

Model Number:

CBBIH3

CBBIH3B

CBBIH3BF



[www.ciarraappliances.com](http://www.ciarraappliances.com)



**Chère Cliente, Cher Client:**

Merci beaucoup pour votre achat. Nous vous prions de lire ce mode d'emploi soigneusement avant de l'installation et la mise en service de cet appareil.

Si vous avez des questions, veuillez nous contacter par cette adresse:

**E-mail:** [info@ciarraappliances.com](mailto:info@ciarraappliances.com)

## Consignes et symboles



**Le présent symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le présent produit doit être éliminé à un point de récupération pour le recyclage des équipements électriques et électroniques au lieu d'être traité comme le déchet ménager normal.**

(Directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)).

L'environnement et la santé générale sont menacés par l'élimination incorrecte.

Des dangers éventuels seront évités en assurant le traitement correct de l'appareil.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage du présent produit, veuillez contactez votre représentant local de la ville, votre entreprise d'élimination des déchets ou le vendeur.

Veuillez également disposer de tout le matériel d'emballage en tenant dûment compte de l'environnement.

Les matériaux utilisés seront sélectionnés avec soin et doivent être recyclés. Le recyclage réduit l'utilisation des matières premières et des déchets.

FR



**La présente icône indique une situation dangereuse.**

Vous la trouverez notamment dans toutes les descriptions des étapes pouvant présenter un danger.

Ces consignes de sécurité seront respectées en prenant des actions avec prudence. Ces avertissements seront transmis aux autres utilisateurs.



**La présente icône indique un avertissement.**

Vous la trouverez dans la description des étapes de travail qui doivent être particulièrement respectées pour éviter d'endommager l'appareil. Ces consignes de sécurité seront également transmises à tous les utilisateurs de l'appareil.



**La présente icône indique une information.**

Le présent symbole indique des conseils utiles et attire l'attention sur la procédure et le comportement appropriés.

Nombreux problèmes seront ainsi évités en cas de respect des consignes marquées par la présente icône.

## **Consignes de sécurité**

**Votre sécurité est importante pour nous.**

**Veillez lire et suivre attentivement les consignes suivantes avant l'utilisation de votre plaque de cuisson.**

Ces informations seront mises à la disposition de l'installateur de l'appareil.

Il réduira ainsi vos coûts d'installation.

### **Utilisation appropriée**

- Le présent appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur, est destiné à chauffer les aliments. Il est exclusivement utilisé pour l'usage prévu !

Le fabricant n'est pas chargé des dommages ou des problèmes causés par une mauvaise manipulation ou par le non-respect des consignes.

- L'appareil n'est pas adapté aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants) à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites dans l'utilisation sécuritaire de l'appareil et de comprennent les risques encourus.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être tenus à l'écart ou constamment surveillés.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil, à s'asseoir, à se tenir debout ou à grimper dessus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Aucun objet présentant un intérêt pour les enfants n'est conservé dans l'armoire au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.

- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une télécommande séparée ou par une minuterie externe.

- L'appareil n'est pas prévu pour chauffer la chambre.

- La plaque de cuisson n'est pas utilisée comme un espace de rangement, une étagère ou une surface de travail.

- Ne pas s'asseoir sur l'appareil, ni tenir debout sur l'appareil, ni placer aucun objet lourd sur le cadre du poêle, ni laisser tomber aucun objet sur le poêle pour éviter tout dommage.

- Assurer que la plaque de cuisson n'est pas rayée par des bijoux, des objets pointus ou tranchants, etc.

N'utiliser que des casseroles et poêles à fond plat qui n'ont pas d'arêtes vives ou de bavures.

- Utiliser des casseroles et poêles prévues et adaptées à une température plus élevée (jusqu'à 200°C, adaptées à la vitrocéramique).

- La chaleur et l'humidité sont générées à proximité de la plaque de cuisson au cours d'utilisation.

Assurer que votre cuisine soit bien ventilée.

De ce fait, adopter les accessoires en option proposés ou, si nécessaire, installer un système d'extraction (par exemple, une hotte aspirante).

## **Danger du magnétisme**

- Le présent appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Néanmoins, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant l'utilisation du présent appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de ces consignes conduira à la mort !
- Les objets magnétisables (par exemple les cartes de crédit, les cartes à mémoire) ou les appareils électroniques (par exemple les ordinateurs, les lecteurs MP3) seront éloignés avec la plaque de cuisson parce qu'ils peuvent être affectés par le champ électromagnétique de l'appareil.

## **Installation**

- L'appareil sera mis hors tension au cours d'installation ou des autres travaux.
- Le présent appareil ne peut être installé et mis à la terre que par un électricien qualifié conformément aux réglementations en vigueur.
- Seul un électricien qualifié est habilité à modifier le système d'alimentation électrique.

Le non-respect de cette consigne peut conduire au choc électrique ou à la mort !

- Les bords de la plaque de cuisson sont tranchants. La protection contre les blessures, par exemple la porte des gants de travail sera prévue lors de mise en contact.
- Il est essentiel que l'appareil soit relié à un système de mise à la terre intact conformément aux réglementations nationales et locales.
- Un disjoncteur doit être installé dans le circuit auquel l'appareil est raccordé pour assurer une isolation complète de l'alimentation électrique.
- La plaque de cuisson n'est pas installée dans un environnement où la température est plus élevée ou à proximité d'un poêle à gaz ou d'un poêle à kérosène.
- Une installation incorrecte de l'appareil conduira à l'annulation de toute garantie ou de toute responsabilité.

## **Utilisation**

- Si la plaque de cuisson est cassée ou endommagée, réaliser la mise hors tension complète de l'appareil et contacter un concessionnaire agréé.

Si vous continuez à utiliser l'appareil dans un tel état, il risquera de subir une électrocution mortelle !

- Au cours d'utilisation, les parties accessibles du présent appareil deviennent très chaudes et provoqueront des blessures.

Ne pas toucher la surface de cuisson chauffée avec votre corps, vos vêtements ou vos objets, sauf les ustensiles de cuisine appropriés et faire les enfants s'éloigner l'appareil.

- Les ustensiles de cuisine et les poignées d'ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds au cours d'utilisation.

Ne pas dépasser les autres zones de cuisson qui sont mises sous tension.

- Aucun objet n'est mis sur la surface de cuisson qui ne résiste pas à la chaleur. Il risquera le feu, la fusion ou le dommage en cas de mise sous tension accidentelle.

- L'attention est prêtée aux objets métalliques magnétables portés sur le corps parce qu'ils peuvent devenir chauds près de la plaque de cuisson au cours d'utilisation.

Les bijoux en or et en argent ne sont pas affectés.

- Aucun objet métallique tels que des couverts ou des couvercles de casseroles n'est mis sur la plaque parce qu'ils peuvent devenir chauds en raison de l'induction.
- Aucun appareil sans surveillance n'est utilisé. Les aliments trop cuits peuvent brûler et causer la fumée nocive ou prendre feu.
- L'attention particulière sera prêtée lors de chauffage des huiles et des graisses (ou des aliments contenant des huiles /graisses) parce qu'elles peuvent facilement s'enflammer spontanément à des températures élevées.
- En cas d'incendie, n'essayer jamais de l'éteindre avec l'eau. Arrêter l'appareil et couvrir la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture de feu).
- Ne pas chauffer des contenants fermés ou des boîtes de conserve sur la surface de cuisson.

Il risquera l'explosion en raison de l'excès de pression au cours de chauffage!

- Pour éviter tout danger, arrêter la zone de cuisson et mettre la plaque de cuisson en marche lorsqu'elle n'est pas utilisée. De ce fait, utiliser le bouton Marche/arrêt, et ne pas compter sur la désactivation automatique si aucun ustensile de cuisson n'est détecté.

### **Nettoyage**

- Mettre l'appareil hors tension avant nettoyage.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni des éponges de décontamination ou autres produits pour nettoyer la surface de cuisson. Cela causera le dommage.
- N'utiliser une raclette de plaque de cuisson qu'avec une extrême prudence et la garder toujours dans un lieu sûr et en dehors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.
- Ne pas utiliser le nettoyeur à vapeur pour nettoyer le présent produit. Il risquera le choc électrique, les courts-circuits et les dysfonctionnements.
- Eliminer toujours les résidus d'aliments avec sucre immédiatement et si possible à chaud pour éviter de tacher ou d'endommager de façon permanente la surface de cuisson.
- Respecter les consignes de maintenance et de nettoyage indiquées dans le chapitre correspondant.

Nous n'assumons aucune responsabilité en cas de manipulation incorrecte.

### **Réparation et maintenance**

- Ne modifier jamais l'appareil.
- Ne réaliser la réparation et la maintenance qu'avec un électricien qualifié.
- Avant le nettoyage ou la maintenance, mettre la plaque de cuisson hors tension.
- En cas d'endommagement du câble électrique, ne réaliser le remplacement qu'avec un électricien qualifié.

### 1. Installation

#### 1.1 Remarques importantes et exigences d'installation



- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié.
- Un disjoncteur (fusible) qui permet de se déconnecter complètement de l'alimentation principale doit être intégré au câblage permanent et se conformer aux réglementations locales.
- Le présent fusible doit être testé et avoir un dégagement au moins de 3 mm autour de tous les poteaux (ou autour de tous les conducteurs de [phases] actifs prévus dans le règlement).
- Le fusible doit être facilement accessible.
- Veuillez communiquer avec un spécialiste ou avec l'autorité de surveillance du bâtiment en cas de doute au cours d'installation.
- La surface de travail sera en matériaux isolants et résistants à la chaleur pour prévenir les chocs électriques et la déformation causés par le rayonnement thermique. Le bois et le matériau fibreux ou hygroscopique similaire ne doivent pas être utilisés pour la surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés.
- La surface de travail doit être plat et horizontal. Aucun objet n'est pénétré dans la surface de travail.
- Le mur au-dessus de la surface de travail, les surfaces adjacentes et environnantes et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 100 °C.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, d'un compartiment de meubles, etc. ou si elle est accessible par le bas, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la plaque de cuisson (voir le chapitre d'insertion de la plaque de cuisson).
- Des surfaces à nettoyage facile (par exemple les carreaux de céramique) sont utilisées comme les surfaces murales autour de la zone de cuisson.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée sur l'équipement de refroidissement, sur les lave-vaisselle ou sur les séchoirs à tambour.
- La plaque de cuisson doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique approprié puisse être assuré pour garantir le bon fonctionnement.
- Dans toutes les circonstances, la bonne aération de la plaque de cuisson sera garantie sans bloquer l'admission d'air et la sortie d'air.

De ce fait, il est nécessaire de respecter les consignes décrites dans la section suivante.

#### 1.2 Découpage de la surface de travail

- Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées dans la figure suivante.

**Remarque:** Avant de graver, veuillez contrôler si la dimension indiquée correspond à la dimension du produit.

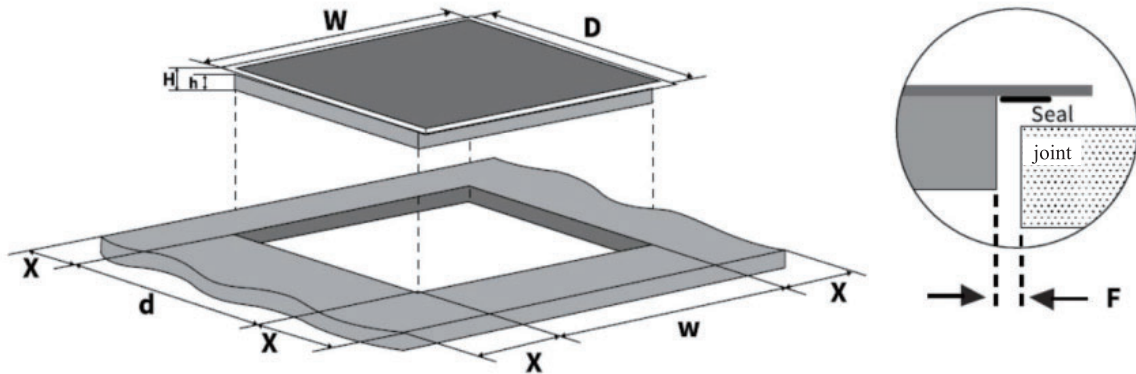


- Assurer que l'épaisseur de la surface de travail est au moins de **30 mm**. Choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur.
- La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces

## Installation

intérieures de travail doit être au moins de **3 mm**.

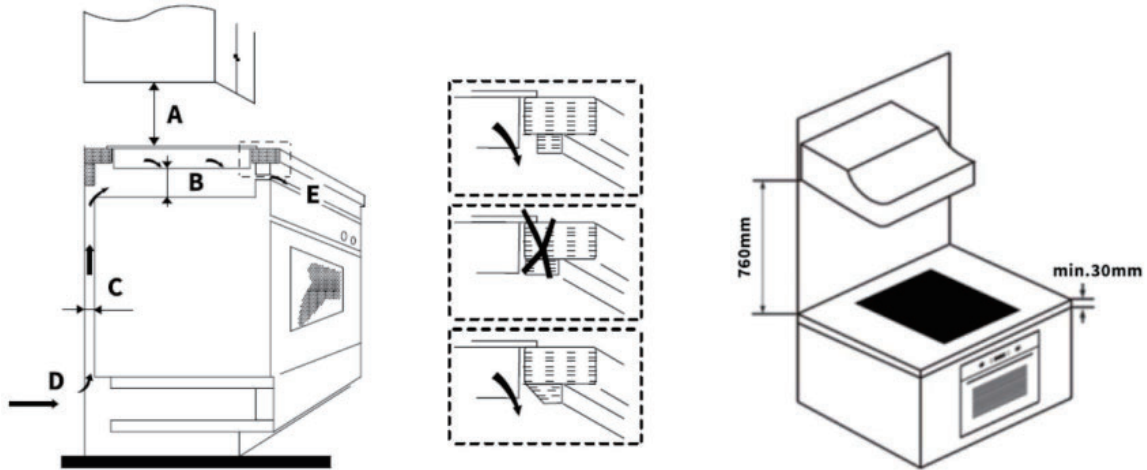
- Pour faciliter l'installation et de l'utilisation, un espace au moins de **5 cm** doit être conservé autour de la partie découpée.



| Model    | W(mm) | D(mm) | H(mm) | h(mm) | w(mm) | d(mm) | X(mm)   | F(mm)  |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|--------|
| CBBIH3   | 590   | 520   | 58    | 54    | 560   | 490   | mini.50 | mini.3 |
| CBBIH3B  | 590   | 520   | 58    | 54    | 560   | 490   | mini.50 | mini.3 |
| CBBIH3BF | 590   | 520   | 58    | 54    | 560   | 490   | mini.50 | mini.3 |

### 1.3 Distances de ventilation et de sécurité

- Assurer absolument que les conditions suivantes sont remplies pour une ventilation adéquate de la plaque de cuisson et que l'alimentation et l'air d'échappement ne sont pas bloqués :



| A (mm) | B (mm) | C(mm)  | D                   | E                          |
|--------|--------|--------|---------------------|----------------------------|
| 760    | min.50 | min.20 | Entrefer /admission | Echappement d'air min. 5mm |

- Remarques : La distance de sécurité entre la plaque de chauffage et l'armoire ou le capot de cuisson au-dessus de la plaque de chauffage doit être au moins de **760mm**.
- Le four doit posséder son propre ventilateur lorsque la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four.

La distance de sécurité entre le fond de la plaque de cuisson et le four doit être au moins de 50 mm.

- L'installation doit être conforme à tous les règlements sur la distance et à autres règlements.

## Installation

### 1.4 Insertion de la plaque de cuisson

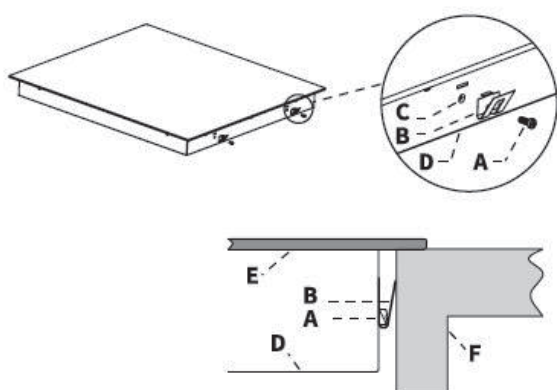
**Remarques:** A l'extérieur de la plaque de cuisson, il y a des orifices d'aération. Lors de l'insertion de la plaque de cuisson, assurer qu'elles ne sont pas bloquées par la surface de travail.



#### Fixation de la plaque de cuisson à l'aide des supports de montage

- Mettre la plaque de cuisson sur une surface stable et lisse (par exemple, utiliser l'emballage comme la base).
- Assurer qu'aucune pression n'est exercée sur les éléments qui dépassent la plaque de cuisson.
- Les 4 supports de montage sont visés dans la base inférieure de la plaque de cuisson selon la figure :

Attention: Installer le support de montage si la dimension de l'ouverture est supérieure à 565\*495mm.



*A* Vis

*B* Support de montage

*C* Trou de vis

*D* Base inférieure

*E* Plaque de cuisson vitrocéramique

*F* Surface de travail

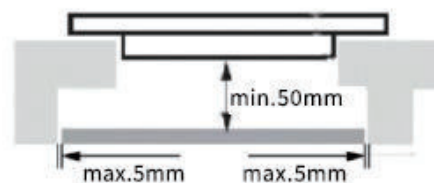
**Remarque:**

Les figures peuvent être variables

#### Installation d'une protection thermique sous la plaque de cuisson

Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir, d'un compartiment de meubles ou d'un autre, ou si la plaque est accessible d'en bas :

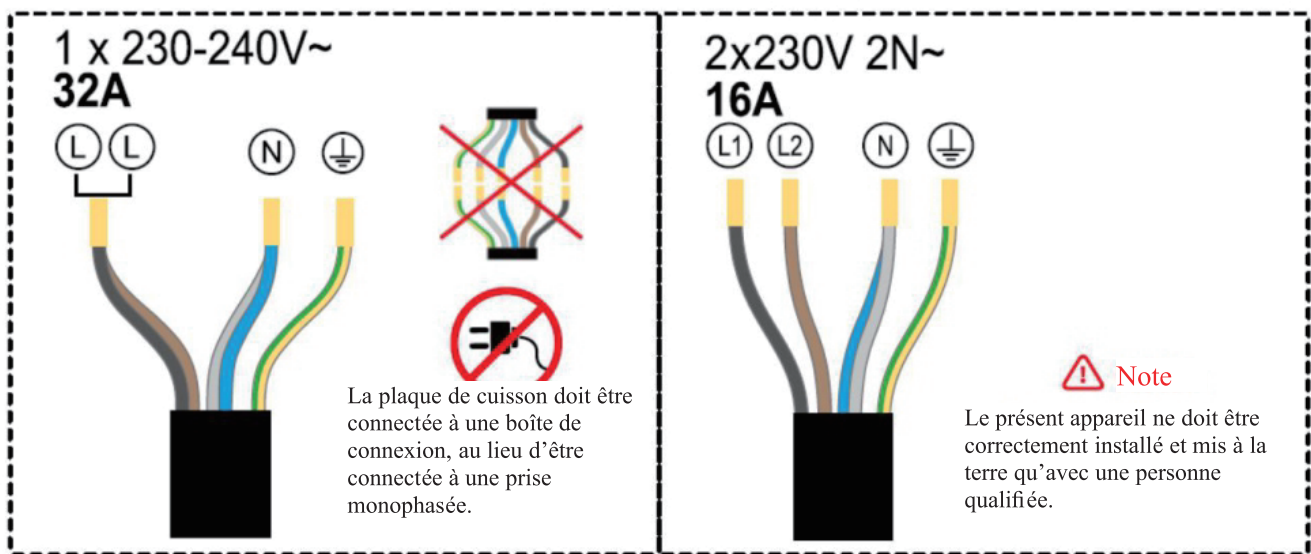
- Installer une plaque de protection en matériau résistant à la chaleur (par exemple une plaque perforée pour assurer la ventilation) à une distance minimale au moins de 50 mm sous la plaque de cuisson (voir la figure).
- Lors d'utilisation de l'adhésif, assurer que la résistance à la température est de 100 °C.



### 1.5 Connexion de la plaque de cuisson au réseau

- Assurer que les données de la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par un électricien qualifié conformément à la norme pertinente ou à l'aide d'un disjoncteur à pôle unique tel que décrit ci-dessous :

## Installation



- Le raccordement électrique doit être effectué correctement et conformément aux règles de sécurité applicables.
- Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation principale, les adaptateurs, les réducteurs ou les dispositifs de dérivation ne sont pas disponibles parce qu'ils peuvent provoquer un surchauffage et un incendie.
- Le câble ne doit pas être plié ou pincé.
- Le câble de courant ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse 75°C à tous les moments.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être réalisable par un électricien qualifié avec les outils appropriés.
- L'installateur doit utiliser un câble de courant du type H05GG-F.

**Après l'installation, le câble de raccordement et le bas de la plaque de cuisson ne doivent plus être accessibles.**

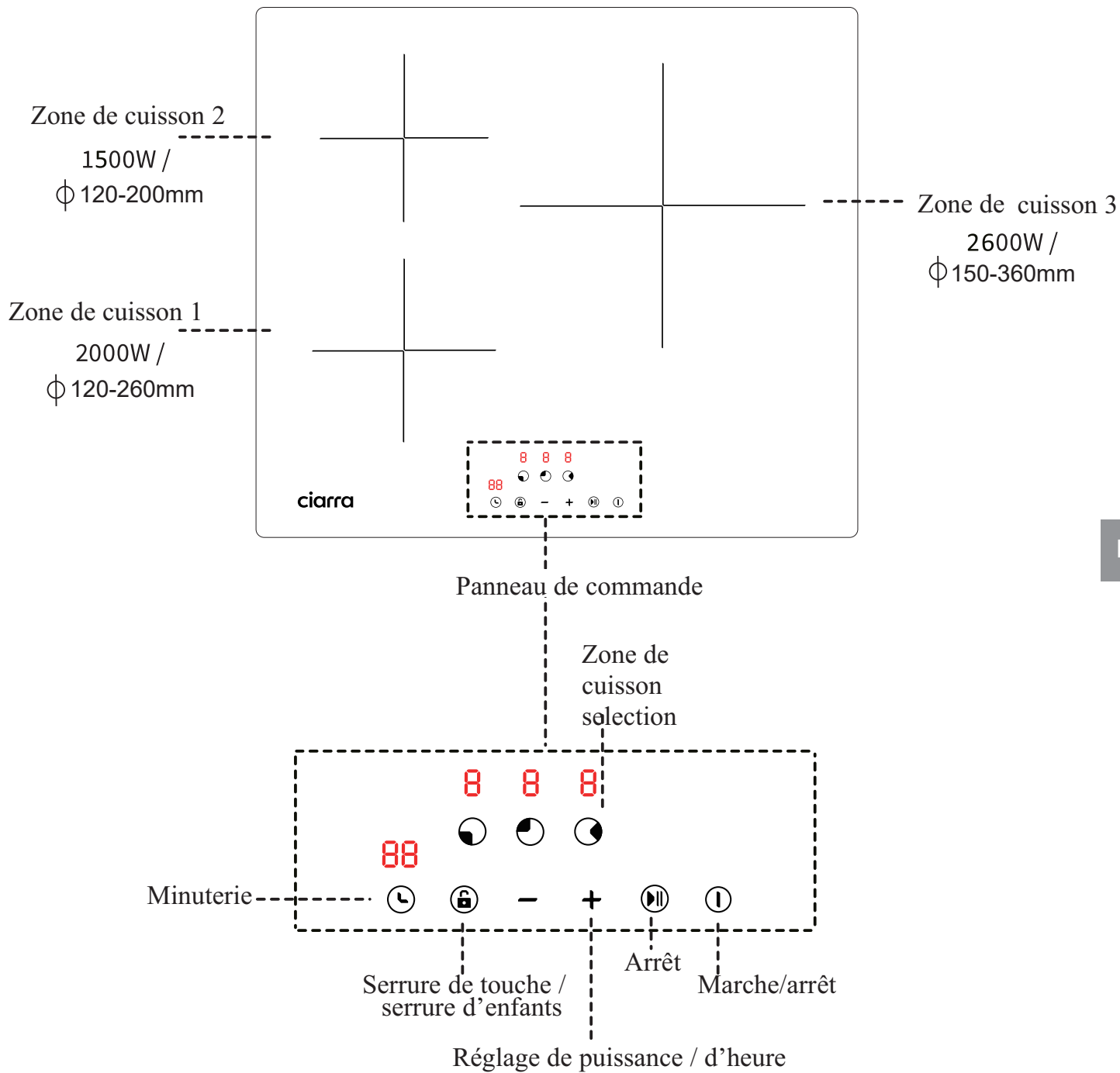


# Présentation du produit

## 1. Présentation du produit

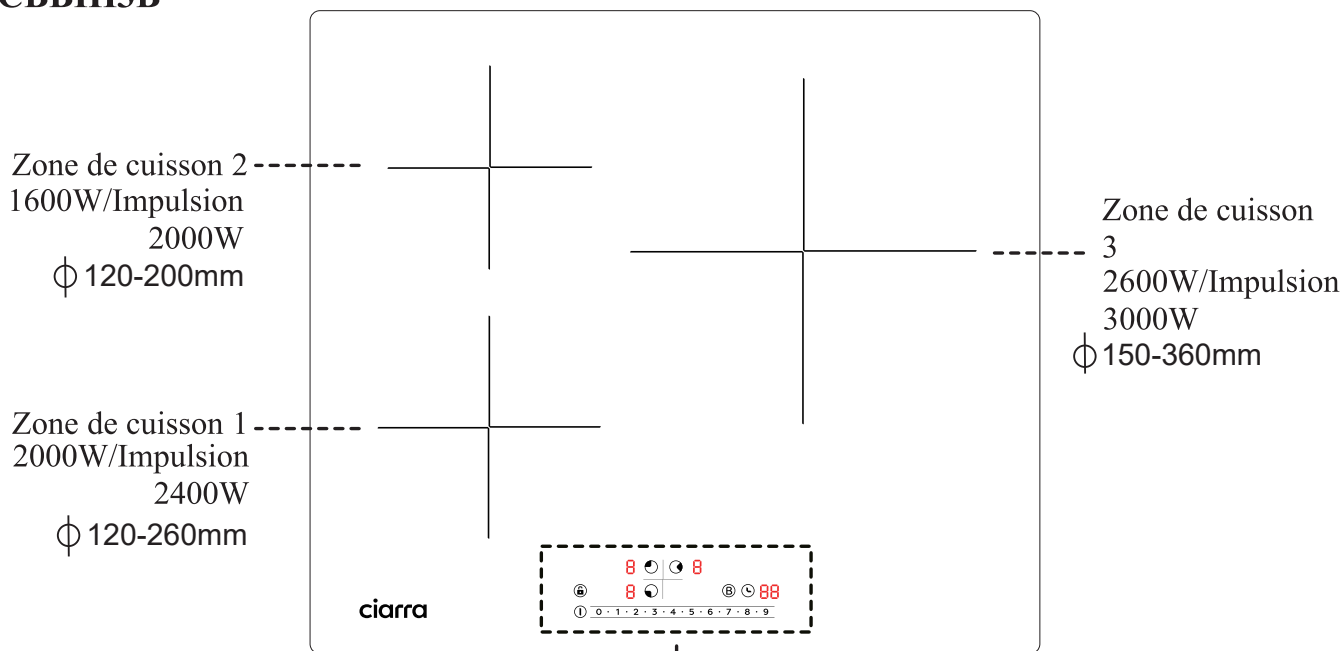
### 1.1 Eléments de plaque de cuisson

#### CBBIH3



# Présentation du produit

## CBBIH3B



Panneau de commande

Zone de cuisson selection

Booster

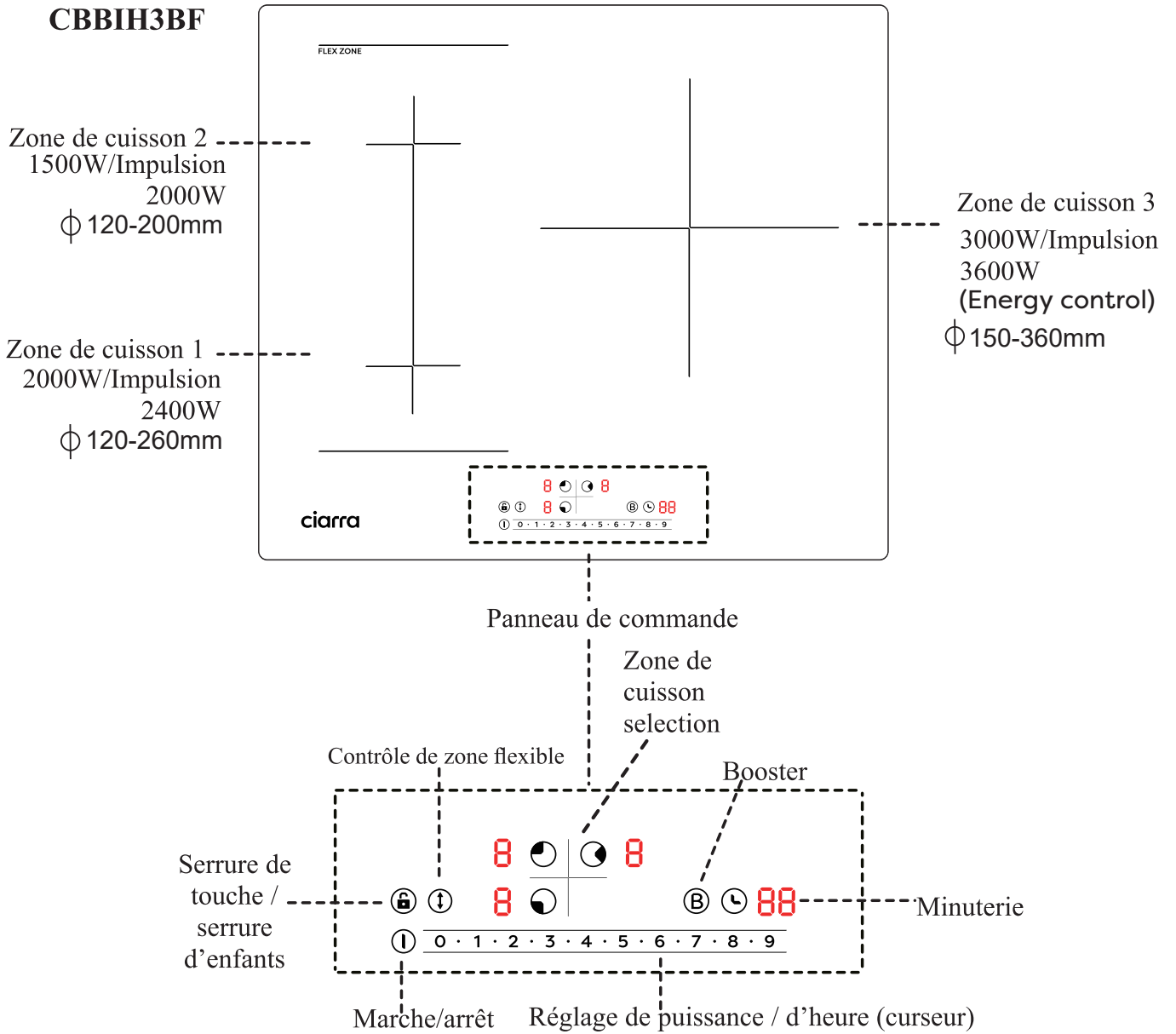
Serrure de touche / serrure d'enfants

Minuterie

Marche/arrêt Réglage de puissance / d'heure ( curseur)

# Présentation du produit

## CBBIH3BF



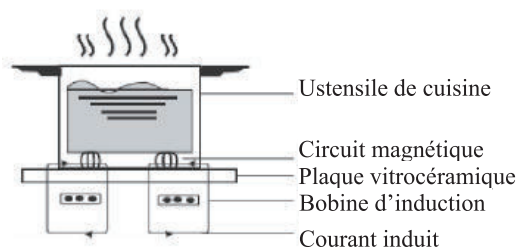
## Avant utilisation

### 2.2 Comment fonctionne la plaque à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique.

La chaleur est générée directement dans le métal de l'ustensile de cuisine par des vibrations électromagnétiques sans chauffer indirectement la surface en verre.

Le verre est seulement chauffé parce qu'il est finalement chauffé par l'ustensile de cuisine.



### 3. Avant utilisation

Lire le présent guide en prenant la remarque spéciale de la section



#### Consignes de sécurité.

Retirer tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque vitrocéramique.

**Remarque:** Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, des résidus de production peuvent provoquer l'odeur et même la fumée.

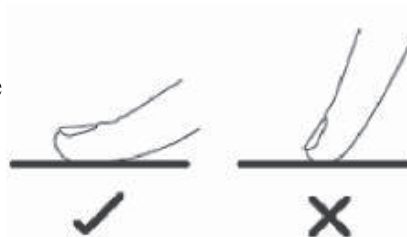
Il est normal et inoffensif.



Maintenir la pièce bien ventilée jusqu'à la disparition (avec durée maximale de 30 min.).

### 3.1 Remarques sur utilisation des commandes de touche

- Les commandes réagissent à la touche sans appliquer aucune pression.
- Utiliser la boule de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurer que les commandes sont toujours propres, sèches et exempte de couverture d'objet (par exemple un ustensile ou un chiffon). Même un mince film d'eau peut rendre l'utilisation difficile des commandes.



### 3.2 Choix de l'ustensile de cuisine et son utilisation

Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au fonctionnement à induction. Faire attention à l'étiquetage lors d'achat.

Pour rappel: Les ustensiles de cuisine magnétiques s'appliquent également à l'induction.



## Avant utilisation



### Remarques:

La proportion de particules métalliques magnétiques se varie selon les types d'ustensiles de cuisine. Plus la proportion est élevée, plus le chauffage est efficace. Il fait mieux de réaliser la détection automatique de la plaque de cuisson pour les ustensiles de cuisine (décrite dans la section suivante).

### Détection automatique des ustensiles appropriés

La plaque de cuisson dispose d'un système de reconnaissance automatique des ustensiles de cuisine appropriés. Si aucun récipient adapté à l'induction n'est détecté sur une zone de cuisson, cela est indiqué par l'icône sur l'écran de la zone de cuisson correspondante.

Les raisons suivantes seront possibles:

- L'ustensile de cuisine utilisé ne s'applique pas à l'induction.
- L'ustensile n'a pas été placé sur la zone de cuisson sélectionnée.
- L'ustensile n'a pas été placé au milieu de la zone de cuisson.
- L'ustensile de cuisine est trop petit.

Si aucun ustensile de cuisson approprié n'est détecté, le fonctionnement de la zone de cuisson correspondante ne sera pas démarré. Au bout d'une minute, il s'arrête automatiquement.



• Assurer que la base de votre casserole est lisse et repose à plat contre le verre.



• Ne pas utiliser les ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou avec une base incurvée.



• Utiliser des ustensiles de cuisine avec un diamètre de base minimal selon le tableau suivant.



• Pour rechercher une efficacité optimale, placer toujours l'ustensile au milieu de la zone de cuisson.



• Soulever toujours les casseroles de la plaque de cuisson. Ne pas les faire glisser. Sinon, ils peuvent rayer le verre.

### Dimensions optimales des ustensiles de cuisine

Le fond de votre ustensile de cuisine doit avoir un certain diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson:



| Zone de cuisson | Diamètre de la base de l'ustensile de cuisine (mm)<br>Min. |
|-----------------|--|
| 1               | 120  |
| 2               | 120  |
| 3               | 150  |
| Zone flexible   | 150  |

## Utilisation de la plaque de cuisson

### 4. Utilisation de la plaque de cuisson

#### 4.1 Commencer à faire la cuisine

- Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pendant une durée de 3 secondes pour réaliser la mise hors tension.

Après la mise sous tension, donner un signal sonore et s'allumer tous les indicateurs pendant une durée d'environ une seconde et afficher  ou .

La plaque de cuisson est en mode veille.

- Placer maintenant les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la(les) zone(s) de cuisson souhaitée(s).
- Assurer que la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine sont propres et secs!
- Appuyer sur la touche de sélection pour la zone de cuisson souhaitée. Démarrer l'indicateur de puissance correspondant pour clignoter.

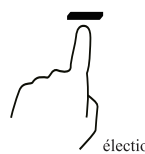
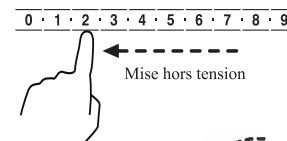
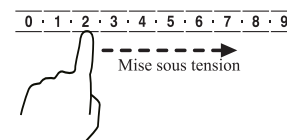
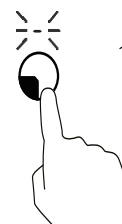
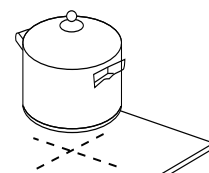
- Le niveau de chauffage peut être ajusté de 1 à 9 avant la compression sur le «+» ou «-»/Ajuster le niveau de chauffage de 1 à 9 en glissant votre doigt sur le curseur ou en touchant directement le niveau de courant souhaité sur la barre de curseur.

- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement si vous ne choisissez pas un réglage d'alimentation dans les 1 minute.

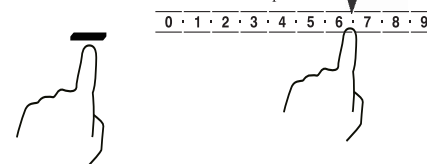
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment au cours de cuisson en sélectionnant d'abord la zone de cuisson souhaitée et sur la barre «+» ou «-» du curseur.

- Si vous appuyez sur le «-» jusqu'à l'affichage de 0, la zone de cuisson correspondante sera mise hors tension.

- La zone de cuisson correspondante sera arrêtée si vous appuyez sur le bouton [0] pendant une durée plus de 2 secondes.



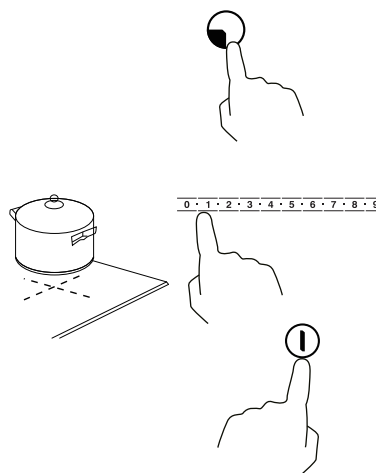
élection directe du niveau de puissance



## Utilisation de la plaque de cuisson

### 4.2 Arrêter de faire la cuisine

- Pour désactiver une **zone de cuisson**, appuyer sur « - » jusqu'à l'affichage de 0.
- Pour mettre une zone de cuisson hors tension, la zone de cuisson correspondante sera arrêtée en appuyant sur le bouton [0] pendant une durée plus de 2 secondes.
- Pour mettre la **plaque de cuisson** hors tension, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt.



### Attention aux surfaces chaudes

Si une zone de cuisson est encore trop chaude d'après la touche après utilisation et qu'il y a un risque de blessure, cela est indiqué par un affichage «H» dans la zone de cuisson correspondante, qui disparaîtra à nouveau lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire.

Il sera également utilisé comme une fonction à basse consommation d'énergie:

La zone chaude sera utilisée si vous souhaitez chauffer davantage d'autres ustensiles de cuisine.



### Mode de réglage de la puissance



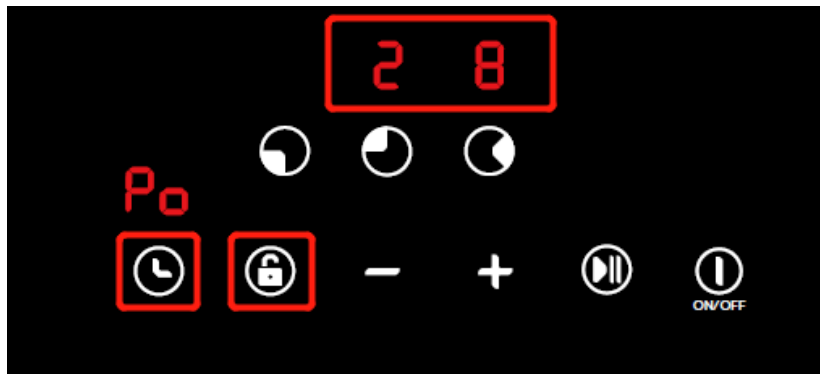
**Remarque :** le mode de réglage de la puissance modifie la puissance totale de la plaque à induction, sous réserve que la tension nominale reste inchangée, le courant change également après la modification de la puissance, mais une fois que la charge de transport du courant de ligne est dépassée, cela peut provoquer des déclenchements, des brûlures de ligne, des incendies et d'autres risques.

En raison du changement de la puissance totale de la plaque à induction, l'adaptation de la puissance entre les différentes zones de cuisson change également en conséquence, et un léger bruit peut se produire en raison de la différence de fréquence lorsque les différentes zones de cuisson fonctionnent ensemble.

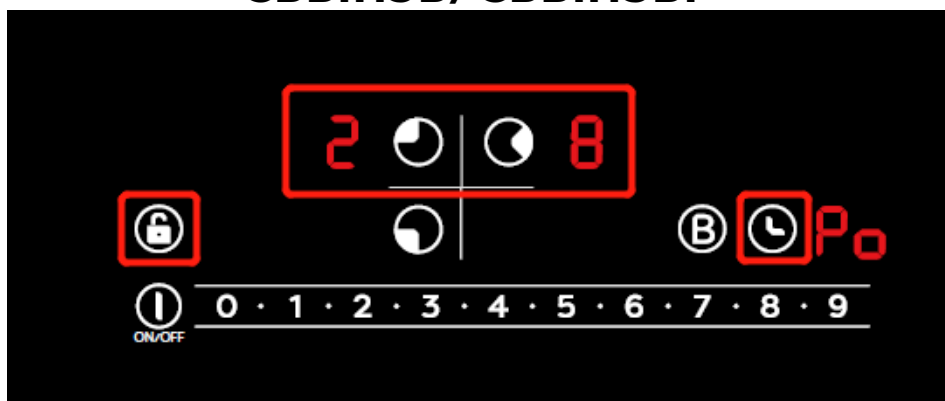
#### 1. Comment régler la puissance:

Lorsque la plaque à induction est sous tension et en état d'arrêt, appuyez d'abord sur la touche "Minuterie" et maintenez-la enfoncée, puis appuyez 3 fois sur la touche "Sécurité enfants" pour entrer dans le mode de réglage de la puissance, puis la sélection de la zone de cuisson indique le niveau de puissance et "Po" clignote à droite de la touche Minuterie. En appuyant sur les touches "0" ou En appuyant sur les touches "0" ou "-" et "9" ou "+", vous pouvez ajuster la bande de puissance réglable, puis appuyez sur la touche "ON/OFF" pour enregistrer et quitter.

#### CBBIH3



#### CBBIH3B/CBBIH3BF



### 2. Instructions de réglage de la puissance:

#### 1) 2800W (220~230V/13A)

Lorsque la "Sélection de la zone de cuisson" affiche respectivement "2" et "8", cela signifie que la puissance totale de la plaque à induction ne peut atteindre que la valeur réglée de 2800W. En utilisant ce mode de puissance, le courant maximum qui peut être transporté est de 13A. Lorsqu'il y a plusieurs brûleurs, si l'augmentation de la puissance dépasse la limite maximale, le buzzer émet un "bip" et l'opération d'augmentation de la puissance est invalide.

#### 2) 3500W (220~230V/16A)

Lorsque la "Sélection de la zone de cuisson" affiche "3" et "5" respectivement, cela signifie que la puissance totale de la plaque à induction ne peut atteindre que la valeur définie de 3500W. En utilisant ce mode de puissance, le courant maximum qui peut être transporté est de 16A. Lorsqu'il y a plusieurs brûleurs, si l'augmentation de la puissance dépasse la limite maximale, le buzzer émet un "bip" et l'opération d'augmentation de la puissance est invalide.

#### 3) Max power (220~230V/32A)

Lorsque la sélection de la zone de cuisson affiche "X" et "Y" respectivement, cela signifie que la puissance totale de la plaque à induction est revenue à la puissance maximale et que le courant maximal chargeable est de 32A, vous pouvez alors vous connecter à la ligne 1\*32A ou 2\*16A.

#### NOTE:

**CBBIH3: X=6 Y=1**



**CBBIH3B: X=6 Y=2**

**CBBIH3BF: X=6 Y=5**


### 4.3 Fonction de booster

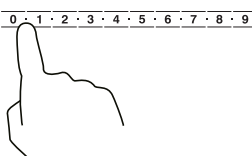
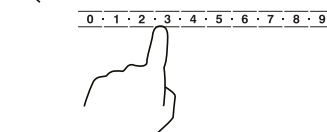
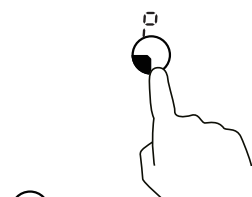
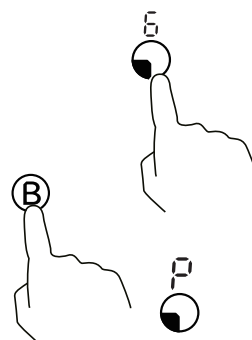
Avec la fonction de booster, vous pouvez maximiser la puissance d'une zone de cuisson pendant une durée de 5 minutes.

#### Activation de la fonction de booster

- Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer le booster.
- Appuyer sur la touche du booster . La puissance de la zone de cuisson sera maximisée; tandis que la puissance correspondant de  sera affichée .
- Après 5 minutes, le booster s'arrête automatiquement, tandis que la zone de cuisson revient au niveau de puissance 9.

#### Annulation de la fonction de booster

- Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le booster.
- Appuyer sur la touche booster  pour arrêter le booster et revenir au niveau de puissance précédemment réglé (ou au niveau 5 si le booster était activé au niveau de puissance 0) .
- Utiliser le curseur pour arrêter le booster et régler n'importe quel niveau de puissance.
- Pour mettre complètement la zone de cuisson hors tension, appuyer sur le bouton [0] pendant une durée plus de 2 secondes.. Et puis le booster s'arrêtera également.



**Cette table de cuisson à induction est dotée d'une fonction de protection automatique de l'alimentation, qui peut limiter la fonction d'appoint dans certaines zones de cuisson.** 

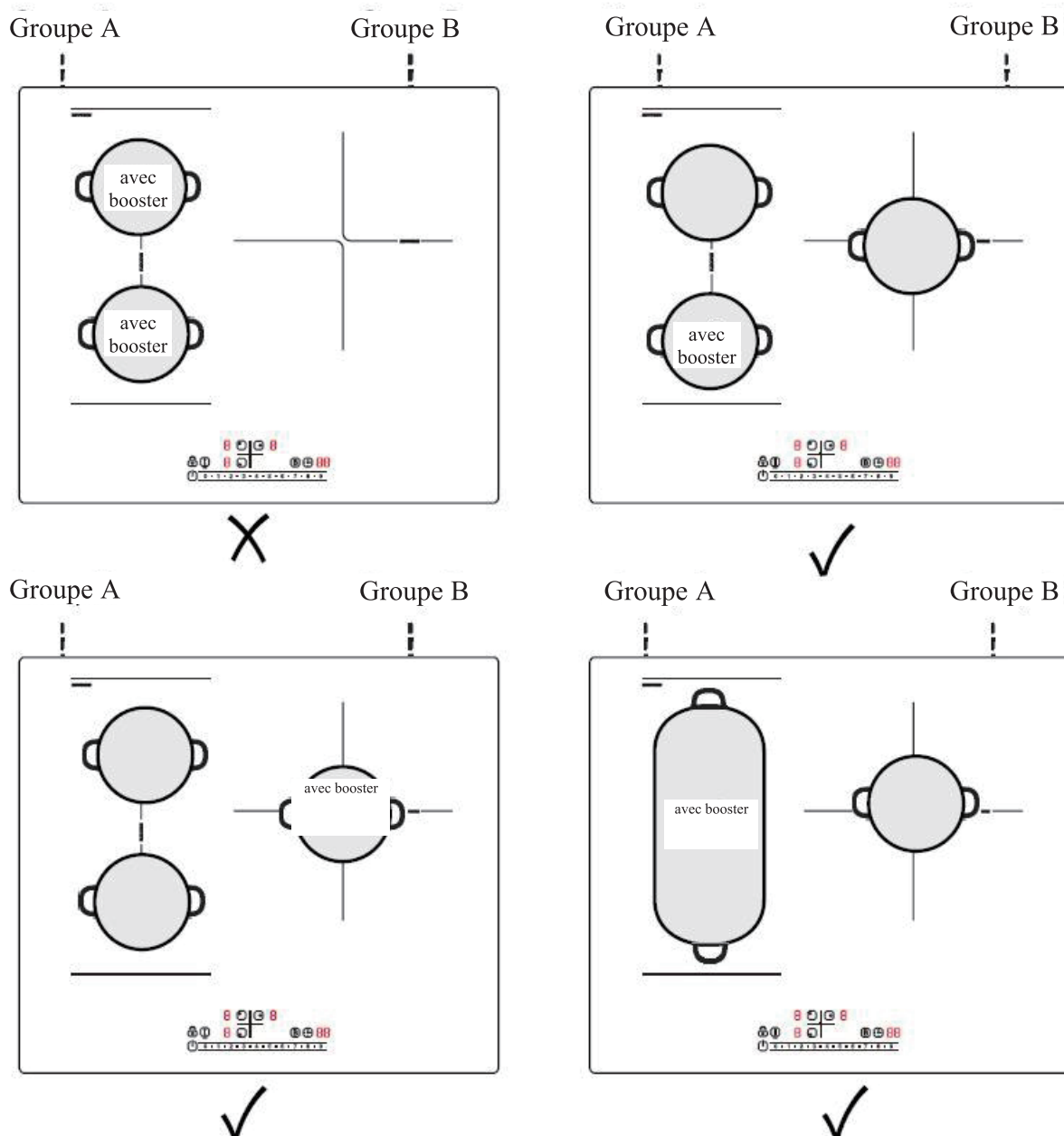
Toutes les zones de cuisson peuvent être utilisées individuellement avec la fonction booster, cependant, en raison de la sécurité et de la distribution de la puissance, elles sont divisées en 3 groupes si elles sont utilisées ensemble.

Pour les groupes A et B, les points suivants sont applicables:

Le fonctionnement des deux zones d'un groupe avec le booster activé n'est pas possible (voir la figure).

Si le booster est activé pour les deux zones, elles sont automatiquement réglées au niveau de puissance 9.

## Utilisation de la plaque de cuisson



### 5. Fonction de la zone flexible

- Les zones de cuisson avant et arrière à gauche, ainsi que les zones de cuisson avant et arrière à droite (zones de cuisson 1 et 2, 3 et 4) forment chacune une zone flexible. Chaque zone flexible se compose de deux zones d'induction indépendantes qui peuvent être connectées en ensemble comme une seule grande zone.

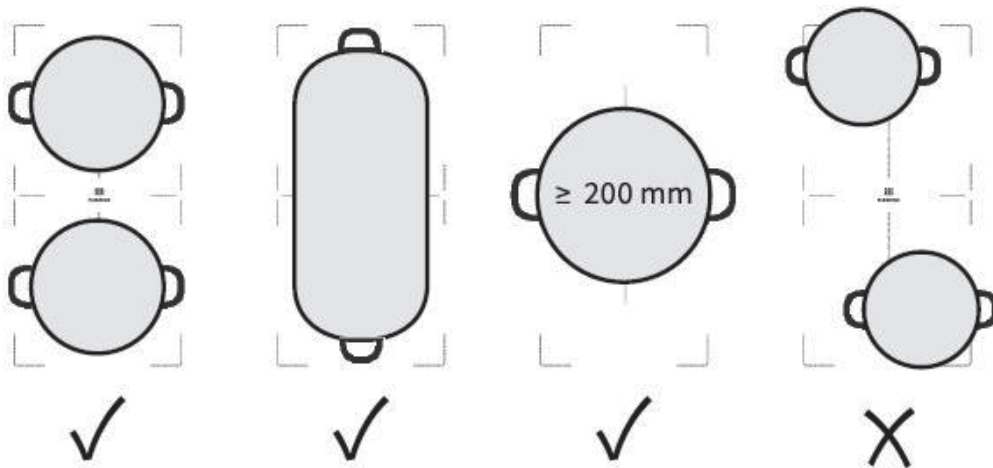
- Si au cours de fonctionnement en une seule grande zone, la casserole est déplacée de la partie avant vers la partie arrière (ou vice versa) dans la zone flexible, tandis que la nouvelle position est automatiquement détectée. Le niveau de puissance de la zone sur laquelle l'ustensile était initialement placé est maintenu. Et la partie non recouverte par l'ustensile est automatiquement mise hors tension.

- **Point important:** En mode de zone flexible, l'ustensile de cuisine doit être placé au milieu de la zone afin que les deux zones de cuisson soient uniformément couvertes.

**Exemples de bons et de mauvais emplacements d'ustensiles de cuisine:**

## Utilisation de la plaque de cuisson

---



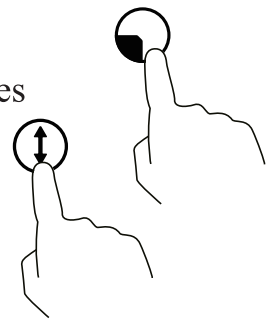
### Utilisation comme une grande zone

- Pour faire fonctionner la zone flexible comme une grande zone, appuyer sur le bouton de la zone flexible correspondante.

- Le niveau de puissance est réglé à l'aide du curseur comme pour les autres zones de cuisson.

### Utilisation comme deux petites zones indépendantes

- Pour faire fonctionner la zone flexible comme deux zones individuelles indépendantes, appuyer à nouveau sur la touche de zone flexible correspondante.



### 6. Utilisation de la fonction de minuterie

#### 6.1 Réglage de la minuterie avec arrêt automatique d'une ou plusieurs zone(s) de cuisson

- Choisir la zone de cuisson souhaitée avec la commande de sélection correspondante.

- Appuyer ensuite sur la touche de Minuterie.

L'affichage de la minuterie indiquera « 30 ».

- Lors de clignotement du chiffre des dizaines, vous pouvez l'ajuster à l'aide du curseur.

Après 3 secondes sans saisie approfondie, le réglage est accepté, tandis que le chiffre des unités commence à clignoter.

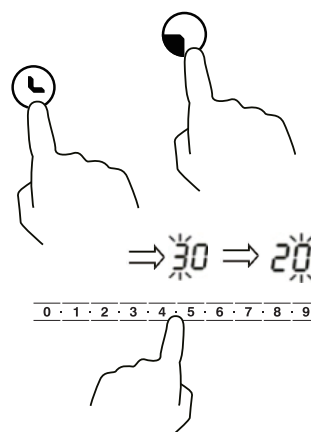
L'ajuster également avec le curseur.

- Après 3 secondes sans saisie approfondie, l'heure réglée sera automatiquement confirmée.

Le compte à rebours, le démarrage et l'affichage de la minuterie afficheront le temps restant.

Pour marquer la zone sélectionnée, un point à côté de l'affichage de puissance correspondant s'allume.

- Après l'expiration de la durée définie, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.



**Remarque:** Les autres zones de cuisson précédemment réglées ne sont pas affectées par la minuterie et restent en fonctionnement.



#### Annulation et modification du réglage de l'heure

- La touche de minuterie sera appuyé à nouveau pour annuler le réglage de l'heure. L'affichage du temps restant disparaît, tandis que la minuterie est annulée.


- Si vous souhaitez modifier l'heure réglée après le réglage de la minuterie, vous devez annuler la minuterie et recommencer la première étape.

## Utilisation de la fonction de minuterie

### Lors d'activation de la minuterie pour plusieurs zones de cuisson

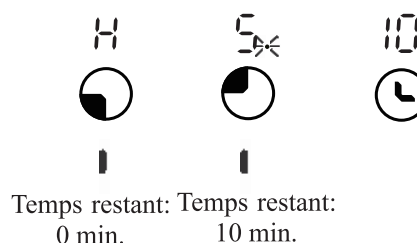
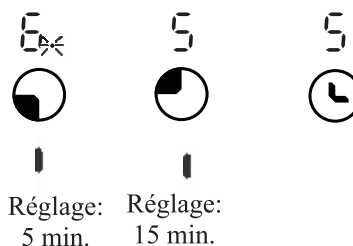
- Si la minuterie est activée pour plusieurs zones de cuisson, l'affichage de la minuterie indique toujours le temps restant minimal.

Un point rouge clignotant à côté de l'affichage de puissance correspondant indique la zone de cuisson en affichage (voir la figure pour l'exemple).

 La touche de sélection correspondante sera appuyée pour afficher le temps restant de la minuterie d'une autre zone de cuisson.

- Après l'écoulement du temps de cuisson le plus court, la zone de cuisson correspondante sera mise hors tension, dont l'affichage passe au temps restant le plus bas suivant, tandis que le point de la zone correspondante clignote.

- A l'expiration du dernier temps restant, la zone de cuisson correspondante est également désactivée.



## Sécurité

### 7. Sécurité

#### 7.1 Serrure de touche / serrure d'enfants

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour empêcher une utilisation non autorisée (par exemple par des enfants qui mettent accidentellement les zones de cuisson sous tension).

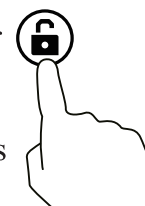
La touche Marche /Arrêt reste active même si le panneau de commande est verrouillé. Vous pouvez ainsi mettre la plaque de cuisson hors tension à tout moment en cas d'urgence.



#### Verrouillage du panneau de commande

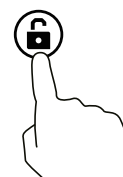
- Appuyer sur la touche de serrure de touche /serrure d'enfants et la maintenir enfoncée pendant une durée au moins de 3 secondes.

- L'affichage de la minuterie indiquera « Lo » ou indiquera « Lo » et le temps restant en alternance si la minuterie a été réglée auparavant. Le panneau de commande est verrouillé à l'exception de la touche Marche /Arrêt.



### Deverrouillage du panneau de commande

- Assurer que la plaque de cuisson est mise sous tension.
- Appuyer sur la touche de serrure de touche /serrure d'enfants et la maintenir enfoncée pendant une durée au moins de 3 secondes.
- L'affichage « Lo » disparaîtra. Vous pouvez utiliser à nouveau la plaque de cuisson de manière normale.



### 7.2 Autres caractéristiques de sécurité

#### Protection contre surchauffage

Un capteur de température intégré équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson.

Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson cesse de fonctionner automatiquement.

#### Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson se fonctionne depuis un certain temps, il y aura la chaleur résiduelle.

Pour vous avertir de la s'éloigner, un «H» s'affiche sur l'indicateur de zone de cuisson correspondant.

#### Surveillance de l'aimant

Si des petits objets (tels que couteau, fourchette, touche) ou des ustensiles de cuisine inappropriés (en matériau non magnétique tel que l'aluminium ou à dimension inadaptée) sont placés sur la plaque de cuisson, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille après 1 minute.

Le ventilateur refroidit la plaque à induction pendant une durée d'une minute supplémentaire.

#### Arrêt automatique

Pour éviter d'oublier les zones de cuisson, elles seront automatiquement mise hors tension après une durée définie (voir le tableau).

| Niveau de puissance | Durée de mise hors tension automatique (h) |
|---------------------|--|
| 1-2                 | 6  |
| 3-4                 | 5  |
| 5                   | 4  |
| 6-9                 | 1.5  |

### 8. Règles de cuisson

#### Risque d'incendie !

L'attention sera portée sur le chauffage des huiles et des graisses ou des aliments contenant de l'huile ou de la graisse. Celles-ci se réchauffent rapidement et peuvent facilement s'enflammer d'elles-mêmes à des températures extrêmement élevées.



#### 8.1 Etapes de cuisine

- La température de consigne sera réduire lors d'ébullition des aliments.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser l'énergie en conservant la chaleur.
- La quantité de liquide ou de graisse sera réduite pour diminuer le temps de cuisson.
- Il convient de commencer la cuisson à température élevée et de réduire la température lorsque les aliments ont bien chauffé.

#### 8.2 Réglages d'alimentation

##### Réglages d'alimentation

##### Adaptations

1-2

- Réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliment
- Fusion du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement
- Mijotage doux
- Réchauffage lent

3-4

- Réchauffage
- Mijotage rapide
- Cuisson du riz

5-6

- Crêpes

7-8

- Sauté rapide
- Cuisine des pâtes

9

- Sauté à la poêle
- Rôti
- Ebullition de soupe, ébullition d'eau

## 9 Nettoyage de la plaque de cuisson

| Type de saleté  | Comment faire   | Important!   |
|---|---|--|
| <b>Saletés quotidiennes de la surface du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>• Appliquer un nettoyant sur la plaque de cuisson lorsque le verre est encore chaud (mais pas brûlant !)</li> <li>• Nettoyer la vitre avec un chiffon doux.</li> <li>• Réaliser abondamment le rinçage et éliminer tous les résidus de nettoyage.</li> <li>• <b>Sécher la surface de cuisson avec un tissu ou une serviette en papier propre.</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer que la plaque de cuisson n'est pas chaude.</li> <li>• Le verre sera rayé par les éponges de décontamination, par certaines éponges en nylon et par des produits de nettoyage agressifs/abrasifs.</li> <li>• Contrôler si les spécifications du fabricant sont adaptées aux surfaces en verre.</li> <li>• Eliminer toujours complètement les résidus de nettoyage. Sinon, la surface de cuisson risque d'être endommagée.</li> </ul> |
| <b>Bouillir, fondre et renverser des sucres chauds sur la surface du verre</b>  | <p>Les retirer immédiatement à l'aide d'une spatule, d'un grattoir ou d'une lame de rasoir adaptés aux plaques de cuisson vitrocéramiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>• Tenir le racleur à un angle de 30° par rapport à la plaque de cuisson et racler les saletés sur une partie froide de la plaque de cuisson.</li> <li>• Retirer la partie souillée avec un torchon à vaisselle ou avec un essuie-tout.</li> <li>• Nettoyer, rincer et sécher le verre comme décrit dans la section « Saletés quotidiennes ».</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire attention à ne pas se brûler sur les zones de cuisson chauffées.</li> <li>• Noter que les lames des grattoirs sont extrêmement tranchantes et peuvent conduire aux blessures. Les garder en dehors de la portée des enfants.</li> <li>• Eliminer le présent type de saleté le plus rapidement possible pour éviter l'adhérence au verre et l'endommagement de verre.</li> </ul>   |
| <b>Retombées sur les commandes tactiles</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la plaque de cuisson.</li> <li>• Absorber les liquides avec un chiffon doux.</li> <li>• Essuyer la zone de commande tactile à l'aide de chiffon propre et humide ou d'éponge douce.</li> <li>• Sécher complètement la zone à l'aide d'un tissu ou d'une serviette en papier.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson sera mise hors tension si le panneau de commande est sale.</li> <li>• L'écran tactile peut ne pas fonctionner tant qu'il y a le liquide . Il faut assurer que vous avez bien essuyé la zone avant la remise en marche de la plaque de cuisson.</li> </ul>  |

## 10. Dépannage

Ne jamais réparer ou modifier la plaque de cuisson ou la démonter par vous-même !






### 10.1 Problèmes, causes possibles et solutions

| Problèmes   | Causes possibles | Solutions  |
|---|------------------|--|
| <b>La plaque de cuisson ne peut pas être mise sous tension.</b> | Non alimentation | Assurer que la plaque de cuisson est correctement connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est intacte<br>Contrôler s'il y a un défaut de courant chez |

vous ou dans votre région.

Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Erreur de carte   | Vous ou dans votre région.<br>Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, veuillez contacter un technicien qualifié.  |
| <b>Les commandes tactiles ne réagissent pas.</b>  | La commande est verrouillée / La serrure de touche a été activée.   | Veillez contacter un technicien qualifié.<br>Déverrouiller le panneau de commande. Voir le chapitre de sécurité.  |
| <b>Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.</b>  | Il y a un léger film d'eau sur les commandes.<br>Vous utilisez le bout de votre doigt lors de mise en contact avec les commandes.         | Assurer que la zone de contrôle tactile est sèche.<br>Utiliser la boule de votre doigt lors de mise en contact avec les commandes.  |
| <b>Certaines touches ne se fonctionnent pas. / L'affichage ne fonctionne pas normalement.</b>   | Erreur de carte/ d'affichage  | Mettre la plaque de cuisson hors tension et réaliser la remise sous tension après un court laps de temps.<br>Si le problème persiste, veuillez contacter un électricien qualifié. |
| <b>L'indicateur d'alimentation se fonctionne, tandis que le chauffage n'est pas activé.</b>   | Surchauffage de la plaque de cuisson<br>Le ventilateur ne marche pas.   | Assurer que les gaines de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée.<br>Veillez contacter un technicien qualifié.                    |
| <b>L'ustensile de cuisine n'est pas chauffé en affichant l'icône .</b>                           | Les ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés à l'induction ou ne sont pas détectés.  | Utiliser des ustensiles de cuisine à induction à dimension adaptée à la zone de cuisson souhaitée et les positionner correctement.<br>Voir le chapitre des ustensiles de cuisine. |
| <b>L'opération s'arrête soudainement en affichant l'icône .</b>                                  | La fonction de détection automatique est en défaut.   | Veillez contacter un technicien qualifié.   |
| <b>L'icône  est affichée pour deux zones de cuisson placées l'une derrière l'autre (1+2/3+4)</b> | Erreur technique  | Veillez contacter un technicien qualifié.   |
| <b>Le verre est gratté.</b>   | Des ustensiles de cuisine à bords rugueux sont utilisés.<br>Des produits de nettoyage ou de récurage abrasifs et inadaptés sont utilisés. | Utiliser des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse.<br>Voir le chapitre concernant les ustensiles de cuisine appropriés.<br>Voir le chapitre de nettoyage.                   |
| <b>Certaines casseroles ou poêles font des bruits de crépitements ou de cliquetis.</b>  | Il sera causé par la construction de votre ustensile de cuisine (couches en différents métaux avec vibrations différentes).               | Il est normal et inoffensif.  |
| <b>Un léger bourdonnement peut être entendu lors de fonctionnement à haute puissance.</b>   | Il sera causé par la technologie de l'induction.  | Il est normal. Cependant, le bruit sera réduit ou disparu complètement par la réduction du niveau de puissance.   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Bruit de ventilateur</b>  | Un ventilateur de refroidissement intégré dans la plaque de cuisson empêche le surchauffage des appareils électroniques. Si nécessaire, il continue à fonctionner même après la mise hors tension de la plaque de cuisson. | Il est normal et nécessaire pour un fonctionnement sans erreur. L'appareil ne sera pas mis hors tension lorsque le ventilateur se fonctionne. |
| <b>Bruit anormal du ventilateur</b>  | Le ventilateur de refroidissement est endommagé.   | Veillez contacter un technicien qualifié.   |
| <b>La plaque de cuisson ou la zone de cuisson est soudainement mise hors tension en écoutant un signal sonore et affichant un code d'erreur.</b> | Voir le tableau suivant pour l'erreur technique / signification du code  | Noter le code d'erreur, mettre la plaque de cuisson hors tension, et contacter un technicien qualifié.  |

## 10.2 Codes d'erreur

| Codes d'erreur | Signification  | Solution  |
|----------------|--|---|
| <b>E1</b>      | Aucun ustensile de cuisine approprié n'a été identifié   | Mettre des ustensiles de cuisine appropriés au milieu de la zone de cuisson correspondante (voir le chapitre des ustensiles de cuisine) |
| <b>E2</b>      | La tension est trop faible (moins de 85 V)   | Contrôler l'alimentation électrique.  |
| <b>E2</b>      | La tension est trop haute (supérieure à 285 V)   | En état normal, remettre la plaque de cuisson en marche.  |
| <b>E3</b>      | Message d'erreur /court-circuit du capteur de la plaque de cuisson   | Contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.  |
| <b>E4</b>      | Message d'erreur / court-circuit du capteur -IGBT  |   |
| <b>E5</b>      | Surchauffage de la plaque de cuisson   | Attendre le refroidissement de la plaque de cuisson et puis la remettre en marche.  |
| <b>E6</b>      | Surchauffage d'IGBT  | Attendre le refroidissement de la plaque de cuisson et puis la remettre en marche.  |
| <b>E7</b>      | Dysfonctionnement du capteur de la plaque de cuisson   | Contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.  |
| <b>E7</b>      | S'assurer que les deux noyaux L1, L2 et N sont correctement connectés à l'interrupteur de sécurité, ou défaillance de la communication entre l'écran et la carte mère. |   |
| <b>E8</b>      | Protection contre débordement  | Retirer les liquides renversés et remettre la plaque de cuisson en marche.  |

