

Model Number:

- CBTIH1A-P
- CBTIH1A-O
- CBTIH1A-M





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

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.

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.

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.

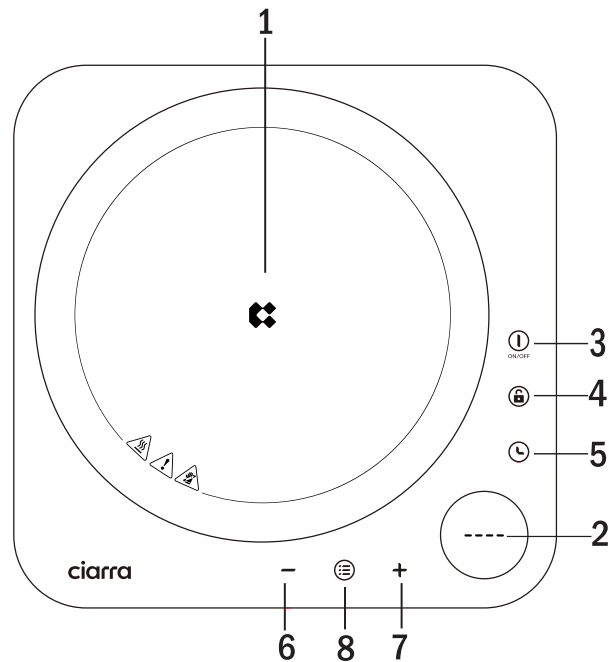
Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot. Rapid heat-up.

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.

Part Description:

1. Cook zone
2. Power/Temp setting display
3. On/Off
4. Child lock
5. Timer button
6. "-" button
7. "+" button
8. Power/Temperature Mode Selection



How to use

1. Place the induction hob on a dry surface.
2. Place the compatible cookware in the cook zone (1) indicated on the induction hob.
Note: Make sure the bottom of the cookware is clean.
3. Insert the plug into a 230volt outlet. The product will beep and enter the standby mode.
4. Press the ON/OFF (3) button to turn the product on. the display window shows [ON].
5. Press the power/temperature mode selection button (8), the display window shows [1300], representing that the default power is 1300W. Press the "+/-" button (6/7) to select the desired power level: the "+" button (7) increases and the "-" button (6) decreases the power. There are 8 power levels (P1:200W, P2:500W, P3:800W, P4:1000W, P5:1300W, P6:1600W, P7:1800W, P8:2000W).
6. Press the power/temperature mode selection button (8) again to switch to temperature mode, the display window will show the default temperature of 180°C. The desired temperature level will be selected by pressing the "+/-" button (6/7): the "+" button (7) increases and the "-" button (6) decreases the temperature. There are 8 temperature levels in total (80°C,100°C,130°C,160°C,180°C,200°C,220°C,240°C)

7. If you are using a timer, press the timer button (5). The display window shows the default time [0:30] and flickering. Press the "+/-" button (6/7) to select the cooking time from 1 minute to 4 hours: the "+" button (7) increases, the "-" button (6) decreases. If you press and hold the "+/-" button (6/7), the time will increase or decrease by 10 minutes. Once the desired time is selected, wait 5 seconds and the timer will start. The screen will display the desired power or temperature and remaining timer alternately.

When the set time has elapsed, the induction cooker will make a beeping sound then turn off automatically.

Note: If at any time during cooking you wish to cancel the timer, simply press the time button (5).

8. Child lock button. Press the [4] button and hold for 3 seconds the display will show [Loc] representing that the appliance is locked. If need to cancel this function, Press the [4] button again and hold for 3 seconds cancel the child lock.
9. When cooking is finished, press the ON/OFF (3) button to turn off the product.

Note: If the cookware is removed from the induction hob at any time during cooking, the product will continue to beep for 60 seconds, error code E0 will appear in the display window, the product will be automatically shut off. If you place the cookware back on the hob just simply follow steps 5 through 9.

Note: When the product is turned off, the fan will continue to run and the display window will show H until the temperature of the induction cooker is below 50°C.

Important Notes

1. This induction hob should only be used with suitable cookware. Common types include cast iron, enamel and stainless steel.



Induction hobs will not operate when using aluminum, ceramic, copper, glass and Pyrex or cookware with concave bottoms.

Note: The bottom diameter of the cookware should not be smaller than 4 inches (10cm) or larger than 10 inches (24cm). If the cookware is larger than the round cookware indicated on the induction hob, the outside area will not work, resulting in inconsistent heating patterns.

2. If the induction cooker is being used without a compatible cookware. The product will beep for approximately 60 seconds, an error code EO will appear in the display window, and the product will automatically shut off.

Care and Cleaning

1. Make sure your product is turned off and unplugged from the power socket.
2. Simply clean the induction hob with a damp cloth.
3. Caution: Do not use brushes or abrasive cleaners. This may damage the hob.
4. Do not immerse the product in water or any other liquid.
5. Dry it with a soft cloth or dry paper towel.
6. Clean the product after cooling.
7. Do not use solvents or abrasive cleaners. This may damage the product's hob.
8. Do not use corrosive, chemical or abrasive cleaners! They may cause irreparable damage to the surface!
9. Use only a slightly damp cloth to clean all surfaces and power cords.
10. Be sure to dry the product properly before using it again.
11. You can use a scraper designed specifically for ceramic hobs (available at most stores that sell household equipment) to remove burnt-on dirt from your hob.
12. If there is any dirt in the area of the ventilation slots on the base of the unit, you can try to remove it from the outside with a vacuum cleaner.
13. Store clean and dry equipment in a dust-free and clean place.



NEVER RUN THE HOB UNDER WATER

Troubleshooting

Symptoms	Check	Points
After turning on the power and pressing the "Power" button, the product does not respond.	Is there a power failure?	Wait for power to be restored.
	Is the fuse blown or the circuit breaker lifted?	Check the cause carefully. If the problem cannot be solved, please contact our service center.
	Are the plugs securely connected?	
During normal use, heating is interrupted and a "beep" is heard.	Incompatible cookware or not using cookware?	Replace cookware and use cookware suitable for induction hobs.
	Cookware is not placed in the center of the heating zone.	Place the cookware in the designated heating area.
	Are heated cooking utensils constantly being removed?	Place the cookware in the heating area.
No operation during the use of heating.	Is the stove empty or is the temperature too high?	Please check if the product has been misused.
	Is the intake/exhaust port clogged or has dirt built up on it?	Unclog the air inlet and exhaust port. Wait until the product has cooled down before turning on the machine.
	Does the hob work for more than 2 hours without any interaction?	Reset the cooking mode or use the timer function.
The error code reported.	E0: No pot. E1: Low voltage E2: Overvoltage E3: Thermistor module Overheat or short circuit E4: Thermistor module short-circuited E5: IGBT Overheat or short circuit E6: IGBT Open Circuit EC: Communication failure	When error code E0 is reported, please check whether the cookware is suitable for induction cooker or wait for the product to cool down before turning it on. When error codes E1-EC are reported, please contact the service center directly.

Provide a short power cord to reduce the risk of getting tangled or tripping over long cords. Extension cords may be used. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as large as the electrical rating of the product. If the product is a grounded type, the extension cord should be a grounded 3-wire cord. Extension cords should be properly arranged so that they do not dangle on the countertop or tabletop, and be pulled or tripped over by children.

Warranty Claims Procedure

To ensure the speedy processing of your case, please follow the instructions below.

Please have your receipt and item number (S/N: 12345) available as proof of purchase.

You can find the item number as a sticker on the back or bottom of the product.

In the event of a functional or other defect, please contact the listed service center by phone or email.

Guarantee

The warranty period for this product is from the date of first purchase 24 months. This product has been manufactured lean and carefully inspected prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. For warranty claims, please contact our customer service department.

Notification

The warranty covers claims for material and manufacturing defects only, but does not cover shipping damage, damage to parts or fragile components, such as buttons or batteries. This product may not be used for commercial purposes. The warranty is void for abuse and improper handling, use of force and internal tampering not performed by our authorized service facility. Your statutory rights are not limited in any way by this warranty. The warranty period will not be extended for repairs made during the warranty period. This also applies to replacement and repaired parts. Damages and defects existing at the time of purchase must be reported immediately after opening the box, i.e. no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after the warranty period are subject to a charge.



Sehr geehrte Kunden:

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

Bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-mail: info@ciarraappliances.com

BENUTZERHANDBUCH



Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts geschädigt werden könnte. Nähere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Korrekte Verwendung

Das Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu verwenden. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Für Ihre Information...

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und zur Verwendung und Pflege Ihres Geräts, damit es Ihnen viele Jahre lang zuverlässige Dienste leistet. Sollte Ihr Gerät einmal eine Störung aufweisen, lesen Sie bitte zuerst den Abschnitt "Fehlerbehebung im Überblick". Kleinere Probleme können Sie oft selbst beheben, ohne einen Servicetechniker hinzuziehen zu müssen. Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie sie zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

SICHERHEITSHINWEISE

Anschluss und Betrieb

- Die Geräte sind nach den einschlägigen Sicherheitsvorschriften gebaut.
- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt. Dennoch empfehlen wir dringend, dass Personen mit eingeschränkten körperlichen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit unzureichenden Erfahrungen oder Kenntnissen das Gerät nur in Begleitung einer qualifizierten Person benutzen. Die gleiche Empfehlung gilt, wenn das Gerät von Personen benutzt wird, die noch nicht volljährig sind.
- Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz sowie die Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Erlauben Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit niemandem außer einem qualifizierten Servicetechniker, dieses Gerät zu installieren, zu warten oder zu reparieren.
- Bitte überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Steckdose die richtige Leistung hat (16A, 230V).
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die elektrische Anlage in Ihrem Haus für 16A ausgelegt ist.

Betreffend Kochfeld



- Berühren Sie niemals die Oberflächen von Heiz- oder Kochgeräten. Sie werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen! Lassen Sie das Induktionskochfeld niemals unbeaufsichtigt laufen, da die hohe Leistungseinstellung (max. Leistung) zu extrem schnellen Hitzereaktionen führt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, stabile, ebene und horizontale Fläche und halten Sie einen Abstand von 10 cm zur Umgebung ein.
- Achten Sie beim Kochen auf die Aufheizgeschwindigkeit der Kochstellen. Vermeiden Sie es, die Töpfe trocken zu kochen, da die Gefahr besteht, dass die Töpfe überhitzen!
- Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf eingeschaltete Kochstellen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Kochtöpfen, da kochendes Wasser unbemerkt austrocknen kann, was zu Schäden am Topf und am Kochfeld führen kann, für die keine Haftung übernommen wird.
- Nach der Benutzung einer Kochstelle muss diese unbedingt ausgeschaltet werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich spontan entzünden. Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen immer beaufsichtigen. Löschen Sie entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser! Setzen Sie den Deckel auf den Topf und schalten Sie die Kochzone aus.
- Die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes ist sehr robust. Sie sollten jedoch vermeiden, harte Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen zu lassen. Scharfe Gegenstände, die auf Ihr Kochfeld fallen, können es zerbrechen. Sollten an Ihrem Glaskeramik-Kochfeld Risse, Sprünge oder andere Mängel auftreten,

schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie sofort die Sicherung heraus und bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

- Wenn sich das Kochfeld aufgrund eines Defekts der Sensorsteuerung nicht ausschalten lässt, schalten Sie Ihr Gerät sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Vorsicht bei der Arbeit mit Haushaltsgeräten! Die Anschlusskabel dürfen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld sollte nicht als Ablagefläche genutzt werden.
- Legen Sie keine Alufolie oder Plastik auf die Kochstellen. Halten Sie alles, was schmelzen könnte, wie Kunststoffe, Folien und insbesondere Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel von den heißen Kochzonen fern. Verwenden Sie einen speziellen Glasschaber, um Zucker sofort vom Cerankochfeld zu entfernen (solange es noch heiß ist), um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Töpfe und Pfannen, Besteck usw.) dürfen niemals auf dem Induktionskochfeld abgestellt werden, da sie heiß werden können. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie keine brennbaren, entflammbaren oder hitzeverformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld.
- Am Körper getragene Metallgegenstände können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht! Es besteht Verbrennungsgefahr! Nicht magnetisierbare Gegenstände (z. B. Gold- oder Silberringe) werden nicht angegriffen. Verwenden Sie die Kochzonen niemals zum Erhitzen von ungeöffneten Konservendosen oder Verpackungen aus Materialverbindungen. Die Stromzufuhr kann diese zum Bersten bringen!
- Halten Sie die Sensortasten sauber, da das Gerät Schmutz als Fingerkontakt ansehen kann. Stellen Sie niemals etwas (Pfannen, Geschirrtücher usw.) auf die Sensortasten! Wenn Lebensmittel auf die Sensortasten überkochen, empfehlen wir Ihnen, die OFF/AUS-Taste zu aktivieren.
- Heiße Pfannen sollten die Sensortasten nicht bedecken, da sich das Gerät sonst automatisch ausschaltet.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn sich Haustiere im Haus befinden, die mit dem Kochfeld in Kontakt kommen könnten.
- Das Induktionskochfeld darf nicht verwendet werden, wenn der Pyrolysevorgang in einem Einbaubackofen stattfindet. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Benutzen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht, wenn es Risse oder Brüche aufweist. Wenn ein sichtbarer Riss auftritt, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromzufuhr.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit

Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einem feuchten Tuch ab.

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit seinem Regler aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor. (Abhängig vom Modell)
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. (Abhängig vom Modell)
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können. (Abhängig vom Modell)
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

Betreffend Personen

Achtung!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Achtung:

Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sicherstellen, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes beträgt 20-50 kHz).

Beschreibung des Geräts

Das Kochfeld

Das Kochfeld ist mit einer Induktionskochfunktion ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb des Glaskeramik-Kochfeldes 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 das Kochgut übertragen, sondern die notwendige Wärme wird direkt im Topf durch Induktionsströme erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfelds

Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignete Töpfe/Pfannen aus magnetisierbarem Material sind erforderlich).

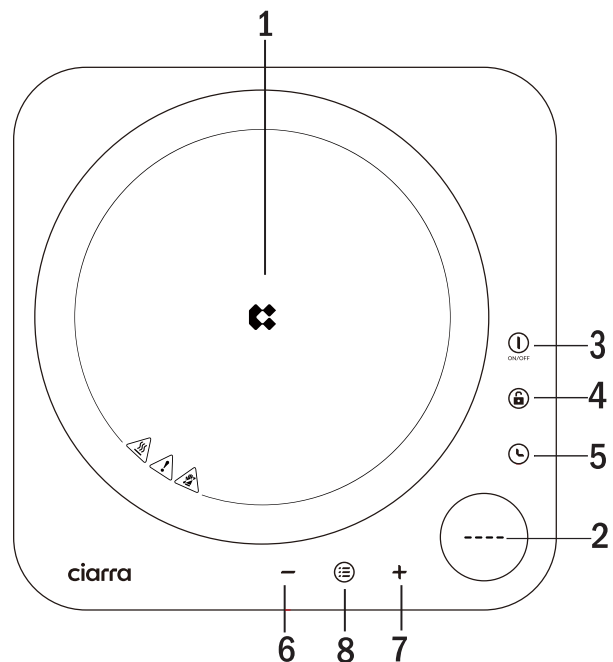
Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur dann übertragen wird, wenn ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.

Hocheffektive Energieübertragung zwischen einer Induktionskochzone und dem Topfboden. Schnelles Aufheizen.

Geringe Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erhitzt wird; überkochende Speisen bleiben nicht an der Oberfläche haften. Schnelle, feinfühligste Steuerung der Energiezufuhr.

Teil Beschreibung:

1. Kochzone
2. Anzeige der Power/
Temperatur einstellung
3. On/Off EIN/AUS
4. Kindersicherung
5. Timer-Taste
6. "-" Taste
7. "+" Taste
8. Leistungsstufe/Temperatur
Einstellung Auswahl



Wie zu verwenden

1. Stellen Sie das Induktionskochfeld auf eine trockene Oberfläche.
2. Stellen Sie das kompatible Kochgeschirr in die auf dem Induktionskochfeld angegebene Kochzone (1).
Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
3. Stecken Sie den Stecker in eine 230-Volt-Steckdose. Das Gerät piept und schaltet in den Standby-Modus.
4. Drücken Sie die Taste ON/OFF (3), um das Gerät einzuschalten. Im Anzeigefenster erscheint [ON].
5. Drücken Sie die Taste zur Auswahl des Leistungs-/Temperaturmodus (8). Im Anzeigefenster erscheint [1300], was bedeutet, dass die Standardleistung 1300 W beträgt. Drücken Sie die "+/-"-Taste (6/7), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen: die "+"-Taste (7) erhöht und die "-"-Taste (6) verringert die Leistung.
Es gibt 8 Leistungsstufen (P1:200W, P2:500W, P3:800W, P4:1000W, P5:1300W, P6:1600W, P7:1800W, P8:2000W).
6. Drücken Sie die Wahltaste für den Strom-/Temperaturmodus (8) erneut, um in den Temperaturmodus zu wechseln; im Anzeigefenster wird die Standardtemperatur von 180°C angezeigt. Die gewünschte Temperaturstufe wird durch Drücken der Taste "+/-" (6/7) gewählt: die Taste "+" (7) erhöht und die Taste "-" (6) senkt die Temperatur.
Insgesamt gibt es 8 Temperaturstufen
(80°C,100°C,130°C,160°C,180°C,200°C,220°C,240°C)
7. Wenn Sie einen Timer verwenden, drücken Sie die Timer-Taste (5). Im Anzeigefenster erscheint die Standardzeit [0:30] und ein Flackern. Drücken Sie die Taste "+/-" (6/7), um die Garzeit von 1 Minute bis 4 Stunden zu wählen: die Taste "+" (7) erhöht, die Taste "-" (6) verringert die Zeit. Wenn Sie die Taste "+/-" (6/7) gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten erhöht oder verringert. Sobald Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, warten Sie 5 Sekunden und der Timer startet. Auf dem Bildschirm werden abwechselnd die gewünschte Leistung oder Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Induktionsherd einen Piepton von sich und schaltet sich dann automatisch aus.
Hinweis: Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt während des Kochens den Timer abbrechen möchten, drücken Sie einfach die Zeittaste (5).

8. Kindersicherungstaste. Drücken Sie die Taste [4] und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird [Loc] angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät gesperrt ist. Wenn Sie diese Funktion aufheben möchten, drücken Sie die Taste [4] erneut und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung aufzuheben.
9. Wenn der Garvorgang beendet ist, drücken Sie die Taste ON/OFF (3), um das Gerät auszuschalten.

Hinweis: Wird das Kochgeschirr während des Kochens vom Induktionskochfeld entfernt, ertönt 60 Sekunden lang ein Signalton, im Display erscheint der Fehlercode EO und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Wenn Sie das Kochgeschirr wieder auf das Kochfeld stellen, folgen Sie einfach den Schritten 5 bis 9.

Hinweis: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, läuft das Gebläse weiter und im Anzeigefenster wird H angezeigt, bis die Temperatur des Induktionsherds unter 50°C liegt.

Wichtige Hinweise

1. Dieses Induktionskochfeld sollte nur mit geeignetem Kochgeschirr verwendet werden. Gängige Typen sind Gusseisen, Emaille und rostfreier Stahl.



Induktionskochfelder funktionieren nicht bei Verwendung von Aluminium, Keramik, Kupfer, Glas und Pyrex oder Kochgeschirr mit konkavem Boden.

Hinweis: Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als 10 cm (4 Zoll) und nicht größer als 24 cm (10 Zoll) sein. Wenn das Kochgeschirr größer ist als das auf dem Induktionskochfeld angegebene runde Kochgeschirr, funktioniert der Außenbereich nicht, was zu ungleichmäßigen Erwärmungsmustern führt.

2. Wenn der Induktionsherd ohne ein kompatibles Kochgeschirr verwendet wird. Das Gerät piept ca. 60 Sekunden lang, im Anzeigefenster erscheint der Fehlercode EO, und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

Pflege und Reinigung

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
2. Reinigen Sie das Induktionskochfeld einfach mit einem feuchten Tuch.

3. Achtung: Verwenden Sie keine Bürsten oder Scheuermittel. Dies kann das Kochfeld beschädigen.
4. Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder einem trockenen Papiertuch ab.
6. Reinigen Sie das Produkt nach dem Abkühlen.
7. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Scheuermittel. Diese können das Kochfeld des Geräts beschädigen.
8. Verwenden Sie keine ätzenden, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Sie können irreparable Schäden an der Oberfläche verursachen!
9. Verwenden Sie nur ein leicht feuchtes Tuch, um alle Oberflächen und Netzkabel zu reinigen.
10. Achten Sie darauf, das Gerät vor der erneuten Verwendung gut zu trocknen.
11. Um eingebrannte Verschmutzungen von Ihrem Kochfeld zu entfernen, können Sie einen speziellen Schaber für Ceranfelder verwenden (in den meisten Geschäften für Haushaltsgeräte erhältlich).
12. Wenn sich im Bereich der Lüftungsschlitze am Boden des Geräts Schmutz befindet, können Sie versuchen, diesen von außen mit einem Staubsauger zu entfernen.
13. Lagern Sie saubere und trockene Geräte an einem staubfreien und sauberen Ort.



DAS KOCHFELD NIEMALS UNTER WASSER BETREIBEN

Fehlerbehebung im Überblick

Sorgen Sie für ein kurzes Netzkabel, um das Risiko zu verringern, sich zu verheddern oder über lange Kabel zu stolpern. Es können Verlängerungskabel verwendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, sollte die angegebene elektrische Leistung des abnehmbaren Netzkabels oder des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts. Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein. Verlängerungskabel sollten so verlegt werden, dass sie nicht auf der Arbeits- oder Tischplatte baumeln und von Kindern herausgezogen werden oder darüber stolpern können.

Symptome	Überprüfen	Vorschlag
Nach dem Einschalten des Geräts und dem Drücken der "Power" Taste reagiert das Gerät nicht.	Gibt es einen Stromausfall?	Warten Sie auf die Wiederherstellung der Stromversorgung.
	Ist die Sicherung durchgebrannt oder der Unterbrecher herausgezogen?	Prüfen Sie die Ursache sorgfältig. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
	Sind die Stecker fest angeschlossen?	
Bei normalem Gebrauch wird die Heizung unterbrochen und es ertönt ein "Piepton".	Inkompatibles Kochgeschirr oder nicht verwendetes Kochgeschirr?	Tauschen Sie das Kochgeschirr aus und verwenden Sie Kochgeschirr, das für Kochfelder geeignet ist.
	Das Kochgeschirr wird nicht in die Mitte der Heizzone gestellt.	Stellen Sie das Kochgeschirr in die vorgesehene Heizzone.
	Werden die erhitzten Kochutensilien ständig entfernt?	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Heizfläche.
Kein Betrieb während der Nutzung der Heizung.	Ist der Herd leer oder ist die Temperatur zu hoch?	Bitte prüfen Sie, ob das Produkt missbräuchlich verwendet wurde.
	Ist die Ansaug-/Auslassöffnung verstopft oder hat sich dort Schmutz angesammelt?	Befreien Sie den Lufteinlass und die Abluftöffnung von Verstopfungen. Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
	Funktioniert das Kochfeld mehr als 2 Stunden lang ohne jegliche Interaktion?	Stellen Sie den Kochmodus zurück oder verwenden Sie die Timerfunktion.
Der gemeldete Fehlercode.	E0: Kein Topf. E1: Unterspannung E2: Überspannung E3: Thermistormodul Überhitzung oder Kurzschluss E4: Thermistormodul Kurzschluss E5: IGBT Überhitzung oder Kurzschluss E6: IGBT offener Kreislauf EC: Kommunikationsfehler	Wenn der Fehlercode E0 gemeldet wird, überprüfen Sie bitte, ob das Kochgeschirr für den Induktionsherd geeignet ist, oder warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es einschalten. Wenn die Fehlercodes E1-EC gemeldet werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

DE

Verfahren für Gewährleistungsansprüche

Um eine zügige Bearbeitung Ihres Falls zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

Bitte halten Sie Ihren Kassenbon und die Artikelnummer (S/N: 12345) als Kaufnachweis bereit.

Sie finden die Artikelnummer als Aufkleber auf der Rückseite oder Unterseite des Produkts.

Im Falle eines funktionellen oder sonstigen Defekts wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail an das angegebene Kundendienst.

Garantie

Die Garantiezeit für dieses Produkt beträgt ab dem Datum des Erstkaufs 24 Monate. Dieses Produkt wurde schlank hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Bitte bewahren Sie Ihre Quittung als Kaufnachweis auf. Bei Garantieansprüchen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Benachrichtigung

Die Garantie deckt nur Ansprüche wegen Material- und Herstellungsfehlern ab, nicht aber Transportschäden, Schäden an Teilen oder zerbrechlichen Komponenten, wie z. B. Tasten oder Batterien. Dieses Produkt darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden. Die Garantie erlischt bei Missbrauch und unsachgemäßer Handhabung, Gewaltanwendung und internen Manipulationen, die nicht von unserer autorisierten Serviceeinrichtung durchgeführt wurden.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie in keiner Weise eingeschränkt. Für Reparaturen, die während der Garantiezeit durchgeführt werden, wird die Garantiezeit nicht verlängert. Dies gilt auch für ausgetauschte und reparierte Teile. Schäden und Mängel, die zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen sofort nach dem Öffnen der Verpackung, d.h. spätestens zwei Tage nach dem Kaufdatum, gemeldet werden.

Reparaturen, die nach Ablauf der Garantiezeit durchgeführt werden, sind kostenpflichtig.



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

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 plaque 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 vous-même des problèmes mineurs, 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 SÉCURITÉ

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.

En matière de la plaque 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 plaque 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. Éviter 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 plaque 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 de l'eau! Placer le couvercle sur la casserole et éteindre la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique de la plaque est extrêmement robuste. Cependant, vous devez éviter de laisser tomber des objets durs sur la plaque en vitrocéramique. Les objets pointus qui tombent sur votre plaque 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 plaque 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 plaque 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 plaque céramique (qu'il est encore chaud) afin d'éviter d'endommager la plaque.
- Les objets métalliques (casseroles, couverts, etc.) ne doivent jamais être posés sous la plaque à induction car ils peuvent devenir chauds. Risque de brûlure!
- Ne pas placer directement les objets combustibles, inflammables ou déformables à la chaleur sous la plaque.
- Les objets métalliques portés sur votre corps peuvent devenir chauds à proximité immédiate de la plaque 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. L'alimentation électrique peut les faire exploser!
- 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.
- Les casseroles chaudes ne doivent pas recouvrir les touches sensorielles, car cela entraînerait l'arrêt automatique de l'appareil.
- Activer la serrure d'enfant s'il y a des animaux de compagnie dans la maison qui pourraient entrer en contact avec la plaque à induction.
- La plaque 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 plaque 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 plaque avec graisse ou

huile peut être dangereuse et entraînera éventuellement un incendie. Ne jamais essayer d'arrêter un feu avec de 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 plaque 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 plaque, 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 nettoyeurs abrasifs durs ou des grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de plaque, 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'expérience 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 plaque à induction (dont la plage de fréquence de la plaque 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 plaque 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 plaque dans les aliments à cuire. Cependant, la chaleur nécessaire est générée directement dans le récipient au moyen de courants d'induction.

Avantages de la plaque à induction

Cuisson à économie 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.

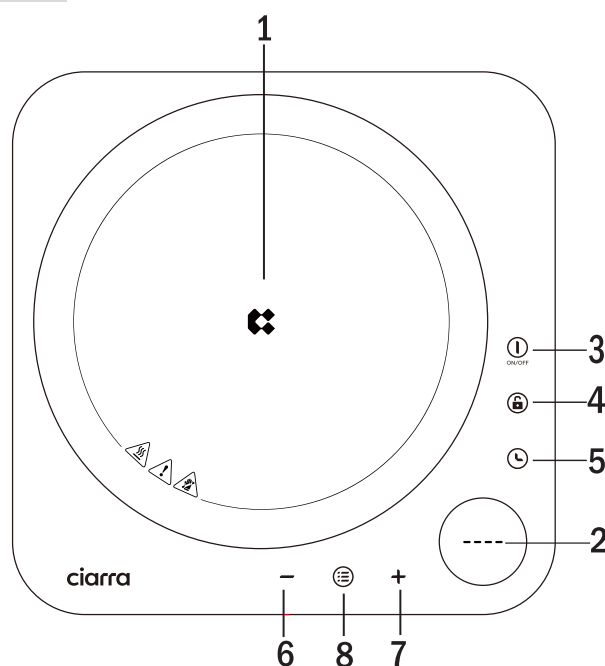
Transfert d'énergie très efficace entre une zone de cuisson à induction et le fond d'une casserole. Réchauffage rapide.

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.

Description de la composition:

1. Zone de cuisson
2. Affichage du réglage de puissance/température
3. Marche/Arrêt
4. Verrouillage d'enfant
5. Minuterie
6. "-" bouton
7. "+" bouton
8. Sélection du mode puissance/température



Comment utiliser

1. Placez la plaque à induction sur une surface sèche.

2. Placez la batterie de cuisine compatible dans la zone de cuisson (1) indiquée sur la plaque à induction.

Remarque: Assurez-vous que le fond de la batterie de cuisine est propre.

3. Insérez la fiche dans une prise de courant de 230 volts. Le produit émettra un bip et passera en mode veille.

4. Appuyez sur le bouton ON/OFF (3) pour allumer le produit. La fenêtre d'affichage indique [ON].

5. Appuyez sur le bouton de sélection du mode puissance/température (8), la fenêtre d'affichage affiche [1300], ce qui signifie que la puissance par défaut est de 1300W. Appuyez sur le bouton "+/-" (7/6) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité : le bouton "+" (7) augmente et le bouton "-" (6) diminue la puissance.

Il existe 8 niveaux de puissance (P1:200W, P2:500W, P3:800W, P4:1000W, P5:1300W, P6:1600W, P7:1800W, P8:2000W).

6. Appuyez à nouveau sur le bouton de sélection du mode puissance/température (8) pour passer en mode température, la fenêtre d'affichage affichera la température par défaut de 180 °C. Le niveau de température souhaité sera sélectionné en appuyant sur le bouton "+/-" (7/6) : le bouton "+" (7) augmente et le bouton "-" (6) diminue la température.

Il y a 8 niveaux de température au total (80°C, 100°C, 130°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).

7. Si vous utilisez une minuterie, appuyez sur le bouton de la minuterie (5). La fenêtre d'affichage affiche l'heure par défaut [0:30] et le scintillement.

Appuyez sur le bouton "+/-" (7/6) pour sélectionner le temps de cuisson de 1 minute à 4 heures: le bouton "+" (7) augmente, le bouton "-" (6) diminue. Si vous appuyez et maintenez le bouton "+/-" (7/6), le temps augmentera ou diminuera de 10 minutes. Une fois l'heure souhaitée sélectionnée, attendez 5 secondes et la minuterie démarrera. L'écran affichera alternativement la puissance ou la température souhaitée et la minuterie restante.

Une fois le temps défini écoulé, la plaque à induction émettra un bip puis s'éteindra automatiquement.

Remarque: Si vous souhaitez annuler la minuterie pendant la cuisson, appuyez simplement sur le bouton de minuterie (5).

8. Bouton de sécurité enfant. Appuyez sur le bouton [4] et maintenez-le pendant 3 secondes, l'écran affichera [Loc] indiquant que l'appareil est verrouillé. Si vous devez annuler cette fonction, appuyez à nouveau sur le bouton [4] et maintenez-le pendant 3 secondes pour annuler le verrouillage enfant.

9. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton ON/OFF (3) pour éteindre le produit.

Remarque: Si l'ustensile de cuisine est retiré de la plaque à induction à tout moment pendant la cuisson, le produit continuera à émettre un bip pendant 60 secondes, le code d'erreur EO apparaîtra dans la fenêtre d'affichage, le produit s'éteindra automatiquement. Si vous remettez l'ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson, suivez simplement les étapes 5 à 9.

Remarque: Lorsque le produit est éteint, le ventilateur continuera de fonctionner et la fenêtre d'affichage affichera H jusqu'à ce que la température de la plaque à induction soit inférieure à 50 °C.

Notes IMPORTANTES

1. Cette plaque à induction ne doit être utilisée qu'avec des ustensiles de cuisine adaptés. Les types courants incluent la fonte, l'émail et l'acier inoxydable.



Les plaques à induction ne fonctionneront pas si vous utilisez de l'aluminium, de la céramique, du cuivre, du verre et du Pyrex ou des ustensiles de cuisine à fond concave.

Remarque: Le diamètre du fond de la batterie de cuisine ne doit pas être inférieur à 4 pouces (10 cm) ou supérieur à 10 pouces (24 cm). Si l'ustensile de cuisine est plus grand que l'ustensile rond indiqué sur la plaque à induction, la zone extérieure ne fonctionnera pas, ce qui entraînera des modèles de chauffage incohérents.

2. Si la cuisinière à induction est utilisée sans batterie de cuisine compatible, le produit émettra un bip pendant environ 60 secondes, un code d'erreur EO apparaîtra dans la fenêtre d'affichage et le produit s'éteindra automatiquement.

Entretien et nettoyage

1. Assurez-vous que votre produit est éteint et débranché de la prise de courant.
2. Nettoyez simplement la plaque à induction avec un chiffon humide.
3. Attention : N'utilisez pas de brosses ou de nettoyeurs abrasifs. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
4. Ne plongez pas le produit dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Séchez-le avec un chiffon doux ou une serviette en papier sèche.
6. Nettoyer le produit après refroidissement.
7. N'utilisez pas de solvants ou de nettoyeurs abrasifs. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
8. N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs, chimiques ou abrasifs! Ils pourraient causer des dommages irréparables à la surface!
9. Utilisez uniquement un chiffon légèrement humide pour nettoyer toutes les surfaces et les cordons d'alimentation.
10. Assurez-vous de bien sécher le produit avant de le réutiliser.
11. Vous pouvez utiliser un grattoir spécialement conçu pour les plaques vitrocéramiques (disponible dans la plupart des magasins vendant des appareils électroménagers) pour éliminer les saletés brûlées de votre plaque de cuisson.
12. S'il y a de la saleté au niveau des fentes d'aération sur la base de l'appareil, vous pouvez essayer de l'enlever de l'extérieur avec un aspirateur.
13. Rangez l'équipement propre et sec dans un endroit propre et sans poussière.



NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA PLAQUE DE CUISSON SOUS L'EAU

Prévoyez un cordon d'alimentation court pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec de longs cordons. Des rallonges peuvent être utilisées. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation amovible ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique du produit. Si le produit est de type mis à la terre, la rallonge doit être un fil à 3 conducteurs mis à la terre. Les rallonges doivent être positionnées de manière à ce qu'elles ne pendent pas sur les comptoirs ou les tables et que les enfants ne puissent pas tirer dessus ou trébucher.

Dépannage

Symptômes	Vérifier	Solutions
Après avoir allumé l'appareil et appuyé sur le bouton « Power », le produit ne répond pas.	Y a-t-il une panne de courant?	Attendez que le courant soit rétabli.
	Le fusible est-il coupé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?	Vérifiez soigneusement les causes. Si le problème ne peut pas être résolu, veuillez contacter notre centre de service.
	La prise est-elle bien connectée?	
Le chauffage est interrompu au cours de l'utilisation normale, tandis qu'un « Bip » est émis.	Ustensiles de cuisine incompatibles ou non utilisation d'ustensile?	Remplacez les ustensiles de cuisine et utilisez des ustensiles adaptés aux plaques à induction.
	L'ustensile n'est pas placé au centre de la zone de chauffage.	Placez la batterie de cuisine dans la zone de chauffage désignée.
	Les ustensiles de cuisine chauffants sont-ils constamment retirés?	Placez la batterie de cuisine dans la zone de chauffage.
Pas de fonctionnement au cours de chauffage.	L'ustensile est-il vide ou la température est-elle trop élevée?	Veuillez vérifier si le produit a été 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 signalés.	E0: Pas d'ustensile E1: Basse tension E2: Surtension E3: Le module de thermistance est surchauffé ou court-circuité E4: Court-circuit du module de thermistance E5: Surchauffe ou court-circuit de l'IGBT E6: Circuit ouvert IGBT EC: Échec de communication	Lorsque le code d'erreur EO est signalé, veuillez vérifier si la batterie de cuisine est adaptée à la plaque à induction ou attendez que le produit refroidisse avant de l'allumer. Lorsque le code d'erreur E1-EC est signalé, veuillez contacter directement le centre de service.

Procédure de réclamation sous garantie

Pour garantir un traitement rapide de votre dossier, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

Veuillez fournir votre facture et le numéro de série du produit (S/N : 12345) comme preuve d'achat.

Vous pouvez trouver le numéro de série sous forme d'autocollant sur la base ou en bas du produit.

En cas de défaut fonctionnel ou autre défaut, veuillez contacter le centre de service répertorié par téléphone ou par e-mail.

Garantie

La période de garantie pour ce produit est de 24 mois à compter de la date du premier achat. Ce produit a été fabriqué de manière soignée et soigneusement inspecté avant la livraison. Veuillez conserver votre facture comme preuve d'achat. Pour les réclamations au titre de la garantie, veuillez contacter notre service client.

Notification

La garantie couvre uniquement les réclamations pour défauts de matériaux et de fabrication, mais ne couvre pas les dommages causés par le transport, les dommages aux pièces ou aux composants fragiles, tels que les boutons ou les piles. Ce produit ne peut pas être utilisé à des fins commerciales. La garantie est nulle en cas d'abus, de mauvaise manipulation, de dommages violents et de modifications internes non effectuées par nos centres de service agréés.

Vos droits légaux ne sont en aucune façon limités par cette garantie. La période de garantie ne sera pas prolongée pour les réparations effectuées pendant la période de garantie. Cela s'applique également aux pièces de rechange et réparées. Les dommages et défauts existant au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après ouverture du carton, soit au plus tard deux jours après la date d'achat. Les réparations effectuées après la période de garantie sont payantes.

Scansiona questo codice QR per avere il manuale multilingue:
Escanee este código QR para obtener el manual en múltiples idiomas:
Scan deze QR-code om meertalige handleiding te krijgen:



If you have any question, please contact us at:
E-mail: info@ciarraappliances.com