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.

Trovate la targhetta d'identificazione con i dati del modello e del servizio assistenza clienti sul lato inferiore dell'apparecchio e su questo libretto d'istruzioni.

Servizio assistenza clienti

Se chiedete l'intervento del nostro servizio assistenza clienti, siete pregati d'indicare i dati del modello del vostro piano di cottura. Li trovate stampati nella casella qui sopra.

Con riserva di modifiche.

STAMMHAUS

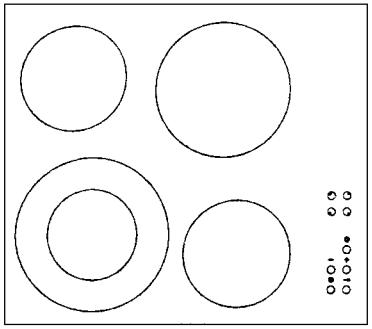
BLANCO GmbH + Co. KG
Postfach 1160
D-75032 Oberderdingen
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen
Tel. 0 70 45 / 4 40
Telex 7 263 891
Telefax 0 70 45 / 4 42 99

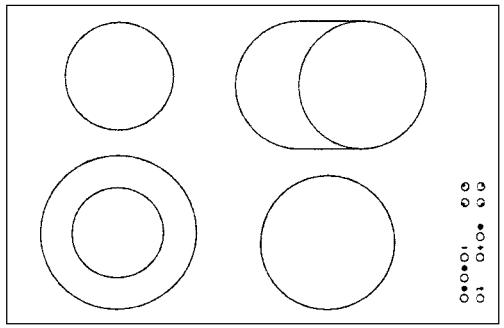
Abt. Service

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

BLANCO

603247
99/4/500





CMRS

Montage- und Gebrauchsanweisung

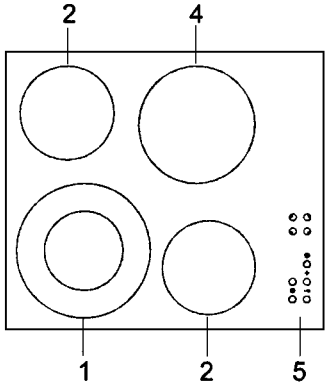
Istruzioni per il montaggio e l'uso

BLANCO

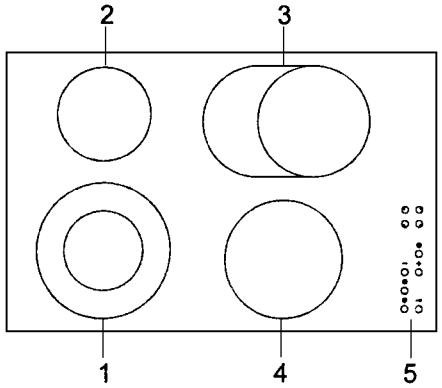
Inhaltsverzeichnis

Montage- und Gebrauchs-anweisung

Vor dem Einbau 4
Arbeitsplattenausschnitt 5
Anschluß 6
Einbau 7
Sensorelektronik 8
Einige Tips zu den Töpfen 13
Wichtige Hinweise 14
Thermische und mechanische Belastbarkeit 15
Reinigung und Pflege 16
Dazu empfehlen wir 17
Was ist . . . ? 18
Kundendienst 19



CMRS 536



CMRS 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

Vor dem Einbau

Dieses Einbau-Kochfeld ist zum Einsetzen in den Ausschnitt einer Tischplatte vorgesehen.

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. 50 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 4 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

Arbeitsplatten-ausschnitt

Die Arbeitsplatte muß mind. 30 mm dick sein, waagrecht liegen und zur Wand hin gegen überlaufende Flüssigkeit abgedichtet sein.

Maße für Ausschnitt siehe Zeichnung.

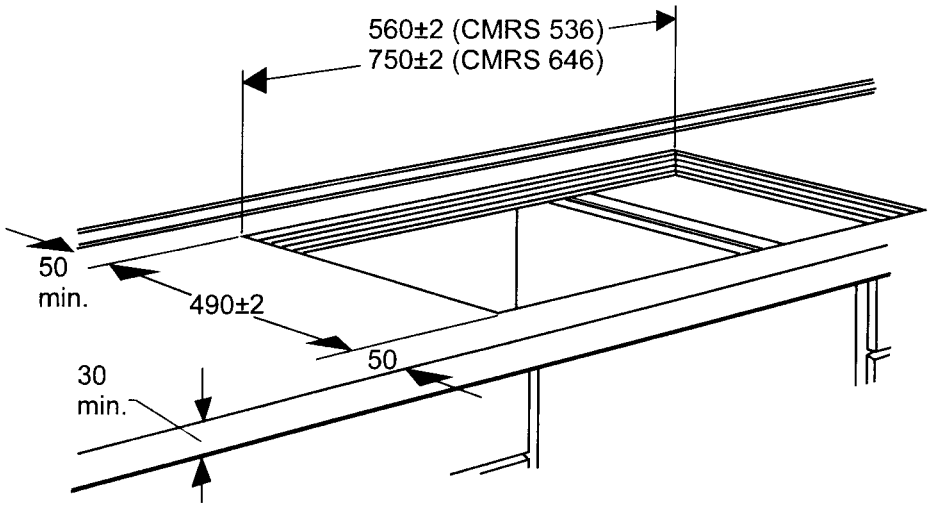
Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand mind. 40 mm.

Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.

Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material zu vergüten.

Die Verwendung von Holz-Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Tischplatten, hinter dem Einbaukochfeld, ist zulässig, sofern die Mindest-Abstände eingehalten werden.

Farbliche Oberflächenveränderungen sind auf die Lichteinwirkung zurückzuführen.



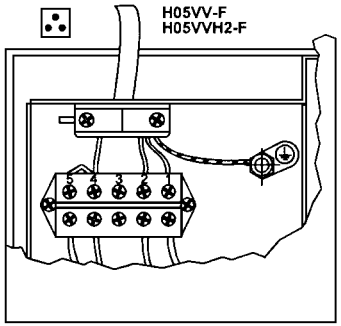
Anschluß

Kochfeld mit der Glaskeramikfläche nach unten auf die Arbeitsfläche legen.

Abdeckung des Elektro-Anschlusses an der Geräte-Unterseite abnehmen, die Klemmen für den Hauptanschluß werden sichtbar.

Anschlußkabel mit ca. 90 cm Länge anbringen und mit Netz-Anschlußdose verbinden.

Wirksamkeit der Schutzleiterverbindung überprüfen.



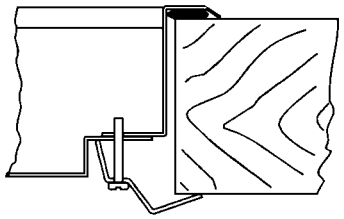
Einbau

Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen.

Leitungsauslaß des Kochfeldes hinten rechts.

Befestigungsschraube lösen und Befestigungselement nach außen schwenken. Das Kochfeld fest mit der Arbeitsplatte verbinden.

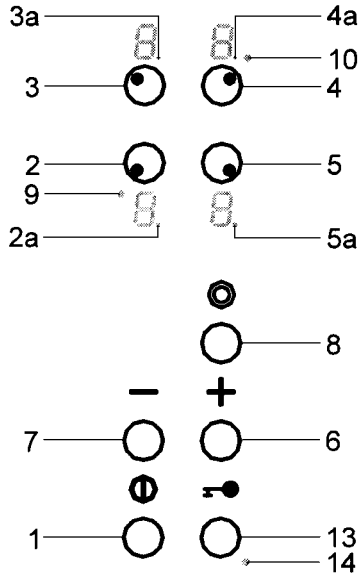
Hinweis: Bei gefliesten Arbeitsplatten Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.



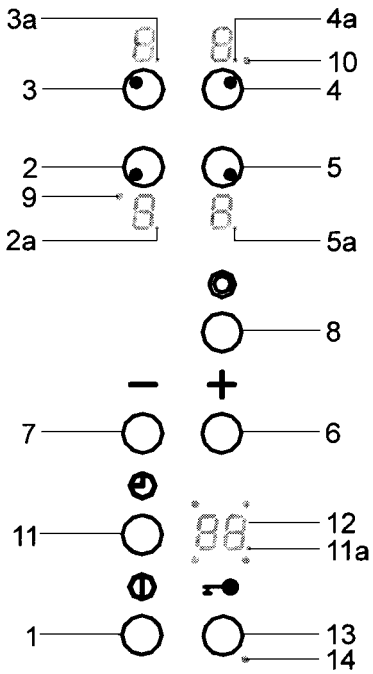
Nur im eingebauten Zustand des Kochfeldes ist sichergestellt, daß keine stromführenden Teile oder Leitungen berührt werden können. Sicherungen oder Hauptschalter erst nach Einbau des Gerätes einschalten. Das Gerät muß nach dieser Montageanweisung in die Möbel eingebaut werden.

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



CMRS 536



CMRS 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. 5 Sekunden eine Kochzone oder der Timer eingeschaltet werden, sonst schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen wieder aus.

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 CMRS 646

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	

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.

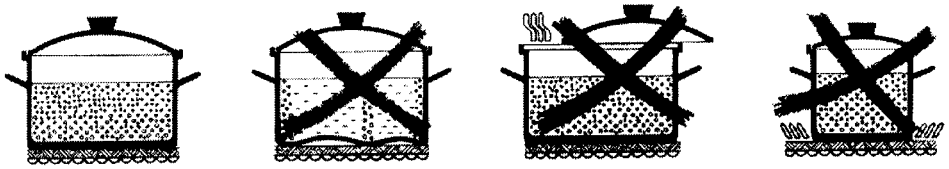
Unebene Topfböden verursachen längere Kochzeiten und somit einen größeren Energieverbrauch. Für Zubereitungsarten, die besonders hohe Temperaturen erfordern (z. B. Pommes frites), sind Töpfe mit dicken, ebenen Böden am besten geeignet.

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.



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.

Gebrauchsanleitung
für Kochzonen

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.

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.

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.

. . . 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.

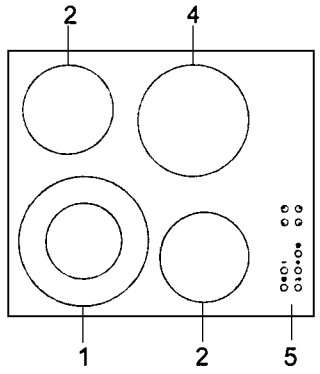
. . . wenn ein Heizkörper plötzlich stärker bzw. deutlich schwächer glüht?
Vermutlich ist der Temperaturbegrenzer des Heizkörpers, der sich unter der Ceran-Kochfläche befindet, defekt. Verständigen Sie den Kundendienst Ihres Muldenherstellers.

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.

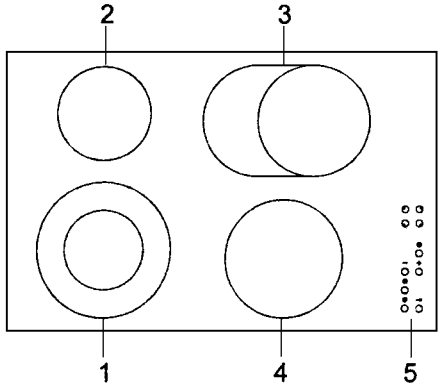
Indice

Ustruzioni per il montaggio e l'uso

Prima del montaggio 22
Intaglio nel piano di lavoro 23
Allacciamento 24
Montaggio 25
Comandi elettronici a sensori 26
Alcuni consigli sulle pentole 31
Avvertenze importanti 32
Resistenza termica e meccanica 33
Pulizia e manutenzione 34
A tal fine consigliamo 35
Che fare. . . ? 36
Servizio assistenza clienti 37



CMRS 536



CMRS 646

(1) Zona di cottura 12 und 21 cm ø

(2) Zona di cottura 14,5 cm ø

(3) Zona di cottura 17 cm ø oder zona arrosto 17 x 26,5 cm

(4) Zona di cottura 18 cm ø

(5) comandi elettronici a sensori

Prima del montaggio

Questo piano di cottura da incasso è previsto per l'incasso in nell'intaglio di un piano di lavoro per cucina.

Montare la cappa aspirante sul piano di cottura secondo le istruzioni per il montaggio della cappa aspirante.
Solo un elettroinstallatore autorizzato deve collegare l'apparecchio, poiché in tal caso è garantita l'osservanza delle norme di legge e delle condizioni di allacciamento della locale azienda di distribuzione dell'energia elettrica.

Il mobile di montaggio del piano di cottura deve avere un piano di protezione fisso, smontabile solo per mezzo di un utensile, alla distanza minima di 50 mm dalla superficie inferiore del piano di cottura.

Il piano di cottura non deve essere montato sopra a cassetti, frigoriferi e congelatori sottopiano lavastoviglie o apparecchi simili.

Per l'allacciamento del piano di cottura deve essere previsto un dispositivo, che consenta di staccare il piano di cottura dalla rete su tutti i poli, con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm. I dispositivi di separazione ritenuti idonei sono gli interruttori automatici, i fusibili ed i relè.

Utilizzare cavi di allacciamento alla rete con una qualità minima del tipo H05VV-F oppure H05VVH2-F.
Sezione minima:
3G 4 mm², 4G 2,5 mm²

Con riferimento alla protezione contro il pericolo d'incendio, questo apparecchio è conforme al tipo "Y"!
Solo per apparecchi di questo tipo è consentito il montaggio con un solo lato accanto ad un mobile alto.

CE: questo apparecchio è conforme alle direttive CEE seguenti:

72/23/EWG	Direttiva bassa tensione
89/336/EWG	Direttiva EMC (compatibil. elettromagn.)

Intaglio nel piano di lavoro

Il piano di lavoro deve avere uno spessore minimo di 30 mm, avere un appoggio orizzontale e verso la parete deve essere dotato di una guarnizione per evitare che liquidi tracimati possano infiltrarsi.

Le misure per l'intaglio risultato dal disegno.

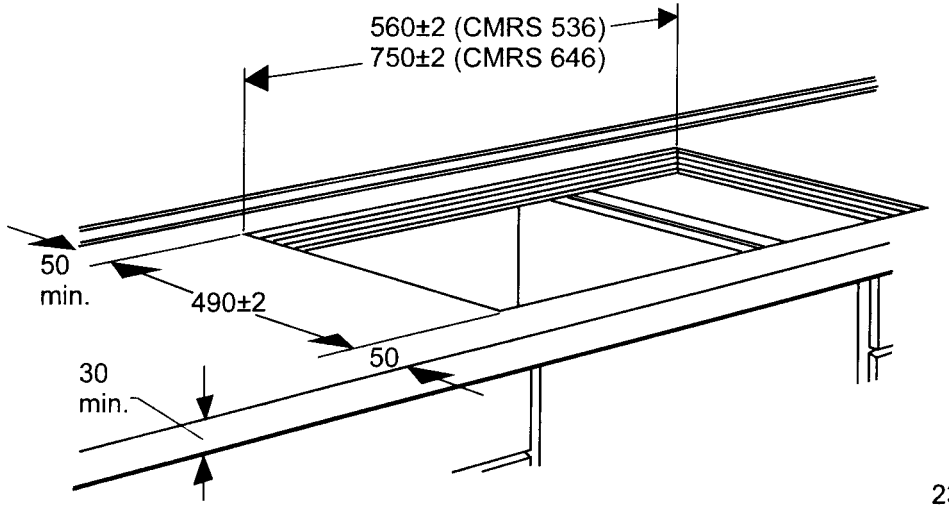
La distanza del bordo di taglio laterale rispetto ad una parete o fiancata del mobile deve essere almeno 40 mm.

Il rivestimento di plastica o l'impiallacciatura dei mobili da incasso devono essere lavorati con adesivi termoresistenti. Altrimenti l'adesivo può deformarsi o staccarsi, specialmente nelle parti più sottili.

Le superfici a nudo del taglio nel piano di lavoro devono essere sigillate con materiale impermeabile.

È consentito l'uso di listelli di chiusura per parete in legno massello sul piano di lavoro, dietro al piano di cottura, se sono rispettate le distanze minime.

Le variazioni di colore della superficie dipendono da effetti di luce.



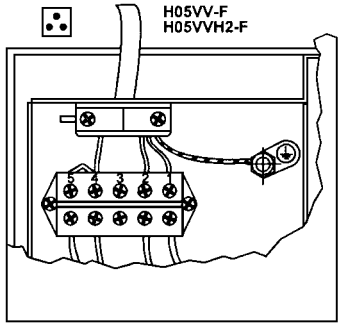
Allacciamento

Il piano di cottura con superficie in vetroceramica può poggiare direttamente sul piano di lavoro.

Rimuovere il coperchio dei contatti elettrici nel lato inferiore dell'apparecchio, ora si vedono i morsetti per l'allacciamento di alimentazione.

Montare il cavo di allacciamento, lungo ca. 90 cm, e collegarlo alla presa di rete.

Controllare l'efficacia del collegamento a massa.



Istruzioni per il montaggio

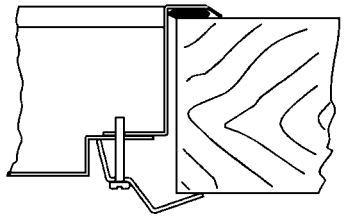
Montaggio

Collocare il piano di cottura nell'intaglio.

Uscita del cavo del piano di cottura dietro a destra.

Svitare la vite di fissaggio e ruotare verso l'esterno l'elemento di fissaggio. Fissare il piano di cottura al piano di lavoro.

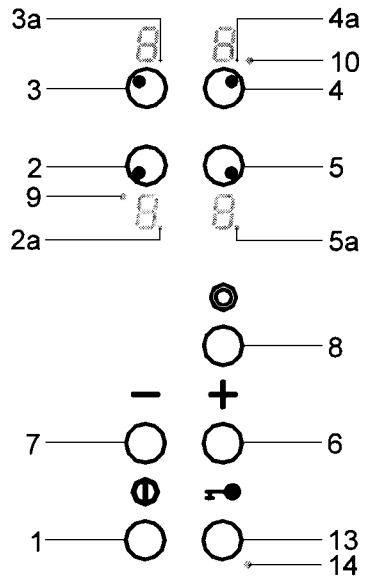
Hinweis: Bei gefliesten Arbeitsplatten Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.



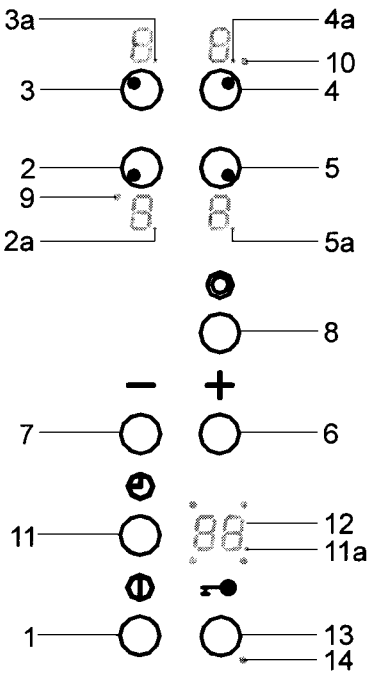
L'impossibilità di toccare parti o cavi elettrici sotto tensione è garantita solo dopo il montaggio del piano di cottura. Inserire i fusibili o l'interruttore principale solo dopo il montaggio dell'apparecchio. L'apparecchio deve essere montato nel mobile secondo queste istruzioni.

Comando elettronico a sensori

1	Tasto acceso-spento
2	Tasto di comando e indicazione di potenza zona di cottura anteriore sinistra
2a	Spia di attivazione per la zona di cottura anteriore sinistra
3	Tasto di comando e indicazione di potenza zona di cottura posteriore sinistra
3a	Spia di attivazione per la zona di cottura posteriore sinistra
4	Tasto di comando e indicazione di potenza zona di cottura posteriore destra
4a	Spia di attivazione per la zona di cottura posteriore destra
5	Tasto di comando e indicazione di potenza zona di cottura anteriore destra
5a	Spia di attivazione per la zona di cottura anteriore destra
6	Tasto „+“
7	Tasto „-“
8	Tasto d'inserimento secondo circuito/zona arrosto
9	Spia secondo circuito anteriore sinistro
10	Spia secondo circuito posteriore sinistro
11	Tasto timer
11a	Spia di attivazione timer
12	Indicazione tempo e assegnazione timer
13	Tasto di blocco
14	Spia di blocco



CMRS 536



CMRS 646

Con questi comandi elettronici regolate la potenza di riscaldamento delle zone di cottura.

Il piano di cottura disinserito si trova nel modo operativo "stand-by", tutte le indicazioni sono spente.

Attivando il tasto acceso-spento (1) s'inserisce il comando del piano di cottura, l'indicazione di potenza delle quattro zone di cottura indica "0" ed i punti di selezione accanto alle indicazioni lampeggiano.

Ora entro ca. 5 secondi deve essere inserita una zona di cottura oppure il timer, altrimenti il piano di cottura si disinserisce di nuovo per motivi di sicurezza.

Con il tasto di comando (2, 3, 4, 5) selezionate ora sempre prima la zona di cottura da attivare, la luce nella spia di attivazione (2a, 3a, 4a, 5a) diventa continua.

Al primo azionamento del tasto "+" (6) la zona di cottura si accende con il grado "1". Se eseguite il primo azionamento con il tasto "-" (7), la zona di cottura si accende con il grado "9". Ogni successivo contatto sul tasto "+" oppure sul tasto "-" modifica ora il grado di potenza selezionato all'inizio, cosa che viene rispettivamente visualizzato dall'indicazione di potenza.

In qualsiasi momento della cottura è possibile bloccare la regolazione momentanea della potenza delle zone di cottura oppure la regolazione del timer toccando il tasto di blocco (13), e ciò al fine d'impedire una variazione involontaria dei gradi di cottura, per es. passando inavvertitamente sui tasti con uno strofinaccio. Toccando di nuovo il tasto di blocco il blocco viene annullato. L'attivazione del blocco viene segnalata con una spia luminosa (14).

La zona di cottura può essere spenta:
- toccando ripetutamente il tasto "-" finché l'indicazione luminosa è a "0",
- toccando contemporaneamente il tasto "+" ed il tasto "-".

Il riscaldamento rapido viene attivato a piena potenza al grado di cottura 9 toccando di nuovo il tasto "+". La segnalazione avviene mediante indicazione alternata di una "A" e del grado di cottura "9". Selezionate poi un grado di cottura a fuoco lento con il tasto "-" (entro ca. 5 secondi), per esempio il grado "6". Finché dura il riscaldamento rapido, l'indicazione luminosa indica alternativamente una "A" ed il grado di cottura regolato. Al termine del riscaldamento rapido nel display compare l'indicazione continua del grado di cottura selezionato.

Se dopo ca. 30 secondi, quando il riscaldamento rapido è ancora attivo, si modifica di nuovo il grado di cottura regolato, il riscaldamento rapido viene escluso automaticamente.

Se è necessario usare la zona di cottura grande anteriore sinistra oppure la zona arrosto* posteriore destra, si può inserire il rispettivo secondo circuito toccando di nuovo il tasto di comando (2 o 4) e subito dopo il tasto d'inserimento secondo circuito (8). Il funzionamento del secondo circuito viene segnalato mediante una spia luminosa (9 o 10).

Per attivare il timer* ed assegnarlo ad una zona di cottura, regolare prima la zona di cottura desiderata ed infine attivare il tasto timer (11) - l'indicazione "00" e la spia di attivazione del timer si accendono. Regolare poi con il tasto "+" o con il tasto "-" il tempo desiderato. Se si tocca prima il tasto "-" il tempo inizia da 99 minuti, con il tasto "+" la regolazione del tempo inizia da 1 minuto. La regolazione del tempo può essere cambiata toccando il tasto ripetutamente.

Se volete utilizzare il timer come avvisatore contaminuti, assicuratevi che nessuna zona di cottura sia accesa. Se una zona di cottura fosse accesa, spia di attivazione accesa, disattivarla toccando il relativo tasto di comando (2, 3, 4 o 5). Infine commutare il timer su "Stand-by" con il tasto timer (11) - l'indicazione "00" e la spia di attivazione del timer sono accese - e regolare con il tasto "-" o con il tasto "+" il tempo desiderato.

Azionando il tasto acceso/spento è possibile disinserire il comando in qualsiasi momento.

* solo CMRS 646

Avvertenza: se il tasto di blocco (13) era attivato quando è stato disinserito il piano di cottura, questa condizione si conserva anche dopo il successivo inserimento. Per potere eseguire regolazioni, azionare il tasto di blocco per disattivarlo, la spia di blocco (14) si spegne.

Dopo avere spento una singola zona di cottura o disinserito tutto il piano di cottura, il calore residuo eventualmente presente viene segnalato con "H".

Per ogni zona di cottura vi è una limitazione della durata di funzionamento separata, cioè nel caso che si dimentichi di spegnere la zona di cottura, questa si spegne automaticamente dopo 1,5 - 6 ore a seconda del grado di cottura regolato. Se si desidera un tempo di cottura più lungo, lo spegnimento automatico può essere aggirato premendo secondo il caso il tasto "+" oppure il tasto "-".

1 = potenza minima
9 = potenza massima

Regolazione:

Riscaldamento	1-3	secondo la quantità
Riscaldamento rapido	9	
Cottura		
Piccole quantità	2-3	
Grandi quantità	4-7	
Arrosto		
Fino al riscaldamento grassi	7-9	
Prosevuzione arrosto	5-8	

Alcuni consigli sulle pentole

Mettete la pentola giusta sul fornello giusto!

Sulle zone di cottura si devono usare pentole e tegami con fondo piano e resistente. Le stoviglie dovrebbero essere conformi alla norma DIN 44904.

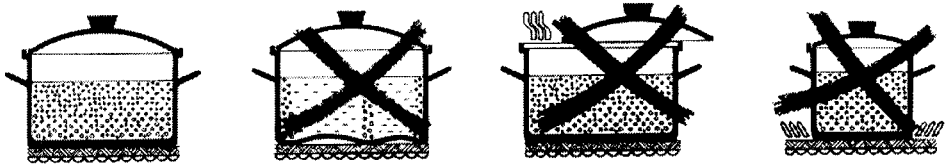
I fondi pentola non piani sono causa di tempi di cottura più lunghi e perciò di un maggiore consumo di energia. Per tipi di preparazione, che richiedono temperature particolarmente alte (per es. patatine fritte), sono più indicate le pentole con fondo piano e spesso.

Nella cottura senza coperchio si spreca la maggior parte dell'energia e del tempo. Utilizzare sempre pentole con coperchio.

Le zone di cottura sono contrassegnate molto chiaramente, perciò il fondo della pentola non dovrebbe essere più piccolo della zona di cottura, ma dovrebbe coprirla completamente.

L'acqua salata ed i fondi bagnati delle pentole danneggiano le zone di cottura, mantenere perciò le zone di cottura sempre asciutte.

La spia di funzionamento si accende non appena una zona di cottura elettrica è accesa.



Avvertenze importanti

Questo piano di cottura è molto resistente e, se usato in modo appropriato, soddisfa tutte le esigenze nell'uso domestico. Prima di usare il piano di cottura la prima volta dovreste tuttavia leggere le avvertenze seguenti:

- Fare attenzione che sul piano di cottura non cadano oggetti duri o acuminati - per es. bottigliette di spezie. Il piano può subire danni.
- In caso di guasti togliere tensione all'apparecchio.
- Tenere sotto costante controllo le pentole a pressione finché la pressione giusta è stata raggiunta. Accendere prima la zona di cottura al grado massimo e poi ridurre al momento giusto.
- Rimuovere immediatamente con il raschietto per vetro lo zucchero fuso attaccato o le pietanze contenenti zucchero, quando sono ancora caldi; altrimenti possono provocare danni.
- Le superfici degli apparecchi di cottura durante il funzionamento si surriscaldano. Per principio tenere lontano i bambini. I grassi e l'olio surriscaldati possono infiammarsi. Sorvegliare sempre il piano di cottura durante la preparazione di alimenti con grassi o con olio - per es. patatine fritte.
- I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono venire a contatto con zone di cottura calde. Essi si fondono ed attaccano. Il piano di cottura e l'isolamento del cavo subiscono danni.
- In caso di guasto, per es. al manifestarsi di rotture, screpolature o incrinature nel piano di cottura elettrico, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio, cioè togliere tensione all'apparecchio per es. disinserendo l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.
- Per motivi di sicurezza non utilizzare il piano di cottura in vetroceramica come superficie di appoggio. Inoltre non utilizzare contenitori in plastica o in foglio d'alluminio per la preparazione di alimenti.

Resistenza termica e meccanica

La superficie di cottura in vetroceramica Ceran è resistente a shock termico. Sia il freddo che il calore forte non possono danneggiarla. Il vostro piano in vetroceramica resiste bene anche se talvolta una pentola pesante che vi sfugge di mano lo colpisce poco delicatamente. Ma può risultare critico un urto puntiforme, provocato per es. dalla caduta di una saliera, di una bottiglietta di spezie o di qualsiasi altro oggetto di piccole dimensioni.

Pulite regolarmente il vostro piano di cottura Ceran quando è tiepido o freddo, evitando il ripetuto bruciare e consolidarsi di sporcizia.

1. Evitate assolutamente l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, come per es. spray per grill e forno, smacchiatori e prodotti antiruggine, sabbia abrasiva o spugne dure.
2. Possono causare graffi per es. anche i granelli di sabbia da verdure pulite in precedenza, poi strofinati sulla superficie di cottura sotto il fondo della pentola.
3. I fondi e bordi di pentole e padelle possono presentare bordi e bavature, che nel loro spostamento possono causare brutte rigature oppure possono graffiare e sfregare la superficie Ceran. Ciò vale specialmente per stoviglie da cucina in ghisa.
4. Dovreste tenere lontano dalla superficie di cottura calda tutto ciò che fondendosi può attaccarsi, per es. oggetti in plastica, fogli di alluminio (anche "fogli di bellezza per cucina") e specialmente zucchero ed alimenti ricchi di zucchero. Se tuttavia inavvertitamente qualcosa si è fusa ed attaccata alla superficie di cottura, per evitare danni alla superficie, dovete rimuoverla al più presto (quando è ancora calda) con il raschietto a lametta da barba.
5. Potete prevenire danni provocati dallo zucchero o da alimenti ricchi di zucchero pulendo la superficie di cottura con Collo profi sempre, oppure rima della preparazione di alimenti ricchi di zucchero. Con questo prodotto sulla superficie di cottura Ceran si applica un film siliconico, che non solo protegge la superficie di cottura, ma la rende ancora più "liscia" ed ha un effetto repellente per acqua e sporco. Il film siliconico non resiste tuttavia alle alte temperature, che si raggiungono nelle zone di cottura e perciò deve essere applicato sempre di nuovo.

A tal fine consigliamo:

Salviette di carta per la casa oppure un panno pulito,

Il raschietto a lametta da barba,

Sidol per acciaio inox con alcool oppure
Stahlfix oppure
Collo profi.

La scelta dei suddetti mezzi di pulizia dipende dalla rispettiva intensità dello sporco:

Pulite le tracce di sporco che non siano bruciate ed aderenti con un panno umido.

Rimovete in modo semplice e comodo con il raschietto a lametta da barba tutto lo sporco grossolano e fortemente aderente.

Pulite gli aloni di acqua e le tracce di calcare, gli spruzzi di grasso e le alterazioni di colore con iridescenza metallica con Sidol per acciaio inox, Stahlfix oppure con Collo profi.

Confermiamo le buone proprietà di pulizia e protettive di questi prodotti. Con un'applicazione corretta la superficie di cottura Ceran conserva il suo bell'aspetto.
I residui di detergente devono essere poi sempre rimossi completamente strofinando con un panno umido (anche in caso di diversa indicazione nelle istruzioni per l'uso dei detergenti), poiché essi nel successivo riscaldamento possono avere un effetto corrosivo. Infine asciugare con un panno asciutto.

. . . se un pulitore chimico da solo non basta?
Provate se non è possibile raggiungere più rapidamente il vostro scopo utilizzando il raschietto a lametta da barba.

. . . se con il tempo sulle zone di cottura si formano alterazioni di colore di aspetto metallico?
Sono stati utilizzati prevalentemente detergenti non idonei. Le alterazioni di colore possono essere ora rimosse solo molto faticosamente con Sidol per acciaio inox con alcool o con Stahlfix.

. . . se la superficie presenta graffi o piccole formazioni concoidali?
Non è possibile eliminare queste imperfezioni, causate da oggetti che grattano o da oggetti fusi attaccati. Esse non pregiudicano in alcun modo l'efficienza dell'apparecchio.

. . . se si sono formate macchie oscure?
Se la pulizia con Sidol per acciaio inox con alcool oppure con Stahlfix non ha successo, trattasi presumibilmente di abrasioni della decorazione, causate da detergenti inadatti o da fondi di pentola ruvidi.

. . . se un elemento radiante improvvisamente brilla più forte oppure molto più debole?
Presumibilmente il termostato dell'elemento radiante, che si trova sotto la superficie di cottura Ceran, è guasto. Rivolgetevi al nostro servizio assistenza clienti.

Servizio assistenza clienti

Se chiedete l'intervento del nostro servizio assistenza clienti, siete pregati d'indicare i dati del modello del vostro piano di cottura. Li trovate sul lato inferiore dell'apparecchio ed a tergo di questo libretto d'istruzioni.