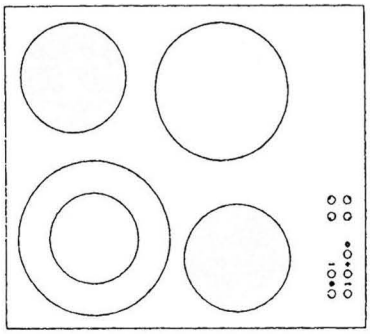
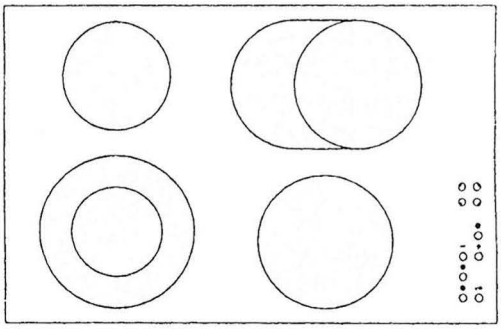




CMRSI

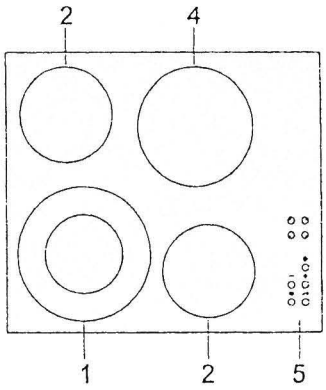
Montage- und Gebrauchsanweisung

BLANCO

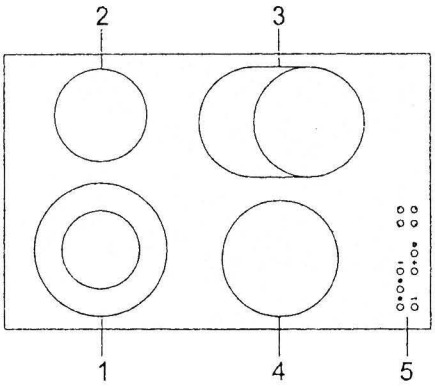
Inhaltsverzeichnis

Montage- und Gebrauchs-anweisung

Vor dem Einbau 4
Einbau 5
Anschluß 5
Sensorelektronik 6
Einige Tips zu den Töpfen 11
Wichtige Hinweise 12
Thermische und mechanische Belastbarkeit 13
Reinigung und Pflege 14
Dazu empfehlen wir 15
Was ist . . . ? 16
Kundendienst 17



CMRSI 536



CMRSI 646

(1) Kochstelle 12 und 21 cm ø

(2) Kochstelle 14,5 cm ø

(3) Kochstelle 17 cm ø oder
Bratzone 17 x 26,5 cm

(4) Kochstelle 18 cm ø

(5) Sensorelektronik

Montageanleitung

Vor dem Einbau

Über dem Kochfeld angebrachte Dunsthauben müssen gemäß der Montage-Anweisung der Dunsthaube montiert werden.

Nur ein zugelassener Elektro-Installateur darf das Gerät anschließen, da dann gewährleistet ist, daß die gesetzlichen Vorschriften und die Anschluß-bedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungs-unternehmens eingehalten werden.

Der Kochfeldschrank muß einen nur mit Werkzeug herausnehmbaren Schutzboden im Abstand von mind. 20 mm zur Kochfeld-Unterseite haben.

Kochfeld bitte nicht über Schubladen, Unterbau-, Kühl- und Gefriergeräten, Geschirrspülern oder ähnlichen Geräten einbauen.

Bei Anschluß des Kochfeldes muß eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Die zu verwendende Netzanschlußleitung muß mindestens vom Typ H05VV-F bzw. H05VVH2-F sein.
Mindest-Querschnitt:
3G 2,5 mm², 4G 2,5 mm²

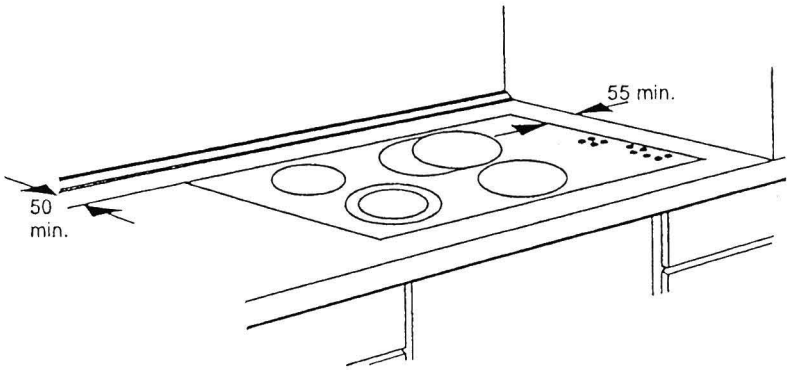
Dieses Gerät entspricht Typ „Y" hinsichtlich des Schutzes gegen Feuergefahr! Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke angebaut werden.
CE: Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

72/23/EWG	Niederspannungsrichtlinie
89/336/EWG	EMV-Richtlinie

Montageanleitung

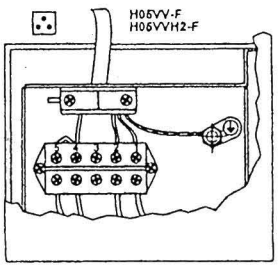
Einbau

Blanco-Glaskeramik-Kochfelder sind fugenlos in Edelstahltischplatten integriert, es bedarf deshalb keiner weiteren Hinweise zum Einbau.



Anschluß

Abdeckung des Elektro-Anschlusses an der Geräte-Unterseite abnehmen, die Klemmen für den Hauptanschluß werden sichtbar.
Anschlußkabel anbringen und mit Netz-Anschlußdose verbinden.
Wirksamkeit der Schutzleiterverbindung überprüfen.



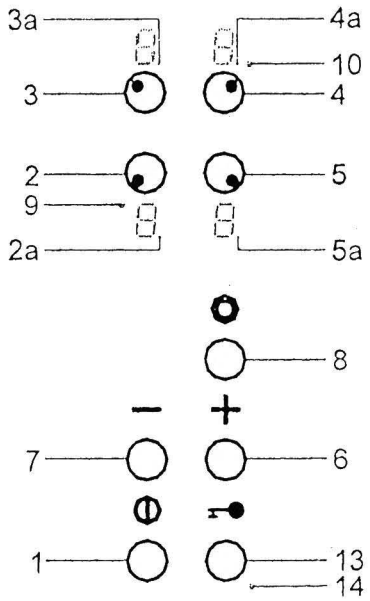
Nur im eingebauten Zustand des Kochfeldes ist sichergestellt, daß keine stromführenden Teile oder Leitungen berührt werden können. Sicherungen oder Hauptschalter erst nach Anschluß und Anbringen der Elektro-Anschluß-Abdeckung einschalten.

Bedienung

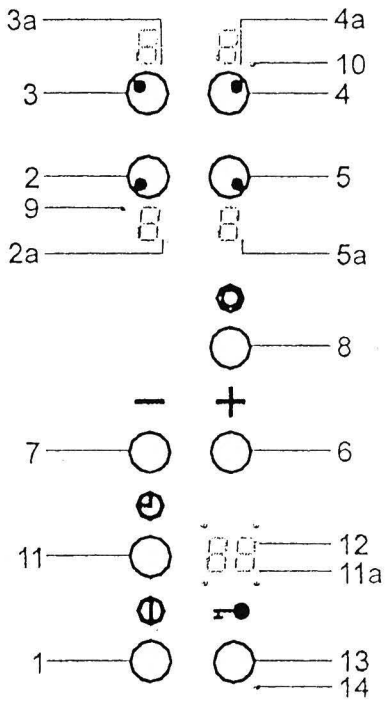
Sensorelektronik

1	Ein/Aus - Taste
2	Ansteuertaste und Leistungsanzeige Kochstelle vorne links
2a	Aktivierungsanzeige für Kochzone vorne links
3	Ansteuertaste und Leistungsanzeige Kochstelle hinten links
3a	Aktivierungsanzeige für Kochzone hinten links
4	Ansteuertaste und Leistungsanzeige Kochstelle hinten rechts
4a	Aktivierungsanzeige für Kochzone hinten rechts
5	Ansteuertaste und Leistungsanzeige Kochstelle vorne rechts
5a	Aktivierungsanzeige für Kochzone vorne rechts
6	„+" - Taste
7	„-" - Taste
8	Taste Zweikreis-/Bräter-Zuschaltung
9	Zweikreis-Anzeige vorne links
10	Zweikreis-Anzeige hinten rechts
11	Timer-Taste
11a	Aktivierungsanzeige für Timer
12	Zeit- und Zuordnungsanzeige Timer
13	Verriegelungstaste
14	Verriegelungsanzeige

Sensorelektronik



CMRSI 536



CMRSI 646

Mit dieser Elektronik stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Im ausgeschalteten Zustand befindet sich das Kochfeld im Stand-By-Modus, alle Anzeigen sind dunkel.

Durch Betätigen der Ein-/Aus-Taste (1) wird die Steuerung des Kochfeldes eingeschalten, die Leistungsanzeige der vier Kochzonen zeigt „0" und die Auswahlpunkte neben der Anzeige blinken.

Nun muß innerhalb von ca. 20 Sekunden eine Kochzone oder der Timer eingeschaltet werden, sonst schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Sensorelektronik

Wählen Sie nun immer zuerst mit der Ansteuertaste (2,3,4,5) die zu aktivierende Kochzone aus, die Aktivierungsanzeige (2a,3a,4a,5a) wird statisch.

Bei der ersten Betätigung der „+"-Taste (6) schaltet sich die Kochzone mit Stufe „1" ein. Wenn Sie die erste Betätigung über die „-"-Taste (7) vornehmen, schaltet sich die Kochzone mit Stufe „9" ein. Jede weitere Berührung der „+"-Taste oder „-"-Taste ändert nun die anfangs gewählte Leistungsstufe, was jeweils in der Leistungsanzeige sichtbar wird.

Zu jedem beliebigen Zeitpunkt des Kochvorganges kann durch Berühren der Verriegelungstaste (13) die momentane Leistungseinstellung der Kochzonen oder des Timers verriegelt werden, um ein Verstellen der Kochstufen z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen zu verhindern. Durch nochmaliges Berühren der Verriegelungstaste wird die Verriegelung wieder aufgehoben. Die aktivierte Verriegelung wird durch eine Leuchtanzeige (14) signalisiert.

Die Kochzone kann ausgeschalten werden durch:

- mehrfaches Berühren der „-"-Taste, bis die Leuchtanzeige auf „0" ist.
- gleichzeitige Berühren der „+"-Taste und der „-"-Tasten.

Der Ankochstoß wird durch erneutes Berühren der „+"-Taste auf Kochstufe „9" mit voller Leistung aktiviert. Die Signalisierung erfolgt durch abwechselnde Anzeige eines „A" und der Kochstufe „9". Danach wählen Sie eine Fortkochstufe mit der „-"-Taste (innerhalb von ca. 5 Sekunden), beispielsweise Stufe „6". Solange der Ankochstoß dauert, zeigt die Leuchtanzeige abwechselnd ein „A" und die eingestellte Kochstufe an. Nach Ablauf der Ankochzeit erscheint die Anzeige der gewählten Fortkochstufe statisch.

Wird nach Ablauf von ca. 30 Sekunden bei aktiviertem Ankochstoß die eingestellte Fortkochstufe nochmals verändert, wird der Ankochstoß automatisch gelöscht.

Wenn links vorne die größere Kochzone oder rechts hinten der Bräter* benötigt wird, so kann wiederum über Anwahl der Ansteuertaste (2 oder 4) und anschließender Betätigung der Zweikreis-Zuschalttaste (8) der jeweils zweite Heizkreis dazugeschalten werden. Der zugeschaltete Heizkreis wird durch eine Leuchtanzeige (9 bzw 10) signalisiert.

Um den Timer* zu aktivieren und einer Kochzone zuzuordnen, zuerst die gewünschte Kochzone ansteuern und anschließend die Timer-Taste (11) betätigen - Anzeige „00" und Aktivierungsanzeige für Timer leuchten. Dann mit der „-"-Taste oder der „+"-Taste die gewünschte Zeit einstellen. Wenn die „-"-Taste zuerst berührt wird beginnt die Zeit bei 99 Minuten, bei der „+"-Taste fängt die Zeiteinstellung bei 1 Minute an. Durch jede weitere Berührung kann die Zeiteinstellung verändert werden.

Wenn Sie den Timer als Kurzzeitwecker verwenden wollen, stellen Sie sicher, daß keine Kochzone angewählt wurde. Sollte eine Kochzone aktiviert sein, Aktivierungsanzeige leuchtet, diese durch Betätigen der entsprechenden Ansteuertaste (2,3,4 oder 5) deaktivieren. Anschließend den Timer mit der Timer-Taste (11) auf Bereitschaft schalten - Anzeige „00" und Aktivierungsanzeige für Timer leuchten - und mit der „-"-Taste oder der „+"-Taste die gewünschte Zeit einstellen.

Durch Betätigen der Ein-/Aus-Taste kann die Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt abgeschalten werden.

* nur bei CMRSI 646

Sensorelektronik

Hinweis: Wenn beim Abschalten des Kochfeldes die Verriegelungstaste (13) aktiviert war, bleibt dieser Zustand auch nach dem Wiedereinschalten erhalten. Um Einstellungen vornehmen zu können, Verriegelungstaste durch Betätigen deaktivieren, Verriegelungsanzeige (14) erlischt.

Nach Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme als „H" wie „Heiß" signalisiert.

Für jede Kochzone gibt es separat eine Betriebsdauerbegrenzung, d.h. die Kochzone schaltet je nach eingestellter Stufe zwischen 1,5 und 6 Stunden automatisch ab, falls einmal das Ausschalten vergessen wurde. Ist eine lange Kochzeit gewünscht, kann das automatische Ausschalten dadurch umgangen werden, daß die „+"-Taste oder die „-"-Taste fallweise betätigt wird.

1 = niedrigste Leistung
9 = höchste Leistung

So stellen Sie ein:

Wärmen	1-3	je nach Menge
Ankochen	9	
Kochen		
kleine Mengen	2-3	
große Mengen	4-7	
Braten		
bis das Fett heiß ist	7-9	
Weiterbraten	5-8	

Gebrauchsanleitung für Kochzonen

Einige Tips zu den Töpfen

Setzen Sie den richtigen Topf auf die richtige Kochstelle!

Auf den Kochzonen müssen Töpfe und Pfannen mit ebenen, festen Böden verwendet werden. Die Geschirre sollten der DIN 44904 entsprechen.

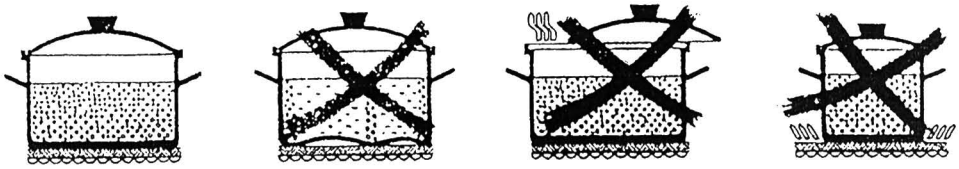
Unebene Topfböden verursachen längere Kochzeiten und somit einen größeren Energieverbrauch. Für Zubereitungsarten, die besonders hohe Temperaturen erfordern (z. B. Pommes frites), sind Töpfe mit dicken, ebenen Böden am besten geeignet.

Beim Kochen ohne Deckel werden die meiste Energie und Zeit vergeudet. Immer Töpfe mit Deckel verwenden.

Die Kochzonen sind eindeutig gekennzeichnet, deshalb sollten die Töpfe nicht kleiner als die Kochzonen sein und diese vollständig bedecken.

Salzwasser und nasse Topfböden schaden den Kochplatten, also Kochplatten immer trocken halten.

Die Betriebsanzeige leuchtet, sobald eine Kochzone eingeschaltet ist.



Gebrauchsanleitung
für Kochzonen

Wichtige Hinweise

Ihre Mulde ist sehr widerstandsfähig und hält bei sachgemäßer Behandlung allen Ansprüchen im Haushalt stand. Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, sollten Sie jedoch folgende Hinweise lesen:

- Achten Sie darauf, daß keine harten oder spitzen Gegenstände - z. B. Gewürzfläschchen - auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.

- Bei Störungen Gerät stromlos machen.

- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstelle zunächst auf höchste Stufe einschalten und dann rechtzeitig zurückdrehen.

- Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit dem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.

- Die Oberflächen von Kochgerät werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fetten und Ölen zubereiten - z. B. Pommes frites.

- Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen. Sie schmelzen an. Ihr Kochfeld und die Isolierung des Kabels werden beschädigt.

- Im Störungsfall, z. B. bei Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen an der Elektrokochmulde, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen, d. h. Gerät spannungslos machen, z. B. durch Herausschrauben der Sicherungen in der Hausinstallation.

- Aus Sicherheitsgründen die Glaskeramikmulde nicht als Ablagefläche benutzen. Außerdem keine Kunststoffgefäße oder Aluminiumfolien zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Thermische und mechanische Belastbarkeit

Ihre Ceran-Glaskeramik-Kochfläche ist temperaturschockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Ihre Glaskeramik-Kochmulde nimmt es Ihnen auch nicht übel, wenn Sie einmal einen schweren Topf unsanft auf sie fallen lassen. Kritisch kann eine punktförmige Belastung sein, wie z. B. beim fallenden Salzstreuer, Gewürzfläschchen oder bei einem sonstigen kleineren Gegenstand.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihr Ceran-Kochfeld regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist und vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

1. Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.
2. Kratzer können auch entstehen, wenn z. B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
3. Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Ceran-Oberfläche wirken. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gußeisen.
4. Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z. B. Kunststoffe, Aluminiumfolien (auch „Schöne-Herd-Folie"), besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche angeschmolzen, müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
5. Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Ceran-Kochfläche - entweder immer oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen - mit Collo profi reinigen. Durch dieses Mittel wird ein Silikonfilm auf die Ceran-Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht" und wasser- und schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muß deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Reinigung und Pflege

Dazu empfehlen wir:

Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch,

Rasierklingenschaber,

Sidol-Edelstahl mit Alkohol bzw.
Stahlfix oder
Collo profi.

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der o. g. Putzmittel:

Leichte, nicht festgebrannt Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.

Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit Sidol-Edelstahl bzw. Stahlfix oder Collo profi.

Diesen Mitteln bestätigen wir gute Reinigungs- bzw. Pflegeeigenschaften. Bei richtiger Anwendung behält die Ceran-Kochfläche ihr schönes Aussehen. Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände naß und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen von Reinigungsmitteln anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben.

Was ist . . . ?

. . . wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?
Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

. . . wenn sich mit der Zeit flächige, metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?
Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur sehr mühsam mit Sidol-Edelstahl mit Alkohol oder Stahlfix entfernen.

. . . wenn die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?
Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Kochfeldes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

. . . wenn dunkle Flecken entstanden sind?
Falls die Reinigung mit Sidol-Edelstahl mit Alkohol oder Stahlfix keinen Erfolg zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

. . . wenn ein Heizkörper plötzlich stärker bzw. deutlich schwächer glüht?
Vermutlich ist der Temperaturbegrenzer des Heizkörpers, der sich unter der Ceran-Kochfläche befindet, defekt. Verständigen Sie den Kundendienst Ihres Muldenherstellers.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Modelldaten Ihrer Mulde an. Sie finden diese auf der Geräteunterseite und auf der Rückseite dieser Anweisung.

Typenschild mit Modell- bzw. Kundendienstdaten finden Sie an der Geräteunterseite und auf dieser Montageanleitung.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Modelldaten Ihrer Mulde an. Sie finden diese im obenstehenden Rahmen eingestempelt.

Änderungen vorbehalten.

STAMMHAUS

BLANCO GmbH + Co. KG
Postfach 1160
D-75032 Oberderdingen
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen
Tel. 0 70 45 / 4 40
Telex 7 263 891
Telefax 0 70 45 / 4 42 99

Abt. Service
Tel. 0 70 45 / 4 44 19
Telefax 0 70 45 / 4 45 74

BLANCO

119 768
603295