



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation

51186250

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



Enjoy it.

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, welches Sie uns durch den Kauf eines Induktionskochfelds entgegengebracht haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	2
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME	4
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	4
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN	4
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	5
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	6
GERÄTEBESCHREIBUNG	7
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	7
BEDIENFELD	8
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	10
ANZEIGE	10
BELÜFTUNG	10
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	11
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	11
INDUKTIONSPRINZIP	11
FUNKTION DER SENSORSCHALTFFELDER	11
"SLIDER" AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	11
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	12
PFANNENERKENNUNG	12
POT MOVE	12
RESTWÄRMEANZEIGE	13
BOOSTERFUNKTION	13
MANAGEMENT DER MAXIMALEN LEISTUNG	13
ANKOCHAUTOMATIK	14
ZEITSCHALTUHR	14
ZEITSCHALTUHR ALS EIERUHR:	15
PAUSE FUNKTION	16
MEMORY-FUNKTION	16
WARMHALTEFUNKTIONEN	16
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION	17
GRILLFUNKTION	17
CHEF-FUNKTION	17
ZEITZÄHLER	18
KINDERSICHERUNG	18
FUNKTION ZUR UNTERSTÜTZUNG DES KOCHENS (COOKING SUPPORT FUNCTION - CSF)	19
KOCHEMPFEHLUNGEN	20
KOCHGESCHIRR	20
GESCHIRRGRÖSSE	20
EINSTELLBEREICHE	21

STARTEN DER HAUBE.....	20
BLAUPUNKT MULTI CONTROL	26
LICHT DER HAUBE EIN-/AUSSCHALTEN.....	20
AUSWAHL HAUBENMODUS.....	21
EINSTELLUNG HAUBENLESITUNG	27
BOOSTER FUNKTION.....	20
HALBAUTOMATISCHER MODUS	21
TIMER HAUBE	21
REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
WAS TUN WENN.....	28
UMWELTSCHUTZ	29
MONTAGEHINWEISE.....	30
ELEKTROANSCHLUSS.....	31

SICHERHEIT

Vorsichtsmassnahmen vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiss. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heissen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt oder gar beschädigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Brandgefahr! Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiss werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Haushaltgerät spielen.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit aufgesetzten Kompensböden und/oder vertiefter Prägung im Pfannenboden. Diese könnten zu Überhitzungen führen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstossen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiss sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: keine Gegenstände auf der Kochfläche aufbewahren.
- Stellen Sie in keinem Fall heisses Kochgeschirr auf dem Bedienfeld ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen Sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

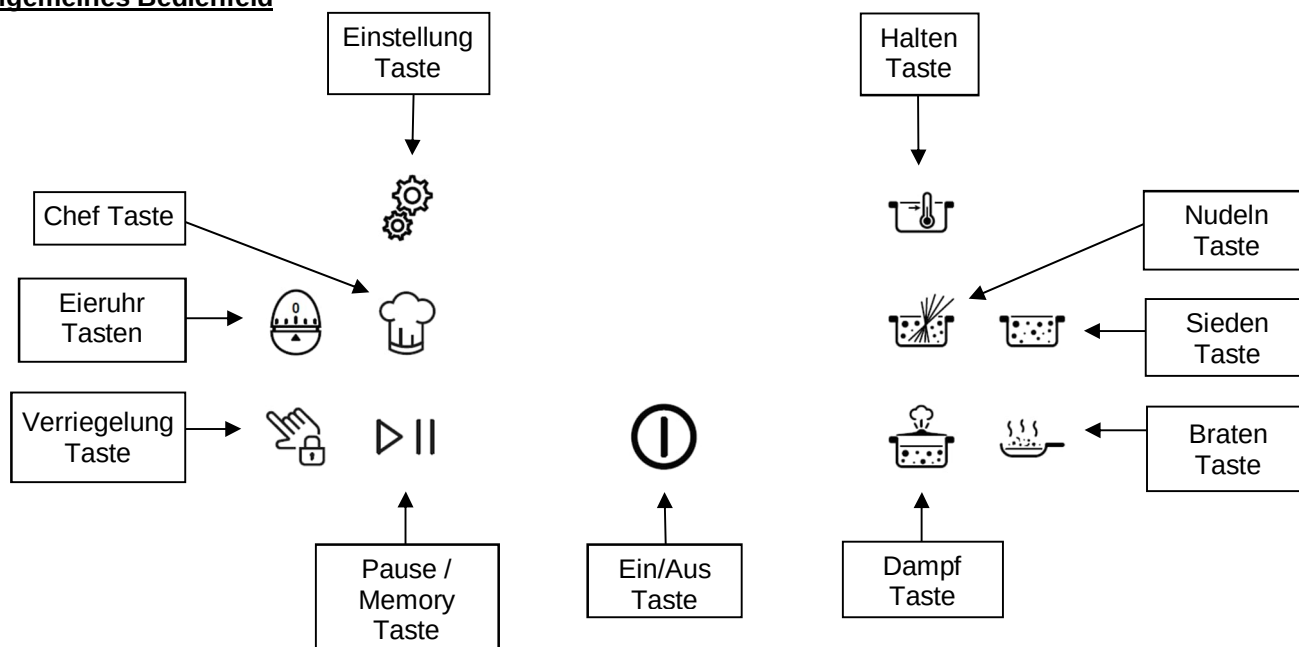
Typ	5II86250
Gesamt Leistung	11 100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	166,1 Wh/kg
Dimension der Koch-Area	220 x 185mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2600 W
Doppel-Booster Leistung	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A (Ø 150mm) x 2
Energieverbrauch EC _{cw} **	169,9 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B (Ø 180mm) x 2
Energieverbrauch EC _{cw} **	170,0 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C (Ø 210mm) x2
Energieverbrauch EC _{cw} **	158,5 Wh/kg

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

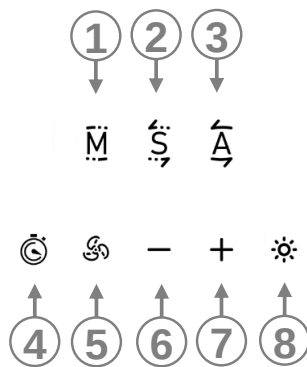
** Nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld

Allgemeines Bedienfeld

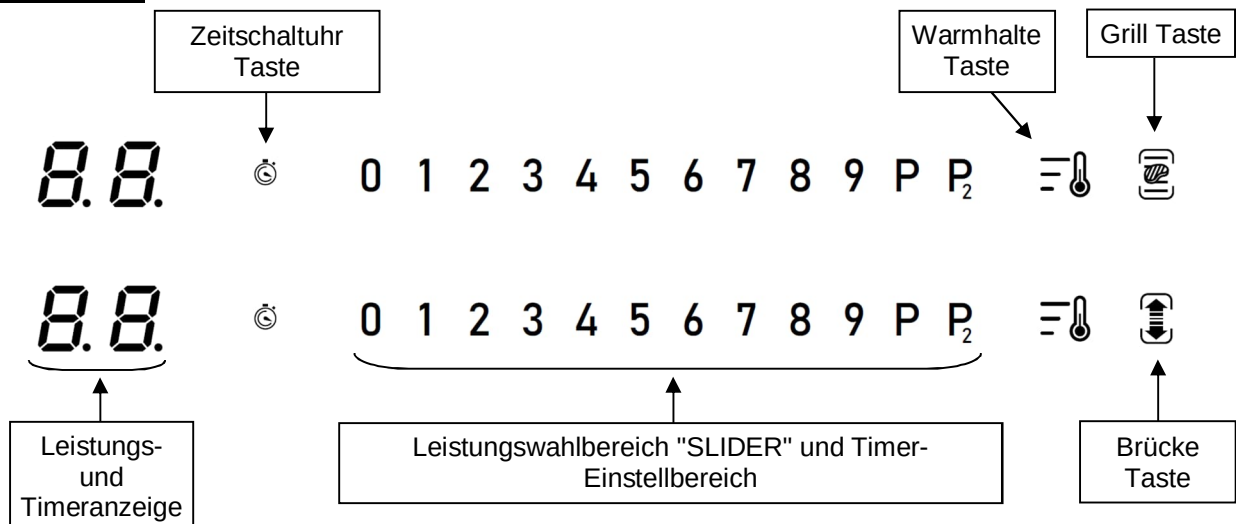


Hauben Bedienfeld



- 1 Manuelle Haubensteuerung
- 2 Halbautomatische Haubensteuerung
- 3 Automatischen Haubensteuerung
- 4 Timer Haube
- 5 Hauben Modus
- 6 Leistung Haube [-]
- 7 Leistung Haube [+]
- 8 Licht Haube

Zonen-Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige

0
1...9
u...
A
E / Er
H
- / =
P1
P2
L
II
bo
St
PA
Fr
Ho

Benennung

Null
Leistungsstufe
Topferkennung
Ankochautomatik
Fehleranzeige
Restwärme
Warmhaltefunktion
Booster
Doppel-Booster
Verriegelung
Pause
Sieden (CSF)
Dämpfen (CSF)
Nudeln (CSF)
Braten (CSF)
Temperatur Halten (CSF)

Beschreibung

Die Kochzone ist aktiviert.
Einstellung der Leistung.
Kein Topf aufgesetzt oder nicht geeignet.
Höchste Leistung + Ankochen.
Fehler der Elektronik.
Kochzone ist heiss.
Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten.
Die Booster Leistung ist aktiviert.
Die Doppel-Booster Leistung ist aktiviert.
Die Verriegelung ist aktiviert.
Das Kochfeld ist in Pause.
Die Funktion Sieden ist aktiviert.
Die Funktion Dämpfen ist aktiviert.
Die Funktion Nudeln ist aktiviert.
Die Funktion Braten ist aktiviert.
Die Funktion Temperatur Halten ist aktiviert.

Belüftung

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

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst das Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Es können dadurch auch Geräusche entstehen, welche je nach Faktoren in ihrer Lautstärke stark variieren können. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme. Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Alle ferromagnetischen Pfannen werden empfohlen (bitte testen Sie, ob sie einen Magneten anziehen): Gusseisen- und Stahlpfannen, emaillierte Pfannen, Edelstahlpfannen mit ferromagnetischen Böden...
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

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

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet oder für die Zone zu klein ist, erscheint die Anzeige [U].

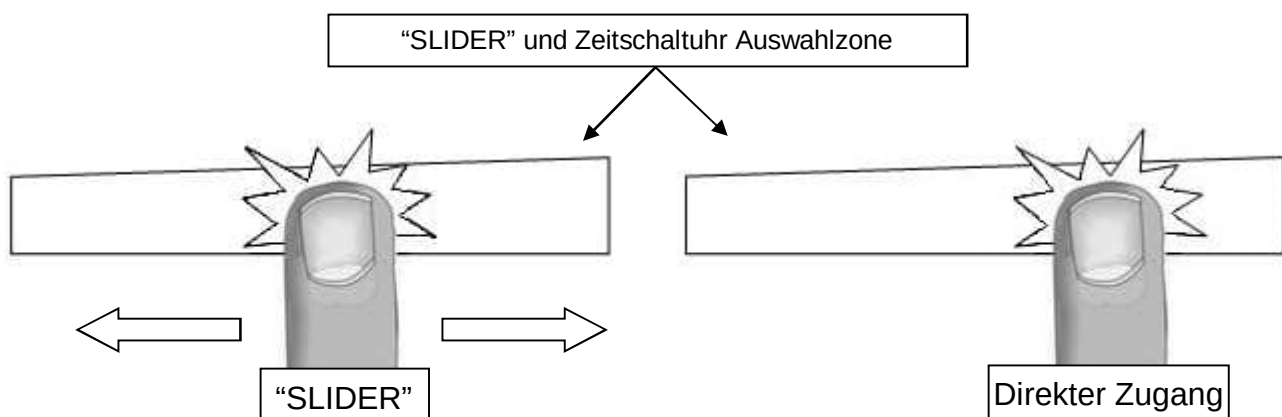
Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

"SLIDER" Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den "SLIDER" bewegen Sie Ihren Finger auf der "SLIDERZONE". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Einschalten
Ausschalten

Bedienfeld

Auf [①] drücken (2 Sekunden)
Auf [①] drücken (2 Sekunden)

Anzeige

Slider erscheint
Display schaltet sich aus oder [H]

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist: Einstellungen, Verriegelung, Chef- und Eieruhrfunktionen sind direkt verfügbar.

- **Starten / Ausschalten eines Kochprozesses:**

Betätigung

Pfanne-Auswahl
Leistung erhöhen
(adjust the power)
Ausschalten

Bedienfeld

Eine Pfanne platzieren
Auf dem "SLIDER" rutschen
nach rechts oder links
Auf dem "SLIDER" rutschen bis [0]

Anzeige

[0]
[0] bis [9]
[0] oder [H]

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

Die Leistungsstufe kann von 0 bis P2 eingestellt werden, mit halber Leistungsstufe (z.B. [7.5]).

Pfannenerkennung

Die Pfannenerkennung sorgt für perfekte Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich keine Pfanne auf der Heizzone befindet oder wenn diese Pfanne nicht für die Induktion geeignet ist. In diesem Fall ist es nicht möglich, die Leistung zu erhöhen, und auf dem Display erscheint [U]. Dieses Symbol verschwindet, wenn eine Pfanne auf die Heizzone gestellt wird.
- Wenn die Pfanne von der Heizzone entfernt wird, wird der Betrieb unterbrochen. Auf der Anzeige erscheint [U]. Das Symbol [U] verschwindet, wenn die Pfanne wieder auf die Heizzone gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Schalten Sie das Heizzone nach dem Gebrauch aus: Lassen Sie die Pfannenerkennung [U] nicht aktiv.

Pot Move

Es handelt sich um ein intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung. Wenn Sie einen Topf auf eine Zone stellen, leuchtet der entsprechende Schieberegler auf und Sie können den Kochvorgang starten, indem Sie z. B. eine Leistungsstufe und einen Timer auswählen. Wenn Sie die Pfanne auf eine andere Kochzone stellen, werden alle Parameter ohne weiteres Zutun übernommen.

Achten Sie darauf, immer nur einen Topf zu verschieben.

Restwärmeanzeige

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

Boosterfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel- Boosterfunktion wird mit [P2] angezeigt. Wenn sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 15 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pfanne-Auswahl	Eine Pfanne platzieren	[0]
Booster einschalten	Drücken Sie wieder am Ende des "SLIDER"	[P]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" nach links rutschen	[9] bis [0]

- **Doppel-Booster einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pfanne-Auswahl	Eine Pfanne platzieren	[0]
Doppel-Booster einschalten	Drücken Sie am "P2" des "SLIDER"	[P2]
Doppel-Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" nach links rutschen	[9] bis [0]

Management der maximalen Leistung

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen:

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] und blinkt

Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pfanne-Auswahl	Eine Pfanne platzieren	[0]
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" bis bsp. [7] und 3s bleiben	[7] blinkt mit [A]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" nach links rutschen	[0] bis [9]

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Setting and modification of the cooking time:**

Beispiel für 16 Minuten bei Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pfanne-Auswahl	Eine Pfanne platzieren	[0]
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [7]	[7]
Zeitschaltuhr auswählen	Drücken Sie die Taste [⌚]	[-] blinkt, [-] steht
Zehner einstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [1]	[1] blinkt, [-] steht
Validieren die Zehner	Drücken Sie die Taste [⌚] oder warten 5 Sekunden.	[1] steht, [-] blinkt
Die Einheiten einstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [6]	[1] steht, [6] blinkt
Validieren die Einheiten	Drücken Sie die Taste [⌚] oder warten 5 Sekunden	[1] steht, [6] steht

Die Zeit wird bestätigt, und das Kochen beginnt.

Neben der Leistungsstufe leuchtet eine Kontrollleuchte auf, um anzuzeigen, dass ein Timer für diesen Kochvorgang eingestellt ist.

Bei jeder Minute, die verstreicht, wird der Timer 2 Sekunden lang anstelle der Leistungsstufe angezeigt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 Minuten bei Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Zeitschaltuhr auswählen	Drücken Sie die Taste []	[1] blinkt, [3] steht
Die Zehner einstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [0]	[0] blinkt, [3] steht
Validieren die Zehner	Drücken Sie die Taste [] oder warten 5 Sekunden.	[0] steht, [3] blinkt
Die Einheiten einstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [0]	[0] steht, [0] blinkt
Rücksetzung bestätigen	Drücken Sie die Taste [] oder warten 5 Sekunden.	[0] steht, [0] steht

Die Zeit wird angehalten, und das Kochen geht weiter.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [] zu betätigen. oder Topf entfernen.

Zeitschaltuhr als Eieruhr

Im Gegensatz zur Timer-Funktion kann die Eieruhr-Funktion auch außerhalb des Kochvorgangs verwendet werden.

Das Kochfeld kann ausgeschaltet werden und die Eieruhr läuft weiter.

Die Eieruhr kann nur mit dem Schieberegler vorne links eingestellt werden.

Beispiel für 29 Minuten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Zonensteuerungsleuchten sind an
Eieruhr auswählen	Auf [] drücken	[-] blinkt, [-] steht
Die Zehner einstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [2]	[2] blinkt, [-] steht
Validieren die Zehner	Drücken Sie die Taste [] oder warten 5 Sekunden.	[2] steht, [-] blinkt
Die Einheiten einstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis [2]	[2] steht, [9] blinkt
Validieren die Einheiten	Drücken Sie die Taste [] oder warten 5 Sekunden.	[2] steht, [9] steht

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

Sobald die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige der Eieruhr [00] und es ertönt ein Ton.

Um den Ton und das Blinken zu stoppen, drücken Sie die Anzeige []. Das Kochfeld schaltet sich aus.

Pause Funktion

Diese Funktion erlaubt, vorübergehend, das Kochen mit den selben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pause einschalten	Auf [] drücken für 2 Sekunden	[//] auf Anzeigen
Pause ausschalten	Auf [] drücken für 1 Sekund	

Memory-Funktion

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

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

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([①] drücken)
- Danach auf dem Anschlag [▷||] in weniger als 10 Sekunden zu unterstützen.
Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert..

Warmhaltefunktionen

Diese Funktionen hält Speisen auf 42°C, 70°C oder 94°C warm.
Diese Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pfanne-Auswahl	Eine Pfanne platzieren	[0]
44°C Warmhaltefunktion	Auf [≡⏺] einmal drücken	[-] blinkt
70°C Warmhaltefunktion	Auf [≡⏺] zweimal drücken	[≡] zweite Zeile blinkt
94°C Warmhaltefunktion	Auf [≡⏺] dreimal drücken	[≡] dritte Zeile blinkt
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen Heizzonen unabhängig voneinander gestartet werden.
Die maximale Dauer des Warmhaltens beträgt 2 Stunden.

Brücken-Funktion

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

- **Brücken-Funktion ein:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pfanne-Auswahl	Stellen Sie eine große Pfanne auf die Bereiche	[0]
Brücke einschalten	Auf [⏺] drücken	[0] wird unten angezeigt und [⏺] erscheint
Leistung anpassen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

- **Brücken-Funktion Ausschalten**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Brücke ausschalten	Auf [⏺] drücken	[0] oder [H]

Grillfunktion

Diese Funktion ermöglicht die optimale Nutzung einer Grillplatte und den Einsatz entsprechender Leistungen.

- **Grillfunktion einschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Grillplatte Auswahl	Ein Grillplatte platzieren	[0]
Grillfunktion einschalten	Auf [⏺] drücken	[0] wird unten angezeigt und [⏺] erscheint
Leistung anpassen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] to [9]

- **Grillfunktion ausschalten:**

Betätigung

Grillfunktion ausschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken zu deaktivieren

Anzeige

[0] oder [H]

Chef-Funktion

Diese Funktion wechselt das Kochfeld in 3 großen Zonen.

Die Leistungsstufen für diese Kochzonen sind wie unten beschrieben für die erste Verwendung vordefiniert. Leistungsstufen, Brücken oder Warmhalten können geändert und für die nächste Verwendung der Funktion gespeichert werden.

- **Ein- und Ausschalten:**

Betätigung

Chef-Funktion einschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken

Anzeige

[3 und ]

[6 und ]

[9 und ]

Chef-Funktion ausschalten

Auf [] drücken

[0]

Zeitzähler

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange die Kochzone während des Kochvorgangs genutzt wird.

- **Zähler einschalten:**

Betätigung

Pfanne-Auswahl

Leistung anpassen

Zähler einschalten

Bedienfeld

Eine Pfanne platzieren

Auf dem "SLIDER" rutschen bis 7

Auf [] drücken für 3 Sekunden

Anzeige

[0]

[7]

[00], [01], [02]...Der Zähler wird gestartet

- **Zähler ausschalten:**

Betätigung

Zähler ausschalten

Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" rutschen bis 0
oder auf [] drücken

Anzeige

Zähler ausgeschaltet

Kindersicherung

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

- **Verriegelung aktivieren:**

Betätigung

Einschalten der Kochmulde

Verriegelung einschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken

Auf [] drücken

Anzeige

Zonensteuerungsleuchten sind an

[] ist voll beleuchtet

Das Kochfeld ist gesperrt, und es können keine Aktionen durchgeführt werden.

Wenn Kochprozesse aktiviert sind, laufen sie zwar noch, können aber nicht geändert werden.

- **Verriegelung deaktivieren:**

Betätigung

Verriegelung ausschalten

Bedienfeld

Auf [] drücken

Anzeige

[L] erscheint

[] ist gedimmt beleuchtet

Das Kochfeld kann wieder benutzt werden.

Funktion zur Unterstützung des Kochens (Cooking Support Function - CSF)

Das allgemeine Prinzip aller Cooking Support Function ist, dass die Induktivität eines ferromagnetischen Materials von seiner Temperatur abhängt. Das bedeutet, dass sich die Induktivität einer ferromagnetischen Pfanne während des Erhitzungsvorgangs messbar ändert. Diese Eigenschaft kann als Indikator für die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs genutzt werden, ohne dass zusätzliche Sensoren verwendet werden müssen. Sie ist jedoch kein absolutes Maß für die Temperatur

Die tatsächliche Leistung dieser Kochunterstützungsfunktion hängt in hohem Maße vom verwendeten Kochgeschirr und von bestimmten anderen Parametern ab:

- CSF arbeiten am genauesten mit Sandwich-Kochgeschirr aus Edelstahl.
 - CSF arbeiten ungenauer mit Kochgeschirr, das einen Aluminiumring enthält, oder mit Mehrweggeschirr.
 - CSF funktionieren nicht mit Gusseisen und Stahlkochgeschirr.
1. Für das Sieden, Dämpfen, Nudeln und Braten (CSF), einen Topf/Pfanne verwenden, der kälter als 40° ist, und eine Zone ohne Restwärme (kälter als 60°)
 2. Wenn die Waagschale von einer Zone in eine andere bewegt wird, folgen die aktivierten CSF-Einstellungen nicht.
 3. Wenn die Schale länger als 20 Sekunden angehoben wird, werden die aktivierten CSF-Einstellungen gelöscht.

Sie können mehrere CSF gleichzeitig in verschiedenen Bereichen anwenden.
Der CSF kann mit dem Timer oder Counter Timer ausgeführt werden.

Sieden (Boiling):

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch auf den Siedepunkt und schaltet dann auf die vorgewählte Leistungsstufe

Salz, Lebensmittel, Kalkstein oder andere Zutaten dürfen sich während des Sieden von CSF nicht im Topf befinden. Die Wasserhöhe im Topf muss zwischen 3 cm und 9 cm betragen.
Der Erhitzungsprozess kann mit oder ohne Deckel durchgeführt werden.

- **Aktivierung des Sieden CSF:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Zonensteuerungsleuchten sind an
Einschalten Sieden CSF	Auf [] drücken	[] Beleuchtung und Animation der Slider
Bereich auswählen	Drücken Sie den gewünschten Slider	[] angezeigt und Animation des Slider

Die gewählte Zone heizt sich auf und bringt das Wasser auf den Siedepunkt, wenn dieser erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Standardmäßig schaltet die ausgewählte Zone bei Erreichen des Siedepunkts auf Leistungsstufe 1, um Energie zu sparen.

Sie können diesen Parameter jederzeit mit dem Schieberegler ändern, wenn der Siedepunktsregler aktiviert ist.

- **Stoppen des Sieden CSF:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Stoppen des Sieden CSF	Drücken Sie [0] auf dem aktivierten Slider	[]

Dämpfen (Steaming):

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch auf den Siedepunkt und hält es dort, um eine gute Dampfmenge für Gemüse oder andere Lebensmittel zu gewährleisten.

Wenn das gesamte Wasser verdampft ist, wird die Leistungsstufe des aktivierten Dämpfen CSF ausgeschaltet.

Diese Funktion kann mit einem Topf mit geringer Wassermenge oder einem Dampftopf verwendet werden.

Das Gemüse oder andere Lebensmittel müssen sich mit mindestens 3 cm Wasser im Topf befinden, bevor das Dämpfen CSF aktiviert wird.

Der Topf muss einen Deckel haben.

- **Aktivierung des Dämpfen CSF:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Zonensteuerungsleuchten sind an
Einschalten Dämpfen CSF	Auf [] drücken	[] Beleuchtung und Animation der Slider
Bereich auswählen	Drücken Sie den gewünschten Slider	[5] angezeigt und Animation des Slider

Die gewählte Zone heizt sich auf und bringt das Wasser zum Siedepunkt.

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, wird der Siedevorgang standardmäßig aufrechterhalten, um eine bestimmte Dampfmenge zu erhalten.

Sie können die Dampfmenge jederzeit ändern, indem Sie die Leistungsstufe auf dem Slider von Dämpfen CSF ändern.

- **Stoppen des Dämpfen CSF:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Stoppen des Dämpfen CSF	Drücken Sie [0] auf dem aktivierten Slider	[0]

Nudeln (Pasta):

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch auf den Siedepunkt.

Nach dem Hinzufügen der Nudeln und des Salzes hält die Funktion den Siedepunkt, ohne dass das Wasser überläuft.

Salz, Lebensmittel, Kalk oder andere Zutaten dürfen sich während des Aufheizvorgangs nicht im Topf befinden.

Die Wasserhöhe im Topf muss zwischen 3 cm und 13 cm betragen.

Der Erhitzungsprozess kann mit oder ohne Deckel durchgeführt werden.

- **Aktivierung des Nudeln CSF:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Zonensteuerungsleuchten sind an
Einschalten Nudeln CSF	Auf [] drücken	[] Beleuchtung und Animation der Slider
Bereich auswählen	Drücken Sie den gewünschten Slider	[9] angezeigt und Animation des Slider

Die gewählte Zone heizt auf und bringt das Wasser zum Siedepunkt.

Wenn der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, der Deckel wird abgenommen, die Nudeln und ggf.

Salz werden hinzugefügt.

Bestätigen Sie, dass die Zutaten platziert wurden, indem Sie auf den blinkenden Slider drücken.

Der Zähler wird automatisch gestartet.

- **Stoppen des Nudeln CSF:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Stoppen des Nudeln CSF	Drücken Sie [0] auf dem aktivierten Slider	[0]

Braten (Frying):

Diese Funktion bringt die Pfanne automatisch auf die richtige Temperatur, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu braten.

Nach dem Einfüllen des Öls und der Lebensmittel hält die Funktion die richtige Temperatur, ohne die Lebensmittel anzubrennen.

Temperaturstufe	Anwendungsfälle
1	Butterschmalz, Omelett (ohne Kruste)
2	Schonendes Braten, z. B. von panierten Lebensmitteln, Bratkartoffeln
3	Gemüse (Paprika, Zwiebeln)
4	Gefrorene Kartoffeln - Rösti, Schnitzel
5	Pfannkuchen, tiefgekühlte Kartoffel-Rösti, Schnitzel, Speck
6	Gemüse (Paprika, Zwiebeln), Meeresfrüchte
7	Wurst, Speck
8	Starkes Anbraten (z. B. Steak)
9	Gefrorene Lebensmittel, Rinderfilet dämpfen

Während des Erhitzungsvorgangs dürfen sich kein Öl oder andere Zutaten in der Pfanne befinden.

- **Aktivierung des Braten CSF:**

Beispiel für das Braten von Lachs (Meeresfrüchte) bei Temperaturstufe 6:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Zonensteuerungsleuchten sind an
Einschalten Braten CSF	Auf [] drücken	[] Beleuchtung und Animation der Slider
Bereich auswählen	Drücken Sie den gewünschten Slider	[] angezeigt und Animation des Slider
Temperaturstufe wählen	Wählen Sie die powerstufe [6]	[] angezeigt und Animation des Slider

Die ausgewählte Zone heizt auf und bringt die Pfanne auf die richtige Temperatur.

Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, und Sie können das Öl und die Speisen einfüllen.

Bestätigen Sie, dass die Zutaten platziert wurden, indem Sie auf den blinkenden Schieberegler drücken.
Der Zähler wird automatisch gestartet.

- **Stoppen des Braten CSF:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Stoppen des Braten CSF	Drücken Sie [0] auf dem aktivierten Slider	[]

Temperatur halten (Holding temperature):

Diese Funktion hält automatisch die aktuelle Gartemperatur Ihrer Speisen aufrecht. Wenn neue (kalte) Speisen hinzukommen, wird die Leistung automatisch wieder auf die eingestellte Temperatur erhöht.

- **Aktivierung des Temperatur halten CSF:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten Temperatur halten CSF	Auf [] drücken	[] Beleuchtung und Animation der Slider
Bereich auswählen	Drücken Sie den gewünschten Slider	[] angezeigt und Animation des Slider

Die Temperatur der ausgewählten Zone wird analysiert, nach einer Weile bestätigt ein akustisches Signal, dass die Temperatur gehalten wird.

- **Stoppen des Temperatur halten CSF:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Stoppen des Temperatur halten CSF	Drücken Sie [0] auf dem aktivierten Slider	[]

Einstellungen Menü

Diese Funktion erlaubt es, das Kochfeld zu personalisieren.

- **Einstellungen Menü aktivieren:**

Betätigung

Einschalten der Kochmulde
In das Menü eingeben

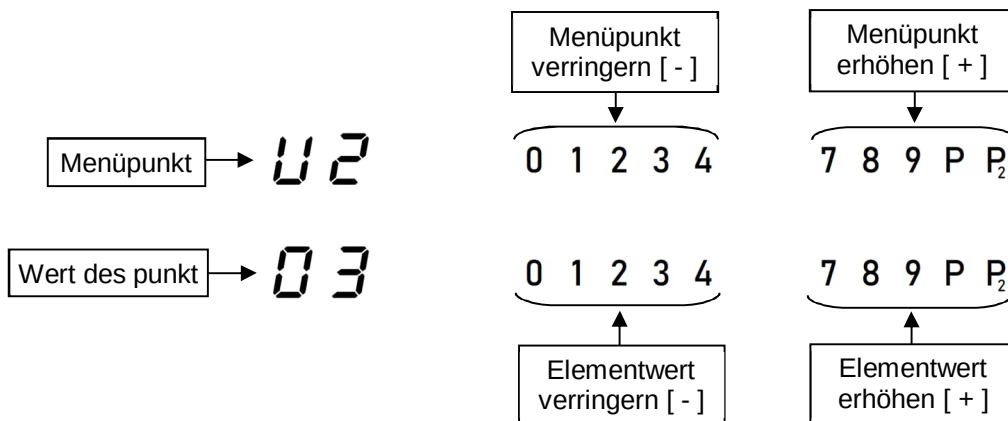
Bedienfeld

Auf [①] drücken
Auf [⚙] drücken

Anzeige

Zonensteuerungsleuchten sind an
Menüwerte werden angezeigt

Nun wird auf den beiden rechten "SLIDER" die Anzeige unten angezeigt:



Mit Hilfe des Ausschnitts der Schieberegler [-] und [+] kann der Benutzer in die verschiedenen Menü- und Auswahlpunkte navigieren.

Jeder Eintrag hat einen anderen Auswahlwert, der in der folgenden Tabelle beschrieben ist:

Punkt	Bezeichnung	Wert: Beschreibung
U2	Lautstärke für Tastentöne	0: Minimale Lautstärke ... 3: Maximale Lautstärke
U3	Lautstärke für Signaltöne	0: Minimale Lautstärke ... 3: Maximale Lautstärke
U6	Permanente Topferkennung	0: Permanente Topferkennung nicht aktiv 1: Permanente Topferkennung aktiv
U7	Signal für das Ende des Timers	0: Signalton für 120 Sekunden 1: Signalton für 20 Sekunden 2: Einzelner Signalton
U8	Leistungsbegrenzung	1.4: Leistung ist begrenzt auf 1.4kW 2.3: Leistung ist begrenzt auf 2.3kW 2.8: Leistung ist begrenzt auf 2.8kW 3.0: Leistung ist begrenzt auf 3.0kW 3.7: Leistung ist begrenzt auf 3.7kW 4.6: Leistung ist begrenzt auf 4.6kW 6.0: Leistung ist begrenzt auf 6.0kW 7.4: Leistung ist begrenzt auf 7.4kW 9.0: Leistung ist begrenzt auf 9.0kW
U12	Verbindungsmodus mit Haube	0: Pairing mode nicht aktiv 1: Pairing mode aktiv

Um die neuen Einstellungen zu bestätigen, drücken Sie die Taste [①] 3 Sekunden lang.

Um das Menü abubrechen und zu verlassen, drücken Sie die Taste [⚙] 3 Sekunden lang.

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer rostfreier Stahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

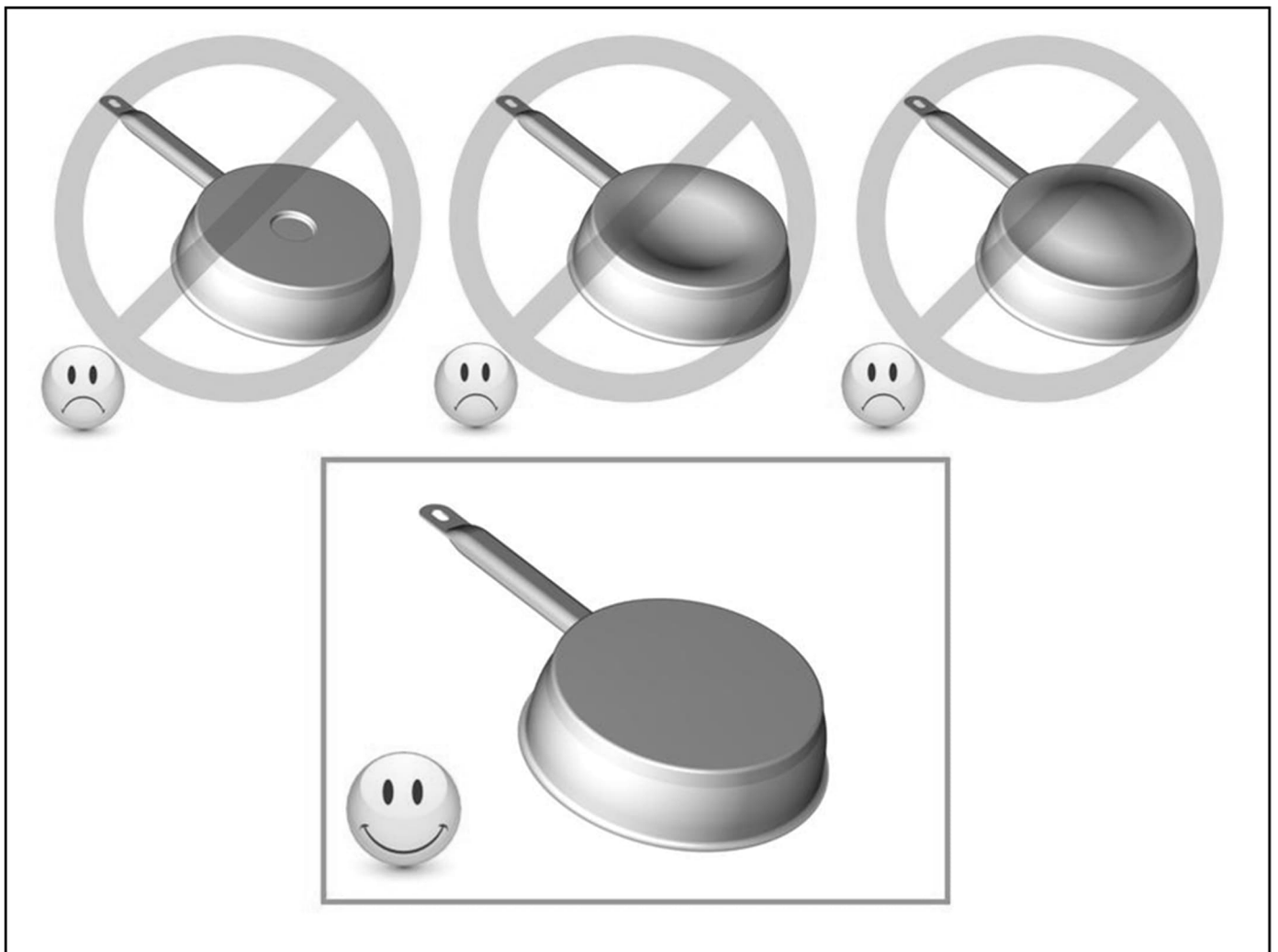
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte mit Induktion kompatibel sind.

So prüfen Sie, ob die Pfannen kompatibel sind:

- Geben Sie etwas Wasser in eine Pfanne, die Sie auf eine Induktionskochstelle der Stufe [9] stellen, das Wasser muss sich innerhalb weniger Sekunden erhitzen.
- Ein Magnet bleibt am Boden der Pfanne haften.

Bestimmte Pfannen können Geräusche machen, wenn sie auf eine Induktionskochstelle gestellt werden. Dieses Geräusch bedeutet keinen Defekt des Geräts und hat keinen Einfluss auf den Kochvorgang.



Geschirrgrösse

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmass bis zu einer gewissen Grenze an.

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

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

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P und P2	Kochen	Grosse Wassermengen

EINSCHALTEN DER HAUBE

BLAUPUNKT MULTICONTROL

- Auswahl des Hauptmenüs

Nach Einschalten der Haube [] drücken

- **Menüpunkt „U12“ wählen**

Wählen Sie mit dem „Schieberegler“ die Option „U12“. Auf dem Display werden 0 und 1 als verfügbare Optionen angezeigt.

0 ist die Standardeinstellung und bedeutet, dass die Verbindung deaktiviert ist.

Setzen Sie den Parameter „U12“ auf 1, um den Kopplungsprozess zu starten.

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Einstellung zu speichern und den Kopplungsvorgang zu beenden. Die Bluetooth-Verbindung wechselt vom Pairing-Modus in den normalen Modus.

Haubenbeleuchtung ein-/ausschalten

Mit dieser Funktion schalten Sie die Haubenbeleuchtung ein oder aus.

Die Haubenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

Aktion	Control Panel	Display
Licht Einschalten	Taste () drücken	Licht an
Licht Ausschalten	Taste () drücken	Licht aus

Auswahl der Betriebsart der Haube

Für die Haube stehen drei Betriebsarten zur Verfügung:

Manueller Betrieb: Manuelle Einstellung der Lüftungsintensität vom Kochfeld aus.

Halbautomatischer Betrieb: Die Belüftung beginnt automatisch auf einer festgelegten Zwischenstufe, sobald eine Kochzone aktiviert wird (Mindeststufe, wenn keine Pfannen erkannt werden). Die Lüftung wird ausgeschaltet, wenn die Kochzonen oder das Kochfeld ausgeschaltet werden (wenn der Lüftungstimer nicht aktiviert ist).

Automatikbetrieb: Die Intensität der Belüftung passt sich automatisch an die Stufen der Kochzonen an.

Beim Einschalten des Kochfelds wird der zuletzt vor dem Ausschalten gewählte Modus aktiviert.

Aktion	Control Panel	Display
Kochfeld einschalten	Press [] for 2 sec.	[]
Semi- Automatik zu Automatik	Press []	[]
Automatik zu Manuell	Press []	[]
Manuell zu Halbautomatik	Press []	[]

Einstellung der Lüftungsleistung

Die Lüftungsgeschwindigkeit kann im manuellen und halbautomatischen Modus eingestellt werden. Wird eine Einstellung im automatischen Modus vorgenommen, schaltet der Verwaltungsmodus auf den manuellen Modus um.

Aktion	Control Panel	Display
Lüfterleistung erhöhen	Drücke (+)	Lüfterleistung erhöht sich
Lüfterleistung reduzieren	Drücke (-)	Lüfterleistung reduziert sich
Lüfter ausschalten	Drücke (-) für 3 Sekunden	Lüfter schaltet sich aus

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion erhöht die Lüftungsleistung. Wenn die Funktion aktiviert ist, arbeitet die Lüftung 6 Minuten lang mit einer deutlich höheren Leistung. Der Booster wird z. B. zur Entlüftung großer Dampfmengen verwendet.

Aktion	Control Panel	Display
Lüfter Boost Funktion	Drücke (+) für 3 Sekunden	Lüfterleistung erhöht sich auf Booster Stufe

Die Booster-Funktion kann manuell gestoppt werden, indem die Beatmung angehalten oder die Lüftungsgeschwindigkeit.

Standard-Geschwindigkeitseinstellung im halbautomatischen Modus

Der Standardwert ist die Geschwindigkeitsstufe „2“ im halbautomatischen Betrieb und kann angepasst werden, wenn er innerhalb von 5 Sekunden nach dem Start der Belüftung manuell auf der gewählten Kochzone geändert wird.

Aktion	Control Panel	Display
Kochfeld einschalten	Drücke () für 2 Sekunden	Slider schaltet sich ein
Kochzone auswählen	Topf auf Kochzone platzieren	(0)
Leistungsstufe auswählen	Auswahl über Slider	Leistungsstufe auswählen
Halbautomatischen Modus wählen	Drücke ()	()
Lüftergeschwindigkeit auswählen	Drücke (-) oder (+)	Geschwindigkeit kann zwischen 1, 2 oder 3 gewählt werden.
Lüfter ausschalten	Drücke ()	

Timer für die Lüftung

Ihre Dunstabzugshaube verfügt über eine zeitgesteuerte Abschaltfunktion, die es Ihnen ermöglicht, die Lüftung 10 Minuten vor dem Ausschalten. Diese Funktion ist besonders nützlich, um Dämpfe und Gerüche nach dem Kochen.

Einschalten des Lüftungstimers:

Aktion	Control Panel	Display
Wählen Sie die Zeitschaltuhr für die Haube	Drücke (⏸)	(⏸) wird für 10 Minuten angezeigt

Ausschalten des Lüftungstimers:

Aktion	Control Panel	Display
Wählen Sie die Zeitschaltuhr für die Haube	Drücke (⏸)	(⏸) verschwindet

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U]:

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

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das elektronische System ist defekt.
- Trennen Sie das Kochfeld ab und schließen Sie es wieder an

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.

- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

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

In der Anzeige erscheint [L]:

- Finden Sie im Kapitel "Kindersicherung".

In der Anzeige erscheint [-] or [=] or [÷]:

- Finden Sie im Kapitel "Warmhaltefunktionen".

In der Anzeige erscheint [II]:

- Finden Sie im Kapitel "Pause Funktion".

In der Anzeige erscheint [] or [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit bedeckt die Steuertasten. Das Symbol verschwindet, sobald die Taste losgelassen oder gereinigt wird.

In der Anzeige erscheint [E2]:

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

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteinlass des Ventilators ist verstopft, lassen Sie ihn frei.

In der Anzeige erscheint [U400]:

- Das Kochfeld ist nicht an das Netzwerk angeschlossen. Überprüfen Sie die Verbindung und schließen Sie das Kochfeld wieder an.

In der Anzeige erscheint [EC (Er63)]:

- Schalten Sie die Kochzone aus, nehmen Sie das Kochgeschirr heraus und lassen Sie das Kochgerät abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

In der Anzeige erscheint [EC (Er64)]:

- Schalten Sie die Kochzone aus, nehmen Sie das Kochgeschirr heraus und lassen Sie das Kochgerät abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Wenn eines der oben genannten Symbole weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

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



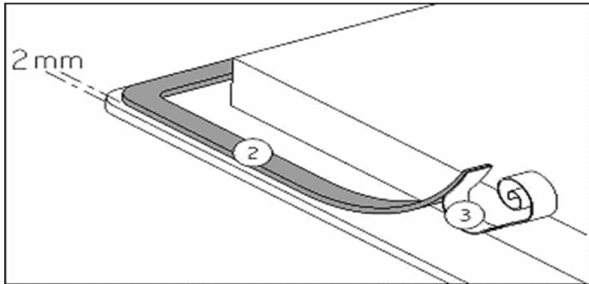
MONTAGEHINWEISE

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

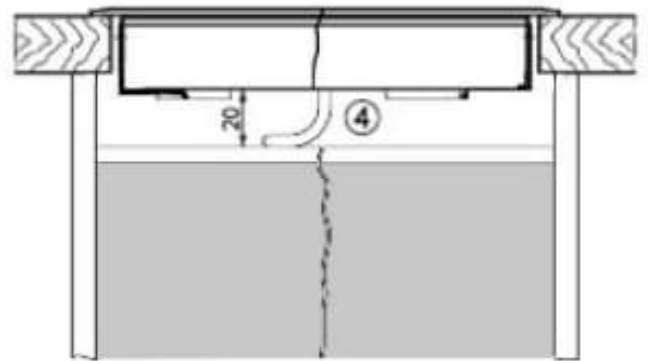
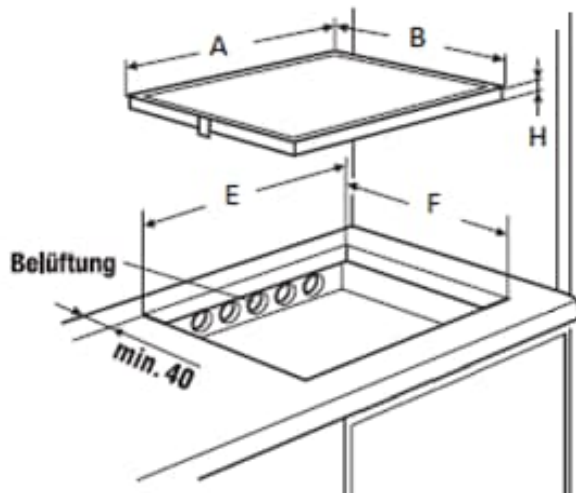
Dichtung Einbau:

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gehäuse.

Seine Installation muss sorgfältig und in Übereinstimmung mit der folgenden Zeichnung durchgeführt werden.



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



Einbau :

• Einfüßdimensionen:

	A	A bündig	B	B bündig	E	F	H
5II86250	780 mm	786 mm	520 mm	526 mm	750 mm	490 mm	51 mm

- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.

- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

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

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Stromversorgung von 220-240 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schliessen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N 2 Phases	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 3 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfelds:

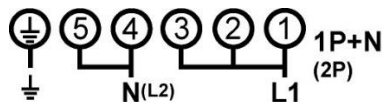
Einrichten der Konfigurationen:

Für die verschiedenen Anschlussarten verwenden Sie die Messingbrücken, die sich in der Box neben dem Terminal befinden.

Einphasig 220-240V~ 1P+N / 2P:

Bringen Sie die erste Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 an, die zweite Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3, dann die dritte Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5.

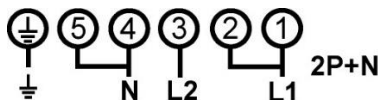
Schließen Sie die Erde an die Klemme "Erde", den Nullleiter N an eine der Klemmen 4 oder 5 und die Phase L an eine der Klemmen 1, 2 oder 3 an.



Zweiphasig 400V~ 2P+N:

Legen Sie die erste Brücke zwischen die Klemmen 1 und 2, dann die zweite Brücke zwischen die Klemmen 4 und 5.

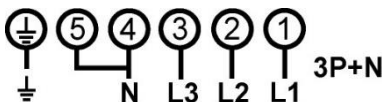
Schließen Sie die Erde an die Klemme "Erde", den Nullleiter N an eine der Klemmen 4 oder 5, die Phase L1 an eine der Klemmen 1 oder 2 und die Phase L2 an die Klemme 3 an.



Dreiphasig 400V~ 3P+N:

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.

Schließen Sie die Erde an die Klemme "Erde", den Nullleiter N an eine der Klemmen 4 oder 5, die Phase L1 an die Klemme 1, die Phase L2 an die Klemme 2 und die Phase L3 an die Klemme 3 an.



Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.
4 Wochen nach der Installation müssen die Schrauben in der Klemmenleiste wieder angezogen werden.

Wir können nicht für Vorfälle verantwortlich gemacht werden, die auf einen falschen Anschluss zurückzuführen sind oder die durch die Verwendung eines nicht geerdeten oder mit einem fehlerhaften Erdungsanschluss versehenen Geräts entstehen könnten.

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SUMMARY	2
SAFETY.....	4
PRECAUTIONS BEFORE USING	4
USING THE APPLIANCE.....	4
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	5
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	6
OTHER PRECAUTIONS	6
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	7
TECHNICAL CHARACTERISTICS	7
CONTROL PANEL	8
USE OF THE APPLIANCE	10
DISPLAY	10
VENTILATION	10
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	11
BEFORE THE FIRST USE	11
INDUCTION PRINCIPLE.....	11
SENSITIVE TOUCH	11
POWER SELECTION ZONE "SLIDER"	11
STARTING-UP	12
PAN DETECTION	12
POT MOVE	12
RESIDUAL HEAT INDICATION	13
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION	13
POWER MANAGEMENT	13
AUTOMATIC COOKING	14
TIMER	14
EGG TIMER FUNCTION	15
PAUSE FUNCTION.....	16
RECALL FUNCTION.....	16
KEEP-WARM FUNCTION	16
BRIDGE FUNCTION.....	17
GRILL FUNCTION	17
CHEF FUNCTION.....	17
TIME COUNTER	18
CHILDLOCK FUNCTION	18
COOKING SUPPORT FUNCTION (CSF).....	19
COOKING ADVICE	25
PAN QUALITY	25
PAN DIMENSION	25
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	26

STARTING UP THE HOOD	26
BLAUPUNKT MULTI CONTROL – UNIQUE CONNECTION BETWEEN HOB AND HOOD	26
SWITCHING HOOD LIGHTING ON/OFF.....	26
SELECTING HOOD MANAGEMENT MODE	26
SETTING THE VENTILATION POWER.....	27
BOOSTER FUNCTION	27
DEFAULT SPEED SETTING IN SEMI-AUTOMATIC MODE	27
VENTILATION TIMER	28
MAINTENANCE AND CLEANING	28
ENVIRONMENT PRESERVATION.....	28
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	29
INSTALLATION INSTRUCTIONS	30
ELECTRICAL CONNECTION.....	31

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial, or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general, do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt, or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enameled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials, or aluminum sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.

- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after-sale service.

Other precautions

- Note sure that the container pan is always centered on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminum or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY
INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC
COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.
IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE
HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO
THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

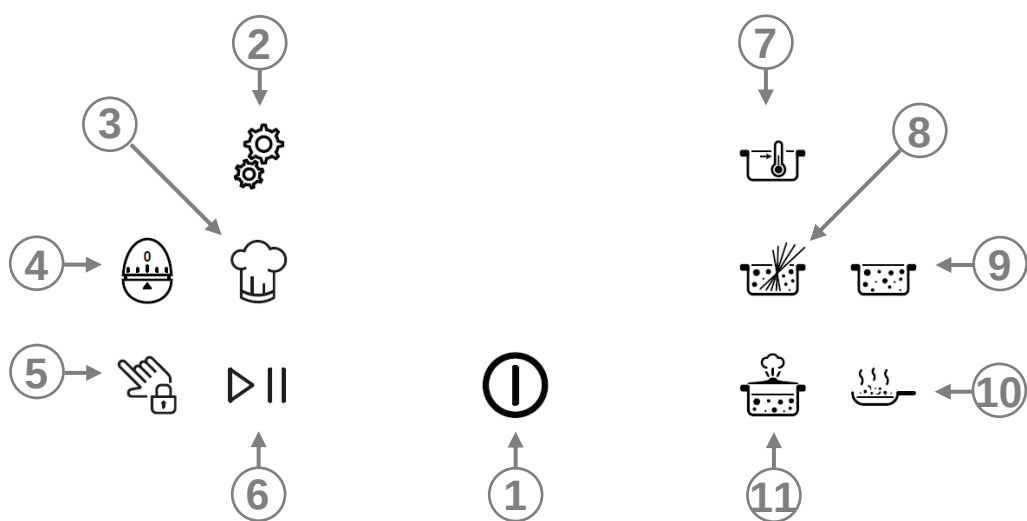
Type	5II86250
Total power	11100 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	166,1 Wh/kg
Front left heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC _{cw} **	169,9 Wh/kg
Rear left heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{cw} **	158,5 Wh/kg
Rear right heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	170 Wh/kg
Front right heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	170 Wh/kg
Rear middle heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC _{cw} **	169,9 Wh/kg
Front middle heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{cw} **	158,5 Wh/kg

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

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

Control panel

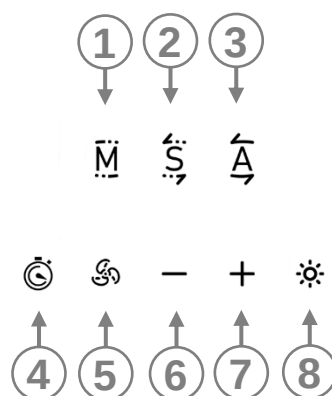
General panel



N°	Key	Detail
1	On / Off	Start-up / switch off the hob
2	Setting	Settings menu
3	Chef	Chef function
4	Egg timer	Independent timer
5	Child lock	Control panel locking
6	Pause / recall	Pause / recall function
7	Hold*	Temperature holding *
8	Pasta*	Pasta function*
9	Boiling*	Boiling function*
10	Fry*	Frying function*
11	Steam*	Steaming function*

*CSF = Cooking Support Functions

Hood panel

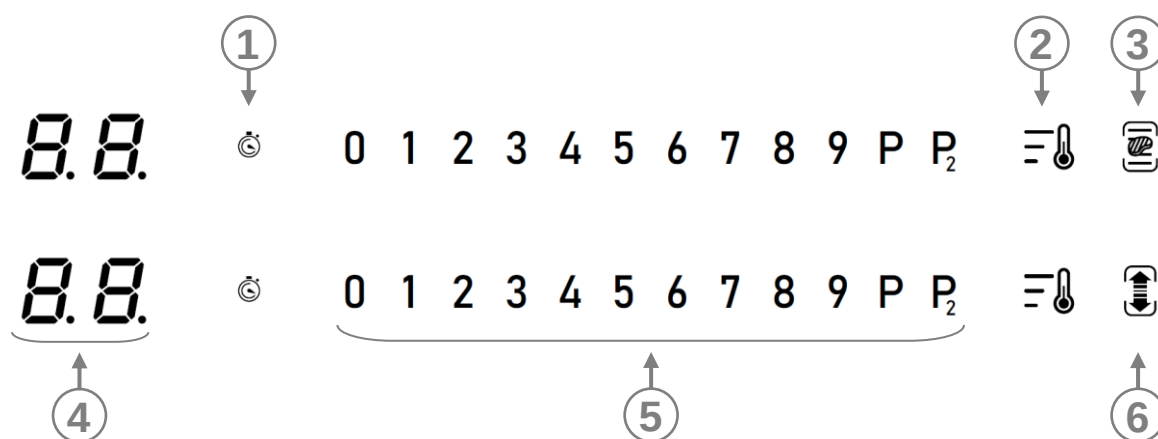


1	Manual hood	Display for manual hood mode
2	Semi-automatic hood	Display for semi-automatic hood mode
3	Automatic hood	Display for automatic hood mode
4	Hood timer	Set a timer for the ventilation
5	Hood mode	Hood modes management
6	Hood [-]	Decrease ventilation power
7	Hood [+]	Increase ventilation power
8	Hood light	Hood light on / off

*See chapter "Startup the hood" to activate the connection between the hob and the hood.

**The hood control panel shown above is only available from the moment you make the connection between the hob and the hood.

Zone panel



N°	Key	Detail
1	Timer / Time counter	Timer and time counter function
2	Keep-warm	Keep-warm function
3	Grill	Grill function
4	Power / timer display	Display for power selection and timer
5	Slider	Power selection zone and timer setting zone
6	Bridge	Combines two cooking zones in one

USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The cooking zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
U	No pan detection	No pan or inadequate pan
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E / E-	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The cooking zone is hot
- / = / +	Keep warm	Maintain automatically at approximately 44, 70 and 94°C
P	Booster	The Booster is activated
P2	Double Booster	The Double Booster is activated
L	Locking	The control panel is locked
	Pause	The hob is in pause
bo	Boiling (CSF*)	The Boiling function is activated
St	Steaming (CSF*)	The Steaming function is activated
PA	Pasta (CSF*)	The Pasta function is activated
Fr	Frying (CSF*)	The Frying function is activated
Ho	Holding (CSF*)	The Temperature Holding function is activated

*CSF = Cooking Support Functions

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent. This may cause blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

Induction coils are located under the cooking area. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the cooking zone.

Of course, the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware, ...

The induction cooking zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the cooking zone diameter. If the pan is not suitable to the induction hob it wouldn't be displayed on the screen, or the display will show [].

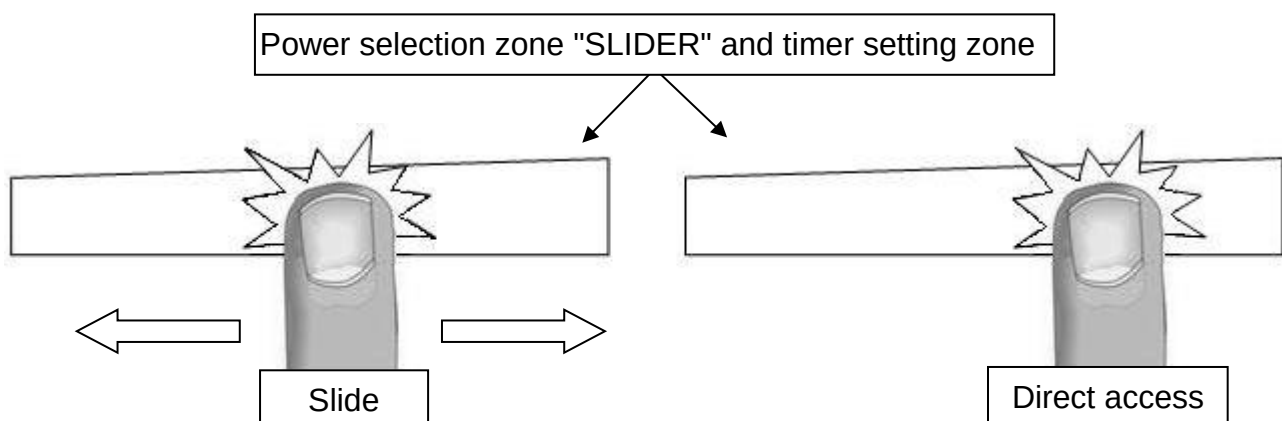
Sensitive touch

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

For normal use, press only one key at any time.

Power selection zone "SLIDER"

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start-up / switch off the hob:**

Action	Control panel	Display
To start	Press key [①] during 2 sec.	Slider animation
To stop	Press key [①] during 2 sec.	The display is switched off or shows [H]

When the hob is switched on: Settings menu, Childlock, Chef and Egg-timer functions are directly available.

- **Start-up / switch off a cooking process:**

Action	Control panel	Display
Pan selection	Place a pan	[0]
Increase power level	Slide on the "SLIDER" to the right	[1] to [9] / [P] / [P2]
Decrease power level	Slide on the "SLIDER" to the left	[9] to [1]
Switch OFF	Slide on the "SLIDER" to the left until [0]	[0] or [H]

The power level can be set from 0 to P2, with half power level (e.g. [7.5]).

If no further action is made, the hob switches off after approx. 20 seconds for safety reasons.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the cooking zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows []. This symbol disappears when a pan is placed on the cooking zone.
- If the pan is removed from the cooking zone the operation is stopped. The display shows []. The symbol [] disappears when the pan is put back on the cooking zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [] active.

Pot move

This is an intelligent hob with automatic pan detection. When you place a pan on a zone, the corresponding slider lights up and you can start the cooking process by selecting a power level and a timer, for example. By moving the pan to another cooking zone, all the parameters will follow without any intervention.

Be careful to only move one pan at a time.

Residual heat indication

After the switch off of a cooking zone or the complete stop of the hob, the cooking zones are still hot and indicates

[**H**] on the display.

The symbol [**H**] disappears when the cooking zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the cooking zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster and Double Booster function

The Booster function [**P**] and the Double Booster function [**P2**] add a boost of power to the selected cooking zone.

If this function is activated the cooking zones work for 15 minutes with an ultra-high power.

Booster is useful for example to heat up rapidly big quantities of water, like rice, pasta or noodles.

- **Start-up / Stop the Booster function:**

Action	Control panel	Display
Select the cooking zone	Place a pan	[0]
Start-up the Booster	Slide to [P] of the "SLIDER"	[P]
Switch off the Booster	Slide on the "SLIDER" to the left	[9] to [!]

- **Start-up / Stop the Double Booster function:**

Action	Control panel	Display
Select the cooking zone	Place a pan	[0]
Start-up the Booster	Slide to [P2] of the "SLIDER"	[P2]
Switch off the Booster	Slide on the "SLIDER" to the left	[9] to [!]

Power management

The total hob is equipped with maximum overall power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all selected "Boosters" to equalize the power available to each element.

The display flashes [**P**] for a few seconds and then indicates the maximum power level allowed:

<u>Cooking zone selected</u>	<u>The other cooking zone:</u>
[P2] is displayed	The second vertical cooking zone decreases to 5
[P] is displayed	The second vertical cooking zone decreases to 8

Automatic Cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking function. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then automatically reduces its power to the pre-selected level.

- **Start-up:**

Action	Control panel	Display
Pan selection	Place a pan	[0]
Select the power level (example: power level 7)	Slide on the "SLIDER" to the right until [7] and stay pressed during 3 sec.	[7] is blinking with [P]

- **Switching off the automatic cooking:**

Action	Control panel	Display
Change power level selection	Slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[1] to [9] / [P] / [P2]

Timer

The timer can be used simultaneous with all cooking zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each cooking zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

Example for 16 minutes at power 7:

Action	Control panel	Display
Pan selection	Place a pan	[0]
Select the power level	Slide on the "SLIDER" to the right until [7]	[7]
Select the Timer	Press the key [⏸]	[7:00] [-]
Set the tens	Slide on the "SLIDER" to [1]	[7:10] [-]
Validate the tens	Press the key [⏸] or wait 5 seconds	[7:10] [7:00]
Set the units	Slide on the "SLIDER" to [6]	[7:16] [7:00]
Validate the timer	Press the key [⏸] or wait 5 seconds	[7:16] [7:00]

[7:16] The display is blinking.

A dot-shaped LED in the lower right-hand corner of the 7-segment display indicates that a timer is set on the cooking zone.

The timer will always be displayed when active, replacing the power level display, which can be checked directly on the slider.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7:

Action	Control panel	Display
Select "Timer"	Press the key []	[] [3]
Set the tens	Slide on the "SLIDER" to [0]	[] [3]
Validate the tens	Press the key [] or wait 5 seconds	[0] []
Set the units	Slide on the "SLIDER" to [0]	[0] []
Validate the timer	Press the key [] or wait 5 seconds	[00]

[] *The display is blinking.*

The time is stopped, and the cooking continues.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and flashing, press the [] key or remove the pan from the cooking zone.

Egg timer function

This timer is independent of the cooking zones. The egg timer can only be set by using the front left slider.

Example for 29 minutes:

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key []	Zone control lights are on
Select "Egg-timer"	Press the key []	[] [-], displayed on front left zone
Set the tens	Slide on the "SLIDER" to [2]	[] [-]
Validate the tens	Press the key [] or wait 5 seconds	[2] []
Set the units	Slide on the "SLIDER" to [9]	[2] []
Validate the timer	Press the key [] or wait 5 seconds	[] 29]

[] *The display is blinking.*

A dot-shaped LED in the top left corner of the 7-segment display indicates that a timer is set on the cooking zone.

The timer will always be displayed when active, replacing the power level display, which can be checked directly on the slider.

As soon as the selected time is finished the timer display will blink [00] and a sound will be heard.

To stop the sound and the blinking, press the Egg timer key []. The hob switches off or continues cooking.

Pause function

This function temporarily sets all the hob's cooking functions to power level 1 and pauses the various timers; pressing it again resumes the previous settings.

- **Start-up/stop the pause function:**

Action	Control panel	Display
Engage Pause	Press key [▷] for 2 sec.	[!!] on cooking zone display
Stop Pause	Press key [▷] for 1 sec.	Previous setting on display

Recall Function

After switching off the hob [Ⓢ], the last settings can be recalled within 10 seconds of switching it back on.

Which includes:

- Cooking stages of all cooking zones (Power)
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [Ⓢ]
- Press key [▷||] within 10 seconds

The previous settings are again active.

Keep-warm Function

This function allows the cooktop to reach and maintain automatically a temperature of approximately at 44, 70 and 94°C.

This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function “Keep warm”:**

Action	Control panel	Display
Pan selection	Place a pan	[0]
44°C to engage	Press once on key [≡Ⓢ]	[≡-≡]
70°C to engage	Press twice on key [≡Ⓢ]	[≡≡-≡]
94°C to engage	Press three times on key [≡Ⓢ]	[≡≡≡-≡]
To stop	Press again on key [≡Ⓢ] or change cooking level with the “SLIDER”	[0] to [9] or [H]

[≡-≡] *The active line is blinking.*

This function can be started independently on all the cooking zones.
The maximum duration of “keeping warm” is 2 hours.

Bridge function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone.

- **Start-up the Bridge function:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Place a big pan on the zones	[0]
Engage the Bridge function	Press key []	[0] is displayed on both sliders and [] is lit
Adjust power	Slide on the "SLIDER" to the right	[0] to [9]

- **Stop the Bridge function:**

Action	Control panel	Display
Stop the Bridge function	Press key [] to deactivate the function	[0] or [H]

Grill function

This function allows the optimal use of a grill plate and using appropriate powers to not overheat.

- **Start-up the Grill function:**

Action	Control panel	Display
Grill plate selection	Place a grill plate on the zones	[0]
Engage the Grill function	Press key []	[0] is displayed on both sliders and [] is lit
Adjust power	Slide on the "SLIDER" to the right	[0] to [9]

- **Stop the Grill function:**

Action	Control panel	Display
Stop the Grill function	Press key [] to deactivate the function	[0] or [H]

Chef function

This function changes the hob in 3 big zones.

The power levels for these cooking zones are predefined as described below for the first use. Power levels, bridges or keep warm can be changed and saved for the next use of the function.

- **Start-up/stop the pause function:**

Action	Control panel	Display
Engage the Chef function	Press []	[3] and [] [6] and [] [9] and []
Stop the Chef function	Press []	[0]

Time counter

This function lets you know how long the cooking zone will be used during the cooking process.

- **Activate the counter:**

Action	Control panel	Display
Pan selection	Place a pan	[0]
Select the power level	Slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Start counter	Press 3 sec. the timer key []	[00], [01], [02]... The counter is started

- **Deactivate the counter:**

Action	Control panel	Display
Stop the counter	Press 3 sec. one the timer key []	Counter deactivated

Childlock function

To prevent the hob from being switched on unintentionally, e.g. by a child, the control panel (with the exception of the key []) can be locked.

No cooking zone must be activated to select this function.

- **Activation of the Childlock:**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key []	Slider animation
Engage Childlock	Press 3 sec. on the lock key []	[] appears on cooking zones display [] is full illuminated

The hob is locked, and no action can be done.

- **Deactivation of the Childlock:**

Action	Control panel	Display
Deactivate Childlock	Press 3 sec. on the lock key []	[]

The hob is unlocked.

Cooking Support Function (CSF)

The general principle of all Cooking Support Function is that the inductance of a ferromagnetic material depends on its temperature. This means that the inductance of a ferromagnetic pan changes measurably during the heating process. This property can be used as an indication of the temperature on the bottom of the cookware without using additional sensors. However, it is not an absolute measure of temperature.

The actual performance of these cooking support function is highly dependent on the cooking utensil used and on certain other parameters:

- CSF are working most accurate with stainless steel sandwich cookware.
 - CSF are working less-accurate with cookware that contains an aluminum-ring or multiply cookware.
 - CSF are not recommended with cast iron and steel cookware.
1. For Boiling, Steaming, Pasta & Frying CSF, make sure to use a pot/pan colder than 40° and a zone without residual heat (colder than 60°)
 2. If the pan is moved from one zone to another, the activated CSF settings will not follow.
 3. If the pan is lift for more than 20 seconds, the activated CSF settings will be canceled.

You can use several CSF on different areas at the same time.
The CSF can be executed with the Timer or Counter Timer.

Boiling:

This function automatically brings the water to boiling point and then switches to the pre-selected power level.

Salt, food, limestone or other ingredients must not be inside the pan during the boiling CSF.
The water height inside the pot must be between 3 cm and 9 cm.
The heat up process may be done with or without a lid.

• **Activation of the Boiling CSF:**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key []	Slider animation
Activate Boiling CSF	Press key []	[] illuminated and animation of sliders
Select area	Press the desired slider	[] indicated and animation of the slider

The selected zone will heat-up and bring the water to the boiling point, when it is reached, an acoustic signal is emitted.

By default, once the boiling point is reached, the selected zone switches to power level 1 to save energy.

You can change this parameter at any moment on the slider when the Boiling CSF is activated.

• **Stop the Boiling CSF:**

Action	Control panel	Display
Stop the Boiling CSF	Press [0] on the activated slider	[]

Steaming:

This function automatically brings the water to boiling point and holds it there to provide a good amount of steam for vegetables or other foods.

If all the water has evaporated, the power level of the activated Steaming CSF is switched off.

This function can be used with a pot containing a small amount of water or a steam pot. The vegetables or other food must be in the pot with at least 3 cm of water before the CSF steaming is activated.

The pot must have a lid.

- **Activation of the Steaming CSF:**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key [①]	Slider animation
Activate Steaming CSF	Press key []	[] illuminated and animation of sliders
Select area	Press the desired slider	[5 ~~6~~] indicated and animation of the slider

The selected zone will heat-up and bring the water to the boiling point.

By default, once the boiling point is reached, the boiling will be held to keep a certain amount of steam.

You can change the amount of steam at any time by changing the power level on the slider of Steaming CSF.

- **Stop the Steaming CSF:**

Action	Control panel	Display
Stop the Steaming CSF	Press [0] on the activated slider	[0]

Pasta:

This function automatically brings the water to boiling point.

After adding the pasta and salt, the function will maintain the boiling point without overflowing the water.

Salt, food, limestone or other ingredients must not be inside the pan during the heat up process. The water height inside the pot must be between 3 cm and 13 cm.

The heat up process may be done with or without a lid.

- **Activation of the Pasta CSF:**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key []	Slider animation
Activate Pasta CSF	Press key []	[] illuminated and animation of sliders
Select area	Press the desired slider	[<i>PR</i>] indicated and animation of the slider

The selected zone will heat-up and bring the water to the boiling point.

When the boiling point is reached, an acoustic signal is emitted, remove the lid, add the pasta and salt if necessary.

Confirm that the ingredients have been placed by pressing the flashing slider.

The counter timer will automatically start.

- **Stop the Pasta CSF:**

Action	Control panel	Display
Stop the Pasta CSF	Press [0] on the activated slider	[0]

Frying:

This function automatically brings the pan to the right temperature for frying different types of food.

After adding the oil and food, the function maintains the right temperature without burning the food.

Temperature level	Use cases
1	Melting butter, omelet (without crust)
2	Gently frying, e.g., breaded food, fried potatoes
3	Vegetables (peppers, onions)
4	Frozen potato-rösti, Schnitzel
5	Pancakes, frozen potato-rösti, Schnitzel, bacon
6	Vegetables (peppers, onions), sea food
7	Sausage, bacon
8	Strong frying (e. g. steak)
9	Steam frozen food, beef fillet

Oil or other ingredients must not be inside the pan during the heat up process.

- **Activation of the Frying CSF:**

Example for frying salmon (sea food) at temperature level 6:

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key []	Slider animation
Activate Frying CSF	Press key []	[] illuminated and animation of sliders
Select area	Press the desired slider	[] indicated and animation of the slider
Select area	Press the power [6] on the slider	[] indicated and animation of the slider

The selected zone will heat-up and bring the pan to the right temperature.

When the right temperature is reached, an acoustic signal is emitted, add the oil and the food.

Confirm that the ingredients have been placed by pressing the flashing slider.

The counter timer will automatically start.

- **Stop the Frying CSF:**

Action	Control panel	Display
Stop the Frying CSF	Press [0] on the activated slider	[0]

Temperature holding:

This function automatically maintains the current cooking temperature of your food, if new (cold) food is added, the power will automatically increase to the set temperature again.

- **Activation of the Temperature holding CSF:**

Action	Control panel	Display
Activate Temperature holding CSF	Press key []	[] illuminated and animation of sliders
Select area	Press the desired slider	[<i>H0</i>] indicated and animation of the slider

The temperature of the selected zone will be analysed, after a while an acoustic signal confirm that the temperature is hold.

- **Stop the Temperature holding CSF:**

Action	Control panel	Display
Stop the Temperature holding CSF	Press [0] on the activated slider	[0]

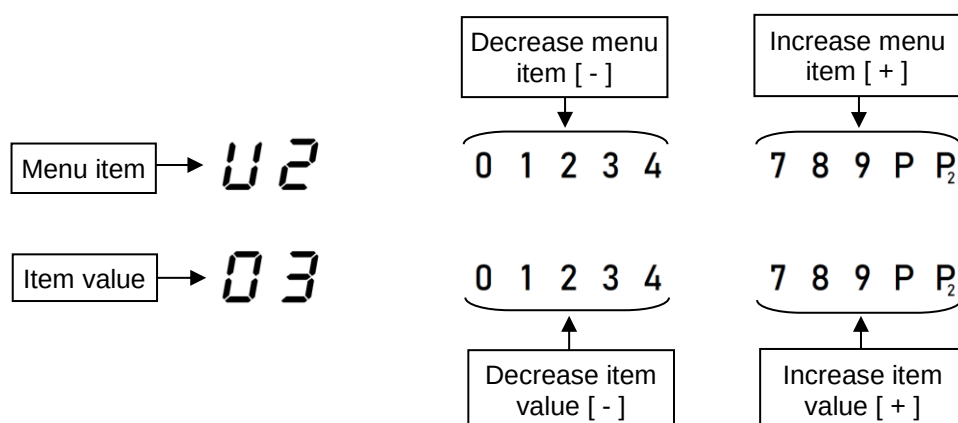
Settings menu:

This function allows to personalize the cooktop.

- **Activate the Menu:**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press key []	Slider animation
Enter on the Menu	Press key []	Menu values are displayed

Now is displayed on the two right sliders the display below:



By using the section of slider [-] and [+], the user can navigate into the different menu and selection item.

Each item has different selecting value described in the below table:

Item	Designation	Value: Description
U2	Volume for key tones	0: Minimum volume ... 3: Maximum volume
U3	Volume for signal tones	0: Minimum volume ... 3: Maximum volume
U6	Permanent pot detection	0: Permanent pot detection not active 1: Permanent pot detection active
U7	Signal for end of timer	0: Signal tone for 120 seconds 1: Signal tone for 20 seconds 2: Single signal tone
U8	Power limitation	- - : No power limits 1.4: Power is limited to 1.4kW 2.3: Power is limited to 2.3kW 2.8: Power is limited to 2.8kW 3.0: Power is limited to 3.0kW 3.7: Power is limited to 3.7kW 4.6: Power is limited to 4.6kW 6.0: Power is limited to 6.0kW 7.4: Power is limited to 7.4kW 9.0: Power is limited to 9.0kW
U12	Hood connexion	0: Pairing mode not active 1: Pairing mode active <i>*See chapter "Starting up the hood"</i>

To validate the new settings, press key [] for 3 seconds.

To abort and exit the menu, press key [].

COOKING ADVICE

Pan quality

Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

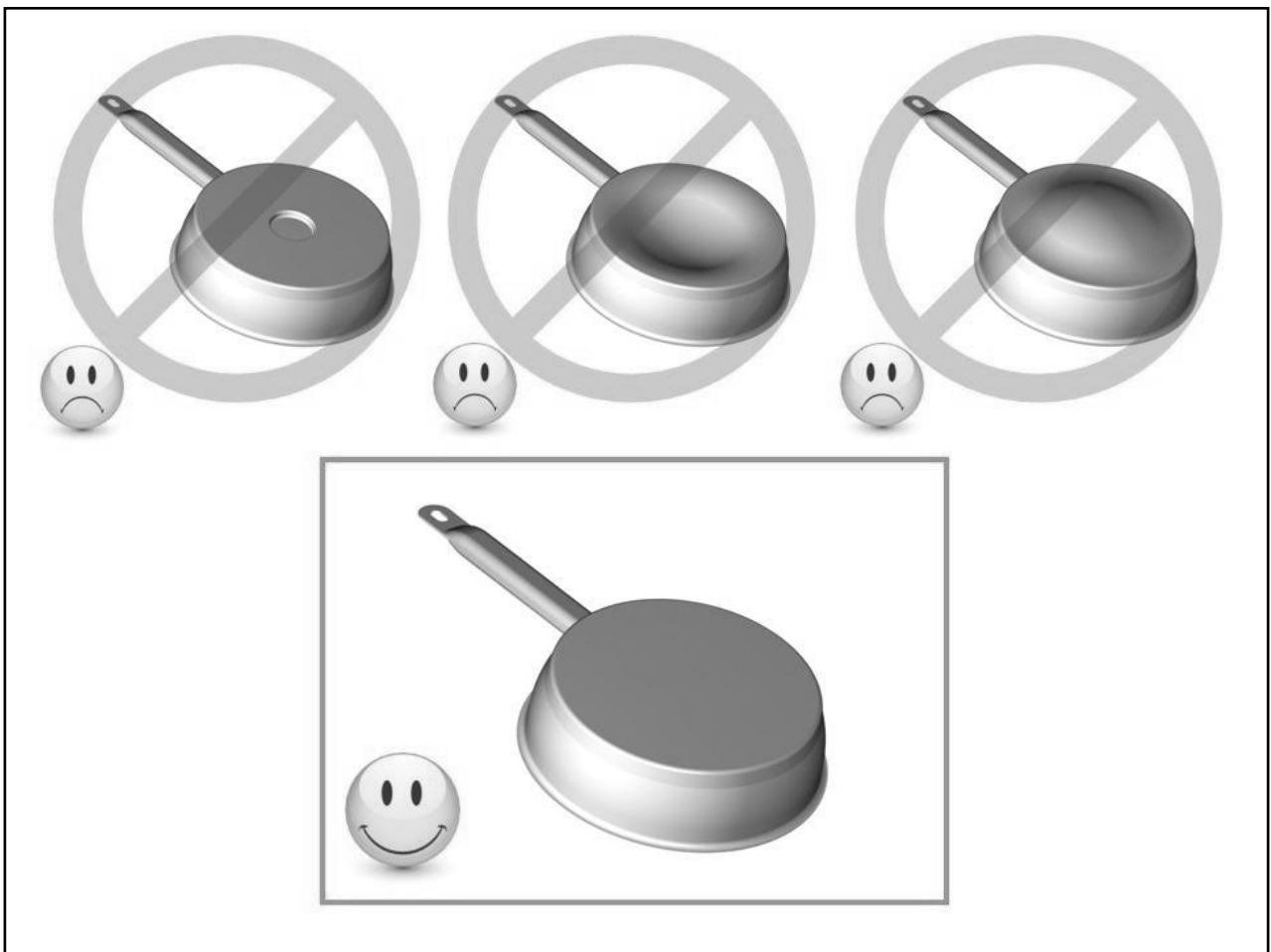
Not suitable materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction.

To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction cooking zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure of the appliance and doesn't influence the cooking operation.



Pan dimension

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P and P2	Frying, roasting Boiling water	Scallops, steaks Boiling significant quantities of water

STARTING UP THE HOOD

Blaupunkt Multi Control – unique connection between hob and hood

- **Calling up the user menu**

After switching on the hob press []

- **User menu “ U12 ”**

Select “ U12 ” using the “Slider”. The display will show 0 and 1 as available options.

0 is the default setting and means that the connection is deactivated.

Set the parameter "U12" to 1 to start the pairing process.

Press the On/Off button to save the setting and exit the pairing process. The Bluetooth connection will switch from pairing mode to normal mode.

Switching hood lighting On/Off

This function switches the hood light on or off.

The hood light switches on automatically when you start the hob.

Action	Control panel	Display
Switch on hood lighting	Press [] key	Light on
Switch off hood lighting	Press [] key	Light off

Selecting hood management mode

Three operating modes are available for the hood:

Manual mode: Manual setting of the ventilation intensity from the hob.

Semi-automatic mode: Ventilation starts automatically at a fixed intermediate level as soon as a cooking zone is activated (minimum level if no pans are detected). Ventilation is switched off when the cooking zones or hob are switched off (if the ventilation timer is not activated).

Automatic mode: The intensity of the ventilation automatically adjusts to the levels of the cooking zones.

When the hob is switched on, the last mode selected before it was switched off is activated.

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press [①] for 2 sec.	Slider animation
Switch from semi-automatic to automatic	Press []	[]
Switch from automatic to manual	Press []	[]
Switch from manual to semi-automatic	Press []	[]

Setting the ventilation power

The ventilation speed can be set in manual and semi-automatic mode. If an adjustment is made in the automatic mode, the management mode will switch to manual mode.

Action	Control panel	Display
Increase power	Press [+]	Fan speed increase
Decrease power	Press [–]	Fan speed decrease
Switch off the ventilation	Press [–] for 3 sec.	Fan is switched off

Booster function

The booster function increases the ventilation power. When the function is activated, the ventilation will operate for 6 minutes at a significantly higher power level.

The booster is used, for example, to vent large quantities of vapour.

Action	Control panel	Display
Ventilation booster	Press [+] for 3 sec.	Fan speed increase to full power

The booster function can be stopped manually by stopping the ventilation or reducing the ventilation speed.

Default speed setting in semi-automatic mode

The default value is speed level “2” in semi-automatic mode and can be adjusted if it is changed manually on the selected cooking zone within 5 seconds after starting ventilation.

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press [①] for 2 sec.	Slider animation
Select cooking zone	Place a pan	[0]
Set a power on the cooking zone	Press the slider	Power set
Select semi-automatic mode	Press []	[]
Increase or reduce speed	Press [–] or [+]	Default speed chosen between “1”, “2” or “3”
Validate the default speed value	Press [①] or wait 5 sec.	Default speed set

Ventilation timer

Your hood has a timed switch-off function, which allows you to run your ventilation 10 minutes before switching off. This function is particularly useful for removing vapour and any odours after cooking.

- **Switching on the ventilation timer:**

Action	Control panel	Display
Select the hood timer	Press []	[] shows for 10 min

- **Switching off the ventilation timer:**

Action	Control panel	Display
Select the hood timer	Press []	[] disappear

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because there is a **risk of burning**.

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

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Do not dispose of your appliance with household waste.
 - Contact your local waste collection centre, which is equipped to recycle household appliances.



WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The connection to the network is wrong.
- The protection fuse has disconnected.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays []:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays []:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system is activated.
- You forgot to turn off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level to prevent overheating

Continuous ventilation after turning off the hob :

- This is not a failure; the fan continues to run to protect the electronic components.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays []:

- Refer to the chapter "Childlock fonction" page.

The control panel displays [- 1 or [= 1 or []:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays []:

- Refer to the chapter "Pause".

The control panel displays [] or []:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays []:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays []:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays []:

- The hob is not connected to the network. Check the wiring and reconnect the hob.

The control panel displays []:

- Switch off cooking zone, remove all cookware and let the cooking appliance cool down. Restart the hob.

The control panel displays []:

- Switch off cooking zone, remove all cookware and let the cooking appliance cool down. Restart the hob.

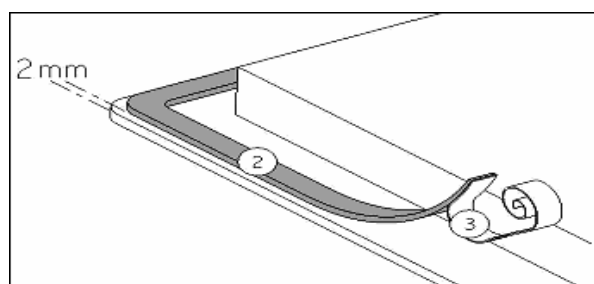
If one of the symbols above persists, call the After-Sales Service.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

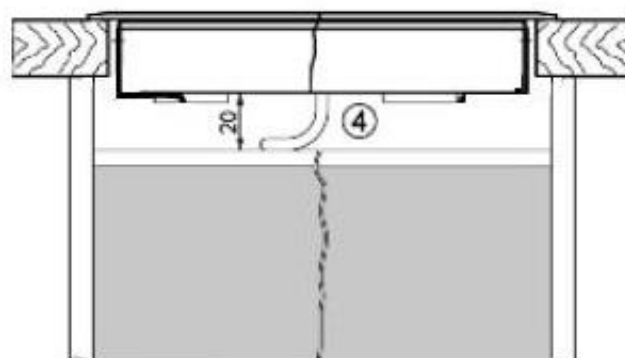
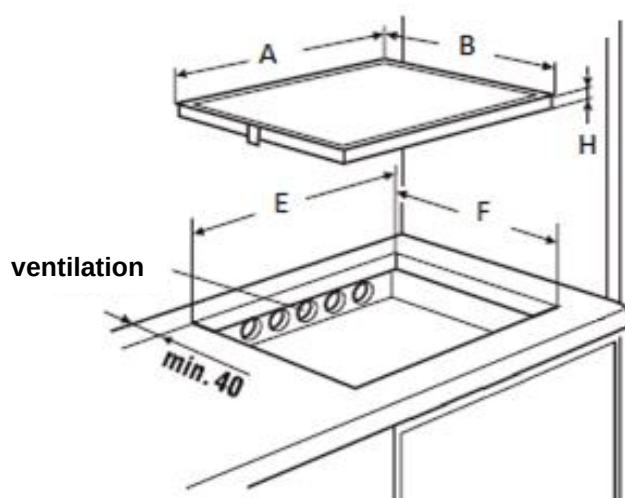
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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



Fitting - installing:

• Cut-out size :

	A	A flush	B	B flush	E	F	H
5II86250	780 mm	786 mm	520 mm	526 mm	750 mm	490 mm	51 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non-ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non-heat-resistant objects.

- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 500 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 220-240 V~ 50/60 Hz.

Always connect the ground wire.

Respect the connection diagram.

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

Mains	Connection	Cable diameter	Cable type	Protection calibre
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N 2 Phases	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 3 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connection of the hob:

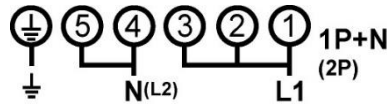
Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

Monophase 220-240V~ 1P+N / 2P:

Put two bridges between terminals 1, 2 and 3, and a third between terminals 4 and 5.

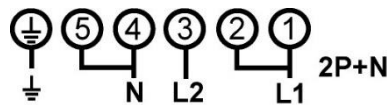
Attach the ground wire to the ground terminal, the neutral N to one of the terminals 4 or 5, and the phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.



Biphase 400V~ 2P+N:

Put the first bridge between terminals 1 and 2, and the second between terminals 4 and 5.

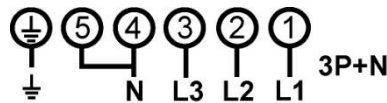
Attach the ground wire to the ground terminal, the neutral N to one of the terminals 4 or 5, the phase L1 to one of the terminals 1 or 2 and the phase L2 to the terminal 3.



Triphase 400V~ 3P+N:

Put a bridge between terminals 4 and 5.

Attach the ground wire to the ground terminal, the neutral N to one of the terminals 4 or 5, the phase L1 to the terminal 1, the phase L2 to the terminal 2 and the phase L3 to the terminal 3.



Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.
4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation.

SOMMAIRE

SECURITE	4
PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	4
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL	5
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL	6
AUTRES PROTECTIONS	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
BANDEAU DE COMMANDE	9
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	11
AFFICHAGE.....	11
VENTILATION	11
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	12
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	12
PRINCIPE DE L'INDUCTION	12
TOUCHES SENSITIVES.....	12
ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	12
MISE EN ROUTE	13
DÉTECTION DE RÉCIPIENT	13
MOUVEMENT DE CASSEROLE	13
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE	14
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER	14
GESTION DE LA PUISSANCE	14
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	15
FONCTION MINUTERIE	15
MINUTERIE HORS CUISSON	16
FONCTION PAUSE	17
FONCTION RAPPEL.....	17
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD	17
FONCTION BRIDGE.....	18
FONCTION GRILL.....	18
FONCTION CHEF	18
COMPTEUR DE TEMPS.....	19
FONCTION SÉCURITÉ ENFANT	19
FONCTIONS D'AIDE À LA CUISSON (<i>COOKING SUPPORT FUNCTION - CSF</i>).....	20
CONSEIL DE CUISSON.....	26
QUALITÉ DES CASSEROLES	26
DIMENSION DES CASSEROLES.....	26
EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	27
MISE EN SERVICE DE LA HOTTE	27
BLAUPUNKT MULTI CONTROL – UNE CONNEXION UNIQUE ENTRE LA PLAQUE DE CUISSON ET LA HOTTE.....	27
ACTIVER OU DÉSACTIVER L'ÉCLAIRAGE DE LA HOTTE.....	27
SÉLECTIONNER LE MODE DE GESTION DE LA HOTTE.....	27
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE VENTILATION	28
FONCTION BOOSTER	28
RÉGLAGE DE LA VITESSE PAR DÉFAUT EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE.....	28
MINUTERIE DE VENTILATION	29
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	29
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	30
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	31
CONNEXION ELECTRIQUE	32

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée, ...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuissons doit être surveillé sans interruption.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU
D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR
FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES
ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

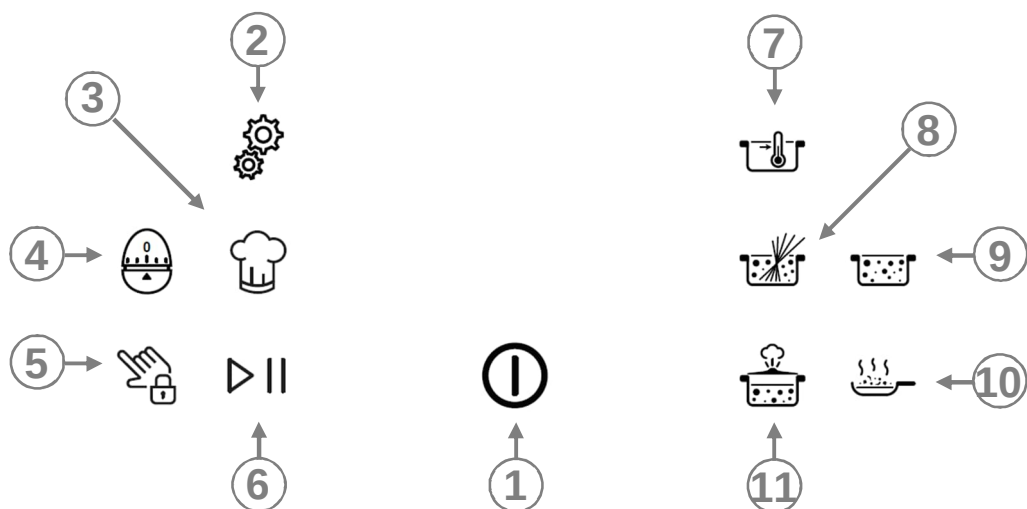
Type	5II86250
Puissance totale	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	166,1 Wh/kg
Foyer avant gauche	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2650 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **	169,9 Wh/kg
Foyer arrière gauche	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2650 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	158,5 Wh/kg
Foyer arrière droit	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2650 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	170 Wh/kg
Foyer avant droit	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2650 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	170 Wh/kg
Foyer arrière milieu	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2650 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **	169,9 Wh/kg
Foyer avant milieu	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2650 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	158,5 Wh/kg

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

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

Bandeau de commande

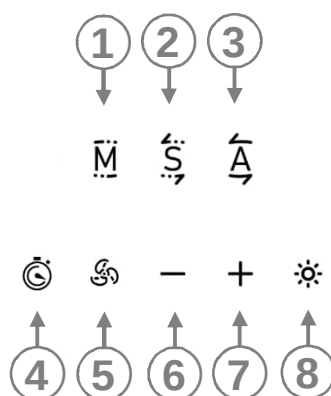
Commande général



N°	Touche	Détail
1	Marche / arrêt	Démarrage / extinction de la table
2	Paramètres	Paramètres menu utilisateur
3	Chef	Fonction chef
4	Minuteur hors cuisson	Minuteur indépendant
5	Verrouillage	Verrouillage du bandeau de commande
6	Pause	Pause / fonction rappel
7	Maintien en température*	Fonction maintien en température CSF*
8	Pâtes*	Fonction pâtes CSF*
9	Ébullition*	Fonction ébullition CSF*
10	Frيره*	Fonction frire CSF*
11	Vapeur*	Fonction vapeur CSF*

*CSF = Cooking Support Functions (Fonction de Support à la Cuisson)

Commande hotte

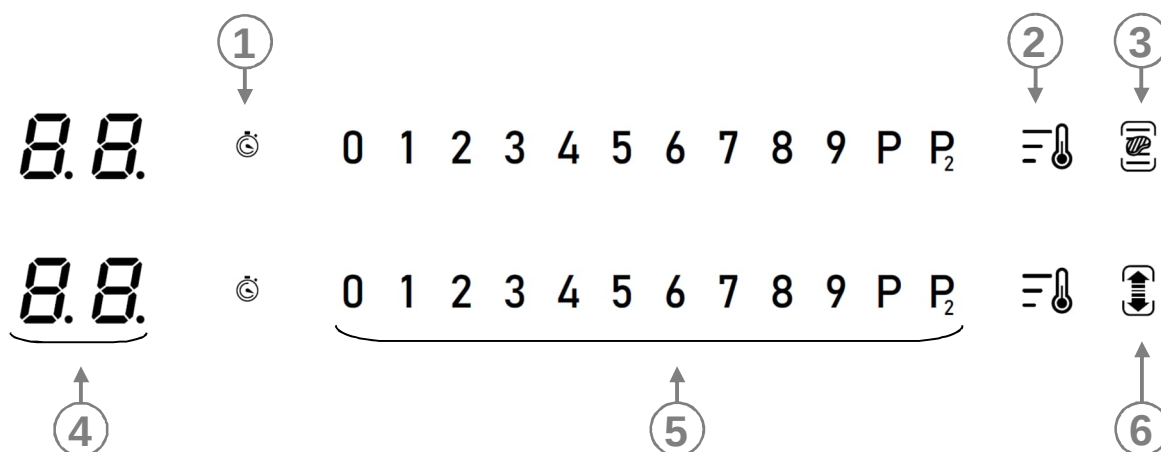


N°	Touche	Détail
1	Hotte manuelle	Affichage du mode manuel de la hotte
2	Hotte semi-automatique	Affichage du mode semi-automatique de la hotte
3	Hotte automatique	Affichage du mode automatique de la hotte
4	Minuteur de la hotte	Règle une minuterie pour la ventilation
5	Mode de la hotte	Gestion des modes de la hotte
6	Hotte [-]	Diminuer la puissance de la ventilation
7	Hotte [+]	Augmente la puissance de la ventilation
8	Lumière de la hotte	Lumière de la hotte on / off

*Voir chapitre "Démarrer la hotte" pour activer la connexion entre la hotte et la table de cuisson

**Le panneau de commande ci-dessus qui permet de contrôler la hotte à partir de la table de cuisson, n'est disponible qu'à partir du moment où la connexion entre la table et la hotte sera effectuée.

Commande de zones



N°	Touche	Détail
1	Minuteur / Compteur temps	Fonction minuteur et compteur temps
2	Maintien au chaud	Fonction maintien au chaud
3	Grill	Fonction grill
4	Affichage puissance / minuteur	Affichage de la puissance et de la minuterie
5	Slider	Selection de la puissance de la zone et réglage du minuteur de la zone
6	Bridge	Combine deux zones de cuisson en une

UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de cuisson est activée
1 ... 9	Niveau de puissance	Sélection du niveau de puissance
U	Aucune casserole détectée	Pas de casserole ou casserole inadaptée
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E / Er	Message d'erreur	Electronique défaillant
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
- / = / E	Maintien au chaud	Maintien automatiquement à approximativement 44, 70 et 94°C
P	Booster	Le booster est actif
P2	Double booster	Le double booster est actif
L	Vérouillage	Le bandeau de commande est bloqué
	Pause	La plaque de cuisson est en pause
bo	Ébullition (CSF*)	La fonction ébullition est activée
St	Vapeur (CSF*)	La fonction vapeur est activée
PA	Pâtes (CSF*)	La fonction pâtes est active
Fr	Frيره (CSF*)	La fonction frيره est active
Ho	Maintien en température (CSF*)	La fonction maintien en température est activée

*CSF = Cooking Support Functions (Fonction de Support à la Cuisson)

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe. Cela peut provoquer une sonorité qui varie en fonction de la taille du récipient.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson ou lorsqu'il est trop petit, le symbole [] reste affiché.

Touches sensibles

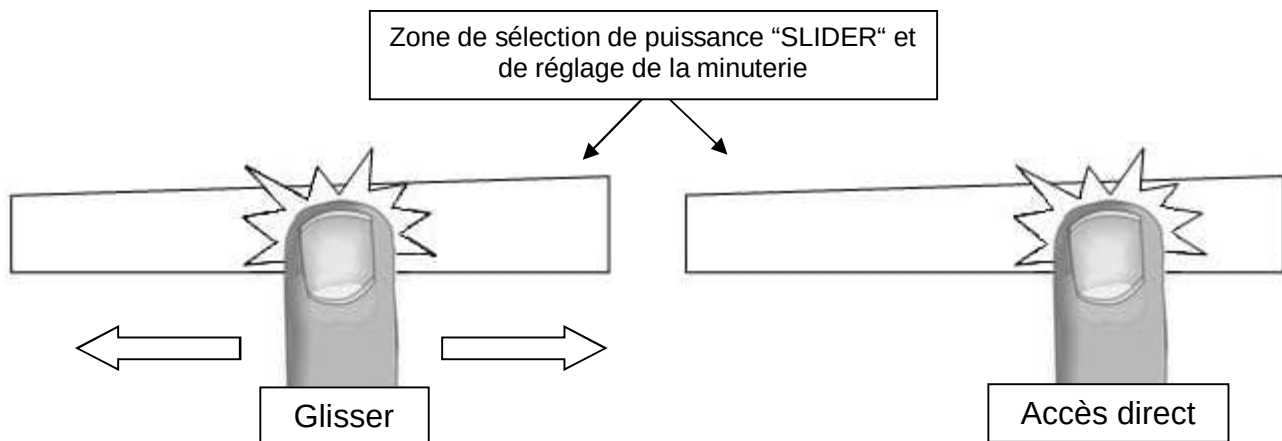
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER".

Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	Appuyer sur [①] pendant 2 sec.	Animation des "SLIDER" puis affichage des voyants de contrôle
Arrêter	Appuyer sur [①] pendant 2 sec.	Aucun ou [H]

Lorsque la plaque de cuisson est allumée : le menu de réglages, le verrouillage, les fonctions Chef et de minuterie hors cuisson sont directement disponibles.

- **Enclencher / arrêter un processus de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[0]
Augmenter la puissance	Glisser sur le "SLIDER" vers la droite	[1] à [9] / [P] / [P2]
Diminuer la puissance	Glisser sur le "SLIDER" vers la gauche	[9] à [1]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER" vers la gauche jusqu'au [0]	[0] or [H]

Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à P2, avec des demi-niveaux de puissance (par exemple [7.5])

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas:

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [𐀀] apparaît. Ce symbole disparaît lorsqu'une casserole adaptée à l'induction est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [𐀀] apparaît. Le [𐀀] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [𐀀] active.

Mouvement de casserole

Il s'agit d'une plaque de cuisson intelligente avec une détection automatique des casseroles. Quand vous placez une casserole sur la zone de cuisson, le Slider correspondant s'illumine et vous pouvez commencer la cuisson en sélectionnant un niveau de puissance et une minuterie par exemple. En bougeant une casserole sur une autre zone, tous les paramètres de cuisson y seront reportés sans aucune autre intervention.

Faites attention de déplacer une seule casserole à la fois.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster et double booster

La fonction Booster [P] et Double booster [P2] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 15 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le booster :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[0]
Démarrer le booster	Glisser sur le "Slider" jusqu'à [P]	[P]
Arrêter le booster	Glisser sur le "Slider" vers la gauche	[9] à [']

- **Enclencher / arrêter le double booster :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[0]
Démarrer le booster	Glisser sur le "Slider" jusqu'à [P2]	[P2]
Arrêter le booster	Glisser sur le "Slider" vers la gauche	[9] to [']

Gestion de la puissance

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [P] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u>
[P2] est affiché	La seconde zone de cuisson vertical diminue à 5
[P] est affiché	La seconde zone de cuisson vertical diminue à 8

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[]
Sélectionner du niveau de puissance (exemple: puissance 7)	Glisser sur le "Slider" vers la droite jusqu'à [7] et rester appuyer pendant 3 sec.	[7] clignote avec []

- **Arrêter l'automatisme:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Changer le niveau de puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9] / [P] / [P2]

Fonction Minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[]
Sélection du niveau de puissance	Glisser sur le "Slider" vers la droite jusqu'à [7]	[7]
Sélection de la minuterie	Appuyer sur []	[ - ] [-]
Définir les dizaines	Glisser sur le "Slider" jusqu'à [1]	[ ] [-]
Valider les dizaines	Appuyer sur [] Ou attendre 5 sec.	[1] [ - ]
Définir les unités	Glisser sur le "Slider" jusqu'à [6]	[1] [ 6 ]
Valider la minuterie	Appuyer sur [] Ou attendre 5 sec.	[16  . ]

[] L'afficheur clignote.

Un voyant en forme de point indique qu'une minuterie est réglée sur la zone de cuisson. La minuterie sera toujours affichée lorsqu'elle est active, en remplaçant l'affichage du niveau de puissance qui lui peut être vérifié directement sur le slider.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	[] [3]
Définir les dizaines	Glisser sur le "Slider" jusqu'à [0]	[] [3]
Valider les dizaines	Appuyer sur [] Ou attendre 5 sec.	[0] []
Définir les unités	Glisser sur le "Slider" Jusqu'à [0]	[0] []
Valider la minuterie	Appuyer sur [] Ou attendre 5 sec.	[00]

[] L'afficheur clignote.

La Minuterie est arrêtée, et le processus de cuisson continue.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la cuisson s'arrête, la minuterie affiche [00] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche []

Minuterie hors cuisson

Contrairement à la fonction Minuterie, la fonction Minuterie hors cuisson peut être utilisée en dehors du processus de cuisson.

La table de cuisson peut être éteinte et le minuteur continue à fonctionner.

Le minuteur ne peut être réglé qu'à l'aide du curseur avant gauche.

Exemple pour 29 minutes :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur []	Affichage des voyants de contrôle
Sélectionner la minuterie hors cuisson	Appuyer sur []	[] [-], Affiché sur la zone avant gauche
Définir les dizaines	Glisser sur le "Slider" Jusqu'à [2]	[] [-]
Valider les dizaines	Appuyer sur [] Ou attendre 5 sec	[2] []
Définir les unités	Glisser le "Slider" sur [9]	[2] []
Valider la minuterie	Appuyer sur [] Ou attendre 5 sec	[] 29]

[] L'afficheur clignote.

Après quelques secondes, le témoin lumineux cesse de clignoter.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est terminé, l'affichage de la minuterie clignote [00] et un son retentit.

Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur []. La plaque de cuisson s'éteint.

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement les cuissons et les minuteries en cours, les zones restent active sur une puissance égale à "1". Rappuyer sur la touche permet de réactiver les mêmes réglages et de reprendre les cuissons.

- **Enclencher / arrêter la fonction Pause :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher la fonction pause	Appuyer sur [▷] pendant 2 sec.	[' '] sur les afficheurs
Arrêter la fonction pause	Appuyer sur [▷] pendant 1 sec.	Anciens réglages sur les afficheurs

Fonction Rappel

Après avoir éteint la table [①], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés dans les 10 secondes suivant le redémarrage de la plaque:

Ce qui inclut :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "Maintien au chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [①].
- Appuyer sur [▷||] dans les 10 secondes suivant l'arrêt.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction Maintien au chaud

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement des températures d'environ 44, 70 et 94°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction Maintien au chaud :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[0]
Activer le maintien à 44°C	Appuyer 1 fois sur [≡⦿]	[≡-≡]
Activer le maintien à 70°C	Appuyer 2 fois sur [≡⦿]	[≡-≡]
Activer le maintien à 94°C	Appuyer 3 fois sur [≡⦿]	[≡-≡]
Arrêter	Appuyer de nouveau sur [≡⦿] ou changer le niveau de puissance avec le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

[≡-≡] L'afficheur clignote.

Cette fonction peut être lancée indépendamment sur toutes les zones de cuisson. La durée maximale de la fonction "Maintien au chaud" est de 2 heures.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

- **Démarrer la fonction Bridge:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une grande casserole	[]
Activer la fonction Bridge	Appuyer sur []	[] est affiché sur les deux slider et [] est allumé
Ajuster la puissance	Glisser sur le "Slider" vers la droite	[] à []

- **Arrêter la fonction Bridge:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter la fonction Bridge	Appuyer sur [] pour désactiver la fonction	[] ou []

Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill en utilisant des puissances appropriées.

- **Enclencher la fonction Grill :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection du grill	Placer un grill sur les zones	[]
Activer le fonction grill	Appuyer sur []	[] est affiché sur les deux slider et [] est allumé
Ajuster la puissance	Glisser sur le "Slider" vers la droite	[] à []

- **Arrêter la fonction Grill :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter la fonction Grill	Appuyer sur [] pour désactiver la fonction	[] ou []

Fonction Chef

Cette fonction permet de changer la plaque de cuisson en 3 grandes zones.

Les niveaux de puissance pour ces zones de cuissons sont prédéfinis comme décrit ci-dessous pour la première utilisation.

Les niveaux de puissances, les bridges ou le maintien au chaud peuvent être modifiés et enregistrés pour la prochaine utilisation de la fonction.

- **Enclencher / arrêter la fonction Chef :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la fonction chef	Appuyer sur []	[] et [] [] et [] [] et []
Arrêter la fonction chef	Appuyer sur []	[]

Compteur de temps

Cette fonction vous permet de connaître le temps de fonctionnement d'une zone pendant la cuisson.

- **Activer le compteur:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[0]
Sélection du niveau de puissance	Glisser sur le "Slider " jusqu'à [7]	[7]
Lancer le compteur	Appuyer pendant 3 sec. sur []	[00], [01], [02]... Le compteur est lancé

- **Désactiver le compteur:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Désactiver le compteur	Appuyer pendant 3 sec. sur []	Compteur désactivé

Fonction Sécurité enfant

Pour éviter une activation accidentelle ou pour empêcher l'activation de la table de cuisson par des enfants, le panneau de contrôle peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt []).

- **Activation de la Sécurité enfant :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur []	Animation des "Slider"
Activer la sécurité enfant	Appuyer pendant 3 sec. sur []	[L] apparaît sur les afficheurs des zones de cuissons [] est allumé

La plaque de cuisson est verrouillée et aucune action ne peut être entreprise.

- **Désactivation de la Sécurité enfant :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Désactiver la sécurité enfant	Appuyer pendant 3 sec sur []	[0]

La table est déverrouillée.

Fonctions d'aide à la cuisson (Cooking Support Function - CSF)

Le principe général de toutes les fonctions d'aide à la cuisson est que l'inductance d'un matériau ferromagnétique dépend de sa température. Cela signifie que l'inductance d'une casserole ferromagnétique change de manière mesurable au cours du processus de chauffe. Cette propriété peut être utilisée comme une indication de la température au fond de l'ustensile de cuisine sans utiliser de capteurs supplémentaires. Toutefois, il ne s'agit pas d'une mesure absolue de la température.

La performance réelle de ces fonctions d'aide à la cuisson dépend fortement de l'ustensile de cuisine utilisé et de certains autres paramètres:

- Les CSF fonctionnent de manière plus précise avec des ustensiles de cuisine avec des multicouches en acier inoxydable.
 - Les CSF fonctionnent de manière moins précise avec les ustensiles de cuisine contenant un anneau d'aluminium ou en multipliant les ustensiles de cuisine.
 - Les CSF ne fonctionnent pas avec les ustensiles de cuisine en fonte et en acier.
1. Pour l'ébullition, la cuisson à la vapeur, les pâtes et la friture, veillez à utiliser une casserole ou une poêle dont la température est inférieure à 40° et une zone sans chaleur résiduelle (inférieure à 60°).
 2. Si la casserole est déplacée d'une zone à l'autre, les réglages CSF activés ne suivront pas.
 3. Si la casserole est soulevée pendant plus de 20 secondes, les réglages CSF activés seront supprimés.

Vous pouvez utiliser plusieurs CSF sur différentes zones en même temps.

Les CSF peuvent être exécutés avec la minuterie ou le compteur.

Ebullition:

Cette fonction permet de porter automatiquement l'eau à ébullition, puis de passer au niveau de puissance présélectionné.

Le sel, les aliments, le calcaire ou d'autres ingrédients ne doivent pas se trouver à l'intérieur de la casserole pendant l'ébullition de la fonction CSF.

La hauteur de l'eau dans la casserole doit être comprise entre 3 et 9 cm.

Le processus de chauffage peut se faire avec ou sans couvercle.

• Activation de la fonction Ebullition CSF:

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur []	Animation des "slider"
Activer l'ébullition CSF	Appuyer sur []	[] s'illumine et le "slider" s'anime
Sélectionner une zone	Appuyer sur le "slider" souhaité	[] est indiqué et le "slider" s'anime

La zone sélectionnée se réchauffe et amène l'eau à son point d'ébullition. Lorsque celui-ci est atteint, un signal sonore est émis.

Par défaut, lorsque le point d'ébullition est atteint, la zone sélectionnée passe au niveau de puissance 1 pour économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce paramètre à tout moment sur le Slider lorsque l'ébullition CSF est activée.

- **Arrêter la fonction Ebullition CSF:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter l'ébullition CSF	Appuyer sur [0] sur le "slider" actif	[0]

Vapeur:

Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition et la maintient à ce niveau afin de fournir une bonne quantité de vapeur pour les légumes ou d'autres aliments.

Si toute l'eau s'est évaporée, le niveau de puissance de la fonction vapeur CSF activée est désactivé.

Cette fonction peut être utilisée avec une casserole contenant une petite quantité d'eau ou une marmite à vapeur.

Les légumes ou autres aliments doivent se trouver dans la casserole avec au moins 3 cm d'eau avant que la vapeur CSF ne soit activée.

La casserole doit être munie d'un couvercle.

- **Activation de la fonction Vapeur CSF :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur [①]	Animation des "slider" puis affichage des voyants de contrôle
Activer la vapeur CSF	Appuyer sur []	[] s'illumine et le "slider" s'anime
Sélectionner une zone	Appuyer sur le "slider" souhaité	[5L] est affiché et le "slider" s'anime

La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau au point d'ébullition.

Par défaut, une fois le point d'ébullition atteint, l'ébullition est maintenue pour conserver une certaine quantité de vapeur.

Vous pouvez modifier la quantité de vapeur à tout moment en changeant le niveau de puissance sur le slider de la fonction vapeur CSF.

- **Arrêter la fonction Vapeur CSF:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter la vapeur CSF	Appuyer sur [0] sur le "slider" actif	[0]

Pâtes:

Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition.

Après avoir ajouté les pâtes et le sel, la fonction maintient le point d'ébullition sans faire déborder l'eau.

Le sel, les aliments, le calcaire ou d'autres ingrédients ne doivent pas se trouver à l'intérieur de la casserole pendant le processus de chauffage.

La hauteur de l'eau à l'intérieur de la casserole doit être comprise entre 3 et 13 cm.

Le processus de chauffage peut se faire avec ou sans couvercle.

- **Activation de la fonction Pâtes CSF :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur []	Animation des "slider"
Activer les pâtes CSF	Appuyer sur []	[] s'illumine et le "slider" s'anime
Sélectionner une zone	Appuyer sur le "slider" souhaité	[<i>PR</i>] est indiqué et le "slider" s'anime

La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau à ébullition. Lorsque le point d'ébullition est atteint, un signal sonore est émis, retirer le couvercle, ajouter les pâtes et le sel si nécessaire.

Confirmer que les ingrédients ont été placés en appuyant sur le slider clignotant.

- **Arrêter la fonction Pâtes CSF:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter les pâtes CSF	Appuyer sur [0] sur le "slider" actif	[]

Frيره:

Cette fonction amène automatiquement la poêle à la bonne température pour frire différents types d'aliments.

Après avoir ajouté l'huile et les aliments, la fonction maintient la bonne température sans brûler les aliments.

Niveaux de température	Cas d'utilisation
1	Beurre fondu, omelette (sans croûte)
2	Friture douce, par exemple, aliments panés, pommes de terre frites
3	Légumes (poivrons, oignons)
4	rösti de pommes de terre surgelés, escalope
5	Crêpes, rösti de pommes de terre surgelés, escalope, bacon
6	Légumes (poivrons, oignons), fruits de la mer
7	Saucisse, bacon
8	Friture forte (par exemple, steak)
9	Cuisson à la vapeur de produits surgelés, filet de bœuf

L'huile ou d'autres ingrédients ne doivent pas se trouver à l'intérieur de la casserole pendant le processus de montée en température.

• **Activation de la fonction Frيره CSF:**

Exemple de friture de saumon (produit de la mer) au niveau de température 6 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur []	Animation des "slider"
Activer frيره CSF	Appuyer sur []	[] illuminated and animation of sliders
Sélection de la zone	Appuyer sur le "slider" souhaité	[] s'illumine et le "slider" s'anime
Sélection du niveau de puissance	Appuyer sur [6] sur le "slider"	[] s'illumine et le "slider" s'anime

Action

Enclencher la table de cuisson
Activer Frيره CSF
Sélectionner une zone
Sélectionner le niveau de température

Bandeau de commande

Appuyer sur []
Appuyer sur []
Appuyer sur le slider souhaité
Appuyer sur [6] sur le slider

Afficheur

Animation des "SLIDER" puis affichage des voyants de contrôle
[] s'illumine et les Slider s'anime
[] est indiqué et les Slider s'anime
[] est indiqué et les Slider s'anime

La zone sélectionnée chauffera et portera la casserole à la bonne température.

Lorsque la bonne température est atteinte, un signal sonore est émis, ajoutez l'huile et les aliments.

Confirmer que les ingrédients ont été placés en appuyant sur le slider clignotant.

Le compteur démarre automatiquement.

• **Arrêter la fonction Frيره CSF:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter frيره CSF	Appuyer sur [0] sur le "slider" actif	[0]

Maintien en Température:

Cette fonction maintient automatiquement la température de cuisson actuelle de vos aliments. Si de nouveaux aliments (froids) sont ajoutés, la puissance augmente automatiquement jusqu'à la température réglée.

- **Activation de la fonction de Maintien en Température CSF:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer le maintien en température CSF	Appuyer sur []	[] s'allume et le "slider" s'anime
Sélection de la zone	Appuyer sur le "slider" souhaité	[H0] est indiqué et le "slider" s'anime

La température de la zone sélectionnée sera analysée, après un certain temps un signal sonore confirmera que la température est maintenue.

- **Arrêter la fonction Maintien en Température CSF:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter le maintien en température CSF	Appuyer [0] sur le "slider" actif	[0]

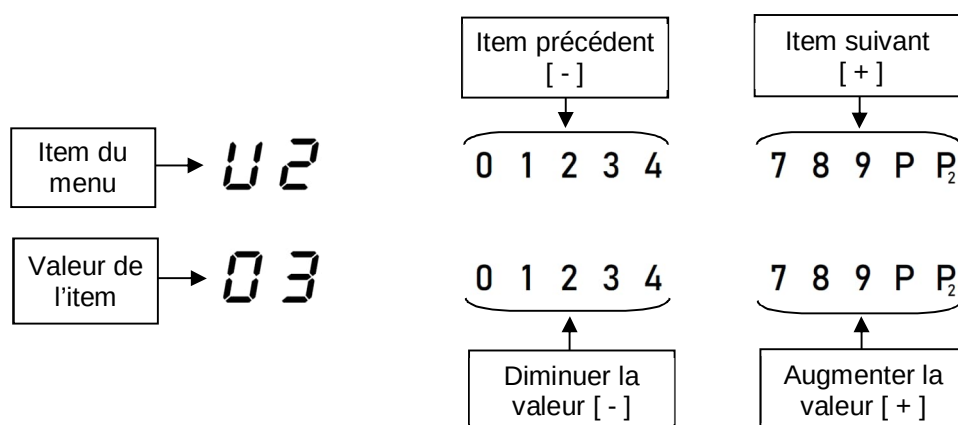
Paramètres menu utilisateur :

Cette fonction permet de personnaliser la table de cuisson.

- **Activer le Menu:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur [①]	Animation des “slider”
Entrer dans le menu	Appuyer sur []	Les valeurs sont affichées

L’affichage suivant apparaît dans les deux afficheurs de droite:



En utilisant la section des curseurs [-] et [+], l'utilisateur peut naviguer dans les différents menus et éléments de sélection.

Chaque élément a une valeur de sélection différente décrite dans le tableau ci-dessous :

Item	Designation	Valeur: Description
U2	Volume sonore des touches	0: Volume minimum ... 3: Volume maximum
U3	Volume des signaux sonores	0: Volume minimum ... 3: Volume maximum
U6	Détection permanente des casseroles	0: Détection permanente de casserole inactive 1: Détection permanente de casserole active
U7	Signal à la fin de la minuterie	0: Signal sonore pendant 120 secondes 1: Signal sonore pendant 20 secondes 2: Signal sonore unique
U8	Limitation de puissance	- : Aucune limitation de puissance 1.4: Puissance limitée à 1.4 kW 2.3: Puissance limitée à 2.3kW 2.8: Puissance limitée à 2.8kW 3.0: Puissance limitée à 3.0 kW 3.7: Puissance limitée à 3.7 kW 4.6: Puissance limitée à 4.6 kW 6.0: Puissance limitée à 6.0 kW 7.4: Puissance limitée à 7.4 kW 9.0: Puissance limitée à 9.0 kW
U12	Connexion de la Hotte	0: Mode appairage non actif 1: Mode appairage actif *Voir le chapitre «Mise en service de la hotte »

Afin de valider les nouveaux réglages, appuyer sur [①] pendant 3 secondes.
Pour annuler les changements et quitter le menu, appuyer sur [].

CONSEIL DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux appropriés : acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

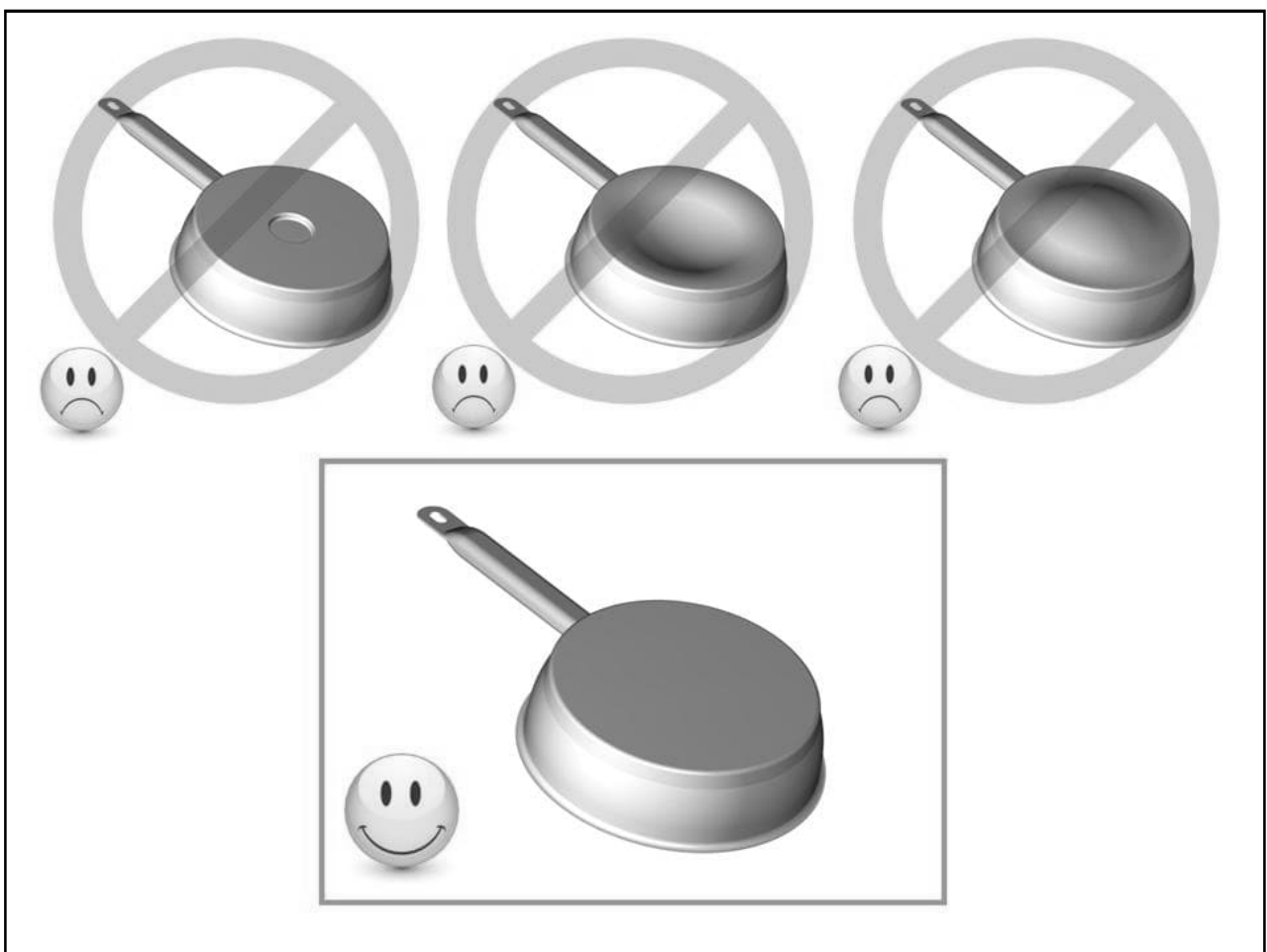
Matériaux non adaptés : aluminium et acier inoxydable sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants précisent si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier la compatibilité des casseroles :

- Mettez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de chauffage à induction réglée au niveau [9]
- Un aimant colle au fond de la casserole

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit ne signifie pas une défaillance de l'appareil et n'influence pas le fonctionnement de la cuisson.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P et P2	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

MISE EN SERVICE DE LA HOTTE

Blaupunkt Multi Control – une connexion unique entre la plaque de cuisson et la hotte

- **Ouvrir le menu utilisateur**

Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur []

- **Menu utilisateur « U12 »**

Sélectionnez « U12 » à l'aide du Slider. L'affichage du bas indique un chiffre entre 0 et 1, 0 étant le réglage par défaut et signifie que la connexion est désactivée. Réglez « U12 » sur 1 pour commencer l'appairage. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour enregistrer le réglage et terminer l'appairage. La connexion Bluetooth passe du mode d'appairage au mode normal.

Activer ou désactiver l'éclairage de la hotte.

Cette fonction permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage de la hotte.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer l'éclairage de la hotte	Appuyer sur []	Lumière allumée
Désactiver l'éclairage de la hotte	Appuyer sur []	Lumière éteinte

Sélectionner le mode de gestion de la hotte

Il existe trois modes de fonctionnement pour la hotte :

Mode manuel : Réglage manuel de l'intensité de la ventilation à partir de la plaque de cuisson.

Mode semi-automatique : la ventilation démarre automatiquement à un niveau intermédiaire fixe dès qu'une zone de cuisson est activée. La ventilation est arrêtée lorsque les zones de cuisson ou la plaque de cuisson sont éteintes (lorsque la minuterie de ventilation n'est pas activée).

Mode automatique : l'intensité de la ventilation s'adapte automatiquement aux niveaux des zones de cuisson.

Lorsque la plaque de cuisson est allumée, le dernier mode sélectionné avant l'extinction est actif.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur [] pendant 2 sec.	Animation des "slider"
Passer du mode semi-automatique au mode automatique	Appuyer sur []	[]
Passer du mode automatique au mode manuel	Appuyer sur []	[]
Passer du mode manuel au mode semi-automatique	Appuyer sur []	[]

Réglage de la puissance de ventilation

La vitesse de ventilation peut être réglée en mode manuel et semi-automatique.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Augmenter la puissance	Appuyer sur [+]	La ventilation augmente
Diminuer la puissance	Appuyer sur [-]	La ventilation diminue
Eteindre la ventilation	Appuyer sur [-] pendant 3 sec.	La ventilation s'éteint

Fonction Booster

La fonction booster augmente la puissance de ventilation. Lorsque la fonction est activée, la ventilation fonctionne à une puissance nettement supérieure pendant 6 minutes.

Le booster permet par exemple d'évacuer de grandes quantités de vapeur.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Booster de ventilation	Appuyer sur [+] pendant 3 sec.	La ventilation augmente jusqu'à la pleine puissance

La fonction booster peut être arrêtée manuellement en arrêtant la ventilation ou en réduisant la vitesse de ventilation.

Réglage de la vitesse par défaut en mode semi-automatique

La vitesse par défaut utilisée en mode semi-automatique peut être ajustée si elle est modifiée manuellement sur la zone de cuisson sélectionnée dans les 5 secondes suivant le début de la ventilation.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyer sur [] pendant 2 sec.	Animation des "slider"
Sélection de la zone de cuisson	Placer une casserole	[0]
Définir une puissance sur la zone de cuisson	Appuyer sur le slider	Puissance définie
Sélectionner le mode semi-automatique	Appuyer sur []	[]
Augmenter ou réduire la puissance	Appuyer sur [-] ou [+]	Vitesse par défaut définie entre "1", "2" ou "3"
Valider la vitesse par défaut	Appuyer [] ou attendre 5 sec.	Vitesse par défaut définie

Minuterie de ventilation

Votre hotte est dotée d'une fonction d'arrêt temporisée qui vous permet de faire fonctionner votre ventilation 10 minutes avant de l'arrêter. Cette fonction est particulièrement utile pour éliminer la vapeur et les odeurs qui peuvent être présentes après cuisson.

- **Activer la minuterie de ventilations:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	[] affiché pendant 10 minutes

- **Désactiver la minuterie de ventilation:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	[] disparaît

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car il y a des risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau ...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
 - Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [] s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez l'appareil et rebranchez.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La ventilation s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9]

Le symbole [] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Fonction Sécurité enfant".

Les symboles [-] ou [] ou [] s'affichent :

- Se référer au chapitre "Maintien au chaud".

Le symbole [] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Les symboles [] ou [] s'affichent :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît dès que le bandeau de commande est relâché ou nettoyé.

Le symbole [] s'affiche:

- La plaque de cuisson est en surchauffe, laissez-la refroidir et rallumez-la.

Le symbole [] s'affiche:

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [] s'affiche:

- La plaque de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et reconnectez la plaque de cuisson.

Le symbole [] s'affiche:

- Eteindre les zones de cuisson, enlever tous les ustensiles de la plaque et laisser la refroidir. Redémarrer la plaque.

Le symbole [] s'affiche:

- Eteindre les zones de cuisson, enlever tous les ustensiles de la plaque et la laisser refroidir. Redémarrer la plaque.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le Service Après-Ventes.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

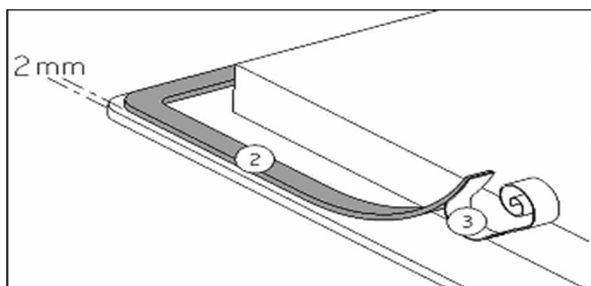
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

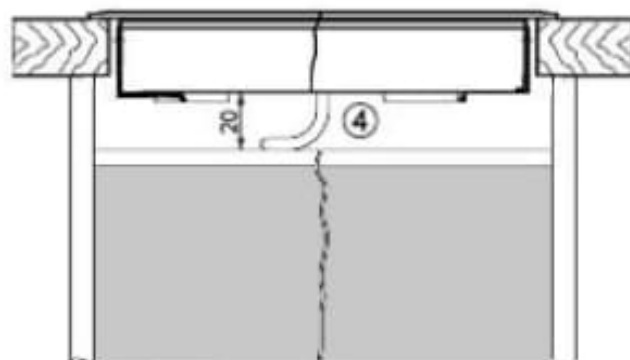
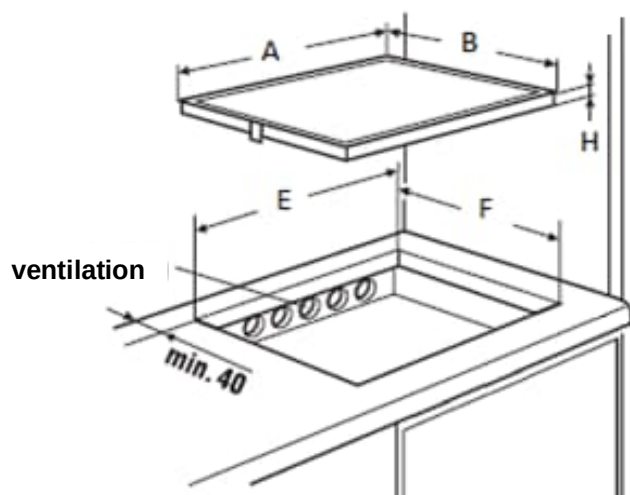
Mise en place du joint d'étanchéité :

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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



Encastrement:

• Dimension de découpe :

	A	A à fleur	B	B à fleur	E	F	H
5II86250	780 mm	786 mm	520 mm	526 mm	750 mm	490 mm	51 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermos résistants.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir **un espace de 20 mm en dessous du caisson** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.

- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale. Un soin particulier doit être apporté à l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson pour éviter toute fuite dans les meubles de support. Ce joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé avec des surfaces de travail lisses.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 220-240V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N 2 Phases	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

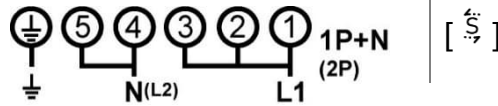
Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (220-240V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion.

Monophasé 220-240V~1P+N / 2P:

Mettre un pontet entre les plots 1, 2 et 3 ainsi qu'entre le 4 et le 5.

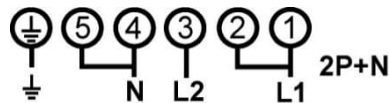
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5 et la phase L sur le plot 1 ou 2 ou 3.



Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2 ainsi qu'entre le 4 et le 5.

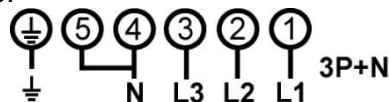
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3.



Triphasé 400V~3P+N :

Mettre un pontet entre les plots 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.



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

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

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

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

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