



Model Number:
CBBIH4B
CBBIH4BF
CBBIH4BFF

 **ciarrá**

www.ciarrappliances.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

ENGLISH	INSTALLATION AND USER'S MANUAL	Page 3-31
DEUTSCH	BENUTZERHANDBUCH&INSTALLATION SANLEITUNG	Seite 32-62
FRANÇAIS	MANUEL DE L'UTILISATEUR ET D'INSTALLATION	Page 63-91
ITALIANO	INSTALLAZIONE E MANUALE DELL'UTENTE	Pagina 92
ESPAÑOL	MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	Página 93
NEDERLANDS	INSTALLATIE- EN GEBRUIKERSHANDLEIDING	Pagina 94
SVENSKA	INSTALLATION- OCH BRUKSANVISNING	Sida 95
POLSKI	INSTRUKCJA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA	Strona 96

CONTENTS

Signs and Symbols-----	3
Safety Instructions-----	4-6
Installation-----	7-11
Important notes and installation requirements-----	7
Cutting the worktop-----	8
Ventilation and safety distances -----	9
Inserting the hob -----	10
Connecting the hob to the mains -----	11
Product overview -----	12-14
Before use-----	15-16
Using the hob -----	17-26
Starting to cook-----	17
Stop to cook-----	18
Power adjustment mode-----	19-20
The booster function-----	21-22
The flex zone function -----	23
Using the timer function-----	24-25
Safety -----	25-26
Cooking guidelines -----	27
Cleaning the hob-----	28
Troubleshooting-----	29-30
Error codes-----	31

Signs and Symbols



This symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as normal household waste, but must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

(European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

The environment and general health are endangered by incorrect disposal.

By ensuring that the appliance is disposed of properly, you help to avoid possible hazards.

For more information about the treatment, recovering, and recycling of this product, contact your local city representative, your waste disposal company, or the seller.

Please also dispose of all packaging material with due consideration for the environment.

The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste.



This icon indicates a hazardous situation.

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger.

Observe these safety instructions and behave accordingly and cautiously. Pass these warnings on to other users.



This icon indicates a warning.

You will find it in the description of the work steps which must be particularly observed so that damage to the appliance can be prevented. Also pass on these safety instructions to all appliance users.



This icon indicates information.

This symbol indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior.

The observance of the notes marked with this icon may prevent many problems.



Safety Instructions

Your safety is important to us.

Please read and follow the following instructions carefully before you start using your hob.

Make this information available to the appliance's installer as well. This could reduce your installation costs.

Appropriate use

- This appliance is designed for indoor use and is intended for heating food. Use it exclusively for the intended purpose!
- The manufacturer is not responsible for damage or problems caused by improper handling or failure to observe the instructions.
- The appliance is not suitable for persons with physical, sensory or mental disability or lack of experience and knowledge (including children) unless they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Children under 8 years of age should always be kept away or constantly supervised.
- Do not let children play with the appliance, sit, stand or climb on it. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
- Do not store objects of interest to children in cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can be seriously injured.
- The appliance is not designed to be operated by a separate remote control or by an external timer.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Do not use the cooktop as a storage, shelf or work surface.
- To avoid damage, do not sit or stand on the appliance, do not place any heavy objects on the hob or drop anything on it.
- Only use induction compatible cookwares.
- Heat and moisture are generated in the vicinity of the hob when it is in use. Please make sure that your kitchen is well ventilated.
- To do this, use the options provided or, if necessary, install an extraction system (e.g. a cooker hood).

Danger from magnetism

- This appliance complies with the standards for electromagnetic safety, nevertheless, persons with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult their doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field. Non-observance of this advice can lead to death!
- Keep magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they may be affected by the electromagnetic field of the appliance.

Installation

- The appliance must be disconnected from the power supply during installation.
- This appliance may only be installed and grounded by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.
- Changes to the power supply system may only be carried out by a qualified electrician.
Non-observance of this hint can lead to electric shock or death!
- The edges of the hob are sharp. Protect yourself from injury, e.g. by wearing work gloves, when you touch them.
- It is essential that the appliance is connected to an intact earthing system in accordance with national and local regulations.
- A circuit breaker must be installed in the circuit to which the appliance is connected to ensure complete isolation from the power supply.
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures or near a gas or kerosene stove.
- Failure to install the appliance correctly may void any warranty or liability claims.

Use

- If the hob is broken or damaged, disconnect the appliance completely from the power supply and contact our customer service.
- If you continue to use the appliance in this condition, there is a risk of life-threatening electric shock!
- Do not touch hot surfaces when the unit is on, do not touch outside the cooking zone as the surface may contain residual heat.
- Be careful not to touch the heated cooking surface with your body, clothes or objects except suitable cookware and keep children away from the appliance.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use. Make sure that they do not protrude over other cooking zones that are switched on.

- Do not place objects on the cooking surface that are not heat-resistant. They could catch fire, melt or be damaged if accidentally switched on.
- Pay attention to magnetizable metal objects worn on the body, as they can become hot near the hob during use. Gold and silver jewelry is not affected.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob, as these can become hot due to induction.
- Never leave the appliance unattended when in use. Overcooked food may burn and cause harmful smoke or catch fire.
- Be especially careful when heating oils and fats (or food containing oils/ fats), as they can easily ignite spontaneously at high temperatures.
- Should a fire occur, never try to extinguish it with water. Switch off the appliance and cover the flame (e.g. with a lid or fire blanket).
- Do not heat any closed containers or cans on the cooking surface. This will bring danger of explosion due to excess pressure during heating!
- To avoid hazards, switch off cooking zones and the hob on when not in use. To do this, use the ON/OFF button and do not rely on automatic deactivation if cookware is not detected.

Cleaning

- Switch off the appliance before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or scouring sponges or the like to clean the cooking surface. This can lead to damage.
- Only use a hob scraper with extreme caution and always keep it safe and out of the reach of children to avoid risk of injury.
- Do not use a steam cleaner to clean this product. This may cause electric shock, short circuits and malfunction.
- Always remove sugar-containing food residues immediately and if possible while still hot to avoid permanent staining or damage to the cooking surface.
- Follow the instructions for care and cleaning in the relevant chapter. We accept no liability for improper handling.

Repair and maintenance

- Do not undertake privately to the appliance refit or change internal structure which may cause any hidden safety danger.
- Repair and maintenance work may only be carried out by a qualified electrician.
- Before cleaning or maintenance, disconnect the hob from the power supply.
- If the power supply cable is damaged, it may only be replaced by a qualified electrician.

1. Installation



1.1 Important notes and Installation requirements

- The hob must be installed by a qualified electrician.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the main power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm clearance around all poles (or around all active [phases] conductors, if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible.
- Contact a specialist or the building supervisory authority, if you are uncertain during the installation.
- The worktop must be made of insulating and heat-resistant material to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation. Wood and similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a material for the worktop unless it is impregnated.
- The worktop must be flat and level and nothing must protrude into the work area.
- The wall above the work surface, adjacent and surrounding surfaces, and any adhesives used must be heat-resistant up to 100°C.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, etc. or is accessible from below, a thermal protection barrier must be fitted below the base of the hob (see chapter of inserting the hob).
- Use surfaces that are easy to clean (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.
- The hob must not be installed on cooling equipment, dishwashers or drum dryers.
- The hob must be installed in such a way that proper heat radiation can be ensured to ensure proper functioning.
- Under any circumstances, make sure that the hob is well ventilated and that the supply and air exhaust port is not blocked.
To do this, follow the instructions described in the following section.

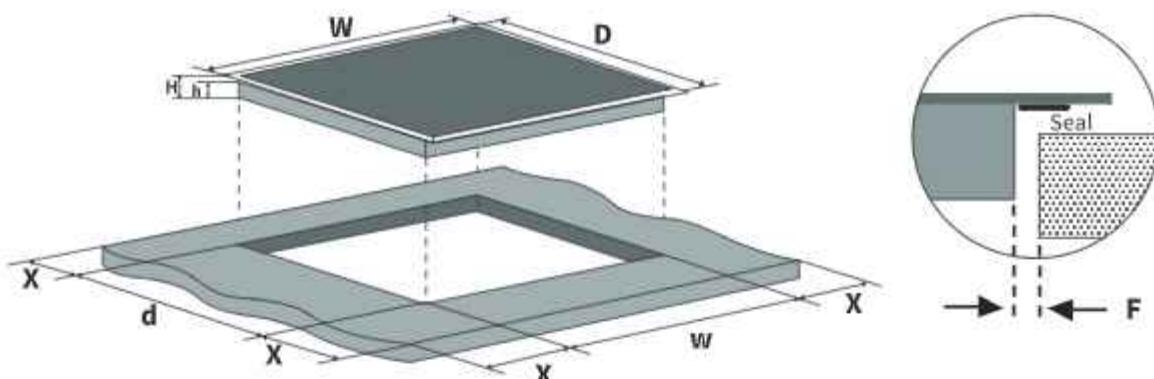
1.2 Cutting the worktop

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

Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.



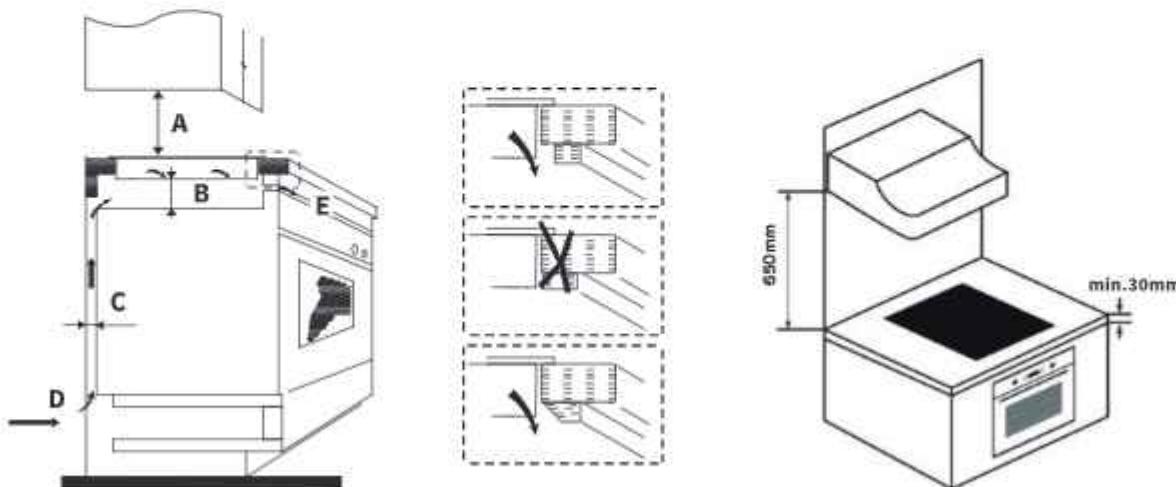
- Be sure the thickness of the work surface is at least **30 mm**. Choose a heat-resistant work surface material.
- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least **3 mm**.
- For the purposes of installation and use, a space of at least **5 cm** must be kept around the cut-out.



Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH4B	590	520	58	54	560	495	min. 50	min. 3
CBBIH4BF	590	520	58	54	560	495	min. 50	min. 3
CBBIH4BFF	590	520	58	54	560	495	min. 50	min. 3

1.3 Ventilation and safety distances

- Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the hob and that the supply and exhaust air is not blocked:



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
650	min.50	min.20	Air gap/intake	Exhaust air min. 5mm

EN

- Note: The safety distance between the heating plate and the cabinet or the cooker hood above the heating plate should be at least 650 mm.
- If the hob is installed above an oven, the oven must have its own fan. The safety distance between the bottom of the hob and the oven must be at least 50 mm.
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

1.4 Inserting the hob

Note: On the outside of the hob there are ventilation openings. When inserting the hob, make absolutely sure that they are not blocked by the worktop.

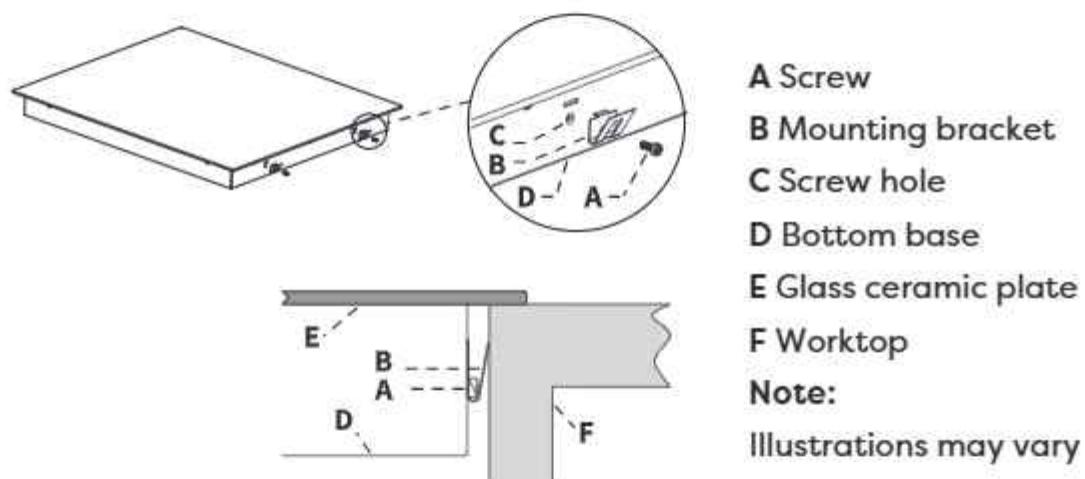


Fixing the hob using the mounting brackets

- Place the hob on a stable, smooth surface (For example, use the packaging as a base).
- Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.

Attention: If the size of the opening larger than 565*495mm, install the mounting bracket.

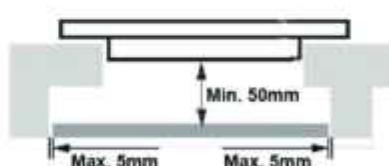
- Install 4 mounting brackets to the bottom base of the hob as shown in the figure:



Installation of heat protection below the hob

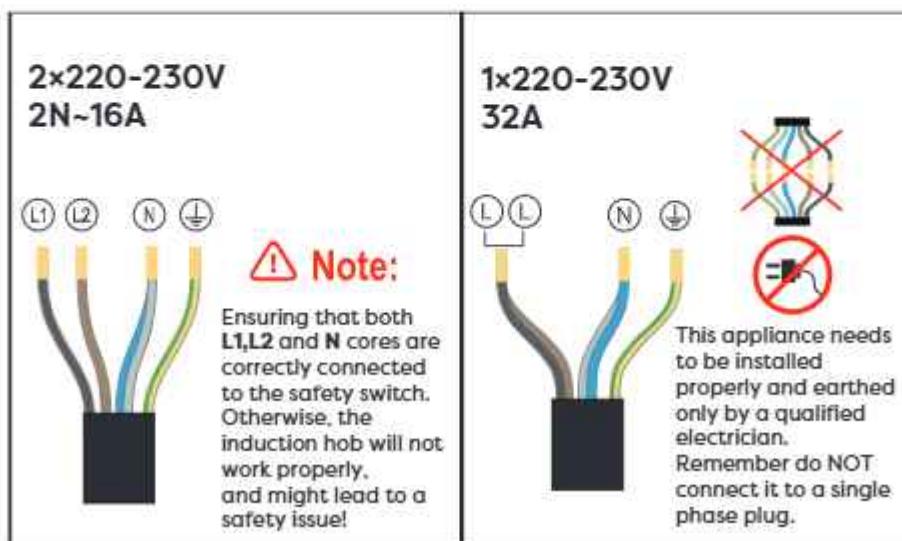
If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, or similar, or if the hob is accessible from below:

- Install a protective plate of heat-resistant material (e.g. made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).
- When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 100°C.



1.5 Connecting the hob to the mains

- Make sure that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:



- The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.
- To connect the hob to the main power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices as they can cause overheating and fire.
- The cable must not be kinked or pinched.
- The cable must keep away from high-temperature places to avoid circuit failure caused by melting of cable insulation layer which may occur fire or electric shock and other safety accidents.
- The cable must be checked regularly.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.
- The installer must use an H05GG-F type power cable.

EN

After Installation, the connection cable and the underside of the hob must no longer be accessible.

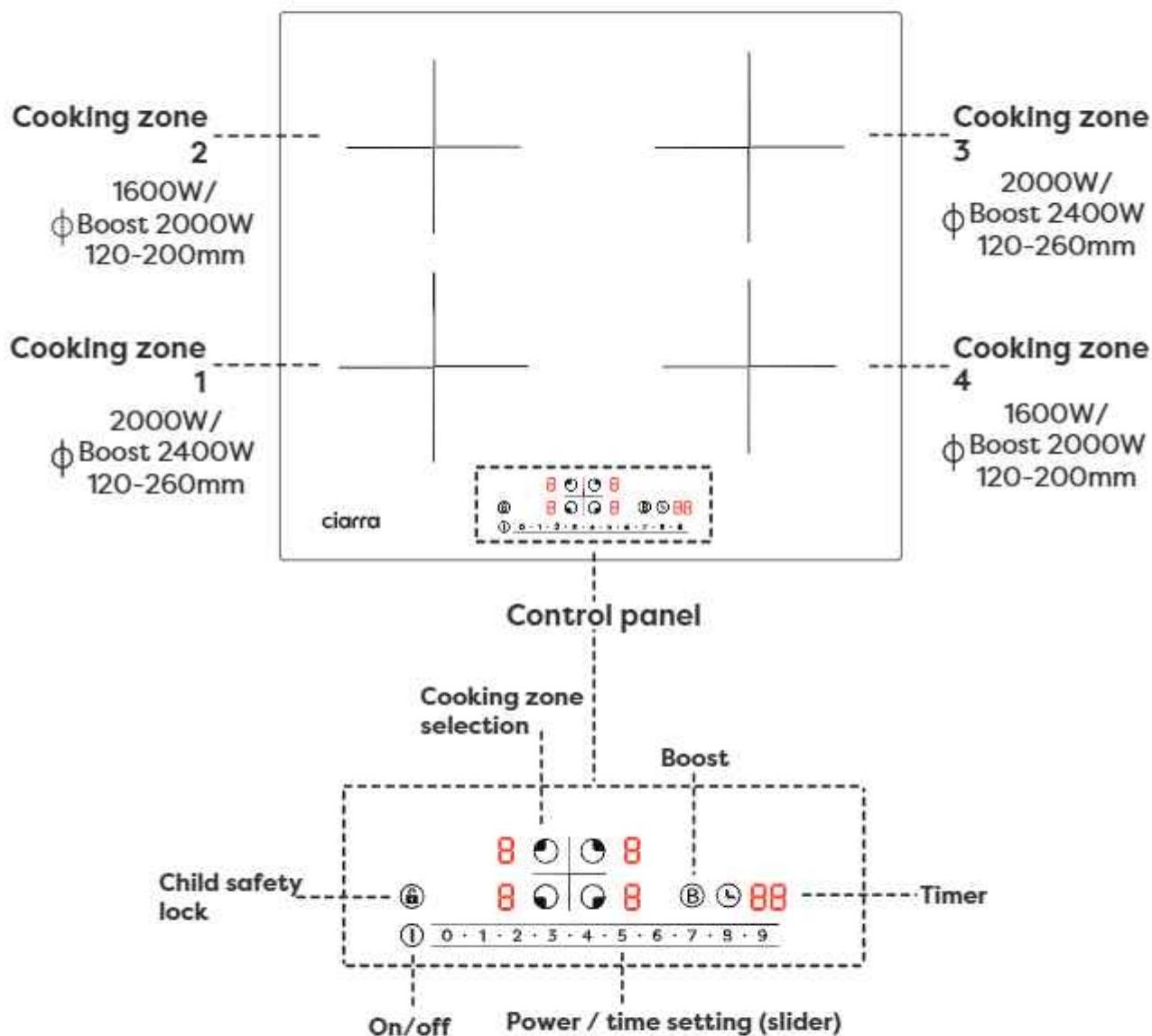


Product overview

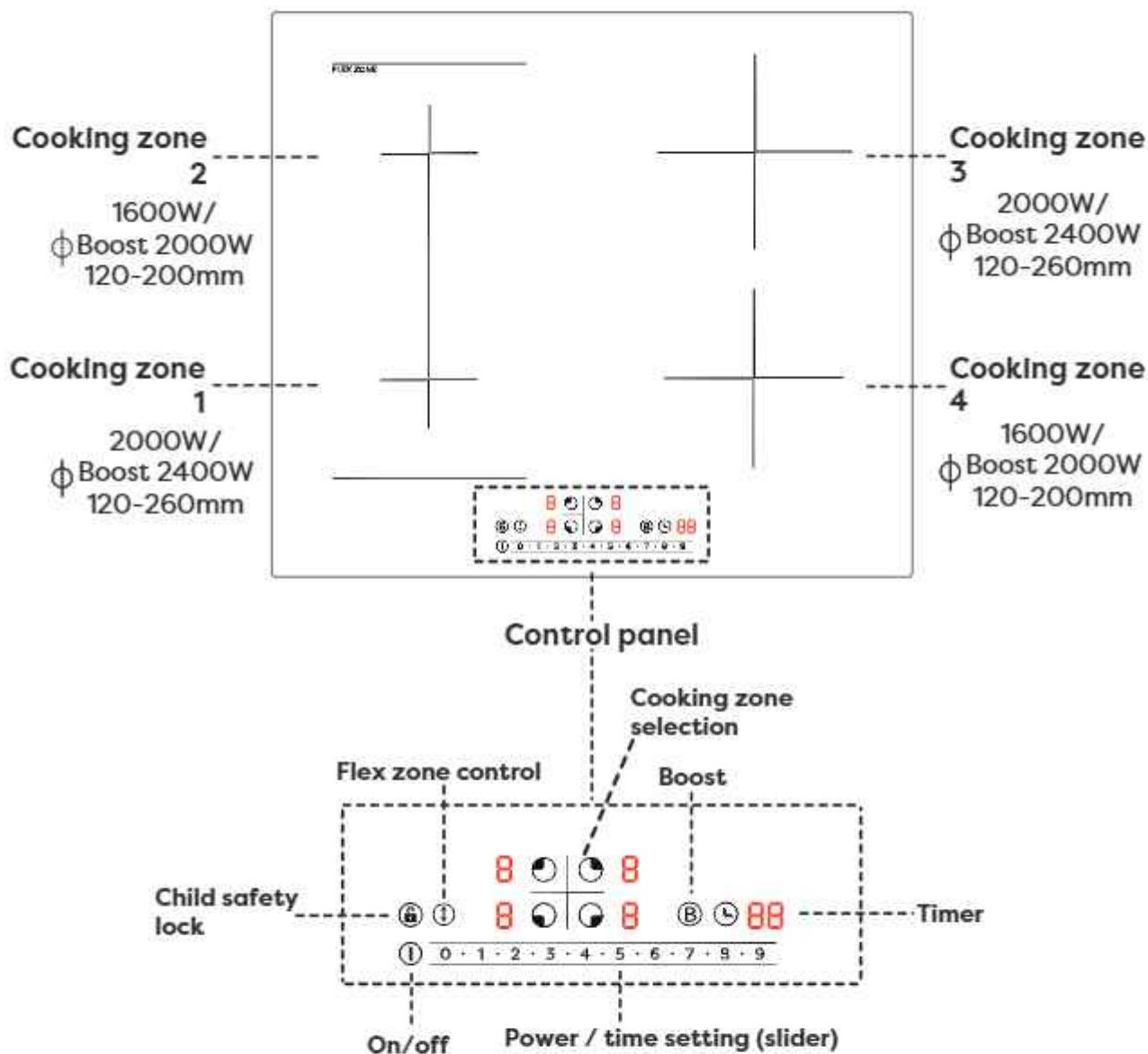
2. Product overview

2.1 Hob elements

CBBIH4B

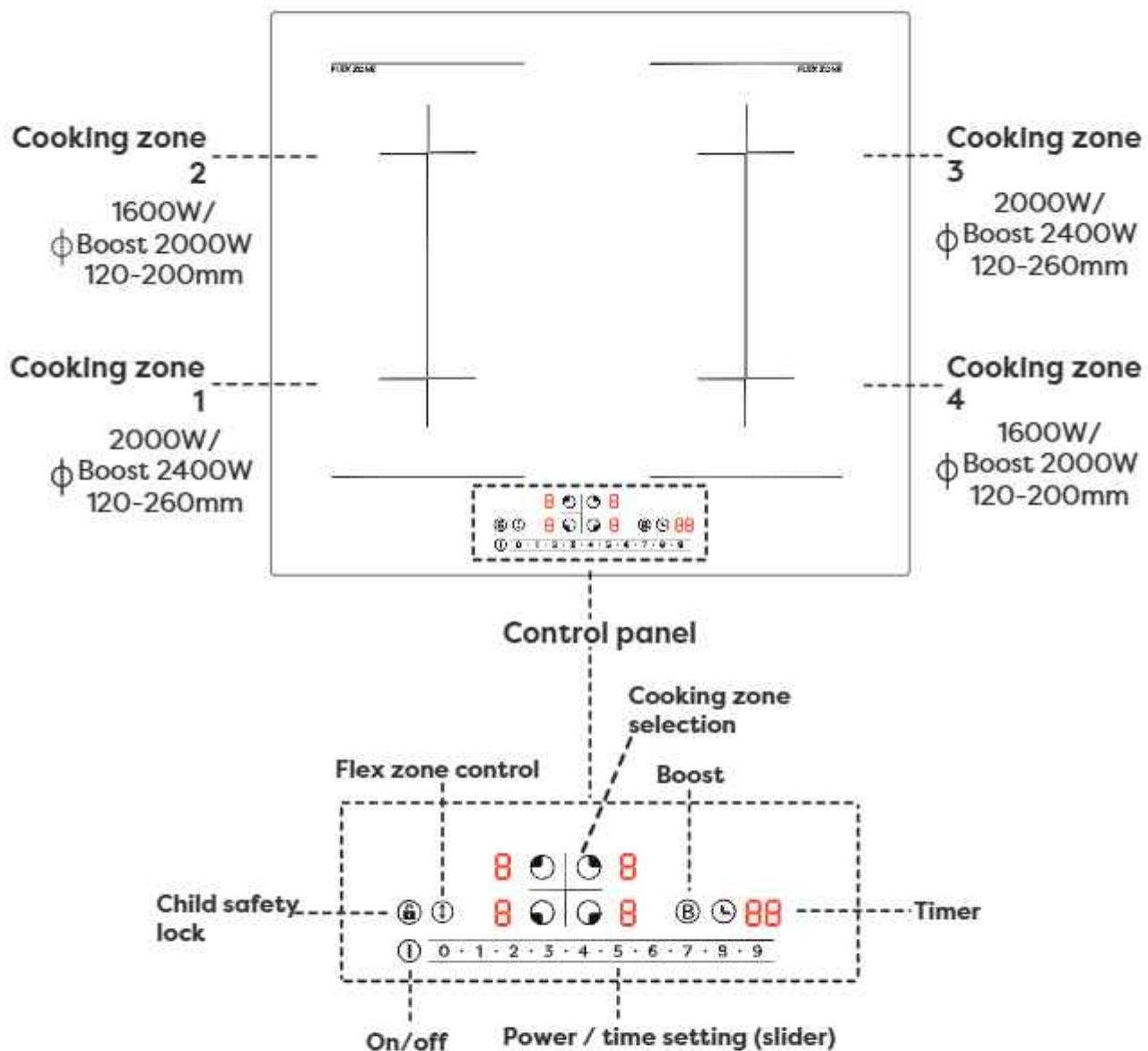


CBBIH4BF



EN

CBBIH4BFF



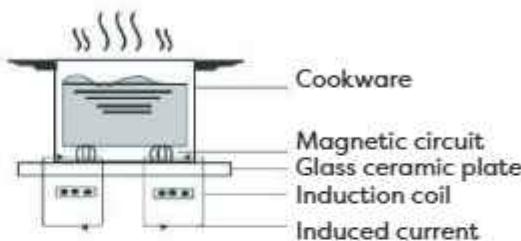
Before use

2.2 How the Induction hob works

Induction cooking is safe, advanced and energy efficient.

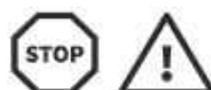
The heat is generated directly in the metal of the cookware by electromagnetic vibrations and not indirectly by heating the glass surface.

The cooktop only becomes hot because it is finally heated by the cookware.



3. Before use

Read this guide, taking special note of the **Safety Instructions** section.



Remove any protective film that may still be on your induction hob.

Note: When the hob is used for the first time, production residues may cause an odor and even some smoke to develop.



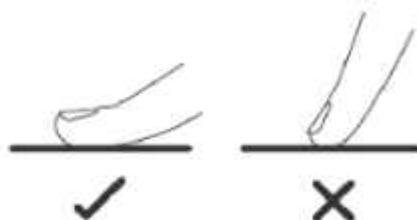
This is normal and harmless.

Keep the room well ventilated until these have disappeared (max. 30 min.).

EN

3.1 Notes on using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the finger pulp, not finger tip.
- You will hear a beep each time.
- 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.



3.2 Choosing the right cookware and its use

Only use cookware suitable for induction operation. Pay attention to the labelling when buying it.



As a reminder: magnetic cookware is also suitable for induction.

Note:

i The proportion of magnetic metal particles varies with different types of cookware. The higher the proportion, the more efficient the heating and the better the automatic detection of the hob for cookware (described in the following section).

Automatic detection of suitable cookware

The hob has an automatic recognition system for suitable cookware. If no cookware suitable for induction is detected on a cooking zone, this is indicated by the  icon on the corresponding cooking zone display.

This can have the following reasons:

- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware was not placed on the selected cooking zone.
- The cookware was not placed in the middle of the cooking zone.
- The cookware is too small.

If no suitable cookware is detected, the operation of the corresponding cooking zone will not start. After one minute, it is automatically switched off.



- Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- Use cookware with a minimum base diameter according to the following table.
- For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.
- Always lift pans off the hob. Do not slide, or they may scratch the glass.



Optimal cookware dimensions

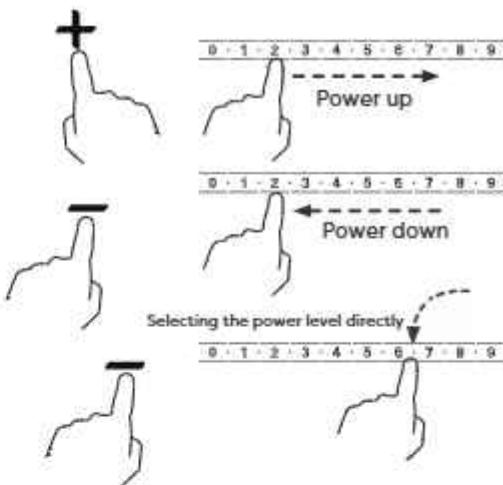
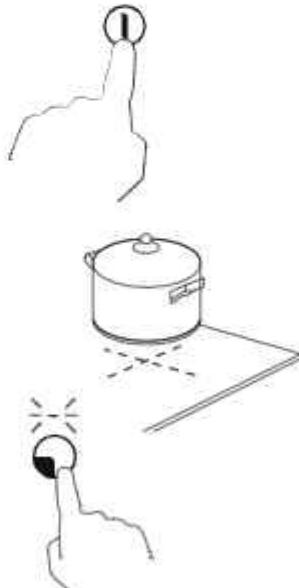
The bottom of your cookware should have a certain minimum diameter according to the cooking zone:

Cooking zone	Base diameter of the cookware (mm)	
	Minimum	
1	120	
2	120	
3	150	
Flex-Zone	150	

4. Using the hob

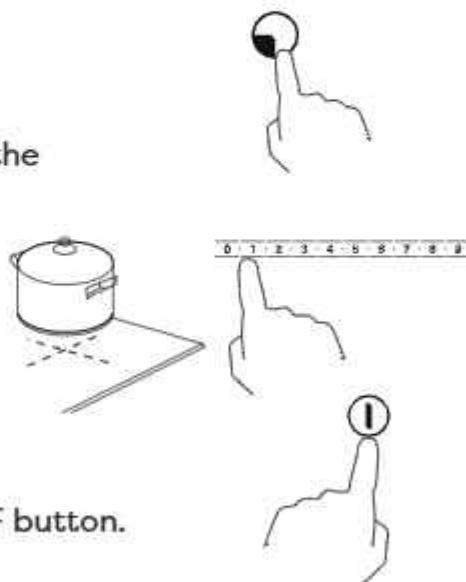
4.1 Starting to cook

- Press the ON/OFF button for 3 seconds to turn on.
After switching on, a signal tone sounds, and all displays light up for about one second and show **---**.
- The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
- Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!
- Touch the selection key for the desired cooking zone. The corresponding power indicator will start flashing.
Adjust the heating level from 1 to 9 by sliding your finger over the slider or by directly touching the desired intensity level on the slider bar.
- If you don't choose a power setting within 1 minute, the hob will automatically switch off.
- You can change the power at any time during cooking by first selecting the desired cooking zone and on the "+" "-" or slider bar.
- If you press the "-" until the display show 0, the corresponding cooking zone will switch off./ If you touch the left end of the bar for more than 2 seconds, the corresponding cooking zone will switch off.



4.2 Stop cooking

- To turn off a **cooking zone**, press "-" until the display show 0.
- To turn off a **cooking zone**, press the corresponding selection key and touch the left end of the slider bar for at least 2 seconds.



- To switch off the hob, press the ON/OFF button.

EN

Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, it is indicated by an "H" on the corresponding cooking zone display, which will disappear again when the surface will have cooled down to a safe temperature.



H

This can also be used as an energy saving function:

If you want to heat further cooking utensils, use a hot zone.



5. Power adjustment mode

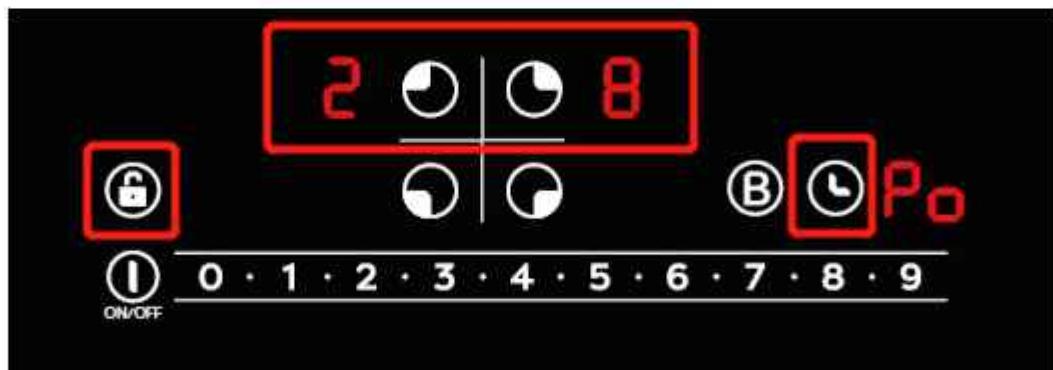
⚠ Note: The power adjustment mode will change the total power of the induction hob, under the premise of the rated voltage remains unchanged, the current will also change after changing the power, but once exceed the carrying load of line current then may cause tripping, line burning, fire and other risks, please use with caution.

Due to the change of the total power of the induction hob, the power matching between various cooking areas will also change accordingly, and may occur a slight noise due to the frequency difference when different cooking areas working together.

5.1 How to adjust the power:

When the induction hob is powered on and in shutdown state, first press and hold the "Timer" key, then tap the "Child safety lock" key 3 times to enter the power adjustment mode, then the Cooking zone selection shows the power level and "Po" flashes to the right of Timer key. By pressing the "0" and "9" keys you can adjust the adjustable power band, finally press the "ON/OFF" key to save and exit.

EN



5.2 Power adjustment Instructions:

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

When the "Cooking zone selection" displays "2" and "8" respectively, it means that the total power of the induction hob can only reach the set value 2800W. When using this power mode, the maximum current that can be carried is 13A. When there are multiple burners (max 3), If the increase in power exceeds the maximum limit, the buzzer will indicate a "beep" sound, and the operation of the increase in power is invalid.

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

When the "Cooking zone selection" displays "3" and "5" respectively, it means that the total power of the induction hob can only reach the set value 3500W. When using this power mode, the maximum current that can be carried is 16A. When there are multiple burners, If the increase in power exceeds the maximum limit, the buzzer will indicate a "beep" sound, and the operation of the increase in power is invalid.

3) 6000W (220~230V/26A)

When the "Cooking zone selection" displays "6" and "0" respectively, it means that the total power of the induction hob can only reach the set value 6000W. When using this power mode, the maximum current that can be carried is 26A. When there are multiple burners, If the increase in power exceeds the maximum limit, the buzzer will indicate a "beep" sound, and the operation of the increase in power is invalid.

4) 7200W (220~230V/32A)

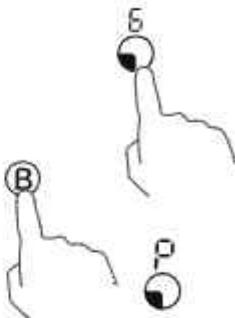
When the cooking zone selection shows "7" and "2" respectively, it means that the total power of the induction hob is back to the maximum 7200W and the maximum loadable current is 32A, then you can connect to the 1*32A or 2*16A line.

6.The booster function

With the booster function you can maximize the power of a cooking zone for 5 minutes.

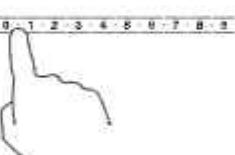
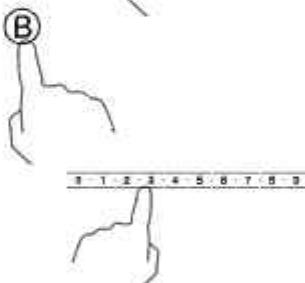
Activating the booster function

- Press the selection control of the cooking zone for which you want to activate the booster.
- Press the booster key . The power of the cooking zone will be maximized; the corresponding power display shows .
- After 5 minutes the booster stops automatically and the cooking zone switches back to power level 9.



Cancelling the booster function

- Press the selection key of the cooking zone, for which you want to deactivate the booster.
- To stop the booster and return to the previously set power level (or to level 5 if the booster was activated at power level 0), press the booster key.
- To stop the booster and set any power level, use the slider.
- To switch off the cooking zone completely, touch the left end of the slider bar for at least 2 seconds. The booster will also stop then.



This Induction cooktop has auto power protection function, it might restrict the booster function in some cooking zones.

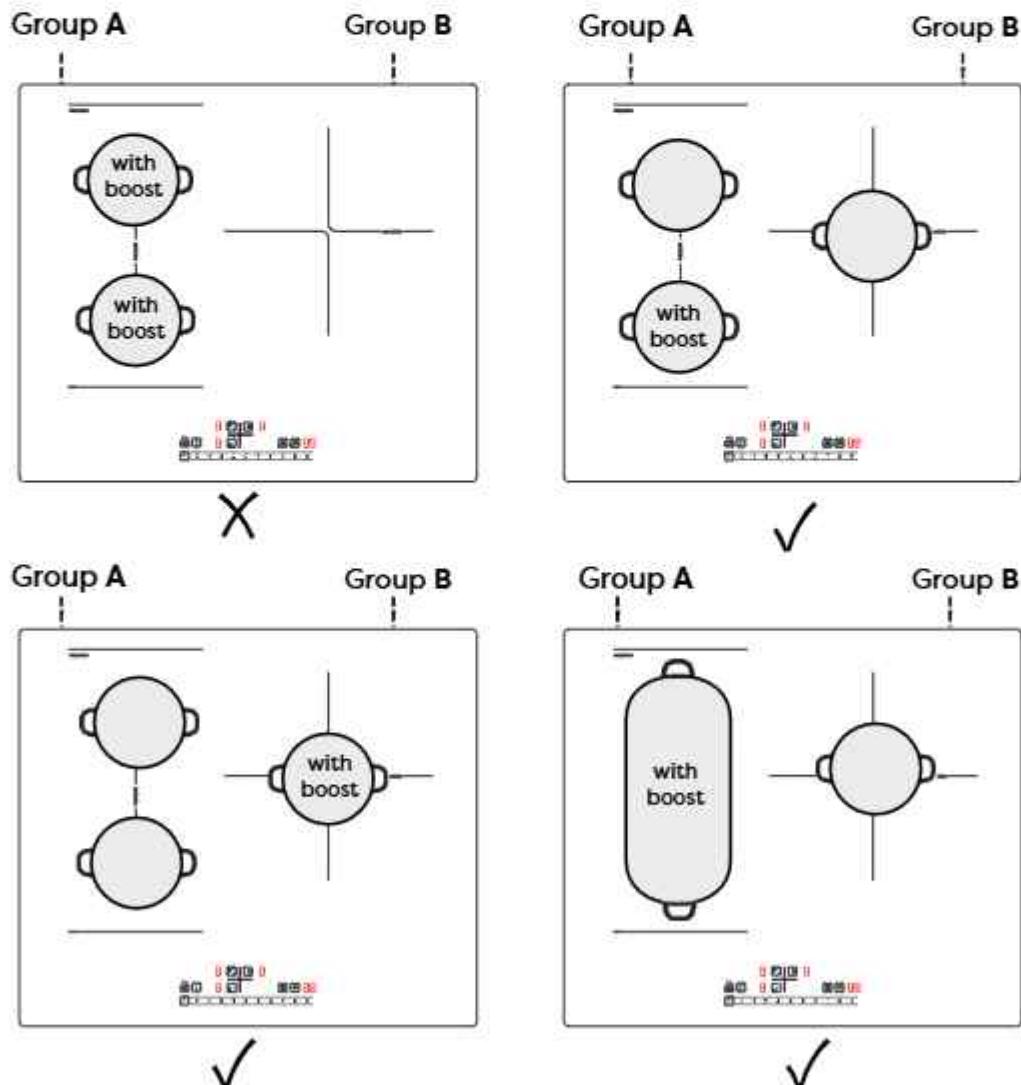


All cooking zones can be used individually with the booster function, however, due to the power safety & distribution, they are divided into 3 groups if used together.

For groups A and B the following applies:

Operating both zones of a group with the booster activated, is not possible (see illustration).

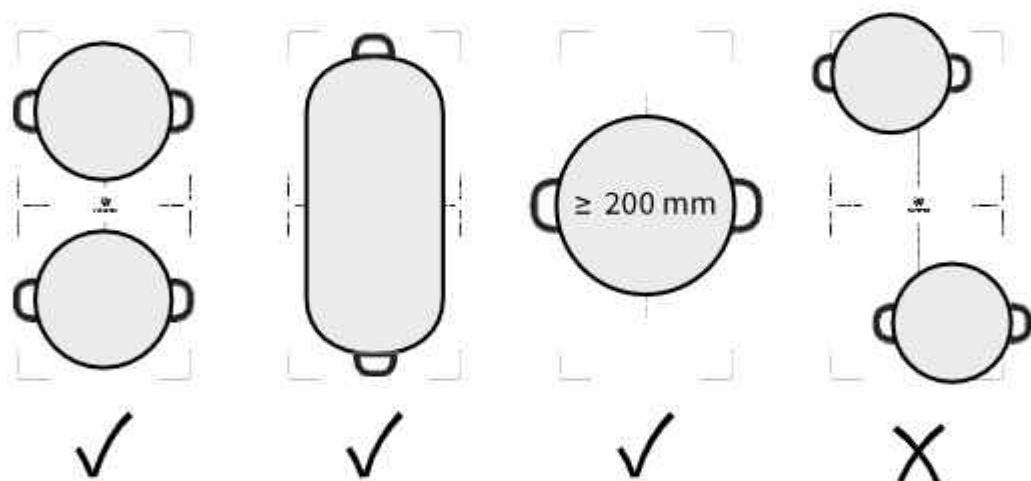
If the booster is activated for both zones, they are automatically set to power level 9.



7. The flex zone function

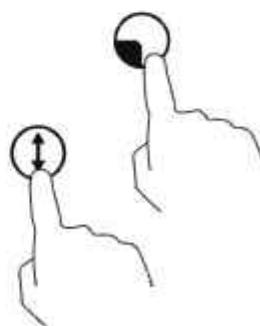
- The front and rear cooking zones on the left, as well as the front and rear cooking zones on the right (cooking zones 1 and 2, as well as 3 and 4) each form a flex zone. Each flex zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.
- If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flexible area, the new position is automatically detected; the power level of the zone on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off.
- Important note:** In flex-zone operation, the cookware must be placed in the middle of the zone, so that both cooking zones are evenly covered.

Examples of good and bad placement of cookware:



Using as one large zone

- To operate the flex zone as one large zone, press the corresponding flex zone button.
- You can use the slider to adjust the power level.



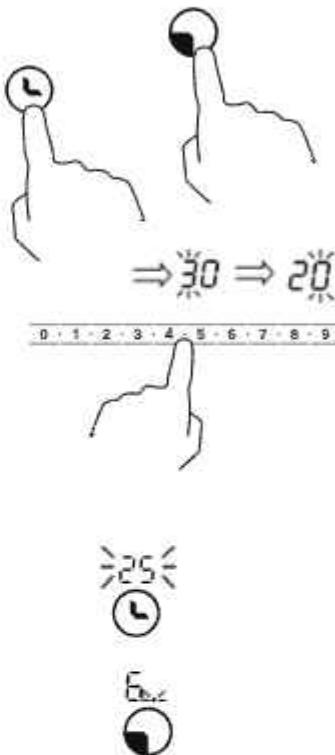
Use as two smaller Independent zones

- To operate the flex zone as two independent single zones, press the corresponding flex zone key again.

8. Using the timer function

8.1 Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s).

- Select the desired cooking zone with the corresponding selection control.
- Then press the Timer key.
The timer display will show "30".
- As long as the tens digit is flashing, you can adjust it by using the slider.
After 3 seconds without further input, the setting is accepted and the ones digit starts flash. Adjust it with the slider as well.
- After 3 seconds without further input, the set time will automatically be confirmed.
The countdown and start and the timer display will show the remaining time.
To mark the selected zone, a dot next to the corresponding power display lights up.
- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.



Note: Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.



Cancelling and changing the time setting

- To cancel the time setting, press the timer key again. The remaining time display disappears and the timer is canceled.
- If you want to change the set time after setting the timer, you have to cancel the timer and start again with the first step.

When activating the timer for several cooking zones

- If the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the minimum remaining time.

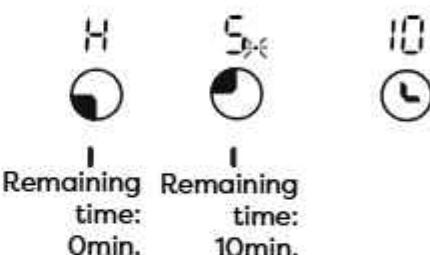
A flashing red dot next to the corresponding power display indicates the cooking zone to which the display refers (Example see illustration).



Setting: 5min. Setting: 15min.

- i** To display the remaining time of the timer of another cooking zone, touch the corresponding selection key.

- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the display changes to the next lowest remaining time and the dot of the corresponding zone flashes.
- When the last remaining timer expires, the corresponding cooking zone is also switched off.



Remaining time: 0min. Remaining time: 10min.

9. Safety

EN

9.1 Child safety lock

You can lock the control panel to prevent unauthorized use (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones).

Even if the control panel is locked, the On / Off key remains active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency.



Locking the control panel

- Touch and hold the child lock/key lock key for at least 3 seconds.
- The timer display will show "Lo" or if the timer has been set before, "Lo" and the remaining time alternately. The control panel is locked except for the on/off key.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch and hold the child lock/key lock key for at least 3 seconds.
- The "Lo" display will disappear. You can now use the hob again normally.



9.2 Further safety features

Overheating protection

A built-in temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob.

When an excessive temperature is sensed , the hob will cease operation automatically.

Residual heat warning

When a cooking zone has been operating for some time, there will be some residual heat.

To warn you to keep away from it, an "H" will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Magnet monitoring

If small objects (e.g. knife, fork, key) or unsuitable cookware (made of non-magnetic material such as aluminum or of unsuitable size) are placed on the hob, the hob automatically switches to standby mode after 1 minute.

The fan cools down the induction hob for another minute.

Automatic shutdown

To prevent cooking zones from being forgotten, they switch off automatically after a set time (see table).

Power level	Automatic switch-off time (h)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

10. Cooking guidelines

Fire hazard!

Be careful when heating oils and fats or food containing oil or fat. These heat up quickly and can easily self-ignite at extremely high temperatures.



10.1 Cooking tips

- When food comes to a boil, reduce the set temperature.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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.

10.2 Power settings

EN

Power setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil, boiling water

11. Cleaning the hob

Type of soiling	How to proceed	Important!
Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill-overs).	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!).• Clean the glass with a soft cloth.• Rinse thoroughly and remove all cleaning residues.• Dry the area completely with a dish cloth or a paper towel.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the hob is not hot.• Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh /abrasive cleaning agents scratch the glass. Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces.• Always remove cleaning residues completely. The cooking surface may otherwise be damaged.
Boil-overs, melts and hot sugary spills on the glass surface.	<p>Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops:</p> <ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.• Remove the soiled area with a dish cloth or paper towel.• Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling".	<ul style="list-style-type: none">• Be careful not to burn yourself on heated cooking zones.• Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury. Keep them out of the reach of children.• Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking to and damaging the glass.
Spillovers on the touch controls.	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Absorb liquids with a soft cloth.• Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.• Dry the area completely with a dish cloth or paper towel.	<ul style="list-style-type: none">• If the control panel is soiled, the hob may switch off.• The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on.

Troubleshooting

12. Troubleshooting

Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!



12.1 Problems, possible causes and what to do

Problem	Possible cause	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power. Board error.	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The control is locked / The key lock has been activated.	Contact a certified electrician.
The touch controls are difficult to operate.	There is a slight film of water on the controls. You are using the tip of your finger when touching the controls.	Unlock the control panel. See safety chapter. Make sure the touch control area is dry. Use the finger pulp when touching the controls.
Some keys do not work. /The display does not work normally.	Board / display error.	Disconnect the hob from the power supply and reconnect it after a short time. If the problem persists, contact a certified electrician.
The power Indicator Is working, but the heating process does not start.	Overheating of the hob. The cooling fan is not working. Technical error.	Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. Contact a certified electrician.
The cookware Is not heated and the icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See the cookware chapter.
Operation stops suddenly and the icon is displayed.	The automatic detection function has failed.	Contact a certified electrician.

EN

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
The  icon is displayed for two cooking zones placed one behind the other (1+2/3 +4).	Technical error.	Contact a certified electrician.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware is used.	Use cookware with flat and smooth bottom. See the chapter regarding right cookware.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are being used.	See the cleaning chapter.
Some pans or pots make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is harmless and normal.
A slight humming noise can be heard when operating at high power.	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise should quiet down or disappear completely by reducing the power level.
Fan noise.	A cooling fan integrated in the hob prevents the electronics from overheating. If necessary, it continues to run even after the hob is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.
Abnormal fan noise.	The cooling fan is damaged.	Contact a certified electrician.
The hob or cooking zone switches off suddenly, a signal tone is heard, and an error code is displayed.	Technical error/ Code meaning see following table.	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.

12.2 Error codes

Error code	Meaning	What to do
W1	No suitable cookware was identified.	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see the chapter on cookware).
E1	The voltage is too low (less than 85 V).	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	The voltage is too high (higher than 285 V).	
E3	Error message of the cooktop sensor/short circuit.	Contact customer service or a certified electrician.
E4	Error message of the IGBT-sensor / short circuit.	
E5	Overheating of the hob.	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E6	IGBT overheating.	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E7	Malfunction of the cooktop sensor	
Er	Ensuring that both L1,L2 and N cores are correctly connected to the safety switch,or communication failure between display and mainboard.	Contact customer service or a certified electrician.
E8	Overflow protection.	Remove spilled liquids and switch the hob switch the hob on again.



Sehr geehrte Kunden:

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

DE

Bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-mail: info@ciarraappliances.com

INHALT

Hinweise und Symbole -----	34
Sicherheitshinweise -----	35-37
Einrichtung-----	38-42
Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen-----	38
Schneiden der Arbeitsplatte -----	39
Belüftung und Sicherheitsabstände-----	40
Einsetzen des Kochfeldes-----	41
Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz -----	42
Produktübersicht-----	43-45
Vor dem Gebrauch -----	46-48
Verwendung des Kochfeldes -----	49-58
Mit dem Kochen beginnen-----	49
Zum Kochen anhalten -----	50
Modus der Leistungsanpassung-----	51-52
Die Booster-Funktion-----	53-54
Die Funktion der Flexzone -----	55
Verwendung der Timerfunktion-----	56-57
Sicherheit-----	58
Leitlinien für das Kochen-----	59
Reinigung des Kochfeldes-----	60
Fehlersuche-----	61-62
Fehlercodes-----	62

Hinweise und Symbole



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern an einer Sammelstelle für Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden muss.

(Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)).

Die Umwelt und die allgemeine Gesundheit werden durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet.

Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren zu vermeiden.

Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Bürgeramt, Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen oder dem Verkäufer.

Bitte entsorgen Sie auch alle Verpackungsmaterialien unter Berücksichtigung der Umwelt.

Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert Verwendung von Rohstoffen und Abfällen.



Dieses Symbol weist auf eine gefährliche Situation hin.

Sie finden dieses Symbol insbesondere in allen Beschreibungen der Schritte, die eine Gefahr verursachen können.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend und vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol zeigt eine Warnung an.

Sie finden dieses Symbol in Beschreibungen der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, sodass eine Beschädigung des Gerätes verhindert werden kann. Geben Sie diese Sicherheitshinweise auch an alle Benutzer des Geräts weiter.



Dieses Symbol zeigt Informationen an.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und bittet um Aufmerksamkeit auf die ordnungsgemäße Vorgehensweise und das richtige Verhalten.

Die Einhaltung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweisen kann viele Probleme vermeiden.



Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig.

Bitte lesen und befolgen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Stellen Sie bitte diese Informationen auch dem Monteur dieses Geräts zur Verfügung.

Dies könnte Ihre Installationskosten reduzieren.

Geeignete Verwendung

- Dieses Gerät ist für den Innenbereich ausgelegt und zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Defekte, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen verursacht werden.

- Das Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrungen und Kenntnisse (einschließlich Kinder) geeignet, es sei denn, sie werden bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen und kennen die damit verbundenen Risiken.
- Kinder unter 8 Jahren sollten immer vom Gerät ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern. Die Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Bewahren Sie bitte keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Das Gerät ist nicht für Betrieb mit einer separaten Fernbedienung oder einem externen Timer ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät bitte nicht zum Heizen von Räumen.
- Verwenden Sie das Kochfeld bitte nicht zur Aufbewahrung oder als Regal oder Arbeitsfläche.
- Um Schäden zu vermeiden, darf es nicht auf dem Gerät gesessen oder gestanden werden, stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen.
- Stellen Sie bitte sicher, dass das Kochfeld nicht von Schmuck, spitzen oder scharfen Gegenständen usw. zerkratzt wird.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden und ohne scharfe Kanten oder Grate.

- Verwenden Sie bitte Töpfe und Pfannen, die für eine höhere Temperatur vorgesehen und geeignet sind (bis zu 200 °C, geeignet für Glaskeramik).
- Während des Einsatzes werden in der Nähe des Kochfelds Wärme und Feuchtigkeit erzeugt.

Stellen Sie bitte sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist.

Dafür verwenden Sie bitte die bereitgestellten Möglichkeiten oder installieren Sie gegebenenfalls ein Absaugsystem (z. B. eine Dunstabzugshaube).

Gefahr durch Magnetismus

- Dieses Gerät entspricht den Standards für elektromagnetische Sicherheit. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld betroffen sind. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!
- Halten Sie magnetisierbare Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) bitte immer vom Kochfeld fern, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden können.

Installation

- Das Gerät muss während der Installation oder anderer Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften installiert und geerdet werden.
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Stromschlag oder zum Tod führen!

- Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich vor Verletzungen, z. B. mit Arbeitshandschuhen, wenn Sie sie berühren.
- Es ist wichtig, dass das Gerät gemäß den nationalen und lokalen Vorschriften an ein intaktes Erdungssystem angeschlossen ist.
- Ein Leistungsschalter muss in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, installiert werden, um eine vollständige Trennung von der Stromversorgung zu gewährleisten.
- Installieren Sie das Kochfeld bitte nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen oder in der Nähe eines Gas- oder Petroleumofens.
- Im Fall einer nicht ordnungsgemäßen Installation können Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche ungültig werden.

Verwendung

- Wenn das Kochfeld defekt oder beschädigt ist, trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.

Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterhin benutzen, besteht die Gefahr eines lebensbedrohlichen Stromschlags!

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.

Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die beheizte Kochfläche bitte nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr und halten Sie Kinder vom Gerät fern.

- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können während des Gebrauchs heiß werden.

Stellen Sie bitte sicher, dass sie nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche, die nicht hitzebeständig sind. Sie könnten sich entzünden, schmelzen oder beschädigt werden, wenn das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.
- Achten Sie auf magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, da diese während des Gebrauchs in der Nähe des Kochfelds heiß werden können. Gold- und Silberschmuck ist nicht betroffen.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da diese durch Induktion heiß werden können.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs bitte niemals unbeaufsichtigt. Überkochtes Essen kann verbrennen und schädlichen Rauch oder Feuer verursachen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten (oder ölfetthaltigen Lebensmitteln), da diese sich bei hohen Temperaturen leicht spontan entzünden können.
- Sollte ein Brand auftreten, versuchen Sie bitte niemals, ihn mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab (z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke).
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter oder Dosen auf der Kochfläche.

Dies birgt Explosionsgefahr durch Überdruck beim Erhitzen!

- Um Gefahren zu vermeiden, schalten Sie die Kochzone aus, wenn Sie sie nicht benutzen. Verwenden Sie dazu die EIN/AUS-Taste und verlassen Sie sich bitte nicht auf die automatische Deaktivierung bei keinem Kochgeschirr.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät bitte vor der Reinigung aus.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Kochfläche keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme o. Ä. Dies kann Schäden verursachen.
- Verwenden Sie einen Kochfeldschaber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen dieses Produkts keinen Dampfreiniger. Dies kann zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Fehlfunktionen führen.
- Entfernen Sie bitte zuckerhaltige Speisereste immer sofort und wenn möglich noch heiß, um dauerhafte Flecken oder Schäden an der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden.
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Reinigung im entsprechenden Kapitel.

Wir übernehmen keine Haftung für unsachgemäße Behandlung.

Reparatur und Wartung

- Nehmen Sie bitte niemals Änderungen am Gerät vor.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

1. Installation

1.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

- Das Kochfeld muss von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.
 - Ein Leistungsschalter (Sicherung), der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung gewährleistet, muss in die permanente Verkabelung integriert werden und die örtlichen Vorschriften einhalten.
 - Diese Sicherung muss geprüft werden und um alle Pole (oder um alle aktiven [Phasen] Leiter, sofern in den Vorschriften vorgesehen) muss es einen Abstand von mindestens 3 mm geben.
 - Die Sicherung muss leicht zugänglich sein.
 - Wenden Sie sich bitte an einen Spezialisten oder die Bauaufsichtsbehörde, wenn Sie sich während der Installation unsicher fühlen.
 - Die Arbeitsplatte muss aus isolierendem und hitzebeständigem Material bestehen, sodass Stromschläge und Verformungen durch Wärmestrahlung vermieden werden können. Holz und ähnliches faseriges oder hygrokopisches Material dürfen nicht als Material für die Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, dass das Material imprägnier ist.
 - Die Arbeitsplatte muss flach und eben sein und nichts darf in den Arbeitsbereich hineinragen.
 - Die Wand über der Arbeitsfläche, angrenzende und umgebende Flächen sowie alle verwendeten Klebstoffe müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.
 - Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach usw. installiert ist oder von unten zugänglich ist, muss eine Wärmeschutzbarriere unter der Basis des Kochfelds angebracht werden (siehe Kapitel zum Einsetzen des Kochfelds).
 - Verwenden Sie bitte leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) als Wandflächen um den Kochbereich.
 - Das Kochfeld darf nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
 - Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine ordnungsgemäße Wärmestrahlung für einen einwandfreien Betrieb gewährleistet werden kann.
 - Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zuluft- und Luftaußensöffnung nicht blockiert sind.
- Dafür befolgen Sie bitte die Anweisungen im folgenden Abschnitt.



Installation

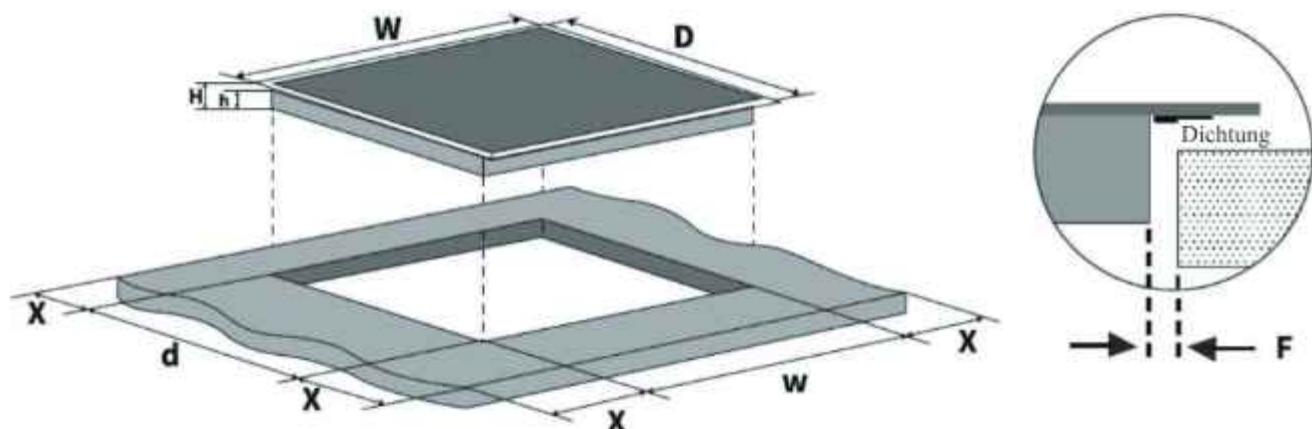
1.2 Schneiden der Arbeitsplatte

- Schneiden Sie bitte die Arbeitsplatte gemäß den in der folgenden Zeichnung angegebenen Abmessungen aus.

Hinweis: Überprüfen Sie bitte vor dem Schneiden, ob die angegebenen Abmessungen den Abmessungen des Produkts entsprechen.



- Stellen Sie bitte sicher, dass die Stärke der Arbeitsplatte mindestens **30 mm** beträgt. Wählen Sie bitte ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsplatte.
- Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens **3 mm** betragen.
- Für die Installation und den Gebrauch muss ein Abstand von mindestens **5 cm** um den Ausschnitt eingehalten werden.

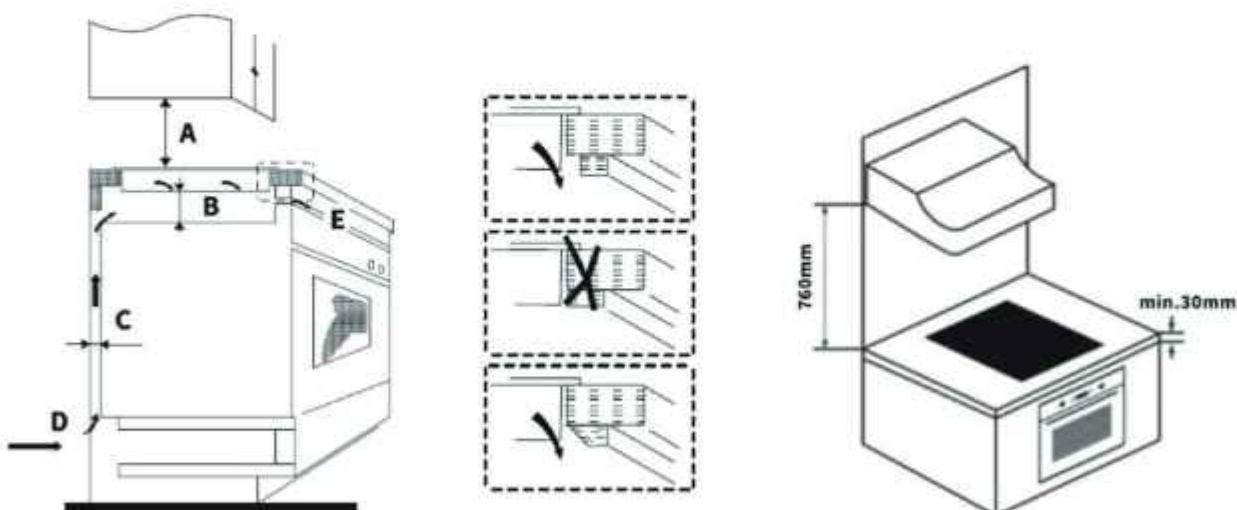


Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH4B	590	520	58	54	560	490	min.50	min.3
CBBIH4BF	590	520	58	54	560	490	min.50	min.3
CBBIH4BFF	590	520	58	54	560	490	min.50	min.3

Installation

1.3 Belüftung und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie unbedingt sicher, dass die folgenden Bedingungen für eine ausreichende Belüftung des Kochfelds erfüllt sind und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Luftspalt/Einlass	Abluft min. 5mm

- DE
- Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und umliegenden Schränken oder zwischen dem Kochfeld und der darüber hängenden Dunstabzugshaube sollte mindestens **760 mm** betragen.
 - Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, muss der Ofen einen eigenen Lüfter haben.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Boden des Kochfelds und dem Ofen muss mindestens **50 mm** betragen.

- Die Installation muss allen Abstandsbestimmungen und anderen Vorschriften entsprechen.

Installation

1.4 Einsetzen des Kochfelds

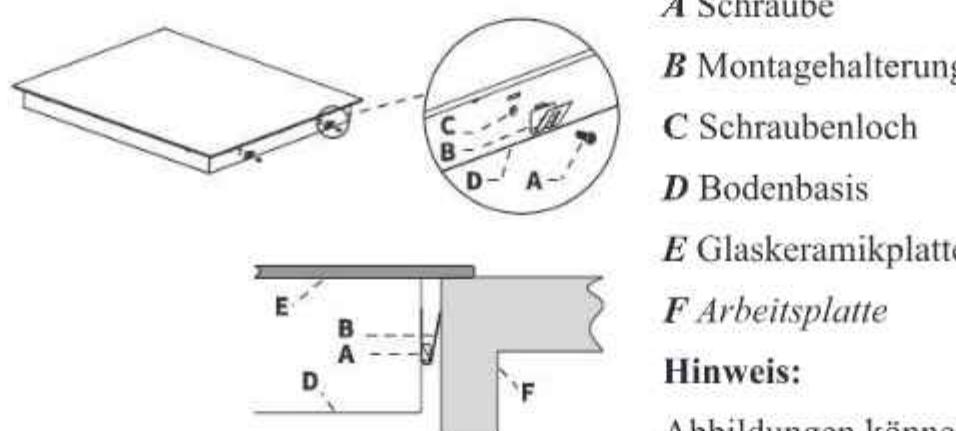
Hinweis: An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungsöffnungen. Stellen Sie beim Einsetzen des Kochfelds unbedingt sicher, dass diese nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden.



Befestigen des Kochfelds mit Montagehalterungen

- Stellen Sie bitte das Kochfeld auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie beispielsweise die Verpackung als Unterlage).
- Stellen Sie bitte sicher, dass kein Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Elemente ausgeübt wird.
- Schrauben Sie 4 Montagehalterungen wie in der Abbildung gezeigt an die untere Basis des Kochfelds:

Achtung: Wenn die Öffnung größer als 565 * 495 mm ist, installieren Sie bitte die Montagehalterung.



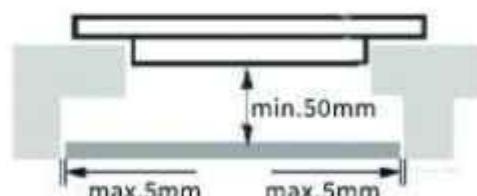
Hinweis:

Abbildungen können variieren

Installation des Hitzeschutzes unter dem Kochfeld

Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach oder ähnlichem installiert ist oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist:

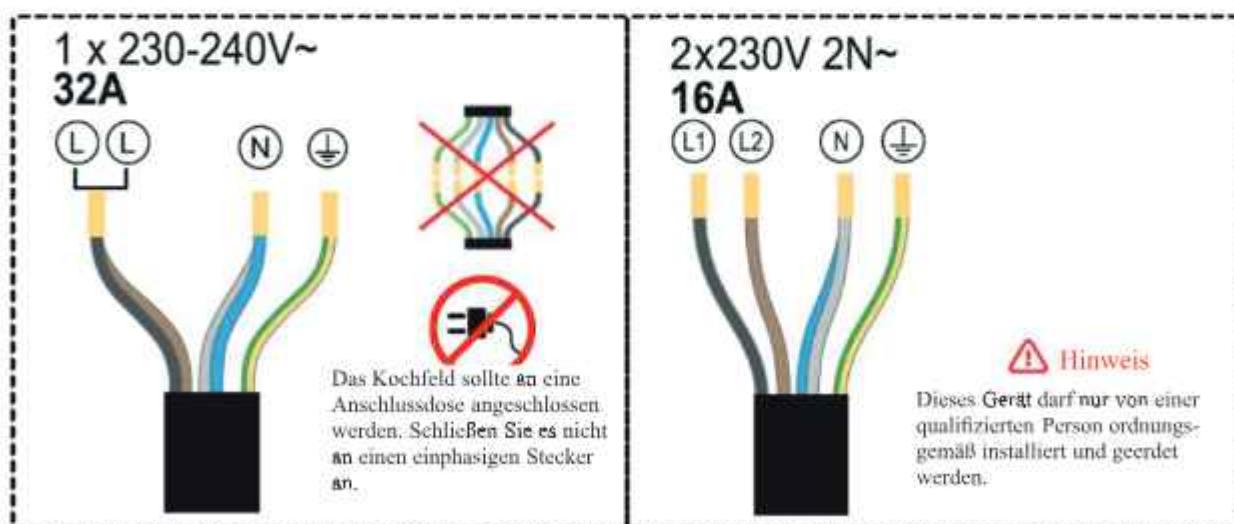
- Installieren Sie bitte eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z. B. aus Lochplatte, um die Belüftung zu gewährleisten) in einem Mindestabstand von 50 mm unter dem Kochfeld (siehe Abbildung).
- Stellen Sie bitte bei der Verwendung von Klebstoff sicher, dass die Temperaturbeständigkeit 100 °C beträgt.



Installation

1.5 Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

- Stellen Sie bitte sicher, dass die Angabe auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Versorgungsspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß der entsprechenden Norm oder mit einem einpoligen Leistungsschalter erfolgen, wie nachstehend beschrieben:



- DE
- Der elektrische Anschluss muss ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen erfolgen.
 - Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfelds an die Hauptstromversorgung keine Adapter, keine Reduzierstücke und keine Verzweigungsgeräte, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
 - Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur niemals 75°C überschreitet.
 - Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.
 - Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit den geeigneten Werkzeugen durchgeführt werden.
 - Der Monteur muss ein Stromkabel vom Typ H05GG-F verwenden.

Nach der Installation dürfen das Verbindungskabel und die Unterseite des Kochfelds nicht mehr zugänglich sein.

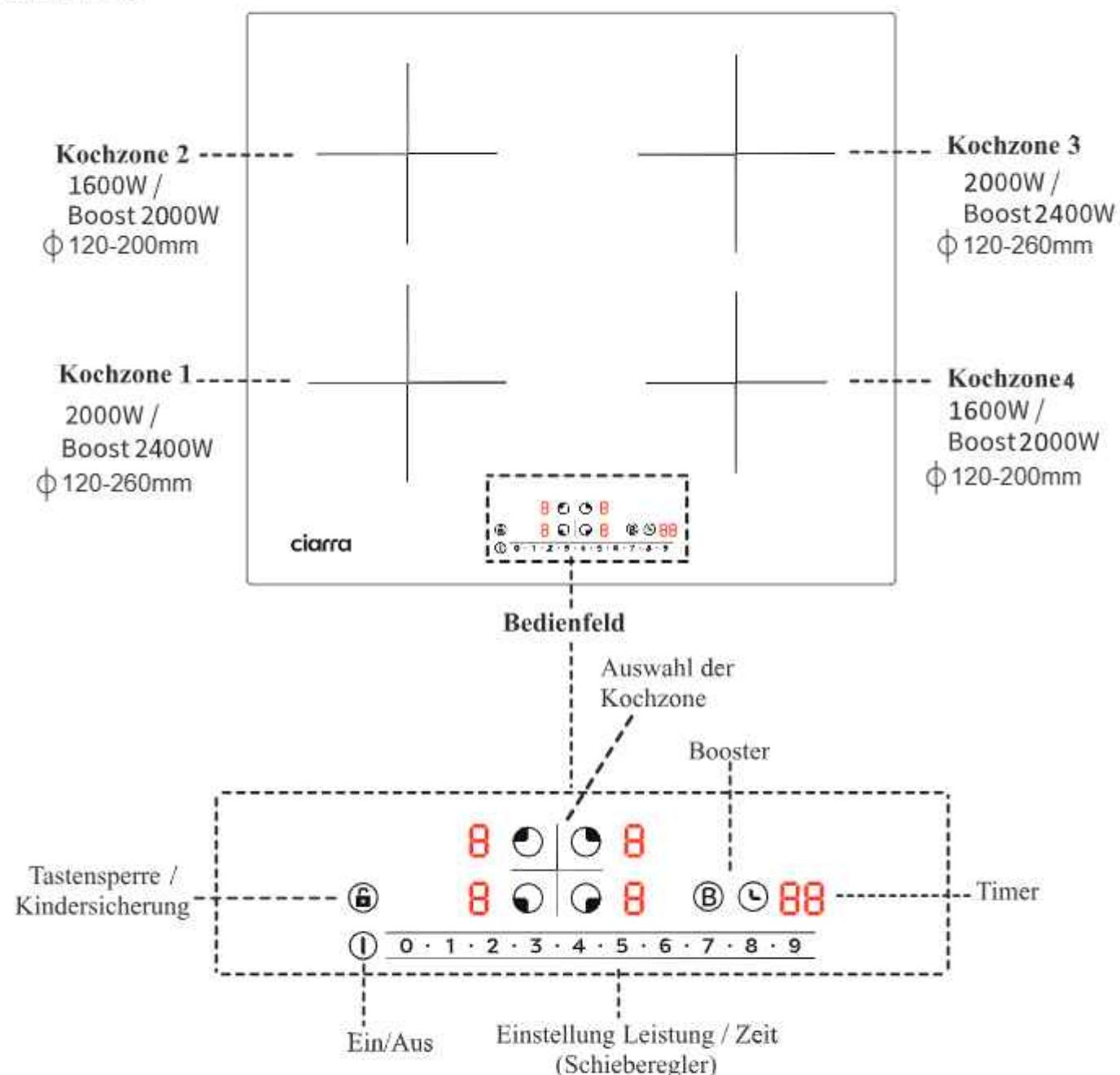


Produktübersicht

1. Produktübersicht

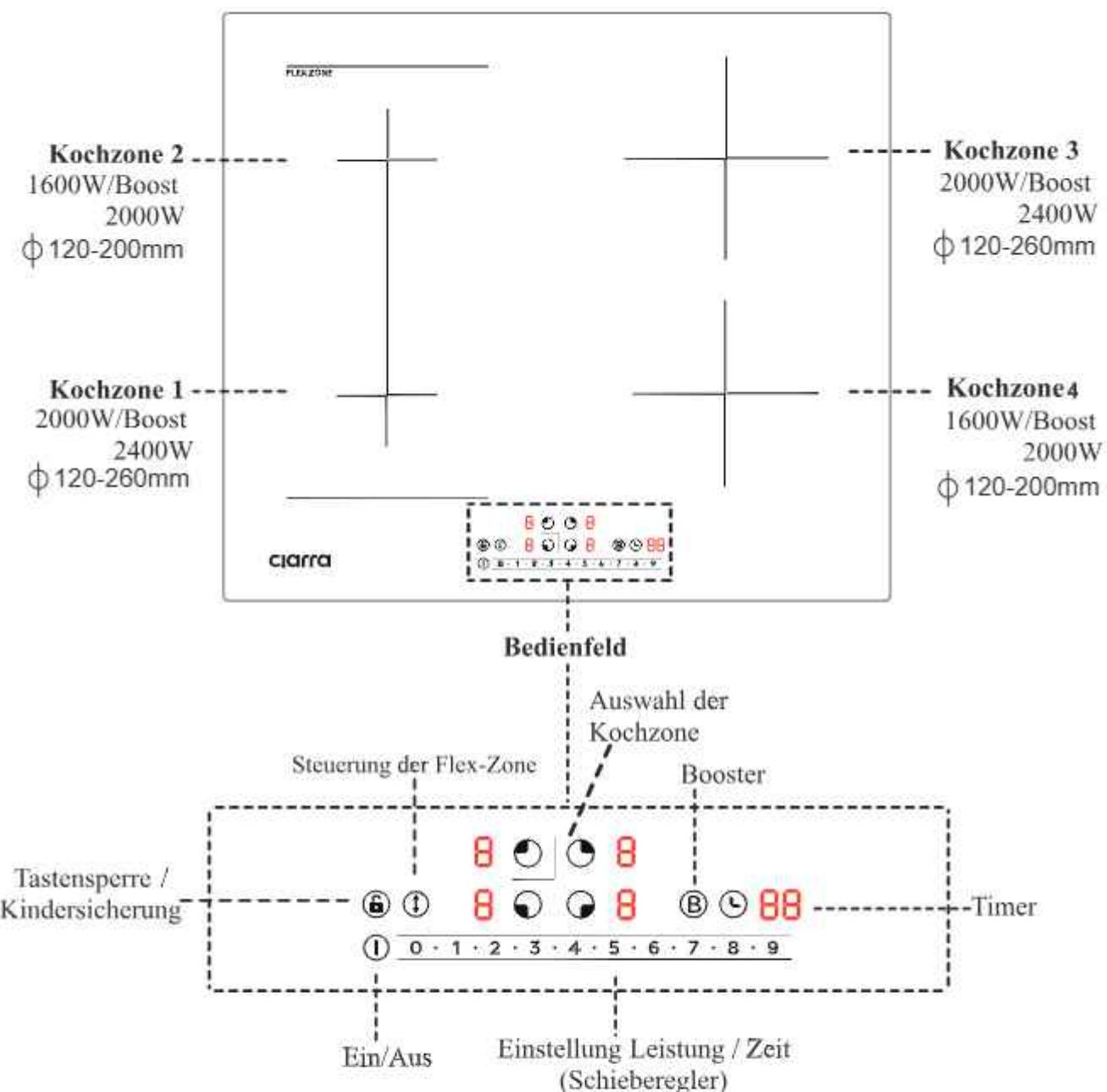
1.1 Elemente des Kochfelds

CBBIH4B



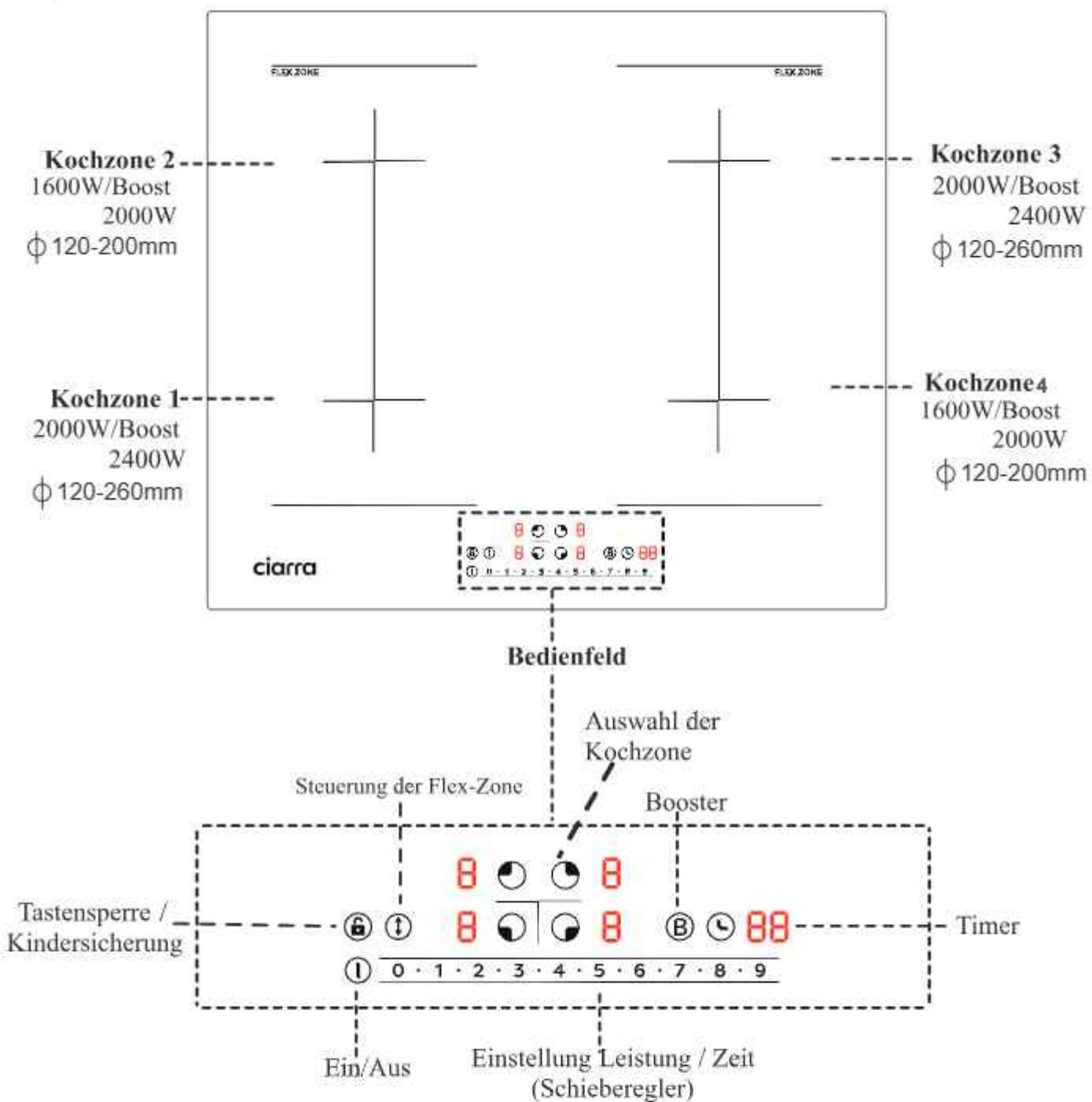
Produktübersicht

CBBIH4BF



Produktübersicht

CBBIH4BFF



DE

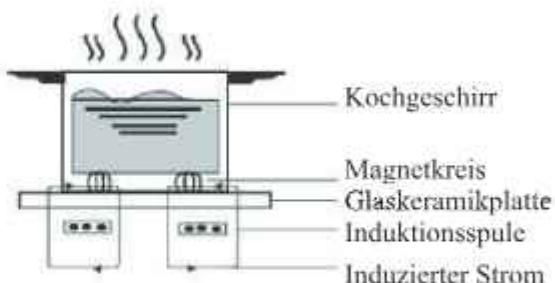
Vor Gebrauch

2.2 Wie das Induktionskochfeld funktioniert

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie.

Die Wärme wird direkt im Metall des Kochgeschirrs durch elektromagnetische Schwingungen und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche erzeugt.

Die Glasplatte wird nur heiß, weil es schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.



3. Vor Gebrauch

Lesen Sie diese Anleitung unter besonderer Berücksichtigung der Sicherheitsanweisungen.

Entfernen Sie bitte alle Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Keramikkochfeld befinden.



Hinweis: Wenn das Kochfeld zum ersten Mal verwendet wird, können Produktionsrückstände einen Geruch und sogar Rauch verursachen.

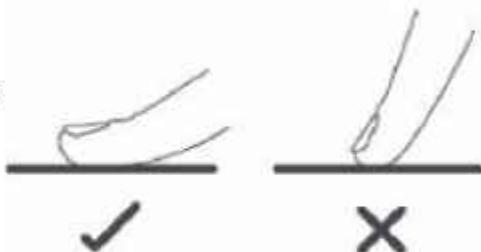
Das ist normal und harmlos.



Lassen Sie den Raum gut lüften, bis diese verschwunden sind (max. 30 Min.).

3.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie bitte den Fingerbauch, nicht die Spitze.
- Sie werden jedes Mal einen Piepton hören, wenn es auf eine Berührung reagiert wird.
- Stellen Sie bitte sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedecken. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Vor Gebrauch

3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs und seine Verwendung

Verwenden Sie bitte nur Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist. Achten Sie beim Kauf bitte auf die Kennzeichnung.

Als Hinweis: magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



Hinweis:



Der Anteil magnetischer Metallpartikel variiert je nach Art des Kochgeschirrs. Je höher der Anteil, desto effizienter das Erhitzen und desto besser die automatische Erkennung des Kochfelds für Kochgeschirr (beschrieben im folgenden Abschnitt).

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Kochfeld hat ein automatisches Erkennungssystem für geeignetes Kochgeschirr. Wenn in einer Kochzone kein für die Induktion geeignetes Kochgeschirr erkannt wird, wird dies durch das Symbol auf der entsprechenden Anzeige der Kochzone angezeigt.

Dafür gibt es folgende Gründe:

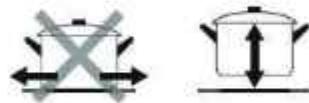
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr wurde nicht in die ausgewählte Kochzone gestellt.
- Das Kochgeschirr wurde nicht in die Mitte der Kochzone gestellt.
- Das Kochgeschirr ist zu klein.

Wird kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, startet der Betrieb der entsprechenden Kochzone nicht. Nach einer Minute wird es automatisch ausgeschaltet.



Vor Gebrauch

- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist und flach auf dem Glas steht.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbten Boden.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das eine Basis mit einem mindesten Basisdurchmesser gemäß der folgenden Tabelle hat.
- Stellen Sie das Kochgeschirr für eine optimale Effizienz immer in die Mitte der Kochzone.
- Heben Sie die Pfannen immer vom Kochfeld ab. Nicht schieben, da die Pfannen ansonsten die Glasplatte zerkratzen können.



Optimale Dimension des Kochgeschirrs

Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte je nach Kochzone einen bestimmten Mindestdurchmesser haben:

Kochzone	Durchmesser der Kochgeschirrbasis (mm) Minimum
1, 3,	120
2, 4,	120
Flex-Zonen	150

4. Bedienung des Kochfelds

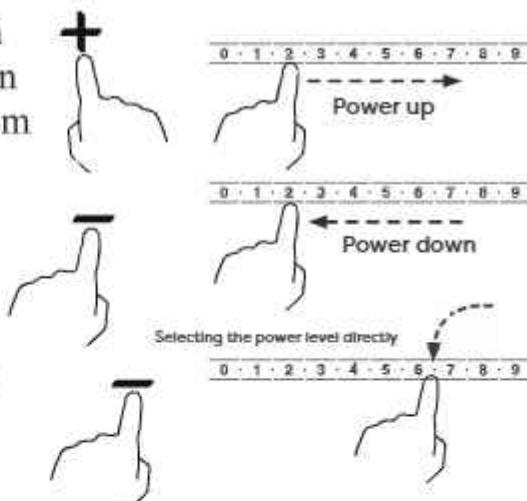
4.1 Start zum Kochen

- Drücken Sie die EINAUS-Taste 3 Sekunden, um das Kochfeld einzuschalten.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und alle Anzeigen leuchten etwa eine Sekunde lang auf und werden oder angezeigt.

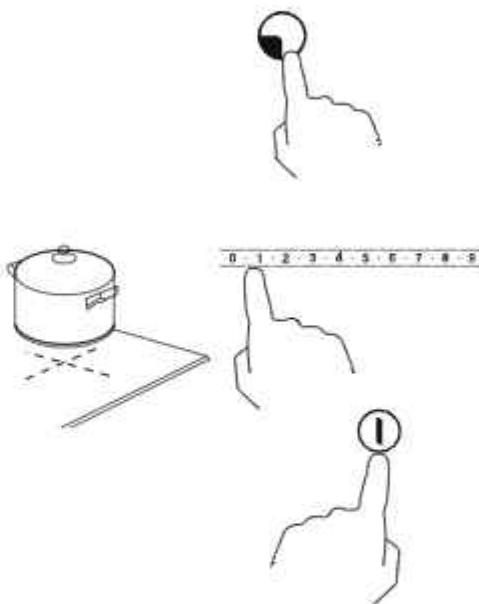
Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

- Stellen Sie bitte nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Kochfelds und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind!
- Berühren Sie die Auswahltafel für die gewünschte Kochzone. Die entsprechende Betriebsanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die Heizstufe von 1 bis 9 ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren oder die gewünschte Intensitätsstufe direkt auf dem Schieberegler berühren.
- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungseinstellung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Sie können die Leistung jederzeit während des Kochvorgangs ändern, indem Sie zuerst die gewünschte Kochzone auswählen und dann den Schieberegler verwenden.
- Wenn Sie die Taste [0] länger als 2 Sekunden drücken, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.



4.2 Beenden des Kochens

- Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie bitte die Taste [0] länger als 2 Sekunden. Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.
- Um das **Kochfeld** auszuschalten, drücken Sie bitte die EIN/AUS-Taste.



Vorsicht vor heißen Oberflächen

Wenn eine Kochzone nach dem Gebrauch noch zu heiß zu berühren ist und Verletzungsgefahr besteht, wird dies durch ein „H“ auf der entsprechenden Anzeige der Kochzone angezeigt, das wieder verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



Dies kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden:



Wenn Sie weitere Kochutensilien aufwärmen möchten, verwenden Sie eine heiße Kochzone.



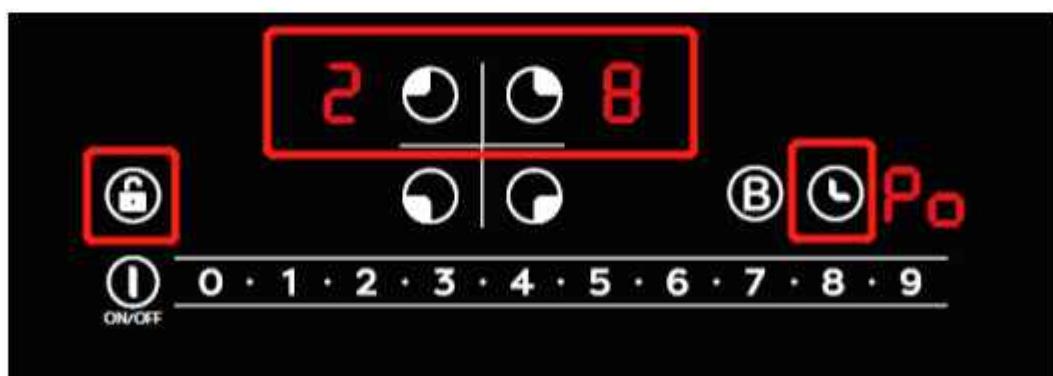
Modus der Leistungsanpassung

⚠ Hinweis: Der Leistungsanpassungsmodus ändert die Gesamtleistung des Induktionskochfelds, unter der Voraussetzung, dass die Nennspannung unverändert bleibt, ändert sich auch der Strom nach der Änderung der Leistung, aber sobald die Traglast des Netzstroms überschritten wird, kann es zu Auslösung, Leitungsbrand, Feuer und anderen Risiken kommen, bitte mit Vorsicht verwenden.

Da sich die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes ändert, ändert sich auch die Leistungsanpassung zwischen den verschiedenen Kochbereichen entsprechend, und es kann ein leichtes Rauschen aufgrund der Frequenzunterschiede auftreten, wenn verschiedene Kochbereiche zusammenarbeiten.

1. So stellen Sie die Leistung ein:

Wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist und sich im ausgeschalteten Zustand befindet, halten Sie zunächst die Taste "Timer" gedrückt, tippen Sie dann dreimal auf die Taste "Kindersicherung", um in den Leistungseinstellungsmodus zu gelangen, dann zeigt die Kochzonenauswahl die Leistungsstufe an und "Po" blinkt rechts neben der Timer-Taste. Durch Drücken der Tasten "0" und "9" können Sie den einstellbaren Leistungsbereich einstellen, abschließend drücken Sie die Taste "ON/OFF" zum Speichern und Beenden.



2. Anweisungen zur Leistungseinstellung:

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

Wenn bei der "Kochzonenauswahl" "2" bzw. "8" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes nur den eingestellten Wert von 2800W erreichen kann. In diesem Leistungsmodus beträgt der maximal zulässige Strom 13A. Wenn mehrere Brenner (max. 3) vorhanden sind und die Leistungserhöhung die Höchstgrenze überschreitet, ertönt ein "Piepton" und die Leistungserhöhung ist nicht mehr möglich.

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

Wenn in der "Kochzonenauswahl" "3" bzw. "5" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes nur den eingestellten Wert von 3500W erreichen kann. In diesem Leistungsmodus kann maximal ein Strom von 16A übertragen werden. Wenn mehrere Brenner vorhanden sind und die Leistungserhöhung die Höchstgrenze überschreitet, ertönt ein Signalton und der Betrieb der Leistungserhöhung ist ungültig.

3) 6000W (220~230V/26A)

Wenn in der "Kochzonenauswahl" "6" bzw. "0" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes nur den eingestellten Wert von 6000W erreichen kann. In diesem Leistungsmodus beträgt der maximal zulässige Strom 26A. Wenn mehrere Brenner vorhanden sind und die Leistungserhöhung die Höchstgrenze überschreitet, ertönt ein Signalton und der Betrieb der Leistungserhöhung ist ungültig.

4) 7200W (220~230V/32A)

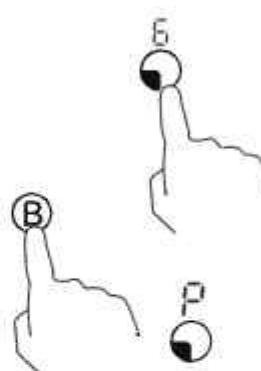
Wenn bei der Auswahl der Kochzone "7" bzw. "2" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes wieder auf die maximale Leistung von 7200 W und der maximal belastbare Strom 32 A beträgt, dann können Sie die 1*32A- oder 2*16A-Leitung anschließen.

4.3 Die Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion können Sie die Leistung einer Kochzone für 5 Minuten maximieren.

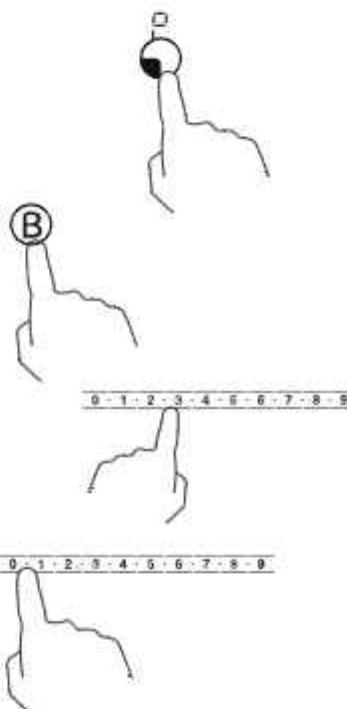
Aktivieren der Booster-Funktion

- Drücken Sie bitte die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.
- Drücken Sie bitte die Booster-Taste . Die Leistung der Kochzone wird maximiert; Die entsprechende Leistungsanzeige zeigt  an.
- Nach 5 Minuten endet der Booster automatisch und die Kochzone schaltet wieder auf Leistungsstufe 9.



Aufheben der Booster-Funktion

- Drücken Sie bitte die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten.
- Drücken Sie die Booster-Taste , um den Booster zu beenden und zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurückzukehren (oder zur Stufe 5, wenn der Booster bei Leistungsstufe 0 aktiviert wurde).
- Verwenden Sie den Schieberegler, um den Booster zu beenden und eine beliebige Leistungsstufe einzustellen.
- Um die Kochzone komplett auszuschalten, drücken Sie bitte die Taste [0] länger als 2 Sekunden. Der Booster wird dann auch beendet.



 **Dieses Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Leistungsschutzfunktion, die die Booster-Funktion in einigen Kochzonen einschränken kann.**

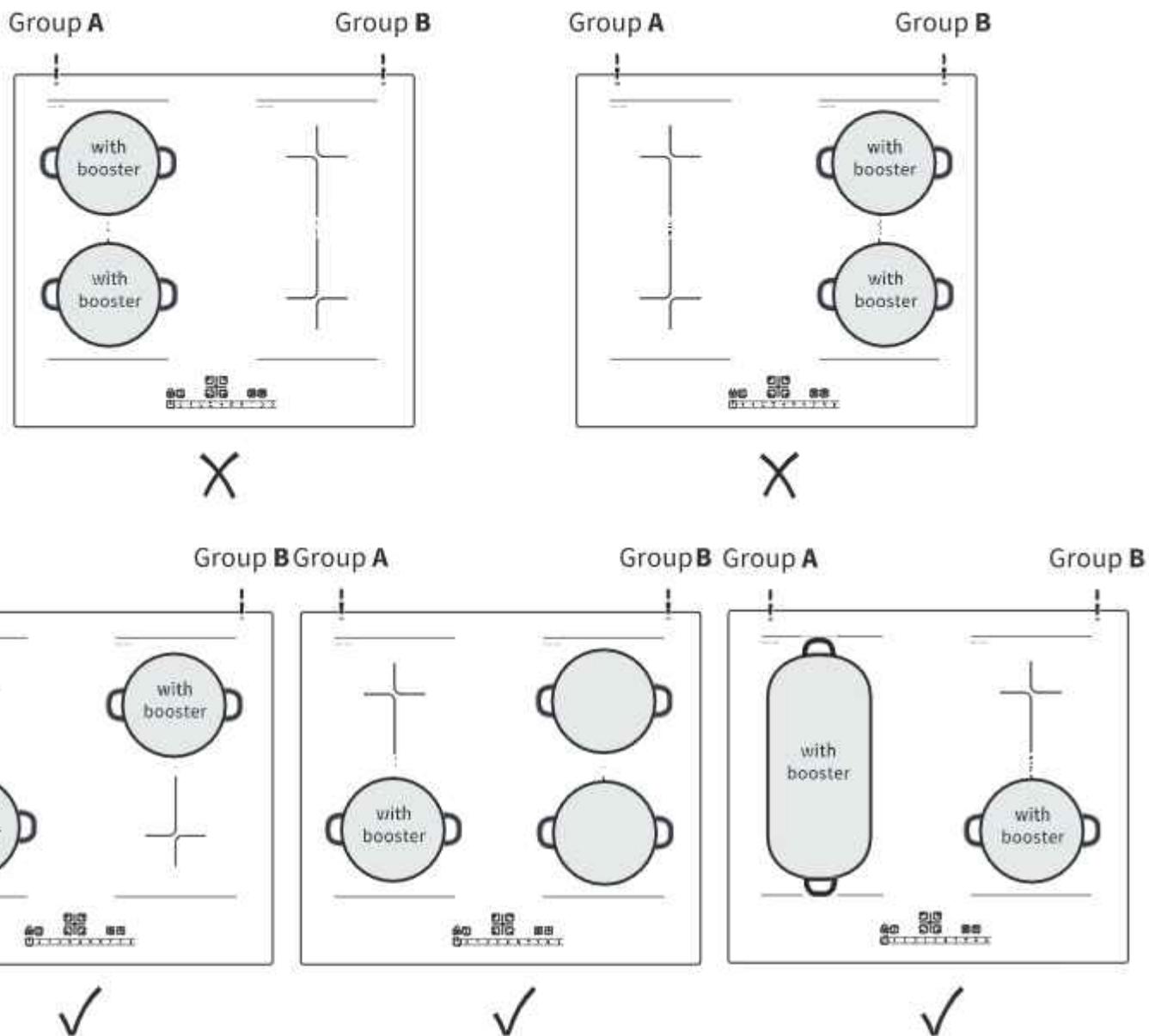
Alle Kochzonen können mit der Booster-Funktion einzeln genutzt werden, werden aber bei gemeinsamer Nutzung aus Gründen der Leistungssicherheit und -verteilung in 3 Gruppen aufgeteilt.

Für die Gruppen A und B gilt Folgendes:

Der Betrieb beider Zonen einer Gruppe mit aktiviertem Booster ist nicht möglich (siehe Abbildung).

Wenn der Booster für beide Zonen aktiviert ist, werden sie automatisch auf Leistungsstufe 9 eingestellt.

Bedienung des Kochfelds



5. Die Funktion Flex-Zone

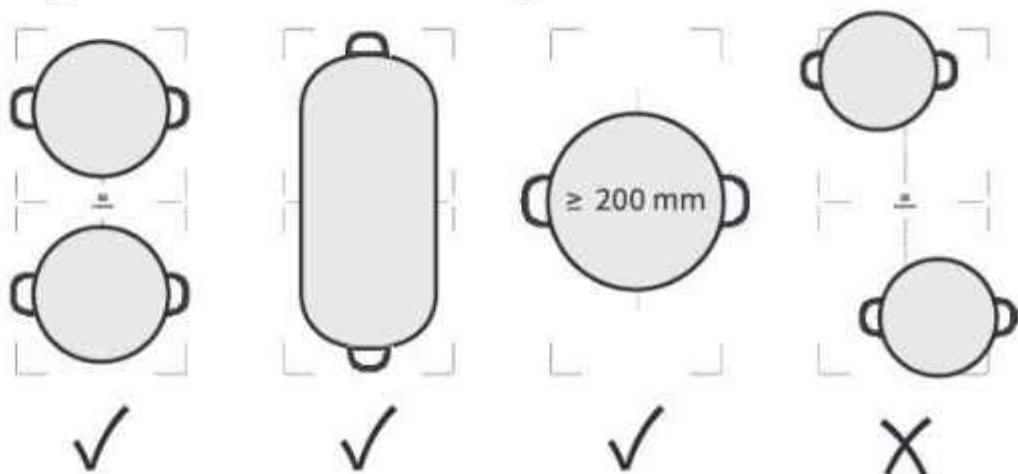
- The front and rear cooking zones on the left, as well as the front and rear cooking zones on the right (cooking zones 1 and 2, as well as 3 and 4) each form a flex zone. Each Flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

Die vordere und hintere Kochzone links sowie die vordere und hintere Kochzone rechts (Kochzonen 1 und 2 sowie 3 und 4) bilden jeweils eine Flex-Zone. Jede Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die zu einer großen Zone miteinander verbunden werden können.

Bedienung des Kochfelds

- Wenn das Kochgeschirr während des Betriebs einer großen Zone innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt wird, wird die neue Position automatisch erkannt. Die Leistungsstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich aufgestellt wurde, bleibt erhalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr abgedeckt wird, wird automatisch ausgeschaltet.
- **Wichtiger Hinweis:** Im Flex-Zone-Betrieb muss das Kochgeschirr in der Mitte der Zone platziert werden, damit beide Kochzonen gleichmäßig abgedeckt sind.

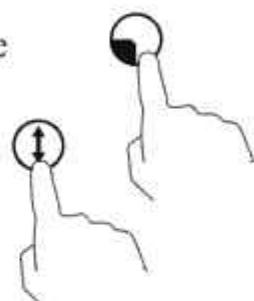
Beispiele für eine gute und schlechte Platzierung von



Kochgeschirr:

Verwendung als eine große Zone

- Um die Flex-Zone als eine große Zone zu betreiben, drücken Sie die entsprechende Flex-Zone-Taste.
- Die Leistungsstufe ist wie bei den anderen Kochzonen mit dem Schieberegler einzustellen.



Verwendung als zwei kleinere unabhängige Zonen

- Um die Flex-Zone als zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, drücken Sie erneut die entsprechende Flex-Zone-Taste.

6. Verwendung der Timer-Funktion

6.1 Einstellen des Timers mit automatischer Ausschaltung einer oder mehrerer Kochzone(n)

- Wählen Sie bitte die gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Auswahltaste.
- Drücken Sie dann die Timer-Taste.
Die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.
- Solange die Zehnerstelle blinkt, können Sie sie mit dem Schieberegler anpassen.

Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Einstellung übernommen und die Einerstelle beginnt zu blinken.

Stellen Sie sie auch mit dem Schieberegler ein.

- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.

Der Countdown startet und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an.

Damit die ausgewählte Kochzone markiert wird, leuchtet ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.

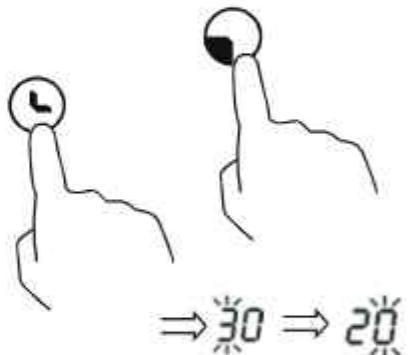
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: andere zuvor eingestellte Kochzonen bleiben vom Timer unberührt und bleiben in Betrieb.



Abbrechen und Ändern der Zeiteinstellung

- Um die Zeiteinstellung abzubrechen, drücken Sie bitte die Timer-Taste erneut. Die Anzeige der verbleibenden Zeit verschwindet und der Timer wird abgebrochen.
- Wenn Sie die eingestellte Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie den Timer abbrechen und mit dem ersten Schritt erneut beginnen.



0 · 1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9



Verwendung der Timer-Funktion

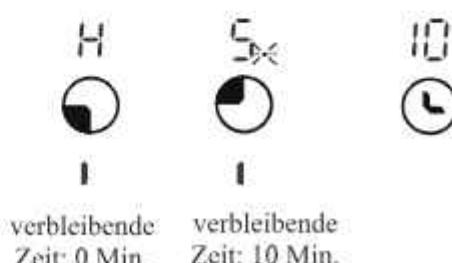
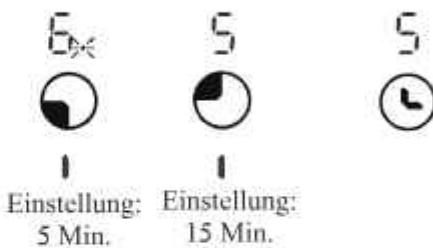
Beim Aktivieren des Timers für mehrere Kochzonen

- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigt die Timer-Anzeige immer die minimale verbleibende Zeit an.

Ein blinkender roter Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt die Kochzone an, auf die sich die Anzeige bezieht (Beispiel siehe Abbildung).

- i** Berühren Sie die entsprechende Auswahltaste, um die verbleibende Zeit des Timers einer anderen Kochzone anzuzeigen.

- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone aus, die Anzeige wechselt zur nächstniedrigsten Restzeit und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.
- Wenn der letzte verbleibende Timer abläuft, wird die entsprechende Kochzone auch ausgeschaltet.



7. Sicherheit

7.1 Kindersicherung/Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Verwendung zu verhindern (z. B. durch Kinder, die die Kochzonen versehentlich einschalten).

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein/Aus-Taste aktiv.
So können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten.



Sperren des Bedienfelds

- Berühren und halten Sie die Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ oder, wenn der Timer zuvor eingestellt wurde, abwechselnd „Lo“ und die verbleibende Zeit an. Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.



Entsperren des Bedienfelds

- Stellen Sie bitte sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren und halten Sie die Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige „Lo“ verschwindet. So können Sie jetzt das Kochfeld wieder normal benutzen.

7.2 Weitere Sicherheitsmerkmale

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur innerhalb des Kochfelds überwachen.

Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stellt das Kochfeld den Betrieb automatisch ein.

Warnung vor Restwärme

Wenn eine Kochzone über längere Zeit in Betrieb war, entsteht Restwärme.

Um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten, wird auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone ein „H“ angezeigt.

Magnetüberwachung

Wenn kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) oder ungeeignetes Kochgeschirr (aus nicht magnetischem Material wie Aluminium oder in ungeeigneter Größe) auf das Kochfeld gelegt werden, wechselt das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.

Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld für eine weitere Minute ab.

Automatische Abschaltung

Damit Kochzonen nicht vergessen werden, schalten sie sich nach einer festgelegten Zeit automatisch aus (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Zeitdauer bis automatische Abschaltung (Std.)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

8. Richtlinien zum Kochen

Brandgefahr!



Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette oder öl- und fetthaltige Lebensmittel erhitzen. Diese erwärmen sich schnell und können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht spontan entzünden.

8.1 Kochtipps

- Wenn das Essen zu sieden kommt, reduzieren Sie bitte die eingestellte Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

8.2 Einstellung der Leistungsstufen

Einstellung der Leistungsstufen	geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Zarte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln• Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennende Lebensmittel• Sanft köcheln• Langsame Erwärmung
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Schnelles sieden• Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannenkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Braten• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Rührend frittieren• Stark braten• Suppe und Wasser zum Sieden kochen

9 Reinigung des Kochfelds

Art von Schmutz	Vorgehensweise	Wichtig!
Täglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Überläufe)	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!).• Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch.• Spülen Sie es gründlich aus und entfernen Sie alle Reinigungsrückstände. <p>• Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld nicht heiß ist.• Schrubbschwämme, einige Nylonschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel kratzen das Glas.• Überprüfen Sie die Angaben des Herstellers bzgl. Eignung für Glasoberflächen.• Entfernen Sie Reinigungsrückstände immer vollständig. Die Kochfläche kann sonst beschädigt werden.
Überläufe, Schmelze und heißer Zucker auf der Glasoberfläche	<p>Entfernen Sie diese bitte sofort mit einem Spatel, Schaber oder Rasierklingen- schaber, die für Glas- keramikkochfelder geeignet sind:</p> <ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30 ° zum Kochfeld und kratzen Sie die Verschmutzung auf einen kühlen Teil des Kochfelds.• Wischen Sie den verschmutzten Bereich mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.• Reinigen, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter „täglicher Schmutz“ beschrieben.	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, sich nicht von beheizten Koch- zonen zu verbrennen.• Beachten Sie, dass die Klingen des Schabers extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können. Bewahren Sie die Reinigungswerzeuge außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überläufe auf den Touch-Bedienelementen	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Nehmen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.• Wischen Sie den Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.• Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch.	<ul style="list-style-type: none">• Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, schaltet sich das Kochfeld möglicher- weise aus.• Das Touch-Bedienfeld funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich vollständig trockengewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

10. Troubleshooting

Reparieren, modifizieren und zerlegen Sie bitte das Kochfeld niemals selbst!



10.1 Defekte, mögliche Ursachen und Maßnahmen

Defekt	Mögliche Ursache	Maßnahmen
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen und intakt ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und der Defekt weiterhin besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
	Steuerungskarte defekt	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt / Die Tastensperre wurde aktiviert.	Entsperrten Sie das Bedienfeld. Siehe Kapitel
Die Touch-Bedienelemente lassen sich schwer bedienen.	Auf den Bedienelementen befindet sich ein dünner Wasserfilm.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienfeld trocken ist.
	Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Verwenden Sie den Fingerbauch, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Einige Tasten funktionieren nicht. / Das Display funktioniert abnormal.	Steuerungskarte / Display defekt	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und schließen Sie es nach kurzer Zeit wieder an. Wenn der Defekt weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte einen zertifizierten Elektriker.
Die Anzeige der Stromversorgung ist ein, aber der Heizvorgang startet nicht.	Überhitzung des Kochfelds	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
	Der Lüfter funktioniert nicht.	
	Technischer Defekt	
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und das Symbol  ist angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr in einer Größe, die für die gewünschte Kochzone geeignet ist, und positionieren Sie es richtig. Siehe das Kapitel Kochgeschirr.
Der Betrieb stoppt plötzlich und das Symbol  wird angezeigt.	Die automatische Erkennungsfunktion ist fehlgeschlagen.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Symbol  wird für zwei hintereinander angeordnete Kochzonen angezeigt (1+2/3+4)	Technischer Defekt	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe das Kapitel über das richtige Kochgeschirr.
	Ungeeignete	Siehe Kapitel Reinigung.

Troubleshooting

	Scheuermittel oder Reinigungsmittel werden verwendet.	
Einige Pfannen oder Töpfe knistern oder machen Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist harmlos und normal.
Ein leichtes Summen ist bei Betrieb mit hoher Leistung zu hören.	Dies kann durch Induktionstechnologie verursacht werden.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte sich verringern oder vollständig verschwinden, indem der Leistungspegel verringert wird.
Lüftergeräusch	Ein im Kochfeld integrierter Lüfter zur Kühlung verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Bei Bedarf läuft es auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.	Dies ist normal und für einen fehlerfreien Betrieb erforderlich. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, während der Lüfter läuft.
anormales Lüftergeräusch	Der Lüfter zur Kühlung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Kochfeld oder die Kochzone schaltet sich plötzlich aus, es ertönt ein Signalton und im Anschluss wird ein Fehlercode angezeigt.	Technischer Defekt / Codebedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.

10.2 Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Was zu tun
E1	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr identifiziert	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel über Kochgeschirr).
E2	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	Wenn sie normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Fehlermeldung des Kochfeldsensors / des Kurzschlusses	Kontaktieren Sie den Kundenservice oder einen zertifizierten Elektriker.
E4	Fehlermeldung des IGBT-Sensors / Kurzschlusses	
E5	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
E6	Überhitzung von IGBT	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors	Kontaktieren Sie den Kundenservice oder einen zertifizierten Elektriker.
E8	Sicherstellen, dass sowohl L1-, L2- als auch N-Kerne korrekt mit dem Sicherheitsschalter verbunden sind, oder Kommunikationsfehler zwischen Display und Mainboard.	
E9	Überlaufschutz	Entfernen Sie die übergelaufenen Flüssigkeiten und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.



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

FR

SOMMAIRE

Consignes et symboles-----	65
Instructions de sécurité -----	66-68
Installation -----	69-72
Remarques importantes et exigences d'installation-----	69
Découpe du plan de travail-----	69-70
Ventilation et distances de sécurité-----	70-71
Insertion de la plaque de cuisson-----	71
Raccordement de la table de cuisson au secteur-----	72
Aperçu du produit-----	73-75
Avant l'utilisation-----	76-77
Utilisation de la table de cuisson-----	78-87
Début de la cuisson -----	78
S'arrêter pour cuisiner-----	79
Mode de réglage de la puissance -----	80-81
La fonction booster -----	82-83
La fonction de la zone de flexion-----	83-84
Utilisation de la fonction de minuterie-----	85-86
Sécurité -----	86-87
Directives de cuisson-----	88
Nettoyage de la plaque de cuisson -----	89
Dépannage -----	90-91
Codes d'erreur-----	91

Consignes et symboles



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

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

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

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

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

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

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

FR



La présente icône indique une situation dangereuse.

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

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



La présente icône indique un avertissement.

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



La présente icône indique une information.

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

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



Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous.

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

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

Il réduira ainsi vos coûts d'installation.

Utilisation appropriée

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Assurer que votre cuisine soit bien ventilée.

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

Danger du magnétisme

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

Installation

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

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

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

Utilisation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage

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

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

Réparation et maintenance

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

1. Installation

1.1 Remarques importantes et exigences d'installation

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



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

1.2 Découpage de la surface de travail

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

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

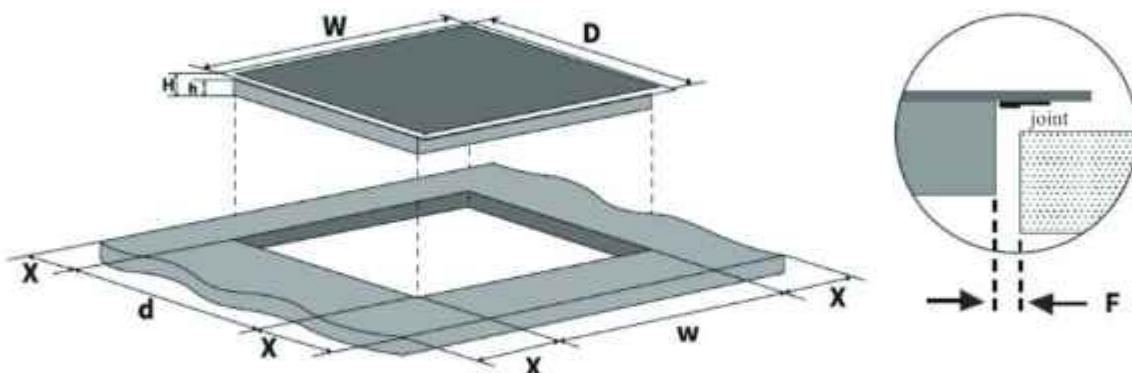


- Assurer que l'épaisseur de la surface de travail est au moins de **30 mm**. Choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur.
- La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces

Installation

intérieures de travail doit être au moins de 3 mm.

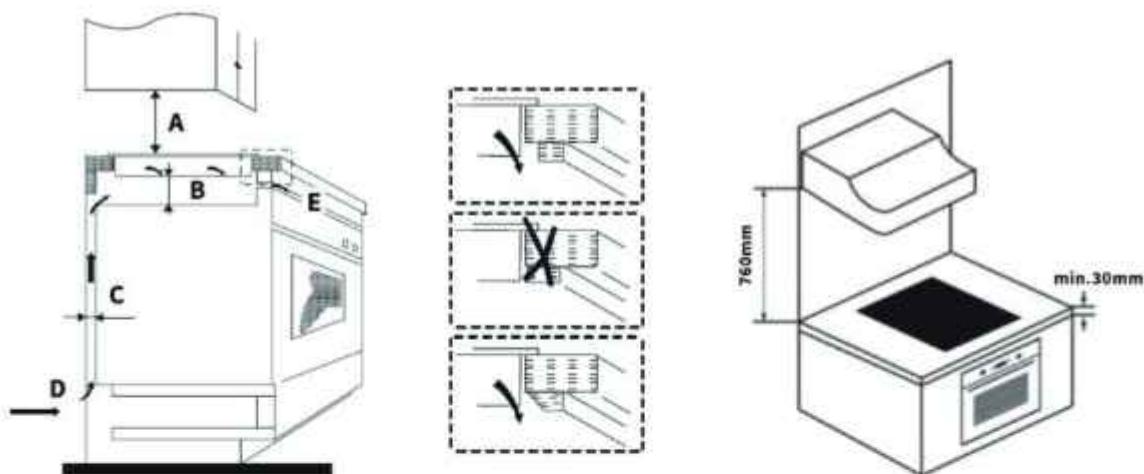
- Pour faciliter l'installation et de l'utilisation, un espace au moins de 5 cm doit être conservé autour de la partie découpée.



Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH4B	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH4BF	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH4BFF	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3

1.3 Distances de ventilation et de sécurité

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



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

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

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

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

Installation

1.4 Insertion de la plaque de cuisson

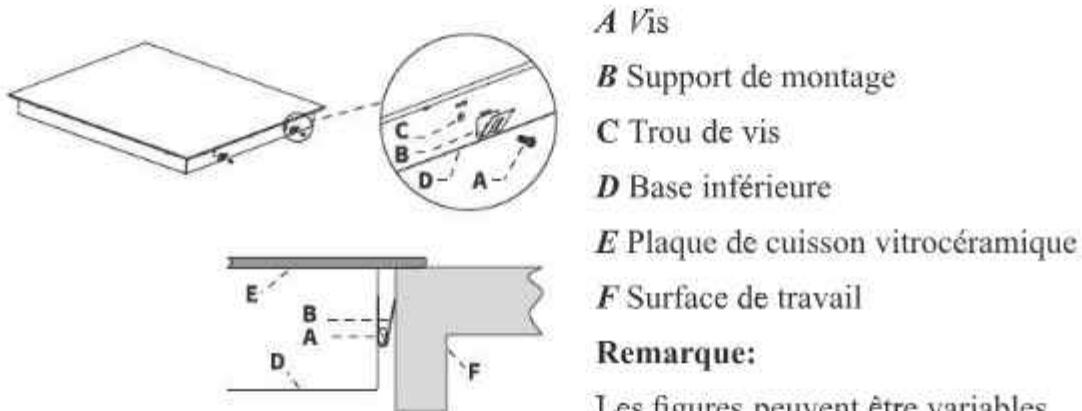
Remarques: A l'extérieur de la plaque de cuisson, il y a des orifices d'aérage. Lors de l'insertion de la plaque de cuisson, assurer qu'elles ne sont pas bloquées par la surface de travail.



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

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

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

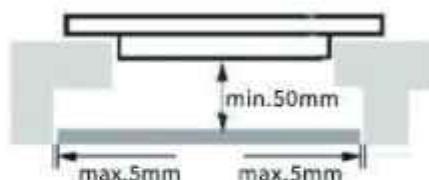


Les figures peuvent être variables

Installation d'une protection thermique sous la plaque de cuisson

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

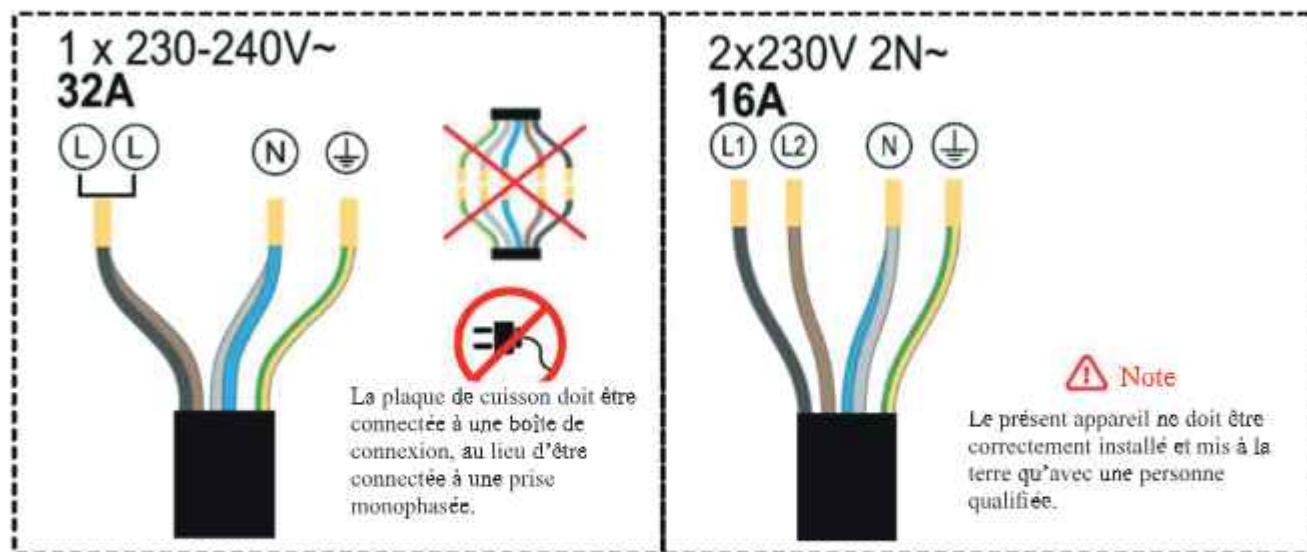
- Installer une plaque de protection en matériau résistant à la chaleur (par exemple une plaque perforée pour assurer la ventilation) à une distance minimale au moins de 50 mm sous la plaque de cuisson (voir la figure).
- Lors d'utilisation de l'adhésif, assurer que la résistance à la température est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



1.5 Connexion de la plaque de cuisson au réseau

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

Installation



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

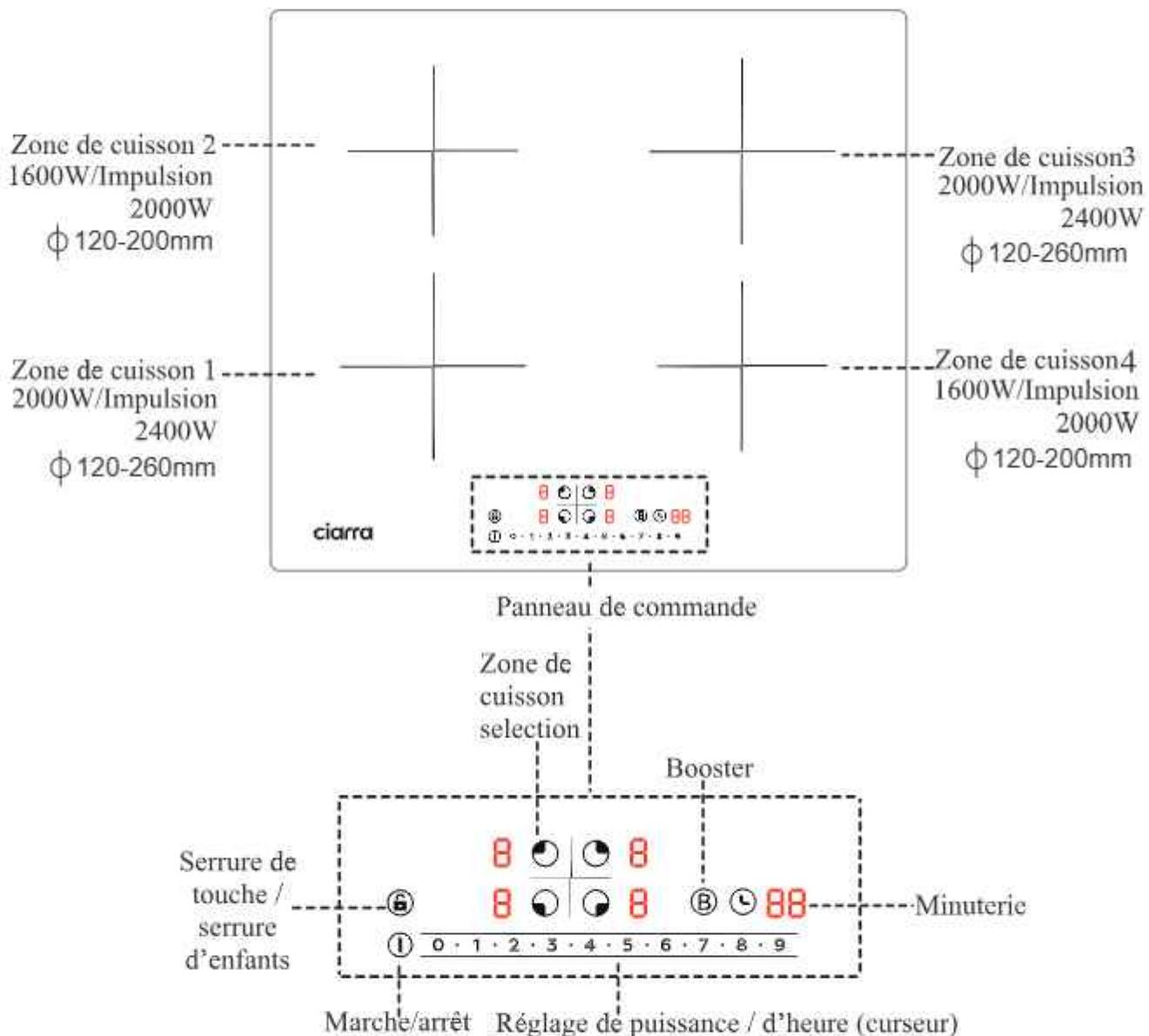
Après l'installation, le câble de raccordement et le bas de la plaque de cuisson ne doivent plus être accessibles.



Présentation du produit

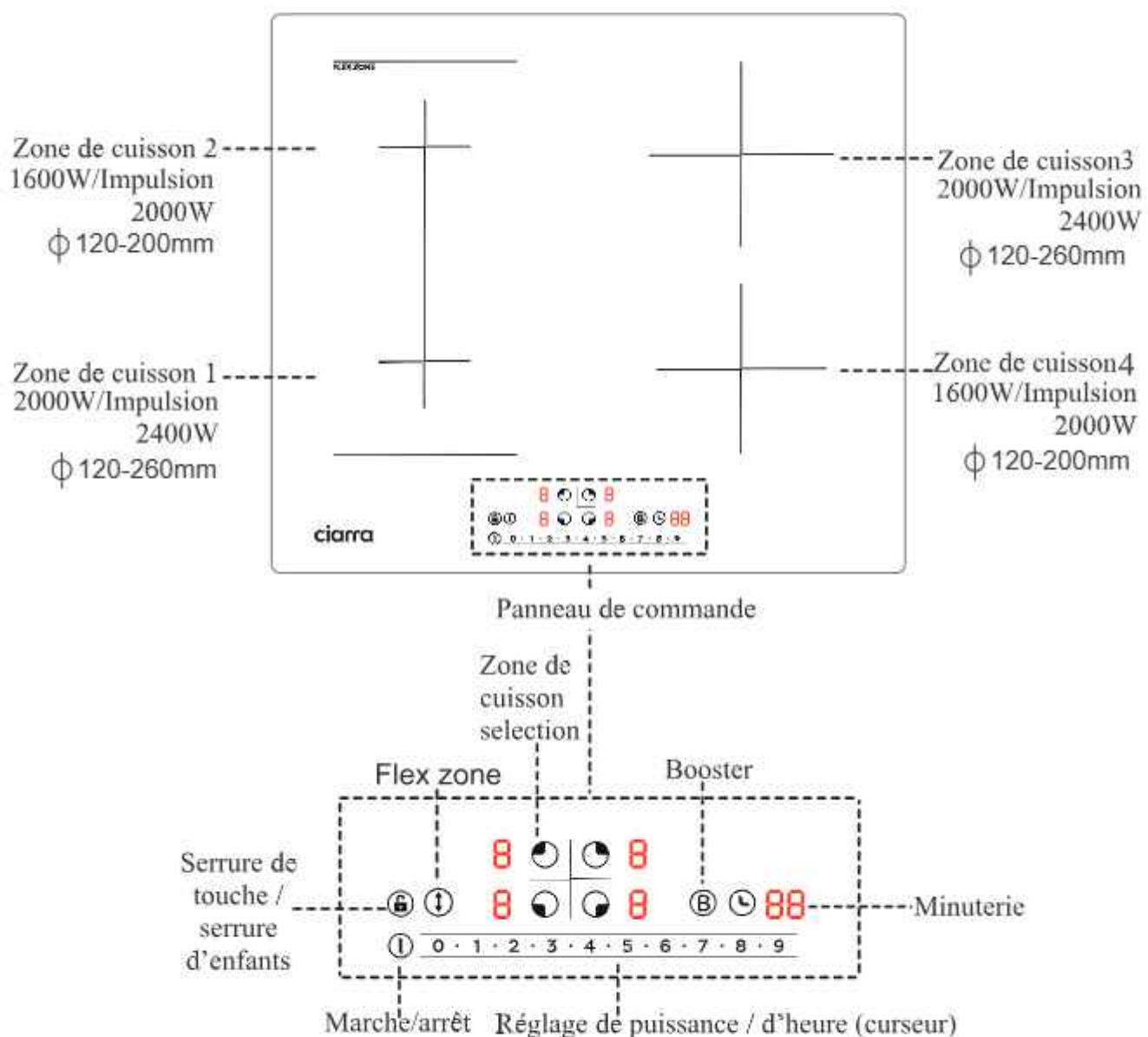
1.1 Eléments de plaque de cuisson

CBBIH4B



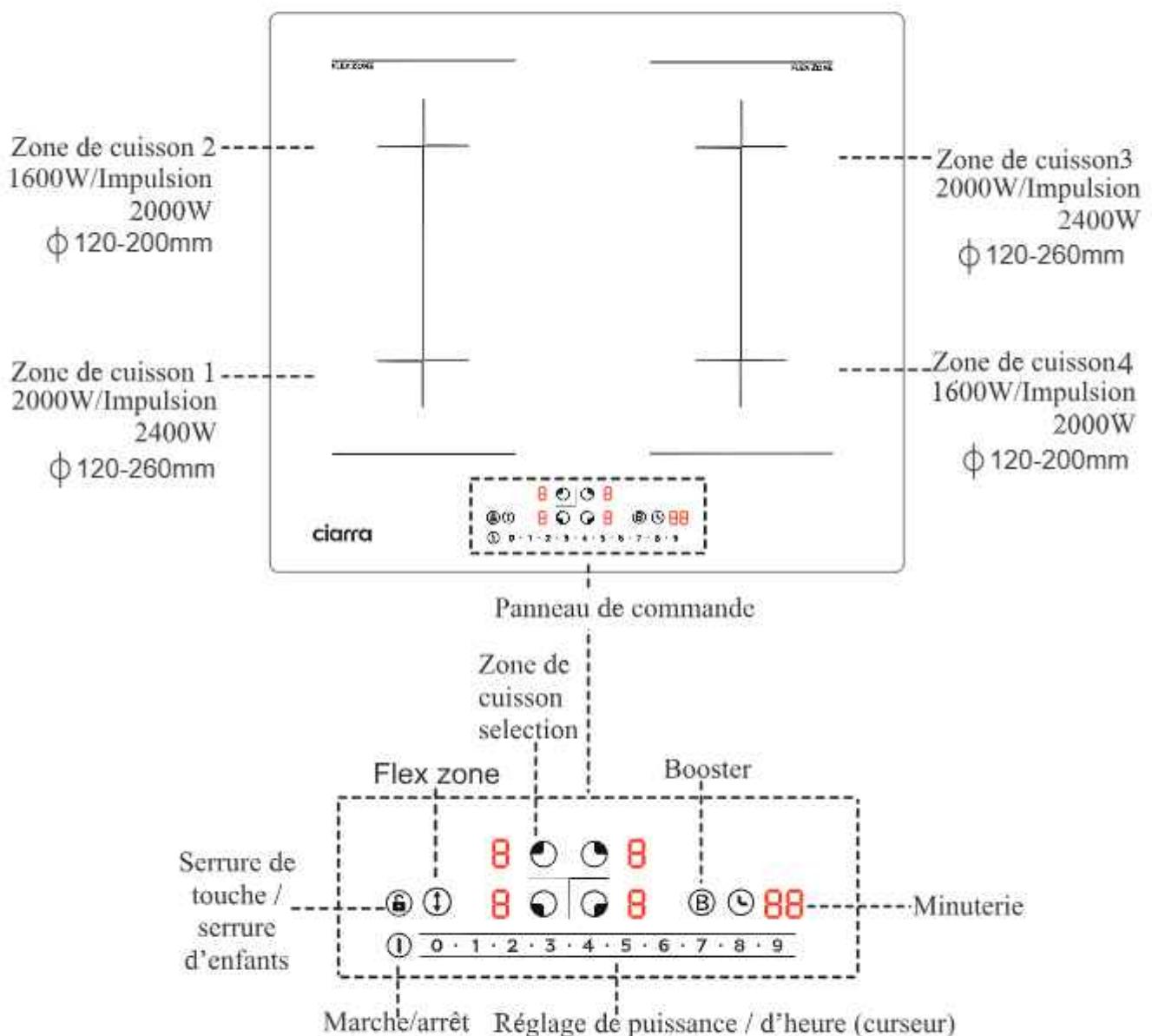
Présentation du produit

CBBIH4BF



Présentation du produit

CBBIH4BFF



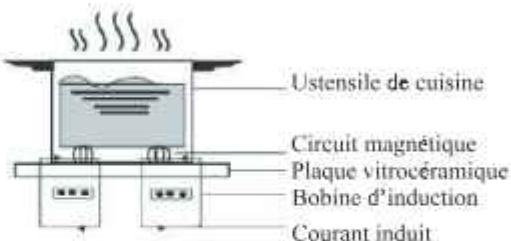
Avant utilisation

2.2 Comment fonctionne la plaque à induction

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

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

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



3. Avant utilisation

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



Consignes de sécurité.

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

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

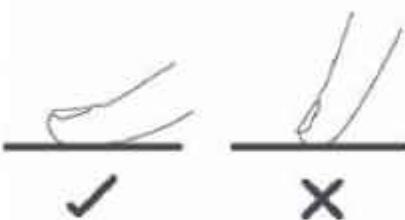
Il est normal et inoffensif.



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

3.1 Remarques sur utilisation des commandes de touche

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



3.2 Choix de l'ustensile de cuisine et son utilisation

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



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



Avant utilisation

(i) Remarques:

La proportion de particules métalliques magnétiques se varie selon les types

d'ustensiles de cuisine. Plus la proportion est élevée, plus le chauffage est efficace. Il fait mieux de réaliser la détection automatique de la plaque de cuisson pour les ustensiles de cuisine (décrise dans la section suivante).

Détection automatique des ustensiles appropriés

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

Les raisons suivantes seront possibles:

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

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



- Assurer que la base de votre casserole est lisse et repose à plat contre le verre.
- Ne pas utiliser les ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou avec une base incurvée.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec un diamètre de base minimal selon le tableau suivant.
- Pour rechercher une efficacité optimale, placer toujours l'ustensile au milieu de la zone de cuisson.
- Soulever toujours les casseroles de la plaque de cuisson. Ne pas les faire glisser. Sinon, ils peuvent rayer le verre.

FR

Dimensions optimales des ustensiles de cuisine

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

Zone de cuisson	Diamètre de la base de l'ustensile de cuisine (mm)
1, 3,	Min. 120
2, 4,	120
Flex-Zonen	150

4. Utilisation de la plaque de cuisson

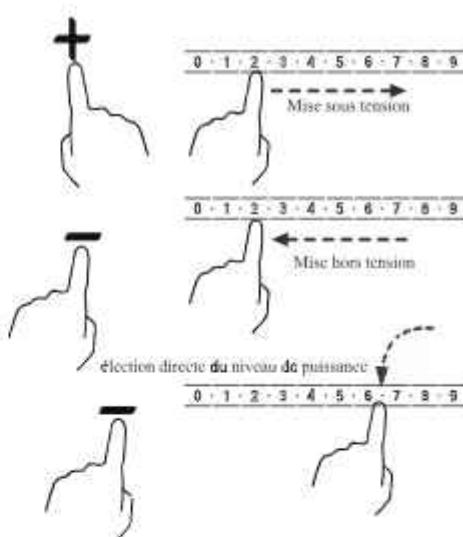
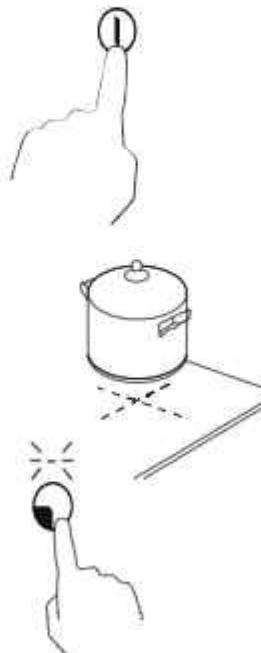
4.1 Commencer à faire la cuisine

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

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

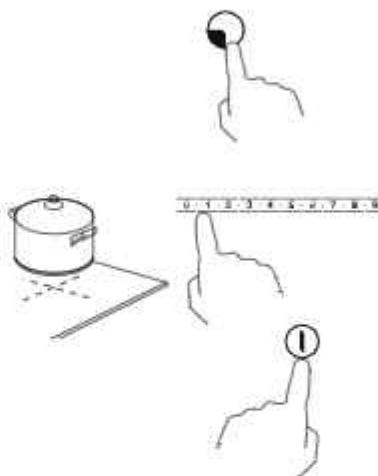
La plaque de cuisson est en mode veille.

- Placer maintenant les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la(les) zone(s) de cuisson souhaitée(s).
- Assurer que la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine sont propres et secs!
- Appuyer sur la touche de sélection pour la zone de cuisson souhaitée. Démarrer l'indicateur de puissance correspondant pour clignoter.
- Ajuster le niveau de chauffage de 1 à 9 en glissant votre doigt sur le curseur ou en touchant directement le niveau de courant souhaité sur la barre de curseur.
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement si vous ne choisissez pas un réglage d'alimentation dans les 1 minute.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment au cours de cuisson en sélectionnant d'abord la zone de cuisson souhaitée et puis en utilisant le curseur.
- La zone de cuisson correspondante sera arrêtée si vous appuyez sur le bouton [0] pendant une durée plus de 2 secondes.



4.2 Arrêter de faire la cuisine

- Pour mettre une zone de cuisson hors tension, la zone de cuisson correspondante sera arrêtée en appuyant sur le bouton [0] pendant une durée plus de 2 secondes.
- Pour mettre la **plaqué de cuisson** hors tension, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt.



Attention aux surfaces chaudes

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

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

Une zone préchauffée sera adoptée si vous voulez chauffer des ustensiles de cuisine supplémentaires.



Mode de réglage de la puissance

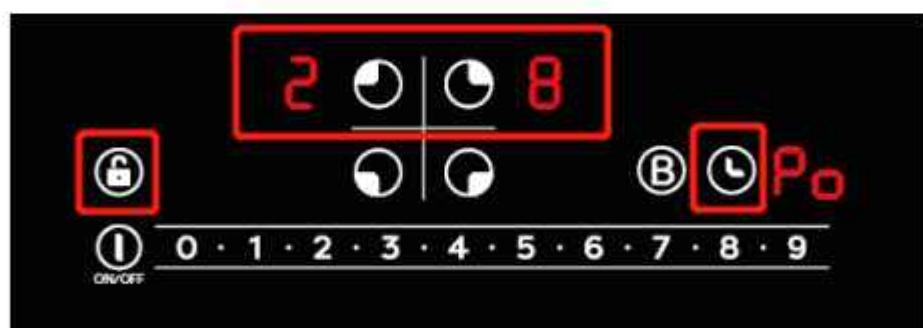


Remarque : le mode de réglage de la puissance modifie la puissance totale de la plaque à induction, sous réserve que la tension nominale reste inchangée, le courant change également après la modification de la puissance, mais une fois que la charge de transport du courant de ligne est dépassée, cela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

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

1. Comment régler la puissance:

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



2. Instructions de réglage de la puissance:

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

Lorsque la "Sélection de la zone de cuisson" affiche respectivement "2" et "8", cela signifie que la puissance totale de la plaque à induction ne peut atteindre que la valeur réglée de 2800W. En utilisant ce mode de puissance, le courant maximum qui peut être transporté est de 13A. Lorsqu'il y a plusieurs brûleurs (3 au maximum), si l'augmentation de la puissance dépasse la limite maximale, le buzzer émet un "bip" et l'opération d'augmentation de la puissance est invalide.

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

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

3) 6000W (220~230V/26A)

Lorsque la "Sélection de la zone de cuisson" affiche "6" et "0" respectivement, cela signifie que la puissance totale de la plaque à induction ne peut atteindre que la valeur définie de 6000W. En utilisant ce mode de puissance, le courant maximum qui peut être transporté est de 26A. Lorsqu'il y a plusieurs brûleurs, si l'augmentation de la puissance dépasse la limite maximale, le buzzer émet un "bip" et l'opération d'augmentation de la puissance est invalide.

4) 7200W (220~230V/32A)

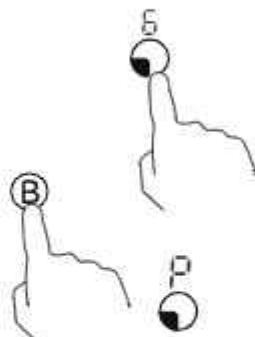
Lorsque la sélection de la zone de cuisson affiche "7" et "2" respectivement, cela signifie que la puissance totale de la plaque à induction est revenue au maximum de 7200W et que le courant maximal chargeable est de 32A, vous pouvez alors vous connecter à la ligne 1*32A ou 2*16A.

4.3 Fonction de booster **B**

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

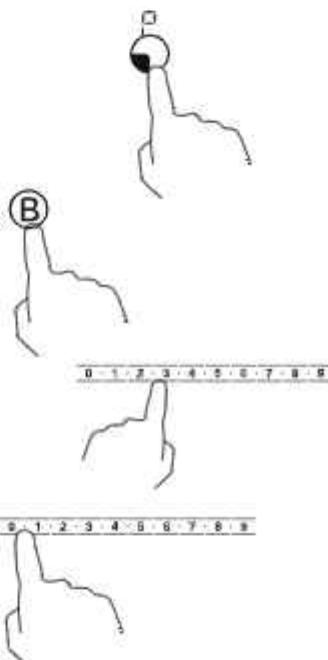
Activation de la fonction de booster

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



Annulation de la fonction de booster

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



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



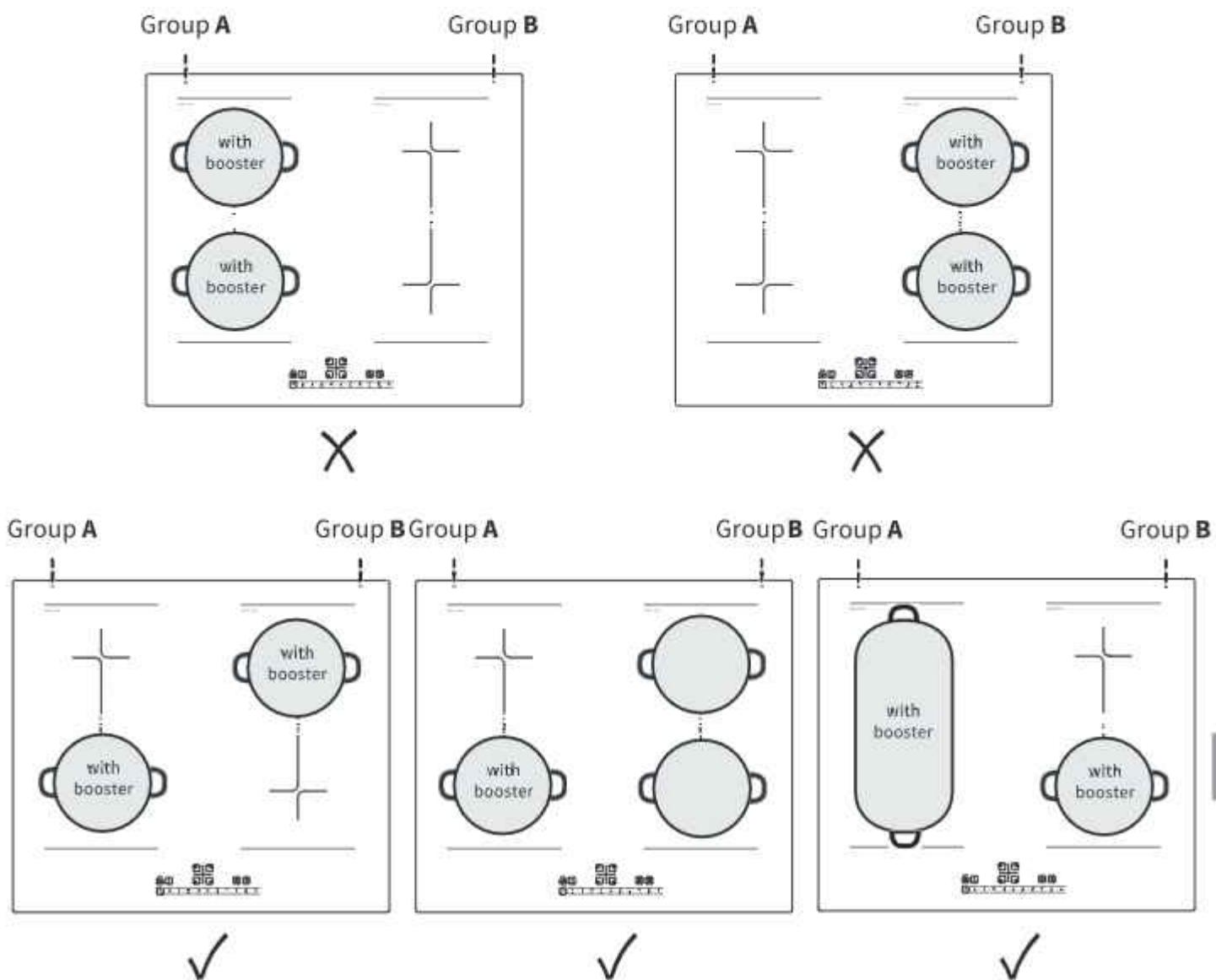
Toutes les zones de cuisson peuvent être utilisées individuellement avec la fonction booster, cependant, en raison de la sécurité et de la distribution de la puissance, elles sont divisées en 3 groupes si elles sont utilisées ensemble.

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

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

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

Utilisation de la plaque de cuisson



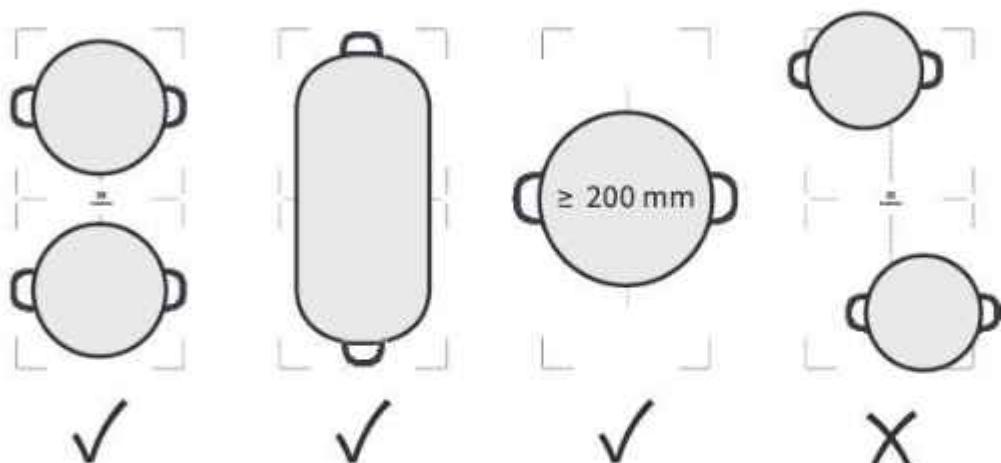
FR

5. Fonction de la zone flexible

- Les zones de cuisson avant et arrière à gauche, ainsi que les zones de cuisson avant et arrière à droite (zones de cuisson 1 et 2, 3 et 4) forment chacune une zone flexible. Chaque zone flexible se compose de deux zones d'induction indépendantes qui peuvent être connectées en ensemble comme une seule grande zone.
- Si au cours de fonctionnement en une seule grande zone, la casserole est déplacée de la partie avant vers la partie arrière (ou vice versa) dans la zone flexible, tandis que la nouvelle position est automatiquement détectée. Le niveau de puissance de la zone sur laquelle l'ustensile était initialement placé est maintenu. Et la partie non recouverte par l'ustensile est automatiquement mise hors tension.
- **Point important:** En mode de zone flexible, l'ustensile de cuisine doit être placé au milieu de la zone afin que les deux zones de cuisson soient uniformément couvertes.

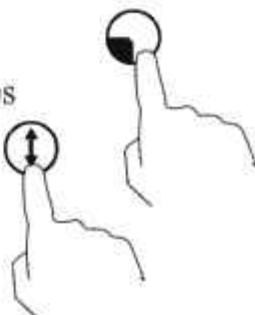
Exemples de bons et de mauvais emplacements d'ustensiles de cuisine:

Utilisation de la plaque de cuisson



Utilisation comme une grande zone

- Pour faire fonctionner la zone flexible comme une grande zone, appuyer sur le bouton de la zone flexible correspondante.
- Le niveau de puissance est réglé à l'aide du curseur comme pour les autres zones de cuisson.



Utilisation comme deux petites zones indépendantes

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

6. Utilisation de la fonction de minuterie

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

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

- Appuyer ensuite sur la touche de Minuterie.

L'affichage de la minuterie indiquera « 30 ».

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

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

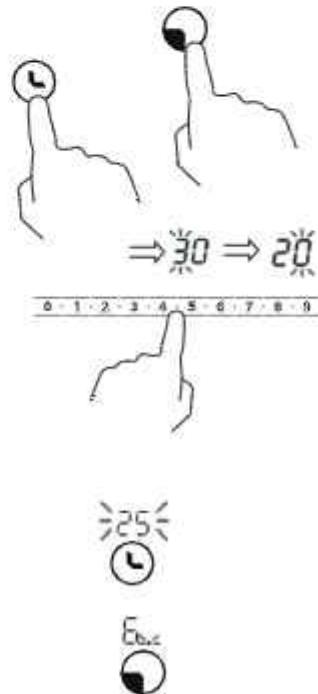
L'ajuster également avec le curseur.

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

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

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

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



FR

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



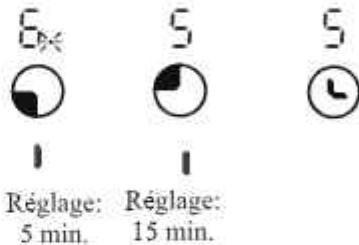
Annulation et modification du réglage de l'heure

- La touche de minuterie sera appuyé à nouveau pour annuler le réglage de l'heure. L'affichage du temps restant disparaît, tandis que la minuterie est annulée.
- Si vous souhaitez modifier l'heure réglée après le réglage de la minuterie, vous devez annuler la minuterie et recommencer la première étape.

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

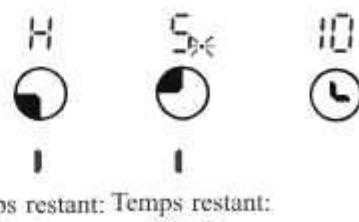
- Si la minuterie est activée pour plusieurs zones de cuisson, l'affichage de la minuterie indique toujours le temps restant minimal.

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



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

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



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

Sécurité

7. Sécurité

7.1 Serrure de touche / serrure d'enfants

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

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



Verrouillage du panneau de commande

- Appuyer sur la touche de serrure de touche /serrure d'enfants et la maintenir enfoncée pendant une durée au moins de 3 secondes.
- L'affichage de la minuterie indiquera « **Lo** » ou indiquera « **Lo** » et le temps restant en alternance si la minuterie a été réglée auparavant. Le panneau de commande est verrouillé à l'exception de la touche Marche /Arrêt.



Deverrouillage du panneau de commande

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



7.2 Autres caractéristiques de sécurité

Protection contre surchauffage

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

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

Avertissement de chaleur résiduelle

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

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

Surveillance de l'aimant

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

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

Arrêt automatique

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

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

8. Règles de cuisson

Risque d'incendie !

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



8.1 Etapes de cuisine

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

8.2 Réglages d'alimentation

Réglages d'alimentation	Adaptations
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliment• Fusion du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• Mijotage doux• Réchauffage lent
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté rapide• Cuisine des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sauté à la poêle• Rôti• Ebullition de soupe, ébullition d'eau

9 Nettoyage de la plaque de cuisson

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

10. Dépannage

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



10.1 Problèmes, causes possibles et solutions

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La plaque de cuisson ne peut pas être mise sous tension.	Non alimentation	<ul style="list-style-type: none"> Assurer que la plaque de cuisson est correctement connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est intacte Contrôler s'il y a un défaut de courant chez

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

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

10.2 Codes d'erreur

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

FR



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

Scansiona questo codice QR per avere il manuale multilingue:



Scansiona questo codice QR per ottenere il video di installazione:





Make life easier

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

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



ES

Escanee este código QR para obtener el video de instalación:





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

Scan deze QR-code om meertalige handleiding te krijgen:



Scan deze QR-code om een installatievideo te krijgen:





Make life easier

Kära kund:

Tack så mycket för ditt köp, läs denna bruksanvisning noggrant innan installation och användning.

Om du har några frågor, vänligen kontakta oss på:

E-post: info@ciarraappliances.com

Skanna den här QR-koden för att få flerspråkig manuel:



SE

Skanna den här QR-koden för att få installationsvideo:





Make life easier

Drogi kliencie:

Dziękujemy bardzo za zakup, proszę uważnie przeczytać tą instrukcję obsługi przed instalacją i użytkowaniem.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt pod adresem:

E-mail: info@ciarraappliances.com

Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać instrukcję w wielu językach:



PL

Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać film instalacyjny:



