

Model Number:

CABBIH3

CBBIH3

CBBIH3B

CBBIH3BF



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









**Make life easier**

**Dear customer:**

Thank you so much for your purchase, please read this instruction manual carefully before installation & use.

If you have any question, please contact us at:

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

 <b>ENGLISH</b>	<b>INSTALLATION AND USER'S MANUAL</b>	<b>Page 1-27</b>
 <b>DEUTSCH</b>	<b>BENUTZERHANDBUCH&amp;INSTALLATIO N SANLEITUNG</b>	<b>Seite 28-54</b>
 <b>FRANÇAIS</b>	<b>MANUEL DE L'UTILISATEUR ET D'INSTALLATION</b>	<b>Page 55-85</b>
 <b>ITALIANO</b>	<b>INSTALLAZIONE E MANUALE DELL'UTENTE</b>	<b>Pagina 86</b>
 <b>ESPAÑOL</b>	<b>MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b>	<b>Página 87</b>
 <b>NEDERLANDS</b>	<b>INSTALLATIE- EN GEBRUIKERSHANDLEIDING</b>	<b>Pagina 88</b>

EN



## **SAFETY WARNINGS**

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

### **Installation**

#### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

#### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!**
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **Congratulations** on the purchase of your new hob.

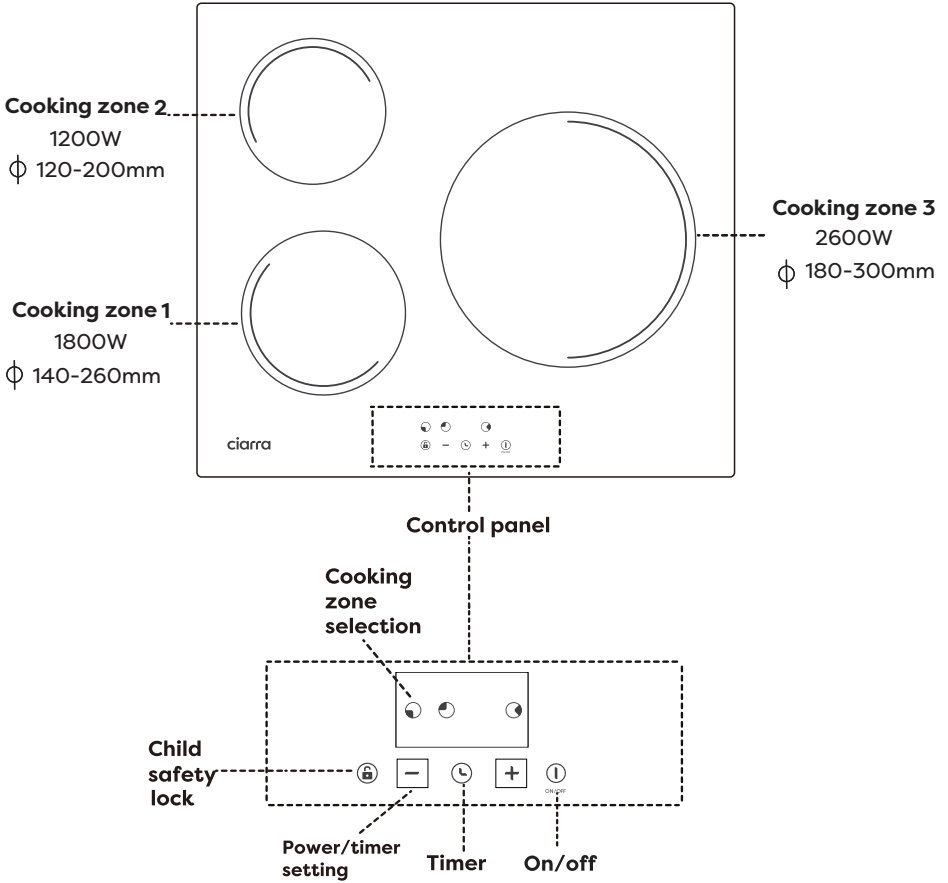
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

# GUIDE TO THE APPLIANCE

Model: CABBIH3

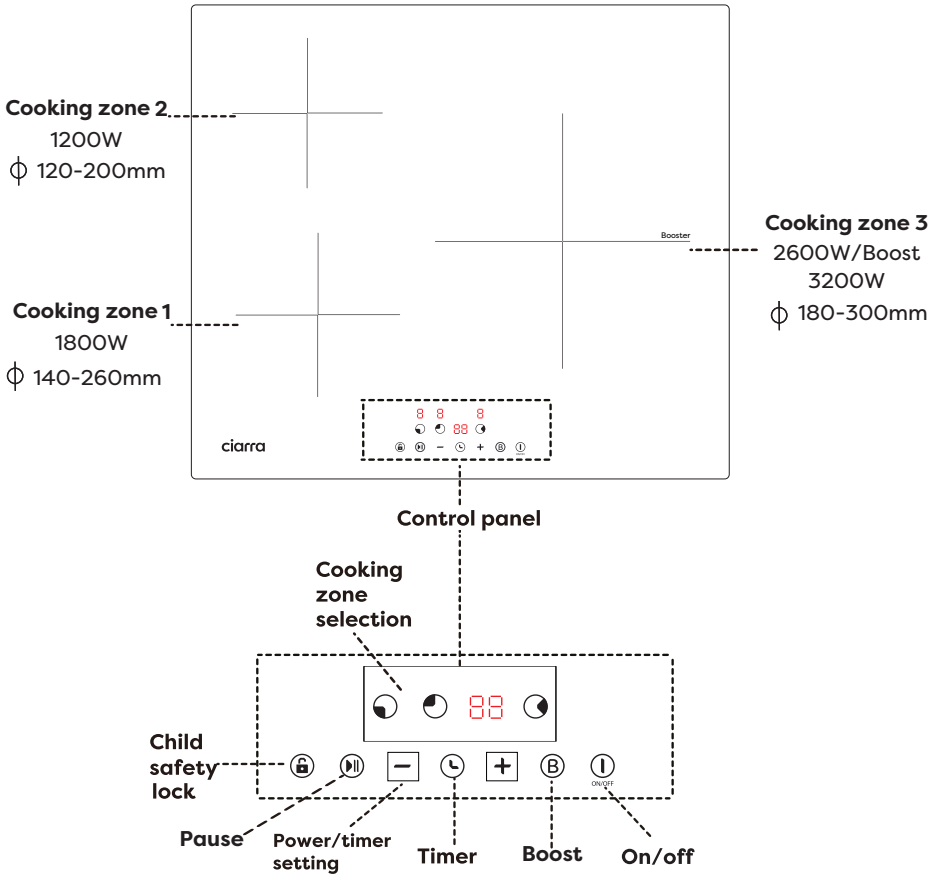


EN



# GUIDE TO THE APPLIANCE

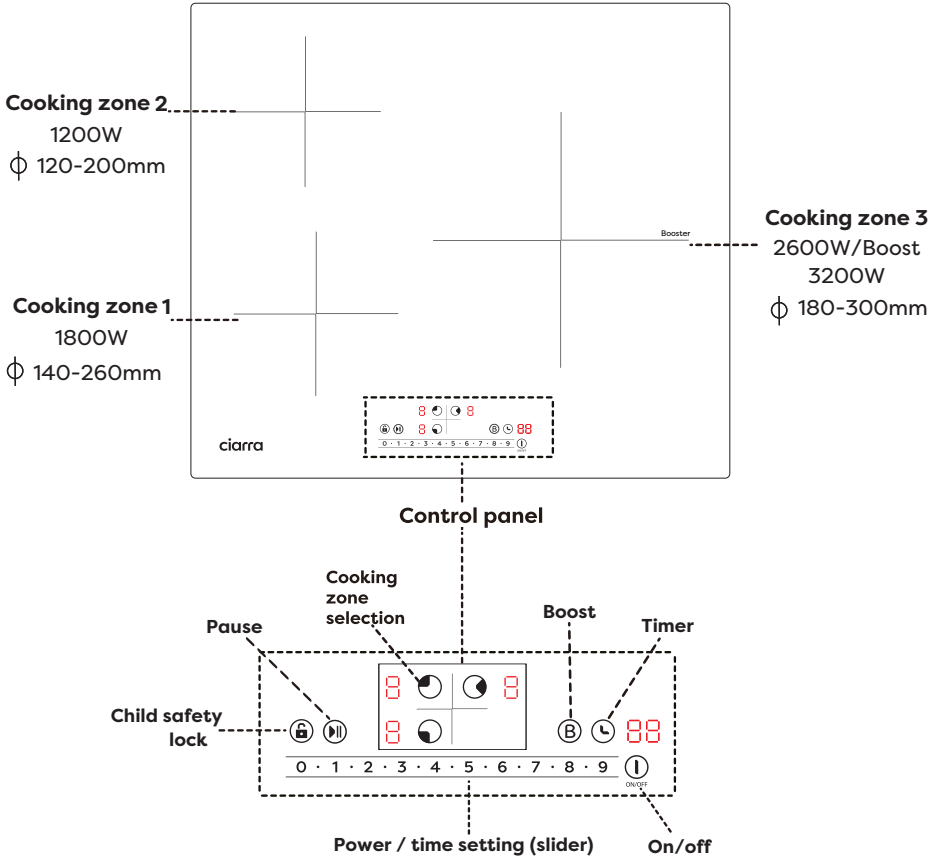
Model: CBBIH3



EN

# GUIDE TO THE APPLIANCE

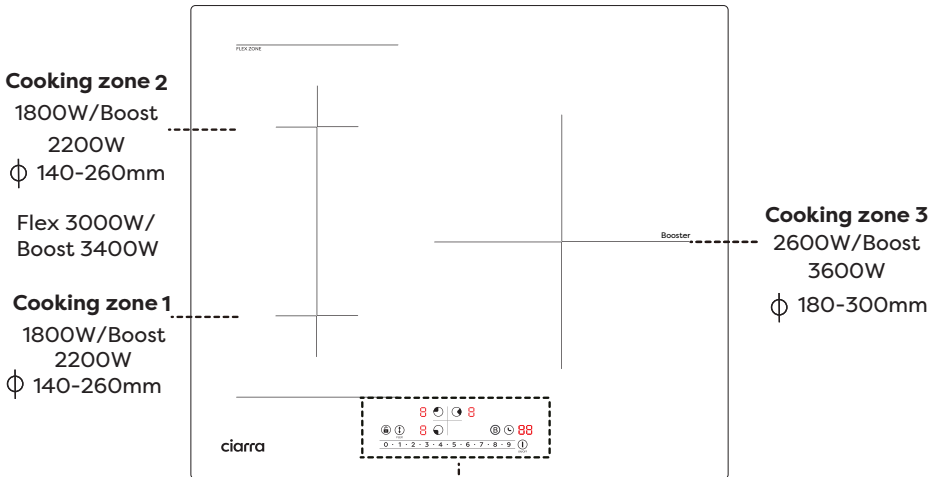
Model: CBBIH3B



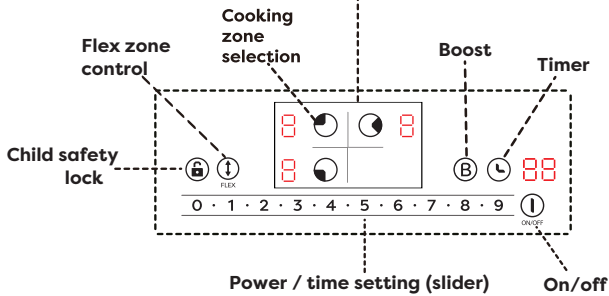
EN

# GUIDE TO THE APPLIANCE

**Model: CBBIH3BF**



## Control panel



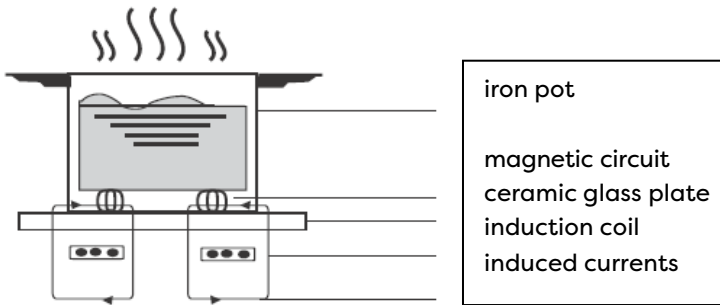
EN

## Product Information

The induction hob represents a modern cooking appliance from the traditional hob, due to its advantages like easy cleaning, high efficiency, ECO-friendly and safety features.

### A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

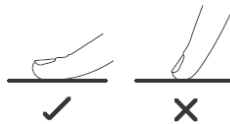


### Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

### Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



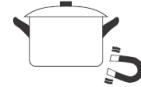
## Choosing the right Cookware (for Induction hob)



• Only ferromagnetic cookwares are suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.


• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

• If you do not have a magnet:



1. Put some water in the pan you want to check.

2. Follow the steps under 'To start cooking'.

3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

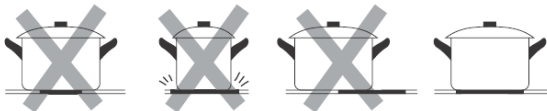
Size of hob(mm)	The minimum hob(diameter /mm)
160	120
180	140
280	180

EN

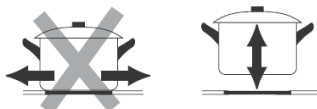
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



## Using your Hob

### To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.



1. Touch the main switch key . All the indicators show “-”.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touching the burner selecting key, an indicator next to the key will flash.




4. Select power level by touching the  or  control.


- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

EN

### When you have finished cooking

1. Selecting the burner key    that you wish to switch off.

2. Turn the cooking zone off by touching  until power level reduce to “0”. Make sure the display shows “0”.

3. Turn the whole hob off by touching the main switch .

4. Beware of hot surfaces

**H**

“H” will show which cooking zone is too hot. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the cooking zone that is still hot.


### Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

#### To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show  “Lo”.

#### To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your new hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

### Auto Shutdown

A safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer control, the “30” will show in the timer display. and the “0” flashes.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, then “3” will flash.



5. set the time by touching the “-” or “+” control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.





## Setting the timer to turn one or more cooking zones off

### If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the "30" will show in the timer display, and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "3" will flash.



5. set the time by touching the "-" or "+" control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



NOTE: The red dot next to power level will illuminate indicating that zone is selected.

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

### If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

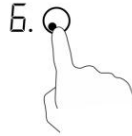
30



- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

### Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator flash



30

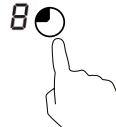


3. Touch the “-” control to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

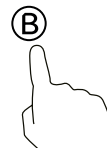
### Using Boost function

#### Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key (B), power level indication shows “P”.



### Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key (B) or press the power level to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

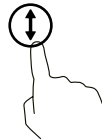


- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

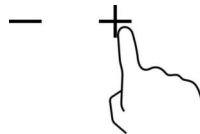
### Using Flex Area

#### Activate the Flex Area

1. Press Flex area selection, display will show “=” and power level 5.



2. Touch the power level selection to select the level you want.



#### Cancel the Flex Area

1. Touch one of the cooking zone selection. The indication “=” will turn to “-” or “5”. Now the flex area is cancelled.

2. Select the power level of single zone that you want to set.

## Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

## Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

## Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

### Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

EN

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the hob back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the hob off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the hob back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.</li> </ul>

## Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

### Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E3/E7	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E5	Overheat protection of ceramic glass	Please re-connect the power supply and turn on the hob after 30min.
E4/E6	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Er	PCBA Failure	Please contact the supplier.
Et	Overflow Protection	Dry the surface water and restart

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.



## Technical Specification

Induction Hob	CABBIH3/CBBIH3/CBBIH3B/CBBIH3BF
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50-60Hz
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62mm
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

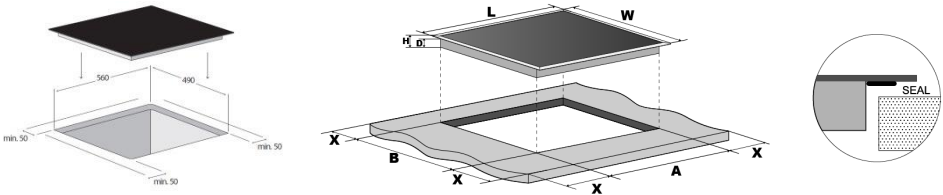
## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

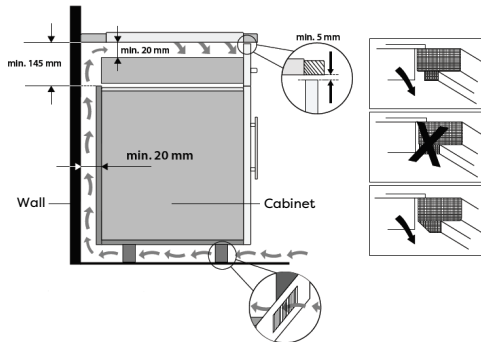
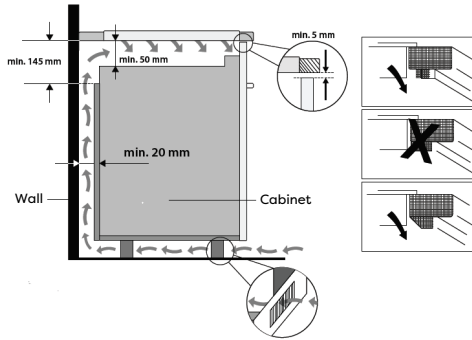
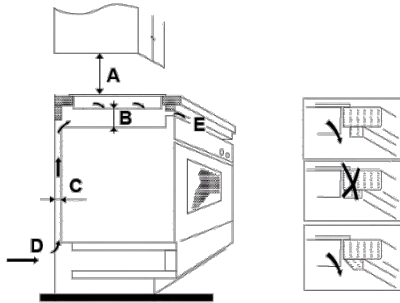


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
ALL	590	520	62	58	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-750	50 mini	20 mini	Air intake	Air outake 5mm mini

**Before you install the hob, make sure that**

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

**When you have installed the hob, make sure that**

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

**Before locating the fixing brackets**

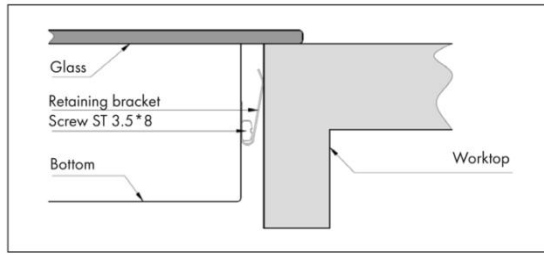
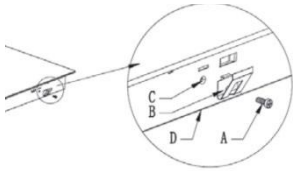
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

**locating the fixing brackets**

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

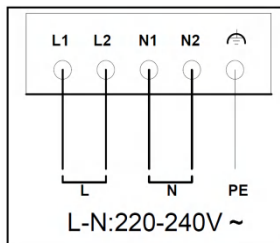


## Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians.  
We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below. Suitable for 5G1.5 power cord



- L1  Brown
- L2  Black
- PE  Green-Yellow
- N2  Grey
- N1  Blue

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### **Sehr geehrte Kunden:**

Vielen Dank für Ihren Einkauf, bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation & Verwendung sorgfältig durch.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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



## **SICHERHEITSWARNHINWEISE**

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Diese Anleitung enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Benutzer weiter.

### **Installation**

#### **Gefahr von Stromschlägen**

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gut geerdetes Stromnetz ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

#### **Gefahr schneiden**

- Seien Sie vorsichtig, denn die Kanten der Platte sind scharf.
- Wenn Sie nicht vorsichtig sind, können Sie sich verletzen oder schneiden.

#### **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten verringern könnte.

- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Pflege**

### **Gefahr von Stromschlägen**

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gebrochen oder rissig ist, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Wandschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen

### **Gesundheitsgefährdung**

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.

### **Gefahr der heißen Oberfläche**

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Bringen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Ceranfeld in Berührung, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können sich heiß anfühlen. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe von Töpfen nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.



## **Gefahr schneiden**

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldabziehers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unachtsamkeit kann zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen führt zu Rauch und fettigen Rückständen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in den Gebrauch des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Glasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Glas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einem privaten Haushalt bestimmt! Gewerbliche Nutzung jeglicher Art wird von der Herstellergarantie nicht abgedeckt!**
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch *den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.*
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochstelle mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

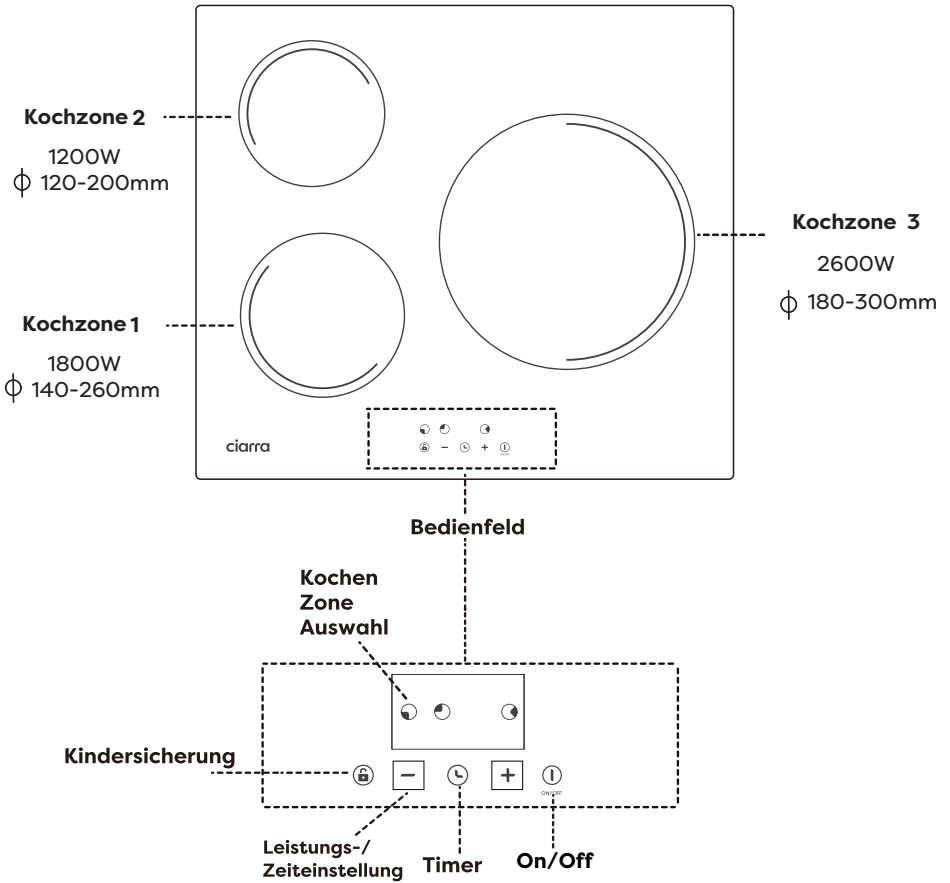
**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Kochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit für die Lektüre dieser Betriebs-/ Installationsanleitung zu nehmen, um die korrekte Installation und den Betrieb des Geräts vollständig zu verstehen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt über die Installation. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs-/ Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

# LEITFADEN FÜR DAS GERÄT

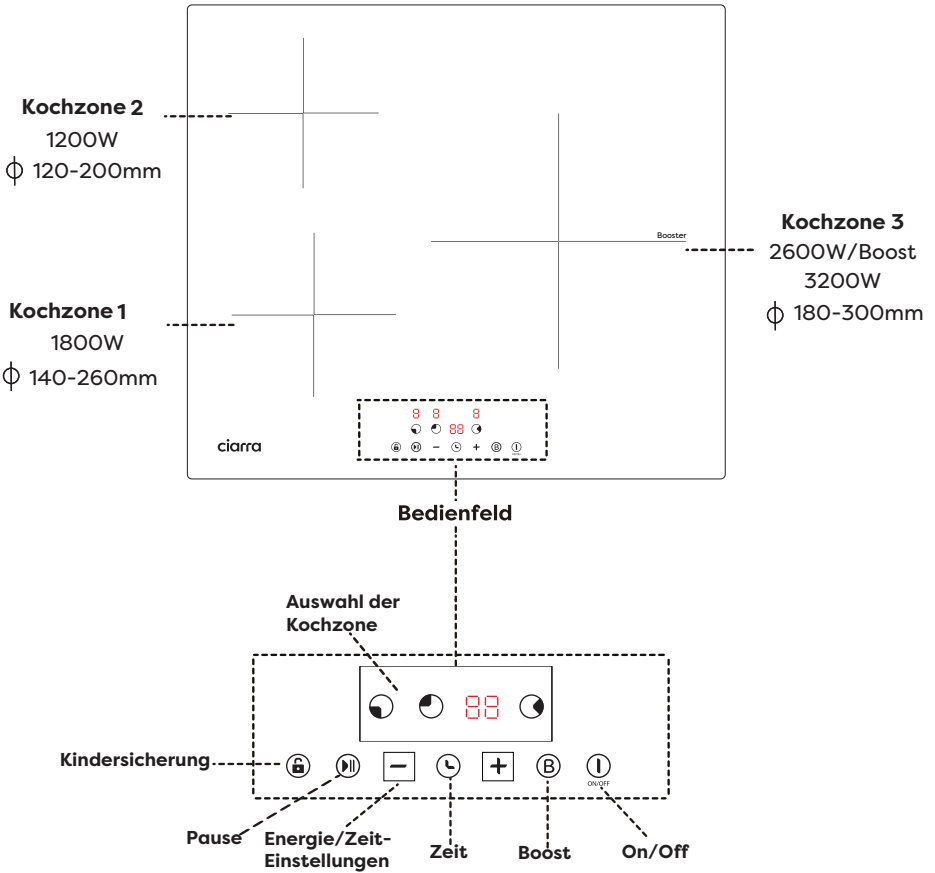
Model: CABBIH3



DE

# LEITFADEN FÜR DAS GERÄT

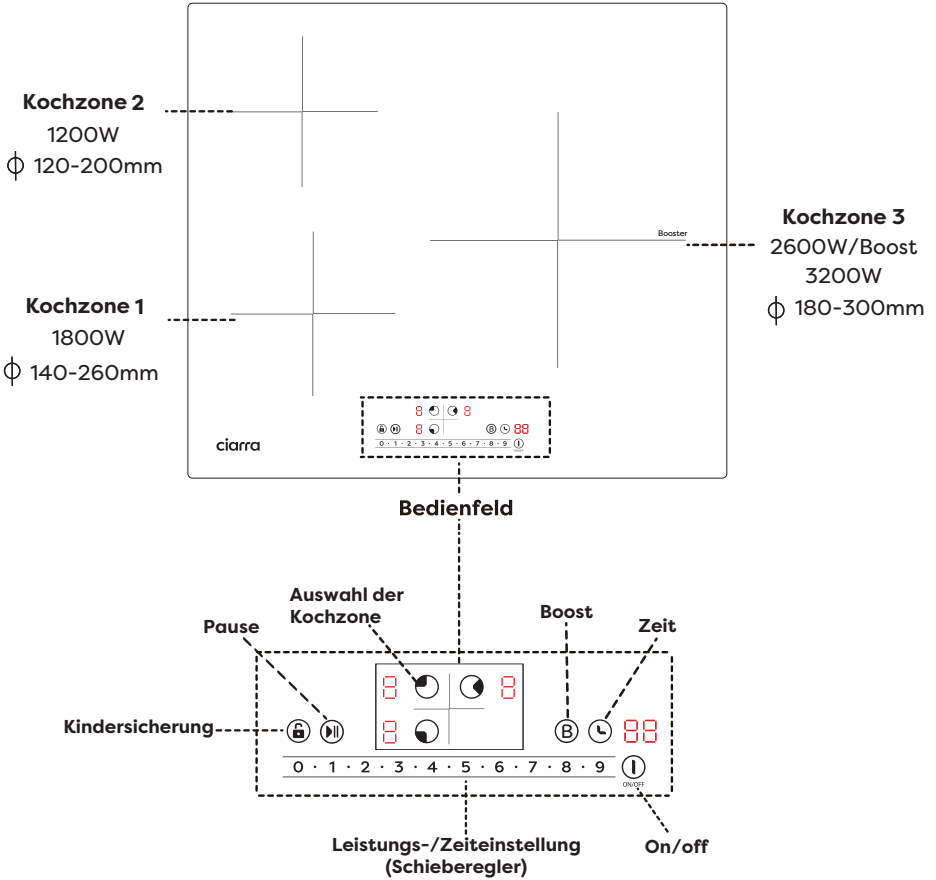
Model: CBBIH3



DE

# LEITFADEN FÜR DAS GERÄT

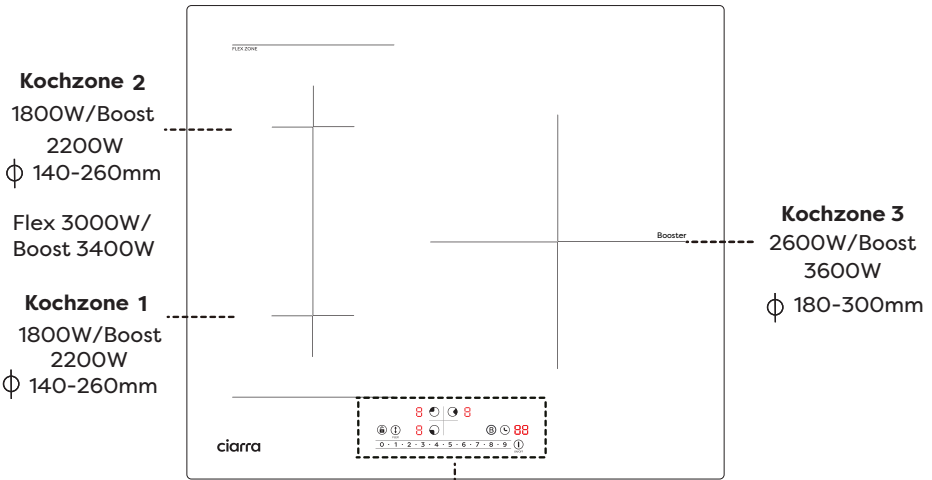
Model: CBBIH3B



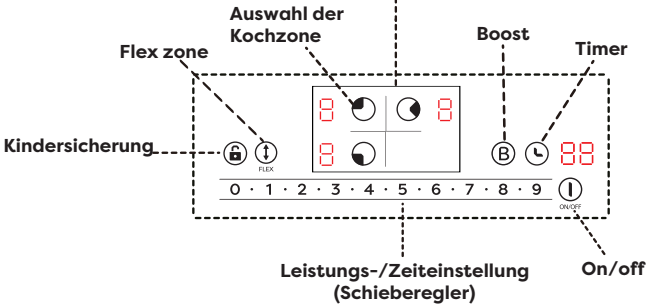
DE

# LEITFADEN FÜR DAS GERÄT

Model: CBBIH3BF



## Bedienfeld



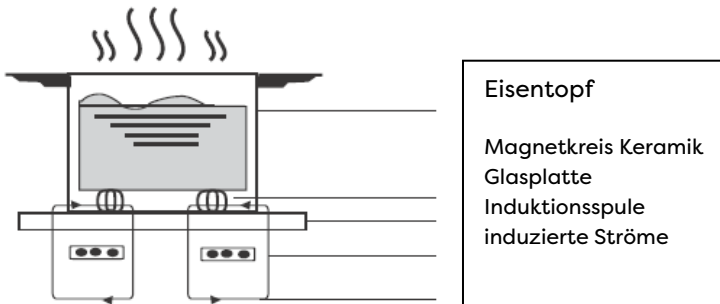
DE

## Produktinformation

Das Induktionskochfeld stellt ein modernes Kochgerät dar, das sich vom traditionellen Kochfeld abhebt, dank seiner Vorteile wie einfache Reinigung, hohe Effizienz, Umweltfreundlichkeit und Sicherheit.

## Ein Wort zum Induktionskochen (nur für Induktionskochfelder)

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.

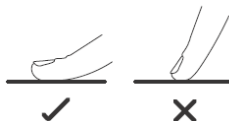


## Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch auf Ihrem Kochfeld befinden könnten.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.


## Verwendung der Touch-Bedienung

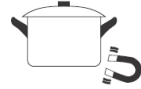
- Die Steuerung reagiert auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Piepton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) darauf liegt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



## Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs (für Induktionskochfelder)



- Nur ferromagnetische Kochgeschirre sind für das Induktionskochen geeignet. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  - Geben Sie etwas Wasser in die zu prüfende Pfanne.
  - Befolgen Sie die Schritte unter "So starten Sie den Kochvorgang".
  - Wenn die  Anzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

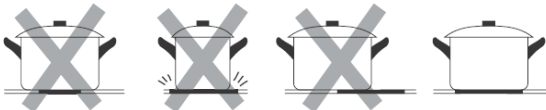


Größe des Kochfeldes(mm)	Das minimale Kochfeld(Durchmesser /mm)
160	120
180	140
280	180

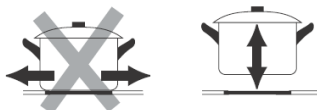
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Pfannen immer vom Kochfeld ab - sie dürfen nicht rutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.





## Benutzung des Kochfeldes

### Um mit dem Kochen zu beginnen

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie die Taste des Hauptschalters . Alle Anzeigen zeigen "–" an.

2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der anderen Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wenn Sie die Brennerwahltaste berühren, blinkt eine Anzeige neben der Taste.




4. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Berühren des Reglers "–" oder "+".

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe während des Garvorgangs jederzeit ändern.

### Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Auswählen der Brennerstufe    die Sie ausschalten wollen.

2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste "–" bis der Leistungspegel auf "0" sinkt. Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" anzeigt.

3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren des Hauptschalters  aus.

4. Achtung vor heißen Oberflächen

**H**

Das "H" zeigt an, welche Kochstelle zu heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen aufheizen wollen, verwenden Sie die Kochzone, die noch heiß ist.


## Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Taste deaktiviert.

## Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Bedienelement  der Tastensperre. In der Timer-Anzeige wird "Lo" angezeigt.

## Entsperren der Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass die Herdplatte eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre  für eine Weile.
3. Sie können Ihr neues Kochfeld nun in Betrieb nehmen.



Wenn sich das Kochfeld im Sperromodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der Hauptschaltertaste deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem Hauptschalter ausschalten, müssen das Kochfeld aber beim nächsten Vorgang erst entsperren.

## Restwärmewarnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme Hitze. Der Buchstabe " H " erscheint, um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten.

## Automatische Abschaltung

Die Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Diese erfolgt immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Verwenden der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

### Verwendung des Timers als Minutenzähler

#### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler vor oder nach Beendigung der Kochzoneneinstellung verwenden.

2. Berühren Sie die Timersteuerung, die "30" wird in der Timer-Anzeige und die "0" blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Regler "-" oder "+" berühren des Timers (z.B. 5)



4. Berühren Sie die Timersteuerung erneut, dann blinkt "3".



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den "-" oder "+"-Regler berühren (z.B. 9), jetzt ist der eingestellte Timer 95 Minuten lang.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

7. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die Zeiteinstellung abgeschlossen ist.



DE

## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

### Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

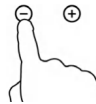
1. Berühren Sie das Auswahlfeld für die Heizzone für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement, die "30" erscheint in der Timer-Anzeige. und die "0" blinkt.



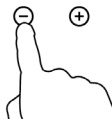
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Regler "-" oder "+" berühren des Timers (z.B. 5).



4. Berühren Sie die Timersteuerung erneut, die "3" blinkt.



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den "-" oder "+"-Regler berühren (z.B. 9), jetzt ist der eingestellte Timer 95 Minuten lang.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt

#### HINWEIS:

Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



7. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet



Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

## Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist:

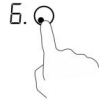
1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen. Die Minutenanzeige zeigt den Minutentimer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.
2. Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Minutentimer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



- Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Heizzone, der entsprechende Timer wird in der Timeranzeige angezeigt.

## Abbruch des Timers

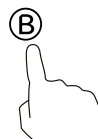
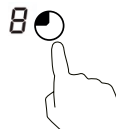
1. Berühren Sie den Regler für die Heizzonenauswahl, dass Sie den Timer abbrechen möchten.
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement, die Anzeige blinkt.
3. Berühren Sie das "-"-Symbol, um den Timer auf "00" zu setzen, der Timer wird abgebrochen.



## Verwendung der Boost-Funktion

### Aktivieren Sie die Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.
2. Wenn Sie die Booster-Taste " (B) " berühren, wird die Leistungsstufe "P" angezeigt.



## Aufheben der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.



2. Berühren Sie die Booster-Taste "B" oder drücken Sie die Leistungsstufe, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und wählen Sie die gewünschte Stufe.



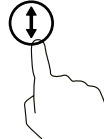
- Die Boost-Funktion kann nur 5 Minuten dauern, danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 9.

## Flexbereich verwenden (nicht bei allen Modellen)

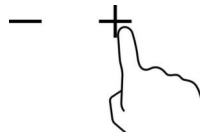
- Diese Funktion kann in der linken oder rechten Kochzone arbeiten.

### Aktivieren Sie den Flex-Bereich

1. Drücken Sie die Taste zur Auswahl des Flex-Bereichs, auf dem Display erscheint "=" und die Leistungsstufe 5.



2. Berühren Sie die Auswahl der Leistungsstufe, um die gewünschte Stufe zu wählen.



### Stornieren Sie den Bereich Flex

1. Berühren Sie eine der ausgewählten Kochzonen. Die Anzeige "=" wechselt zu "-" oder "5". Jetzt wird der Flexi-Bereich aufgehoben.
2. Wählen Sie die Leistungsstufe der einzelnen Zone, die Sie einstellen möchten.

## Richtlinien zum Kochen

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie den Power Boost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen verglühen Öl und Fett spontan und es besteht eine große Brandgefahr.

## Tipps zum Kochen

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen durchgebraten sind.

## Simmern, Reiskochen

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, weil sich die Aromen entfalten, ohne dass das Essen überkocht. Auch Soßen auf Eibasis und mit Mehl angegedickte Soßen sollten unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.
- Bei einigen Aufgaben, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann es erforderlich sein, eine höhere als die niedrigste Stufe einzustellen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

## Steak anbraten

Garen von saftigen, schmackhaften Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bepinseln. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es sein soll. Die Zeiten können zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto besser durchgebraten" ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird.

## Für das Rührbraten

1. Wählen Sie einen keramikfähigen Flachwok oder eine große Bratpfanne.
2. Legen Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Rührbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgehitzt sind.
7. Sofort servieren.

## Hitzeinstellungen

Hitzeinstellungen	Angemessenheit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• sanftes Erwärmen kleiner Mengen von Lebensmitteln</li><li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennenden Lebensmitteln</li><li>• sanftes Köcheln</li><li>• langsames Erwärmen</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wiedererwärmen</li><li>• schnelles Köcheln</li><li>• Reis kochen</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anbraten</li><li>• Nudeln kochen</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannenrühren</li><li>• Anbraten</li><li>• Suppe zum Kochen bringen</li><li>• kochendes Wasser</li></ul>



## Pflege und Reinigung

Was?	Wie tun?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus.</li> <li>2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.</li> <li>3. Spülen Sie das Glas ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken.</li> <li>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine "heiße Oberfläche" mehr angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig.</li> <li>• Starke Scheuermittel, einige Nylonscheiben und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.</li> </ul>
<p>Überkochende, geschmolzene und heiße zuckerhaltige Spritzer auf das Glas</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber, der für Glaskeramikkochfelder geeignet ist, aber achten Sie auf heiße Kochfeldoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus.</li> <li>2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Produkt an einer kühlen Stelle des Kochfeldes ab.</li> <li>3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Wasser mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf.</li> <li>4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder verschütteten wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen.</li> </ul> <p>Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung ist die Klinge eines Abstreifers messerscharf rasiermesserscharf ist. Verwenden Sie sie mit äußerster mit äußerster Vorsicht und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p>
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf den Bedienelemente</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus.</li> <li>2. Saugen Sie das Verschüttete auf.</li> <li>3. Wischen Sie den Bereich des Touch Controls mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.</li> <li>4. Wischen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch ab.</li> <li>5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<p>Das Kochfeld piept möglicherweise und schaltet und schaltet sich selbst aus, und die Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit auf ihnen. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>

## Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Das Kochfeld kann nicht Eingeschaltet werden.	Kein Strom	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt 'Benutzung des Kochfeldes' für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm Wasserfilm auf den Bedienelementen oder können mit der Fingerspitze Finger, wenn Sie die Bedienelemente.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Reinigungsmittel Reinigungsmittel verwendet werden.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld gibt ein leises Brummen von sich, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Gebläse Induktionskochfeld hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung Überhitzung zu verhindern. Er kann weiterlaufen weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfeldes nicht aus, während der Ventilator läuft.

Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig in der Mitte der Kochzone steht.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs".  Stellen Sie die Pfanne in die Mitte und vergewissern Sie sich, dass ihr Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Kochtimers).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Fehler Buchstaben und Zahlen, schalten Sie das Induktionskochfeld aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

### Störungsanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
E3/E7	Ausfall des Temperatursensors	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E5	Überhitzungsschutz von Keramikglas	Bitte schließen Sie das Netzkabel wieder an und schalten Sie das Kochfeld nach 30 Minuten wieder ein.
E4/E6	Ausfall des Temperatursensors des IGBT.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
Er	PCBA-Ausfall	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
Et	Überlaufschutz	Trocknen Sie das Oberflächenwasser und starten Sie neu.

Die obigen Angaben dienen der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

## Technische Spezifikation

Induktionskochfeld	CABBIH3/CBBIH3/CBBIH3B/CBBIH3BF
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V ~ 50-60Hz
Produktabmessungen LxBxH(mm)	590X520X62mm
Einbaumaße AxB (mm)	560X490mm

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir uns ständig bemühen, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

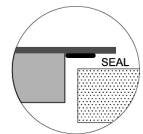
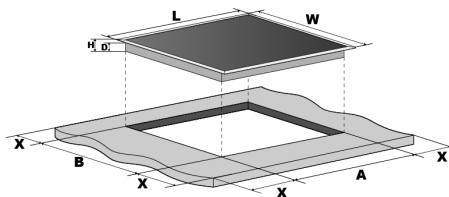
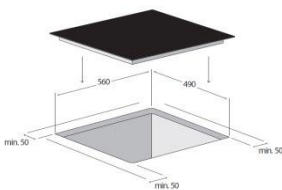
## Installation

### Auswahl der Installationsgeräte

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.

Achten Sie darauf, dass die Stärke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

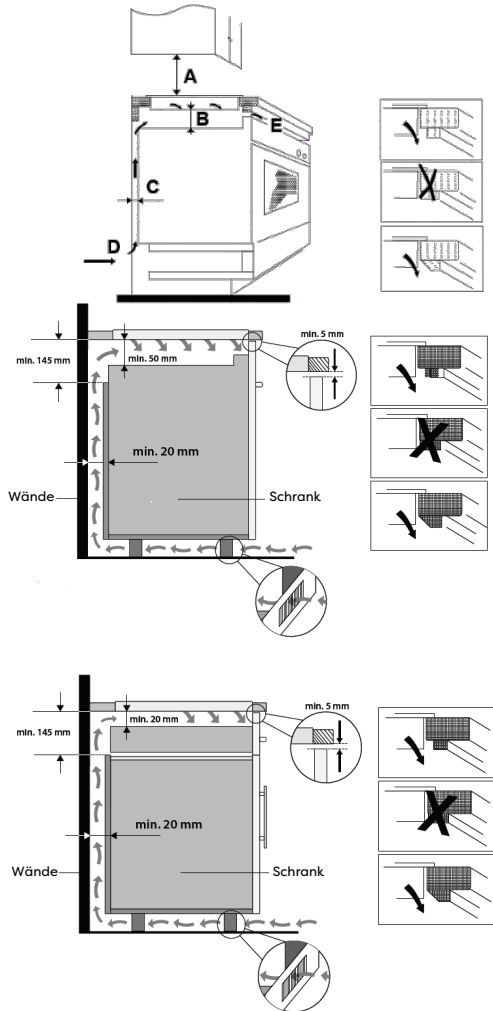


Model	L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
ALL	590	520	62	58	560	490	50 mini

Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Kochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



DE

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-750	50 mini	20 mini	Lufteinlass	Luftauslass 5mm mini

## **Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes, dass**

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ist und keine Bauteile den Platzbedarf beeinträchtigen
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, in die feste Verdrahtung integriert ist und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt aufweisen
- der Trennschalter muss für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich sein
- Sie konsultieren im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Vorschriften für die Installation
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

## **Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, achten Sie darauf, dass**

- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Luftzufuhr von der Außenseite des Schrank zum Sockel des Kochfeldes gewährleistet ist
- wenn das Kochfeld über einem Schubladen- oder Schrankraum eingebaut wird, eine Wärmeschutzbarriere unter dem Sockel des Kochfeldes angebracht wird
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

## **Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern**

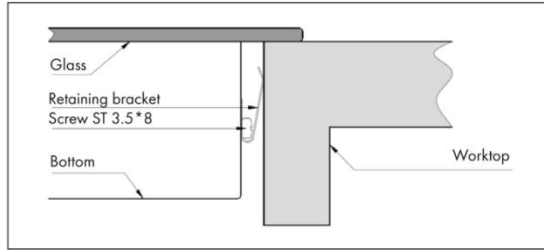
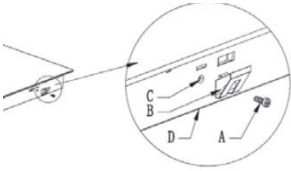
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

## **Aufstellen der Befestigungsklammern**

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes anschrauben (siehe Abbildung).

Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Arbeitsfläche an.



### Vorsichtsmassnahmen

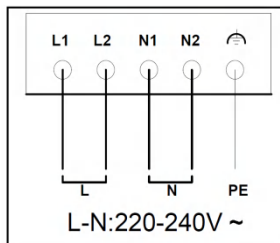
1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern montiert werden.
3. Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
7. Diese Keramik darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Netzbetreiber, um Informationen zur Systemimpedanz.

DE

### Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

Geeignet für Netzkabel 5G1.5



- L1 Brown
- L2 Black
- PE Green-Yellow
- N2 Grey
- N1 Blue

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.



**ENTSORGUNG:** Dieses Produkt nicht entsorgen Sie dieses Produkt als unsortierten Siedlungsabfall Abfall. Sammlung von solcher Abfälle getrennt zur speziellen Behandlung ist notwendig.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, die durch eine falsche Entsorgung entstehen könnten. Entsorgung.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es sollte bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.





**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)

FR



## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

Veillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil pour la première fois. Ce manuel contient des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité. Conservez ces instructions pour référence et transmettez-les à un futur utilisateur.

### **Installation**

#### **Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

#### **Risque de coupure**

- Attention, les bords des panneaux sont tranchants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

#### **Consignes de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.

- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque de choc électrique**

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

### **Risque lié aux surfaces chaudes**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir brûlants.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.

### **Risque de coupure**

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

### **Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque des fuites de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
  - Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
  - Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être encadrés par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
  - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
  - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
  - Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
  - Ne restez pas sur votre table de cuisson.
  - N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre, car cela pourrait rayer le verre.
  - N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer la vitrocéramique.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
  - Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
  - AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

-Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

-AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

-AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.

- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protège les pièces sous tension.

-Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

-L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson.

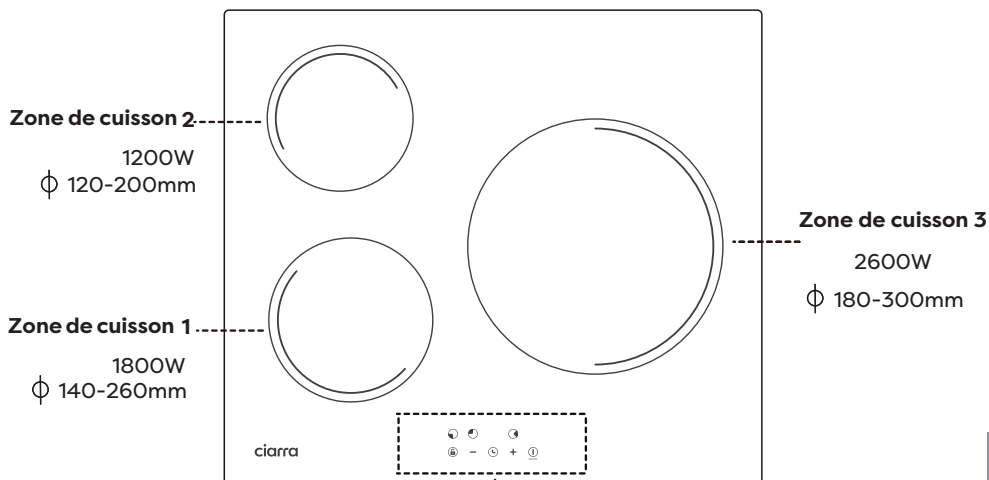
Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instruction et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et le faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section relative à l'installation.

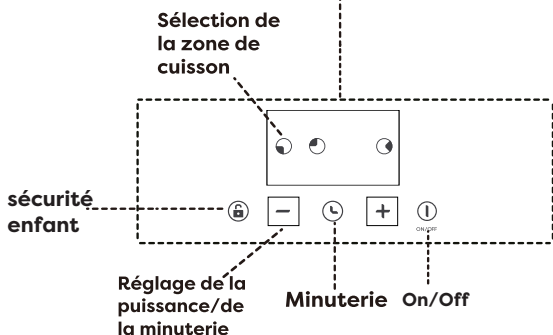
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel d'instruction et d'installation pour toute référence ultérieure.

# Manuel d'utilisation de l'appareil électroménager

Model: CABBIH3



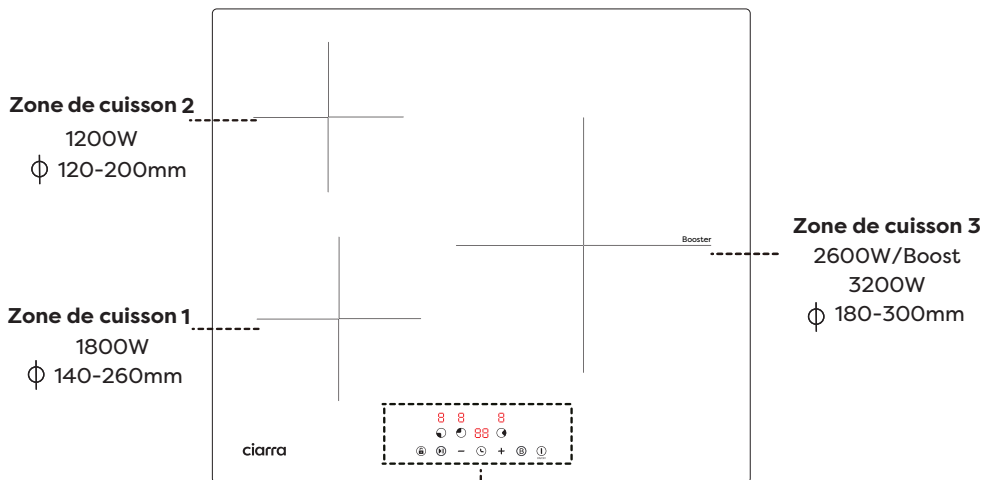
## Panneau de commande



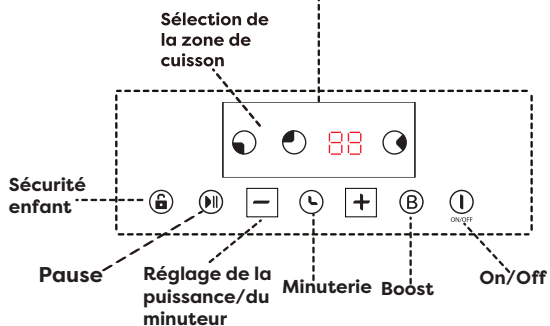
FR

# Manuel d'utilisation de l'appareil électroménager

Model: CBBIH3



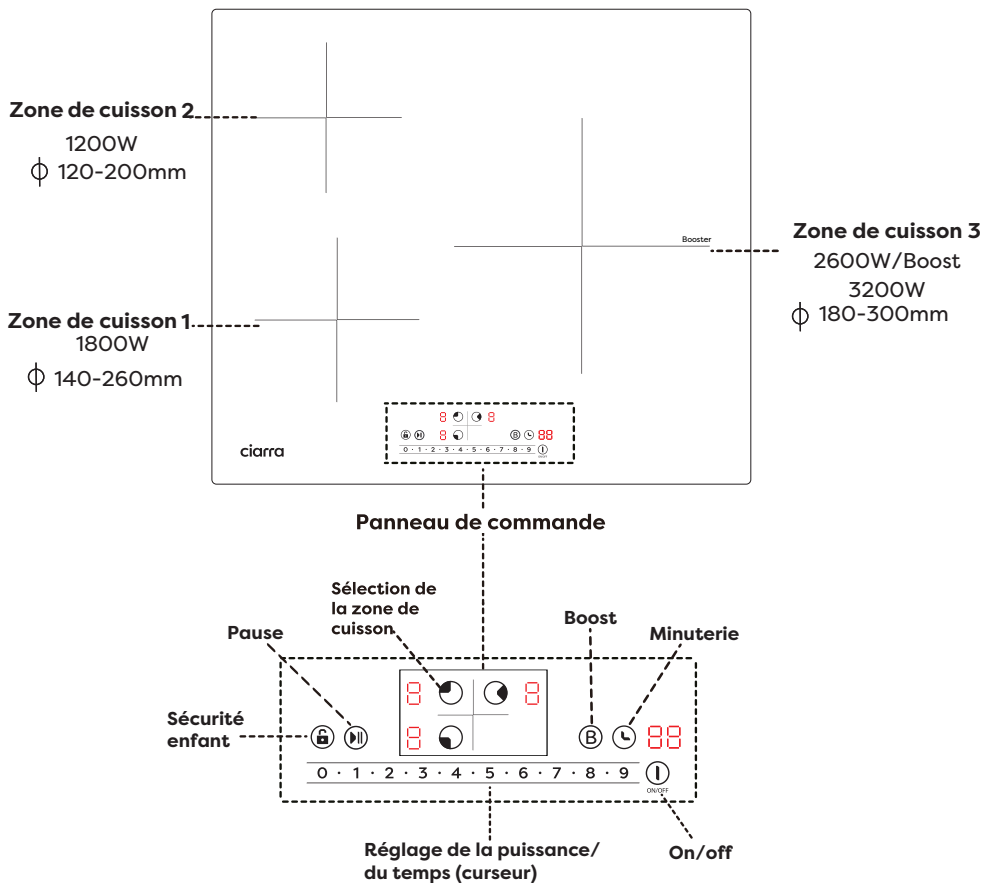
## Panneau de commande





# Manuel d'utilisation de l'appareil électroménager

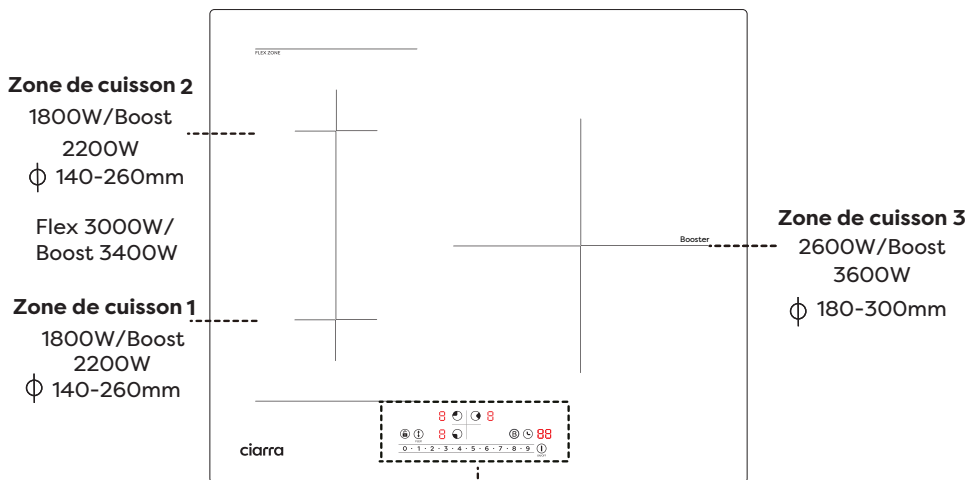
Model: CBBIH3B



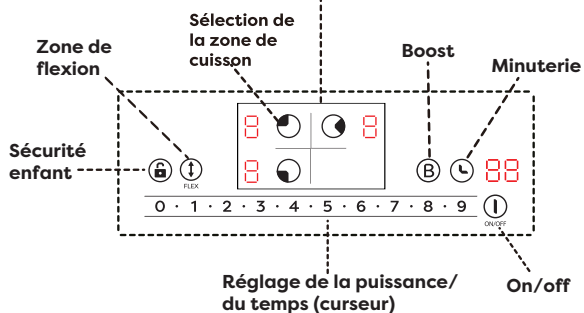
FR

# Manuel d'utilisation de l'appareil électroménager

Model: CBBIH3BF



## Panneau de commande

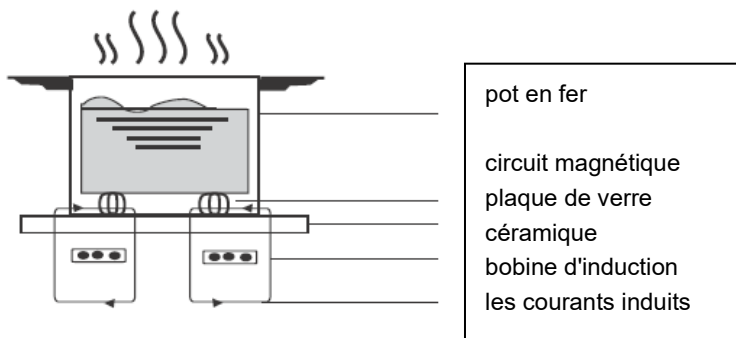


## Informations sur le produit

La table de cuisson à induction représente un appareil de cuisson moderne par rapport à la table de cuisson traditionnelle, grâce à ses avantages tels que la facilité de nettoyage, le rendement élevé, le respect de l'environnement et les caractéristiques de sécurité.

## Un mot sur la cuisson à induction (uniquement pour les plaques de cuisson à induction)

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



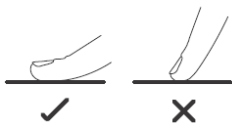
## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson.
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.


## Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.

- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



## Choisir les bons ustensiles de cuisine (pour la plaque à induction)

-  Seuls les ustensiles de cuisine ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
  2. Suivez les étapes décrites dans la section "Démarrer la cuisson".
  3. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

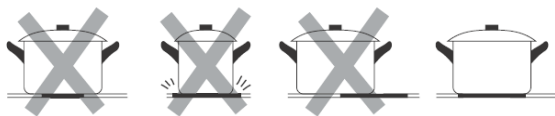


Taille de la table de cuisson (mm)	La plaque de cuisson minimale (diamètre /mm)
160	120
180	140
280	180

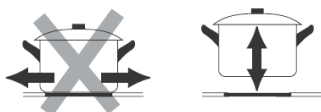
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.




Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



## Utilisation de la table de cuisson

### Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

1. Appuyer sur la touche de l'interrupteur principal  . Tous les indicateurs affichent "-".

2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. En touchant la touche de sélection du brûleur, un indicateur situé à côté de la touche cignote.








4. Sélectionnez le niveau de puissance en touchant la commande  ou .

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

## Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Sélectionner la touche du brûleur    que l'on souhaite éteindre.
2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche  jusqu'à ce que le niveau de puissance soit réduit à "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0".
3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur l'interrupteur principal. 
4. Attention aux surfaces chaudes

**H** Le symbole "H" indique la zone de cuisson qui est trop chaude. Il disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à atteindre une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, en utilisant la zone de cuisson encore chaude.


## Fonction de verrouillage pour enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

### Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage . L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que le Thehob est allumé.
2. Touchez la commande de verrouillage des touches  et maintenez-la enfoncée pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre nouvelle table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

## Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y a toujours des résidus dans la table de cuisson.

chaleur. La lettre " H " semble vous avertir de ne pas vous en approcher.

## Arrêt automatique

La fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation de la minuterie comme compte-minutes

### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur avant ou après la fin du réglage de la zone de cuisson.

2. Effleurer la commande de la minuterie, le chiffre "30" s'affiche sur l'écran, et le "0" clignote.



3. Réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+", de la minuterie (par exemple 5)



4. Effleurer à nouveau la commande de la minuterie, puis "3" clignote.



5. réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+" (par ex. 9), l'heure que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.



6. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

7. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le temps de réglage est terminé.



### Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

**Si la minuterie est réglée sur une zone :**

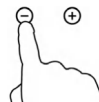
1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Effleurer la commande de la minuterie, le chiffre "30" s'affiche sur l'écran. et le "0" clignote.



3. Réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+". de la minuterie (par exemple 5)



4. Effleurer à nouveau la commande de la minuterie, le "3" clignote.





5. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" (par ex. 9), le temps que vous avez réglé est maintenant de 95 minutes.



6. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

L'écran affiche le temps restant.



REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissances'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'écran correspondant s'allume.

La zone de cuisson s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

### Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

1. Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.



-Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.



## Annulation de la minuterie

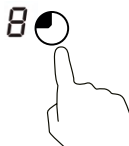
1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler la minuterie.
2. En appuyant sur la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.
3. Effleurer la commande "-" pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.



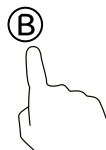
## Utilisation de la fonction Boost

### Activer la fonction boost

1. Sélectionner la zone avec la fonction boost.

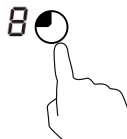


2. En appuyant sur la touche "B", l'indication du niveau de puissance est "P".

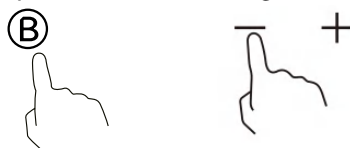


### Annuler la fonction Boost

1. Sélectionner la zone avec la fonction boost.



2. Touchez la touche "P" ou appuyez sur le niveau de puissance pour annuler la fonction Boost, et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.



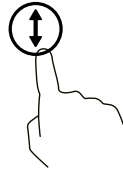
- La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passe automatiquement au niveau 9.

## Utilisation de la zone de flexion (pas pour tous les modèles)

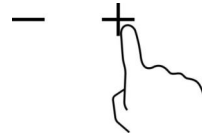
- Cette fonction peut fonctionner dans la zone de cuisson latérale gauche ou droite.

### Activer la zone flexible

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone Flex, l'écran affiche "=" et le niveau de puissance 5.



2. Touchez la sélection du niveau de puissance pour sélectionner le niveau souhaité.



### Annuler la zone Flex

1. Effleurer l'une des zones de cuisson sélectionnées. L'indication "=" devient "-" ou "5". La zone flexi est maintenant annulée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance de la zone unique que vous souhaitez régler.

## Cooking Guidelines



Faites attention lorsque vous faites des fritures car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez Power Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

## Cooking Tips

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance de l'appareil.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

## Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles remontent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

## Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faire chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonner d'huile les deux côtés du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme, plus il est "bien cuit".
5. Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

## Pour les sautés

1. Choisissez un wok plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à l'étouffée doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuire d'abord la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuer délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

## Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments</li> <li>- faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li> <li>- mijotage doux</li> <li>- réchauffement lent</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réchauffage</li> <li>- mijotage rapide</li> <li>- cuisson du riz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- crêpes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sauté</li> <li>- cuisson des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sauté</li> <li>- brûlant</li> <li>- porter la soupe à ébullition</li> <li>- eau bouillante</li> </ul>

## Entretien et nettoyage

Qu'est-ce que c'est ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour plaques de cuisson pendant que la vitre est encore tiède (mais pas chaude !).</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent.</li> <li>- Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurveur convient.</li> <li>- Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.</li> </ul>

Qu'est-ce que c'est ?	Comment ?	Important !
<p>Bouillants, fondants et le sucre chaud se déverse sur le verre</p>	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus.</li> </ol>	<p>- Enlever les taches laissées par la fonte et les débordements dès que possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à supprimer ou même de façon permanente endommager la surface du verre.</p> <p>- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est très nette. A utiliser avec des et toujours les stocker de manière sûre et hors de portée des enfants.</p>
<p>Les retombées sur la commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorber le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<p>- La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre s'éteint, et les commandes tactiles peut ne pas fonctionner tant qu'il y a liquide sur celles-ci. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.</p>

## Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La table de cuisson ne peut pas être allumé.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une légère pellicule de de l'eau sur les commandes ou vous peut utiliser la pointe de votre le doigt lors du contact avec le des contrôles.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives.  Nettoyeur abrasif inadapté ou les produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Choisir les bons ustensiles de cuisine".  Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la la fabrication de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrer différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et les n'indique pas de défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.



	<b>Causes possibles</b>	<b>Ce qu'il faut faire</b>
<b>Problème</b> Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est allumée pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez tourné le plaque à induction éteinte.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas convient à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine".  Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter l'erreur lettres et chiffres, interrupteur l'alimentation de la plaque à induction au mur, et contacter un technicien qualifié.

## Affichage et inspection des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E3/E7	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Protection contre la surchauffe du verre céramique	Veillez rebrancher le câble d'alimentation et allumer la table de cuisson après 30 minutes.
E4/E6	Capteur de température de l'IGBT défaillant.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation est normale. Mise sous tension après la mise sous tension est normale.
Er	Défaillance du PCBA	Veillez contacter le fournisseur.
Et	Protection contre les débordements	Assécher l'eau de surface et redémarrer

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la table de cuisson à induction.

### Spécifications techniques

Table de cuisson à induction	CABBIH3/CBBIH3/CBBIH3B/CBBIH3BF
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Taille du produit L×L×H(mm)	590X520X62mm
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490mm

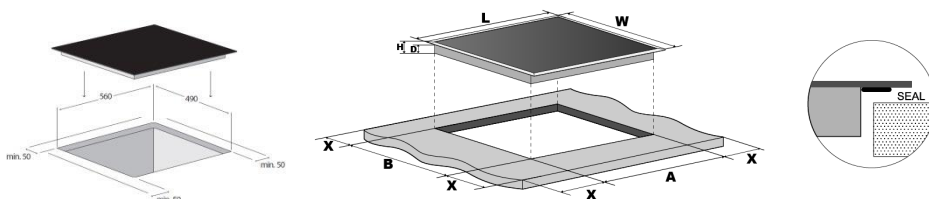
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

## Installation

### Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme le montre le schéma ci-dessous :

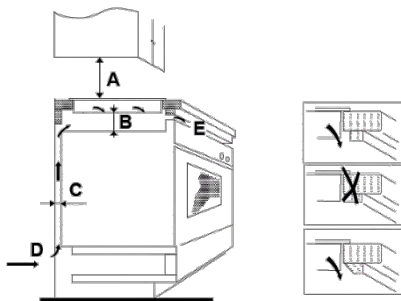


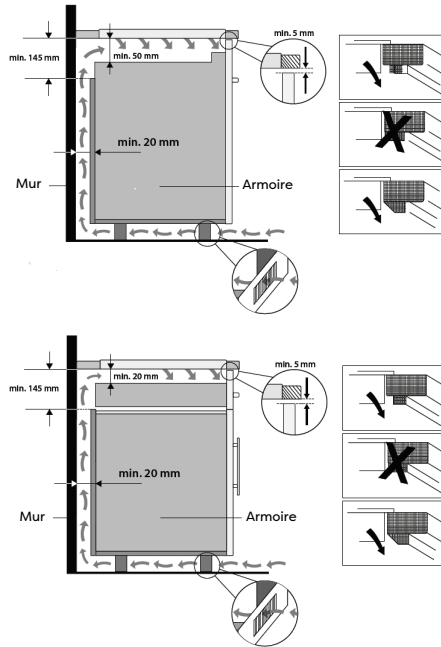
Modèle	L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
TOUS	590	520	62	58	560	490	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Note : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-750	50 mini	20 mini	Admission d'air	Prise d'air 5mm mini

**Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que**

- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis
- la surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
- en cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

### **Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que**

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- la circulation de l'air est suffisante entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client

### **Avant de placer les supports de fixation**

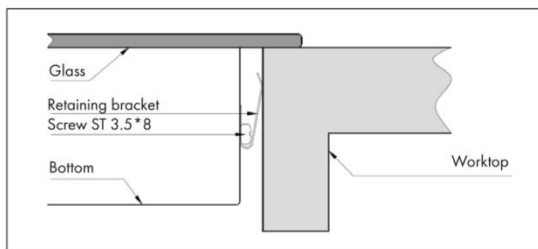
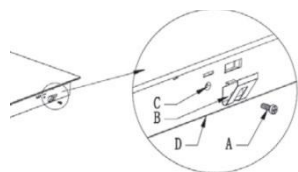
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

#### **localisation des supports de fixation**

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



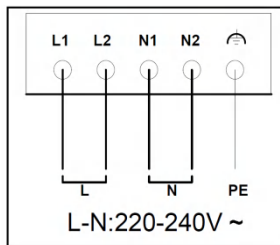
## Précautions

1. La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée à proximité d'équipements de refroidissement, de lave-vaisselle et de séchoirs rotatifs.
3. La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
7. Cette céramique ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas de 0,427 ohm. En cas de besoin, veuillez consulter votre autorité de distribution pour obtenir des informations sur l'utilisation de l'appareil. l'information sur l'impédance du système.

## Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est indiquée ci-dessous.

Convient au cordon d'alimentation 5G1.5



- L1  Brown
- L2  Black
- PE  Green-Yellow
- N2  Grey
- N1  Blue

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.



**ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit en tant que municipalité non triée déchets. La collecte des ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaires.**

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait être causé si l'appareil était mis au rebut de la manière prévue par la directive. mauvaise manière.

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil doit être éliminé par des spécialistes. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



**Make life easier**

**Caro cliente:**

Congratulazioni per l'acquisto di questo dispositivo.  
Per un funzionamento corretto e sicuro  
dell'apparecchio, leggere attentamente questo  
manuale di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso.

In caso di domande:

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

Scansiona questo codice QR per avere il manuale multilingue:



Scansiona questo codice QR per ottenere il video di installazione:







**Estimado cliente:**

Gracias por su compra en CIARRA. Por favor, antes de comenzar a instalar y poner en función el producto, lea el manual bien.

Si tiene algún problema, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

**Correo electrónico:** [info@ciarraappliances.com](mailto:info@ciarraappliances.com)

Escanee este código QR para obtener el manual en múltiples idiomas:



Escanee este código QR para obtener el video de instalación:



# **ciarra**

## Make life easier

### **Geachte klant:**

Hartelijk dank voor uw aankoop, lees deze handleiding aandachtig door voor installatie en gebruik.

Als u vragen heeft, neem dan contact met ons op via:

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

Scan deze QR-code om meertalige handleiding te krijgen:



Scan deze QR-code om een installatievideo te krijgen:





