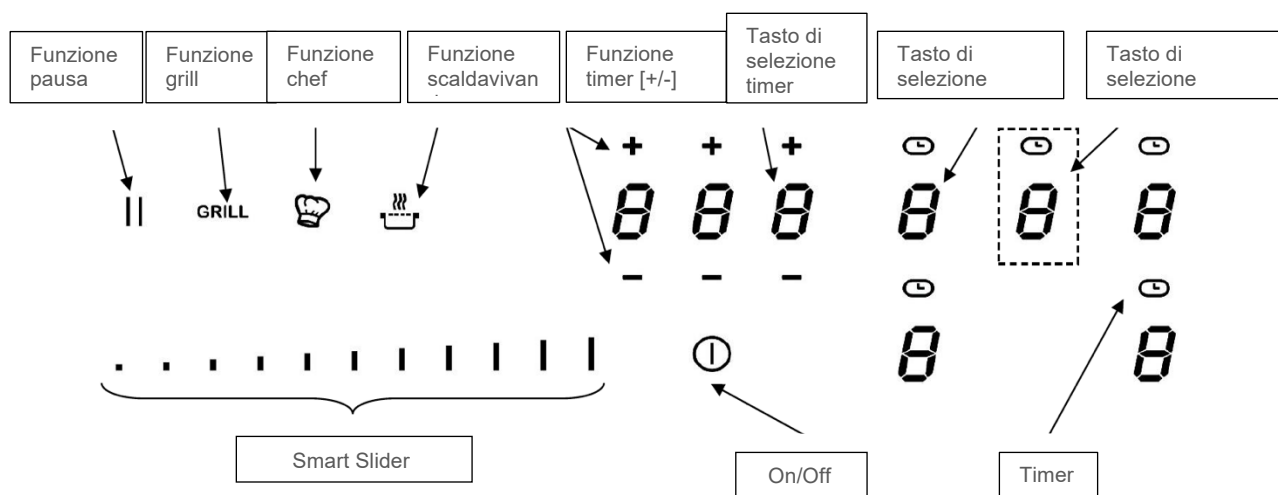
Tipo	5IX80290-1(ME)	5IX60291 (ME)
Potenza complessiva	7.400 W	7.570 W
Consumo energetico del piano cottura EChob**	180.4 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Zona cottura anteriore a sinistra	210x190 mm	Ø 180 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2.100 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	2.100 W
Categoria stoviglie standard**	B	A
Consumo energetico ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Zona cottura posteriore a sinistra	210x190 mm	Ø 180 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2.100 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	2.100 W
Categoria stoviglie standard**	B	B
Consumo energetico ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Zona cottura posteriore a destra	210x190 mm	Ø 180 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	2.300 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	2.100 W
Categoria stoviglie standard**	C	B
Consumo energetico ECcw**	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Zona cottura anteriore a destra	210x190 mm	Ø 180 mm
Diametro minimo fondo pentola	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	1.400 W	1.400 W
Potenza Booster*	3.000 W	2.100 W
Categoria stoviglie standard**	A	C
Consumo energetico ECcw**	186.4 Wh/kg	145 Wh/kg

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

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

Informazioni dettagliate sul consumo di energia in modalità standby in conformità all'Allegato II del Regolamento (CE) n. 1275/2008 e del Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili all'indirizzo: www.Blaupunkt-Einbaugeraete.com

PANNELLO DI COMANDO



FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

INDICATORE DIGITALE

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

VENTILAZIONE

La ventola funziona in automatico. Si avvia a una velocità ridotta, non appena i valori rilasciati dai componenti elettronici superano una certa soglia. La velocità massima si attiva quando il piano di cottura a induzione viene utilizzato intensamente. La ventola riduce la velocità e si spegne automaticamente una volta che i componenti elettronici si sono raffreddati a sufficienza.

MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

PRINCIPIO DELL'INDUZIONE

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

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

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

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

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

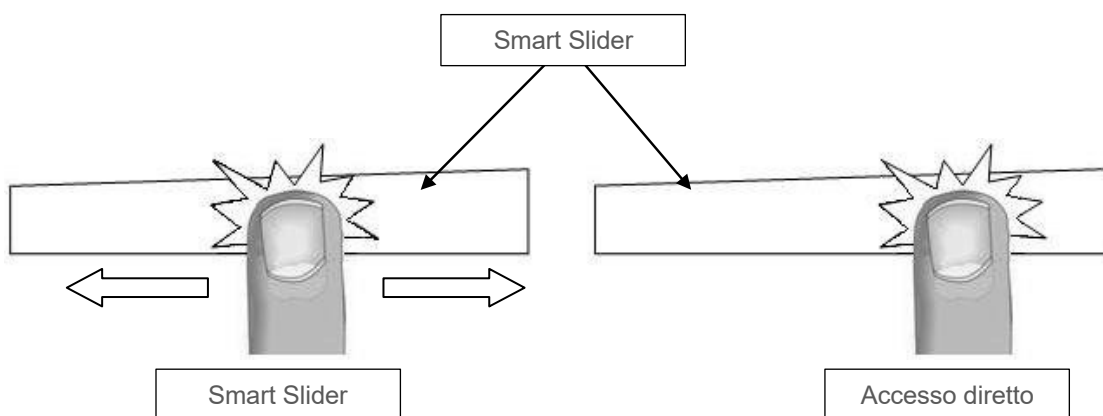
FUNZIONAMENTO DEL TOUCH CONTROL

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

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

FUNZIONAMENTO DELLO SMART SLIDER

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



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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

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

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

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

RICONOSCIMENTO DELLA PENTOLA

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

Ecco quando l'induzione non funziona:

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

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

INDICATORE DI CALORE RESIDUO

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

FUNZIONE BOOSTER (POWER BOOSTER)

Tutte le zone di cottura dispongono di una funzione Booster, ossia di una funzione di amplificazione della potenza. La funzione Booster viene indicata con il simbolo [P]. Se sono accese, le zone di cottura funzionano per 5 minuti. La funzione di massima potenza è concepita per grandi quantità di acqua più rapidamente, ad esempio per far bollire l'acqua per la pasta. Dopo 5 minuti, l'apparecchio si regola in automatico e **non è necessario riattivare il booster**. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e innescare uno spegnimento di sicurezza.

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

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

TIMER

Grazie al timer integrato è possibile impostare una durata di cottura compresa tra 1 minuti e 1 ora 59 minuti su tutte e quattro le zone di cottura. Ciascuna zona di cottura può avere un'impostazione diversa.

Attivazione o modifica della durata:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della zona di cottura	Premere [0] su uno dei pulsanti delle zone di cottura.	[0]
Selezione della potenza	Far scorrere il dito sullo Smart Slider	Da [1] fino a [P]
Selezione del timer	Premere []	[000]
Riduzione della durata	Premere il tasto [-] del timer	Il tempo in minuti diminuisce.
Prolungamento della durata	Premere il tasto [+] del timer	La durata espressa in min. aumenta

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

Spegnimento del timer:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione del timer	Premere []	[0.50]
Spegnimento del timer:	Premere il tasto [-] fino a [000]	[000]

Se sono attivi più timer, ripetere la procedura.

Timer come contaminuti per uova:		
Il timer funziona indipendentemente dalle zone di cottura e si spegne non appena una zona di cottura è in funzione. Il conto alla rovescia funziona anche quando il piano cottura è spento.		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Accensione del piano cottura	Premere [⏻] er 2 sec.	[0]
Selezione del timer	Premere [000]	[000]
Riduzione della durata	Premere il tasto [-] del timer	Il tempo in minuti diminuisce.
Prolungamento della durata	Premere il tasto [+] del timer	La durata espressa in min. aumenta

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

Spegnimento automatico:
Al termine della durata di cottura programmata, viene visualizzato l'indicatore lampeggiante [000], seguito da un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico e il lampeggiamento, è sufficiente premere il tasto [000].

SISTEMA AUTOMATICO DI PRECOTTURA

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

Attivazione del sistema automatico di precottura:		
Azione	Pannello di comando	Indicatore digitale
Selezione della potenza (ad es. « 7 »)	Far scorrere il dito sullo Smart Slider e lasciare 3 sec.	[7] lampeggia insieme all'indicatore [A]
	Livello di cottura impostato	Sistema automatico di precottura Durata (min:sec)
	1	0:40
	2	1:12
	3	2:00
	4	2:56
	5	4:16
	6	7:12
	7	2:00
	8	3:12
	9	- : -

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

FUNZIONE STOP & GO

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

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

FUNZIONE DI MEMORIA

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

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

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

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

FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO

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

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

PONTI AUTOMATICI E FUNZIONE PONTI

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

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

SICURA PER BAMBINI/BLOCCO DEL PIANO COTTURA

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

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

Funzione chef (solo per 5IX80290)

Questa funzione trasforma il piano in 2 grandi zone.

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

GRILLFUNKTION/FUNZIONE CHEF (SOLO PER 5IX80290-1)

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

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

Limitazione del periodo di funzionamento:	
Il piano cottura è dotato di una limitazione automatica del periodo di funzionamento. La durata di utilizzo continuo di ogni zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato. Il presupposto è che durante il periodo di utilizzo non vengano apportate modifiche alla zona di cottura. Se è stata attivata la limitazione del periodo di funzionamento, la zona di cottura viene spenta.	
Livello di cottura impostato	Limitazione del periodo di funzionamento (ore : min.)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

CONSIGLI PER LA COTTURA

STOVIGLIE

Materiali idonei:

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

Materiali non idonei:

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

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

Per verificare la compatibilità all'induzione delle pentole:

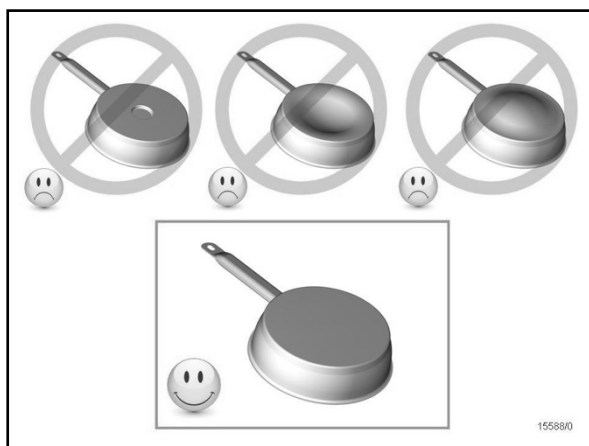
- Riempire la pentola con un po' d'acqua e appoggiarla sulla zona di cottura a induzione. Accendere la zona di cottura sul livello di potenza [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Tenere un magnete contro il fondo della pentola. Se il magnete aderisce, significa che la pentola è idonea.

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

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

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

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



DIMENSIONE DELLE STOVIGLIE

Le zone di cottura si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola fino a un certo limite. Le stoviglie devono avere un fondo con un diametro non inferiore a quello stabilito, altrimenti l'induzione non si accende. Appoggiare la pentola sempre al centro della zona di cottura per ottenere la massima efficienza.

CAMPI DIE REGOLAZIONE

(Si tratta di valori indicativi)

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

MESSA IN FUNZIONE DELLA CAPPA

PRIMI PASSAGGI

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

FUNZIONE BOOSTER

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

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

FUNZIONE TIMER

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

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

Disattivare il timer		
Azione	Pannello di comando	Display
Disattivare il timer	Premere [] con il tasto di selezione	[A]

FUNZIONE AUTOMATICA

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE

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

INDICATORE DI PULIZIA DEL FILTRO

Se la cappa è attivata e la potenza di aspirazione è impostata su [0], viene visualizzato il tempo residuo fino alla pulizia del filtro sul display del timer. Di default sono impostate 31 ore ma l'importazione può essere modificata individualmente.

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

Indicatore di pulizia del filtro

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

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

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

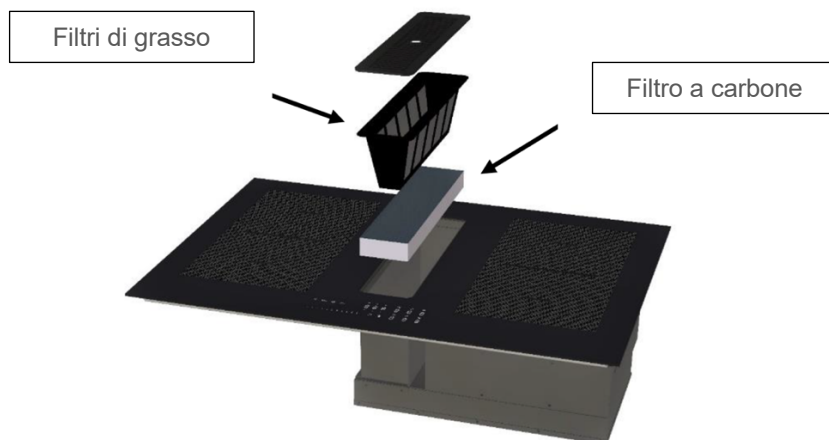
PULIZIA DEI FILTRI DI GRASSO NELLA LAVASTOVIGLIE

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

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

SOSTITUZIONE DEL FILTRO A CARBONE ATTIVO

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



PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Pulizia della griglia della cappa aspirante

Pulire la griglia a mano con una spugna e del detersivo. La griglia può anche essere lavata in lavastoviglie a un massimo di 60°C con un detergente delicato.

Dopo la pulizia, rimettere la griglia al suo posto.

Pulizia della base rimovibile

Per garantire l'efficienza dell'apparecchio, si raccomanda di pulire la base del cofano quando è sporca (bollitura di pentole, uso intensivo del cofano, ecc.).

Lavare la base rimovibile a mano con una spugna e del detersivo per piatti. Asciugare la base rimovibile con uno strofinaccio subito dopo il lavaggio.

ATTENZIONE: Non lavare in lavastoviglie.

Per il vostro vetro smerigliato (solo per 5IX80290ME /5IX60291ME)

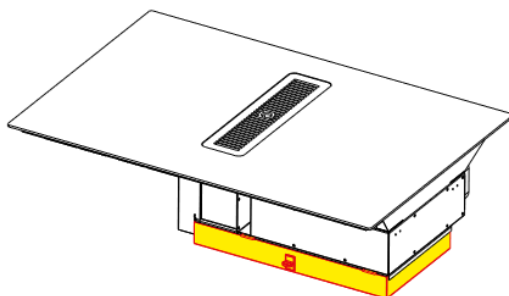
Per macchie ostinate e specifiche (residui di cibo, macchie scure o metalliche):

- Applicare generosamente una crema detergente alcalina e leggermente abrasiva.
- Lasciare agire per 5-10 minuti.
- Pulire con una spugna morbida e non graffiante (lato abrasione) con movimenti circolari e una pressione media.
- Risciacquare con acqua.
- Asciugare la superficie con un panno in microfibra

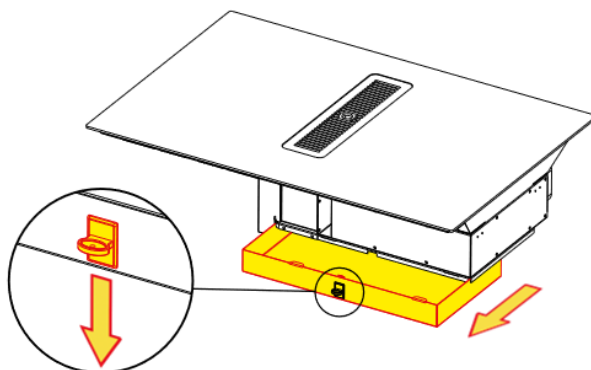
Rimozione/installazione della base del baldacchino

Per rimuovere la base del cofano, procedere come segue:

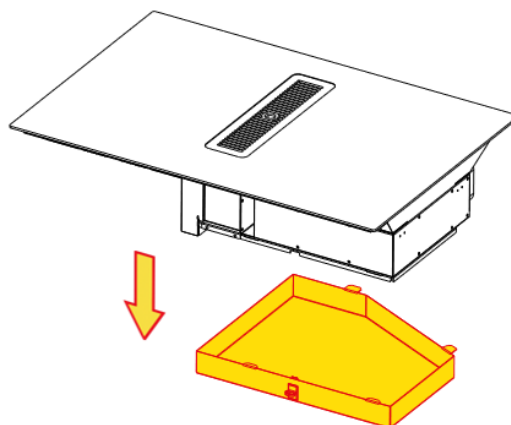
- 1 Assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Rendere accessibile la parte inferiore del cofano del mobile.



3. Far scorrere il fermo di bloccaggio verso il basso.
4. Tenendo premuto il fermo, far scorrere la base rimovibile in avanti per estrarla dall'apparecchio e sostenerla dal basso per evitare che cada.



5. abbassare la base rimovibile per rimuoverla completamente. Mantenere la base in piano durante l'intero processo per evitare di versare i liquidi eventualmente raccolti..



Per reinstallare il pavimento, eseguire le stesse operazioni in ordine inverso.

Attenzione: prima di utilizzare il piano di cottura e/o il cofano aspirante, tutti gli elementi del cofano aspirante devono essere inseriti!

COSA FARE SE ...

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

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

Sul display compare l'indicatore [U]:

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

Sul display compare l'indicatore [E]:

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

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

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

La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento:

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

Il sistema automatico di precottura non si accende:

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

Indicatore [U]:

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

Indicatore [II]:

- Consultare il capitolo sulla funzione Stop&Go.

Sul display compare l'indicatore o [Er03]:

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

Sul display compare l'indicatore [E2]:

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

Sul display compare l'indicatore [E8]:

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

Sul display compare l'indicatore [U400]:

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

Sul display compare l'indicatore [Er47]:

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

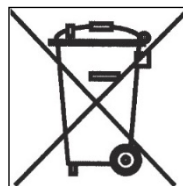
Se uno qualsiasi degli indicatori precedenti persiste, si prega di contattare il servizio clienti.

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali dell'imballaggio sono ecologici e riciclabili.

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

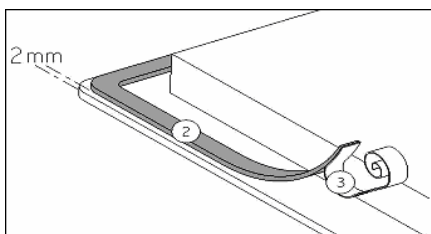
- Per questo motivo, non smaltire mai il vecchio apparecchio nei rifiuti indifferenziati.
- Utilizzare invece il punto di raccolta istituito dal proprio comune per la restituzione e il riciclaggio di rifiuti di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche.



ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

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

Montaggio della guarnizione

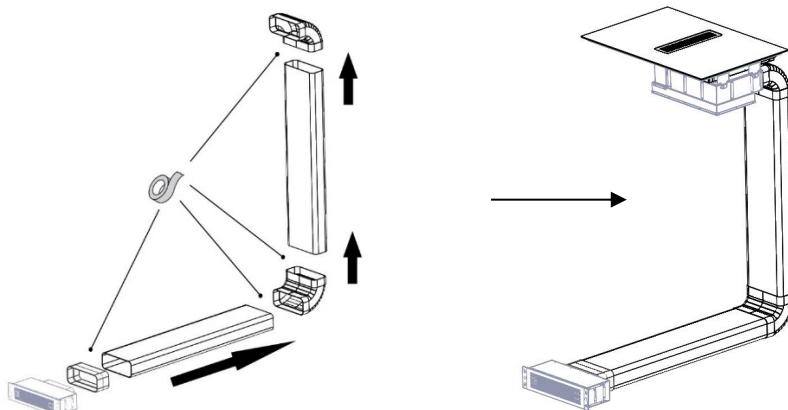
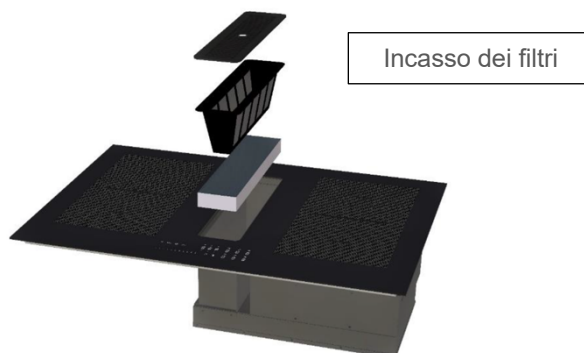
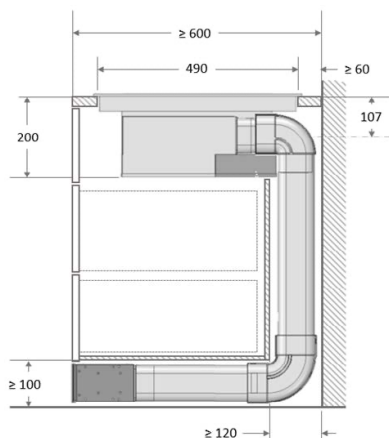


Dopo aver rimosso la pellicola protettiva (3), applicare la guarnizione (2) con una distanza di 2 mm dal bordo esterno del vetro.

Incasso

Dimensioni di inserimento:

Rif.	Dimensioni dell'incavo		Dimensioni del vetro			Installazione a filo			
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Spessore	Larghezza	Profondità	Spessore	Raggio
5IX60291	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	750	500	780	520	4	786	526	4	8



- **La distanza tra l'incavo e la parete e/o il mobile deve essere di almeno 40 mm.**
- Il presente apparecchio è conforme al tipo Y per quanto riguarda la protezione contro i pericoli d'incendio. Solo gli apparecchi di questo tipo possono essere installati con un lato rivolto verso i mobili alti o le pareti adiacenti. **Attenzione: sull'altro lato, nessun mobile o apparecchio deve essere più alto del piano cottura.**
- Il piano di lavoro deve essere rifinito con adesivo resistente al calore (75 °C).
- Le alzatine della parete devono essere resistenti al calore.
- Il piano cottura non deve essere installato per più fornelli senza ventilatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Se sotto al piano cottura c'è un cassetto, non è possibile riporvi oggetti infiammabili, come ad esempio le bombolette a spray.
- È necessario garantire che il cavo di collegamento del piano cottura non sia esposto a sollecitazioni meccaniche dopo l'installazione, ad es. in presenza di un cassetto.

- Le superfici di taglio devono essere sigillate con vernice speciale, gomma siliconica o resina colata per evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Assicurarsi di incollare con cura il nastro sigillante fornito in dotazione.
- **ATTENZIONE:** utilizzare solo griglie di protezione fornite dal costruttore o da questi approvate per l'uso con il piano cottura.
- Non incollare mai il piano cottura con il silicone! Non sarà più possibile rimuovere il piano cottura in un secondo momento senza distruggerlo.
- **L'installazione dell'apparecchio non richiede alcun preassemblaggio.**
- Il tubo di scarico non incluso nel volume di consegna presenta dimensioni standard di 222 x 89 mm.
- La griglia di base va installata per garantire il funzionamento ottimale del sistema di ventilazione.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

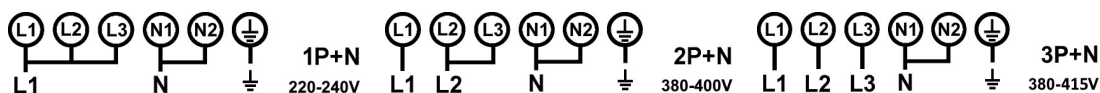
- Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica è necessario incaricare un elettricista qualificato che conosca le norme delle aziende elettriche locali e che le osservi attentamente.
- Dopo l'installazione deve essere garantita la protezione da contatto dei componenti isolati dal funzionamento.
-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

Attenzione!

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per un'alimentazione di 220-240 V/400 V ~ 50/60 Hz. Collegare sempre il conduttore di protezione. Seguire lo schema di collegamento. La cassetta di connessione si trova nella parte inferiore dell'apparecchio. Per aprire l'alloggiamento, utilizzare un cacciavite e inserirlo nelle apposite fessure.

Rete	Collegamento	Diametro	Cavo	Fusibile
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasi + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fasi + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Collegamento del piano cottura

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

Collegamento monofase 230V~1F+N:

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

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

Collegamento bifase 400V~2F+N:

posizionare un ponticello tra i morsetti di collegamento L2 e L3 e poi tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

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

Collegamento trifase 400V~3F+N:

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

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

3 SÄKERHET

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

7 PRODUKTBESKRIVNING

- 7 Teknisk beskrivning
 - 8 Manöverpanel
-

8 ANVÄNDA HÄLLEN

- 8 Visning
 - 9 Ventilation
-

9 IDRIFTTAGNING AV HÄLLEN

- 9 Före första användning
 - 9 Induktionsprincip
 - 10 Touch Control-funktion
 - 10 Smart Slider-funktion
 - 11 Till- och fränslagning av hällen
 - 11 Identifiering av grytor
 - 12 Visning av restvärme
 - 12 Booster-funktion (Power-steg)
 - 13 Timer
 - 15 Uppkoksautomatik
 - 15 Stop & Go-funktion
 - 16 Minnesfunktion
 - 16 Varmhållningsfunktion
 - 17 Automatisk brygga och bryggfunktion (Endast för 5IX80290-1)
 - 18 Barnsäkring/låsning av hällen
 - 19 Grillfunktion/Kockmatlagingsfunktion (Endast för 5IX80290-1)
-

20 MATLAGNINGSREKOMMENDATIONER

- 20 Kockkärl
- 21 Kockkärls storlek
- 21 Inställningsområden

22 IDRIFTTAGNING AV KÅPAN

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

24 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UPPSUGNINGSHUVEN

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

26 RENGÖRING OCH SKÖTSEL

26 VAD GÖRA OM

29 MILJÖSKYDD

31 MONTERINGSANVISNINGAR

33 ELANSLUTNING

SÄKERHET

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE IDRIFTTAGNING

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

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

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

SKYDD MOT SAKSKADOR

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

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID APPARATBORTFALL

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

SKYDD MOT ANDRA FAROR

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

VARNING

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

PRODUKT BESKRIVNING

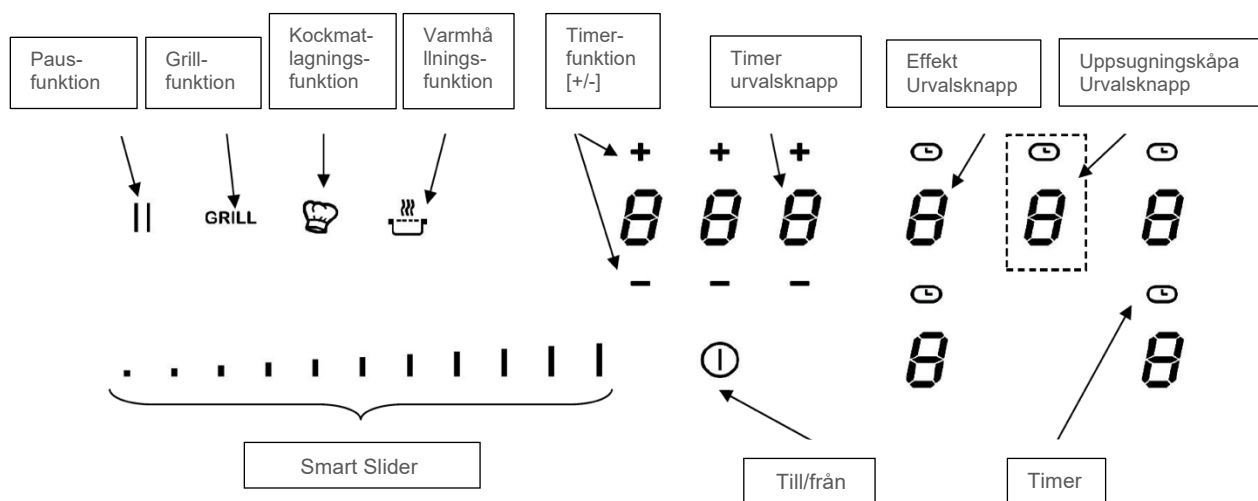
TEKNISK BESKRIVNING

Typ	5IX80290-1(ME)	5IX60291 (ME)
Effekt totalt	7 400 W	7.570 W
Energiförbrukning för hällen EChob**	180,4 Wh/kg	165.6 Wh/kg
Matlagningszon till vänster framtill	210 x 190 mm	Ø 180 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	2 100 W	1.400 W
Booster-effekt*	3 000 W	2.100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	B	A
Energiförbrukning ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Matlagningszon till vänster baktill	210 x 190 mm	Ø 180 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	2 100 W	1.400 W
Booster-effekt*	3 000 W	2.100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	B	B
Energiförbrukning ECcw**	188 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Matlagningszon till höger baktill	210 x 190 mm	Ø 180 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	2 300 W	1.400 W
Booster-effekt*	3 000 W	2.100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	C	B
Energiförbrukning ECcw**	159,5 Wh/kg	162.7 Wh/kg
Matlagningszon till höger framtill	210 x 190 mm	Ø 180 mm
Minimimått grytbotten diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominalprestanda*	1 400 W	1.400 W
Booster-effekt*	3 000 W	2.100 W
Standardiserade kokkärl kategori**	A	C
Energiförbrukning ECcw**	186,4 Wh/kg	145 Wh/kg

* Prestandan kan variera beroende på grytornas form, storlek och kvalitet. ** Beräknat enligt metod för mätning av bruksegenskaper (EN 60350- 2).

Detaljerad information om energiförbrukning i standby-läge i enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1275/2008 och förordning (EU) 2023/826 finns på: www.Blaupunkt-Einbaugeraete.com

MANÖVERPANEL



ANVÄNDA HÄLLEN

VISNING

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

VENTILATION

Fläkten startar automatiskt. Den startar med låg hastighet när de värden som frisatts av elektroniken överskrider en viss tröskel. En högre hastighet startar när induktionshällen används intensivt. Fläkten minskar sin hastighet och slås ifrån automatiskt när elektroniken är tillräckligt sval.

IDRIFTTAGNING AV HÄLLEN

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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

INDUKTIONSPRINCIP

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

Induktionszonerna fungerar endast med magnetiska kokkärl:

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

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

Om kokkärlet inte passar för induktion visas [U].

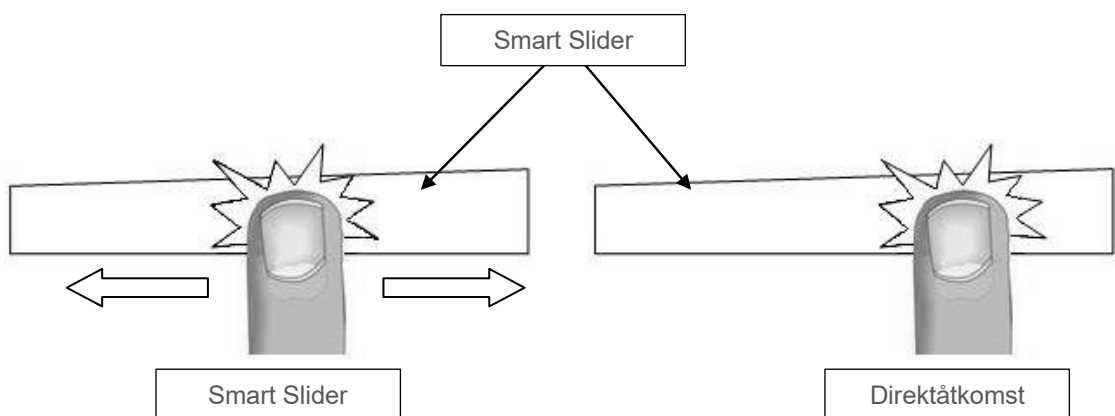
TOUCH CONTROL-FUNKTION

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

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

SMART SLIDER-FUNKTION

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



TILL- OCH FRÅNSLAGNING AV HÄLLEN

Slå först på hällen, sedan kokzonen.

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

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

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

IDENTIFIERING AV GRYTOR

För bättre komfort och smidighet har hällen utrustats med ett styrsystem. Slå på plattan och ställ ett kokkärl på den. Den intuitiva hanteringen identifierar grytan automatiskt, eller du ser symbolen [0] över den Smart Slider som skall användas. Nu kan du reglera effekten som du önskar. Grytidentifieringen ger en fullständig säkerhet.

Induktionen fungerar inte:

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

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

VISNING AV RESTVÄRME

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

BOOSTER-FUNKTION (POWER-STEG)

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

Boosterfunktionen indikeras med ett [P].

När den är aktiverad arbetar dessa kokzoner under 5 minuters tid. Den höga effekten är avsedd för att man skall kunna koka upp större vattenmängder snabbt, t.ex. pastavatten. När produkten har reglerats tillbaka automatiskt efter 5 minuter, får man **inte aktivera boosterfunktionen igen**. Produkten kan överhettas och aktiverar en säkerhetsfrånslagning.

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

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

TIMER

Den integrerade timern kan användas för att ställa in en tillagningstid på 1 minut till 1 timme och 59 minuter på alla fyra kokzonerna. Varje kokzon kan ha olika inställningar.

Inkoppling eller ändring av varaktigheten:		
Manövrering	Manöverpanel	Visning
Välj kokzon	Tryck på [0] på någon av kokzonsknapparna	[0]
Välj effekt	Glid med fingret över Smart Slider	[1] till [P]
Välj timer	Tryck på []	[00]
Förkorta tiden	Tryck på [-] på timern	Tiden i minuter minskar.
Zeit verlängern	Tryck på [+] på timern	Tiden i min. ökar

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

Stäng av timern:		
Manövrering	Manöverpanel	Visning
Välj timer	Tryck på []	[0.50]
Stäng av timern	Tryck på [-] till [000]	[000]

Om flera timers är i drift måste man upprepa åtgärden.

Timer som äggklocka:		
Timern fungerar oberoende av matlagningszonerna och stängs av när en zon är i drift. Förloppet äger rum även när hällen är frånslagen.		
Manövrering	Manöverpanel	Visning
Inkoppling av hällen	Tryck i 2 sek. på [ⓘ]	[0]
Välj timer	Tryck på [000]	[000]
Förkorta tiden	Tryck på [-] på timern	Tiden i minuter minskar.
Förläng tiden	Tryck på [+] på timern	Tiden i min. ökar

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

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

UPPKOKSAUTOMATIK

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

Aktivering av uppkoksautomatiken:			
Manövrering	Manöverpanel		Visning
Välj effekt (t.ex. « 7 »)	Glid med fingret över Smart Slider och håll kvar i 3s		[7] blinkar med [A]
	Inställt färdiglagningssteg	Uppkoksautomatik Tid (min:sek)	
	1	0:40	
	2	1:12	
	3	2:00	
	4	2:56	
	5	4:16	
	6	7:12	
	7	2:00	
	8	3:12	
	9	- : -	

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

STOP & GO-FUNKTION

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

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

MINNESFUNKTION

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

- Kokzonernas effektsteg.
- Kokzonernas timer-inställningar.

Inställningarna för uppköksautomatiken Anropa Memory-funktionen:

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

VARMHÅLLNINGSFUNKTION

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

In- och frångkoppling:		
Manövrering	Manöverpanel	Visning
Inkoppling	Tryck på []	[U]
Frångkoppling	Tryck på []	[0]

AUTOMATISK BRYGGA OCH BRYGGFUNKTION

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

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

BARNSÄKRING/LÅSNING AV HÄLLEN

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

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

Kockmatlagningsfunktion (endast för 5IX80290)

Denna funktion ställer om spishällen till 2 stora zoner.

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

GRILLFUNKTION/KOCKMTLAGNINGSFUNKTION (ENDAST FÖR 5IX80290-1)

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

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

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

MATLAGNINGSREKOMMENDATIONER

KOKKÄRL

Lämpliga material:

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

Olämpliga material:

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

Kontrollera tillverkarens uppgifter om kokkärlet passar för induktion.

Kontrollera kompatibiliteten för grytorna avs. induktion så här:

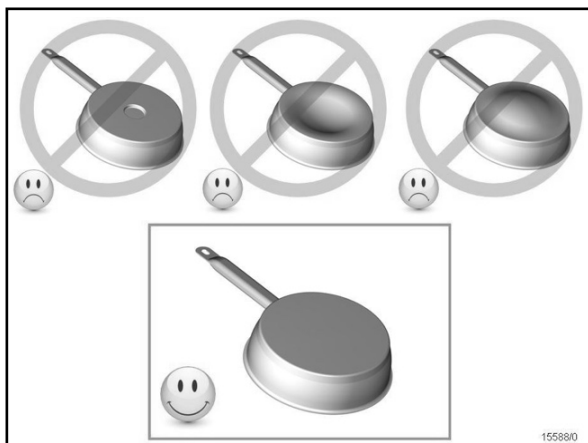
- Fyll kärlet med lite vatten och placera det på induktionskokzonen. Slå på kokzonen till effektsteg [9]. Vattnet måste bli varmt på några sekunder.
- Håll en magnet på grytans botten. Om magneten sitter kvar, är grytan lämplig.

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

Grytbottens beskaffenhet kan påverka jämnheten i matlagningsresultatet.

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

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



KOKKÄRLENS STORLEK

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

INSTÄLLNINGSSOMRÅDEN

(dessa uppgifter är riktvärden)

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

INDRIFTTAGNING AV KÅPAN

FÖRSTA STEGET

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

BOOSTERFUNKTION

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

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

TIMERFUNKTION

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

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

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

AUTOMATFUNKTION

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

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

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UPPSUGNINGSKÅPAN

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

FILTERRENGÖRINGSVISNING

När fläkten kopplas in och uppsugningen ställs på [0], kommer resterande tid fram till filterrengöringen att visas på timerns display. Standardinställningen är 31 timmar, Inställningen emellertid ändras individuellt.

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

Filterrengöringsvisning

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

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

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

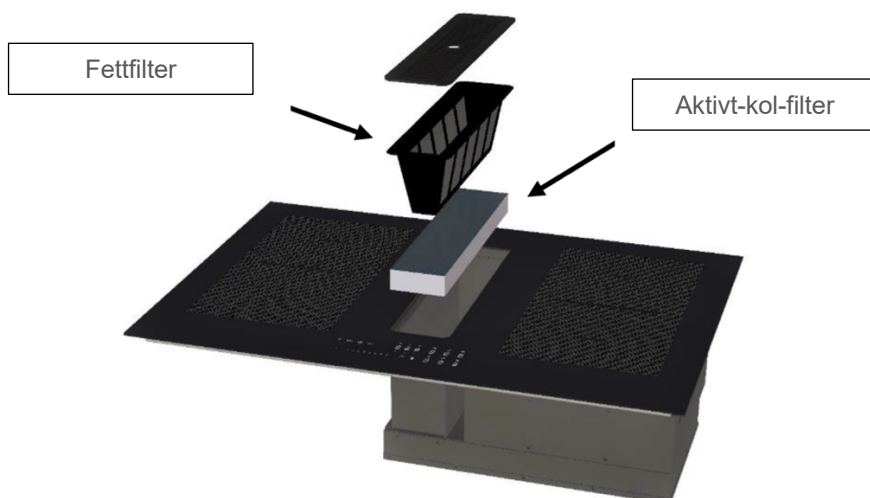
RENGÖRING AV FETTFILTRET I DISKMASKINEN

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

Sätt tillbaka fettfiltret i fläkten efter rengöringen.

UTBYTE AV AKTIVT KOL-FILTREN

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



RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Innan du rengör hällen efter matlagning måste du först låta den svalna.

Annars finns det risk för brännskador. Rengör den smutsiga hällen regelbundet. Använd en fuktad trasa och lite rengöringsmedel. Torka sedan torrt med en ren trasa.

- Produkten måste vara avstängd vid rengöring.
- Rengöring av produkten med ångrengörare eller högtryckstvätt är inte tillåtet av säkerhetsskäl.
- Använd aldrig skurande eller aggressiva rengöringsmedel såsom grill- och ugnsspray, fläck- eller rostborttagning, skursand eller svampar med repande yta.
- Torka sedan hällen torr med en ren trasa.
- Om socker, plast eller aluminiumfolie hamnar på hällen av misstag bör man stänga av hällen
- snarast möjligt och ta bort dessa saker omedelbart. Var mycket försiktig; risk för brännskador. Avlägsna dessa omedelbart efter frånslagning av kokzonerna.

Rengöring av den löstagbara basen

För att säkerställa att din apparat fungerar effektivt rekommenderar vi att du rengör motorhuvens bas när den blir smutsig (överkokning av grytor, intensiv användning av motorhuvens etc.)

Diska det löstagbara underredet för hand med en svamp och diskmedel. Torka av den löstagbara basen med en kökshandduk direkt efter diskningen.

OBSERVERA: Får inte diskas i diskmaskin.

För ditt matta glas (endast för 5IX80290ME /5IX60291ME)

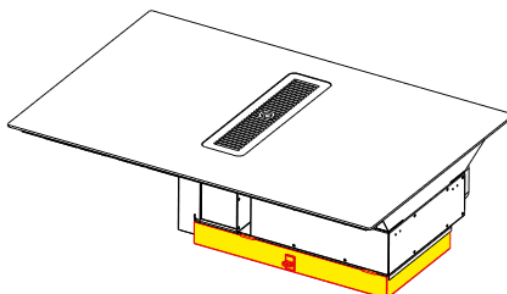
För envisa, specifika fläckar (matrester, mörka eller metalliska märken):

- Applicera rikligt med en alkalisk och milt slipande rengöringskräm.
- Låt verka i 5 till 10 minuter.
- Rengör med en repfri, mjuk svamp (skrubbsida) i cirkelrörelser med medelhögt tryck.
- Skölj med vatten.
- Torka ytan med en mikrofiberduk.

Borttagning/montering av skärmtakets bas

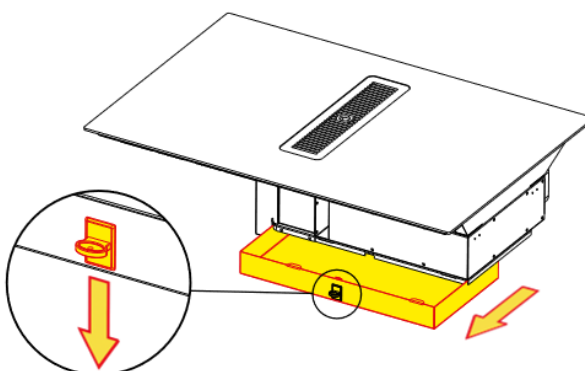
Gör på följande sätt för att ta bort motorhuvsunderdelen:

- 1 Se till att apparaten är avstängd.
2. Gör den nedre delen av motorhuven i din möbel åtkomlig.

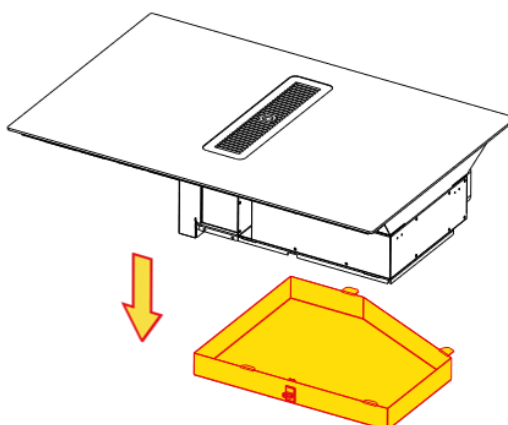


3. Skjut låsspärren nedåt.

4. Håll spärren nere och skjut den löstagbara basen framåt ut ur apparaten och stöd den underifrån för att förhindra att den faller ned.



5. Sänk den löstagbara basen för att ta bort den helt. Håll underredet vågrätt under hela processen för att undvika spill av vätskor som kan ha samlats.



För att montera golvet igen, utför samma steg i omvänd ordning.

Observera: Innan hållen och/eller utsugshuvudet används måste alla delar av utsugshuvudet vara isatta!

VAD GÖRA OM ...

Hällen eller kokzonerna kan inte knäppas på:

- Hällen är felaktigt ansluten till elnätet.
- Säkringen i husinstallationen är inte rätt isatt, eller är defekt.
- Hällen är låst.
- Sensorknapparna är täckta med vatten eller smuts.
- En gryta eller föremål täcker knapparna.

I visningen visas [U]:

- Kokkärlet står inte på kokzonen.
- Kokkärlet passar inte för induktion.
- Grytans bottendiameter är för liten för denna kokzon.

I visningen visas [E]:

- Lossa produkten från nätet och anslut den igen.
- Kontakta kundtjänst.

En kokzon eller hela hällen slås ifrån:

- Säkerhetsfrånslaget har löst ut.
- Någon har glömt att stänga av en kokzon.
- Flera sensorknappar är övertäckta.
- Grytan är tom och överhettad.
- Genom överhettning har elektroniken automatiskt reducerat effekten resp. stängts av automatiskt.

Kylfläkten fortsätter gå efter frånslagning:

- Detta är inget fel. Fläkten fortsätter gå tills att produkten har svalnat.
- Fläkten stängs av automatiskt.

Uppkoksautomatiken går inte igång:

- Kokzonen är fortfarande het [H]
- Det högsta effektssteget är inkopplat [9]

Visning [U]:

- Återfinns i kapitel Varmhållningssteg.

Visning [II]:

- Återfinns i kapitel Stop&Go-funktion.

I visningen visas eller [Er03]:

- Ett föremål eller en vätska täcker över knapparna. Visningen försvinner när knapparna släpps eller rengörs.

I visningen visas [E2]:

- Hällen är överhettad, låt den svala först och knäpp på den igen sedan.

I visningen visas [E8]:

- Fläktens luftingång är blockerad, åtgärda blockeringen.

I visningen visas [U400]:

- Hällen är inte ansluten till nätet. Kontrollera förbindningen och slå på hällen.

I visningen visas [Er47]:

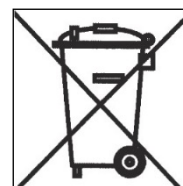
- Hällen är inte ansluten till nätet. Kontrollera förbindningen och slå på hällen.
- Om något av ovannämnda problem kvarstår måste du kontakta kundtjänst.

MILJÖSKYDD

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och kan återvinnas.

Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla råmaterial. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet

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

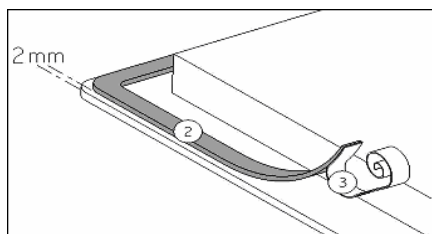


MONTERINGSANVISNINGAR

Montering och anslutning får endast ske av en auktoriserad fackman.

Användaren måste tillse att de lokalt gällande standarderna beaktas.

Tätning montering

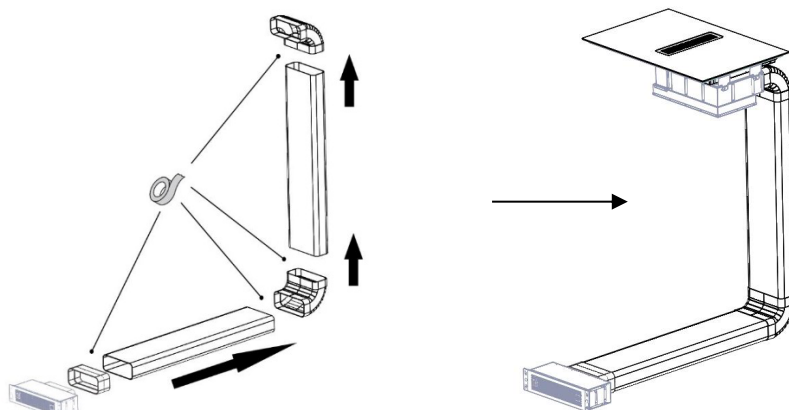
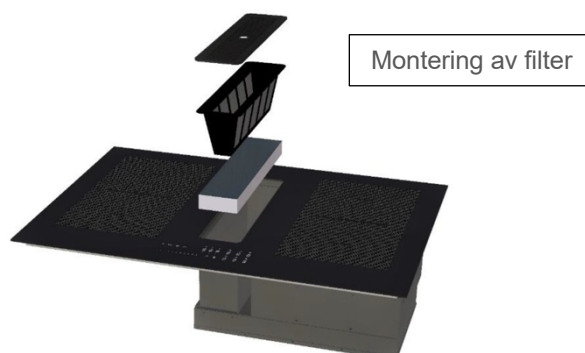
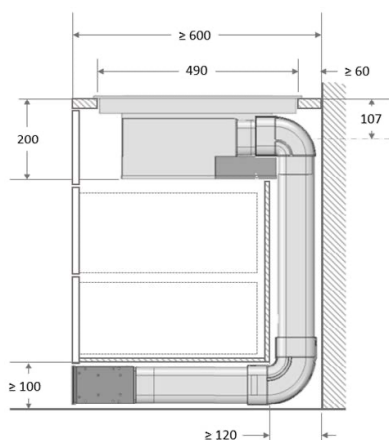


Lossa skyddsfolien (3) på packningen (2) och fäst fast den med 2 mm avstånd från glasets ytterkant.

Montering

Infogningsdimensioner:

Ref.	Urskärningsmått		Glasstorlek			Installationskrav			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
5IX60291	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	750	500	780	520	4	786	526	4	8



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

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

ELANSLUTNING

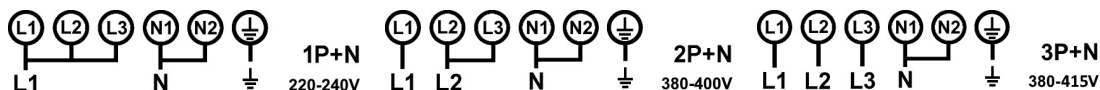
- För anslutningen av produkten till elnätet skall behörig elektriker anlitas, vilken känner till och iakttar nationella föreskrifter från lokala energiförsörjningsbolag.
- Beröringsskyddet för driftsisolerade delar måste vara säkerställt efter montering.
- Att de erforderliga anslutningsdata överensstämmer med nätdata återfinns på typskylten.
- Apparaten ska kunna skiljas från nätet på alla poler med fränkskiljningsanordningar. I frånslaget tillstånd måste ett kontaktavstånd på 3 mm finnas. Som lämpliga fränkskiljningsanordningar gäller LS-brytare, säkringar och relän.
- Installationen måste vara skyddad med säkringar. Elkablar måste vara perfekt täckta av inbyggnaden.
- Om apparaten inte är utrustad med en åtkomlig kontakt måste andra fränkskiljningsmöjligheter övervägas vid fast inbyggnad enligt monteringsanvisningarna.
- Till-kabeln måste placeras så att hällens heta delar inte vidrörs.

Se upp!

Denna apparat är dimensionerad endast för strömförsörjning 220-240V/400 V ~ 50/60 Hz. Anslut alltid även skyddsledaren. Beakta anslutningsschemat. Anslutningsboxen sitter på produktens undersida. För att öppna kåpan: använd en skruvmejsel och skjut in den i de härför avsedda öppningarna.

Nät	Anslutning	Diameter	Kabel	Säkring
220-240V~50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~50/60Hz	2 faser + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~50/60Hz	3 faser + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Anslutning av hällen

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

Enfas anslutning 220-240V~1P+N:

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma L1,L2 och L2., sedan en mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L på anslutningsklämma L1,L2 eller L3.

Tvåfas anslutning 400V~2P+N:

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma L2 och L3 sedan en mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L1 på anslutningsklämma L1 och fas L2 på anslutningsklämma L2 eller L3.

Trädfas anslutning 400V~2P+N:

Placera en polbrygga mellan anslutningsklämma N1 och N2.

Fäst jordningen på anslutningsklämma « jord », nolledaren på anslutningsklämma N1 eller N2, fas L1 på anslutningsklämma L1, fas L2 på anslutningsklämma L2 och fas L3 på anslutningsklämma L3.

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

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

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