BLAUPUNKT

Instrucciones de uso
Betjeningsvejledning
Bruksanvisning

5IX60290
5IX80290-1

Enjoy it.

Placa de vitrocerámica independiente, inducción
Selvregulerende kogefelt, induktion
Platetopp selvstendig, induksjon

ÍNDICE

3 SEGURIDAD

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

7 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

7 Descripción técnica
8 Panel de control

8 MANEJO DE LA VITROCERÁMICA

8 Indicación
9 Ventilación

9 PUESTA EN SERVICIO DE LA VITROCERÁMICA

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

20 RECOMENDACIONES DE USO

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

22 **PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA**
(NO PARA 5IZ34291)
22 Primeros pasos
22 Función Booster
22 Función Temporizador
23 Función automática

24 **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA**
24 Indicación de limpieza del filtro
25 Limpieza de filtros de grasa en el lavavajillas
25 Cambio del filtro de carbón activado

26 **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

26 **QUÉ HACER SI ...**

28 **PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

28 **INDICACIONES DE MONTAJE**

31 **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

SEGURIDAD

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Extraer todos los componentes del embalaje.
- El aparato debe ser montado y conectado exclusivamente por un electricista. El fabricante no se responsabiliza de daños ocasionados por un montaje o conexión incorrectos. Utilice el aparato exclusivamente montado.
- El aparato solo debe usarse montado e instalado en un mueble y en base a un plan de trabajo confirmado y adaptado.
- Este aparato debe usarse exclusivamente para cocinar y freír alimentos domésticos y no está destinado para usos comerciales/industriales.
- Retirar todas las etiquetas y adhesivos del cristal. No

  debe modificarse el aparato.
- Jamás utilice la vitrocerámica como superficie de trabajo o para colocar objetos.
- La seguridad solo está garantizada si el aparato está conectado a un conductor protector que cumpla la normativa legal.
- La conexión del aparato no debe realizarse mediante un cable alargador.
- El aparato no debe usarse sobre un lavavajillas o un secador de ropa; los vapores desprendidos pueden dañar la electrónica.
- No conecte el aparato mediante un temporizador externo o un control remoto independiente.
- **ATENCIÓN:** Debe vigilarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción breves deben vigilarse permanentemente.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

PROTECCIÓN CONTRA DAÑOS

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

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

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN EN CASO DE AVERÍA DEL APARATO

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

PROTECCIÓN CONTRA OTROS PELIGROS

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

ADVERTENCIA

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

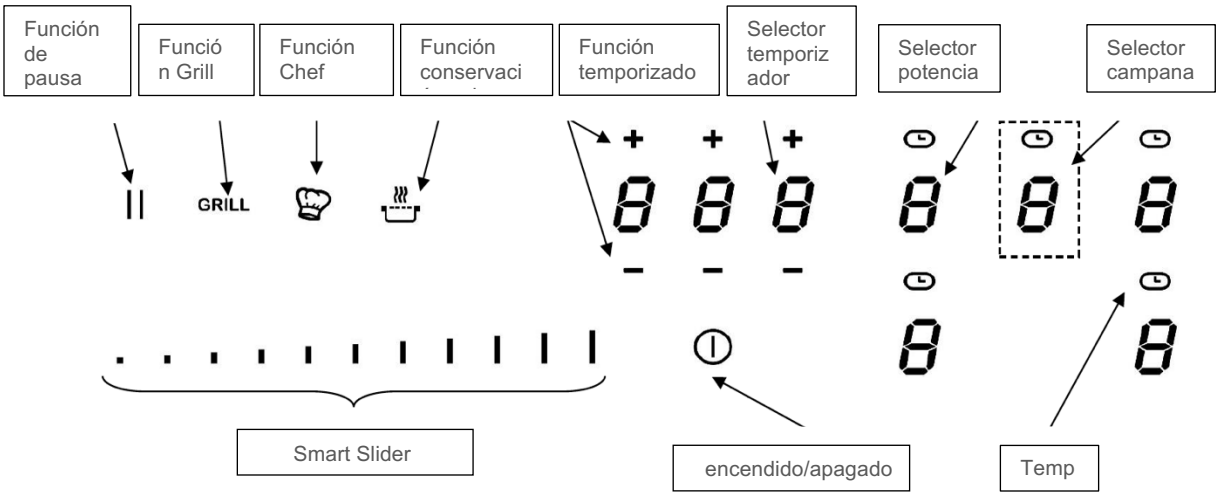
DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Tipo	**5IX80290-1**	**5IX60290**
Potencia total	7.400 W	7.400 W
Consumo de energía de la placa de cocina EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
Zona de cocción delantera izquierda	210x190 mm	Ø 160 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2.100 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	1.850 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	B	A
Consumo de energía ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
Zona de cocción posterior izquierda	210x190 mm	Ø 175 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2.100 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	2.100 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	B	C
Consumo de energía ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
Zona de cocción posterior derecha	210x190 mm	Ø 160 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	2.300 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	1.850 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	C	A
Consumo de energía ECcw**	159.5 Wh/kg	170.9 Wh/kg
Zona de cocción delantera derecha	210x190 mm	Ø 175 mm
Diámetro mínimo de la base del recipiente	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1.400 W	1.400 W
Potencia Booster*	3.000 W	2.100 W
Batería de cocina estandarizada de categoría**	A	B
Consumo de energía ECcw**	186.4 Wh/kg	162.7 Wh/kg

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

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

PANEL DE CONTROL



MANEJO DE LA VITROCERÁMICA

INDICACIÓN

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

VENTILACIÓN

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

PUESTA EN SERVICIO DE LA VITROCERÁMICA

ANTES DEL PRIMER USO

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

PRINCIPIO DE INDUCCIÓN

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

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

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

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

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

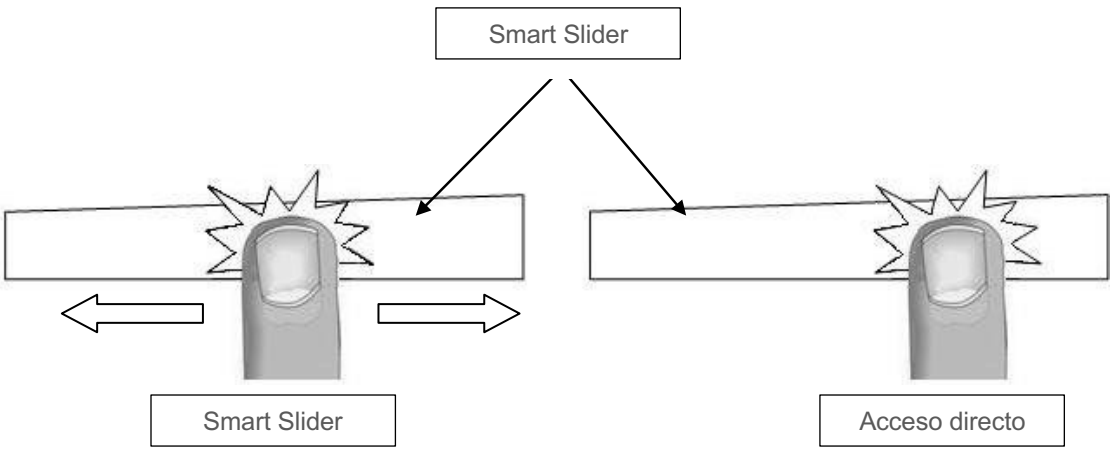
FUNCIÓN TOUCH CONTROL

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

Para el uso normal, pulse solo un único botón.

FUNCIÓN SMART SLIDER

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



ENCENDIDO Y APAGADO DE LA VITROCERÁMICA

Encender primero la vitrocerámica y a continuación la placa.

Encendido/ apagado de la vitrocerámica:		
Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Encender	Pulsar [⏻] 2 seg	pulsar [0]
Apagar	Pulsar [⏻] 2 seg	Ninguno o [H]

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

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

DETECCIÓN DE RECIPIENTES

Para mayor comodidad y simplificación, esta vitrocerámica está equipada con un sistema de control.
Encienda la vitrocerámica y coloque un recipiente sobre la misma. El sistema de manejo intuitivo detecta automáticamente el recipiente y le mostrará el símbolo [0] sobre el Smart Slider correspondiente. A continuación puede seleccionar el nivel de potencia.
La detección automática del recipiente garantiza una seguridad absoluta.

La inducción no funciona:

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

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

INDICACIÓN DE CALOR RESIDUAL

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

FUNCIÓN BOOSTER (NIVEL DE ALTA POTENCIA)

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

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

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

TEMPORIZADOR

El temporizador integrado permite ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 1 hora y 59 minutos en las cuatro zonas de cocción. Cada zona de cocción puede tener un ajuste diferente.

Activación o modificación de la duración:		
Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Seleccionar placa	Pulse [0] en uno de los botones de la zona de cocción	
Seleccionar la potencia	Deslizar el dedo sobre el Smart Slider	[1] a [P]
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar [⏲]	[000]
Reducir tiempo	Pulsar [-] en el temporizador	El tiempo en min. disminuye.
Aumentar tiempo	Pulsar [+] en el temporizador	El tiempo en min. aumenta

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

Desactivar el temporizador:		
Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Seleccionar reloj temporizador	Pulsar [⏲]	Mostrar [0.50]
Desactivar el temporizador	Pulsar [-] hasta [000]	[000]

Si varios temporizadores se encuentran activos, repita la operación.

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

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

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

CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

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

<table>
<tr><th colspan="4">Activación de la función de calentamiento rápido automático:</th></tr>
<tr><th>Accionamiento</th><th colspan="2">Panel de control</th><th>Indicación</th></tr>
<tr><td>Seleccionar potencia
(p. ej. « 7 »)</td><td colspan="2">Deslizar el dedo sobre el Smart Slider y permanecer 3s</td><td>[7] parpadea con [A]</td></tr>
<tr><td rowspan="10"></td><td>Nivel de cocción posterior ajustado</td><td>Calentamiento rápido automático Tiempo (min:seg)</td><td rowspan="10"></td></tr>
<tr><td>1</td><td>0:40</td></tr>
<tr><td>2</td><td>1:12</td></tr>
<tr><td>3</td><td>2:00</td></tr>
<tr><td>4</td><td>2:56</td></tr>
<tr><td>5</td><td>4:16</td></tr>
<tr><td>6</td><td>7:12</td></tr>
<tr><td>7</td><td>2:00</td></tr>
<tr><td>8</td><td>3:12</td></tr>
<tr><td>9</td><td>- : -</td></tr>
</table>

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

FUNCIÓN STOP & GO

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

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

FUNCIÓN DE MEMORIA

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

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

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

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

FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DE CALOR

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

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

PUENTE AUTOMÁTICO Y FUNCIÓN DE PUENTE (SOLO PARA 5IX80290-1)

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

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

SEGURO PARA NIÑOS / BLOQUEO DE LA VITROCERÁMICA

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

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

Función Chef (sólo para 5IX80290)

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

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

FUNCIÓN GRILL/FUNCIÓN CHEF (SOLO PARA 5IX80290-1)

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

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

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

RECOMENDACIONES DE USO

BATERÍA DE COCINA

Materiales adecuados:

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

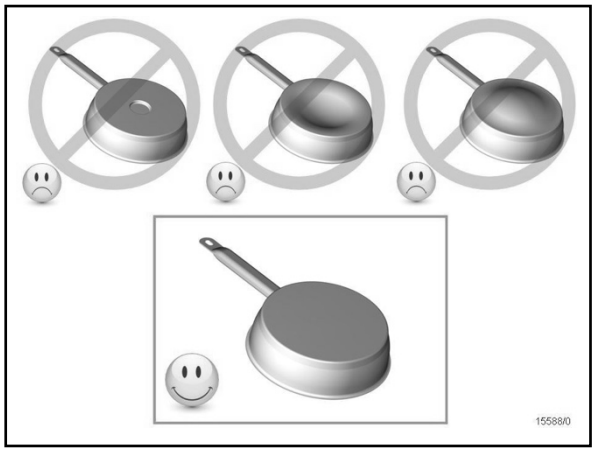
Materiales no adecuados:

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

Para comprobar la compatibilidad de inducción de los recipientes:

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

Algunas sartenes pueden producir ruidos cuando se colocan sobre una placa de inducción. Este ruido no es ninguna anomalía y no afecta al funcionamiento de la vitrocerámica. Las características de la base del recipiente pueden afectar a la homogeneidad del resultado de cocción.
Utilice exclusivamente recipientes con base plana. Las bases irregulares podrían dañar el cristal de la vitrocerámica.
A ser posible, utilices sartenes con un borde recto. En la sartenes con borde inclinado, la inducción también actúa en la zona del borde de la sartén. Ello puede provocar una modificación del color en el borde de la sartén.



TAMAÑO DE LA BATERÍA DE COCINAG

Las placas se adaptan automáticamente a las dimensiones del recipiente, hasta unos determinados límites. La base de la batería de cocina no debe rebasar el diámetro mínimo, ya que de lo contrario la inducción no se activará.
Coloque siempre el recipiente en el centro de la placa para alcanzar la máxima eficiencia.

RANGOS DE AJUSTE

(estos datos son orientativos)

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

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA

PRIMEROS PASOS

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

FUNCIÓN BOOSTER

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

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

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

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

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

Desactivar el temporizador		
Acción	**Panel de control**	**Indicación**
Desactivar el temporizador	Pulse [ ] a través del selector	[A]

FUNCIÓN AUTOMÁTICA

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

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

INDICACIÓN DE LIMPIEZA DEL FILTRO

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

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

Indicación de limpieza del filtro

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

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

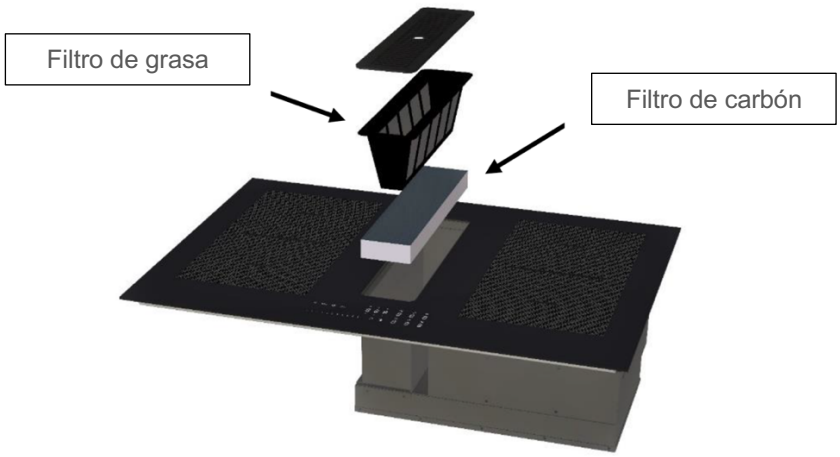
Modificar el tiempo restante hasta la limpieza del filtro de la campana		
Acción	**Panel de control**	**Indicación**
Encender la vitrocerámica	Pulse durante 2 segundos en [⏻]	[0] en el selector [Tiempo restante] en la indicación del temporizador
Seleccionar la campana	Pulse el selector	[Tiempo restante]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

LIMPIEZA DE FILTROS DE GRASA EN EL LAVAVAJILLAS

Los filtros de grasa deben colocarse en posición vertical en la cesta inferior y lavarse a un máximo de 60 °C con un detergente suave.
Tras la limpieza, coloque de nuevo el filtro de grasa en la campana.

CAMBIO EL FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO

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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

QUÉ HACER SI ...

La vitrocerámica o las placas no se encienden:

- La vitrocerámica no está correctamente conectada a la red eléctrica.
- El fusible de la instalación doméstica no está correctamente instalado o es defectuoso.
- La vitrocerámica está bloqueada.
- Los botones táctiles están cubiertos de agua o suciedad.
- Un recipiente u objetos cubren los botones.

Se muestra la indicación [U]:

- El recipiente no está colocado sobre la placa.
- El recipiente no es apto para inducción
- El diámetro del recipiente es demasiado pequeño para esta placa.

Se muestra la indicación [E]:

- Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo
- Avisar al servicio técnico.

Una de las placas o toda la vitrocerámica se apaga:

- Se ha disparado la desconexión de seguridad.
- Ha olvidado apagar una placa.

- Varios botones táctiles están cubiertos.
- El recipiente está vacío a sobrecalentado.
- Debido a un sobrecalentamiento, la electrónica ha reducido o desconectado automáticamente la potencia.

El ventilador refrigerador continúa funcionando tras apagar la vitrocerámica:
- Esto es normal, el ventilador continúa funcionando hasta que el aparato se enfría.
- El ventilador se desconecta automáticamente.

La función de calentamiento rápido automático no se activa:
- La placa aún está caliente [H]
- Está activado el máximo nivel de potencia [9]

Indicación [U]:
- Consulte el capítulo Nivel de mantenimiento de calor.

Indicación [ll]:
- Consulte el capítulo Función Stop&Go.

Se muestra [ ] o [Er03]:
- Un objeto o líquido cubre los botones. La indicación desaparece al soltar los botones o tras su limpieza.

Se muestra la indicación [E2]:
- La vitrocerámica está sobrecalentada, deje primero que se enfríe y a continuación vuelva a encenderla.

Se muestra la indicación [E8]:
- La entrada de aire del ventilador está obstruida, retire aquello que cause la obstrucción.

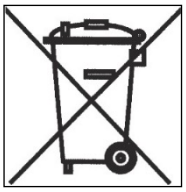
Se muestra la indicación [U400]:
- La vitrocerámica no está conectada a la red. Compruebe la conexión y encienda la vitrocerámica.

Se muestra la indicación [Er47]:
- La vitrocerámica no está conectada a la red. Compruebe la conexión y encienda la vitrocerámica.

Si alguna de las circunstancias anteriores persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los materiales de embalaje son respetuosos con el medioambiente y reciclables. A menudo, los aparatos eléctricos y electrónicos contienen aún materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas necesarias para su funcionamiento y seguridad.

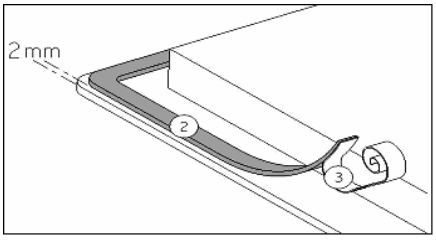


- Por ello, no deseche su aparato usado junto con los residuos domésticos.
- Utilice en su lugar los puntos de recogida proporcionados por su municipio para la devolución y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos usados.

INDICACIONES DE MONTAJE

El montaje y la conexión deben ser realizados por un técnico autorizado.
El usuario debe asegurarse de cumplir las normas vigentes en su lugar de residencia.

Montaje de la junta

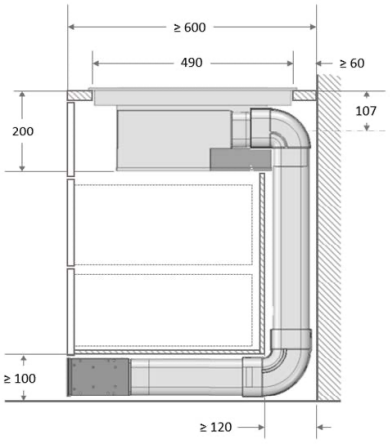


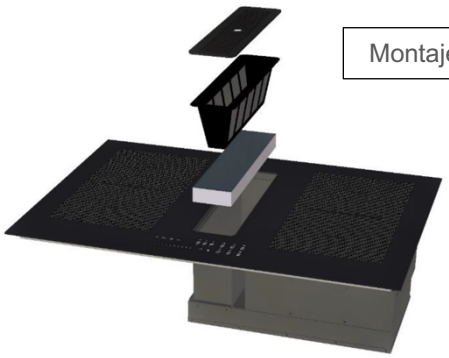
Pegar la junta (2) tras retirar la lámina protectora (3) a una distancia de 2 mm del canto exterior del cristal.

Montaje

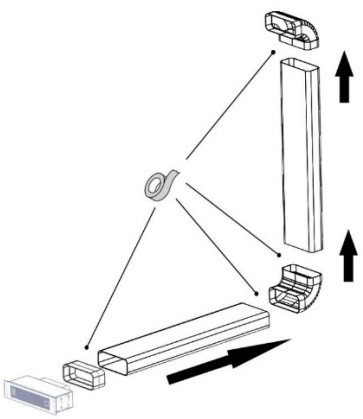
Dimensiones de ensamblaje:

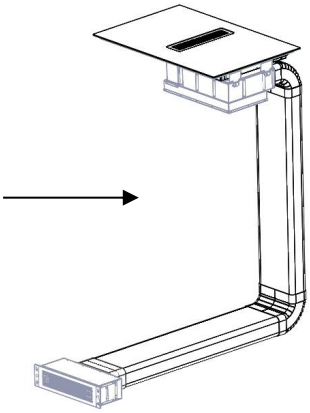
	Dimensiones del recorte		Tamaño del cristal			Instalación a ras			
Ref.	**Ancho**	**Fondo**	**Ancho**	**Fondo**	**Grosor**	**Ancho**	**Fondo**	**Grosor**	**Radio**
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	750	500	780	520	4	786	526	4	8





Montaje de filtros





- **La distancia del hueco con respecto a un muro y/o un mueble debe ser de al menos 40 mm.**
- Este aparato se corresponde con el tipo Y en cuanto a la protección contra riesgo de incendio. Solo los aparatos de este tipo se pueden instalar unilateralmente en armarios verticales o paredes adyacentes. **Atención: Por el otro lado, los muebles o aparatos no pueden ser más altos que la vitrocerámica.**
- La encimera debe estar fabricada con pegamento resistencia al calor (75 °C).
- Los listones de terminación de la pared deben ser resistentes al calor.
- La vitrocerámica no debe montarse sobre hornos sin ventilador, lavavajillas, lavadoras o secadoras.
- Si bajo la vitrocerámica se encuentra un cajón, no deben guardarse en el mismo objetos inflamables, p. ej. botes de spray.
- Hay que asegurarse de que el cable de conexión de la vitrocerámica no quede expuesto a cargas mecánicas tras el montaje, p. ej. por un cajón.

- Las superficies de corte deben sellarse con laca especial, caucho de silicona o resina de moldeo, para evitar que la madera se hinche debido a la humedad. Aplique la cinta de estanqueidad suministrada con precisión.
- **ATENCIÓN:** Utilice exclusivamente rejillas protectoras ofrecidas por el fabricante o autorizadas por este para la vitrocerámica.
- ¡Bajo ninguna circunstancia aplique silicona en la vitrocerámica para pegarla! En tal caso no será posible desmontar en un futuro la vitrocerámica sin dañarla.
- **La instalación del aparato no requiere un montaje previo.**
- El conducto de ventilación no incluido en el volumen de suministro tiene una medida estándar de 222 x 89 mm.
- Debe instalarse la rejilla de zócalo para garantizar el buen funcionamiento del sistema de ventilación.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

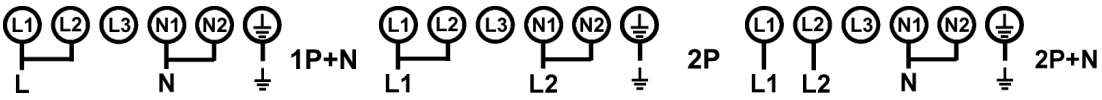
- Encargue la conexión del aparato a la red eléctrica a un electricista profesional, que conozca bien la normativa nacional de las empresas abastecedoras de energía.
- La protección contra contacto de los componentes aislados debe estar asegurada tras el montaje.
- Compruebe en la placa de características que los datos de conexión requeridos coinciden con los de la red eléctrica.
- El aparato debe poder desconectarse de la red eléctrica en todos sus polos mediante dispositivos seccionadores. En estado desconectado, la distancia mínima de contacto debe ser de 3 mm. Como dispositivos seccionadores pueden usarse interruptores automáticos, fusibles y contactores.
- La instalación debe estar protegida por fusibles. Los cables eléctricos deben quedar perfectamente ocultos tras el montaje.
- En caso de instalación fija, si el aparato no está equipado con un enchufe accesible, deben instalarse otros dispositivos de desconexión de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- El cable de alimentación debe instalarse de forma que no entre en contacto con las partes calientes de la vitrocerámica.

¡Atención!

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para una alimentación de corriente de 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Conecte siempre el conductor protector. Tenga en cuenta el esquema de conexión. La caja de conexiones se encuentra en la parte inferior del aparato. Para abrir la carcasa, utilice un destornillador e introdúzcalo en las ranuras previstas.

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) según la norma EN 60 335-2-6



Conexión de la vitrocerámica

Para las diferentes opciones de conexión, utilice los puentes de latón que se encuentran en la carcasa.

Conexión monofásica 230V~1P+N:
Coloque un puente entre los bornes de conexión L1 y L2, a continuación entre los bornes de conexión N1 y N2.
Conecte la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L al borne de conexión L1 o L2.

Conexión bifásica 400V~2P+N:
Coloque un puente entre los bornes de conexión N1 y N2.
Fije la toma de tierra al borne de conexión «masa», el conductor neutro al borne de conexión N1 o N2, la fase L1 al borne de conexión L1 y la fase L2 al borne de conexión L2.

¡Atención! Introducir correctamente los hilos y apretar firmemente los tornillos.

Conexión de la campana

La campana debe conectarse a una caja de enchufe normal de 220-240 V~50/60 Hz.

No nos responsabilizamos de las consecuencias de una conexión incorrecta o de una conexión a tierra deficiente o inexistente.

INDHOLDSFORTEGNELSE

3 SIKKERHED

3 Sikkerhedsforanstaltninger før ibrugtagningen
4 Generelle sikkerhedsanvisninger
5 Beskyttelse mod beskadigelser
6 Sikkerhedsforanstaltninger ved svigt af enheden
6 Beskyttelse mod andre farer

7 BESKRIVELSE AF ENHEDEN

7 Teknisk beskrivelse
8 Betjeningsfelt

8 BETJENING AF KOGEFELTET

8 Visning
9 Udluftning

9 IBRUGTAGNING AF KOGEFELTET

9 Før den første brug
9 Induktionsprincip
10 Touch control-funktion
10 Smart slider-funktion
11 Tænding og slukning for kogefeltet
11 Gryderegistrering
12 Restvarmeindikering
12 Booster-funktion (powertrin)
13 Timer
15 Opkogsautomatik
15 Stop & go-funktion
16 Memory-funktion
16 Varmholdefunktion
17 Automatisk bro og brofunktion (Kun til 5IX80290)
18 Børnesikring/låsning af kogefeltet
19 Grillfunktion/Chefkok-funktion (Kun til 5IX80290)

20 MADLAVNINGSANBEFALINGER

20 Kogegrej
21 Kogegrejets størrelse
21 Indstillingsområder

22 **IBRUGTAGNING AF EMHÆTTEN** (IKKE FOR 5IZ34291)
22 Første skridt
22 Booster-funktion
22 Timer-funktion
23 Automatisk funktion

24 **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN**
24 Filter-rengøringsindikator
25 Rengøring af fedtfiltre i opvaskemaskinen
25 Skift af aktivt kulfilter

26 **RENGØRING OG PLEJE**

26 **HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS**

28 **MILJØBESKYTTELSE**

28 **MONTERINGSANVISNINGER**

31 **ELTILSLUTNING**

SIKKERHED

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FØR IBRUGTAGNINGEN

- Fjern emballagen fra alle delene.
- Enheden må kun indbygges og tilsluttes af en elektriker. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der forårsages af fejl i forbindelse med indbygning eller tilslutning. Benyt kun enheden i indbygget tilstand.
- Enheden må kun benyttes, hvis den placeres korrekt og installeres i et møbel, og der benyttes et bekræftet og tilpasset arbejdsplan.
- Denne enhed må kun anvendes til kogning og stegning af mad i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til erhvervsmæssige formål.
- Tag alle etiketter og mærkater af glasset.

  Enheden må ikke ændres.
- Kogefeltet må ikke anvendes som arbejds- eller frastillingsflade.
- Sikkerheden er kun garanteret, hvis enheden er forbundet med en beskyttelsesleder, der opfylder de gældende forskrifter.
- Enheden må ikke tilsluttes til elnettet via en forlængerledning.
- Enheden må ikke benyttes over en opvaskemaskine eller en tørretumbler: De frigivne vanddampe kan beskadige elektronikken.
- Enheden må ikke tændes via en ekstern timer eller en separat fjernstyring.
- **VIGTIGT:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges konstant.

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Afbryd kogezonerne efter hver brug.
- Overophedet fedt eller olie antænder hurtigt. Hvis du tilbereder mad i fedt eller olie (f.eks. pommes frites), skal du overvåge kogeprocessen.
- Når du koger og steger, bliver kogezonerne varme. Pas derfor på, at du ikke udsættes for forbrændinger under og efter brugen af enheden.
- Sørg for, at ingen elektrisk ledning fra en fritstående eller indbygget enhed kommer i kontakt med pladen eller den varme kogezone.
- Magnetiske genstande, som f.eks. kreditkort, disketter, lommeregnere, må ikke befinde sig umiddelbart i nærheden af den tændte enhed. Det kan indskrænke deres funktion.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke fralægges på kogefeltet, da de kan blive meget varme.
- Generelt må der ikke lægges metalgestande (f.eks. skeer, grydelåg osv.) på induktionsfladen, da de eventuelt kan opvarmes under brugen.
- Tildæk aldrig kogefladen med en klud eller en beskyttelsesfolie, de kan blive meget varme og begynde at brænde.
- Denne enhed kan anvendes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er instrueret i sikker brug af enheden og forstår de deraf resulterende farer.
- Børn må ikke lege med enheden.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

BESKYTTELSE MOD BESKADIGELSER

- Anvend ikke gryder eller pander med uslebet eller beskadiget bund (f.eks. støbte). De kan ridse glaskeramikpladerne.
- Vær opmærksom på, at også sandkorn kan forårsage ridser.
- Glaskeramik er ikke følsom over for temperaturchok, og den er meget modstandsdygtig, dog ikke brudsikker. Især spidse og hårde genstande, der falder ned på kogefladen, kan beskadige den.
- Gryder og kanter må ikke stødes mod pladen.

  Kogezonerne må ikke benyttes med tomt kogegrej.
- Undgå sukker, kunststof og aluminiumfolie på de varme kogezoner. Disse stoffer smelter, klæber fast og kan på den måde forårsage revner, brud eller andre blivende ændringer i pladen under afkølingen. Hvis de alligevel kommer på de varme kogezoner, skal du slukke for enheden og fjerne stofferne, mens de stadig er i varm tilstand. Da kogezonerne er meget varme, er der risiko for forbrænding.
- Undgå at fralægge genstande på kogefeltet.
- Stil under ingen omstændigheder varmt kogegrej på styringen. Det kan beskadige elektronikken under glasset.
- Hvis der er en skuffe under den indbyggede enhed, skal der sørges for en minimumafstand på 2 cm mellem undersiden af enheden og skuffens indhold, da udluftningen af enheden ellers ikke er sikret.
- Der må ikke opbevares brændbare genstande (f.eks. spraydåser) i denne skuffe. Mulige bestikkasser i skuffen skal være af varmefast materiale.
- Der må ikke opvarmes lukkede beholdere (f.eks. konservesdåser) på kogezonerne. På grund af overtrykket kan beholderne eller dåserne revne, og der er risiko for kvæstelse!

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER VED SVIGT AF ENHEDEN

- Hvis der konstateres en fejl, skal enheden slukkes og adskilles fra nettet.
- Hvis der opstår brud eller revner på glasset: Sluk omgående for kogefeltet, skru sikringen til kogefeltet ud, eller tag den ud, og kontakt vores kundeservice eller din specialforhandler.
- Reparationer på enheden må kun udføres af fagfolk.
- **ADVARSEL:** Hvis glasoverfladen er revnet, skal der slukkes for enheden for at undgå risiko for elektrisk stød.

BESKYTTELSE MOD ANDRE FARER

- Sørg for, at kogegrejet altid er placeret centreret på kogezonen. Pandebunden skal dække så meget af kogezonen som muligt.
- For personer med en pacemaker: Der opstår et elektromagnetisk felt i nærheden af enheden, som eventuelt kan påvirke pacemakeren. Kontakt i tvivlstilfælde producenten af pacemakeren eller din læge.
- Undgå at anvende kogegrej af aluminium eller kunststof: Det kan smelte på kogezonerne, hvis de stadig er varme.
- Forsøg ALRDIG at slukke en brand med vand, men sluk i stedet for enheden, og dæk derefter flammen til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL

Anvendelse af dårlige gryder eller en adapterskive til induktion fører til, at garantien udløber før tiden. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for skader, der kan opstå på kogefeltet eller omgivelserne.

BESKRIVELSE AF ENHEDEN

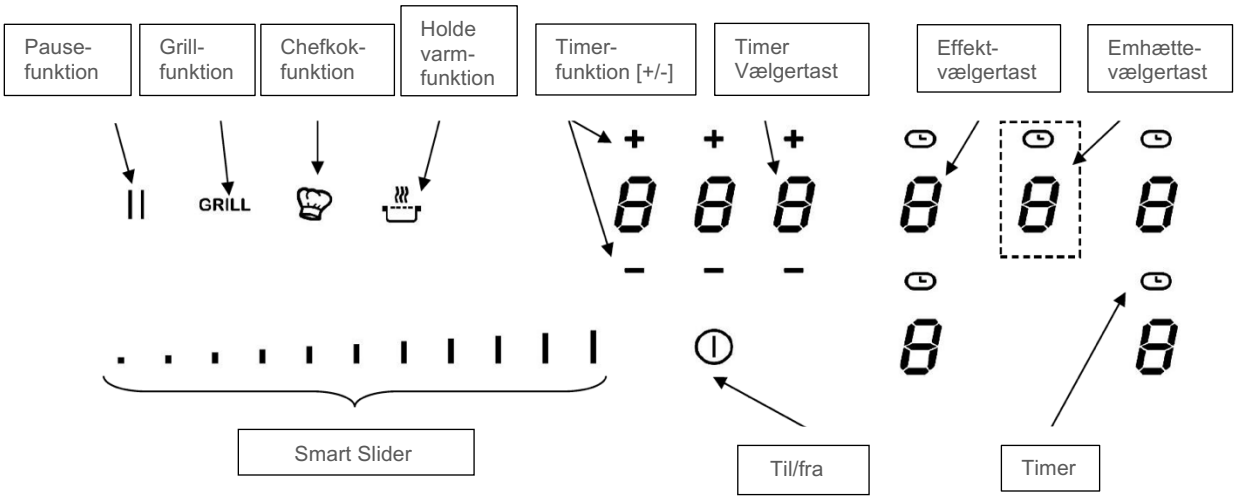
TEKNISK BESKRIVELSE

Type	**5IX80290-1**	**5IX60290**
Samlet effekt	7400 W	7400 W
Energiforbrug for kogefeltet EChob**	180.4 Wh/kg	162.3 Wh/kg
Kogezone foran til venstre	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	B	A
Energiforbrug ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg
Kogezone bagved til venstre	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiseret kogegrej kategori**	B	C
Energiforbrug ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
Kogezone bagved til højre	210x190 mm	Ø 160 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2300 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiseret kogegrej kategori**	C	A
Energiforbrug ECcw**	159.5 Wh/kg	170.9 Wh/kg
Kogezone foran til højre	210x190 mm	Ø 175 mm
Minimal grydebund-diameter	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiseret kogegrej kategori**	A	B
Energiforbrug ECcw**	186.4 Wh/kg	162.7 Wh/kg

* Disse effektangivelser kan afvige afhængigt af grydernes form, størrelse og kvalitet.

** Beregnet i henhold til metoden til måling af ydeevner (EN 60350-2).

BETJENINGSFELT



BETJENING AF KOGEFELTET

VISNING

Anzeige	Betegnelse	Beskrivelse
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1… 9	Effekttrin	Indstilling af effekten
U	Ingen gryderegistrering	Gryden er ikke sat på eller ikke egnet
A	Opkogsautomatik	Højeste effekt + opkog
E	Fejlvisning	Fejl i elektronikken
H	Restvarme	Kogezonen er varm
P	Booster	Booster-effekt er aktiveret
U	Varmholdefunktion	Med denne funktion holdes maden varm ved 70 °C
II	Pause	Kogefeltet er på pause
⊓	Bridge	To kogezoner kan sættes sammen til én kogezone
GRILL	Grillfunktion	Grillfunktionen er aktiveret

UDLUFTNING

Ventilatoren fungerer automatisk. Den starter med lav hastighed, så snart de værdier, der frigives af elektronikken, overskrider en vis grænse.
Den højere hastighed sættes ind, hvis induktionskogefeltet benyttes intensivt. Ventilatoren reducerer hastigheden og afbrydes automatisk, så snart elektronikken er afkølet tilstrækkeligt.

IBRUGTAGNING AF KOGEFELTET

FØR DEN FØRSTE BRUG

Rengør først enheden med en fugtig klud, og gnid den derefter tør med en ren klud. Undlad at benytte rengøringsmiddel, som kan forårsage en blåfarvning på den glasbelagte overflade.

INDUKTIONSPRINCIP

Under hver kogezone er der en induktionsspole. Når der tændes for kogezonen, genererer induktionspolen et variabelt elektromagnetisk felt. Magnetfeltet genererer induktive strømme i grydebunden, som skal være magnetisk. Resultatet er en opvarmning af grydebunden, der befinder sig på varmezonen. Kogezonen opvarmes kun indirekte gennem den varme, gryden afgiver.

Induktionskogezonerne fungerer kun med magnetisk kogegrej:

- Egnet induktionskogegrej med magnetisk bund som f.eks.: støbning, stål, emaljeret stål, specialstål med magnetisk bund.
- Ikke egnet induktionskogegrej: kobber, aluminium, glas, træ, stentøj, keramik, ikke magnetisk specialstål.

Induktionskogezonen tilpasses automatisk til kogegrejets størrelse. Kogegrejet må ikke være under en bestemt bunddiameter, da induktionen ellers ikke tændes. Enhver grydebundsdiameter skal have en minimumstørrelse afhængigt af kogezonens størrelse.

Hvis kogegrejet ikke er egnet til induktion, vises [U].

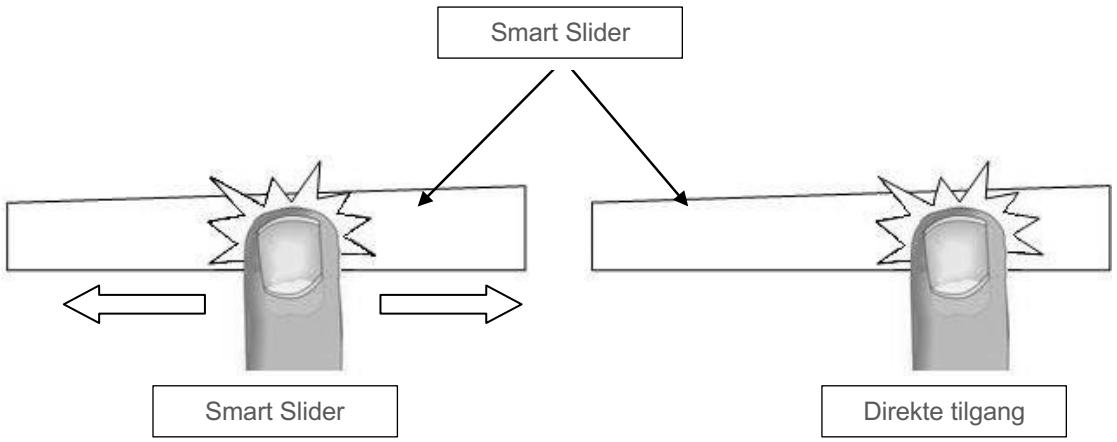
TOUCH CONTROL-FUNKTION

Kogefeltet styres med sensortaster. De reagerer på lette berøringer af glasset med fingeren. Hvis du berører tasterne i ca. et sekund, udføres styrekommandoerne. Hver paneltastreaktion kvitteres med et akustisk og/eller visuelt signal.

Under den generelle brug trykker du kun på én tast på samme tid.

SMART SLIDER-FUNKTION

For at vælge effekten med SMART SLIDEREN skal du bevæge fingeren på SLIDER ZONEN. Den ønskede effekt kan også vælges direkte ved målrettet at berøre det pågældende trin.



TÆNDING OG SLUKNING FOR KOGEFELTET

Tænd først for kogefeltet og derefter for kogezonen.

Tænd/sluk for kogefeltet:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd	Tryk på [⏻] i 2 sek.	Tryk på [0]
Sluk	Tryk på [⏻] i 2 sek.	Ingen eller [H]

Tænd/sluk for kogezonen:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Forøg effekten	Glid med fingeren over smart slideren.	[1] til [P]
Sluk	Glid med fingeren over smart slideren.	[0] eller [H]

Hvis der ikke foretages nogen videre betjening, afbrydes kogefeltet efter ca. 20 sekunder af sikkerhedsgrunde.

GRYDEREGISTRERING

For mere komfort og for at gøre det nemmere er dette kogefelt udstyret med et styringssystem. Tænd for kogefeltet, og stil en gryde på kogefeltet. Den intuitive betjening registrer automatisk gryden, og den viser symbolet [0] over den smart slider, der skal anvendes. Nu kan du regulere kogetrinnet, som du ønsker.
Gryderegistreringen garanterer en fuldkommen sikkerhed.

Induktionen virker ikke i følgende tilfælde:

- Hvis der ikke befinder sig noget kogegrej på kogezonen, eller hvis der anvendes en gryde, der ikke er egnet til induktion. I det tilfælde kan effekttrinnet ikke forøges, og symbolet [U] vises på displayet. [U] forsvinder, når der sættes en gryde på kogezonen.
- Hvis gryden tages af kogezonen under kogningen, slukkes kogezonen omgående, og symbolet [U] vises på displayet. [U] forsvinder, når der igen sættes en gryde på kogezonen. Kogezonen fortsætter med det før indstillede effekttrin.

Efter brug skal du slukke for kogezonen, så gryderegistreringen [U] ikke vises mere.

RESTVARMEINDIKERING

Når der slukkes for kogezonerne eller kogefeltet, indikeres restvarmen for de endnu varme kogezoner med et [H]. [H] forsvinder, når kogezonerne kan berøres uden fare. Så længe restvarmeindikeringen lyser, må kogezonerne ikke berøres, og der må ikke lægges varmefølsomme genstande på dem: **Risiko for forbrænding!**

BOOSTER-FUNKTION (POWERTRIN)

Alle kogezoner er udstyret med en booster-funktion, dvs. med en effektforstærkning. Booster-funktionen vises med et [P].
Hvis de er aktiverede, varmer disse kogezoner i et tidsrum på 10 minutter. Den høje effekt er beregnet til, at du f.eks. hurtigt kan opvarme store mængder vand, som f.eks. til at koge vand til pasta. Når enheden automatisk regulerer tilbage efter 10 minutter, må du **ikke stille om til booster igen.** Enheden kan overophedes og udløser en sikkerhedsslukning.

Tænd/sluk for booster:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd for booster	Glid med fingeren over smart slideren, eller tryk ved enden med det samme.	[P]
Sluk for booster	Glid med fingeren over smart slideren, eller tryk ved enden med det samme.	[9] til [0]

Styring af den maksimale effekt:	
Kogefeltet er udstyret med en maksimumeffekt. For ikke at overskride denne maksimumeffekt reducerer elektronikken automatisk kogeniveauet for en anden kogezone, når booster-funktionen er aktiveret. Denne kogezone viser så blinkende den reducerede effekt [9].	
Valgt kogezone	**Den anden kogezone (f.eks.: effekttrin 9)**
[P] lyser	[9] reduceres til [6] eller [8] og blinker

TIMER

Den integrerede timer kan bruges til at indstille en tilberedningstid fra 1 minut til 1 time og 59 minutter på alle fire kogezoner. Hver kogezone kan have forskellige indstillinger.

Tænding eller ændring af tiden:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Valg af kogezone	Tryk på [0] på en af kogezoneknapperne	
Valg af effekt	Glid med fingeren over smart slideren	[1] til [9]
Valg af timer	Tryk på [⏲]	[000]
Reduktion af tiden	Tryk på [-] på timeren	Tiden i min. falder.
Forlængelse af tiden	Tryk på [+] på timeren	Tiden forøges i min

Efter nogle sekunder holder det op med at blinke. Tiden er aktiveret, og den begynder at tælle ned.

Slukning af timer:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Valg af timer	Tryk på [⏲]	Display [0.50]
Slukning af timer	Tryk på [-] indtil [000]	[000]

Hvis der er flere timere i brug, skal forløbet gentages.

Timer som æggeur:		
Timeren fungerer uafhængigt af kogezonerne og slukkes, så snart der er en kogezone i brug. Forløbet foregår også, hvis kogefeltet er slukket.		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænding for kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sek.	[0]
Valg af timer	Tryk på [000]	[000]
Reduktion af tiden	Tryk på [-] på timeren	Tiden i min. falder.
Forlængelse af tiden	Tryk på [+] på timeren	Tiden forøges i min.

Efter nogle sekunder holder det op med at blinke. Tiden er aktiveret, og den begynder at tælle ned.

Automatisk slukning:
Efter udløbet af den programmerede kogetid vises [000] blinkende, og der følger et akustisk signal. For at afbryde signaltonen og blinkene skal du bare trykke på tasten [000].

OPKOGSAUTOMATIK

Alle kogezoner er udstyret med en opkogsautomatik. Med aktiveret opkogsautomatik varmer kogezonen først automatisk med den højeste effekt og stiller derefter tilbage til det trin for den fortsatte kogning, du har valgt. Opkogstiden afhænger af det valgte trin for den fortsatte kogning.

Aktivering af opkogsautomatikken:			
Betjening	**Betjeningsfelt**		**Visning**
Valg af effekt (f.eks. « 7 »)	Glid med fingeren over smart slideren, og bliv der i 3 sek.		[7] blinker med [A]
	Indstillet trin for fortsat kogning	**Opkogsautomatik Tid (min:sek)**	
	1	0:40	
	2	1:12	
	3	2:00	
	4	2:56	
	5	4:16	
	6	7:12	
	7	2:00	
	8	3:12	
	9	- : -	

Deaktivering af opkogsautomatikken:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Valg af effekt	Glid med fingeren over smart slideren	[0] til [9]

STOP & GO-FUNKTION

Med denne funktion kan kogeprocessen afbrydes midlertidigt, og en genstart med de samme indstillinger er mulig.

Aktivering/deaktivering af stop & go-funktion:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Aktivering af stop & go	Tryk på [II] i 2 sek.	[II] vises
Deaktivering af stop & go	Tryk på [II] i 2 sek.	Smart slider blinker
	Tryk på den blinkende smart slider	Forudgående indstilling

MEMORY-FUNKTION

Når der slukkes for kogefeltet, forbliver de sidste indstillinger gemt. Med memory-funktionen kan du aktivere værdierne igen. Følgende indstillinger kan aktiveres igen med memory-funktionen:

- Kogezonernes effekttrin.
- Kogezonernes timer-indstillinger.

Åbning af memory-funktionen for opkogsautomatikkens indstillinger:

- Tænd for kogefeltet (tryk på [⏻] i 2 sek.).
- Tryk på [II] inden for 6 sekunder.
- Værdierne fra de sidste indstillinger er aktiveret igen.

VARMHOLDEFUNKTION

Med denne funktion holdes maden varm ved 70 °C. Denne funktion forhindrer, at maden løber over eller brænder på.

Tænding og slukning:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd	Tryk på [ ]	[U]
Sluk	Tryk på [ ]	[0]

AUTOMATISK BRO OG BROFUNKTION (KUN TIL 5IX80290-1)

Denne funktion gør det muligt at føre to kogezoner sammen til en kogning.

Proces	Betjeningsfelt	Visning
Tænding for kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sek.	[0]
Aktivering af bro	Stil gryden på en af de to kogezoner, der skal føres sammen, og tryk samtidig på de pågældende valgtaster	[0] og [∩]
	Eller stil en stor pande på de to zoner, du ønsker at bruge med funktionen	[∩] blinker [∩]
Forøgelse af effekten	Glid mod venstre med den smart slider, der viser effekten	[1] til [P]
Deaktivering af bro	Tryk på de to ønskede zoner	[0]

BØRNESIKRING/LÅSNING AF KOGEFELTET

For at undgå en ændring af kogezoneindstillingerne, f.eks. i forbindelse med rengøring af glasset, kan betjeningstasterne (undtagen tasten [⏻]) låses.

Aktivering af lås:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænding for kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sek.	[0]
Låsning af låsen	Tryk på tasten til en kogezone i 3 sek. Sæt derefter fingeren på smart slideren, og glid med fingeren **fra venstre mod højre**	Lampe tændt
Oplåsning af låsen	Tryk på tasten til en kogezone i 3 sek. Sæt derefter fingeren på smart slideren, og glid med fingeren **fra højre mod venstre**	Lampe slukket

Chefkok-funktion (kun til 5IX80290-1)

Denne funktion forvandler kogefeltet til 2 store zoner.

Slå chefkok-funktionen til/fra:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Slå chefkok til	Tryk på [👨‍🍳]	[5] og [⎍] til højre, [9] og [⎍] til venstre
Slå chefkok fra	Tryk på [👨‍🍳]	[0]

GRILLFUNKTION/CHEFKOK-FUNKTION (KUN TIL 5IX80290-1)

Denne funktion muliggør en optimal anvendelse af Blaupunkt-grillpladen/Teppan Yaki-pladen.Ved at føre to kogezoner sammen og med et egnet effekttrin sørger denne funktion for en indendørs grillglæde. Det passende tilbehør fås i vores online-shop på **www.blaupunkt-einbaugeraete.com** eller hos din specialforhandler.

Tænd/sluk for grillfunktion:		
Betjening	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd for grillfunktionen	Tryk på [**GRILL**]	[8]
Sluk for grillfunktionen	Tryk på [**GRILL**]	[0]

Brugstidsbegrænsning:	
Kogefeltet har en automatisk brugstidsbegrænsning. Den kontinuerlige brugstid for hver kogezone afhænger af det valgte kogetrin. Det er en forudsætning, at der ikke foretages nogen indstillingsændring på kogezonen under brugstiden. Når brugstidsbegrænsningen udløses, afbrydes kogezonen.	
Indstillet kogetrin	**Brugstidsbegrænsning (timer:min)**
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

MADLAVNINGSANBEFALINGER

KOGEGREJ

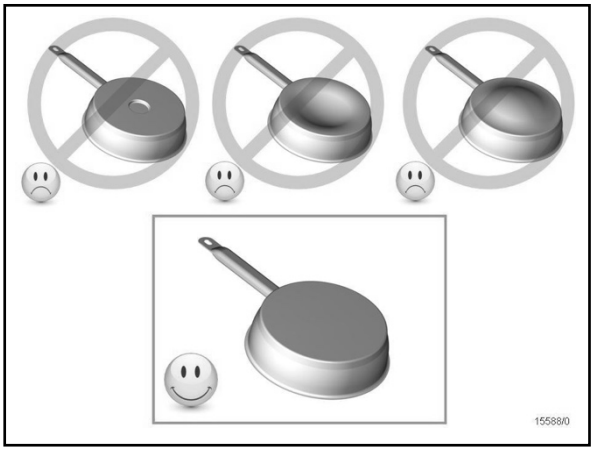
Egnede materialer:
Stål, emaljeret stål, støbejern, specialstål med magnetisk bund, aluminium med magnetisk bund.

Ikke egnede materialer:
Aluminium og specialstål uden magnetisk bund, kobber, messing, glas, stentøj, porcelæn.

Kontroller med oplysningerne fra producenten, om kogegrejet er egnet til induktion.

Sådan kontrollerer du, om dine gryder passer til induktion:
- Fyld kogegrejet med lidt vand, og sæt det på induktionskogezonen. Tænd for kogezonen på effekttrin [9]. Vandet skal blive varmt i løbet af nogle sekunder.
- Hold en magnet mod kogegrejets bund. Hvis magneten bliver siddende, er kogegrejet egnet.

Bestemte pander kan frembringe støj, når de stilles på en induktionskogezone. Støjen fører ikke til nogen fejl på enheden, og den påvirker ikke brugen til madlavningen.
Beskaffenheden af kogegrejets bund kan påvirke stegeresultats ensartethed.
Anvend kun gryder og pander med glat bund. Ellers kan ru gryde- eller pandebunde ridse keramikpladen.
Anvend så vidt muligt pander med en lige kant. Ved pander med skrå kant virker induktionen også i pandens kantområde. Det kan føre til misfarvning af pandens kant.



KOGEGREJETS STØRRELSE

Kogezonerne tilpasses indtil en vis grænse automatisk til grydebundens mål. Kogegrejet må ikke være under en bestemt bunddiameter, da induktionen ellers ikke tændes. Centrer altid gryden i midten af kogezonen for at opnå den bedste virkningsgrad.

INDSTILLINGSOMRÅDER

(disse oplysninger er vejledende)

1 til 2	smeltning, opvarmning	saucer, smør, chokolade, gelatine, forkogte retter
2 til 3	iblødlægning, optøning, varmholdning	ris, budding, sukkersirup, tørrede grøntsager, fisk, dybfrostprodukter
3 til 4	grydestegning	grøntsager, fisk, kød
4 til 5	grydestegning, iblødlægning, optøning	dampkartofler, supper, dejvarer, friske grøntsager
6 til 7	opkogning, fortsat kogning	gullasch, roulader, pølse, hårdkogte æg
7 til 8	skånsom stegning	kartofler, fisk, schnitzel, stegt pølse, spejlæg
9	bagning, stegning, kogning af vand	bøffer, omeletter, stegte retter, vand
P	kogning	store vandmængder

IBRUGTAGNING AF EMHÆTTEN

FØRSTE SKRIDT

Tænde/slukke emhætten		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd emhætten	Tryk på vælgertasten	[0]
Indstil sugeydelsen	Glid med fingeren hen over smart slideren	[1] á [9]
Sluk emhætten	Glid med fingeren hen over smart slideren	[0]

BOOSTER-FUNKTION

Når denne funktion er aktiveret, kører emhætten i 10 minutter med maksimal effekt.

Slå booster-funktion til/fra		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Indstil sugeydelsen	Glid med fingeren hen over smart slideren	[1] á [9]
Slå booster til	Glid med fingeren hen over smart slideren, eller tryk ved enden med det samme	[0]
Slå booster fra	Glid med fingeren hen over smart slideren	[1] á [9]

TIMER-FUNKTION

Med denne funktion kan emhætten køre i 15 minutter, når kogefeltet er slukket.

Aktivere timer		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd emhætten	Tryk på vælgertasten	[0]
Indstil emhættens ydelse	Glid med fingeren hen over smart slideren	[1] á [P]
Aktiver timer	Tryk på [⏲] via vælgertasten	[⏲] Timeren lyser og viser [015] på timer-displayet

Deaktivere timer		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Deaktiver timer	Tryk på [⏲] via vælgertasten	[A]

AUTOMATISK FUNKTION

Denne funktion tilpasser automatisk emhættens ydelse til kogezonernes ydelse.

Slå automatisk funktion til/fra		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Slå automatisk funktion til	Tryk på vælgertasten, og hold den trykket ind i 3 sekunder	[A]
Slå automatisk funktion fra	Tryk på vælgertasten, og hold den trykket ind i 3 sekunder	[0]

Bemærk: Når den automatiske funktion er slået til, kan du hurtigt ændre emhættens udsugningsydelse ved at lade fingeren glide hen over smart slideren.

Det får den automatiske funktion til at stoppe midlertidigt. Den automatiske funktion slås til, næste gang kogefeltet starter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN

En regelmæssig rengøring sikrer en korrekt og fejlfri drift og forlænger produktets levetid.

FILTER-RENGØRINGSINDIKATOR

Når emhætten er tændt og sugeydelsen er indstillet på [0], vises den resterende tid indtil næste filterrengøring på timer-displayet. Standardindstilling er 30 timer, indstillingen kan dog ændres efter ønske.

Se resterende tid		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd emhætten	Tryk på vælgertasten	[Resterende tid] på timer-displayet

Filterrengøringsindikator

Når fedtfiltret skal rengøres, viser timer-displayet [00h], og en blinkende prik ses på vælgertasten.

Nulstilling af den resterende tid, indtil filtret i emhætten skal rengøres		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sekunder	[0] og en blinkende prik over vælgertasten
Vælg emhættefunktion	Tryk på vælgertasten	[0] og [00h] på timer-displayet
Nulstil displayet	Tryk på timer-displayet i 3 sekunder	Den sidste brugerdefinerede indstilling genaktiveres
Bekræft indstillingen	Tryk på timer-displayet en gang til	–

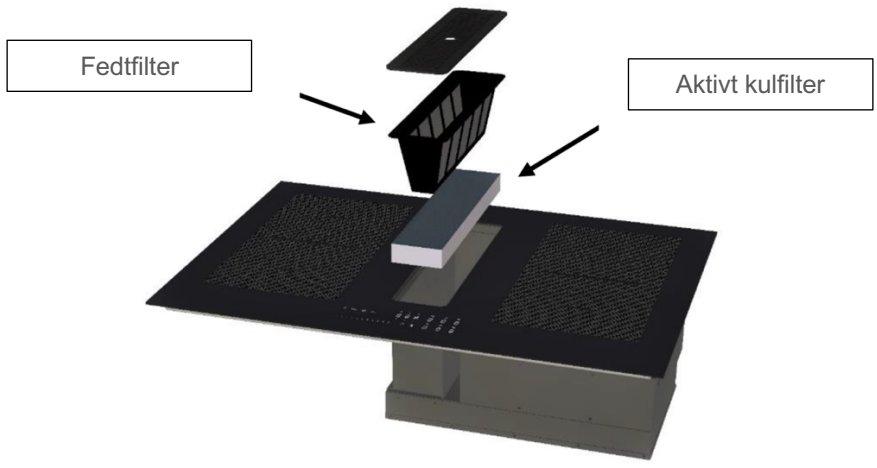
Den resterende tid indtil næste rengøring af emhættens filter kan ændres		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Visning**
Tænd kogefeltet	Tryk på [⏻] i 2 sekunder	[0] på vælgertasten [resterende tid] på timer-displayet
Vælg emhætte	Tryk på vælgertasten	[Resterende tid] på timer-displayet
Ændr tæller-timeren	Tryk på timer-displayet i 3 sekunder	–
Bekræft indstillingen	Tilpas med [+] og [-]. Tryk på timer-displayet en gang til	–

RENGØRING AF FEDTFILTRE I OPVASKEMASKINEN

Fedtfiltrene skal stilles lodret i den nederste kurv og vaskes ved højst 60°C med en mild sæbe. Efter rengøringen sættes fedtfiltrene tilbage i emhætten.

SKIFT AF AKTIVT KULFILTER

Det aktive kulfilter, som anvendes til recirkulation og absorbering af lugt, skal skiftes efter 6 måneders normal brug.



RENGØRING OG PLEJE

Før kogefeltet rengøres efter madlavningen, skal det køle af.
Ellers er der risiko for forbrænding. Rengør regelmæssigt det snavsede kogefelt. Brug en fugtig klud og lidt rengøringsmiddel. Gnid det derefter tørt med en ren klud.

- Enheden skal være slukket, når den rengøres.
- Det er af sikkerhedsgrunde ikke tilladt at rengøre enheden med en damprenser eller højtryksrenser.
- Anvend under ingen omstændigheder skurende eller aggressive rengøringsmidler, som f.eks. grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner, skurepulver eller svampe med ridsende overflader.
- Gnid derefter kogefeltet tørt med en ren klud.
- Hvis der kommer forskellige ting som sukker, kunststof eller aluminiumfolie på kogefeltet, skal
- kogefeltet afbrydes så hurtigt som muligt, og de skal fjernes. Vær her meget forsigtig, da der ellers er risiko for forbrænding. Fjern dem omgående efter afbrydelsen af kogezonerne.

HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS …

Der kan ikke tændes for kogefeltet eller kogezonerne:

- Kogefeltet er tilsluttet forkert til lysnettet.
- Husinstallationssikringen er ikke sat korrekt i eller defekt.
- Kogefeltet er låst.
- Sensortasterne er dækket med vand eller urenheder.
- En gryde eller genstande dækker tasterne.

[U] vises på displayet:

- Kogegrejet er ikke på kogezonen.
- Kogegrejet er ikke induktionsegnet.
- Grydebundens diameter er for lille til denne kogezone.

[E] vises på displayet:

- Adskil enheden fra nettet, og tilslut den igen.
- Ring til kundeservice.

En kogezone eller hele kogefeltet afbrydes:

- Sikkerhedsslukningen er udløst.
- Det er blevet glemt at slukke for en kogezone.
- Flere sensortaster er tildækkede.
- Gryden er tom og overophedet.
- På grund af en overophedning har elektronikken automatisk reduceret effekten eller afbrudt automatisk.

Køleblæseren kører fortsat, når der slukkes:

- Det er ingen fejl, blæseren kører, indtil enheden er kølet af.
- Blæseren afbrydes automatisk.

Opkogsautomatikken tændes ikke:

- Kogezonen er stadig varm [H].
- Der er tændt for det højeste effekttrin [9].

Visningen [U]:

- Findes i kapitlet varmholdetrin.

Visningen [II]:

- Fines i kapitlet Stop&go-funktion.

[ ] eller [Er03] vises på displayet:

- En genstand eller væske tildækker tasterne. Visningen forsvinder, så snart tasterne slippes eller rengøres.

[E2] vises på displayet:

- Kogefeltet er overophedet. Lad det først køle af, og tænd så for det igen.

[E8] vises på displayet:

- Ventilatorens luftindgang er tilstoppet. Fjern de genstande, der fører til en forringelse.

[U400] vises på displayet:

- Kogefeltet er ikke forbundet med netværket. Kontroller forbindelsen, og tænd for kogefeltet.

[Er47] vises på displayet:

- Kogefeltet er ikke forbundet med netværket. Kontroller forbindelsen, og tænd for kogefeltet.

Hvis et af ovennævnte symboler bliver stående, så kontakt kundeservice.

MILJØBESKYTTELSE

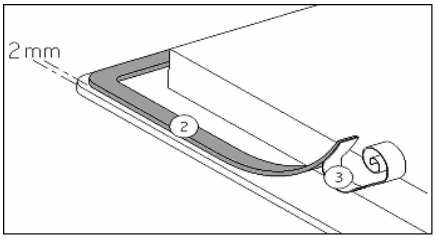
Emballagematerialerne er miljøvenlige og genbrugelige.
Elektriske og elektroniske enheder indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder dog også stadig skadelige stoffer, der er nødvendige for deres funktion og sikkerhed.

- Derfor må du under ingen omstændigheder komme din brugte enhed i ikke-genbrugeligt affald.
- Brug i stedet det opsamlingssted til returnering og genbrug af elektrisk og elektronisk brugt udstyr, som din kommune har indrettet.

MONTERINGSANVISNINGER

Montering og tilslutning må kun foretages af autoriserede fagfolk.
Brugeren skal sørge for, at de standarder, der gælder på bopælen, overholdes.

Tætning ved indbygning

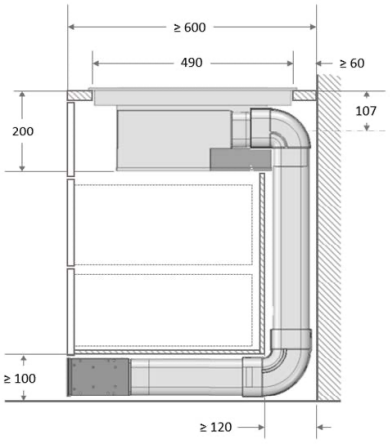


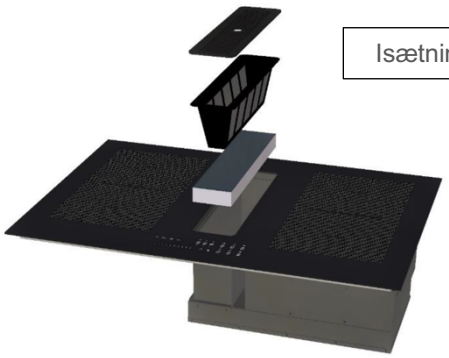
Klæb tætningen (2) fast med 2 mm afstand til glassets yderkant, efter at beskyttelsesfolien (3) er taget af.

Indbygning

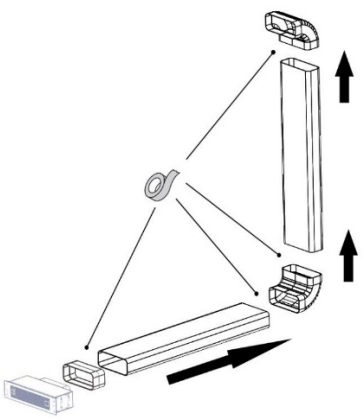
Indsætningsdimensioner:

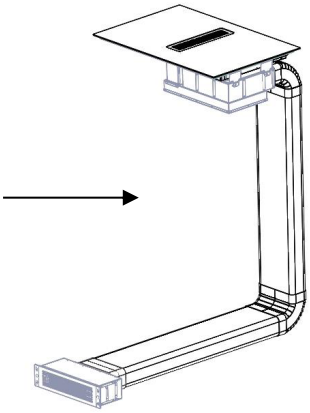
	Udsnitsmål		Glasstørrelse			Installation i niveau			
Ref.	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	750	500	780	520	4	786	526	4	8





Isætning af filtre





- **Afstanden fra udsnittet til en mur og/eller til et møbel skal være mindst 40 mm.**
- Dette produkt er, hvad angår beskyttelse mod brand, i overensstemmelse med type Y. Kun produkter af denne type må indbygges med høje skabe eller vægge på den ene side. **Vigtigt: På den anden side må der dog ikke være møbler eller udstyr højere end kogefeltet.**
- Arbejdsbordet skal være forarbejdet med varmebestandig lim (75 °C).
- Væglisterne skal være varmebestandige.
- Kogefeltet må ikke indbygges over komfurer uden ventilator, opvaskemaskiner, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Hvis der er en skuffe under kogefeltet, må der ikke opbevares brændbare genstande, f.eks. spraydåser, i skuffen.
- Det skal sikres, at kogefeltets tilslutningskabel efter indbygningen ikke udsættes for mekaniske belastninger, f.eks. på grund af en skuffe.

- Grænsefladerne skal forsegles med speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks for at forhindre opsvulmen på grund af fugt. Sørg for at klæbe det medfølgende tætningsbånd omhyggeligt på.
- **VIGTIGT:** Brug kun de beskyttelsesgitre, som producenten udbyder, eller som af denne er godkendt til brug sammen med kogefeltet.
- Kogefeltet må under ingen omstændigheder indsættes med silikone! Så er en senere afmontering af kogefeltet uden at ødelægge det ikke mere mulig.
- **Installationen af produktet kræver ikke nogen forudgående montering.**
- Ledningen til udgangsluft, som ikke medfølger, har et standardmål på 222 x 89 mm.
- Sokkelgitteret skal installeres for at understøtte ventilationssystemets funktion.

ELTILSLUTNING

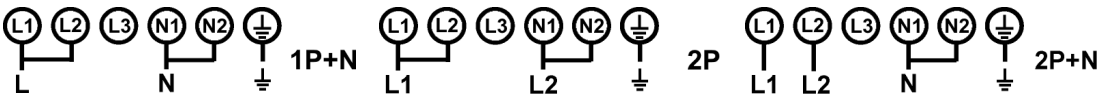
- Få en elektriker, der kender de almindelige nationale forskrifter fra det lokale elselskab nøjagtigt og overholder dem omhyggeligt, til at tilslutte produktet til elnettet.
- Berøringsbeskyttelsen af driftsisolerede dele skal være sikret efter monteringen.
- Det fremgår af mærkepladen, om de krævede tilslutningsdata stemmer overens med nettet.
- Produktet skal kunne afbrydes fra nettet over alle poler med skilleanordninger. I afbrudt tilstand skal der være en kontaktafstand på 3 mm. Som egnede skilleanordninger gælder automatsikringer, sikringer og kontaktorer.
- Installationen skal være beskyttet af sikringer. Elektriske ledninger skal være dækket perfekt af indbygningen.
- Hvis produktet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal der i henhold til monteringsanvisningerne tages højde for andre adskillelsesmuligheder i forbindelse med den faste indbygning.
- Tilførselsledningen skal anbringes, så kogefeltets varme dele ikke berøres.

Vigtigt!

Dette produkt er kun dimensioneret til en strømforsyning på 230 V/400 V ~ 50/60 Hz. Tilslut også altid beskyttelseslederen. Vær opmærksom på forbindelsesdiagrammet. Samledåsen befinder sig på undersiden af produktet. For at åbne kabinettet skal der anvendes en skruetrækker, som skal sættes i de dertil indrettede slidser.

Net	Tilslutning	Diameter	Ledning	Sikring
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) Iht. EN 60 335-2-6-standard



Tilslutning af kogefeltet

Anvend de polbroer af messing, der befinder sig i kabinettet, til de forskellige tilslutningsmuligheder.

Enfaset tilslutning 230 V~ 1P+N:

Anbring en polbro mellem tilslutningsklemme L1 og L2, derefter mellem tilslutningsklemme N1 og N2.

Fastgør jordforbindelsen til « jord »-tilslutningsklemmen, nullederen til tilslutningsklemme N1 eller N2, fasen L til tilslutningsklemme L1 eller L2.

Tofaset tilslutning 400 V~ 2P+N:

Anbring en polbro mellem tilslutningsklemme N1 og N2.

Fastgør jordforbindelsen til « jord »-tilslutningsklemmen, nullederen til tilslutningsklemme N1 eller N2, fasen L1 til tilslutningsklemme L1 og fasen L2 til tilslutningsklemme L2.

Vigtigt! Sæt lederne korrekt i, og stram skruerne fast.

Tilslutning af emhætten

Emhætten skal forbindes med en normal stikkontakt 220-240 V~50/60 Hz.

Vi er ikke ansvarlige for forstyrrelser, der opstår på grund af forkert tilslutning eller ikke eksisterende eller mangelfuld jordforbindelse.

INNHOLDSFORTEGNELSE

3 SIKKERHET

3 Forsiktighetstiltak før bruk
4 Generelle sikkerhetsinstruksjoner
5 Beskyttelse mot skader
6 Forsiktighetstiltak ved apparatsvikt
6 Beskyttelse mot andre farer

7 BESKRIVELSE AV APPARATET

7 Teknisk beskrivelse
8 Betjeningsfelt

8 BETJENE PLATETOPPEN

8 Indikator
9 Ventilasjon

9 TA PLATETOPPEN I BRUK

9 Før første gangs bruk
9 Induksjonsprinsipp
10 Touch Control-funksjon
10 Smart Slider-funksjon
11 Slå platetoppen på og av
11 Gryteregistrering
12 Restvarmeindikator
12 Boosterfunksjon (Power-trinn)
13 Tidsmåler
15 Oppkoksautomatikk
15 Stop & Go-funksjon
16 Memory-funksjon
16 Varmholdningsfunksjoner
17 Automatisk bridge- og sammenkoblingsfunksjon (kun for 5IX80290)
18 Barnesikring/Sperre platetoppen
19 Grillfunksjon/Masterchef-funksjon (kun for 5IX80290)

20 ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING

20 Gryter og panner
21 Grytestørrelse
21 Innstillingsområder

22 **TA HETTEN I BRUK** (IKKE FOR 5IZ34291)
22 Første trinn
22 Boosterfunksjon
22 Timerfunksjon
23 Automatikkfunksjon

24 **RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV AVTREKKSHETTEN**
24 Rengjøringsindikator for filter
25 Rengjøring av fettfiltre i oppvaskmaskinen
25 Skifte aktivkullfilter

26 **RENJØRING OG PLEIE**

26 **HVA GJØR JEG, HVIS**

28 **MILJØVERN**

28 **MONTERINGSINSTRUKSJONER**

31 **ELEKTRISK TILKOBLING**

SIKKERHET

FORSIKTIGHETSTILTAK FØR BRUK

- Ta av alle emballasjedeler.
- Apparatet skal kun bygges inn og tilkobles av autorisert elektriker. Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader på grunn av feil innbygging eller tilkobling. Apparatet skal kun brukes i innbygget tilstand.
- Apparatet skal kun brukes når det står oppreist og er blitt installert i et møbel og det ble brukt en bekreftet og tilpasset arbeidsplan.
- Dette apparatet skal kun brukes til tilberedning (koking og steking) av matretter i vanlig husholdning. Det er ikke beregnet for kommersielle formål.
- Fjern samtlige etiketter og klistremerker på glasset.
- Apparatet må ikke modifiseres.
- Ikke bruk platetoppen som arbeids- eller oppsamlingsplass.
- Sikkerheten kan kun garanteres når apparatet er koblet til en jordledning som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Det skal ikke brukes skjøteledning for å koble apparatet til strømnettet.
- Apparatet må ikke brukes oppå en oppvaskmaskin eller tørketrommel: eventuell vanndamp kan skade elektronikken.
- Ikke slå apparatet på via en ekstern tidsmåler eller separat fjernkontroll.
- **OBS:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En hurtig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER

- Slå kokesonene av etter hver gangs bruk.
- Overoppvarmet fett og olje antennes lett. Hvis du tilbereder matretter i fett eller olje (f.eks. pommes frites), må du holde øye med prosessen.
- Når du koker eller steker mat, blir kokesonene varme. Pass derfor på at du ikke brenner deg under og etter bruk av apparatet.
- Påse at ingen elektrisk kabel fra et frittstående eller innbygget apparat kommer i kontakt glasset eller den varme kokesonen.
- Det må ikke befinne seg magnetiske gjenstander, som f.eks. kredittkort, disketter, kalkulatorer, i det aktiverte apparatets umiddelbare nærhet. Dette kan virke negativt inn på deres funksjon.
- Du bør ikke legge metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer og grytelokk, fra deg på platetoppen, siden de kan bli varme.
- Generelt må du ikke legge metallgjenstander (f.eks. skjeer, grytelokk osv.) på induksjonsfeltet, siden de kan bli varme når apparatet er i drift.
- Du må aldri dekke til kokefeltet med en klut eller folie, de kan bli svært varme og kan begynne å brenne.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det.
- Barn må ikke få leke med apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

BESKYTTELSE MOT SKADER

- Ikke bruk gryter eller panner med uslipt eller skadet bunn (f.eks. av støpejern). De kan ripe opp glasskeramikken.
- Vær oppmerksom på at sandkorn også kan forårsake riper.
- Glasskeramikk er svært motstandsdyktig og ikke ømfintlig for temperatursjokk, men kan knuse. Særlig spisse og harde gjenstander som faller ned på platetoppen, kan skade den.
- Ikke slå gryter eller kanter mot glasset.
- Ikke bruk kokesonene med tomme gryter.
- Unngå at det kommer sukker, plast eller aluminiumsfolie på de varme kokesonene. Disse stoffene smelter og setter seg fast, og kan dermed forårsake riper, brudd eller andre blivende forandringer i glasset når det avkjøles. Hvis uhellet likevel er ute, slår du apparatet av og fjerner disse stoffene mens platetoppen ennå er varm. Siden kokesonene er varme, foreligger det fare for forbrenninger.
- Ikke legg noen gjenstander fra deg på platetoppen.
- Ikke under noen omstendigheter må du sette varme gryter på styringen. Elektronikken under glasset kan bli skadet.
- Hvis det befinner seg en skuff under det innbygde apparatet, må man passe på en minsteavstand på 2 cm mellom apparatets underside og skuffens innhold, ellers er ikke apparatets ventilasjon garantert.
- Du må ikke oppbevare brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser) i denne skuffen. Eventuelle bestikkholdere i skuffen må bestå av et varmebestandig materiale.
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. hermetikkbokser) på kokesonene. Det tilsvarende overtrykket kan føre til at beholderne eller boksene sprekker, og det er fare for personskader!

FORSIKTIGHETSTILTAK VED APPARATSVIKT

- Hvis du fastslår en feil, må apparatet slås av og skilles fra strømnettet.
- Hvis du oppdager brudd, sprekker eller riss i glasset: Slå platetoppen øyeblikkelig av, skru ut ev. ta ut sikringen for platetoppen, og henvend deg til vår kundetjeneste eller til din fagforhandler.
- Apparatet skal kun repareres av fagfolk.
- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i glassoverflaten, skal apparatet slås av for å unngå fare for elektrisk støt.

BESKYTTELSE MOT ANDRE FARER

- Påse at gryten alltid alltid er plassert midt på kokesonen. Grytenbunnen må dekke kokesonen så mye som mulig.
- For personer med pacemaker: i nærheten av det aktiverte apparatet oppstår det et elektromagnetisk felt som eventuelt kan virke negativt inn på pacemakeren. Henvend deg til pacemakerens produsent eller legen din hvis du er i tvil.
- Ikke bruk gryter av aluminium eller plast: Det kan smelte på de varme kokesonene.
- Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann. Du må slå apparatet av og deretter dekke flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL

Bruk av gryter med lav kvalitet eller bruk av adapterplate for induksjon fører til at garantien opphører før tiden. Produsenten overtar intet ansvar for skader som kan oppstå på platetoppen eller dens omgivelser.

BESKRIVELSE AV APPARATET

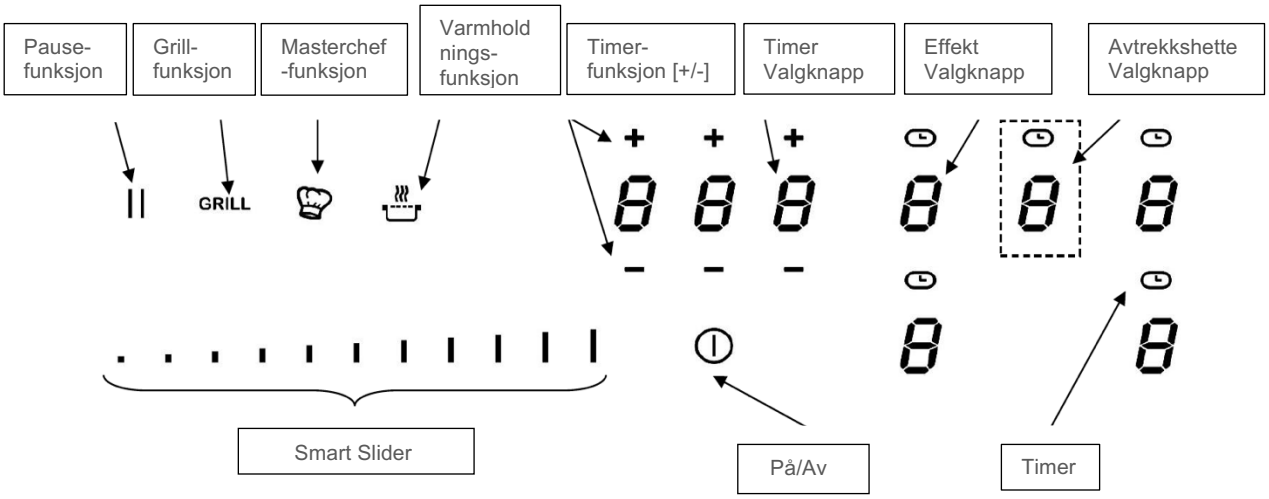
TEKNISK BESKRIVELSE

Type	**5IX80290-1**	**5IX60290**
Total effekt	7400 W	7400 W
Energiforbruk platetopp EChob**	180,4 Wh/kg	162,3 Wh/kg
Kokesone foran til venstre	210x190 mm	Ø 160 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiserte gryter kategori**	B	A
Energiforbruk ECcw**	188 Wh/kg	170,9 Wh/kg
Kokesone bak til venstre	210x190 mm	Ø 175 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiserte gryter kategori**	B	C
Energiforbruk ECcw**	188 Wh/kg	145 Wh/kg
Kokesone bak til høyre	210x190 mm	Ø 160 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2300 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	1850 W
Standardiserte gryter kategori**	C	A
Energiforbruk ECcw**	159,5 Wh/kg	170,9 Wh/kg
Kokesone foran til høyre	210x190 mm	Ø 175 mm
Minste diameter grytebunn	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominell effekt*	1400 W	1400 W
Booster-effekt*	3000 W	2100 W
Standardiserte gryter kategori**	A	B
Energiforbruk ECcw**	186,4 Wh/kg	162,7 Wh/kg

* Disse effektene kan avvike alt etter grytenes form, størrelse og kvalitet.

** Beregnet ifølge metoden for måling av bruksegenskapene (NEK EN 60350-2).

BETJENINGSFELT



BETJENE PLATETOPPEN

INDIKATOR

Indikator	Benevnelse	Beskrivelse
0	Null	Kokesonen er aktivert
1… 9	Effekttrinn	Innstilling av effekt
U	Ingen gryteregistrering	Gryte ikke satt på eller ikke egnet
A	Oppkoksautomatikk	Høyeste effekt + oppkok
E	Feilindikator	Feil på elektronikk
H	Restvarme	Kokesonen er varm
P	Booster	Boosteren er aktivert
U	Varmholdningsfunksjon	Med denne funksjonen holdes matrettene varme ved 70 °C
II	Pause	Platetoppen står på pause
⊓	Bridge	To kokesoner kan slås sammen til én
GRILL	Grillfunksjon	Grillfunksjonen er aktivert

VENTILASJON

Viften fungerer automatisk. Den starter ved lav hastighet så snart verdiene som utløses av elektronikken har nådd en viss terskel.
Når induksjonsplatetoppen brukes intensivt øker hastigheten. Viften reduserer hastigheten og slår seg av automatisk så snart elektronikken er tilstrekkelig avkjølt.

TA PLATETOPPEN I BRUK

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Først rengjør du apparatet med en fuktig klut og gnir det deretter tørt med en ren, tørr klut. Ikke bruk rengjøringsmiddel, for dette kan forårsake at glassoverflaten antar en blålig farge.

INDUKSJONSPRINSIPP

Under hver kokesone befinner det seg en induksjonsspole. Når kokesonen slås på, skaper induksjonspolen et variabelt, elektromagnetisk felt. Magnetfeltet oppretter induktive strømme i grytebunnen, som må være magnetisk. Dette fører til at grytebunnen som befinner seg på kokesonen, oppvarmes. Kokesonen oppvarmes kun indirekte av den varmen som gryten avgir.

Induksjonskokesonene fungerer kun med magnetiske gryter og panner:

- Egnede induksjonskokekar med magnetisk bunn som f.eks.: Støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål med magnetisk bunn.
- Ikke egnede induksjonskokekar: Kobber. aluminium, glass, tre, steingods, keramikk, ikke-magnetisk rustfritt stål.

Induksjonskokesonen tilpasser seg automatisk til grytestørrelsen. Gryten må ikke underskride en bestemt diameter, ellers aktiveres ikke induksjonen. Diameteren på alle grytene må ha en minimumsstørrelse, alt etter kokesonens størrelse.

Hvis gryten ikke er egnet for induksjon, vises indikatoren [U].

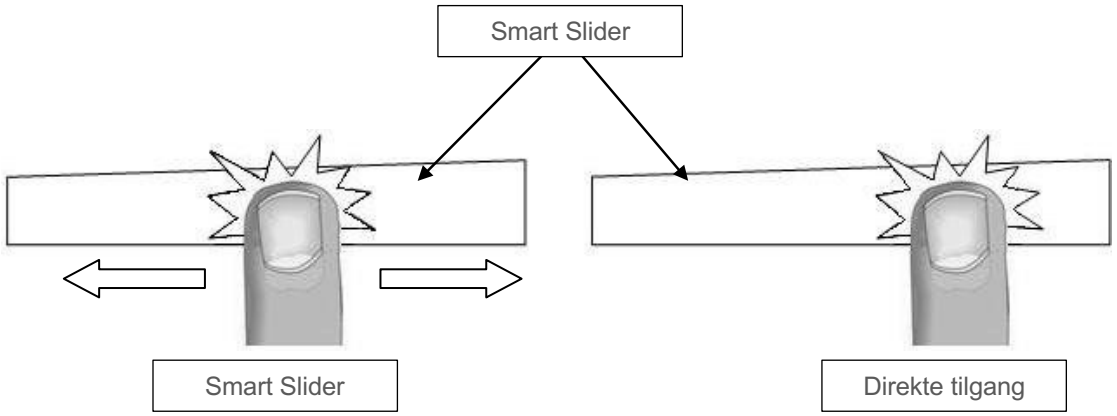
TOUCH CONTROL-FUNKSJON

Platetoppen betjenes via sensorknapper. De reagerer på lette berøringer med fingeren på glasset. Hvis du berører knappene ca. 1 sekund, utføres betjeningskommandoene. Alle knappfeltets reaksjoner kvitteres med et akustisk og/eller et visuelt signal.

Mens du bruker apparatet generelt, trykker du kun på én knapp om gangen.

SMART SLIDER-FUNKSJON

Hvis du vil velge effekten via SMART SLIDER, beveger du fingeren på SLIDER-SONEN. Du kan også velge effekten ved å berøre ønsket trinn direkte.



SLÅ PLATETOPPEN PÅ OG AV

Først slår du platetoppen på, og deretter kokesonen.

Slå platetoppen på/av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå på	Trykk på [⏻] i 2 sek.	Trykk på [0]
Slå av	Trykk på [⏻] i 2 sek.	Ingen eller [H]

Slå kokesonen på/av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Øke effekten	Før fingeren over Smart Slider	[1] til [P]
Slå av	Før fingeren over Smart Slider	[0] eller [H]

Hvis du ikke trykker på flere knapper, slår platetoppen seg av etter ca. 20 sekunder av sikkerhetsgrunner.

GRYTEREGISTRERING

Denne platetoppen er utstyrt med et styringssystem for å øke komforten og gjøre betjeningen enklere.
Slå platetoppen på, og sett en gryte på platetoppen. Den intuitive betjeningen registrerer gryten automatisk og viser symbolet [0] over den Smart Slider-en som du skal bruke. Nå kan du stille inn tilberedningstrinnet etter ønske.
Gryteregistreringen gir fullkommen sikkerhet.

Induksjonen virker ikke:

- Hvis det ikke befinner seg noen gryte på kokesonen, eller hvis du bruker en gryte som ikke er egnet for induksjon. I dette tilfellet kan du ikke øke effekttrinnet, og symbolet [U] vises på indikatoren. Symbolet [U] forsvinner når du setter en gryte på kokesonen.
- Når du tar gryten bort fra kokesonen under tilberedningen, slår kokesonen seg av øyeblikkelig, og symbolet [U] vises på indikatoren. Symbolet [U] forsvinner når du setter en gryte på kokesonen igjen. Kokesonen fortsetter på det effekttrinnet som du allerede hadde innstilt.

Etter bruk slår du kokesonen av: dermed vises ikke gryteregistreringen [U] lengre.

RESTVARMEINDIKATOR

Når kokesonene eller platetoppen er slått av, angir en [H] restvarmen i de kokesonene som ennå er varme. [H] slukker når kokesonene kan berøres uten fare. Så lenge restvarmeindikatoren lyser bør kokesonene ikke berøres, og du bør ikke legge varmeømfintlige gjenstander på de: **Forbrenningsfare!**

BOOSTERFUNKSJON (POWER-TRINN)

Alle kokesonene er utstyrt med en boosterfunksjon, dvs. en effektforsterkning.
Boosterfunksjonen vises med [P].
Når denne funksjonen slås på, er disse kokesonene aktive i et tidsrom på 10 minutter. Denne høye effekten er beregnet på at du raskt kan koke opp f.eks. store mengder vann for å koke pasta. Når apparatet har tilbakestilt denne effekten etter 10 minutter, må du **ikke slå boosteren på igjen.** Apparatet kan bli overoppvarmet og utløser en sikkerhetsutkobling.

Slå boosteren på/av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå boosteren på	Før fingeren over Smart Slider, eller trykk på den helt på enden	[P]
Slå boosteren av	Før fingeren over Smart Slider, eller trykk på den helt på enden	[9] til [0]

Styre maksimaleffekten:	
Platetoppen er utstyrt med en maksimaleffekt. For ikke å overskride denne maksimaleffekten reduserer elektronikken kokenivået i en annen kokesone så lenge boosterfunksjonen er aktivert. Da vises den reduserte effekten ved at [9] blinker i denne kokesonen.	
Valgt kokesone	**Andre kokesone (f.eks.: Effekttrinn 9)**
[P] lyser	[9] reduseres til [6] eller [8] og blinker

TIDSMÅLER

Den integrerte timeren kan brukes til å stille inn en koketid på 1 minutt til 1 time og 59 minutter på alle de fire kokesonene. Hver kokesone kan ha en annen innstilling. .

Slå på eller endre varigheten:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Velg kokesone	Trykk [0] på en av kokesoneknappene	
Velg effekt	Før fingeren over Smart Slider	[1] til [P]
Velg tidsmåler	Trykk på [⏲]	[000]
Redusere tiden	Trykk på [-] på tidsmåleren	Tid i min. avtar.
Øke tiden	Trykk på [+] på tidsmåleren	Tid i min. økes

Etter noen sekunder slutter blinkingen. Nå er varigheten aktivert, og nedtellingen begynner.

Slå tidsmåleren av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Velg timer	Trykk på [⏲]	[0.50]
Slå tidsmåleren av	Trykk på [-] til [000]	[000]

Hvis flere tidsmålere er aktivert, gjentar du prosessen.

Tidsmåler som eggkoketid:		
Tidsmåleren fungerer uavhengig av kokesonene og slår seg av så snart en kokesone er aktivert. Forløpet skjer selv om platetoppen er slått av.		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå platetoppen på	Trykk på [⏻] i 2 sek.	[0]
Velg tidsmåler	Trykk på [000]	[000]
Redusere tiden	Trykk på [-] på tidsmåleren	Tid i min. avtar.
Øke tiden	Trykk på [+] på tidsmåleren	Tid i min. økes

Etter noen sekunder slutter blinkingen. Nå er varigheten aktivert, og nedtellingen begynner.

Automatisk utkobling:
Når den programmerte koketiden er utløpt, blinker [000] og et akustisk signal lyder. For å slå signaltonen og blinkingen av er det bare å trykke på knappen [000].

OPPKOKSAUTOMATIKK

Alle kokesonene er utstyrt med en oppkoksautomatikk. Når oppkoksautomatikken er aktivert, oppvarmes kokesonen automatisk med høyeste effekt og slår seg tilbake på det viderekokingstrinnet som du har valgt. Oppkokstiden avhenger av det viderekokingstrinnet du har valgt.

Aktivere oppkoksautomatikken:

Handling	Betjeningsfelt		Indikator
Velg effekt (f. eks. « 7 »)	Før fingeren over Smart Slider og hold i 3 sek		[7] blinker med [A]
	Innstilt viderekokingstrinn	**Oppkoksautomatikk Tid (min:sek)**	
	1	0:40	
	2	1:12	
	3	2:00	
	4	2:56	
	5	4:16	
	6	7:12	
	7	2:00	
	8	3:12	
	9	- : -	

Slå oppkoksautomatikken av:

Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Velg effekt	Før fingeren over Smart Slider	[0] til [9]

STOP & GO-funksjon

Med denne funksjonen kan du avbryte tilberedningen midlertidig og starte på nytt med de samme innstillingene.

Slå Stop & Go-funksjonen på/av:

Handling	Betjeningsfelt	Indikator
Slå Stop & Go på	Trykk på [II] i 2 sek	[II] på indikatorene
Slå Stop & Go av	Trykk på [II] i 2 sek	Smart Slider blinker
	Trykk på den blinkende Smart Slider	Forrige innstilling

MEMORY-funksjon

Når platetoppen slås av, forblir de siste innstillingene lagret. Via Memory-funksjonen kan du aktivere disse verdiene igjen. Følgende innstillinger kan aktiveres igjen via Memory-funksjonen:

- Kokesonenes effekttrinn.
- Kokesonenes timer-innstillinger.

Hente opp innstillinger for oppkoksautomatikken med Memory-funksjonen:

- Slå platetoppen på (trykk 2 sek. på [⏻])
- Trykk på [II] innen 6 sekunder.
- Nå er verdiene for de siste innstillingene aktivert igjen.

VARMHOLDNINGSFUNKSJON

Med denne funksjonen kan du holde matrettene varme ved 70 °C. Denne funksjonen forhindrer at maten koker over eller forbrenner.

Slå på og av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå på	Trykk på [ ]	[U]
Slå av	Trykk på [ ]	[0]

AUTOMATISK BRIDGE- OG SAMMENKOBLINGSFUNKSJON (KUN FOR 5IX80290-1)

Med denne funksjonen kan du koble sammen to kokesoner for én tilberedningsprosess.

Prosess	Betjeningsfelt	Indikator
Slå platetoppen på	Trykk 2 sek. på [⏻]	[0]
Slå bridge på	Sett en gryte på en av de to kokesonene som skal kobles sammen, og trykk samtidig på de tilhørende valgknappene	[0] og [⊓]
	eller sett en stor panne på begge de sonene som du vil bruke med denne funksjonen	[⊓] blinker [⊓]
Øke effekten	Før fingeren mot høyre på den Smart Slider-en som viser effekten	[1] til [P]
Slå bridge av	Trykk på de to sonene du vil bruke	[0]

BARNESIKRING/SPERRE PLATETOPPEN

For å unngå at innstillingene i kokesonene endres, f.eks. mens glasset rengjøres, kan du sperre betjeningsknappene (unntatt knappen [⏻]).

Aktivere sperren:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå platetoppen på	Trykk 2 sek. på [⏻]	[0]
Slå sperren på	Hold fingeren på knappen til en kokesone i 3 sek. Deretter setter du fingeren på Smart Slider-en og fører den **fra venstre mot høyre**	Lampe på
Slå sperren av	Hold fingeren på knappen til en kokesone i 3 sek. Deretter setter du fingeren på Smart Slider-en og fører den **fra høyre mot venstre**	Lampe av

Masterchef-funksjon (kun for 5IX80290)
Denne funksjonen skaper 2 store soner av platetoppen.

Slå Masterchef-funksjonen på/av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå Masterchef på	Trykk på [ ]	[5] og [ ] til høyre, [9] og [ ] til venstre
Slå Masterchef av	Trykk på [ ]	[0]

GRILLFUNKSJON (KUN FOR 5IX80290-1)

Med denne funksjonen kan du bruke Blaupunkt-grillplaten/Teppan Yaki-platen.
Når du kobler sammen to kokesoner og stiller inn et egnet effekttrinn, gir denne funksjonen stor grillfornøyelse innendørs. Det passende tilbehøret finner du i nettbutikken vår på **www.blaupunkt-einbaugeraete.com** eller hos din fagforhandler.

Slå grillfunksjonen på/av:		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå grillfunksjonen på	Trykk på [**GRILL**]	[9]
Slå grillfunksjonen av	Trykk på [**GRILL**]	[0]

Begrenset brukstid:

Platetoppen er utstyrt med en automatisk begrenset brukstid. Den kontinuerlige brukstiden for hver kokesone er avhengig av valgt tilberedningstrinn. Forutsetningen er at du ikke endrer kokesonens innstillinger under bruk. Når den begrensede brukstiden er aktivert, slår kokesonen seg av.

Innstilt tilberedningstrinn	**Begrenset brukstid (tim:min)**
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING

GRYTER OG PANNER

Egnede materialer:
Stål, emaljert stål, støpejern, rustfritt stål med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn

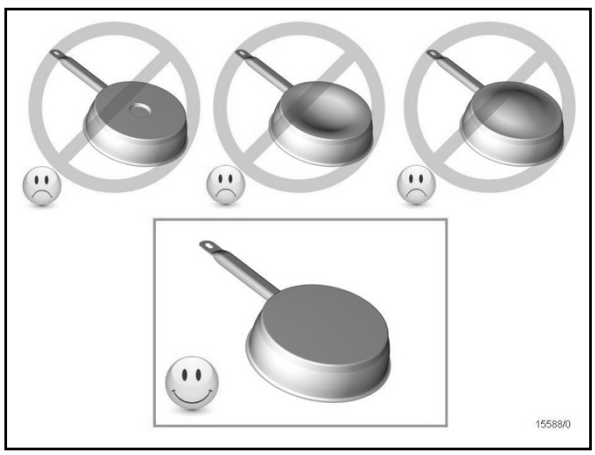
Ikke egnede materialer:
Aluminium og rustfritt stål uten magnetisk bunn, kobber, messing, glass, steingods, porselen

Kontroller produsentens angivelser om kokekaret er egnet for induksjon.

Slik kontrollerer du om grytene er induksjonskompatible:

- Fyll litt vann i kokekaret, og sett det på induksjonskokesonen. Sett kokesonen på effekttrinn [9]. Vannet skal bli varmt på noen få sekunder.
- Hold en magnet mot kokekarets bunn. Hvis den fester seg, er kokekaret egnet.

Enkelte panner kan lage lyder når de settes på en induksjonskokesone. Disse lydene fører til forstyrrelser i apparatet og virker inn på tilberedningsforløpet.
Tilstanden på kokekarets bunn kan ha innvirkning på hvor jevnt den ferdige matretten ble tilberedt.
Bruk kun gryter og panner med jevn bunn. Gryter og panner med ru bunn kan ripe opp glasskeramikken.
Du bør helst bruke panner med rett kant. På panner med skrå kant virker induksjonen også på pannens kant. Dette kan føre til at pannekanten misfarges.



GRYTESTØRRELSE

Kokesonene tilpasser seg i en viss utstrekning automatisk til grytebunnens størrelse. Gryten må ikke underskride en bestemt diameter, ellers aktiveres ikke induksjonen.
Sett gryten alltid midt på kokesonen for å oppnå den beste virkningen.

INNSTILLINGSOMRÅDER

(disse angivelsene er veiledende)

1 til 2	Smelte, varme	Sauser, smør, sjokolade, gelatin, ferdiglagde retter
2 til 3	Svelle, tine, holde varm	Ris, pudding, sukkersirup, tørkede grønnsaker, fisk, dypfryste ferdigretter
3 til 4	Dunste	Grønnsaker, fisk, kjøtt
4 til 5	Dunste, svelle, tine	Dampkokte poteter, supper, deigvarer, ferske grønnsaker
6 til 7	Oppkoke, viderekoke	Gulasj, rullader, pølse, hardkokte egg
7 til 8	Skånsom steking	Poteter, fisk, snitsel, stekepølse, speilegg
9	Steke, røste, koke vann	Biffer, omeletter, stekte retter, vann
P	Koke	Store vannmengder

TA HETTEN I BRUK

FØRSTE TRINN

Slå hetten på/av		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå hetten på	Trykk på valgknappen	[0]
Stille inn sugeeffekt	Før fingeren over Smart Slider-en	[1] á [9]
Slå hetten av	Før fingeren over Smart Slider-en	[0]

BOOSTERFUNKSJON

Når denne funksjonen er aktivert, arbeider hetten i 10 minutter med maksimaleffekt.

Slå boosterfunksjonen på/av		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Stille inn sugeeffekt	Før fingeren over Smart Slider-en	[1] á [9]
Slå boosteren på	Før fingeren over Smart Slider-en, eller trykk på den helt på enden	[0]
Slå boosteren av	Før fingeren over Smart Slider-en	[1] á [9]

TIMERFUNKSJON

Med denne funksjonen kan avtrekkshetten gå i 15 minutter etter at platetoppen er slått av.

Slå timeren på		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå hetten på	Trykk på valgknappen	[0]
Still inn avtrekkseffekten	Før fingeren over Smart Slider-en	[1] á [P]
Slå timeren på	Trykk på [⏲] over valgknappen	[⏲] Timeren lyser og viser [015] på timer-indikatoren.

Slå timeren av		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå timeren av	Trykk på [⏲] over valgknappen	[A]

AUTOMATIKKFUNKSJON

Denne funksjonen tilpasser hettens effekt automatisk til kokesonenes effekt.

Aktivere/deaktivere automatikkfunksjonen		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Aktivere automatikkfunksjonen	Trykk på valgknappen, og hold på den i 3 sekunder.	[A]
Deaktivere automatikkfunksjonen	Trykk på valgknappen, og hold på den i 3 sekunder.	[0]

Merknad: Når automatikkfunksjonen er aktivert, kan du raskt endre hettens sugeeffekt ved å føre fingeren over Smart Slider-en.

Dette stopper automatikkfunksjonen midlertidig. Automatikkfunksjonen aktiveres igjen neste gang du starter platetoppen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV AVTREKKSHETTEN

Regelmessig rengjøring forlenger apparatets levetid og sikrer at det fungerer feilfritt.

RENGJØRINGSIDIKATOR FOR FILTER

Når hetten er på og sugeeffekten er innstilt på [0], vises gjenværende tid til rengjøring av filteret på timer-indikatoren. Standard innstilling er 30 timer, men denne innstillingen kan endres individuelt.

Vise gjenværende tid		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå hetten på	Trykk på valgknappen	[Gjenværende tid] på timer-indikatoren

Indikator for rengjøring av filter

Når fettfiltrene må rengjøres, viser timer-indikatoren [00h] og et blinkende punkt på valgknappen.

Tilbakestille gjenværende tid til rengjøring av filteret i avtrekkshetten		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå platetoppen på	Trykk 2 sekunder på [⏻]	[0] og et blinkende punkt over valgknappen
Velge hettefunksjon	Trykk på valgknappen	[0] og [00h] på timer-indikatoren
Stille indikatoren tilbake på null	Trykk i 3 sekunder på timer-indikatoren	Den siste brukerdefinerte innstillingen aktiveres igjen
Bekreft innstillingen	Trykk en gang til på timer-indikatoren	–

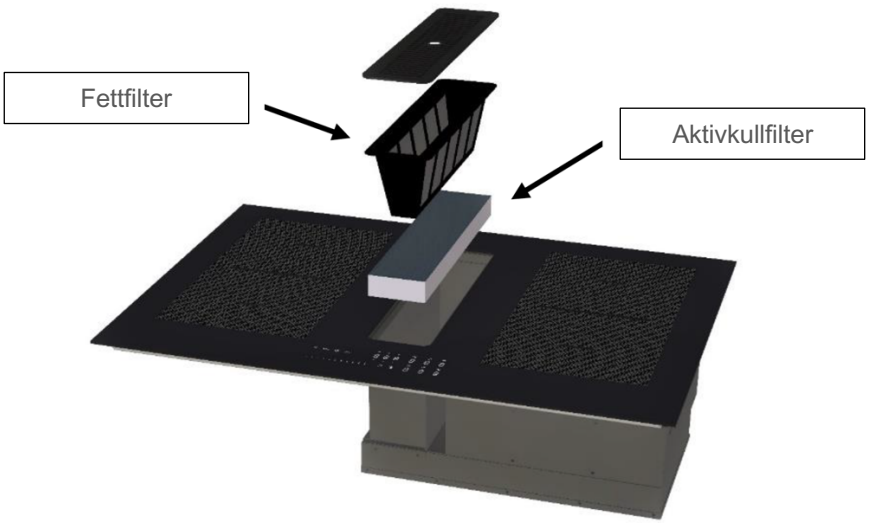
Endre gjenværende tid til rengjøring av hettens filter		
Handling	**Betjeningsfelt**	**Indikator**
Slå platetoppen på	Trykk 2 sekunder på [⏻]	[0] på valgknappen [Gjenværende tid] på timer-indikatoren
Velg hetten	Trykk på valgknappen	[Gjenværende tid] på timer-indikatoren
Endre teller-timer	Trykk i 3 sekunder på timer-indikatoren	–
Bekreft innstillingen	Tilpass med [+] og [-]. Trykk en gang til på timer-indikatoren	–

RENGJØRING AV FETTFILTRE I OPPVASKMASKINEN

Fettfiltrene skal settes loddrett i nederste kurv og vaskes med et mildt rengjøringsmiddel ved maks. 60 °C.
Sett fettfilteret inn i hetten igjen etter rengjøring.

SKIFTE AKTIVKULLFILTER

Aktivkullfilteret, som brukes til resirkulering og til å fange opp lukter, må skiftes etter 6 måneders normal bruk.



RENGJØRING OG PLEIE

Før du rengjør platetoppen etter bruk, bør den få avkjøle seg.
Ellers foreligger det fare for forbrenninger. Rengjør den tilsmussede platetoppen regelmessig. Bruk en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel til dette. Gni platetoppen tørr med en ren klut etter rengjøringen.

- Apparatet må være slått av før det rengjøres.
- Av sikkerhetsgrunner er det ikke tillatt å rengjøre apparatet med damprenser eller høytrykksrenser.
- Du må aldri bruke skurende eller aggressive rengjøringsmidler, som f.eks. grill- og stekeovnsspray, flekk- eller rustfjerner, skuresand eller svamper med slipende overflater.
- Gni platetoppen tørr med en ren klut etterpå.
- Hvis det i vanvare er kommet sukker, plast eller aluminiumsfolie på platetoppen, bør du slå platetoppen av så raskt som mulig og fjerne disse tingene øyeblikkelig. Her må du være svært forsiktig, ellers foreligger det fare for forbrenninger. Fjern materialene straks etter at du har slått platetoppen av.

HVA GJØR JEG, HVIS …

Platetoppen eller kokesonene ikke vil starte:

- Platetoppen er feil koblet til strømnettet.
- Sikringen i husets installasjon er defekt eller ikke korrekt satt i.
- Platetoppen er sperret.
- Sensorknappene er dekket av smuss eller vann.
- Det står en gryte eller en gjenstand på knappene.

[U] vises på indikatoren:

- Kokekaret står ikke på kokesonen.
- Kokekaret er ikke induksjonsegnet
- Grytebunnen er for liten for denne kokesonen.

[E] vises på indikatoren:

- Skill apparatet fra nettet, og koble det til igjen.
- Ring kundetjenesten.

En kokesone eller hele platetoppen slår seg av:

- Sikkerhetsutkoblingen er utløst.
- Du har glemt å slå av en kokesone.
- Flere sensorknapper er tildekket.
- Gryten er tom og overoppvarmet.
- En overoppvarming gjør at elektronikken reduserer effekten automatisk eller slår den av automatisk.

Kjøleviften fortsetter å gå etter at apparatet er slått av:

- Dette er ikke en feil, viften går helt til apparatet er avkjølt.
- Viften slår seg av automatisk.

Oppkoksautomatikken slår seg ikke på:

- Kokesonen er varm ennå [H]
- Høyeste effekttrinn er aktivert [9]

Indikator [U]:

- Finner du i kapittelet Varmholdningstrinn.

Indikator [II]:

- Finner du i kapittelet Stop&Go-funksjon.

[ ] eller [Er03] vises på indikatoren:

- En gjenstand eller væske dekker knappene. Indikatoren slukker så snart knappene frigjøres eller rengjøres.

[E2] vises på indikatoren:

- Platetoppen er overoppvarmet. La den først få avkjøle seg, før du slår den på igjen.

[E8] vises på indikatoren:

- Ventilatorens luftinngang er blokkert, fjern de tingene som fører til forstyrrelsen.

[U400] vises på indikatoren:

- Platetoppen er ikke koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen, og slå platetoppen på.

[Er47] vises på indikatoren:

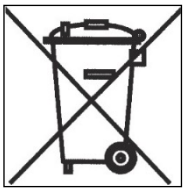
- Platetoppen er ikke koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen, og slå platetoppen på.

Hvis en av ovennevnte symptomer vedvarer, bør du ta kontakt med kundetjenesten.

MILJØVERN

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan gjennvinnes.
Elektriske og elektroniske apparater inneholder verdifulle materialer. Men de inneholder også skadelige stoffer som er nødvendige for funksjonen og sikkerheten.

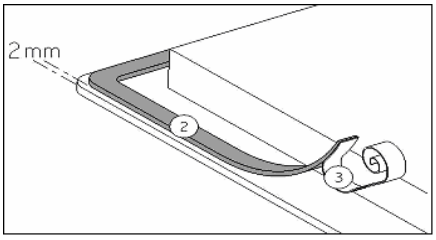
- Derfor skal et gammelt apparat ikke under noen omstendigheter kastes i husholdningsavfallet.
- Bruk det deponiet som din kommune har opprettet for retur og gjenvinning av gamle elektriske og elektroniske apparater i stedet.



MONTERINGSINSTRUKSJONER

Montering og tilkobling skal kun utføres av autorisert fagperson.
Brukeren må sørge for at de standarder som gjelder i hennes/hans bolig overholdes.

Tetning for innbygging

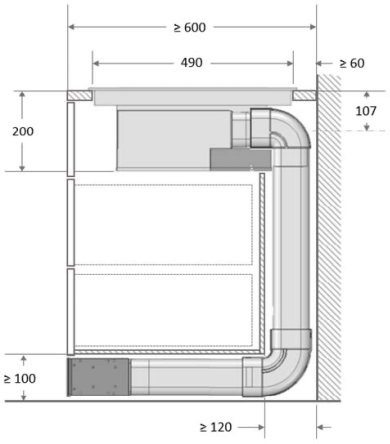


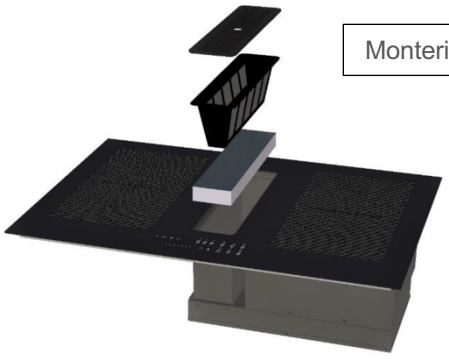
Fjern beskyttelsesfolien (3) fra tetningen (2), og lim tetningen på glasset i en avstand på 2 mm fra glassets ytterkant.

Innbygging

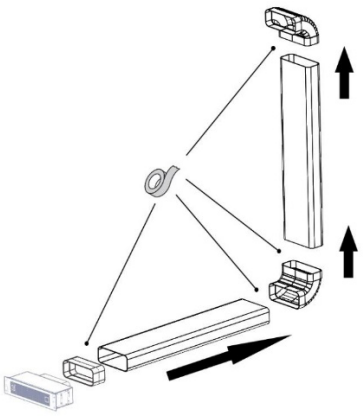
Innbyggingsdimensjoner:

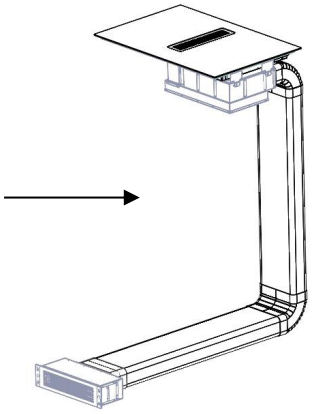
	Utsnittsmål		Glassets størrelse			Installasjon i flukt			
Ref.	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
5IX60290	560	500	590	520	4	596	526	4	8
5IX80290-1	750	500	780	520	4	786	526	4	8





Montering av filtre





- **Avstanden fra utsnittet til en mur og/eller et møbel må minst utgjøre 40 mm.**
- Dette apparatet tilsvarer type Y på grunn av dets beskyttelse mot brannfare. Det er kun tillatt å bygge inn apparater av denne typen inntil én side av høyskap eller vegger. **OBS: På den andre siden må et møbel eller andre apparater ikke være høyere enn platetoppen.**

- Arbeidsplaten skal være montert med varmebestandig lim (75 °C).
- Vegglistene må være varmebestandige.
- Platetoppen skal ikke bygges inn over en komfyr uten ventilasjon, en oppvaskmaskin eller en vaskemaskin/tørketrommel.
- Hvis det befinner seg en skuff under platetoppen, må det ikke oppbevares brennbare gjenstander, f.eks. spraybokser, i skuffen.
- Det skal sikres at platetoppens tilkoblingskabel ikke utsettes for mekanisk belastning, f.eks. fra en skuff, etter innbygging.
- Kutteflatene skal forsegles med spesiallakk eller støpeharpiks for å forhindre svelling grunnet fuktighet. Påse at vedlagte tetningsbånd limes på med omhu.
- **OBS:** Bruk kun beskyttelsesgitter som tilbys av produsenten eller som produsenten har godkjent for bruk med platetoppen.
- Platetoppen må ikke under noen omstendigheter limes på plass med silikon! Dette fører til at platetoppen ikke lar seg bygge ut uten at den ødelegges.
- **Apparatet krever ikke forhåndsmontering før installasjon.**
- Avtrekksledningen, som ikke er del av leveringsomfanget, har et standardmål på 222 x 89 mm.
- Sokkelgitteret må installeres for å garantere at ventilasjonssystemet kan fungere som det skal.

ELEKTRISK TILKOBLING

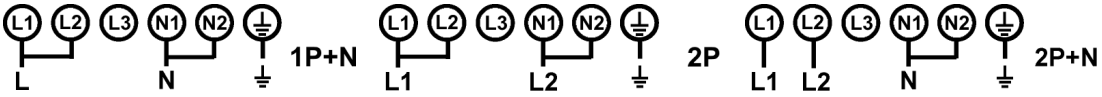
- Tilkall en elektriker som er godt kjent med de nasjonale forskriftene fra de lokale strømforsyningsbedriftene og som følger disse nøye når apparatet skal kobles til strømnettet.
- Etter montering skal berøringsbeskyttelsen for driftsisolerte deler være sikret.
- På typeskiltet finner du påkrevde tilkoblingsdata som må stemme overens med nettets data.
- Apparatet må kunne skilles allpolet fra nettet med skilleinnretninger. I utkoblet tilstand må det være en kontaktavstand på 3 mm. Som egnede skilleinnretninger gjelder LS-brytere, sikringer og jord.
- Installasjonen må være beskyttet med sikringer. Elektriske kabler må bli helt dekket under innbyggingen.
- Hvis et apparat som skal installeres permanent ikke er utstyrt med et tilgjengelig støpsel, må det finnes andre skillemuligheter ifølge monteringsinstruksjonene.
- Forsyningskabelen skal legges slik at den ikke berører platetoppens varme deler.

OBS!

Dette apparatet er kun konsipert for en strømforsyning på 230 V/400 V ~ 50/60 Hz. Jordledningen må alltid også tilkobles. Følg koblingsskjemaet. Koblingsboksen befinner seg på apparatets underside. Skyv en skrutrekker inn i de tiltenkte slissene for å åpne boksen.

Nett	Tilkobling	Diameter	Kabel	Sikring
230 V~50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) ifølge NEK EN 60335-2-6 Standard



Tilkobling av platetoppen

For de ulike tilkoblingsalternativene brukes polbroene av messing som befinner seg i apparathuset.

Enfaset tilkobling 230V~1P+N:
Sett en polbro mellom tilkoblingsklemme L1 og L2, deretter mellom tilkoblingsklemme N1 og N2.
Fest jordingen på tilkoblingsklemmen « Jord », nullederen på tilkoblingsklemme N1 eller N2, fasen L på tilkoblingsklemme L1 eller L2.

Tofaset tilkobling 400V~2P+N:
Sett en polbro mellom tilkoblingsklemme N1 og N2.
Fest jordingen på tilkoblingsklemmen « Jord », nullederen på tilkoblingsklemme N1 eller N2, fasen L1 på tilkoblingsklemme L1 og fasen L2 på tilkoblingsklemme L2.

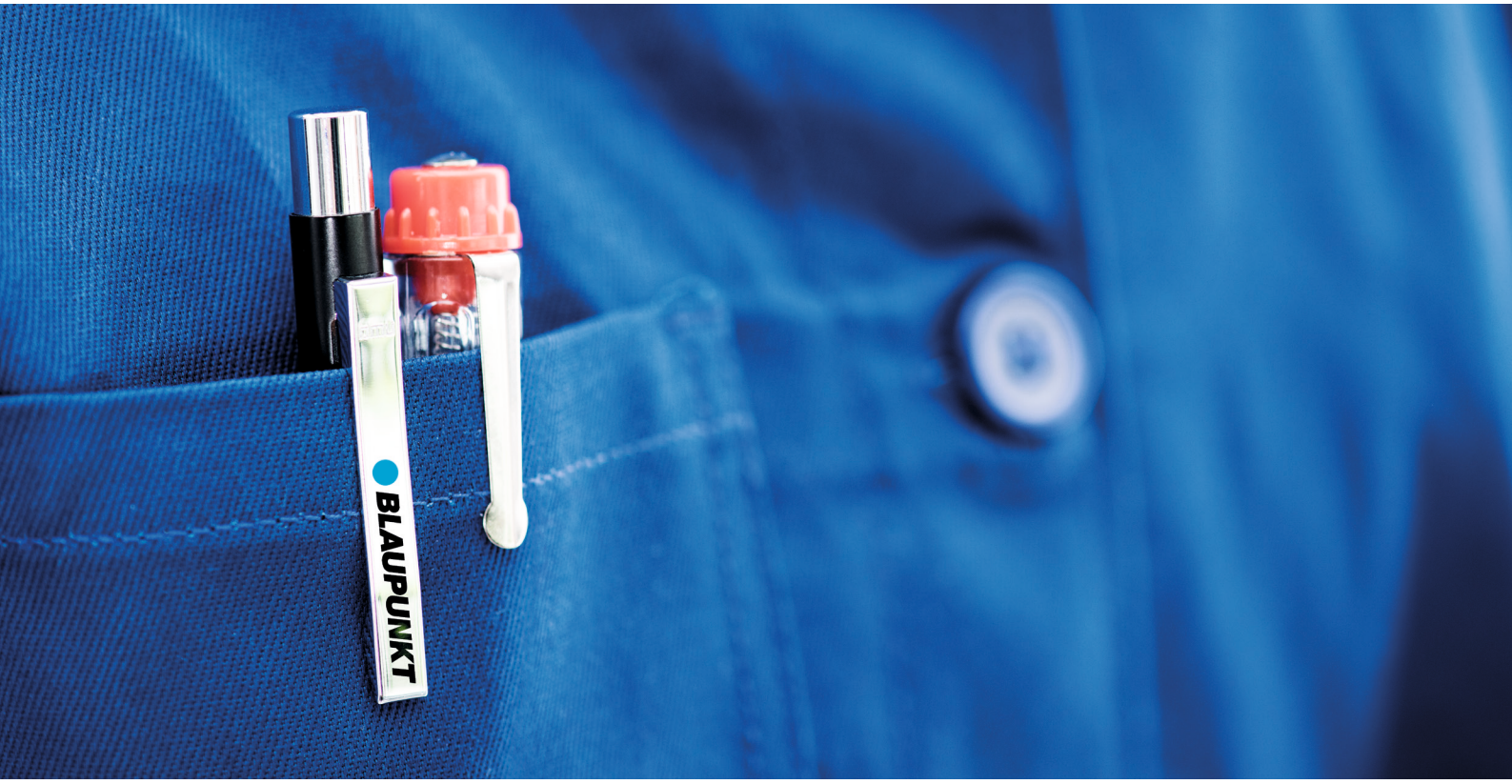
OBS! Stikk ledningene korrekt inn, og stram skruene godt til.

Tilkobling av hetten

Hetten må kobles til en normal stikkontakt 220-240 V~50/60 Hz.

Vi er ikke ansvarlige for skader som følge av feil tilkobling eller manglende eller mangelfull jordtilkobling.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

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/Grat 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