



**Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

5IE64253

5IE84252

5II84251

5II84353

5II94291

5IB64211

5IZ34291

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



Enjoy it.

**Table de cuisson autonome à induction
Kookveld zelfstandig, inductie**

TABLE DES MATIÈRES

3 SÉCURITÉ

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

7 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 7 Description technique
 - 9 Panneau de commande
-

9 UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

- 9 Affichage
 - 10 Ventilation
-

10 MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON

- 10 Avant la première utilisation
 - 10 Principe d'induction
 - 11 Fonction Touch Control
 - 11 Fonction de Smart Slider
 - 11 Activer et désactiver la plaque de cuisson
 - 12 Détection de casserole
 - 12 Affichage de la chaleur résiduelle
 - 13 Fonction booster (niveau haute puissance)
 - 14 Minuterie
 - 15 Préchauffage automatique
 - 16 Fonction Stop & Go
 - 16 Fonction mémoire
 - 17 Fonctions de maintien au chaud
 - 17 Pont automatique et fonction de pont (modèles 5I184251, 5I194291)
 - 18 Sécurité enfants / verrouillage de la plaque de cuisson
 - 18 Fonction grill (modèles 5I184251, 5I194291)
-

19 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

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

21 MISE EN SERVICE DE LA HOTTE (PAS POUR 5IZ34291)

- 21 Blaupunkt Multi Control – Une connexion unique entre la plaque de cuisson et la hotte
 - 22 Activer ou désactiver l'éclairage de la hotte
 - 22 Sélectionner le mode de gestion de la hotte
 - 23 Réglage de la puissance de ventilation
 - 23 Fonction booster
 - 24 Réglage de la vitesse par défaut en mode semi-automatique
 - 24 Minuterie de ventilation
-

25 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

25 QUE FAIRE SI

27 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

27 INSTRUCTIONS DE MONTAGE

29 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

SÉCURITÉ

MESURES DE PRÉCAUTION AVANT LA MISE EN SERVICE

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

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

PROTECTION CONTRE LES DOMMAGES

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

PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL

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

PROTECTION CONTRE D'AUTRES DANGERS

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

AVERTISSEMENT

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

APPARAATBESCHRIJVING

TECHNISCHE BESCHRIJVING

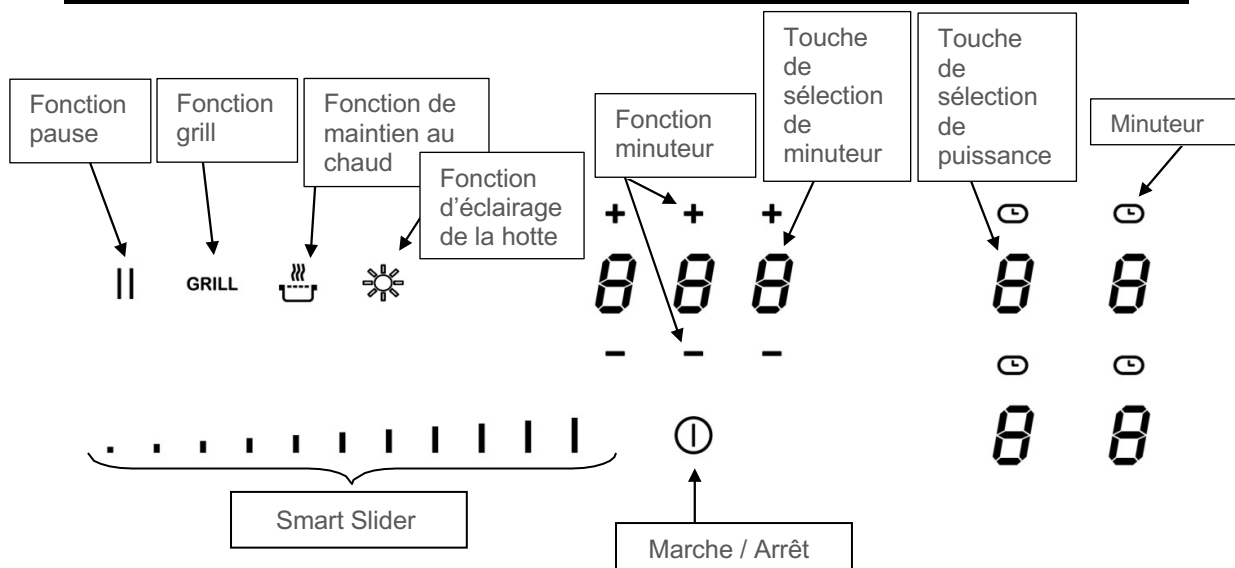
Type	5IE64252	5IE64253	5IE84252	5II84251/5II84353	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Puissance totale	7400W	7400W	7400 W	7400 W	10400 W	6700 W	3700 W
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson EChob**	180.0 Wh/kg	172.9 Wh/kg	180.0 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Zone de cuisson avant gauche	Ø 200 mm	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2300 W	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Puissance booster*	3000 W	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Catégorie de casseroles standard**	C	C	A	C	C	C	A
Consommation d'énergie ECcw**	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Zone de cuisson arrière gauche	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Puissance booster*	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Catégorie de casseroles standard**	A	C	C	C	C	B	B
Consommation d'énergie ECcw**	191.8 Wh/kg	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg

Zone de cuisson arrière droite	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Puissance nominale*	2300 W	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Puissance booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Catégorie de casseroles standard**	C	C	C	B	B	-	-
Consommation d'énergie ECcw**	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Zone de cuisson avant droite	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Diamètre minimal du fond de la casserole	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Puissance nominale*	1400 W	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Puissance booster*	2100 W	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Catégorie de casseroles standard**	B	B	B	A	A	D	-
Consommation d'énergie ECcw**	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Zone de cuisson centrale	-	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Diamètre minimal du fond de la casserole	-	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Puissance nominale*	-	-	-	-	2300 W	-	-
Puissance booster*	-	-	-	-	3000 W	-	-
Catégorie de casseroles standard**	-	-	-	-	C	-	-
Consommation d'énergie ECcw**	-	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

* Ces performances peuvent varier en fonction de la forme, de la taille et de la qualité des casseroles.

** calculée selon la méthode de mesure des propriétés fonctionnelles (EN 60350-2).

BANDEAU DE COMMANDE



UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

AFFICHAGE

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

VENTILATION

Le ventilateur fonctionne automatiquement. Il démarre à faible vitesse dès que les valeurs émises par l'électronique dépassent un certain seuil.

La vitesse la plus élevée est engagée lorsque la plaque de cuisson à induction est utilisée de manière intensive. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que l'électronique a suffisamment refroidi.

MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

PRINCIPE D'INDUCTION

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

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

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

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

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

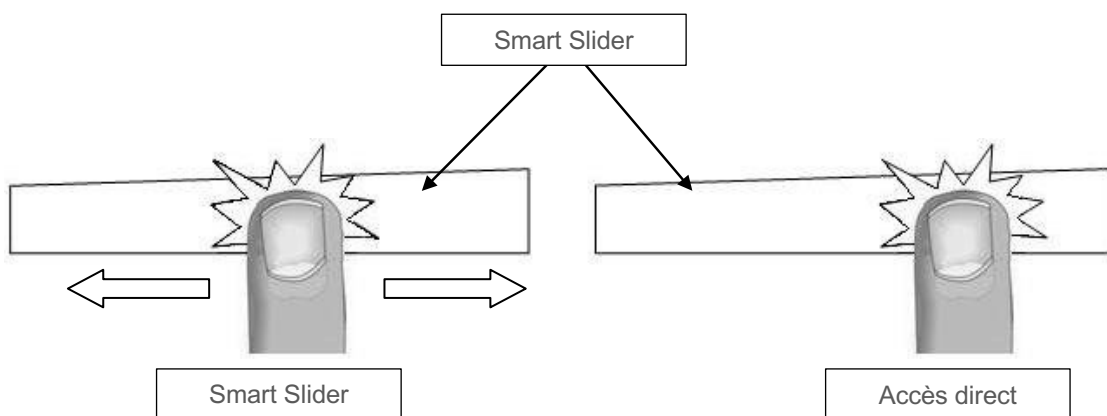
FONCTION TOUCH CONTROL

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

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

FONCTION DE SMART SLIDER

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



ACTIVER ET DÉACTIVER LA PLAQUE DE CUISSON

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

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

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

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

DÉTECTION DE CASSEROLE

Pour plus de confort et de simplicité, cette plaque de cuisson est équipée d'un système de commande.

Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole dessus. La commande intuitive reconnaîtra automatiquement la casserole ou vous montrera le symbole [0] au-dessus du Smart Slider à utiliser. Vous pouvez maintenant régler le niveau de cuisson comme vous le souhaitez.

Le système de détection de casserole assure une sécurité totale.

L'induction ne fonctionne pas :

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

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

AFFICHAGE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

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

FONCTION BOOSTER (NIVEAU HAUTE PUISSANCE)

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction booster, c'est-à-dire d'une amplification de puissance. La fonction booster est affichée avec [P].


Lorsqu'elle est allumée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant une période de 10 minutes. Cette puissance élevée est conçue pour vous permettre de chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, par exemple pour faire bouillir l'eau des pâtes. Lorsque l'appareil a automatiquement réduit la puissance au bout de 10 minutes, vous ne **devez plus passer au booster**. L'appareil pourrait surchauffer et déclencher un arrêt de sécurité.

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


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

MINUTERIE


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

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

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

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

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

Minuterie individuelle :		
La minuterie fonctionne indépendamment des zones de cuisson et s'éteint dès qu'une zone de cuisson est en service. Le processus se déroule même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.		
Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [] pendant 2 secondes	[0]

Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [000]	[000]
Réduire le temps	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] ...
Prolonger le temps	Appuyer sur [+] de la minuterie	Le temps augmente par minute

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

Arrêt automatique :

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

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

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

Activation du préchauffage automatique :

Actionnement	Bandeau de commande		Affichage
Sélectionner la puissance (par exemple « 7 »)	Faire glisser le doigt sur le Smart Slider et maintenir pendant 3s		[7] clignote avec [A]
	Niveau de cuisson défini	Préchauffage automatique Durée (min:sec)	
	1	00:40	
	2	01:12	
	3	02:00	
	4	02:56	
	5	04:16	
	6	07:12	
	7	02:00	
	8	03:12	
	9	- : -	

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

FONCTION STOP & GO

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


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

FONCTION MÉMOIRE

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



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

Rappeler les paramètres de la fonction mémoire du préchauffage automatique :

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





FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

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


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


PONT AUTOMATIQUE ET FONCTION DE PONT (MODÈLES 5IE64253, 5II84251, 5II84353, 5II94291)

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

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

SÉCURITÉ ENFANTS / VERROUILLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

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

FONCTION GRILL (MODÈLES 5IE64253, 5II84251, 5II84353, 5II94291)

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

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

Limiteur de temps de fonctionnement :

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

Niveau de cuisson défini	Limiteur de temps de fonctionnement (heures:min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

CASSEROLES

Matériaux appropriés :

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

Matériaux inappropriés :

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

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

Pour vérifier la compatibilité des casseroles avec l'induction :

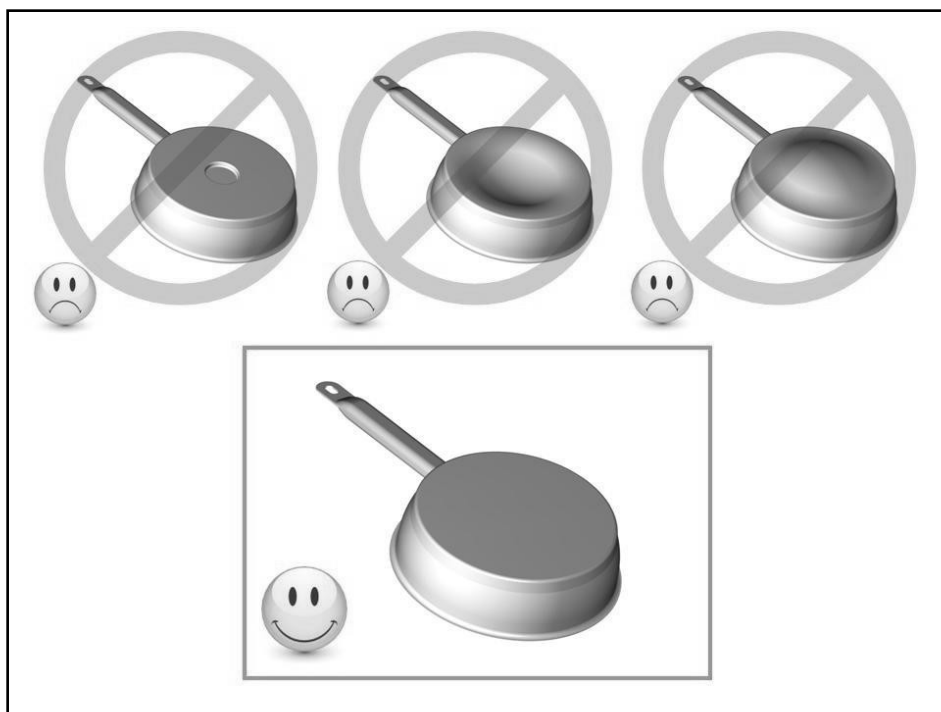
- Remplissez la casserole avec de l'eau et placez-la sur la zone de cuisson à induction. Allumez la zone de cuisson au niveau de puissance [9]. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant adhère, la casserole est adaptée.

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

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

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

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



TAILLE DES CASSEROLES

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

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

PLAGES DE RÉGLAGE

(ces données sont des valeurs approximatives)

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

MISE EN SERVICE DE LA HOTTE (PAS POUR 5IZ34291)

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

Ouvrir le menu d'utilisateur

Appuyez une seconde fois sur le bouton ON / OFF dans les 3 secondes qui suivent la mise en marche. La touche « Pause » (||) clignote. Maintenez ce bouton enfoncé et appuyez simultanément sur toutes les zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (en commençant par l'avant gauche).

Menu d'utilisateur « U9 »

Sélectionnez « U9 » à l'aide du «Slider». L'affichage indique 0 et 1 comme options disponibles. 0 est le paramètre par défaut et signifie que la connexion est désactivée. Réglez le paramètre « U9 » sur 1 pour commencer l'appariement. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour enregistrer le réglage et terminer l'appariement. La connexion Bluetooth passe du mode d'appariement au mode normal.

ACTIVER OU DÉSACTIVER L'ÉCLAIRAGE DE LA HOTTE

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

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	[0]
Activer l'éclairage de la hotte	Appuyer sur la touche [✨]	
Désactiver l'éclairage de la hotte	Appuyer sur la touche [✨]	

SÉLECTIONNER LE MODE DE GESTION DE LA HOTTE

Il existe trois modes de fonctionnement pour la hotte :

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

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

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

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

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [ⓘ] pendant 2 secondes	[8]
Passer du mode semi-automatique au mode automatique	Appuyer sur [8] pendant 3 secondes	[8]
Passer du mode automatique au mode manuel	Appuyer sur [8] pendant 3 secondes	[8]
Passer du mode manuel au mode semi-automatique	Appuyer sur [8] pendant 3 secondes	[8]

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE VENTILATION

La vitesse de ventilation peut être réglée en mode manuel et semi-automatique. Si un réglage est effectué en mode automatique, le mode de gestion passera en mode manuel.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[..]
Augmenter la puissance	Appuyer sur le côté droit du Smart Slider éclairé	
Réduire la puissance	Appuyer sur le côté gauche du Smart Slider éclairé	
Désactiver la ventilation	Appuyer pendant 3 secondes sur le côté droit du Smart Slider éclairé	

FONCTION BOOSTER

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




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

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[..]
Booster de ventilation	Appuyer pendant 3 secondes sur le côté droit du Smart Slider éclairé	

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

RÉGLAGE DE LA VITESSE PAR DÉFAUT EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE





La vitesse par défaut utilisée en mode semi-automatique peut être ajustée si elle est modifiée manuellement sur la zone de cuisson sélectionnée dans les 10 secondes suivant le début de la ventilation.

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [①] pendant 2 secondes	[0] à []
Sélectionner la zone de cuisson	Appuyer sur l'affichage d'une zone de cuisson	[0]
Sélectionner le niveau de puissance	Appuyer sur le Smart Slider	[0] à [P]
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[]
Augmenter ou réduire la vitesse	appuyer sur le Smart Slider éclairé	[]





MINUTERIE DE VENTILATION

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

Activer la minuterie de ventilation :

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[] ou [] ou []
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	Affichage de minuterie activé et l'affichage indique 10 min.

Désactiver la minuterie de ventilation :

Actionnement	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la ventilation	Appuyer sur l'affichage de ventilation	[] ou [] ou []
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur []	Affichage de minuterie désactivé

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

QUE FAIRE SI...

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

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

L'affichage indique [U] :

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

L'affichage indique [E] :

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

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

- L'arrêt de sécurité s'est déclenché.
- L'une des zones de cuisson est restée allumée par inadvertance.

- Plusieurs touches sensibles sont recouvertes.
- La casserole est vide et a surchauffé.
- En raison de la surchauffe, l'électronique a automatiquement réduit ou coupé le courant.

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

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

Le préchauffage automatique ne s'allume pas :

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

Affichage [U] :

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

Affichage [II] :

- Veuillez vous référer au chapitre Fonction Stop&Go.

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

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

L'affichage indique [E2] :

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

L'affichage indique [E8] :

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

L'affichage indique [U400] :

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

L'affichage indique [Er47] :

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

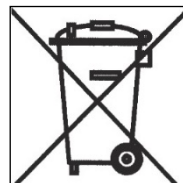
Si l'un des affichages ci-dessus persiste, veuillez contacter le service clientèle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement et recyclables.

Les appareils électriques et électroniques contiennent encore des matériaux précieux. Mais ils contiennent également des substances nocives nécessaires à leur fonction et à leur sécurité.

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

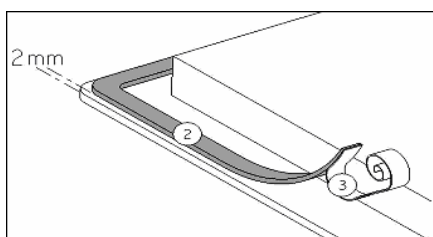


INSTRUCTIONS DE MONTAGE

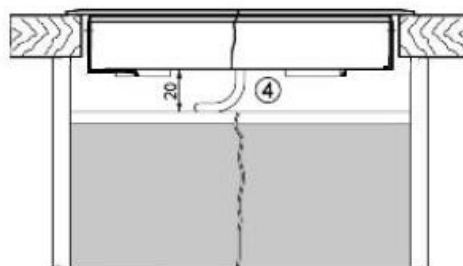
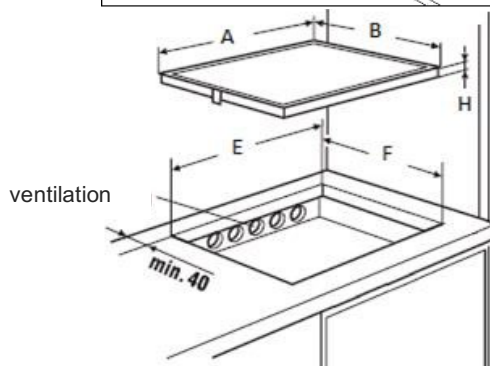
Le montage et le raccordement ne doivent être effectués que par un spécialiste autorisé.

L'utilisateur doit s'assurer que les normes applicables dans son lieu de résidence sont respectées.

Installation du joint



Après avoir retiré le film de protection (3), collez le joint (2) à une distance de 2 mm du bord extérieur du verre.



Encastrement

Dimensions d'encastrement

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84251	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84353	784 mm	524 mm	750 mm	490 mm	54 mm
5II94291	880 mm	520 mm	810 mm	490 mm	52 mm
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **La distance entre la découpe et un mur et / ou un meuble doit être d'au moins 40 mm.**
- Cet appareil correspond au type Y en termes de protection contre les risques d'incendie. Seules les unités de ce type peuvent être installées à proximité de meubles hauts ou de murs sur un côté. **Attention : D'un autre côté, cependant, aucun meuble ou appareil ne peut être plus haut que la table de cuisson.**
- Le plan de travail doit être équipé d'un adhésif résistant à la chaleur (75 °C).
- Les profilés de finition murale doivent être résistants à la chaleur.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'une cuisinière sans ventilateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Afin d'obtenir une ventilation suffisante de l'électronique dans la plaque de cuisson, **un espace d'air de 20 mm est nécessaire** sous la plaque de cuisson.
- S'il y a un tiroir sous la plaque de cuisson, aucun objet inflammable, par exemple des bombes aérosols, ne doit être rangé dans le tiroir.
- La distance de sécurité entre l'appareil et une hotte aspirante doit correspondre à la distance de sécurité spécifiée par le fabricant. Si aucune information n'est donnée, cette distance doit être d'au moins 650 mm.
- Il faut s'assurer que le câble de raccordement de la plaque de cuisson n'est pas exposé à des contraintes mécaniques après l'installation, par exemple par un tiroir.
- Les surfaces de découpe des plans de travail doivent être protégées par un vernis spécial, du caoutchouc de silicone ou de la résine coulée pour éviter un gonflement dû à l'humidité. Veillez à bien coller la bande de joint fournie.
- **Ne jamais coller la plaque de cuisson avec du silicone !** Il n'est alors plus possible d'enlever la plaque de cuisson sans l'endommager par la suite.
- N'utilisez pas de grilles ou de protections inadaptées pour la plaque de cuisson. Cela peut conduire à des accidents.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble bas doit être ouverte dans la zone de la découpe du plan de travail pour permettre l'échange d'air.
- La distance entre la plaque de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être choisie de manière à assurer une ventilation suffisante de l'induction.
- Éviter le développement d'une chaleur excessive par le bas, par exemple avec un four sans ventilateur tangentiel.
- Si la fonction de pyrolyse est exécutée sur des fours encastrés, la plaque à induction ne doit pas être utilisée.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, vous devez faire appel à un électricien qualifié qui connaît les réglementations des entreprises locales d'approvisionnement en électricité et qui les respectera scrupuleusement.
- La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après l'installation.
- La plaque signalétique indique si les données de raccordement requises correspondent à celles du secteur.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau électrique sur tous les pôles au moyen de dispositifs d'isolement. Lorsqu'il est éteint, il doit y avoir une distance de contact de 3 mm. Les interrupteurs, fusibles et contacteurs LS sont considérés comme des dispositifs de déconnexion appropriés.
- L'installation doit être protégée par des fusibles. Les câbles électriques doivent être parfaitement couverts par l'installation.
- Si la fiche de l'appareil n'est pas accessible, d'autres possibilités de déconnexion doivent être prises en compte pour une installation permanente conformément aux instructions d'installation.
- Le câble d'alimentation doit être fixé de manière à ce que les parties chaudes de la plaque de cuisson ne soient pas touchées.

Attention !

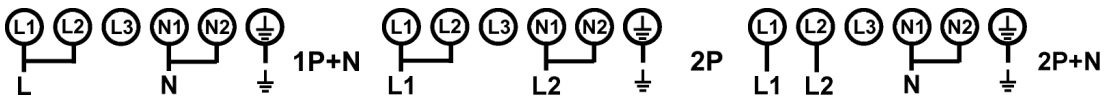
Cet appareil est uniquement conçu pour une alimentation électrique de 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Connectez toujours également le conducteur de protection. Veuillez respecter le schéma de connexion.

Le boîtier de connexion est situé sur le dessous de l'appareil. Pour ouvrir le boîtier, utilisez un tournevis et faites-le glisser dans les fentes prévues à cet effet. Serrez les vis du bloc de connexion après 4 semaines.

Modèles à 3 et 4 zones de cuisson : 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5II84353, 5IB64211

Secteur	Raccordement	Diamètre	Câble	Fusible
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) selon la norme EN 60 335-2-6



Connexion de la table de cuisson

Pour les différentes possibilités de connexion, utilisez les pontets en laiton situés dans le boîtier.

Connexion monophasée 230V~1P+N :

Placez un pontet entre les bornes L1 et L2, puis entre les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L à la borne L1 ou L2.

Connexion biphasée 400V~2P+N :

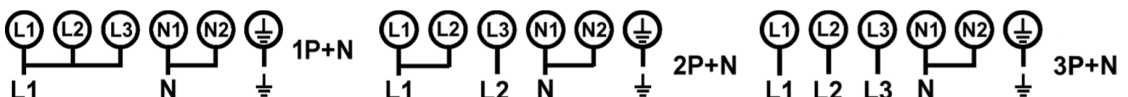
Placez un pontet entre les bornes les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L1 à la borne L1 et la phase L2 à la borne L2.

Modèles à 5 zones de cuisson : 5II94291

Secteur	Raccordement	Diamètre	Câble	Fusible
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) selon la norme EN 60 335-2-6



Connexion de la table de cuisson

Pour les différentes possibilités de connexion, utilisez les pontets en laiton situés dans le boîtier.

Connexion monophasée 230V~1P+N :

Placez un pontet entre les bornes L1 et L2, puis entre les bornes L2 et L3, et enfin entre les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L à la borne L1 ou L2 ou L3.

Connexion biphasée 400V~2P+N :

Placez un pontet entre les bornes L1 et L2, puis entre les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L1 à la borne L1 ou L2 et la phase L2 à la borne L3.

Connexion triphasée 400V~3P+N :

Placez un pontet entre les bornes les bornes N1 et N2.

Connectez la terre à la borne « Terre », le neutre à la borne N1 ou N2, la phase L1 à la borne L1, la phase L2 à la borne L2 et la phase L3 à la borne L3.

Modèles à 2 zones de cuisson : 5IZ34291

Secteur	Raccordement	Diamètre	Câble	Fusible
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) selon la norme EN 60 335-2-6

Attention ! Insérez les fils correctement et serrez les vis.

Nous ne sommes pas responsables des incidents causés par une connexion incorrecte, ou une connexion de mise à la terre inexistante ou défectueuse.

INHOUDSOPGAVE

3 VEILIGHEID

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

7 APPARAATBESCHRIJVING

- 7 Technische beschrijving
 - 9 Bedieningsveld
-

9 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

- 9 Weergave
 - 10 Ventilatie
-

10 INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

- 10 Voor het eerste gebruik
 - 10 Inductieprincipe
 - 11 Touch control-functie
 - 11 Smart-slider-functie
 - 11 Kookplaat in- en uitschakelen
 - 12 Panherkenning
 - 12 Restwarmte-indicator
 - 13 Booster-functie (Powerniveau)
 - 14 Tijdschakelklok
 - 15 Voorkookautomaat
 - 16 Stop & Go-functie
 - 16 Memory-functie
 - 17 Warmhoudfuncties
 - 17 Automatische brugfunctie (modellen 5I184251,5I194291)
 - 18 Kinderbeveiliging/vergrendeling van de kookplaat
 - 18 Grillfunctie (modellen 5I184251,5I194291)
-

19 KOOKADVIEZEN

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

- 21 INGEBRUIKNAME VAN DE KAP** (NIET VOOR 5IZ34291)
 - 21 Blaupunkt Multi Control – unieke verbinding tussen kookplaat en kap
 - 22 Kapverlichting in- of uitschakelen
 - 22 Beheermodus voor de kap selecteren
 - 23 Ventilatievermogen instellen
 - 23 Booster-functie
 - 24 Standaard snelheidsinstelling in de halfautomatische modus
 - 24 Ventilatie-timer
-

25 REINIGING EN VERZORGING

25 WAT DOEN WANNEER

27 MILIEUBESCHERMING

27 MONTAGE-INSTRUCTIES

29 ELEKTRISCHE AANSLUITING

VEILIGHEID

VOORZORGSMATREGELEN VOOR DE INGEBRIJKNAME

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

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN

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

VOORZORGSMAAATREGELEN BIJ UITVAL VAN HET APPARAAT

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

BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN

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

WAARSCHUWING

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

APPARAATBESCHRIJVING

TECHNISCHE BESCHRIJVING

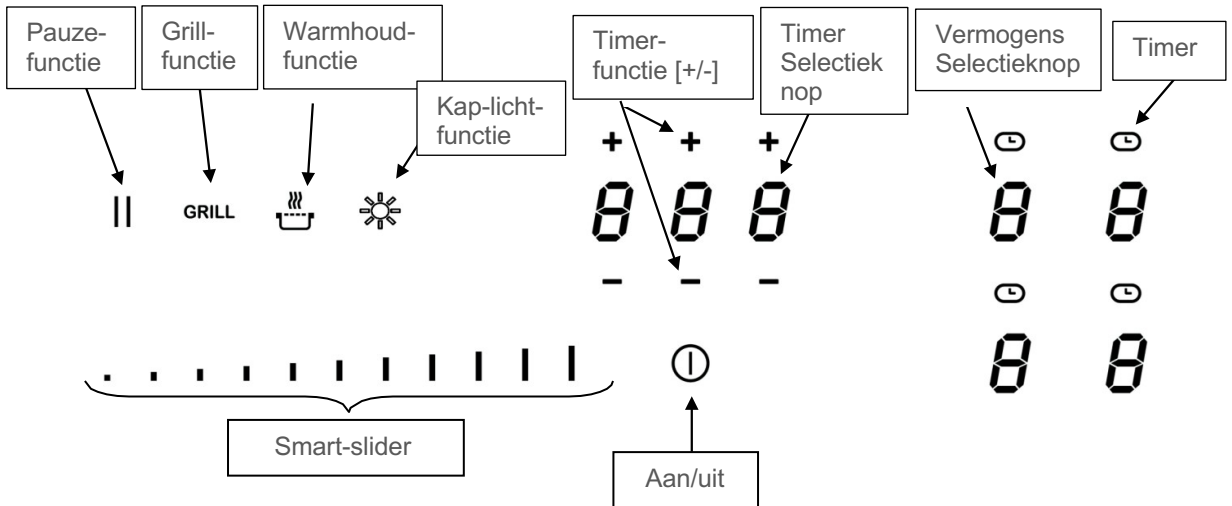
Type	5IE64252	5IE64253	5IE84252	5II84251/5II84353	5II94291	5IB64211	5IZ34291
Totaal vermogen	7400W	7400W	7400 W	7400 W	10400 W	6700 W	3700 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	180.0 Wh/kg	172.9 Wh/kg	180.0 Wh/kg	173.4 Wh/kg	175.3 Wh/kg	180.7 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Kookzone linksvoor	Ø 200 mm	210x190mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 200 mm	Ø 160 mm
Minimumafmeting diameter pan	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	2300 W	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	1400 W
Booster vermogen*	3000 W	3000 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	C	A	C	C	C	A
Energieverbruik ECcw**	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	191.8 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	182.9 Wh/kg	191.8 Wh/kg
Kookzone linksachter	Ø 160 mm	210x190mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimumafmeting diameter pan	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	1400 W	2100 W	2300 W	2100 W	2100 W	1400 W	1400 W
Booster vermogen*	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	2100 W	2100 W
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	A	C	C	C	C	B	B
Energieverbruik ECcw**	191.8 Wh/kg	186,4 Wh/kg	182.9 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg

Kookzone rechtsachter	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm	210x190mm	210x190mm	-	-
Minimumafmeting diameter pan	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-	-
Nominaal vermogen*	2300 W	2300 W	2300 W	2100 W	2100 W	-	-
Booster vermogen*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W	-	-
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	C	C	C	B	B	-	-
Energieverbruik EC _{cw} **	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg	-	-
Kookzone rechtsvoor	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm	210x190mm	210x190mm	Ø 250 mm	-
Minimumafmeting diameter pan	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	-
Nominaal vermogen*	1400 W	1400 W	1400 W	2100 W	2100 W	2300 W	-
Booster vermogen*	2100 W	2100 W	2100 W	3000 W	3000 W	3000 W	-
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	B	B	B	A	A	D	-
Energieverbruik EC _{cw} **	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	162.7 Wh/kg	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg	196.5 Wh/kg	-
Centrale kookzone	-	-	-	-	Ø 200 mm	-	-
Minimumafmeting diameter pan	-	-	-	-	Ø 110 mm	-	-
Nominaal vermogen*	-	-	-	-	2300 W	-	-
Booster vermogen*	-	-	-	-	3000 W	-	-
Gestandaardiseerd kookgerei categorie**	-	-	-	-	C	-	-
Energieverbruik EC _{cw} **	-	-	-	-	182.9 Wh/kg	-	-

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

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

BEDIENINGSPANEEL



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

WEERGAVE

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

VENTILATIE

De ventilator werkt automatisch. Hij begint met een lage snelheid zodra de door de elektronica vrijgegeven waarden een bepaalde drempelwaarde overschrijden.

De hogere snelheid wordt ingeschakeld wanneer de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator verlaagt zijn snelheid en schakelt automatisch uit zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

INDUCTIEPRINCIPE

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

De inductiekookzones werken alleen, met magnetisch kookgerei:

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

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

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

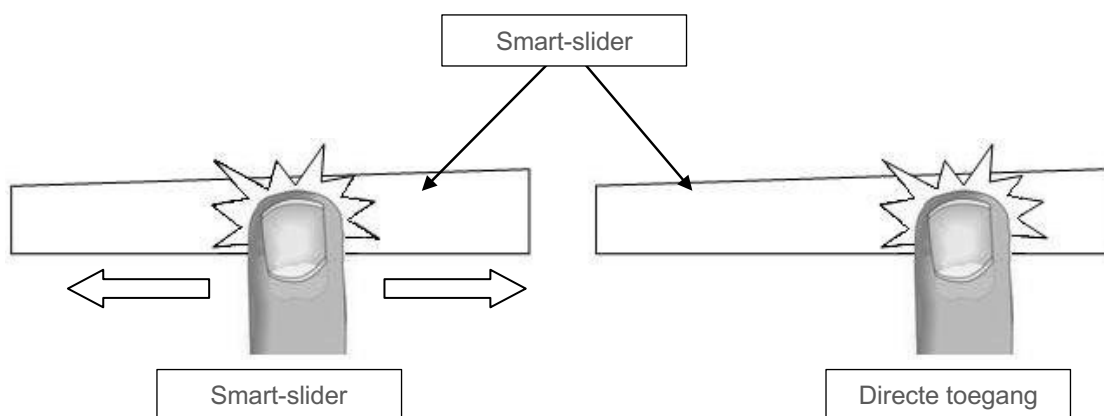
TOUCH CONTROL-FUNCTIE

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

Druk voor algemeen gebruik slechts op één toets tegelijk.

SMART-SLIDER-FUNCTIE

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



KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELLEN

Schakel eerst de kookplaat in en vervolgens de kookzone.

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

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

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

PANHERKENNING

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

De inductie werkt niet:

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

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

RESTWARMTE-INDICATOR

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

BOOSTERFUNCTIE (POWERNIVEAU)

Alle kookzones zijn uitgerust met een boosterfunctie, d.w.z. met vermogensversterking. De boosterfunctie wordt met [P] aangegeven.

Als ze zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende een periode van 10 minuten. Dit grote vermogen is ontworpen om bijv. grote hoeveelheden water snel te verhitten, zoals het koken van pastawater. Nadat het apparaat na 10 minuten automatisch is teruggeschakeld, mag u **niet opnieuw de booster inschakelen**. Het apparaat kan oververhit raken en een veiligheidsuitschakeling activeren.

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

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

TIJDSCHAKELKLOK

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

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

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

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

Wanneer meerdere tijdschakelklokken in bedrijf zijn, de procedure herhalen.

Tijdschakelklok als zandloper:		
De tijdschakelklok werkt onafhankelijk van de kookzones en schakelt uit zodra een kookzone in bedrijf is. Het proces gebeurt zelfs wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Inschakelen van de kookplaat	2 sec. op [] drukken	[0]

Tijdschakelklok kiezen	Op [000] drukken	[000]
Tijd verkorten	Druk op [-] van de tijdschakelklok	[60] ...
Tijd verlengen	Druk op [+] van de tijdschakelklok	Tijd in min. verhoogt

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

Automatisch uitschakelen:

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd wordt knipperend [000] aangegeven en wordt er een akoestisch signaal gegeven.

Om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen, drukt u gewoon op de toets [-] of [+].

VOORKOOKAUTOMAAT

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

Activering van de voorkookautomaat:

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

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

STOP & GO-FUNCTIE

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


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

MEMORY-FUNCTIE

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

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

Instellingen van de voorkookautomaat Memory-functie oproepen:

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





WARMHOUDFUNCTIE

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


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


AUTOMATISCHE BRUG EN BRUGFUNCTIE (MODELLEN 5IE64253, 5II84251, 5II84353, 5II94291)

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

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

KINDERBEVEILIGING/VERGREDELING VAN DE KOOKPLAAT

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

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

GRILLFUNCTIE (MODELLEN 5IE64253, 5II84251, 5II84353, 5II94291)

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

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

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

KOOKADVIEZEN

KOOKGEREI

Geschikte materialen:

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

Niet geschikte materialen:

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

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

Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

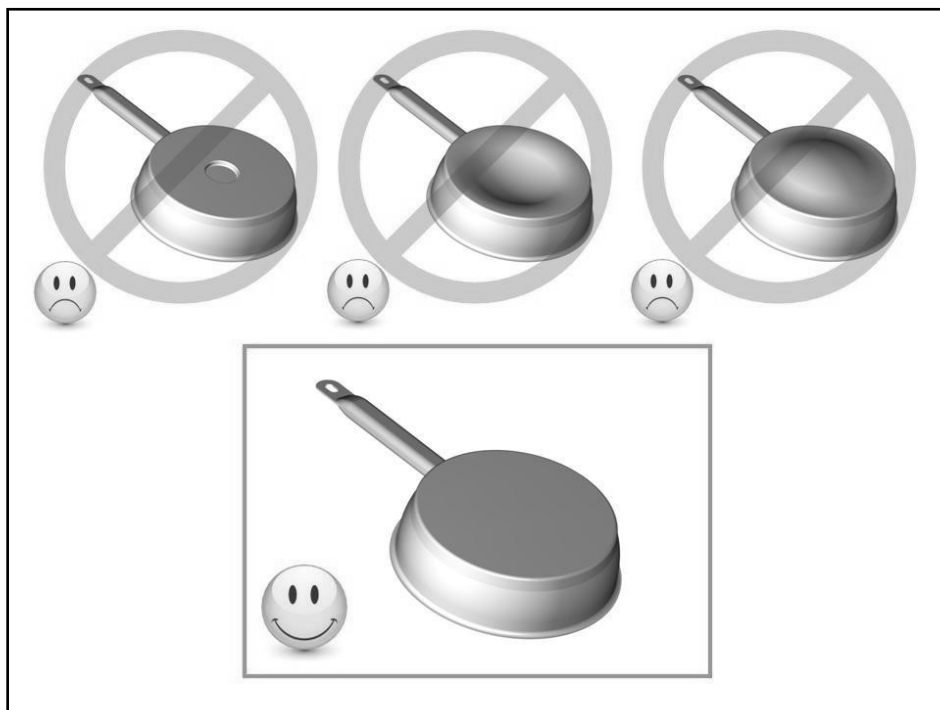
- Vul het gerei met wat water en plaats ze op de inductiekookzone. Zet de kookzone op vermogensniveau [9]. Dit water moet binnen een paar seconden warm worden.
- Houd een magneet bij de panbodem. Blijft de magneet hechten dan is het kookgerei geschikt.

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

De hoedanigheid van de panbodem kan de gelijkmatigheid van het garingsresultaat beïnvloeden.

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

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



GROOTTE VAN HET KOOKGEREI

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

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

INSELBEREIKEN

(deze gegevens zijn richtwaarden)

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

INGEBRUIKNAME VAN DE KAP (NIET VOOR 5IZ34291)

Blaupunkt Multi Control – Unieke Verbinding Tussen Kookplaat En Kap

Gebbruikersmenu oproepen

Druk binnen 3 seconden na het inschakelen een tweede keer op de AAN / UIT-knop. De knop "Pauze" (||) knippert. Houd deze knop ingedrukt en druk tegelijkertijd alle kookzones in met de klok mee (beginnend met de linker voorkant).

Gebbruikersmenu « U9 »

Selecteer "U9" met behulp van de "slider". Het display toont 0 en 1 als beschikbare opties. 0 is de standaardinstelling en betekent dat de verbinding is gedeactiveerd.

Zet de parameter "U9" op 1, om de pairing te starten.

Druk op de aan/uit-knop om de instelling op te slaan en de paren af te sluiten. De Bluetooth-verbinding schakelt over van de pairingsmodus naar de normale modus.

KAPVERLICHTING IN- OF UITSCHAKELLEN

Deze functie schakelt de kapverlichting in of uit.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	2 sec. op [] drukken	[0]
Kapverlichting inschakelen	op [] toets drukken	
Kapverlichting uitschakelen	op [] toets drukken	

BEHEERMODUS VOOR DE KAP SELECTEREN









Er zijn drie bedrijfsmogelijkheden beschikbaar voor de kap:

Handmatige modus: Handmatige instelling van de ventilatie-intensiteit van de kookplaat.

Halfautomatische modus: De ventilatie start automatisch op een vast tussenniveau zodra een kookzone wordt geactiveerd (minimumniveau als er geen pannen worden gedetecteerd). De ventilatie wordt uitgeschakeld wanneer de kookzones of de kookplaat worden uitgeschakeld (wanneer de ventilatietimer niet is geactiveerd).

Automatische modus: De intensiteit van de ventilatie past zich automatisch aan het niveau van de kookzones aan.

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, is de laatst geselecteerde modus vóór het uitschakelen actief.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	2 sec. op [] drukken	[]
Van halfautomatisch naar automatisch omschakelen	3 sec. op [] drukken	[]
Van automatisch naar handmatig omschakelen	3 sec. op [] drukken	[]
Van handmatig naar halfautomatisch omschakelen	3 sec. op [] drukken	[]

VENTILATIEVERMOGEN INSTELLEN

De ventilatiesnelheid kan worden ingesteld in de handmatige en halfautomatische modus. Als er een aanpassing wordt uitgevoerd in de automatische modus, zal de beheersmodus overschakelen naar de handmatige modus.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator drukken	[..]
Vermogen verhogen	op de rechterkant van de verlichte „smart-slider “ drukken	
Vermogen verlagen	op de linkerkant van de verlichte „smart-slider “ drukken	
Ventilatie uitschakelen	3 sec. op de rechterkant van de verlichte slider drukken	

BOOSTER-FUNCTIE





De boosterfunctie vergroot het ventilatievermogen. Wanneer de functie is geactiveerd, werkt de ventilatie gedurende 6 minuten met een aanzienlijk groter vermogen. De booster dient er bijvoorbeeld voor, grote hoeveelheden damp af te voeren.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator drukken	[..]
Ventilatie booster	3 sec. op de rechterkant van de verlichte slider drukken	

De boosterfunctie kan handmatig worden gestopt, doordat de ventilatie gestopt of de ventilatiesnelheid verlaagd wordt.





STANDAARD SNELHEIDSINSTELLING IN DE HALFAUTOMATISCHE MODUS





De standaardsnelheid die in de halfautomatische modus wordt gebruikt, kan worden aangepast als deze binnen 10 seconden na het begin van de ventilatie handmatig op de gekozen kookzone wordt gewijzigd.

Bediening	Bedieningsveld	Display
Kookplaat inschakelen	2 sec. op [] drukken	[0] tot []
Kookzone selecteren	op een kookzone-indicator drukken	[0]
Vermogensniveau kiezen	op „smart-slider“ drukken	[0] tot [P]
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator drukken	[]
Snelheid verhogen of verlagen	op de verlichte "smart-slider" drukken	[]

VENTILATIE-TIMER

Uw kap heeft een tijdgestuurde uitschakelfunctie waarmee u uw ventilatie 10 minuten kunt laten draaien voordat het uitschakelen kan worden uitgevoerd. Deze functie is bijzonder nuttig, om damp en eventueel optredende geuren na het koken te verwijderen.

Ventilatie-timer inschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator indrukken	[] of [] of []
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	Timer-weergave aan en display toont 10 min.

Ventilatie-timer uitschakelen:		
Bediening	Bedieningsveld	Display
Ventilatie kiezen	Ventilatie-indicator indrukken	[] of [] of []
Tijdschakelklok kiezen	Op [] drukken	Timer-indicator uit

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

WAT DOEN WANNEER ...

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

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

Op het display verschijnt [U]:

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

Op het display verschijnt [E]:

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

Eén kookzone of de hele kookplaat schakelt zich uit:

- De veiligheidsuitschakeling is in werking getreden.
- Er is vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Er zijn meerdere sensortoetsen bedekt.

- De pan is leeg en oververhit.
- Door oververhitting wordt de elektronica automatisch gereduceerd of automatisch uitgeschakeld.

De koelventilator blijft draaien nadat deze is uitgeschakeld:

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

De voorkookautomaat schakelt niet in:

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

Display [U]:

- Vindt u in het hoofdstuk Warmhoud-niveau.

Display [II]:

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

Op de display verschijnt  of [Er03]:

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

Op het display verschijnt [E2]:

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

Op het display verschijnt [E8]:

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

Op het display verschijnt [U400]:

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

Op het display verschijnt [Er47]:

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

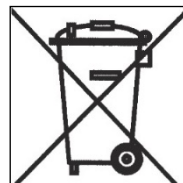
Als een van de bovenstaande kenmerken aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.

MILIEUBESCHERMING

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar.

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

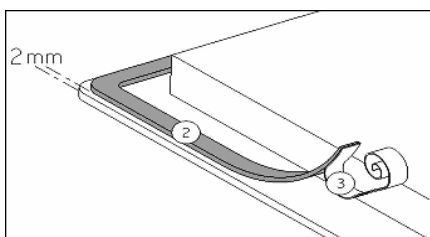
- Gooi daarom nooit uw oude apparaat bij het restafval.
- Gebruik in plaats daarvan de door uw gemeente ingerichte inzamelplaats voor inleveringen en recycling van elektrische en elektronische oude apparaten.



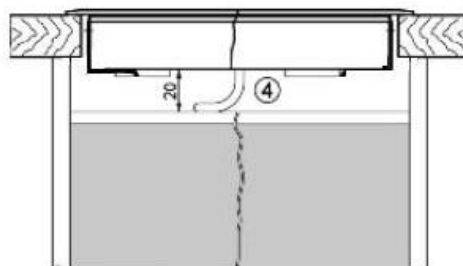
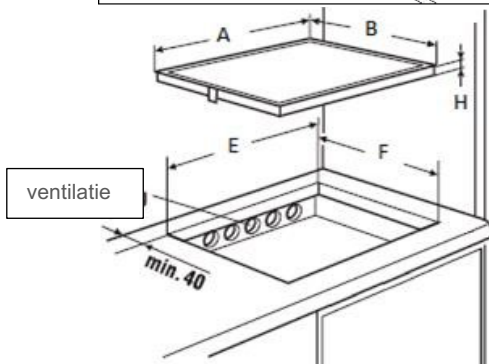
MONTAGE-INSTRUCTIES

De montage en aansluiting mag alleen door een geautoriseerde specialist worden uitgevoerd. De gebruiker moet erop letten, dat de in zijn woonplaats geldende normen worden aangehouden.

Afdichting inbouw



Na het verwijderen van de beschermfolie (3), plakt u de afdichting (2) op een afstand van 2 mm van de buitenrand van het glas.



Inbouw

Inbouwafmetingen:

	A	B	E	F	H
5IE64253	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IE84252	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84251	780 mm	520 mm	750 mm	490 mm	52 mm
5II84353	784 mm	524 mm	750 mm	490 mm	54 mm
5II94291	880 mm	520 mm	810 mm	490 mm	52 mm
5IB64211	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	52 mm
5IZ34291	300 mm	520 mm	270 mm	490 mm	52 mm

- **De afstand van de uitsparing tot een muur en/of meubelstuk moet minstens 40 mm bedragen.**
- Dit apparaat komt qua bescherming tegen brandgevaar overeen met type Y. Alleen units van dit type mogen aan één zijde van aangrenzende hoge units of wanden worden ingebouwd. **Let op: aan de andere kant mogen geen meubels of apparaten hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet worden afgewerkt met een hittebestendige lijm (75 °C).
- De wandafsluitstrips moeten hittebestendig zijn.
- De kookplaat mag niet worden ingebouwd boven fornuizen zonder ventilatoren, vaatwassers, was- of droogapparatuur.
- Om voldoende ventilatie van de elektronica in de kookplaat te bereiken, is onder de uitsparing **een luchtspleet van 20 mm noodzakelijk.**
- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen er geen brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen, in de lade worden opgeborgen.
- De veiligheidsafstand tussen het apparaat en een afzuigkap moet worden aangehouden op de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand. Als er geen informatie wordt gegeven, moet deze afstand minstens 650 mm bedragen.
- Er moet op worden gelet dat de aansluitkabel van de kookplaat na de installatie, bijv. door een lade, niet aan mechanische belasting wordt blootgesteld.
- De snijvlakken van werkbladen moeten worden afgedicht met speciale lak, siliconenrubber of giethars om zwelling door vocht te voorkomen. Zorg ervoor dat u de meegeleverde afdichtingstape voorzichtig opplakt.
- **Lijm de kookplaat nooit met siliconen!** Het later vernietigingsvrij verwijderen van de kookplaat is dan niet meer mogelijk.
- Gebruik geen ongeschikte beschermroosters of veiligheidsvoorzieningen voor de kookplaat. Dit kan leiden tot ongevallen.

Ventilatie

- De achterwand van de onderkast moet open zijn in het gebied van de werkbladuitsparing om luchtverversing mogelijk te maken.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en het keukenmeubilair of de inbouwapparatuur moet zo worden gekozen dat voldoende ventilatie van de inductie wordt gegarandeerd.
- Vermijd overmatige hitteontwikkeling van onderaf, bijv. van een oven zonder dwarsstroomventilator.
- Als de pyrolyse op een ingebouwd fornuis plaatsvindt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Let op!

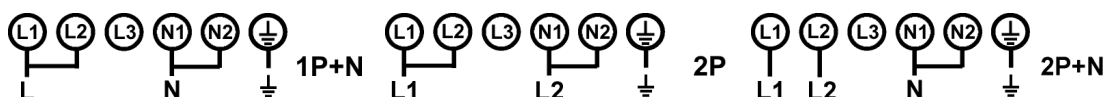
Dit apparaat is alleen ontworpen voor een voeding van 230V/400 V ~ 50/60 Hz. Sluit ook altijd de aardleiding aan. Let op het aansluitschema.

De aansluitkast bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Om de behuizing te openen, gebruikt u een schroevendraaier en schuift u deze in de daarvoor bestemde sleuven. Draai de schroeven in het aansluitklemmenblok na 4 weken vast.

Modellen 3 en 4 verwarmingszones: 5IE64253, 5IE84252, 5II84251, 5II84353, 5IB64211

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Aansluiting van de kookplaat

Voor de verschillende aansluitmogelijkheden kunt u gebruik maken van de messing poolbruggen die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230V~1f+N:

Plaats een poolbrug tussen de klemmen L1 en L2 en vervolgens tussen de klemmen N1 en N2. Sluit de aarde aan op de "aarde"-klem, de nul op de klem N1 of N2, de fase L op de klem L1 of L2.

Tweefasige aansluiting 400V~2f+N:

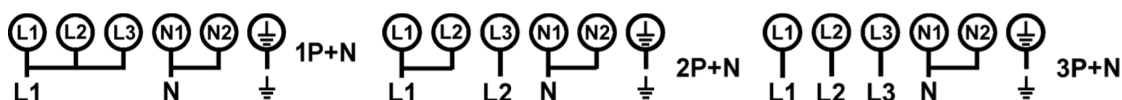
Plaats een poolbrug tussen aansluitklem N1 en N2.

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

Model 5 verwarmingszones: 5II94291

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Aansluiting van de kookplaat

Voor de verschillende aansluitmogelijkheden kunt u gebruik maken van de messing poolbruggen die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230V~1f+N:

Plaats een poolbrug tussen de klemmen L1 en L2, dan tussen de klemmen L2 en L3 en dan tussen de klemmen N1 en N2.

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

Tweefasige aansluiting 400V~2f+N:

Plaats een poolbrug tussen de klemmen L1 en L2 en vervolgens tussen de klemmen N1 en N2.

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

Driefasige aansluiting 400V~3f+N:

Plaats een poolbrug tussen aansluitklem N1 en N2.

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

Model 2 verwarmingszones: 5IZ34291

Stroomnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~50/60Hz	1 fase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

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

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

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

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

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

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

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

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

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

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India