

Model Number:  
CBTIH1  
CBTIH2



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

 ENGLISH	Page 1
 DEUTSCH	Seite 17
 FRANÇAIS	Page 35



**Make life easier**

**Dear customer:**

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

If you have any question, please contact us at:

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

# CONTENT

SAFETY INSTRUCTIONS	3
APPLIANCE DESCRIPTION	6
OPERATION	6
INDUCTION COOKER PANEL	8
OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS	9
CLEANING AND CARE	14
WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS	15

# INSTRUCTION MANUAL



## Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Correct use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose.

## For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service. Should your appliance develop a fault, please first consult the section on “What to do if trouble occurs?” You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer. Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

EN

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards. Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motoric, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualified person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.
- Check to make sure the mains socket has the correct rating (16A, 230V) before you connect the appliance.
- Only use the appliance if the electrical system in your home has a rating of 16A.
- Noise level:  $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

## Concerning the hob



- **Never touch the surfaces of heating or cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning! Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting (power max.) results in extremely fast reactions.**
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface and distance 10 cm back-round surrounding.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it. If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminum foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) will not be affected. Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor buttons clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor buttons! If food boils over onto the sensor buttons, we advise you to activate the OFF button.
- Hot pans should not cover the sensor buttons, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a builtin oven. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If any visible crack appears, immediately unplug disconnect the appliance from the power supply.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a damp cloth.
- After use, switch off the hob element by its control and not rely on the pan detector. (depending on model)
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. (depending on model)
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. (depending on model)
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## Concerning persons

### Caution!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

### Attention:

Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).

## Appliance description

### The hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base. With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked but the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

### Advantages of the induction hob

Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).

Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.

Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot. Rapid heat-up.

The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.

Rapid, sensitive control of the energy supply.

## OPERATION

### Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.

This is how to establish the suitability of a pot:

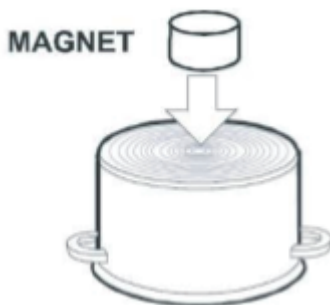
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, ovenproof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, rustproof fermitite steel or aluminium with a special base	

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.



## **Magnet test:**

Move a magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



## **Note:**

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans. Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

Cooking zone	Minimum pan diameter
Ø 200mm	Ø 120mm

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.



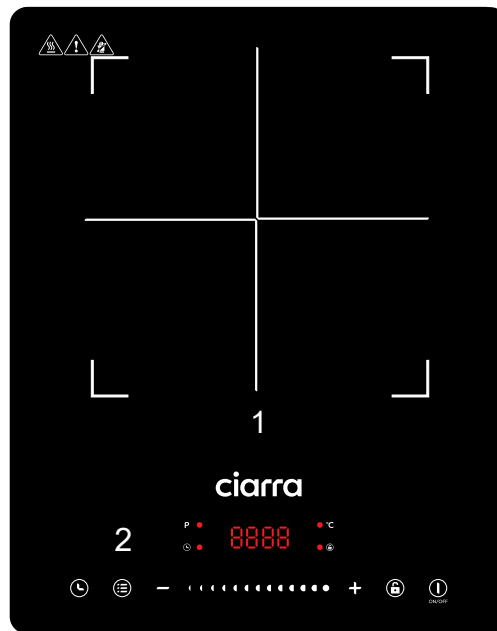
## **Power settings**

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Cooking level:	Suitable for:
1	Keeping food warm. Simmering small quantities (lowest power setting).
2	Simmering.
3-4	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through.
5-6	Roasting, getting juices.
7	Roasting.
8	Roasting (highest power output).

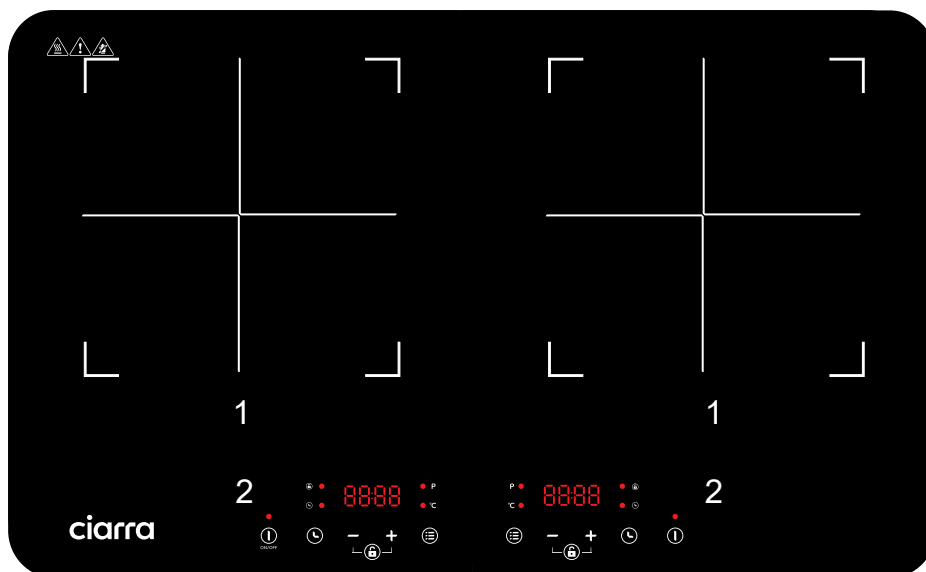
## INDUCTION COOKER PANEL

### CBTIH1



- The decorative design may deviate from the illustrations.
1. Cooking zone
  2. Touch-control operating panel

### CBTIH2



- The decorative design may deviate from the illustrations.
1. Cooking zone
  2. Touch-control operating panel.

## OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS

### CBTIH1



1. ON/OFF 2. Child Lock 3. Adjustment slide 4. Function Choices 5. Timer 6. Display

### Product operating instructions

After inserting the plug into the socket, a “Beep” will be emitted and the indicator above the [On/Off] key will start to flash, indicating the appliance is connected to power supply; this is referred to as standby mode. Place a suitable piece of cookware on the center of the cooking zone. The display shows [----] when [On/Off] key is pressed once. The appliance goes to selection mode and the indicator above the [On/Off] key remains lit. Press the corresponding function keys to start operation. Stop the operation and switch to standby mode by pressing the [On/Off] key after cooking.

### Cooking Mode:

Power:

- Press the [function] key; the indicator lights up and the display shows [P8], indicating the default power. Power can be adjusted by turning the Adjustment slide to the desired power level.
- There are a total of 8 power levels (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W).
- To choose another mode, press the [Function] key to switch to another cooking mode, or press the [On/Off] key to stop the operation.

## Temperature:

- Press the [function] key until the indicator of [Temp] lights up. Display will show [200]°C, indicating the default power of 1600 W. It can be adjusted using the slider.
- Set the desired power level.
- There are a total of 8 power levels (60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- To cancel this mode, press the [Function] key to switch to another cooking mode, or press the [On/Off] key to stop the operation.

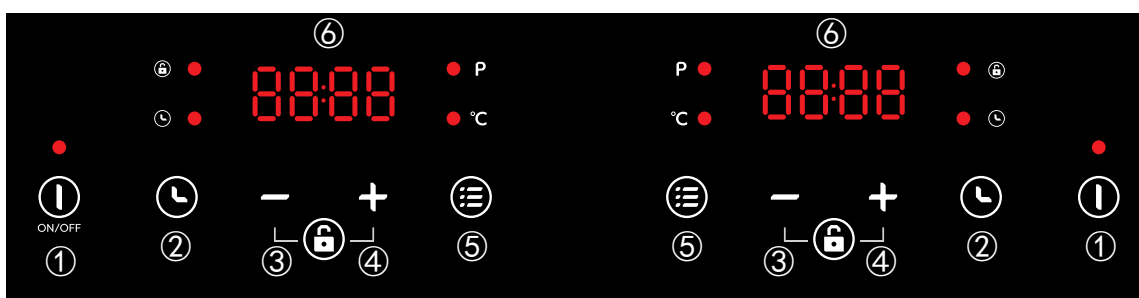
### Child lock:

Press this key and hold it for 3 seconds to activate the lock. Press and hold the key for 3 seconds to unlock.

## Timer Function:

User can set the cooking time when specific cooking mode is selected. Press the [Timer] key once to access the timer function. The [Timer] indicator on the left of the key will light up. Display will show the default time [00:30]. Use the slider to set the desired time. To cancel this function, either press the [On/Off] key to return to standby mode or hold the [Timer] key to resume the desired power or temperature operation.

## CBTIH2



1. ON/OFF
2. TIMER
3. DECREASE KEY
4. INCREASE KEY
5. FUNCTION
6. DISPLAY

## Product operating instructions

**Working mode:** Heating、 and Frying

**Status definitions: the operation is the same for both left and right burner.**

The machine contains two independent heating units, each heating unit can be individually switched and add or reduce power, a single burner maximum heating power can be 2000W, when two burners at same time heating, the internal controller will coordinate the burner within the sum of the power of not more than 3500W, to ensure the safety of electricity.

The power allocation will follow the latter priority principle.

1. When the left burner heated with 2000W, press the right burner to 2000W, the left burner will down to 1400W for heating, and the right burner will heat with 2000W.
2. If the left burner on the “Temperature” function, the right burn can reach 2000W.
3. The operation is the same for both left and right burner.

If protocol anomaly, the max. limited power is 1600W for both left and right burner.

EN

### The level of power

<b>Power Level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Power display</b>	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

### The level of temperature

<b>Temper. Level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Temper. display</b>	60°C	80°C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C

Power error range of -10% - +5%, burner less than 1000W will be heated by intermittent with 1000W.











2000W will be heated with 2000W level, 10 minutes later will be down to 1800W for heating.



## Digital tube and indicator light display instructions


Each indicator light will show correspondingly instructions. Four-digit segment display will show time, power value and temperature value.

### Key and Function instructions

After inserting the plug into the socket, the buzzer beep once, all LED keep lighting one second, indicating the appliance is connected to power supply. Power on the induction cooker and then it will enter into "stand by" status, no display on digital tube. The indicator above the [on/off] is on. If no operation within 15 seconds, it will back to power off status; If with function operation, the indicator above the [on/off] will long lighting. The induction cooker inspection pot heating, if no pot will beep 2 seconds at a time, 30 sound times (about 60S) no pot will power off automatically.

1.  power button: press  to power on or shutdown the induction cooker.
2.  Timer button: press  the key once to access the timer function. The icon  on the lower left quarter of digital-segment display will light up. Display will show the default time [00:30]. Press "+" "-" can adjust time, the range is 0:01~3:00. Press  again can cancel the timer.
3.  button: it's for power, temperature and time adjustment, every to adjust the power/temperature, it will reduce a level. When the induction cooker on "Timer" mode, every to press "-" effectively, it will reduce 1 minute, to press it longer, it will reduce 10 minutes.
4.  button: it's for power, temperature and time adjustment, every to adjust the power/temperature, it will increase a level. When the induction cooker on "Timer" mode, every to press "+" effectively, it will increase 1 minute, to press it longer, it will increase 10 minutes.
5.  Child lock button: To press "+" and "-" at the meantime for 3 seconds will enter into child lock, the icon  on the top left quarter of digital-segment display will light up. To press "+" and "-" at the meantime again, it will cancel the child lock.

6.  button: Press it for power function, the icon  on the top right quarter of digital-segment display will light up, defaulted heating power is 1400W, the digital-segment show the power value, if with timer setting, the display will show timer and power alternatively. On the heating power mode, the defaulted working time is 120 minutes, it can timer and adjust the power, the power adjustment range is 100W-2000W.

Press it for temperature function, the icon  on the bottom right quarter of digital-segment display will light up, defaulted temperature level is 200°C, the digital-segment show "200", defaulted 1400W for heating (If the temperature oil lower than 100°C, it will be heated with 1200W for heating) if with timer setting, the display will show timer and temperature value alternatively. On the temperature mode, the defaulted working time is 120 minutes, it can timer and adjust the power, the temperature adjustment range is 60°C -240°C.

#### **Residue Heat Reminder**

When the temperature of surface is higher than 60°C on the stand-by and power off status, the display will show "-H-".

## CLEANING AND CARE

- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the on/off sensor. The hob may otherwise be accidentally switched on!

### **Glass ceramic hob**

**Important!** Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

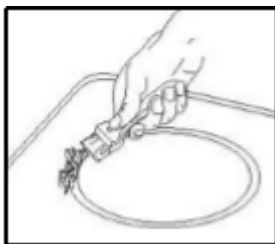
### **Cleaning after use**

Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

### **Weekly clean**

Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl- type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2. First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.



Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

## WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS

### Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

**But there are some problems described below that you can fix yourself.**

#### The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

#### You can't switch you induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Are the sensor buttons partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify. Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

#### Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

#### Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

#### Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

#### Does the hob have tears or cracks?

If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.

In case of any errors during operation, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the “power” key, there is no response from the appliance.	Is there a power supply failure?	Wait for the power supply to be resumed
	Is the fuse blown or circuit breaker tripped?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.
	Is the plug connected firmly?	
Heating is interrupted during normal use and a “Beep” is heard.	Incompatible cookware or no cookware used?	Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.
	The cookware is not placed on the center of the heating zone.	Place the cookware on the center of the indicated heating zone.
	Is the cookware being heated but it is continually being removed?	Place the cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function
Error codes are reported.	E0: No pot; E1: Low voltage E2: Overvoltage E3: Thermistor module open; E4: Thermistor module short; E5: Thermistor to IGBT open; E6: Thermistor to IGBT short; E7: Thermistor module failure protection E8: Furnace thermistor overheat E9: Thermistor to IGBT overheat EB: Inner failure	If the error code E0 is reported, please check if the cookware you are using is suitable for induction cooking, or wait for the appliance to cool down and then switch it on again. If error codes E1–E8 are reported, please contact the Service Centre for inspection and repair.

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, and contact the Service Centre for inspection and repair. Note the error code and report it to the Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

## INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	19
GERÄTEBESCHREIBUNG	22
BETRIEB	23
INDUKTIONSKOCHFELD	25
BEDIENUNG DES KOCHFELDS MIT DEN SENSOR-TASTEN	26
REINIGUNG UND WARTUNG	31
WAS IST ZU TUN, WENN FEHLER AUFTRETEN	32

# BEDIENUNGSANLEITUNG



## Entsorgung von Altgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es an eine Sammelstelle fürs Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Sie werden zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit beitragen, indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird. Eine unangemessene Entsorgung dieses Produkts könnten die Umwelt und die menschliche Gesundheit beeinträchtigt werden. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Bürgeramt, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Laden, in dem Sie sich das Produkt erworben haben.

## Zweckmäßige Nutzung

Das Kochfeld darf ausschließlich zur häuslichen Zubereitung von Speisen benutzt werden. Es darf nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.

## Für Ihre Information ...

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit sowie zur Verwendung und Wartung Ihres Geräts. Dadurch können Sie sich zuverlässigen Einsatzes für mehrere Jahre erfreuen. Sollte ein Fehler bei Ihrem Gerät auftreten, lesen Sie bitte zuerst den Abschnitt „Was ist tun, wenn Fehler auftreten?“. Oft können Sie kleinere Fehler selbst beheben, ohne sich an einen Servicetechniker wenden zu müssen. Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie es zur Information und Sicherheit an evtl. neue Besitzer weiter.

# SICHERHEITSHINWEISE

## Anschluss und Betrieb

- Das Gerät wird gemäß den entsprechenden Sicherheitsbestimmungen konstruiert.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit den entsprechenden gültigen Sicherheitsstandards hergestellt. Jedoch empfehlen wir dringend, dass Personen mit eingeschränkter körperlicher, motorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder Personen mit unzureichenden Erfahrungen oder mangelndem Wissen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer qualifizierten Person betreut werden. Dieselbe Empfehlung gilt auch, wenn das Gerät von Personen unter dem gesetzlichen Alter bedient wird.
- Anschließung des Geräts ans Stromnetz sowie Reparaturen und Wartungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den aktuell geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Lassen Sie bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit nur einen qualifizierten Servicetechniker dieses Gerät installieren, warten oder reparieren.
- Stellen Sie bitte vor dem Anschluss des Geräts sich, dass die Steckdose die richtige Nennleistung (16 A, 230 V) aufweist.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn das elektrische System in Ihrem Zuhause eine Nennleistung von 16 A hat.
- Geräuschpegel: Lc <70 dB (A)

DE

## Hinsichtlich des Kochfelds



- **Berühren Sie niemals die Oberflächen von Heiz- oder Kochgeräten. Sie werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand. Es besteht Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Induktionskochfeld niemals unbeaufsichtigt arbeiten, da eine Einstellung mit hoher Leistung (max. Leistung) zu extrem schnellen Reaktionen führt.**
- Stellen Sie das Gerät immer nur auf einer trockenen, stabilen, ebenen und horizontalen Oberfläche auf und halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu hinterer Umgebung.
- Beachten Sie bitte beim Kochen die Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie bitte, Töpfe trocken zu erhitzen, weil die Gefahr einer Überhitzung von Töpfen besteht! • •
- Stellen Sie bitte keine leeren Töpfe und Pfannen auf eingeschaltete Kochzonen.
- Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Schmorpfannen verwenden, da Wasser drin unbemerkt ausgetrocknet werden kann und die Pfanne und das Kochfeld beschädigt werden, für die keine Haftung übernommen wird.
- Es ist wichtig, dass Sie eine Kochzone nach der Verwendung ausschalten.

- Überhitzte Fette und Öle können sich spontan entzündet werden. Beaufsichtigen Sie bitte immer die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen. Löschen Sie niemals entzündete Fette und Öle mit Wasser! Setzen Sie bitte den Deckel auf die Pfanne und schalten Sie die Kochzone aus.
- Die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds ist äußerst robust. Sie sollten jedoch vermeiden, dass harte Gegenstände auf das Glaskeramikkochfeld fallen. Scharfe Gegenstände, die auf das Kochfeld fallen, können es beschädigen. Wenn Risse, Brüche oder andere Defekte in Ihrem Glaskeramikkochfeld auftreten, schalten Sie bitte das Gerät sofort aus. Trennen Sie die Sicherung sofort ab und rufen Sie den Kundendienst an.
- Wenn das Kochfeld wegen eines Defekts in der Sensorsteuerung nicht ausgeschaltet werden kann, trennen Sie bitte sofort das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst an.
- Seien Sie bitte vorsichtig bei der Arbeit mit Haushaltsgeräten! Anschlusskabel dürfen nicht mit heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf nicht als Aufbewahrungsbereich verwendet werden.
- Legen Sie bitte keine Aluminiumfolie oder Plastik auf die Kochzonen. Halten Sie alles, was schmelzen kann, wie Kunststoffe, Folie und insbesondere Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel, von heißen Kochzonen fern. Verwenden Sie einen speziellen Glasschaber, um Zucker sofort vom Keramikkochfeld zu entfernen (wenn das Kochfeld noch heiß ist), um eine Beschädigung des Kochfelds zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Töpfe, Pfannen, Besteck usw.) dürfen nie auf das Induktionskochfeld gestellt werden, da sie heiß werden können. Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie bitte keine brennbaren, flambaren oder durch Hitze verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld.
- Metallgegenstände, die an Ihrem Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfelds heiß werden. Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Nicht magnetisierbare Objekte (z. B. Gold- oder Silberringe) werden nicht aufgeheizt. Benutzen Sie die Kochzonen niemals zum Erhitzen ungeöffneter Dosen mit Lebensmitteln oder Verpackungen aus Werkstoff- mischungen. Durch Erhitzen können Dosen platzen!
- Halten Sie die Sensortasten sauber, da das Gerät Schmutz als Fingerkontakt ansehen kann. Stellen Sie nie Artikel (Pfannen, Geschirrtücher usw.) auf die Sensortasten! Wenn Lebensmittel auf die Sensortasten überkochen, empfehlen wir Ihnen, die AUS-Taste zu betätigen.
- Heiße Pfannen sollten die Sensortasten nicht abdecken, da dies dazu führt, dass sich das Gerät automatisch ausschaltet.
- Aktivieren Sie bitte die Kindersicherung, wenn es zu Hause Haustiere gibt, die Kontakt mit dem Kochfeld haben könnten.

- Das Induktionskochfeld darf nicht benutzt werden, wenn der Pyrolysevorgang in einem Einbauofen stattfindet. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Glaskeramikkochfeld bitte nicht, wenn es Risse oder Brüche aufweist. Wenn sichtbare Risse auftreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker ab und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkannte oder die Kante der Arbeitsplatte hängen.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie bitte keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen** auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einem feuchten Tuch ab.
- Nach Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor (je nach Modell).
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden (je nach Modell).
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gestellt werden, da sie heiß werden können (je nach Modell).
- **WARNUNG:** Stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Leuchten austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Nehmen Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschlagen des Glases führen könnte.

## Hinsichtlich Personen

### Vorsicht!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es muss darauf geachtet werden, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

**Achtung:**

Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sicherstellen, dass ihre Implantate nicht vom Induktionskochfeld beeinflusst werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds beträgt 20-50 kHz).

## **Gerätebeschreibung**

### **Das Kochfeld**

Das Kochfeld ist mit einem Induktionskochmodus ausgestattet. Eine Induktionsspule unter dem Glaskeramikkochfeld erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und den wärmeerzeugenden Strom im Topfboden induziert. Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement durch den Kochtopf in die zuzubereitenden Lebensmittel übertragen, sondern die notwendige Wärme wird mittels Induktionsströme direkt im Behälter erzeugt.

### **Vorteile des Induktionskochfelds**

Energiesparendes Kochen mittels direkter Energieübertragung in Töpfe (passende Töpfe / Pfannen aus magnetisierbarem Material sind erforderlich). Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur übertragen wird, wenn ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.

Hocheffektive Energieübertragung zwischen einer Induktionskochzone und dem Topfboden.

Schnelles Aufheizen.

Das Verbrennungsrisiko ist gering, da der Kochbereich nur durch den Pfannenboden erwärmt wird. Die überkochenden Lebensmittel haften nicht an der Oberfläche.

Schnelle und feine Steuerung der Energieversorgung.



## BETRIEB

### Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Kochgeschirr für Induktionskochzonen muss aus Metall bestehen und magnetische Eigenschaften besitzen. Der Boden muss ausreichend groß sein. Verwenden Sie bitte nur Töpfe mit einem für Induktion geeigneten Boden. Mit den folgenden Möglichkeiten können Sie die Eignung eines Topfes feststellen:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahltöpfe mit dickem Boden	Töpfe aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, ofenfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta
Gusseisentöpfe mit emailliertem Boden	
Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem Fermitstahl oder Aluminium mit speziellem Boden	

Führen Sie bitte den unten beschriebenen Magnettest durch oder stellen Sie sicher, dass der Topf das Symbol für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom hat.

### Magnettest:

Bewegen Sie einen Magneten zum Boden Ihres Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, können Sie das Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld benutzen.



### Hinweis:

Bei Verwendung von für Induktion geeigneten Pfannen von bestimmten Herstellern können Geräusche entstehen, die auf das Design solcher Pfannen zurückführen lassen. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Schmorpfannen verwenden, da kochendes Wasser unbemerkt austrocknen kann, was Schäden am Topf und am Kochfeld verursacht. Für solche Schäden wird keine Haftung übernommen.

<b>Kochzone</b>	<b>Minimaler Pfannendurchmesser</b>
<b>Ø 200mm</b>	<b>Ø 120mm</b>

Verwenden Sie niemals Pfannen mit einem verformten Boden. Ein hohler oder abgerundeter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte reißt und der Pfannenboden schmilzt. Schäden, die durch die Benutzung von ungeeigneten Pfannen oder durch das trockene Kochen entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

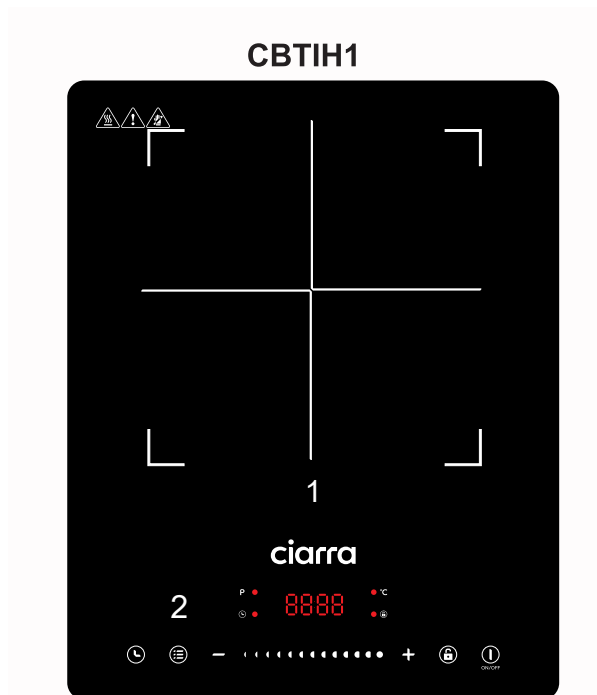


## Einstellungen der Heizleistung

Die Heizleistung der Kochzonen kann auf verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden. In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung jeder Stufe.

Kochstufe:	Geeignet für:
1	Lebensmittel warmhalten. Kleine Mengen schmoren (niedrigste Leistungseinstellung).
2	Schmoren
3-4	Größere Mengen schmoren oder größere Fleischstücke braten, bis sie gar werden.
5-6	Braten, Säfte bekommen.
7	Braten
8	Braten (höchste Ausgangsleistung).

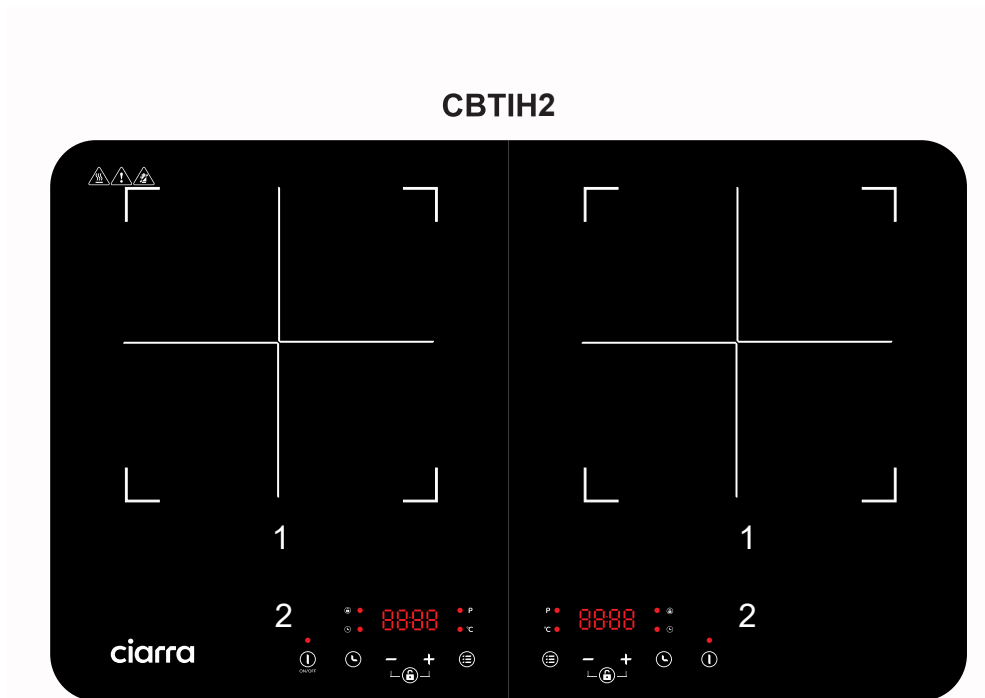
# INDUKTIONSKOCHFELD



Das dekorative Design kann von den Abbildungen abweichen.

1. Kochzone
2. Bedienfeld mit Touch-Steuerung

DE



Das dekorative Design kann von den Abbildungen abweichen.

1. Kochzone
2. Bedienfeld mit Touch-Steuerung

# BEDIENUNG DES KOCHFELDS MIT DEN SENSOR-TASTEN

## CBTIH1



1. EIN/AUS 2. Kindersicherung 3. Einstellschieber 4. Funktionsoptionen 5. Timer 6. Anzeige

### Bedienungsanleitung des Produkts

Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose wird ein Piepton emittiert und die Anzeige über der Taste [Ein/Aus] beginnt zu blinken, was zeigt, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Dies wird als Standby-Modus bezeichnet. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf in die Mitte der Kochzone. Die Anzeige zeigt [----] an, wenn die Taste [Ein/Aus] einmal gedrückt wird. Das Gerät wechselt in den Auswahlmodus und die Anzeige über der Taste [Ein/Aus] bleibt leuchtend. Drücken Sie die entsprechenden Funktionstasten, um den Betrieb zu starten. Beenden Sie den Betrieb und schalten Sie in den Standby-Modus, indem Sie nach dem die Taste [Ein/Aus] drücken.

### Kochmodus:

Leistung:

- Drücken Sie die Taste [Funktion]. Die Anzeige leuchtet auf und die Anzeige zeigt [P8] an, was die Standardleistung bedeutet. Die Leistung kann durch Schieben des Einstellschiebers auf die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.
- Es gibt insgesamt 8 Leistungsstufen (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W).
- Um einen anderen Modus auszuwählen, drücken Sie bitte die Taste [Funktion], um in einen anderen Kochmodus zu wechseln, oder drücken Sie die Taste [Ein/Aus], um den Vorgang zu beenden.

## Temperatur:

- Drücken Sie die Taste [Funktion], bis die Anzeige von [Temp] aufleuchtet. Die Anzeige zeigt [200] °C an, was die Standardleistung von 1600 W bedeutet. Die Leistung kann mit dem Schieberegler eingestellt werden.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Es gibt insgesamt 8 Leistungsstufen (60 °C, 80 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Um diesen Modus abzubrechen, drücken Sie bitte die Taste [Funktion], um in einen anderen Kochmodus zu wechseln, oder drücken Sie die Taste [Ein/Aus], um den Vorgang zu beenden.

## Kindersicherung:

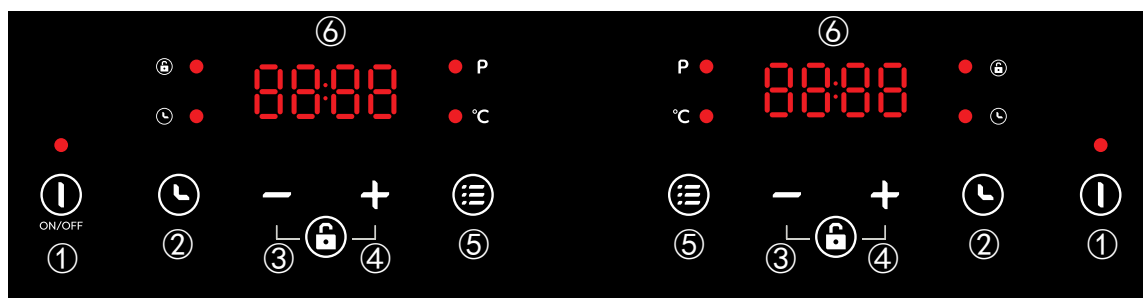
Drücken Sie bitte diese Taste 3 Sekunden lang, um die Sperre zu aktivieren. Halten Sie die Taste zum Entsperren 3 Sekunden lang gedrückt.

## Timer-Funktion:

Der Benutzer kann die Kochzeit einstellen, wenn ein bestimmter Kochmodus ausgewählt ist. Drücken Sie bitte einmal die Taste [Timer], um die Timer-Funktion zu aktivieren. Die Anzeige [Timer] links neben der Taste leuchtet auf. Auf der Anzeige wird die Standardzeit [00:30] angezeigt. Verwenden Sie bitte den Schieberegler, um die gewünschte Zeit einzustellen. Um diese Funktion abzubrechen, drücken Sie entweder die Taste [Ein/Aus], um zum Standby-Modus zurückzukehren, oder halten Sie die Taste [Timer] gedrückt, um den Betrieb mit der gewünschten Leistung oder Temperatur fortzusetzen.

DE

## CBTIH2



7. EIN/AUS
8. TIMER
9. TASTE ZUM SENKEN
10. TASTE ZUM ERHÖHEN
11. FUNKTION
12. ANZEIGE

## Bedienungsanleitung des Produkts

**Arbeitsmodus:** Heizen und Frittieren

**Statusdefinitionen: Der Betrieb ist für die beiden Kochfelder links und rechts gleich.**

Das Gerät enthält zwei unabhängige Heizeinheiten. Jede Heizeinheit kann einzeln geschaltet werden und ihre Leistung kann erhöht oder gesenkt werden. Die maximale Heizleistung einer einzelnen Heizeinheit kann 2000 W betragen. Wenn zwei Heizeinheiten gleichzeitig heizen, koordiniert die interne Steuerung die beiden Heizeinheiten, sodass die gesamte Leistung nicht mehr als 3500 W beträgt, um die Sicherheit der Elektrizität zu gewährleisten.

Die Leistungsverteilung erfolgt nach dem folgenden Prioritätsprinzip.

1. Wenn die linke Heizeinheit mit 2000 W erhitzt und Sie die rechte Heizeinheit auf 2000 W schalten, wird die linke Heizeinheit auf 1400 W zum Heizen heruntergefahren und die rechte Heizeinheit erhitzt mit 2000 W.
2. Wenn die Funktion „Temperatur“ bei der linken Heizeinheit aktiviert ist, kann die rechte Heizeinheit 2000 W erreichen.
3. Der Betrieb ist für die linke und die rechte Heizeinheit gleich.

Bei einer Protokollanomalie beträgt die maximal begrenzte Leistung sowohl für die linke als auch für die rechte Heizeinheit 1600 W.

### Die Leistungsstufe

<b>Leistungsstufe</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Leistungsanzeige</b>	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

### Die Temperaturstufe

<b>Temper. Stufe</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Temper. anzeige</b>	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C

Leistungsfehlerbereich von -10% - + 5%, Heizeinheit unter 1000 W wird intermittierend mit 1000 W erhitzt.  
Bei 2000 W wird mit 2000 W erhitzt, 10 Minuten später wird es auf 1800 W zum Erhitzen gesenkt.

## Anweisungen zur digitalen Anzeige und der Anzeigeleuchte




Jede Anzeigeleuchte zeigt entsprechende Anweisungen an. Die vierstellige Segment-anzeige zeigt Zeit, Leistungswert und Temperaturwert an.


### Anweisung zu Tasten und Funktionen


Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose piept der Summer einmal, alle LEDs leuchten eine Sekunde lang weiter und zeigen damit, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.


Schalten Sie das Induktionskochfeld ein und dann wird es in den Standby-Status versetzt, keine Anzeige auf der digitalen Anzeige. Die Leuchte über [Ein/Aus] ist an. Wenn innerhalb von 15 Sekunden kein Betrieb erfolgt, kehrt er in den Ausschaltstatus zurück. Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Leuchte über [Ein/Aus] lange auf. Die Inspektion des Induktionsfelds überwacht das Erhitzen von Töpfen. Ohne Topf auf dem Kochfeld piept es 2 Sekunden lang und nach 30 Mal Piepsen (ca. 60 Sekunden) ohne Topf wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.



1.  Leistungstaste: drücken Sie , um das Induktionskochfeld einzuschalten oder auszuschalten.



2.  Timer-Taste: drücken Sie  einmal, um auf die Timer-Funktion zuzugreifen. Das Symbol  im unteren linken Viertel der digitalen Segmentanzeige leuchtet auf. Die Anzeige zeigt die Standardzeit [00:30] an. Drücken Sie „+“ „-“, um die Zeit einzustellen. Der Bereich ist 0: 01 ~ 3: 00.


Drücken Sie  erneut, um den Timer abubrechen.

3.  Taste: Es dient zur Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit. Mit jedem Drücken zur Einstellung von Leistung/Temperatur wird es um eine Stufe gesenkt. Wenn das Induktionskochfeld im Modus „Timer“ aktiviert ist, wird mit einmal Drücken von „-“ um 1 Minute reduziert. Mit einem längeren Drücken wird der Timer um 10 Minuten reduziert.

4.  Taste: Es dient zur Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit. Mit jedem Drücken zur Einstellung von Leistung/Temperatur wird es um eine Stufe erhöht. Wenn das Induktionskochfeld im Modus „Timer“ aktiviert ist, wird mit einmal Drücken von „+“ um 1 Minute erhöht. Mit einem längeren Drücken wird der Timer um 10 Minuten erhöht.

5.  Taste Kindersicherung: Wenn Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken, wird die Kindersicherung aktiviert. Das Symbol  im oberen linken Viertel der digitalen Segmentanzeige leuchtet auf. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ erneut, wird die Kindersicherung aufgehoben.

6.  Taste: Drücken Sie die für die Leistungsfunktion, das Symbol  im oberen rechten Viertel der Anzeige des digitalen Segments leuchtet auf. Die standardmäßige Heizleistung beträgt 1400 W. Das digitale Segment zeigt den Leistungswert an. Mit einem eingestellten Timer zeigt die Anzeige Timer und Leistung abwechselnd an. Im Heizleistungsmodus beträgt die standardmäßige Betriebszeit 120 Minuten. Ferner können der Timer und die Leistung eingestellt werden. Die Leistung kann im Bereich zwischen 100 W und 2000 W eingestellt werden.

Drücken Sie diese Taste für die Temperaturfunktion. Das Symbol  im unteren rechten Viertel der Anzeige des digitalen Segments leuchtet auf. Die standardmäßig eingestellte Temperatur liegt bei 200 °C. Das digitale Segment zeigt „200“ an und die Standardeinstellung der Heizung ist 1400 W (wenn die Öltemperatur niedriger als 100 °C ist, wird mit 1200 W beheizt). Mit einem eingestellten Timer zeigt die Anzeige Timer und Leistung abwechselnd an.

Im Temperaturmodus beträgt die Standardbetriebszeit 120 Minuten und in diesem Modus können der Timer und die Leistung eingestellt werden. Der Einstellbereich der Temperatur liegt zwischen 60 °C und 240 °C.

### **Erinnerung an Restwärme**

Wenn die Oberflächentemperatur im Standby- und Ausschaltstatus höher als 60 °C liegt, zeigt das Display „-H-“ an.



## REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie bitte das Kochfeld vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dieser einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass Sie die Ein/Aus-Taste nur sanft abwischen. Andernfalls könnte das Kochfeld versehentlich eingeschaltet werden!

### **Glaskeramikkochfeld**

**Wichtig!** Benutzen Sie bitte niemals aggressive Reinigungsmittel wie grobe Scheuer- mittel, abrasive Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner usw.

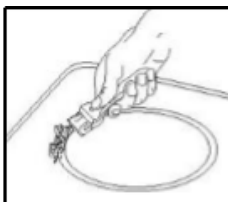
### **Reinigung nach Gebrauch**

Reinigen Sie das komplette Kochfeld immer, sobald es verschmutzt ist. Es ist zu empfehlen, dies Sie das Kochfeld jedes Mal nach Gebrauch reinigen. Verwenden Sie bitte zum Reinigen ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Kochfeld anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass kein Reinigungsmittel auf der Kochfeldoberfläche übrigbleibt.

### **Wöchentliche Reinigung**

Reinigen Sie das komplette Kochfeld wöchentlich gründlich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Glaskeramik. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers sorgfältig. Durch Auftragen beschichtet das Reinigungsmittel das Kochfeld mit einer wasser- und schmutzbeständigen Schutzfolie. Aller Schmutz verbleibt auf der Folie und kann leicht entfernt werden. Trocknen Sie das Kochfeld dann mit einem sauberen Tuch ab. Vergewissern Sie sich bitte, dass kein Reinigungsmittel auf der Oberfläche des Kochfelds verbleibt, da dieses beim Erhitzen des Kochfelds aggressiv reagiert und die Oberfläche ändert.

Spezifische, starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkablagerungen und glänzende Perlmutterflecken) können am besten entfernt werden, wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Reinigen Sie das Kochfeld mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Gehen Sie wie unter Punkt 2 beschrieben vor. Weichen Sie bitte das überkochte Essen zuerst mit einem feuchten Tuch ein und entfernen Sie dann den restlichen Schmutz mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramikkochfelder. Reinigen Sie bitte anschließend das Kochfeld erneut wie unter Punkt 2 beschrieben.



Verbrannter Zucker und geschmolzener Kunststoff müssen sofort mit einem Glasschaber entfernt werden, wenn sie noch heiß sind. Reinigen Sie das Kochfeld anschließend erneut, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Sandkörner, die beim Schälen von Kartoffeln oder sauberem Salat auf das Kochfeld gelangen könnten, können die Kochfeldoberfläche zerkratzen, wenn Sie Töpfe bewegen. Vergewissern Sie sich bitte, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.

Farbänderungen des Kochfelds haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Stabilität des Glaskeramikmaterials. Diese Farbänderungen sind keine Änderungen im Material, sondern wegen Speisereste, die nicht entfernt wurden und in die Oberfläche eingebrannt sind.

Glänzende Flecken entstehen, wenn der Boden des Kochgeschirrs auf der Kochfeldoberfläche reibt, insbesondere wenn das Kochgeschirr mit aluminiumhaltigen oder ungeeigneten Reinigungsmitteln gereinigt wird. Mit üblichen Reinigungsmitteln lassen sie sich schwer entfernen. Sie können den Reinigungsvorgang mehrmals wiederholen. Mit der Zeit nutzt die Dekoration ab und dunkle Flecken entstehen durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln und durch fehlerhafte Pfannenböden.

## DE **WAS IST ZU TUN, WENN FEHLER AUFTRETEN**

### **Bitte beachten Sie**

Wenn Ihr Gerät defekt ist, prüfen Sie bitte, ob Sie den Defekt selbst beheben können, indem Sie den Defekt in dieser Gebrauchsanweisung nachschlagen.

**Einige Defekte, die im Folgenden beschrieben werden, könne Sie jedoch selbst beheben. Die Sicherungen lösen regelmäßig aus?**

Kontaktieren Sie bitte einen technischen Kundendienst oder einen Elektriker!

**Sie können Ihr Induktionskochfeld nicht einschalten?**

- Ist eine Sicherung im Verkabelungssystem (Sicherungskasten) im Haus durchgebrannt?
- Ist das Kochfeld ans Stromnetz angeschlossen worden?
- Sind die Sensortasten teilweise von einem feuchten Tuch, einer Flüssigkeit oder einem metallischen Gegenstand bedeckt? Entfernen Sie dies bitte. Verwenden Sie ungeeignetes Kochgeschirr? Siehe Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochfelder“.

**Macht das von Ihnen verwendete Kochgeschirr Geräusche?**

Dies ist technisch bedingt: das Induktionskochfeld und der Topf sind nicht in Gefahr.

**Läuft der Lüfter nach dem Ausschalten noch?**

Dies ist normal, da die elektronische Einheit gerade noch abgekühlt wird.

### **Macht das Kochfeld Geräusche (Klick- oder Knackgeräusche)?**

Dies ist aus technischen Gründen und kann nicht vermieden werden.

### **Hat das Kochfeld Risse oder Brüche?**

Wenn Risse, Brüche oder andere Defekte in Ihrem Glaskeramikkochfeld vorkommen, schalten Sie bitte das Gerät sofort aus. Trennen Sie die Sicherung sofort ab und rufen Sie den Kundendienst an.

Im Falle von Fehlern während des Betriebs überprüfen Sie bitte die folgende Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Nachfolgend sind einige häufige Fehler und die durchzuführenden Prüfungen aufgeführt.

Erscheinungen	Prüfpunkte	Abhilfe
Nach dem Anschließen der Stromversorgung und Drücken der Ein-/Aus-Taste gibt es keine Reaktion vom Gerät.	Liegt ein Stromversorgungsfehler vor?	Warten Sie ab, bis die Stromversorgung wieder hergestellt wird.
	Ist die Sicherung durchgebrannt oder der Leistungsschalter ausgelöst?	Überprüfen Sie die Ursachen sorgfältig. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, kontaktieren Sie bitte unser Service-Center zur Inspektion und Reparatur.
	Ist der Stecker fest angeschlossen?	
Der Heizprozess wird während des normalen Gebrauchs unterbrochen und es ertönt ein Piepton.	Inkompatibles Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr wird verwendet?	Ersetzen Sie das Kochgeschirr und benutzen Sie das für das Induktionskochfeld geeignete Kochgeschirr.
	Das Kochgeschirr befindet sich nicht in der Mitte der Heizzone.	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der gezeigten Heizzone.
	Wird das Kochgeschirr erhitzt, aber ständig bewegt?	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Heizzone.
Kein Betrieb während des Heizprozesses	Ist das Kochgeschirr leer oder die Temperatur zu hoch?	Bitte überprüfen Sie, ob das Gerät missbraucht wird
	Ist der Lufteinlass/-auslass verstopft oder hat sich Schmutz darauf angesammelt?	Befreien Sie den Lufteinlass/-auslass. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist und schalten Sie es danach wieder ein.
	Arbeitet das Kochfeld über 2 Stunden ohne Interaktion?	Setzen Sie die Kochmodi zurück oder verwenden Sie die Timer-Funktion.

Fehlercodes werden gemeldet.	E0: Kein Topf; E1: Niederspannung; E2: Überspannung; E3: Thermistormodul offen; E4: Thermistormodul kurzgeschlossen; E5: Thermistor zu IGBT offen; E6: Thermistor zu IGBT kurzgeschlossen; E7: Ausfallschutz des Thermistormoduls; E8: Überhitzung des Ofenthermistors; E9: Überhitzung von Thermistor zu IGBT; EB: Inneres Versagen.	Wenn der Fehlercode E0 gemeldet wird, prüfen Sie bitte, ob das von Ihnen verwendete Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist, oder warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und schalten Sie es dann erneut ein. Wenn die Fehlercodes E1 - E8 gemeldet werden, kontaktieren Sie das Service-Center bitte für Inspektion und Reparatur.
------------------------------	--	---

Wenn die oben genannten Abhilfemaßnahmen/Kontrollen den Defekt nicht beheben können, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie das Service-Center zur Inspektion und Reparatur. Notieren Sie sich den Fehlercode und melden Sie ihn beim Service-Center. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, zerlegen oder reparieren Sie das Gerät bitte nicht selbst.

DE

## Sommaire

INSTRUCTIONS DE SECURITE	37
DESCRIPTION D'APPAREIL	40
FONCTIONNEMENT	41
PANNEAU DE CUSINIÈRE A INDUCTION	43
FONCTIONNEMENT DE LA CUSINIÈRE A INDUCTION AVEC LES BOUTONS DE CAPTEUR	44
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	49
SOLUTION EN CAS DE PROBLÈME	50

# MANUEL D'EMPLOI



## Traitement des anciens appareils

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le présent produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Au contraire, il doit être remis à un point de récupération pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant le traitement correct du présent produit, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être lésés par le traitement inapproprié du présent produit. Pour plus d'informations sur le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre bureau municipal local, votre service de traitement des déchets ménagers ou la boutique où vous avez acheté le produit.

## Utilisation correcte

La cuisinière à induction doit être utilisée uniquement pour préparer des aliments à la maison au lieu d'être utilisée à d'autres fins.

## A titre d'information...

Veillez lire attentivement le présent manuel avant l'utilisation de votre appareil. Il contient des informations importantes sur la sécurité et sur le moyen d'utilisation et d'entretien de votre appareil afin de vous rendre des services fiables depuis plusieurs années. En cas de défaut de votre appareil, veuillez d'abord se référer à la section « Solution en cas de problème ». Vous pouvez souvent corriger des problèmes mineurs par vous-même, sans faire appel à un ingénieur de service. Veuillez garder le présent manuel dans un endroit sécuritaire et le transmettre aux nouveaux propriétaires pour obtenir les informations et assurer la sécurité.

## INSTRUCTIONS DE SECURITE

### Connexion et fonctionnement

- Les appareils sont construits conformément aux règles de sécurité pertinentes.
- L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité efficaces pertinentes. Néanmoins, nous recommandons fortement que les personnes ayant une déficience physique, motrice ou mentale, ou les personnes ayant des expériences ou des connaissances insuffisantes, n'utilisent pas l'appareil à moins d'être assistées par une personne qualifiée. La même recommandation s'applique lorsque l'appareil est utilisé par des personnes à âge inférieur à celui légal.
- Le raccordement au réseau, la réparation et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par un électricien qualifié conformément aux règlements de sécurité valides en vigueur. Au point de vue de votre propre sécurité, le montage, la maintenance ou la réparation du présent appareil ne seront autorisés qu'avec un technicien de service qualifié.
- Contrôler si la prise principale a une valeur nominale correcte (16A, 230V) avant la connexion de l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que le système électrique de votre maison a le courant nominal de 16A.
- Niveau de bruit:  $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

FR

### En matière de la cuisinière à induction



- **Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage ou de cuisson. Ils deviendront chauds au cours de fonctionnement. Laisser les enfants maintenir une distance sécuritaire. Il y a un risque de brûlure ! Ne jamais laisser la cuisinière à induction se fonctionner sans surveillance, car des réactions extrêmement rapides seront entraînées par le réglage de puissance élevée (puissance max.).**
- Placer et utiliser toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale et maintenir une distance de 10 cm en arrière à proximité.
- Lors de la cuisson, faire attention à la vitesse de chauffage des zones de cuisson. Eviter de faire bouillir les casseroles à sec car il y a un risque de surchauffage des casseroles !
- Ne pas placer les casseroles vides sur les zones de cuisson qui ont été allumées.
- Prêter l'attention lors d'utilisation des mijoteuses car l'eau mijotée sera séchée de manière inaperçue, ce qui entraîne des dommages à la casserole et à la cuisinière pour laquelle aucune responsabilité ne sera assumée.

- Il est essentiel d'arrêter la zone de cuisson après l'utilisation.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Superviser toujours la préparation des aliments avec des graisses et des huiles. Ne jamais arrêter les graisses et les huiles enflammées avec l'eau! Placer le couvercle sur la casserole et éteindre la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique de la cuisinière est extrêmement robuste. Cependant, vous devez éviter de laisser tomber des objets durs sur la cuisinière en vitrocéramique. Les objets pointus qui tombent sur votre cuisinière peuvent le briser. Arrêter immédiatement l'appareil en cas de présence des fissures, des fractures ou d'autres défauts. Déconnecter immédiatement le fusible et faire appel au service à la clientèle.
- En cas d'arrêt impossible de la cuisinière à cause d'un défaut de contrôle du capteur, déconnecter immédiatement votre appareil et faire appel au service à la clientèle.
- L'attention est prêtée lors de fonctionnement des appareils ménagers ! Les câbles de raccordement ne doivent pas mettre en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- La cuisinière en vitrocéramique ne doit pas être utilisée dans l'espace de conservation.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium ou le plastique sur les zones de cuisson. Faire tous les produits fondants tels que le plastique, le papier d'aluminium, surtout le sucre, l'aliment sucré, etc. s'éloigner des zones de cuisson chaudes. Utiliser un grattoir en verre spécial pour enlever immédiatement tout sucre de la cuisinière céramique (qu'il est encore chaud) afin d'éviter d'endommager la cuisinière.
- Les articles métalliques (casserolles, services de table, etc.) ne doivent jamais être mis sur la cuisinière à induction parce qu'ils peuvent devenir chauds. Il risquera la brûlure!
- Ne pas placer directement les objets combustibles, inflammables ou déformables à la chaleur sous la cuisinière.
- Les objets métalliques portés sur votre corps peuvent devenir chauds à proximité immédiate de la cuisinière à induction. Attention! Risque de brûlures! Les objets non magnétisables (par exemple les anneaux d'or ou d'argent) ne seront pas affectés. Ne jamais utiliser les zones de cuisson pour chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes ou des emballages en composite des matériels. Le dynamitage sera produit sur l'alimentation!
- Garder les boutons du capteur en état propre puisque l'appareil peut considérer d'être sale en cas de mise en contact avec les doigts. Ne jamais mettre les casseroles, les serviettes de thé, etc. sur les boutons du capteur! Si les aliments s'agitent sur les boutons du capteur, nous vous conseillons d'activer le bouton d'arrêt.



- Activer la serrure d'enfant s'il y a des animaux de compagnie dans la maison qui pourraient entrer en contact avec la cuisinière à induction.
- La cuisinière ne peut pas être utilisée lorsque l'opération de pyrolyse a lieu dans un four à construire. L'appareil ne sera pas opéré à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser la cuisinière en vitrocéramique qui est fissurée ou cassée. En cas de présence d'une fissure visible, débrancher immédiatement la prise de courant de l'appareil.
- En cas d'endommagement du cordon de courant, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par des personnes qualifiées de la même manière afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser le cordon s'accrocher au-dessus du bord de la table ou du plan de travail.
- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas conserver les articles sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec graisse ou huile peut être dangereuse et entraînera éventuellement un incendie. Ne jamais essayer d'arrêter un feu avec l'eau, mais arrêter l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou avec un chiffon humide.
- Après l'utilisation, arrêter l'élément de la cuisinière par son contrôle au lieu de dépendre de détecteur de casseroles. (selon le modèle)
- AVERTISSEMENT : En cas de fissure de la surface, arrêter l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. (selon le modèle)
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la cuisinière, car ils peuvent être chauds. (selon le modèle)
- AVERTISSEMENT : Assurer que l'appareil est arrêté avant le remplacement de la lampe pour éviter la possibilité d'un choc électrique.
- Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs durs ou des grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de cuisinière, car ils peuvent gratter la surface en entraînant l'éclatement du verre.

## En matière de personnes

### **Attention!**

L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds au cours d'utilisation. L'attention sera prêtée à éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans sont tenus de l'éloigner sauf la surveillance continue.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants à âge supérieur ou égal à 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expériences et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou une instruction relative à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.

L'appareil et son cordon sont gardés en dehors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### **Attention:**

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à insuline implantée doivent s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par la cuisinière à induction (dont la plage de fréquence de la cuisinière à induction est de 20 à 50 kHz).

## Description d'appareil

### **Cuisinière**

La cuisinière est équipée d'un mode de cuisson à induction. Une bobine d'induction située sous la cuisinière en vitrocéramique génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit le courant générateur de chaleur dans le fond de la casserole. Avec une zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transférée d'un élément de chauffage à travers la cuisinière dans les aliments à cuire. Cependant, la chaleur nécessaire est générée directement dans le récipient au moyen de courants d'induction.

## **Avantages de la cuisinière à induction**

Cuisson à économe énergétique grâce au transfert direct de l'énergie à la casserole (des casseroles/poêles appropriées en matériau magnétisable sont demandées).

Sécurité améliorée, car l'énergie n'est transférée que lorsqu'une casserole est placée sur la plaque de cuisson.

Transfert d'énergie très efficace entre une zone de cuisson à induction et le fond d'une casserole. Réchauffage rapide.

Le risque de brûlure est faible car la surface de cuisson n'est chauffée que par le fond de la casserole ; tandis que les aliments bouillis ne collera pas à la surface.

Contrôle rapide et sensible de l'approvisionnement en énergie.

## **FONCTIONNEMENT**

### **Ustensiles de cuisson pour cuisinière à induction**

Les ustensiles pour les zones de cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques. Le fond doit être suffisamment large.

N'utiliser que des casseroles avec un fond adapté à l'induction.

C'est la méthode dédiée à déterminer si une casserole est appropriée :

Ustensile de cuisson approprié	Ustensile de cuisson non approprié
Casserole en acier émaillé à fond épais	Casserole en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre résistant au four, en bois, en céramique et en terre cuite
Casseroles en fonte à fond émaillé	
Casseroles en acier inoxydable à multicouches, en acier fermenté inoxydable ou en aluminium avec un fond spécial	

Réaliser l'essai de l'aimant décrit ci-après, ou assurer que la casserole porte le symbole de l'aptitude à la cuisson à courant d'induction.

### **Essai d'aimant :**

Déplacer un aimant vers le fond de votre ustensile de cuisson. En cas attiré, vous pouvez utiliser l'ustensile de cuisson sur la cuisinière à induction.



## **Remarques:**

Lors de l'utilisation de casseroles adaptées à l'induction de certains fabricants, des bruits peuvent se produire qui sont attribuables à la conception de ces casseroles. L'attention est prêtée lors d'utilisation des mijoteuses car l'eau mijotée sera séchée de manière inaperçue, ce qui entraîne des dommages à la casserole et à la cuisinière pour laquelle aucune responsabilité ne sera assumée.

<b>Zone de cuisson</b>	<b>Diamètre minimal de casserole</b>
<b>Ø 200mm</b>	<b>Ø 120mm</b>

Ne jamais utiliser les casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou arrondi peut interférer avec le fonctionnement de la protection contre le surchauffage en provoquant l'état très chaud de l'appareil. Il causera la fissuration en haut en verre et la fusion du fond. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inadaptées ou de l'ébullition à sec sont à l'exception de la garantie.

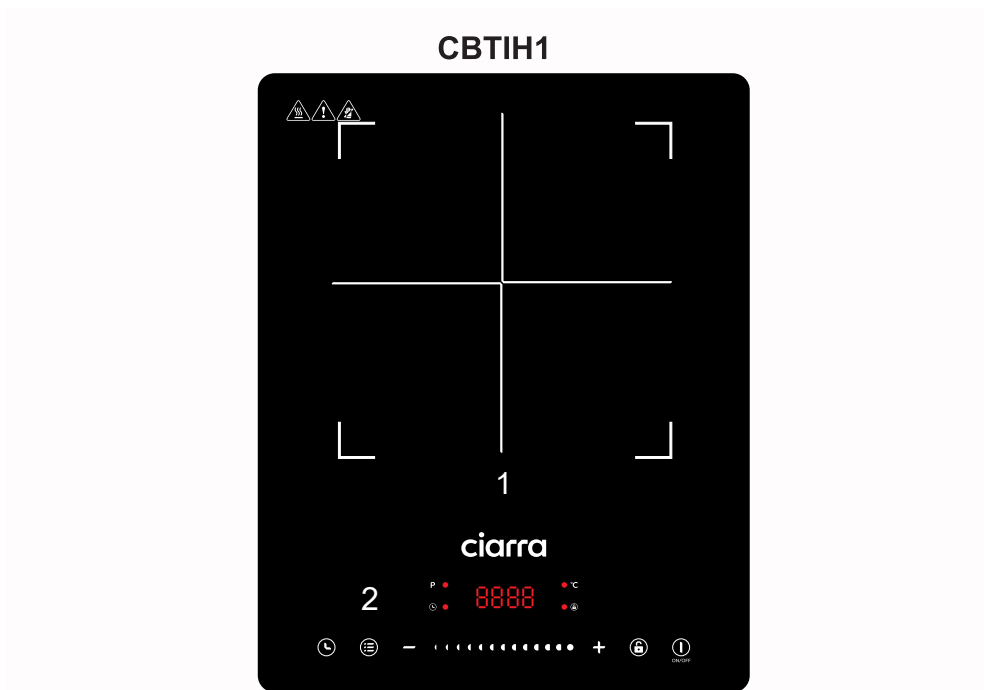


## **Réglages d'alimentation**

La puissance de chauffage des zones de cuisson peut être réglée à différents niveaux. Dans le tableau, vous trouverez des exemples d'utilisation de chaque réglage.

Niveau de cuisson:	Convenable pour :
1	Garder les aliments au chaud. Mijoter les aliments à petites quantités (puissance la plus faible).
2	Mijoter.
3-4	Mijoter les aliments à quantités plus grandes ou rôtir des plus gros morceaux de viande jusqu'à l'état bien cuits.
5-6	Rôtir, obtenir des jus.
7	Rôtir.
8	Rôtir (à puissance la plus élevée).

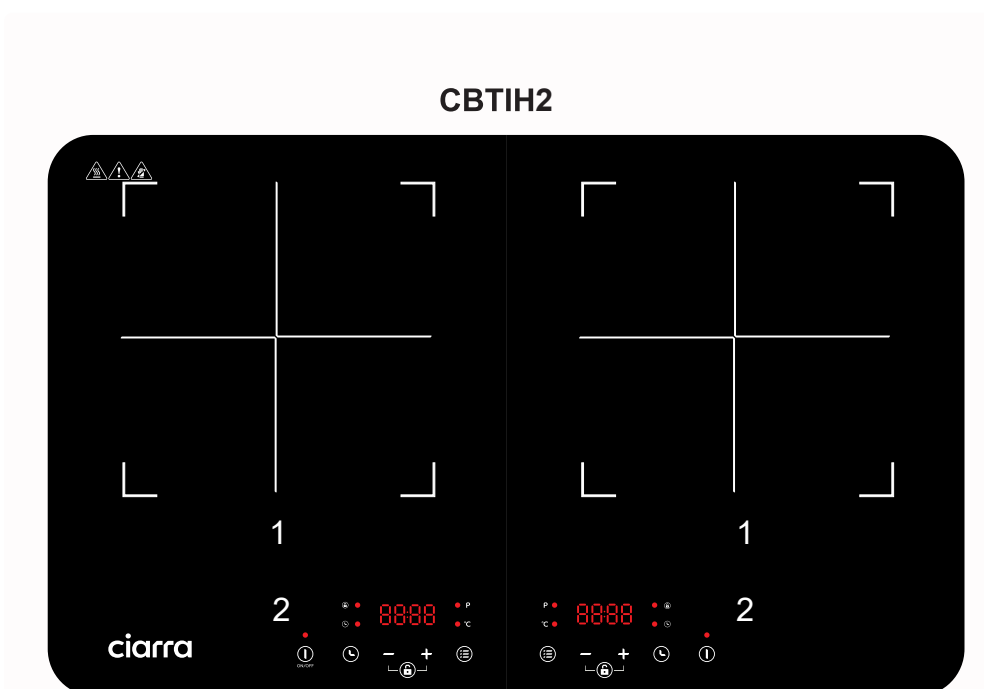
## PANNEAU DE CUSINIERE A INDUCTION



La conception décorative sera différée avec des illustrations.

1. Zone de cuisson
2. Panneau de commande tactile

FR



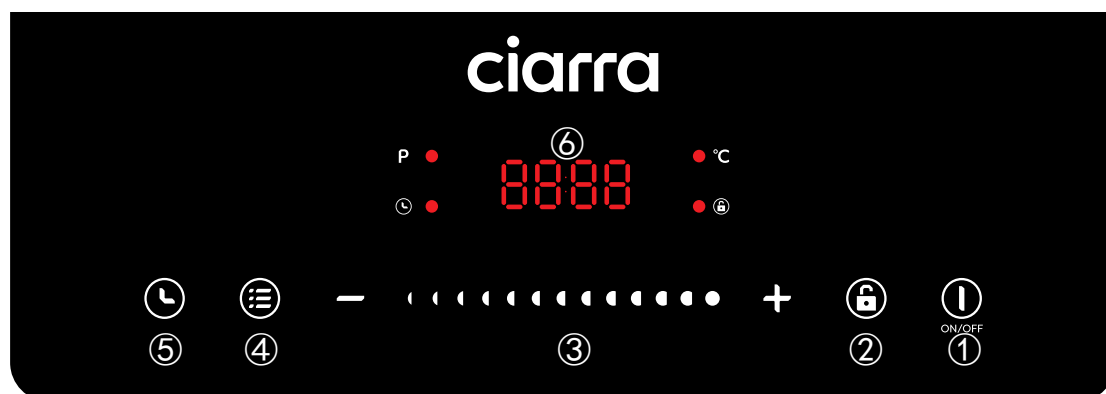
La conception décorative sera différée avec des illustrations.

1. Zone de cuisson
2. Panneau de commande tactile

## FONCTIONNEMENT DE LA CUSINIÈRE À INDUCTION

### AVEC LES BOUTONS DE CAPTEUR

#### CBTIH1



1. Marche/Arrêt 2. Verrouillage d'enfant 3. Glissière d'ajustement 4. Choix de fonction 5. Minuterie 6. Affichage

### Manuels d'emploi du produit

Après la mise sous tension, une voix de « Bip » est émise. Le voyau au-dessus de la touche [Marche/Arrêt] commencera à clignoter en indiquant que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique. Un tel état est appelé comme le mode veille. Un ustensible de cuisson approprié est placé au centre de la zone de cuisson. [----] sera affiché sur l'écran lorsque la touche [Marche/Arrêt] est actionnée à une fois. L'appareil passe en mode de sélection, tandis que le voyant au-dessus de la touche [Marche/Arrêt] reste allumé. En appuyant sur les touches fonctionnelles correspondants, l'opération sera démarrée. Le fonctionnement sera arrêté pour passer en mode veille en appuyant sur la touche [Marche/Arrêt] après la cuisson.

### Mode de cuisson:

Source électrique:

- En appuyant sur la touche [fonction], le voyant sera allumé, tandis que [P8] est affiché sur l'écran en indiquant la puissance par défaut. La source électrique sera réglée en tournant le curseur de réglage au niveau de puissance souhaité.
- Il y a un total de 8 niveaux de puissance (P1 : 400 W, P2 : 600 W, P3 : 900 W, P4 : 1200 W, P5 : 1400 W, P6 : 1600 W, P7 : 1800 W, P8 : 2000 W).
- Pour choisir un autre mode, il convient d'appuyer sur la touche [Fonction] pour passer à un autre mode de cuisson, ou d'appuyer sur la touche [Marche/Arrêt] pour arrêter l'opération.

## Température:

- La touche [fonction] est appuyée jusqu'à ce que le voyant de [Temp] s'allume. [200] ° C sera affichée sur l'écran en indiquant la puissance par défaut de 1600 W. Il peut être réglé à l'aide du curseur.
- Régler le niveau de puissance souhaité.
- Il existe au total 8 niveaux de température (60 °C, 80 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C).
- Pour annuler le présent mode, la touche [Fonction] est appuyée pour passer à un autre mode de cuisson, ou la touche [Marche / Arrêt] est appuyée pour arrêter l'opération.

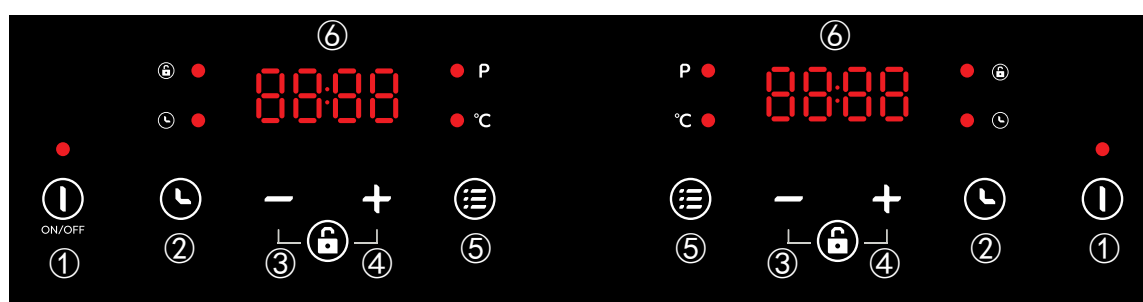
## Verrouillage d'enfant:

Appuyer sur cette touche et la maintenir enfoncée pendant une durée de 3 secondes pour activer le verrouillage. Appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée pendant une durée de 3 secondes pour la déverrouiller.

## Fonction de Minuterie:

L'utilisateur peut régler le temps de cuisson lorsque le mode de cuisson spécifique est sélectionné. En appuyant sur la touche [Minuterie] à une fois, il est capable d'accéder à la fonction de minuterie. Le voyant [Minuterie] est situé à gauche de la touche s'allume. L'écran affiche l'heure par défaut [00:30]. Le curseur est utilisé pour régler l'heure souhaitée. Pour annuler cette fonction, la touche [Marche/Arrêt] est appuyée pour revenir au mode veille, ou la touche [Minuterie] est maintenue en état enfoncé pour reprendre le fonctionnement à la puissance ou à la température souhaitée.

## CBTIH2



1. MARCHE/ARRET
2. MINUTERIE
3. TOUCHE DE REDUCTION
4. TOUCHE D'AUGMENTATION
5. FONCTION
6. AFFICHAGE

## Manuels d'emploi du produit

### Mode de service : Chauffage et friture

#### Définition des états : le fonctionnement identique pour le brûleur gauche et le brûleur droit.

La machine contient deux unités de chauffage indépendantes. Et chaque unité de chauffage peut être commutée individuellement en ajoutant ou réduisant la puissance, dont la puissance de chauffage maximale d'un seul brûleur sera jusqu'à 2000W. Lorsque le chauffage est réalisable par deux brûleurs en même temps, le contrôleur interne coordonnera le brûleur avec la somme des puissances ne dépassant pas 3500W afin d'assurer la sécurité de l'électricité.

L'allocation de puissance suivra ce dernier principe de priorité.

1. Lorsque le brûleur gauche réalise le chauffage à 2000W, en pressant le brûleur de droite à 2000W, le brûleur gauche réalisera le chauffage à 1400W, tandis que le brûleur de droite réalisera le chauffage à 2000W.
2. Si la fonction « Température » du brûleur gauche est activée, le brûleur droit peut atteindre 2000W.
3. Le fonctionnement identique pour le brûleur gauche et le brûleur droit.

En cas d'anomalie du protocole, la puissance maximale limitée est de 1600W pour les deux brûleurs.

#### Niveau de puissance

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Affichage de puissance	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

#### Niveau de température

Niveau de température	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Affichage de température	60°C	80°C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C

La plage d'erreur de puissance est de -10% à +5%. Le brûleur moins de 1000W sera chauffé à 1000W de manière discontinue.

En cas de 2000W, le chauffage horizontal à 2000W sera prévu. Après 10 minutes, le chauffage sera réalisé jusqu'à 1800W.













## Instructions d'affichage du tube digital et de voyant lumineux



Chaque voyant indiquera les instructions correspondantes. L'affichage des segments à quatre chiffres affichera l'heure, la valeur de puissance et la valeur de température.


## Instructions de touche et de fonction

Après la mise sous tension, une voix de « Bip » est émise. Tous les LEDs seront allumés à une seconde en indiquant que l'appareil est mis sous tension. Après la mise sous tension de la casserole à induction, l'état « Veille » sera activé. Aucun affichage n'est présenté sur le tube digital. Le voyant en haut de [Marche/Arrêt] est allumé. En cas d'absence d'opération pendant une durée de 15 secondes, la mise hors tension sera revenue. En cas d'opération de fonction, le voyant [Marche/Arrêt] sera allumé à long terme. Le chauffage de casserole sera contrôlé par la cuisinière à induction. En cas de non présence de voix « Bip » pendant 2 secondes de casserole, l'absence de casserole pendant 30 voix (d'environ 60S) activera automatiquement la mise hors tension.

-  Bouton de source: appuyer sur  pour mettre la cuisinière à induction sous/hors tension.
-  Bouton de minuterie: appuyer sur  à une fois pour accéder à la fonction de minuterie. L'icône  dans le quart inférieur gauche de l'affichage du segment numérique sera allumé. L'affichage indiquera l'heure par défaut [00:30]. En appuyez sur « + » « - » pour régler l'heure, la plage est de 0: 01 ~ 3: 00. En appuyant à nouveau sur , la minuterie sera annulée.
-  Bouton : Il est prévu pour le réglage de la puissance, de la température et du temps. Tous les réglages de puissance/ de température réduiront le niveau. En mode de « Minuterie » de la cuisinière à induction, pour toutes les pressions efficaces sur « - », 1 minute sera réduite. Pour réaliser une pression plus longue, 10 minutes seront ainsi réduites.
-  Bouton : Il est prévu pour le réglage de la puissance, de la température et du temps. Tous les réglages de puissance/ de température réduiront le niveau. En mode de « Minuterie » de la cuisinière à induction, pour toutes les pressions efficaces sur « + » , 1 minute sera réduite. Pour réaliser une pression plus longue, 10 minutes seront ainsi réduites.

5.  Bouton de verrouillage d'enfant: Pour appuyer sur « + » et « - » en même temps pour 3 secondes, le mode « Verrouillage d'enfant » sera ainsi activé. L'icône  dans le quart supérieur gauche de l'affichage du segment numérique sera allumé. En appuyant à nouveau sur « + » et « - » en même temps, le verrouillage d'enfant sera annulé.

6.  Bouton : En appuyant sur le bouton pour la fonction de puissance, l'icône  dans le quart supérieur droit de l'affichage du segment numérique sera allumé, dont la puissance de chauffage par défaut est de 1400W. Le segment numérique affiche la valeur de la puissance. En cas de réglage de la minuterie, l'écran affiche alternativement la valeur de minuterie et la valeur de puissance. En mode de puissance de chauffage, le temps de service par défaut est de 120 minutes. Il est capable de chronométrer et de régler la puissance, dont la plage de réglage de la puissance est de 100W à 2000W.

En appuyant sur le bouton pour la fonction de température, l'icône  dans le quart inférieur droit de l'affichage du segment numérique sera allumé, dont la température par défaut est de 200°C. Le segment numérique affiche « 200 ». En cas de réglage par défaut de chauffage de 1400W (si la température de l'huile est inférieure à 100 ° C, il sera chauffé à 1200W pour le chauffage), l'écran affichera alternativement la valeur de température et la valeur de température.

En mode température, le temps de service par défaut est de 120 minutes. Il est capable de temporiser et de régler la puissance, dont la plage de réglage de la température est de 60 °C à 240 °C.

### **Rappel de chaleur résiduelle**

« -H- » sera affiché sur l'écran lorsque la température de la surface est supérieure à 60 ° C en mode veille et en cas de mise hors tension.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Avant le nettoyage, arrêter la cuisinière et la laisser refroidir.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs à vapeur ou des nettoyeurs à haute pression pour nettoyer la cuisinière à induction, parce qu'ils provoqueront un choc électrique.
- Lors du nettoyage, assurer de n'essuyer que légèrement le capteur Marche/Arrêt. La cuisinière sera ainsi accidentellement allumée!

### **Cuisinière en vitrocéramique**

**Important!** Ne jamais utiliser d'agents nettoyants agressifs tels que des agents abrasifs rugueux, des nettoyeurs abrasifs pour casseroles, des produits antirouilles, des détachants, etc.

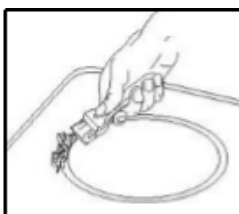
### **Nettoyage après utilisation**

Nettoyer toujours la cuisinière entière lorsqu'elle est sale. Il est recommandé de réaliser le nettoyage à chaque utilisation de la cuisinière. Un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle sont prévus pour le nettoyage. Et la cuisinière est ensuite séchée avec un chiffon sec et propre pour vous assurer qu'il ne reste aucun détergent sur la surface de la cuisinière.

### **Nettoyage hebdomadaire**

La cuisinière entière sera soigneusement nettoyée toutes les semaines avec des produits de nettoyage en vitrocéramique commercial. Veuillez respecter attentivement les instructions du fabricant. Dès l'application, le produit de nettoyage recouvrira la cuisinière d'un film protecteur résistant à l'eau et à la saleté. Toute saleté reste sur le film et peut être enlevée facilement. La cuisinière sera ensuite séchée avec un chiffon propre. Il faut garantir qu'aucun agent de nettoyage ne reste à la surface de cuisinière, car il réagira de manière agressive lorsque la cuisinière est chauffée et changera la surface.

Les salissures spécifiques, les salissures graves et les taches importantes (calcaires et taches brillantes du type nacre) seront éliminées en meilleur effet lorsque la cuisinière est encore légèrement chaude. Des produits de nettoyage commerciaux sont utilisés pour nettoyer la cuisinière. Les étapes indiquées à l'Item 2 seront réalisées. Il convient de tremper d'abord les aliments bouillis avec un chiffon humide, et puis d'enlever les restes de saleté avec un grattoir spécial pour les cuisinières en vitrocéramique, et de ensuite nettoyer à nouveau la cuisinière selon l'Item 2.



Le sucre brûlé et le plastique fondu doivent être retirés immédiatement à l'aide d'un grattoir en verre lorsqu'ils sont encore chauds. Ensuite, les ustensiles de cuisine seront nettoyés de nouveau selon l'Item 2.

Lorsque vous épluchez les pommes de terre ou que vous nettoyez la laitue, les grains de sable qui peuvent pénétrer sur la cuisinière risqueront de rayer la surface de la casserole. Vous devez garantir qu'il n'y a pas de particules de sable sur la cuisinière.

Les changements de couleur de la casserole n'affecteront pas la fonction et la stabilité du matériau en vitrocéramique. Ces changements de couleur ne sont pas des changements de matériaux, mais plutôt des résidus alimentaires qui n'ont pas été enlevés et ont brûlé à la surface.

Les points saillants se produisent lorsque le fond de l'ustensile de cuisine frotte contre la surface de la cuisinière, en particulier si des ustensiles en aluminium ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés. Ils sont difficiles à les enlever avec des nettoyeurs classiques. Vous devez répéter le nettoyage à plusieurs fois. Avec le temps, l'utilisation de nettoyeurs agressifs et de fonds de casseroles défectueux peut entraîner une usure décorative et des taches sombres.

## SOLUTION EN CAS DE PROBLÈME

### Veillez noter

Si votre appareil est défectueux, veuillez contrôler si vous pouvez remédier vous-même au problème en consultant le présent mode d'emploi.

**But there are some problems described below that you can fix yourself.**

#### **The fuses blow regularly?**

Contactez un service technique ou un électricien !

#### **Vous ne pouvez pas allumer votre cuisinière à induction?**

- Le système de câblage (boîte à fusibles) de la maison a-t-il fait couper un fusible ?
- La cuisinière a-t-elle été branchée sur le secteur électrique?
- Les boutons du capteur sont-ils partiellement recouverts par un tissu humide, un fluide ou un objet métallique ? Veuillez rectifier. Utilisez-vous des ustensiles inadaptés ? Voir la section « Ustensiles de cuisson pour cuisinière à induction ».

#### **L'ustensile que vous utilisez fait-il du bruit?**

Il est dû à des raisons techniques. La cuisinière à induction et l'ustensile ne sont pas en danger.

#### **Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il toujours après la mise hors tension?**

Il est normal car l'unité électronique est en cours de refroidissement.

### La cuisinière fait-elle des bruits (cliquetis ou craquements)?

Il est pour des raisons techniques et ne peut être évité.

### La cuisinière présente-t-elle des déchirures ou des fissures?

Arrêter immédiatement l'appareil si des fissures, des fractures ou tout autre défaut apparaissent dans votre cuisinière en vitrocéramique. Débrancher immédiatement le fusible et appeler le service client.

En cas d'erreurs au cours de fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant avant d'appel du service. Voici quelques erreurs courantes et les contrôles à réaliser.

Symptômes	Points de contrôle	Remède
Après la mise sous tension, en appuyant sur la touche « Source électrique », aucune réponse n'est donnée par l'appareil.	Y a-t-il une panne de source électrique?	Attendre la reprise de source électrique.
	Le fusible est-il coupé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?	Contrôler soigneusement les causes profondes. Si le problème ne peut pas être résolu, veuillez contacter notre centre de service pour réaliser le contrôle et la réparation.
	La prise est-elle bien connectée?	
Le chauffage est interrompu au cours de l'utilisation normale, tandis que un « Bip » est émis.	Ustensile incompatible ou non utilisation d'ustensile?	Remplacer les ustensiles de cuisine; utiliser des ustensiles adaptés à la cuisinière à induction.
	L'ustensile n'est pas placé au centre de la zone de chauffage.	Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de chauffage indiquée.
	L'ustensile est-il chauffé, cependant, il est continuellement retiré?	Placer l'ustensile de cuisson à l'intérieur de la zone de chauffage.
Pas de fonctionnement au cours de chauffage	L'ustensile est-il vide ou la température est-elle trop élevée?	Veuillez contrôler si l'appareil est mal utilisé.
	L'entrée / la sortie d'air est-elle obstruée ou des saletés s'y sont-elles accumulées?	Déboucher l'entrée d'air / la sortie d'air. Attendre le refroidissement de l'appareil et redémarrer l'appareil.
	La cuisinière fonctionne-t-elle plus de 2 heures sans aucune interaction?	Réinitialiser les modes de cuisson ou activer la fonction de minuterie.
Les codes d'erreur sont	E0: Pas d'ustensile;	Si le code d'erreur E0 est

signalés.	E1: Basse tension; E2: Surtension; E3: module de thermistance ouvert; E4: module de résistance thermosensible court; E5: résistance thermosensible vers IGBT ouverte; E6: résistance thermosensible vers IGBT courte; E7: Protection contre défaillances du module de résistance thermosensible; E8: Surchauffage de la résistance thermosensible du four; E9: surchauffage de la résistance thermosensible à l'IGBT; EB: défaillance interne	signalé, veuillez contrôler si l'ustensile que vous utilisez est approprié à la cuisson à induction, ou attendre le refroidissement de l'appareil et redémarrer l'appareil. Si des codes d'erreur E1 à E8 sont signalés, veuillez contacter le centre de service pour réaliser le contrôle et la réparation. Si le code d'erreur E0 est signalé, veuillez contrôler si l'ustensile que vous utilisez est approprié à la cuisson à induction, ou attendre le refroidissement de l'appareil et redémarrer l'appareil. Si des codes d'erreur E1 à E8 sont signalés, veuillez contacter le centre de service pour réaliser le contrôle et la réparation.
-----------	--	--

Si le problème n'est pas résolu à l'aide des solutions /contrôles susmentionnés, mettre immédiatement l'appareil hors tension et contacter le centre de service pour réaliser le contrôle et la réparation. Noter le code d'erreur et le signaler à la Service Center Ltd. Pour éviter tous les dangers et dommages de l'appareil, ne pas le démonter, ni le réparer par vous-même.