

# TASTEFULLY INTEGRATED

## INTÉGRÉ AVEC FINESSE

— A downdraft extractor is an indispensable part of the modern kitchen. “Customers just love the minimalist design and the fact that the hood is taken out. Hoods are always in your field of vision, even if there have been some major advances in our portfolio in terms of design,” says Olaf Thuleweit, CEO of HK Appliances and thereby also in charge of Blaupunkt’s built-in appliances. The initial scepticism as to whether the downdraft extractor would be capable of extracting both smells and steam when you fry something has long since given way to enthusiasm. “We’re very well positioned with our devices – or at least we thought so. But the market today demands design-related innovations, a challenge we’ve been more than happy to step up to,” says Thuleweit.

Until recently, valves that open automatically at the rear of the hob have generally been used to extract steam, but the market now also demands a central extraction. “With the 5IX 90290, we’ve developed a completely new downdraft extractor that satisfies demand and offers a discrete design and excellent performance,” Thuleweit explains. “Now our customers have an even wider selection to choose from. But no matter what they go for, customers always end up leaving with a state-of-the-art device.” And as Olaf Thuleweit explains, all of Blaupunkt’s built-in appliances have a design that distinguishes them as a cut above our competitors. “They’re timeless, modern, elegant and discrete.”

On the following pages Olaf Thuleweit (*Managing Director HKA*), Carmine Rosamilia (*Purchasing & Product Management*) and Marcus Lagmöller (*Marketing & Product Management*) test the downdraft extractor. >

— Une table de cuisson avec ventilation intégrée fait désormais partie intégrante de la cuisine moderne. « Les clients apprécient tout simplement son design épuré, l’absence d’une hotte qui gêne dans le champ visuel bien que nous ayons entre temps des modèles plus que corrects en matière de design », déclare Olaf Thuleweit, directeur HK Appliances et responsable des appareils encastrés de la marque Blaupunkt. Les doutes du départ quant à la capacité du système de ventilation intégrée à aspirer odeurs et vapeur pendant la cuisson ont depuis longtemps laissé la place à un enthousiasme débordant. « Nous avons alors pensé être plutôt bien équipés avec nos appareils. Toutefois, aujourd’hui, le marché réclame des nouveautés en matière de design, demande à laquelle nous avons volontiers répondu », ajoute Thuleweit.

Outre le clapet qui s’ouvre jusqu’ici automatiquement à l’arrière de la plaque de cuisson et aspire la vapeur, la demande d’une aspiration centralisée s’est également imposée. « Avec le modèle 5IX 90290, nous avons conçu une table de cuisson avec ventilation intégrée inédite qui répond exactement à cette exigence tout en présentant un design discret et de bonnes données de performance » déclare Olaf Thuleweit. « Désormais nos clients ont encore plus de choix. Mais, peu importe ce pour quoi ils optent, il s’agira toujours d’un appareil haut de gamme à la technologie de pointe et au design qui est celui qui caractérise tous nos appareils encastrés Blaupunkt : Intemporel, moderne, élégant et discret », ajoute Olaf Thuleweit.

Sur les pages suivantes, Olaf Thuleweit (*directeur HKA*), Carmine Rosamilia (*Achats & Gestion des projets*) et Marcus Lagmöller (*Marketing & Gestion des projets*) testent la table de cuisson avec ventilation intégrée. >

# SAFFRON RISOTTO WITH SCALLOPS AND CHORIZO

## RISOTTO AU SAFRAN, AUX PETONCLES ET AU CHORIZO

See the new downdraft extractor 5IX 90290 for yourself:  
(from left to right) Carmine Rosamilia,  
Marcus Lagmüller and Olaf Thuleweít  
Testez vous-même la nouvelle table de cuisson avec ventilation intégrée 5IX 90290 :  
(de g. à d.) Carmine Rosamilia,  
Marcus Lagmüller et Olaf Thuleweít

### RECIPE

1. Finely chop the chorizo and fry in a hot pan without oil until crispy. Then briefly place the chorizo crumbs on some kitchen towel. This helps absorb all of the unnecessary fat.
2. For the risotto, cut the spring onion into very fine chunks and heat the stock in a separate saucepan.
3. Heat 1 tsp butter and some olive oil in a pot and sauté the chopped spring onion. Add the rice and stir until clear. Then deglaze with white wine and stir until evaporated.

### INGREDIENTS

for 2 portions

2 - 4	scallops
30 g	chorizo
200 g	risotto rice (carnaroli)
500 ml	vegetable stock
150 ml	white wine
1	spring onion
50 g	parmesan, freshly grated
1	small box saffron
20 g	butter
	Olive oil
	Salt & pepper

### INGREDIENTS

pour 2 personnes

2 - 4	pétoncles
30 g	de chorizo
200 g	riz pour risotto (type : Carnaroli)
500 ml	de fond de légumes
150 ml	de vin blanc
1	échalote
50 g	de parmesan fraîchement râpé
1	petit pot de safran
20 g	de beurre
	Huile d'olive
	Sel et poivre

4. Gradually add the hot vegetable stock so that the rice is always just covered with liquid. Repeat this process until the stock is used up. Occasionally stir in the saffron. The risotto should have a creamy consistency and the rice somewhat of a bite. Finally, stir in the freshly grated parmesan and the remaining butter and season with salt and pepper.
5. Shortly before the risotto reaches the perfect consistency, sauté the scallops in a hot pan with a little olive oil until a nice crust is formed. Turn them over briefly and remove from heat to keep them translucent inside.
6. Serve the risotto in soup plates, place 1-2 scallops on each and sprinkle with chorizo crumbs. >

### PREPARATION

1. Découper finement le chorizo et le dorer sans gras dans une poêle chaude. Ensuite, déposer les miettes de chorizo sur du papier absorbant pour retirer le gras.
2. Pour le risotto, hacher finement l'échalote et faire chauffer le fond de légumes dans une autre casserole.
3. Chauffer une cuillère de café de beurre et un peu d'huile d'olive dans une casserole et y faire dorer les dés d'échalote. Ensuite, ajouter le riz et faire revenir tout en remuant. Déglacer le mélange avec du vin blanc et remuer jusqu'à ce qu'il se soit évaporé.
4. Ensuite verser petit à petit le fond de légumes de façon à ce que le riz en soit toujours légèrement recouvert. Répéter

jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fond. Entre temps, remuer délicatement le safran. Le risotto doit alors avoir une consistance crémeuse et les grains de riz un certain mordant. Pour finir, ajouter le parmesan fraîchement râpé et le reste de beurre dans le risotto et remuer, assaisonner avec du poivre et du sel.

5. Avant que le risotto n'atteigne la consistance parfaite, faire revenir les pétoncles dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive jusqu'à formation d'une jolie croûte. Ensuite les retourner et retirer du feu afin que l'intérieur reste bien translucide.
6. Servir le risotto dans des assiettes creuses, poser 1 ou 2 pétoncle(s) au-dessus et saupoudrer de miettes de chorizo. >



### SAFFRON

A spice from the Arabian Nights

Saffron belongs to the iridaceae family and comes from the Middle East. The species of crocus the spice comes from grows to a height of approx. 30 cm and forms gorgeous flowers from pale blue all the way to violet.

The flowering time in autumn is only about 2 weeks long, when the stigmas can finally be plucked out.

Since only the finest saffron stigmas – the female parts of the flower – are used, the production of saffron is highly complicated.

It takes 150,000 to 200,000 flowers to form one kilo of saffron, which equates to a cultivated area of over 1,000 m<sup>2</sup>. What's more, the harvest is done exclusively by hand.

### LE SAFRAN

une épice des mille et une nuits

Le safran fait partie de la famille des Iridaceae et vient du Proche-Orient. Ce crocus atteint 30 cm de hauteur et forme de très jolies fleurs de couleur bleu ciel à violet.

Le temps de floraison en automne est de seulement 2 semaines au cours desquelles les stigmates des fleurs doivent être arrachés.

Étant donné que seuls les fins stigmates de la fleur de safran, donc l'organe femelle de la fleur, sont utilisés, la récolte de safran est donc logiquement pénible. On a besoin de 150 000 à 200 000 fleurs pour récolter un kilo de safran, ce qui correspond à une surface cultivée de 1 000 mètres carrés. La récolte est exclusivement manuelle.

## DOWNDRAFT EXTRACTOR

Shorter route – more efficient extraction – fresher air.  
The downward extraction ensures that any fumes or smells created while cooking do not spread throughout the room and are filtered out directly.

## TABLE DE CUISSON AVEC VENTILATION INTÉGRÉE

Un trajet raccourci – une aspiration plus puissante – un air plus pur. L'aspiration vers le bas garantit que les vapeurs de cuisson ne puissent même pas se répandre dans la pièce et soient immédiatement filtrées.

## THE WINE

### 2017 Le Vigne di Zamò “No Name” Friulano

“An outstanding white wine with a fine, pleasant aroma, floral and fruity, with notes reminiscent of bitter almonds, pear, wild flowers and acacia. To taste, the single varietal Friulano manifests itself as soft and velvety, with a fine acidity, dry and of good structure. It leaves a fantastically long-lasting finish on the palate, characterised by the unmistakable note of bitter almonds,” says Marcus Lagmöller, a trained sommelier.

## LE VIN

### Le Vigne di Zamò « No Name » Friulano 2017

« Un excellent vin blanc au parfum harmonieux et délicat, floral et fruité et à la note individuelle qui rappelle l'amande amère, la poire, les fleurs des champs et l'acacia. Côté goût, le cépage pur se révèle être doux et velouté, légèrement acidulé et sec, avec une bonne structure. Sur le palais, il laisse un goût incroyablement marquant, empreint de la note typique et unique de l'amande amère », déclare Marcus Lagmöller qui est sommelier de formation.



### 5IX 90290

#### Output, consumption

- Extractor fan
- Voltage: 220–240 V
- Total connected load: 160 W
- Energy efficiency class: A++
- Average power consumption: 37.2 kWh/year
- Fan efficiency class: A
- Grease filter efficiency class: B
- Noise min./max. Normal level/Intensive level: min. 47.4 dB(A) max. 65 dB(A) max. 69.6 dB(A)
- Fan output max. Normal level/Intensive level\*: in extraction mode 555 m<sup>3</sup>/h / 655 m<sup>3</sup>/h in circulation mode 420 m<sup>3</sup>/h / 510 m<sup>3</sup>/h

#### Design, comfort

- Glass ceramic, black
- Suitable for installation in a kitchenette or kitchen island
- Optional extraction or circulation mode (carbon filter required for circulation mode)
- Fan output 6-level, controllable by touch control with 7-segment LED display
- 5 power levels + 1 intensive level
- Intensive level with automatic reset for extraction mode
- Automatic three-level blower overrun of 5/10 and 20 minutes with LED display
- Metal grease filter and carbon filter saturation indication by LED control lamp
- To clean/evacuate the metal grease filter and the water collection tank, the appliance automatically blocks after 40 hours of operation
- Automatic overrun for circulation mode
- Water collection tank: 0.75 litre capacity
- Powerful and quiet blower
- Metal grease filter, dishwasher-safe

#### Special accessories

- 5Z9107X1: Carbon filter
- 5Z9104X1: Air outlet kit, right
- SLG51X90: Base ventilation grille

#### Puissance, consommation Hotte aspirante

- Tension : 220 – 240 V
- Puissance totale : 160 W
- Classe d'efficacité énergétique : A++
- Consommation moyenne d'énergie : 37,2 kWh/an
- Classe d'efficacité du ventilateur : A
- Classe d'efficacité du filtre à graisse : B
- Bruit min./max. niveau normal/niveau intensif : min 47,4 dB(A) max. 65 dB(A) max. 69,6 dB(A)
- Puissance max. du ventilateur niveau normal/niveau intensif\* : mode air évacué 555 m<sup>3</sup>/h / 655 m<sup>3</sup>/h mode air recyclé 420 m<sup>3</sup>/h / 510 m<sup>3</sup>/h

#### Design, confort

- Vitrocéramique noire
- Convient à une installation dans une cuisine linéaire ou dans un îlot central
- Mode air évacué ou recyclé au choix (un filtre à charbon est requis pour le mode à air recyclé)
- Réglage possible de la puissance du ventilateur sur 6 niveaux grâce aux commandes Touch Control et à l'affichage LED à 7 segments
- 5 niveaux de puissance + 1 niveau intensif
- Niveau intensif avec retour automatique en cas de mode air évacué
- Inertie automatique à trois niveaux du ventilateur de 5/10 et 20 minutes avec affichage LED
- Indication de la saturation du filtre à charbon et à graisse métallique grâce au voyant de contrôle LED
- Pour le nettoyage/la vidange du filtre à graisse et du collecteur d'eau, l'appareil est automatiquement bloqué après 40 heures de fonctionnement
- Inertie automatique pour le mode air recyclé
- Collecteur d'eau : volume de 0,75 litre
- Ventilateur puissant et silencieux
- Filtre à graisse métallique résistant au lave-vaisselle

#### Accessoires spéciaux

- 5Z9107X1 : filtre à charbon
- 5Z9104X1 : Jeu de composants sortie d'air à droite
- SLG51X90 : grille de ventilation de base



### 5IX 99290

#### Output, consumption

- Extractor fan
- Voltage: 220–240 V
- Total connected load: 165 W
- Energy efficiency class: A+++
- Average power consumption: 30.8 kWh/year
- Fan efficiency class: A
- Grease filter efficiency class: B
- Noise min./max. Normal level/Intensive level: min. 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Fan output max. Normal level/Intensive level\*: in extraction mode 580 m<sup>3</sup>/h / 730 m<sup>3</sup>/h in circulation mode 450 m<sup>3</sup>/h / 560 m<sup>3</sup>/h

#### Design, confort

- Electronic opening of the extractor fan
- Glass ceramic, black
- Suitable for installation in a kitchenette or kitchen island
- Optional extraction or circulation mode (carbon filter required for circulation mode)
- Fan output 6-level, controllable by touch control with 7-segment LED display
- 5 power levels + 1 intensive level
- Intensive level with automatic reset for extraction mode
- Automatic, three-level blower overrun of 5/10 and 20 minutes with LED display
- Metal grease filter and carbon filter saturation indication by LED control lamp
- To clean/evacuate the metal grease filter and the water collection tank, the appliance automatically blocks after 40 hours of operation
- Automatic overrun for circulation mode
- Water collection tank: 0.75 litre capacity
- Powerful and quiet blower
- Metal grease filter, dishwasher-safe

#### Special accessories

- 5Z9105X1: Carbon filter
- 5Z9104X1: Air outlet kit, right
- SLG51X90: Base ventilation grille

#### Puissance, consommation Hotte aspirante

- Tension : 220 – 240 V
- Puissance totale : 165 W
- Classe d'efficacité énergétique : A+++
- Consommation moyenne d'énergie : 30,8 kWh/an
- Classe d'efficacité du ventilateur : A
- Classe d'efficacité du filtre à graisse : B
- Bruit min./max. niveau normal/niveau intensif : min 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Puissance max. du ventilateur niveau normal/niveau intensif\* : mode air évacué 580 m<sup>3</sup>/h / 730 m<sup>3</sup>/h mode air recyclé 450 m<sup>3</sup>/h / 560 m<sup>3</sup>/h

#### Design, confort

- Ouverture électronique de la hotte aspirante
- Vitrocéramique noire
- Convient à une installation dans une cuisine linéaire ou dans un îlot central
- Mode air évacué ou recyclé au choix (un filtre à charbon est requis pour le mode à air recyclé)
- Réglage possible de la puissance du ventilateur sur 6 niveaux grâce aux commandes Touch Control et à l'affichage LED à 7 segments
- 5 niveaux de puissance + 1 niveau intensif
- Niveau intensif avec retour automatique en cas de mode air évacué
- Inertie automatique à trois niveaux de 5/10 et 20 minutes avec affichage LED
- Indication de la saturation du filtre à charbon et à graisse métallique grâce au voyant de contrôle LED
- Pour le nettoyage/la vidange du filtre à graisse et du collecteur d'eau, l'appareil est automatiquement bloqué après 40 heures de fonctionnement
- Inertie automatique pour le mode air recyclé
- Collecteur d'eau : volume de 0,75 litre
- Ventilateur puissant et silencieux
- Filtre à graisse métallique résistant au lave-vaisselle

#### Accessoires spéciaux

- 5Z9105X1 : filtre à charbon
- 5Z9104X1 : Jeu de composants sortie d'air à droite
- SLG51X90 : grille de ventilation de base



### 5IX 94290

#### Output, consumption

- Extractor fan
- Voltage: 220–240 V
- Total connected load: 165 W
- Energy efficiency class: A+++
- Average power consumption: 30.8 kWh/year
- Fan efficiency class: A
- Grease filter efficiency class: B
- Noise min./max. Normal level/Intensive level: min. 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Fan output max. Normal level/Intensive level\*: in extraction mode 580 m<sup>3</sup>/h / 730 m<sup>3</sup>/h in circulation mode 450 m<sup>3</sup>/h / 560 m<sup>3</sup>/h

#### Design, confort

- Glass ceramic, black
- Suitable for installation in a kitchenette or kitchen island
- Optional extraction or circulation mode (carbon filter required for circulation mode)
- Electronic opening of the extractor fan
- Fan output 6-level, controllable by touch control with 7-segment LED display
- 5 power levels + 1 intensive level
- Intensive level with automatic reset for extraction mode
- Automatic, three-level blower overrun 5/10 and 20 minutes with LED display
- Metal grease filter and carbon filter saturation indication by LED control lamp
- To clean/evacuate the metal grease filter and the water collection tank, the appliance automatically blocks after 40 hours of operation
- Automatic overrun for circulation mode
- Water collection tank: 0.75 litre capacity
- Powerful and quiet blower
- Metal grease filter, dishwasher-safe

#### Special accessories

- 5Z9105X1: Carbon filter
- 5Z9104X1: Air outlet kit, right
- SLG51X90: Base ventilation grille

#### Puissance, consommation Hotte aspirante

- Tension : 220 – 240 V
- Puissance totale : 165 W
- Classe d'efficacité énergétique : A+++
- Consommation moyenne d'énergie : 30,8 kWh/an
- Classe d'efficacité du ventilateur : A
- Classe d'efficacité du filtre à graisse : B
- Bruit min./max. niveau normal/niveau intensif : min 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Puissance max. du ventilateur niveau normal/niveau intensif\* : mode air évacué 580 m<sup>3</sup>/h / 730 m<sup>3</sup>/h mode air recyclé 450 m<sup>3</sup>/h / 560 m<sup>3</sup>/h

#### Design, confort

- Vitrocéramique noire
- Convient à une installation dans une cuisine linéaire ou dans un îlot central
- Mode air évacué ou recyclé au choix (un filtre à charbon est requis pour le mode à air recyclé)
- Ouverture électronique de la hotte aspirante
- Réglage possible de la puissance du ventilateur sur 6 niveaux grâce aux commandes Touch Control et à l'affichage LED à 7 segments
- 5 niveaux de puissance + 1 niveau intensif
- Niveau intensif avec retour automatique en cas de mode air évacué
- Inertie automatique à trois niveaux de 5/10 et 20 minutes avec affichage LED
- Indication de la saturation du filtre à charbon et à graisse métallique grâce au voyant de contrôle LED
- Pour le nettoyage/la vidange du filtre à graisse et du collecteur d'eau, l'appareil est automatiquement bloqué après 40 heures de fonctionnement
- Inertie automatique pour le mode air recyclé
- Collecteur d'eau : volume de 0,75 litre
- Ventilateur puissant et silencieux
- Filtre à graisse métallique résistant au lave-vaisselle

#### Accessoires spéciaux

- 5Z9105X1 : filtre à charbon
- 5Z9104X1 : Jeu de composants sortie d'air à droite
- SLG51X90 : grille de ventilation de base



# VARIETY MODULABLE

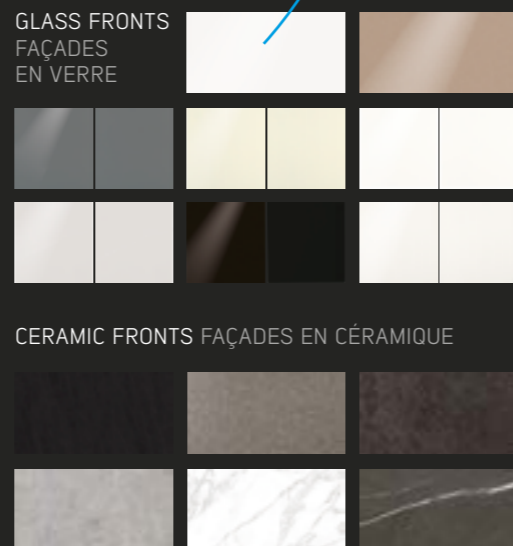
AS VARIED AS YOUR REQUIREMENTS AUSSI POLYVALENT QUE VOS EXIGENCES



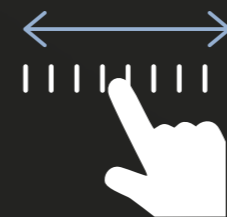
As an integrated solution in your kitchen or as a unique eye-catching feature, the vertical hood has something for every taste with its 20 front versions. This makes it unique in the kitchen market. Que ce soit comme solution intégrée dans la cuisine ou comme accessoire qui attire tous les regards, avec ses 20 versions de façades, la hotte verticale est parée à toutes les éventualités. C'est un modèle unique sur le marché.



Discover the vertical hood  
Découvrez la hotte verticale



# SIMPLY SMART SIMPLEMENT INTELLIGENT



Smart slider

With to the easy-to-use "Smart Slider" operating method, each setting works intuitively and to perfection. This one method used across all devices - microwaves, ovens and hobs - allows you to get the most out of your cooking.

Grâce au concept de commande « Smart Slider » simplifié, chaque réglage est convivial et intuitif. Que ce soit le four, le four à micro-ondes ou la table de cuisson, avec un seul concept de commande pour tous les appareils, le plaisir de cuisiner devient automatique.



Learn more about the Smart Slider  
Découvrez Smart Slider