MANUEL

THOMSON
THV6000B5

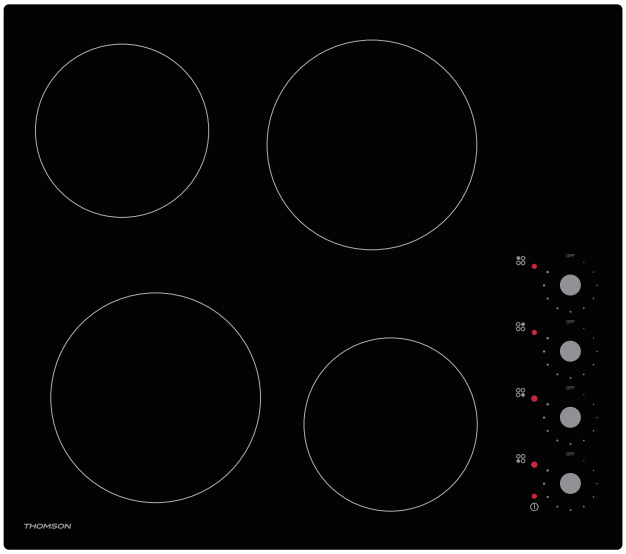
NOTICE D’UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

THOMSON

THV6000B5

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
KERAMICH KOOKPLAAT
PLACA DE VITROCERÂMICA
PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA
CERAMIC HOB



MANUEL D'UTILISATION

HANDLEIDING

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUALE DI ISTRUZIONI

OPERATING INSTRUCTIONS

FR

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES 3
DESCRIPTION 7
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT 8
INSTALLATION 8
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 13
UTILISATION 15
CONSEILS DE CUISSON 18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 19
DÉPANNAGE 21
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 23
MISE AU REBUT 24

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils.
THOMSON et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les
Etablissements Darty et Fils – Pour plus d'informations : www.thomson-brand.com.
Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- AVERTISSEMENT :L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
  Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
  Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en continu.
-  Avertissement, surface chaude.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- MISE EN GARDE : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et causer un incendie.
  NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de plaque de cuisson intégrés à l'appareil.
  L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture entre les contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de fixation et les dimensions requises, référez-vous à la section « INSTALLATION ».
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section « CONNEXION ELECTRIQUE ».
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et les précautions relatives à l'entretien par l'usager, référez-vous aux sections « UTILISATION » et « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de la prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.

Précautions

- Ne déposez jamais de produits ou de matériaux combustibles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en extérieur
- N'utilisez jamais cette plaque de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce dans laquelle vous vous trouvez.
- Éteignez la plaque de cuisson quand vous ne l'utilisez pas, quand vous la laissez sans surveillance et avant de la nettoyer. Laissez la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson comme surface de rangement ou comme un plan de travail.
- Ne laissez jamais un objet ou un ustensile autre qu'un ustensile de cuisson adapté sur l'appareil.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers et ne déplacez pas les ustensiles de cuisson en les faisant traîner sur la surface en vitrocéramique car cela peut rayer le verre.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des nettoyants abrasifs
- Ne chauffez jamais des aliments dans des récipients hermétiques (par exemple des sachets sous vide, des boîtes de conserve ou des carafes à café) afin d'éviter une explosion due à la dilatation thermique.
- Pour éviter tout risque de danger, n'insérez aucun objet (par exemple du fil de fer) dans l'appareil et ne bouchez aucun de ses orifices de ventilation ou d'aération.

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson venait à se briser ou à se fissurer, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur mural avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne risque pas d'être affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

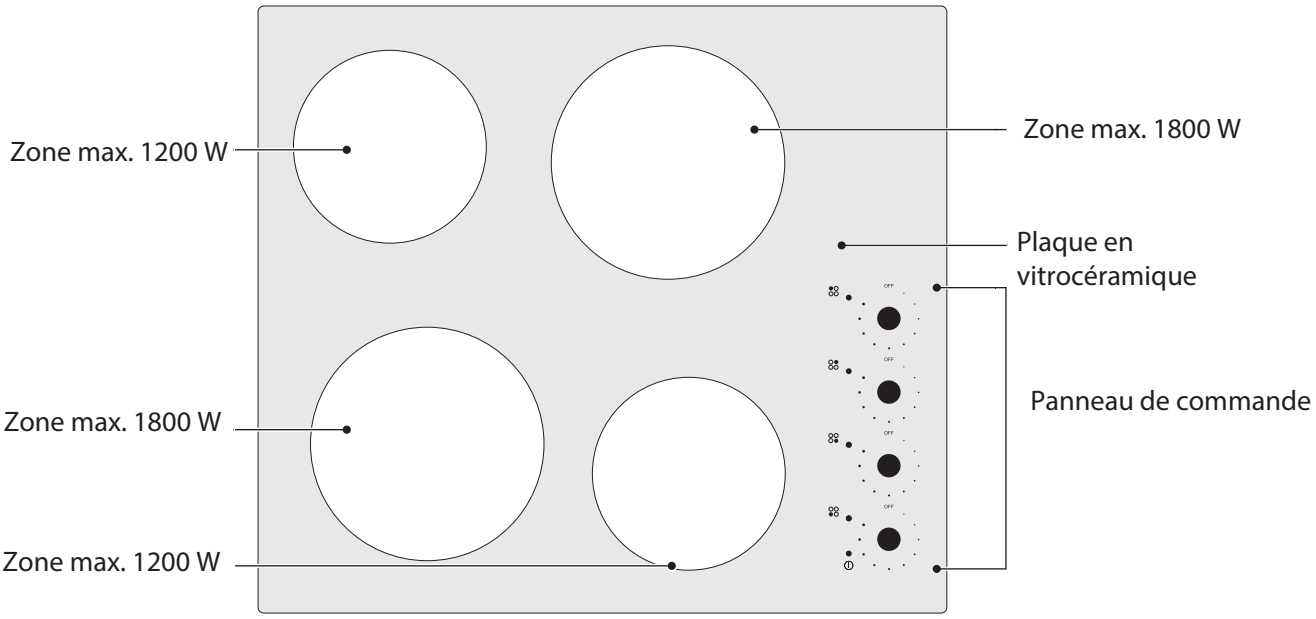
- Pendant l'utilisation, certaines parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures potentielles.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet, à l'exception des ustensiles de cuisine adaptés, entrer en contact avec la surface en vitrocéramique tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Gardez les enfants éloignés de la plaque de cuisson.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir brûlantes au toucher. Faites en sorte que les poignées des casseroles ne dépassent pas au-dessus d'autres zones de cuisson en marche. Gardez les poignées des casseroles hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.

Risque de coupure

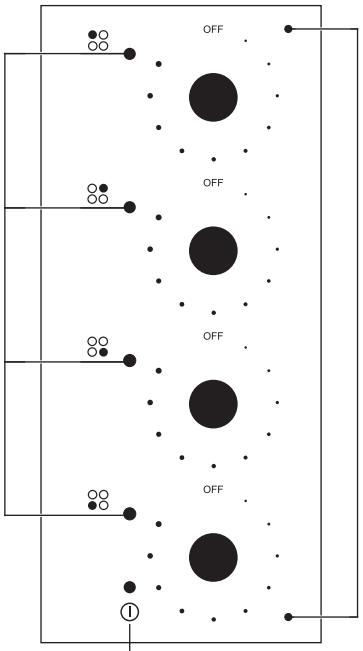
- Attention : les bords des panneaux de l'appareil sont coupants.
- Si vous ne prenez pas les précautions nécessaires, vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

DESCRIPTION

Vue du dessus



Panneau de commande



Voyant d'avertissement surface chaude (CHAUD)

Commandes de réglage de la puissance de cuisson

Touche Marche / Arrêt

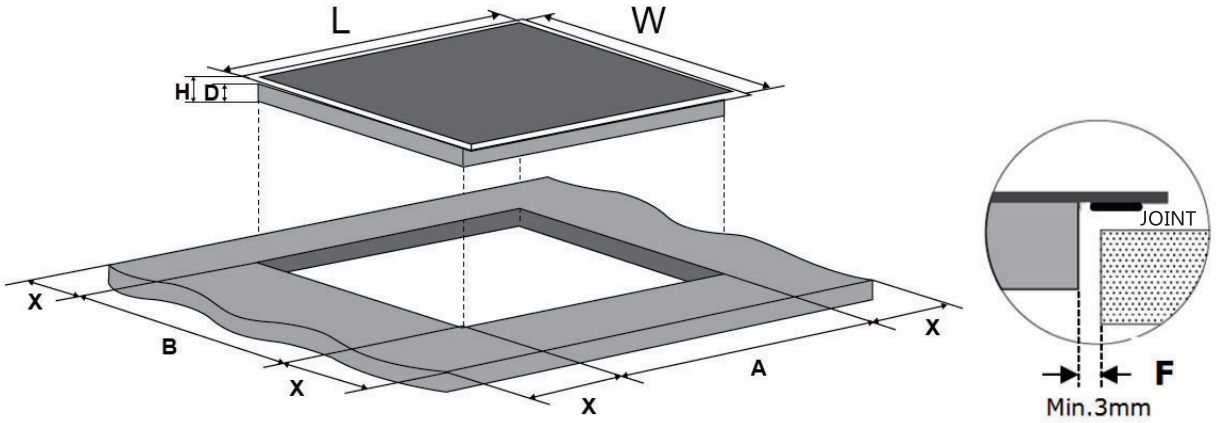
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Cette plaque de cuisson en vitrocéramique utilise directement un système de chauffage par filament résistif et permet de régler la puissance de sortie à l'aide des commandes de réglage de la puissance de cuisson.

INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées surle schéma ci-après.
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être conservé autour de la découpe.
Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau du plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et toute déformation majeure causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante.
Voir le schéma ci-dessous :

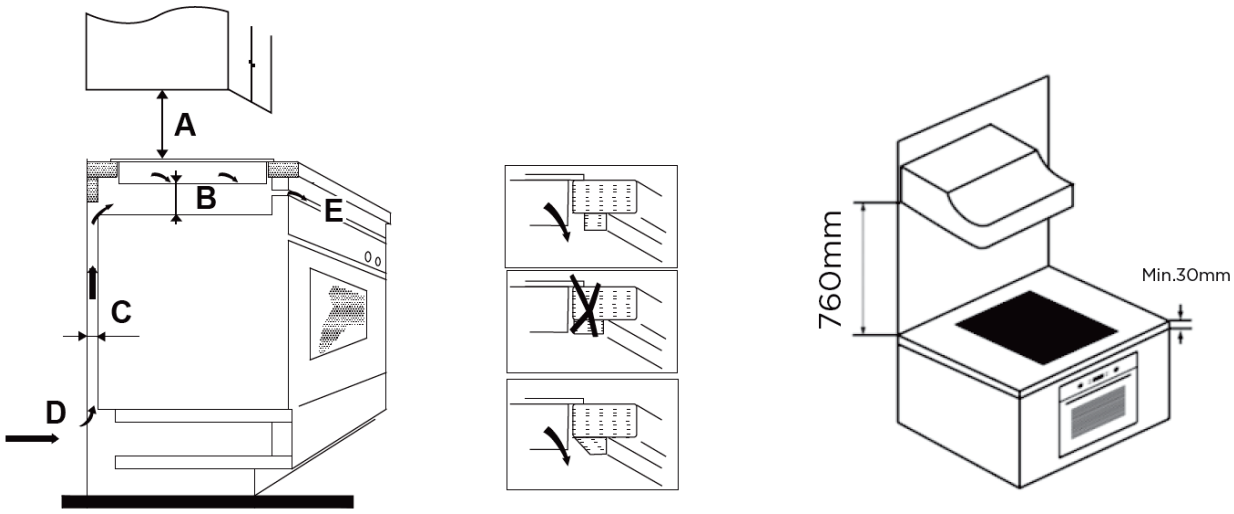
Remarque : La distance entre les bords de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3 mm au minimum.



L (mm)	l (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	3 mm min.

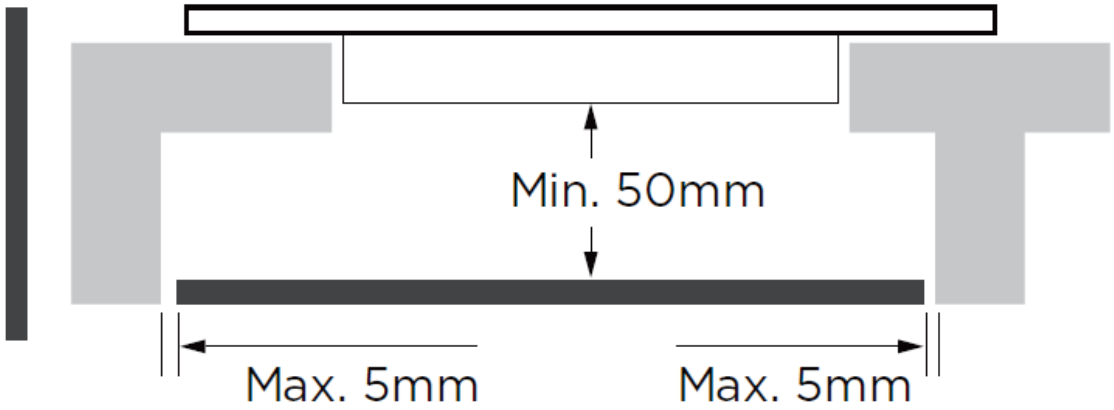
Veillez à ce que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.
Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement installée comme indiqué sur le schéma.

Par mesure de sécurité, la distance entre la plaque de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation adaptée.
Veillez à ce que la plaque à induction soit bien ventilée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas obstruées. Pour éviter que des objets n'entrent accidentellement en contact avec la base de la plaque de cuisson, une plaque en bois, fixée par des vis, doit être placée à une distance minimale de 50 mm du bas de la plaque de cuisson. Respectez obligatoirement les indications suivantes :



⚠ Il y a des orifices de ventilation sur le pourtour extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ veillez à ce que ces orifices ne soient pas obstrués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque de cuisson.

⚠ Vérifiez que la colle de fixation du matériau en plastique ou en bois du meuble peut résister à des températures pouvant atteindre 150 °C. Les murs arrière et adjacents ainsi que les surfaces environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que :
- le plan de travail est d'équerre et à niveau et qu'aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis ;
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isolé ;
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré ;
- l'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'espace libre et aux normes et réglementations applicables ;

- un sectionneur adapté, permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique, est incorporé au câblage permanent, monté et positionné conformément aux normes et réglementations locales en vigueur en matière de câblage ;
- le sectionneur est conforme et garantit une séparation entre les contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les normes locales de câblage autorisent ce type de variante) ;
- le sectionneur sera facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en la matière.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

Après l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous que :

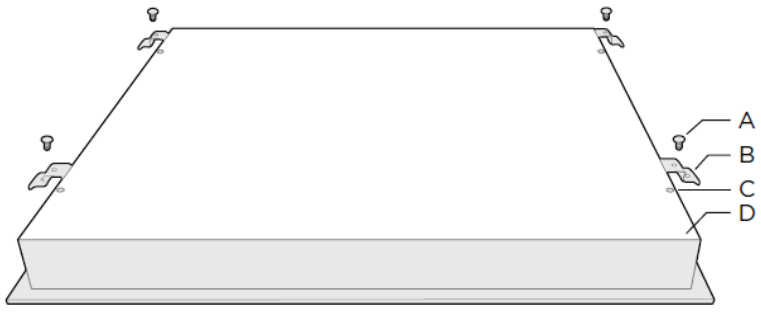
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou tiroirs du meuble ;
- le flux d'air frais entre l'extérieur du meuble et la base de la plaque de cuisson est suffisant ;
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson ;
- l'interrupteur-sectionneur est facilement accessible.

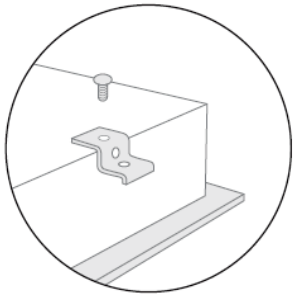
Avant la mise en place des supports de fixation

La plaque de cuisson doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position des supports

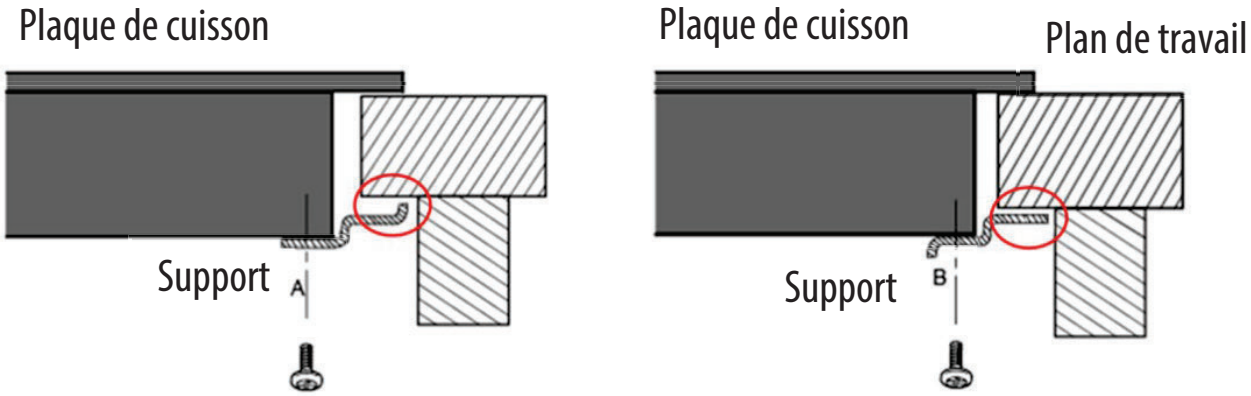
Fixez la plaque de cuisson au plan de travail à l'aide des supports situés à sa base.





A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

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



Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation.

Mises en garde

- La plaque de cuisson doit être installée par du personnel ou un technicien qualifié.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager ses composants électroniques.
- La plaque de cuisson doit être installée de manière à optimiser la diffusion de la chaleur et améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de cuisson par induction au-dessus de la surface de la plaque doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

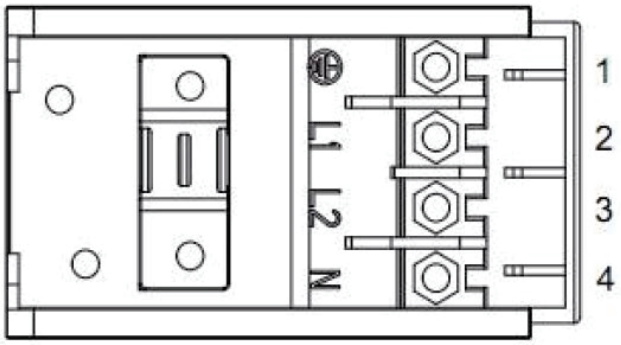
Attention !

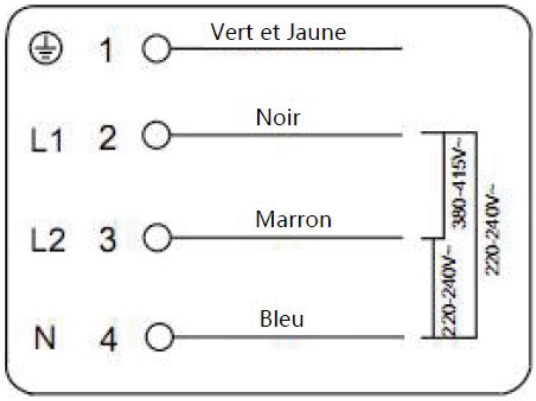
- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié conformément aux normes et réglementations locales en matière de câblage électrique.
- Avant toute intervention sur une partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être déconnecté du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage correctement mis à la terre est impératif.
- Tous les conducteurs de terre et d'alimentation électrique doivent pouvoir résister à une température ambiante de 75 °C.
- Une fois la plaque de cuisson installée, le bouton Marche/Arrêt doit rester accessible en permanence.

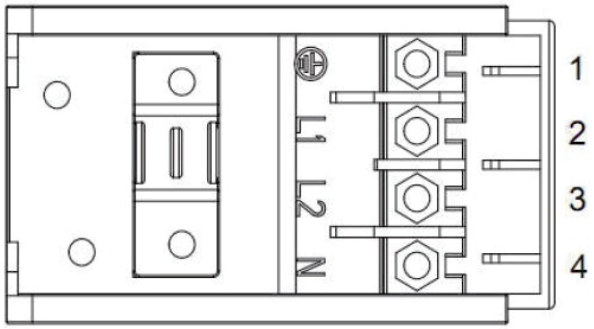
Les fils du câble d'alimentation respectent les codes couleurs suivants :
Vert et jaune = Terre Bleu = Neutre Marron et Noir = Phase

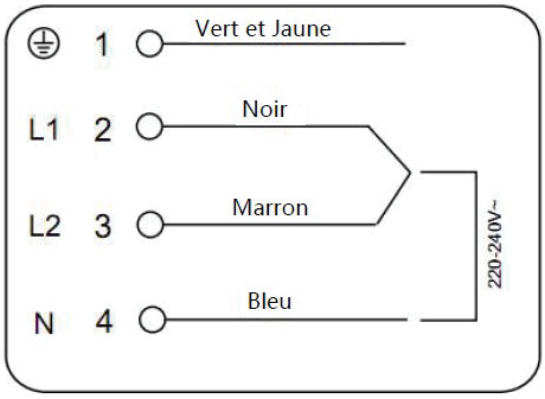
L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation électrique préconnecté, sans fiche. Séparez les fils du câble d'alimentation et raccordez-les conformément aux instructions du schéma ci-dessous.

1 Le fil vert et jaune doit être raccordé à la borne marquée de la lettre T (Terre) ou du symbole de mise à la terre ⏚.
2 Le fil bleu doit être raccordé à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
3 Les fils marron et noir doivent être racccordés à la borne marquée L (sous tension).
    - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique, conformément aux réglementations de charge et de courant.
    - L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est conforme aux consignes de sécurité.









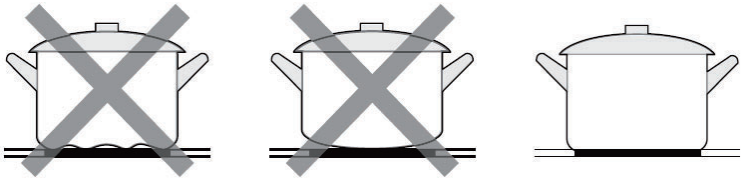
AVERTISSEMENTS :

- Avant de brancher la plaque de cuisson au secteur, assurez-vous que :
  - la plaque est reliée à la terre et que la prise est conforme à la réglementation ;
  - la prise peut supporter la tension et la puissance maximale de la plaque de cuisson, indiquées sur la plaque signalétique au bas de l'appareil.
- Une fois la plaque de cuisson installée, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.
- Le câble ne doit pas être plié, ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

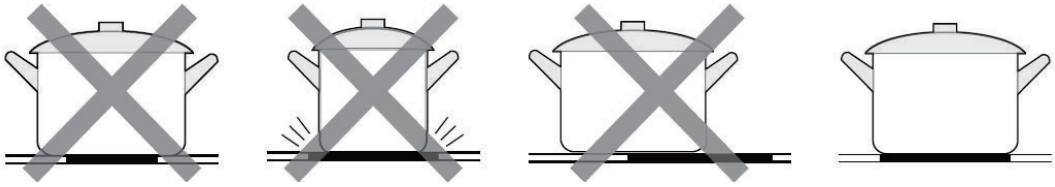
UTILISATION

Ustensiles de cuisine

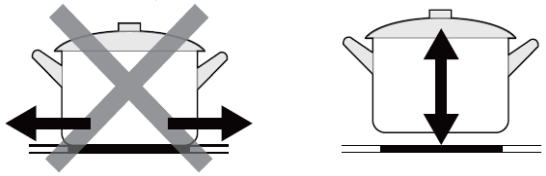
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou un fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de l'ustensile est lisse, qu'il repose bien à plat contre la surface en vitrocéramique et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est aussi grand que la taille de la zone sélectionnée. Si vous utilisez un ustensile de cuisson légèrement plus grand, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez un ustensile de cuisson plus petit, l'efficacité énergétique pourrait être moindre que prévu.
Placez toujours l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

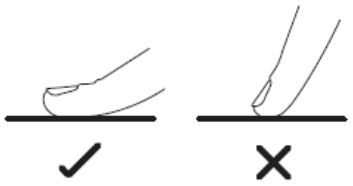


Soulevez toujours les ustensiles de la plaque de cuisson à induction. Ne les faites jamais glisser car ils pourraient rayer le verre.



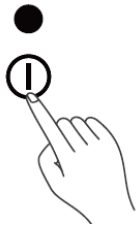
Utilisation du panneau de commande

- Les touches de l'appareil sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une forte pression.
- Utilisez la pulpe du doigt, pas la pointe.
- Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une pression sur une touche est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.

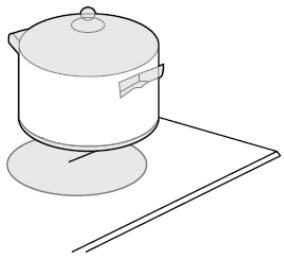


Démarrer la cuisson

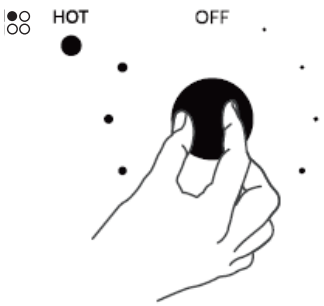
1. Appuyez longuement sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer.



2. Placez un récipient adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
    - Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

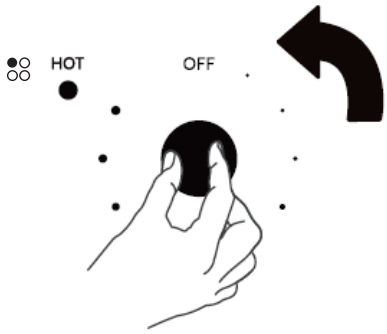


3. Paramétrez la commande de réglage de la puissance de cuisson sur le niveau souhaité afin de mettre la plaque en marche.



Terminer la cuisson

1. Éteignez la zone de cuisson en paramétrant la commande de réglage de la puissance sur « OFF » afin de la désactiver.



2. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour terminer la cuisson.



Prenez garde aux surfaces brûlantes.

Lorsque la plaque en vitrocéramique est chaude, le voyant d'avertissement surface chaude s'allume. Ne touchez pas la plaque en vitrocéramique tant que le voyant n'est pas éteint. Cette fonction permet également d'économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisine, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

Réglage des niveaux de chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convient pour
1 ~ 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui cuisent rapidement • Faire mijoter doucement • Réchauffer lentement
3 ~ 4	• Réchauffer • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz
5 ~ 6	• Crêpes
7 ~ 9	• Faire sauter des aliments • Faire cuire des pâtes
10	• Préparer au wok • Saisir • Porter une soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque en vitrocéramique. Si une température excessive est détectée, la plaque en vitrocéramique s'éteindra automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il reste une certaine chaleur résiduelle. Le voyant LED d'avertissement surface chaude (CHAUD) s'allume pour que vous restiez vigilant.

Durées de cuisson par défaut

Une autre fonction de sécurité disponible sur la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Elle se déclenche chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées avant arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7.	8	9	10
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et d'économiser l'énergie.
- Réduisez les quantités de graisse et de liquide afin de raccourcir les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée puis baissez-la une fois les aliments cuits uniformément.

Faire mijoter, faire cuire du riz

- Faire mijoter consiste à faire cuire les aliments en dessous du point d'ébullition (aux alentours de 85°C), lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température supérieure à la température minimale afin d'assurer une cuisson uniforme selon le temps de cuisson recommandé.

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude puis déposez délicatement la viande dans la poêle.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour vérifier sa cuisson : plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.

Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la cuisson sur plaque de cuisson ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites portions.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d' abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.

6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'obtenir une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Souillure quotidienne de la plaque en vitrocéramique (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Appliquez un produit pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du papier essuie-tout. 4. Rallumez la plaque.	• Lorsque la plaque est éteinte, le voyant « surface chaude » disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage corrosifs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur la vitrocéramique. Référez-vous toujours aux recommandations sur l'emballage pour savoir si le produit/tampon à récurer est adapté ou non. • Ne laissez jamais de résidus de produit de nettoyage sur la plaque : cela tacherait la vitrocéramique.
Taches de graisse ou d'aliments brûlés ou	Ces taches doivent être retirées immédiatement au	• Les taches et résidus d'aliments fondus ou

fondus, taches laissées par des aliments sucrés	moyen d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux plaques de cuisson en vitrocéramique. Attention aux surfaces brûlantes : 1. Éteignez la plaque de cuisson . 2. Tenez la lame à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Dès que la plaque a suffisamment refroidi pour pouvoir être touchée sans danger, nettoyez-la avec du produit pour plaque de cuisson (voir section « Souillure quotidienne de la vitrocéramique »). 5. Rallumez la plaque.	sucrés doivent être retirés le plus rapidement possible. Si vous les laissez accrocher ou refroidir, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer la vitrocéramique de manière définitive. • Risques de coupures : lorsque le protège-lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec prudence et gardez-la toujours hors de portée des enfants.
Résidus sur les touches de commande	1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillé(e). 4. Séchez complètement le panneau avec du papier essuie-tout. 5. Rallumez la plaque.	La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même. Les commandes tactiles sont susceptibles de ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La plaque ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la plaque est branchée et que la prise est bien sous tension. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, consultez un technicien qualifié.
La vitrocéramique est rayée.	Des ustensiles de cuisson à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir « Ustensiles de cuisson ». Voir « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

Affichage des pannes et inspection

La plaque de cuisson est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la plaque de cuisson de la surface de travail.

Un code d'erreur apparaît lors de l'utilisation.

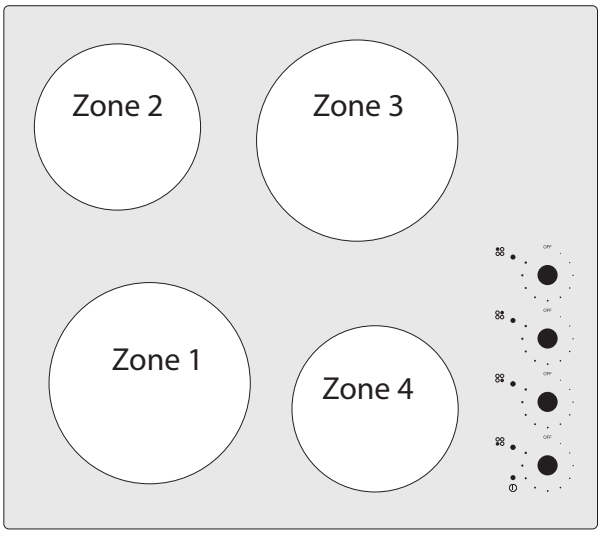
Codes d'erreur	Problème	Solution
Pas de résolution automatique		
Le voyant LED clignote	Aucune erreur.	Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation.
Le voyant LED clignote	Panne du capteur de température de la plaque en vitrocéramique (circuit ouvert).	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en vitrocéramique.
Le voyant LED clignote	Défaillance du capteur de température de la plaque en vitrocéramique (court-circuit).	
Le voyant LED clignote	Défaillance du capteur de température de la plaque en vitrocéramique	
Le voyant LED clignote	Température élevée du capteur de la plaque en vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque en vitrocéramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » (Marche / Arrêt) pour redémarrer la plaque.
Le voyant LED clignote	Défaillance du capteur de température NTC (circuit ouvert)	Remplacez la carte d'affichage.
Le voyant LED clignote	Défaillance du capteur de température NTC (court-circuit)	
Le voyant LED	La tension d'alimentation est inférieure à la	Vérifiez si l'alimentation électrique

clignote	tension nominale.	est normale.
Le voyant LED clignote	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
Le voyant LED clignote	Erreur de communication.	Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les produits sont conformes au règlement (UE) Nº 66/2014.
La méthode de test est conforme aux exigences de la norme EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	THV6000B5		
Type de plaque	Plaque de cuisson encastrable		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson conventionnelle		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proche	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	- -	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	$EC_{cuisson\ électrique}$	Zone 1: 180,2 Zone 2: 183,9 Zone 3: 183,6 Zone 4: 198,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	$EC_{plaque\ électrique}$	186,4	Wh/kg



Marque	THOMSON
Référence	THV6000B5
Catégorie	Plaque vitrocéramique
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~ / 380-415 3N~, 50 Hz ou 60 Hz
Puissance nominale totale (W)	5500-6600 W
Dimensions du produit (mm) **(Longueur x Largeur x Hauteur)**	590 x 520 x 55
Dimensions (intégrée) **Longueur x Largeur (mm)**	560 x 490
Poids net du produit (kg)	8.35 kg
Fabriqué en	RPC

Consommation électrique en mode arrêt : 0,5 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : 1 minute

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.
Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

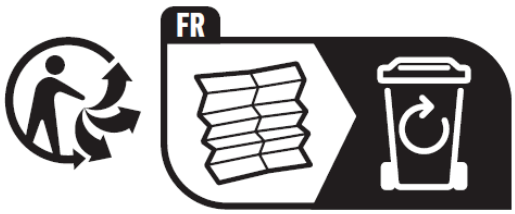
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.
Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.
Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre
Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France,
avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)





En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/05/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 27
OVERZICHT 31
WERKINGSPRINCIPE 32
INSTALLATIE 32
ELEKTRISCHE AANSLUITING 38
WERKING 40
TIPS VOOR BEREIDINGEN 43
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD 44
PROBLEMEN OPLOSSEN 46
TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD 48
VERWIJDERING 49

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van Etablissements Darty et Fils. THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door Etablissements Darty et Fils. – meer informatie op www.thomson-brand.com.
Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  Reiniging en onderhoud mag zonder toezicht niet door kin deren worden uitgevoerd.
- WAARSCHUWING: Als het kookoppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
  Raak de verwarmingselementen niet aan.
  Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
-  Opgelet, heet oppervlak.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

- WAARSCHUWING: Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus NOOIT een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. Met een deksel of blusdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd.
  Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen vero orzaken.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor instructies over alle noodzakelijke afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast moet worden gemaakt, kunt u de sectie "INSTALLATIE" raadplegen.
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden, raadpleeg de secties "WERKING" en "SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD".
- OPGELET: Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- De stekker moet na de installatie van het apparaat goed bereikbaar blijven.

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het

reinigt. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.

- Raak de hete oppervlakken niet aan.
- Gebruik de kookplaat nooit als een werk- of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei, tenzij gepast kookgerei, op het apparaat achter.
- Sta niet op de kookplaat.
- Gebruik geen pannen met een gekartelde rand of sleep geen pannen over het keramisch glas, het glas kan worden bekrast.
- Maak de kookplaat niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen.
- Warm nooit voedsel in afgedichte houders op, zoals samengeperste artikelen, blikken of koffiepotten, om explosie door het uitzetten van de warmte te vermijden.
- Om elk gevaar te vermijden, stop geen vreemde voorwerpen, zoals een ijzeren draad, in de luchtventilatieopeningen of de luchtinlaat en dek ze niet af.

Gevaren van elektrische schokken

- Kook niet op een gebroken of beschadigde kookplaat. Als het kookplaatoppervlak breekt of barst, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit bij de netstroom (wandcontactdoos) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit bij de wandcontactdoos voordat u gaat schoonmaken of onderhoud uitvoeren.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

Hete oppervlakken

- Tijdens gebruik zullen toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.

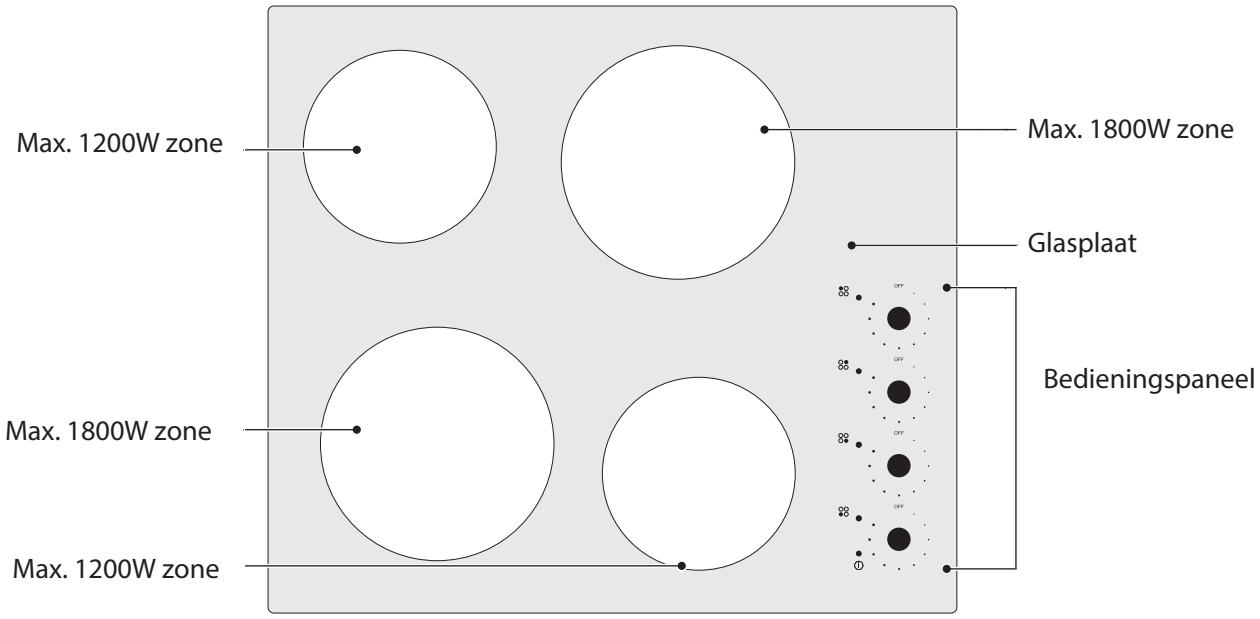
- Laat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het keramische glas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van pannen niet over andere ingeschakelde kookzones uitsteken. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en schroeivlekken.

Snijgevaar

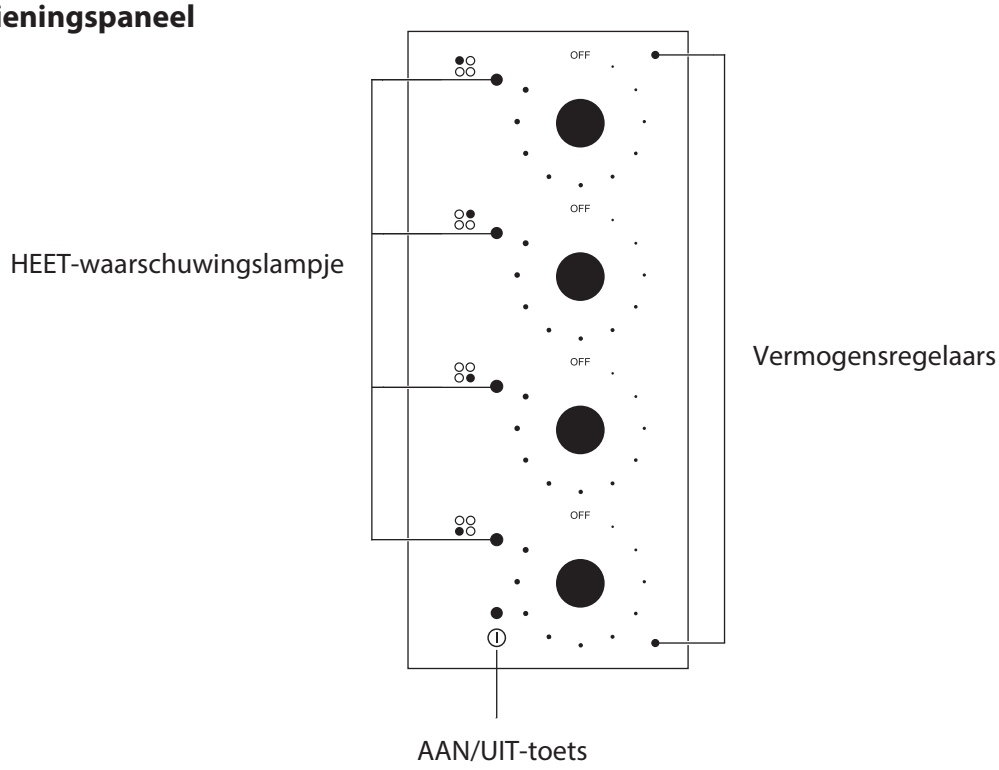
- Wees voorzichtig - de randen van het paneel zijn scherp.
  Het niet naleven van deze waarschuwing kan leiden tot letsel of snijwonden.

OVERZICHT

Bovenaanzicht



Bedieningspaneel



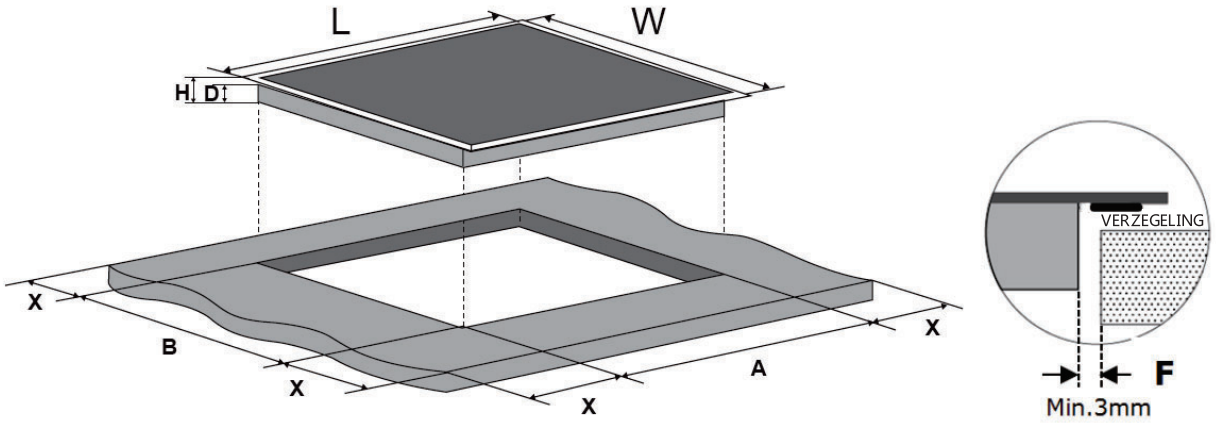
WERKINGSPRINCIPE

Deze keramische kookplaat maakt direct gebruik van weerstandsdraadverwarming en regelt het uitgangsvermogen met de vermogensregelaars.

INSTALLATIE

Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen in de tekening.
Voor installatie en gebruik moet er minimaal 5 cm ruimte rond de uitsparing worden vrijgelaten.
Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm is. Kies een hittebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet worden gebruikt als werkbladmateriaal, tenzij geïmpregneerd) om het risico op elektrische schokken en vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:

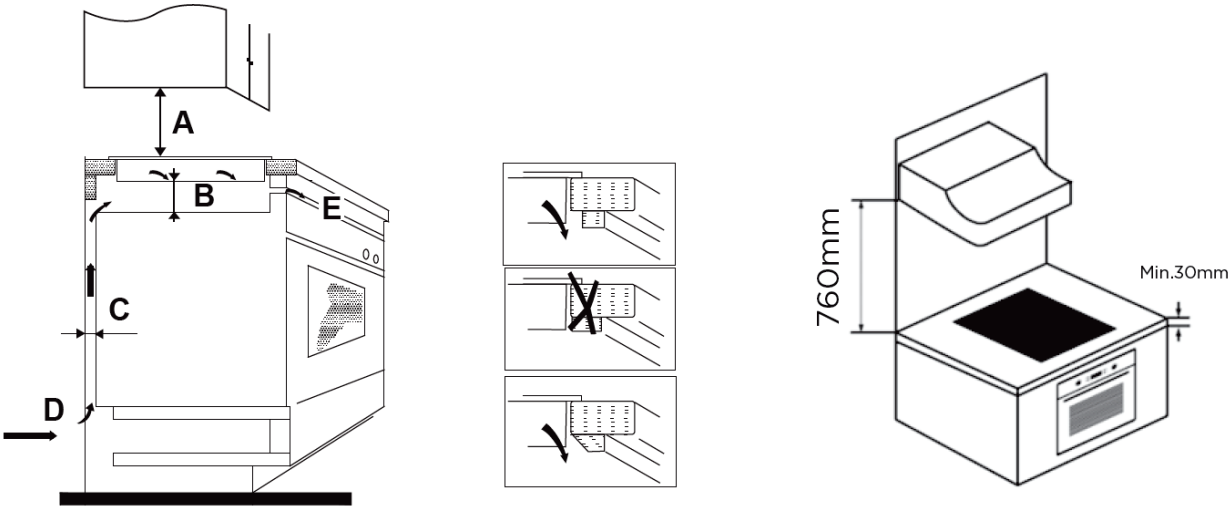
Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkant van de kookplaat en de binnenkant van het aanrecht moet minstens 3 mm zijn.



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	3 mm min.

Zorg dat de kookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden belemmerd.
Zorg dat de kookplaat juist wordt geïnstalleerd, zoals afgebeeld.

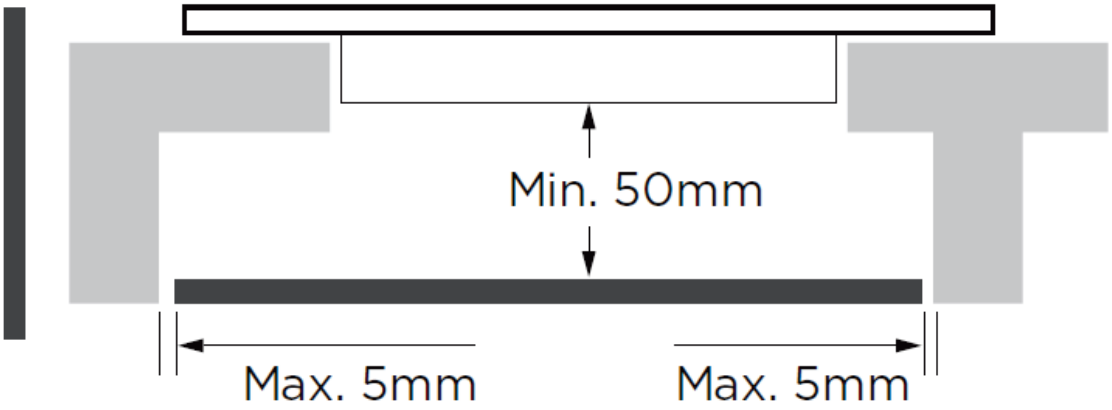
Voor de veiligheid, zorg dat de vrije ruimte tussen de kookplaat en een keukenkast minstens 760 mm is.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg dat de kookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden belemmerd. Om te vermijden dat er voorwerpen de onderkant van de kookplaat per ongeluk aanraken, is het nodig om een houten inzetstuk, dat met schroeven is vastgemaakt, op een afstand van minstens 50 mm van de onderkant van de kookplaat aan te brengen. Volg de onderstaande vereiste afmetingen.



⚠ Er bevinden zich ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kookplaat. ZORG dat deze openingen tijdens het installeren van de kookplaat niet door het aanrecht belemmerd worden.

⚠ De lijm die het kunststof of houten materiaal aan de kast vastmaakt moet bestand zijn tegen een temperatuur tot 150°C. De achterwand en de naburige oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 90°C.

Voordat u de kookplaat installeert, dient u ervoor te zorgen dat:

- Het werkblad haaks en waterpas is, en dat er geen constructieve elementen zijn die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Indien de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, deze oven is voorzien van een ingebouwde koelventilator.
- De installatie voldoet aan alle ruimtevereisten en van toepassing zijnde normen en voorschriften.
- In de vaste bekabeling een geschikte scheidingsschakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de netvoeding mogelijk maakt en dat deze is gemonteerd en gepositioneerd volgens de lokale elektrische voorschriften.

- De scheidingsschakelaar van een goedgekeurd type is en een contactscheiding van 3 mm in alle polen biedt (of in alle actieve [fase]geleiders, indien de lokale voorschriften een afwijking van deze vereiste toestaan).
- De scheidingsschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- U bij twijfel over de installatie contact opneemt met de plaatselijke bouwautoriteiten en de geldende bouwvoorschriften raadpleegt.
- U een hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerking (zoals keramische tegels) gebruikt voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.

Nadat u de kookplaat hebt geïnstalleerd, dient u ervoor te zorgen dat:

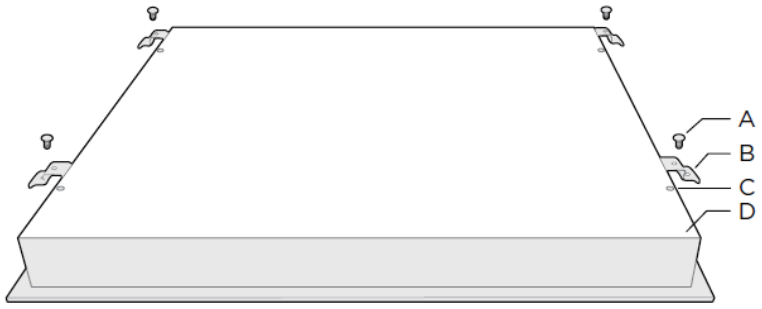
- De stroomkabel niet toegankelijk is via kastdeuren of lades.
- Er voldoende toevoer is van frisse lucht van buiten de kast naar de onderzijde van de kookplaat.
- Indien de kookplaat boven een lade of kast wordt geïnstalleerd, er een thermische beschermingsplaat onder de kookplaat is aangebracht.
- De scheidingsschakelaar gemakkelijk toegankelijk is.

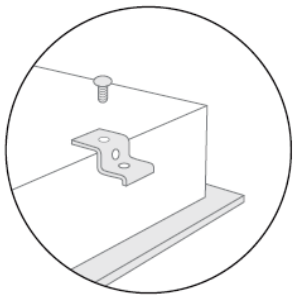
Voordat u de bevestigingsbeugels aanbrengt

Plaats de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik hiervoor de verpakking). Oefen geen druk uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De positie van de beugels aanpassen

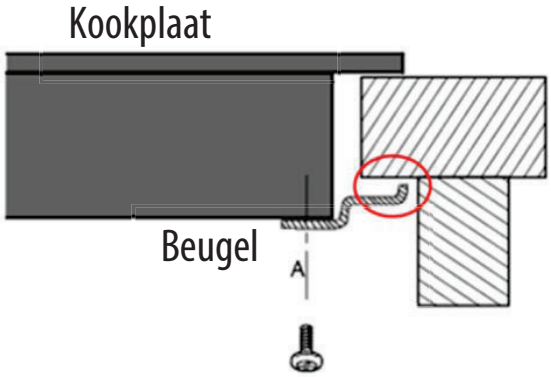
Maak de kookplaat aan het aanrecht vast met behulp van de beugels die zich aan de onderkant van de kookplaat bevinden.

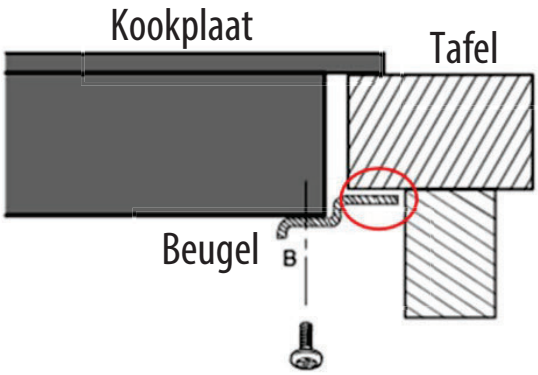




A	B	C	D
Vastdraaien	Beugel	Schroefgat	Voet

Pas de positie van de beugels aan afhankelijk van de dikte van het werkblad.





De beugels mogen in geen enkel geval in contact komen met de binnenkant van het werkblad na installatie.

Waarschuwingen

- De kookplaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een erkende vakman of technicus.
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine

of wasdroger worden geïnstalleerd, aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.

- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer wordt gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om schade te voorkomen moet de kit of ander materiaal waar de rand van de plaat op het aanrechtblad rust hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Opgelet!

- Laat de installatie van de kookplaat uitvoeren door een vakbekwame elektricien en overeenkomstig alle lokale richtlijnen en voorschriften inzake elektrische bedrading.
- Voordat u elektrische werkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u het ontkoppelen van de netvoeding.
- Een verbinding met een juist geaarde bedrading is essentieel.
- Alle stroom- en aardingskabels moeten bestand zijn tegen een omgevingstemperatuur van 75°C.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de aan-/uit-schakelaar altijd makkelijk bereikbaar zijn.

De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt: Groen en geel = Aarding Blauw = Neutraal Bruin en zwart = Onder stroom

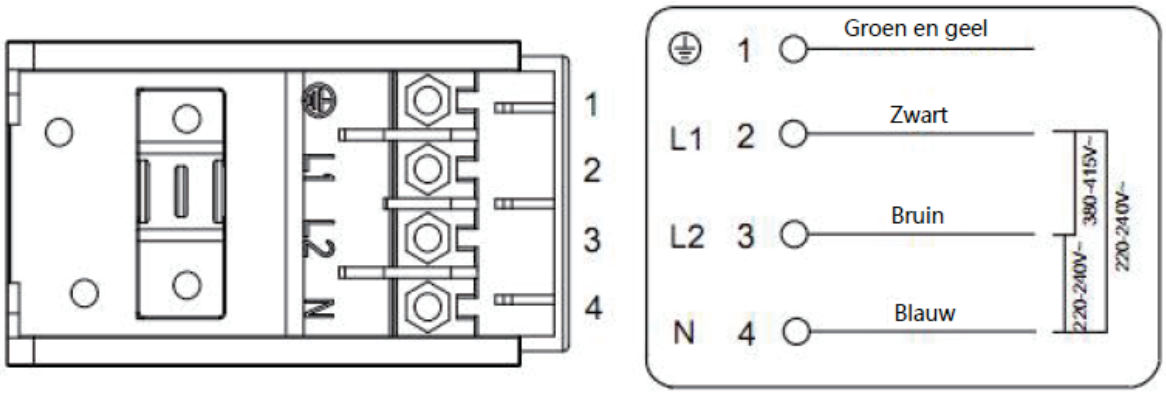
Het apparaat is voorzien van een reeds aangesloten stroomkabel zonder stekker. Scheid de draden van de stroomkabel en sluit ze overeenkomstig de instructies in het onderstaande schema aan.

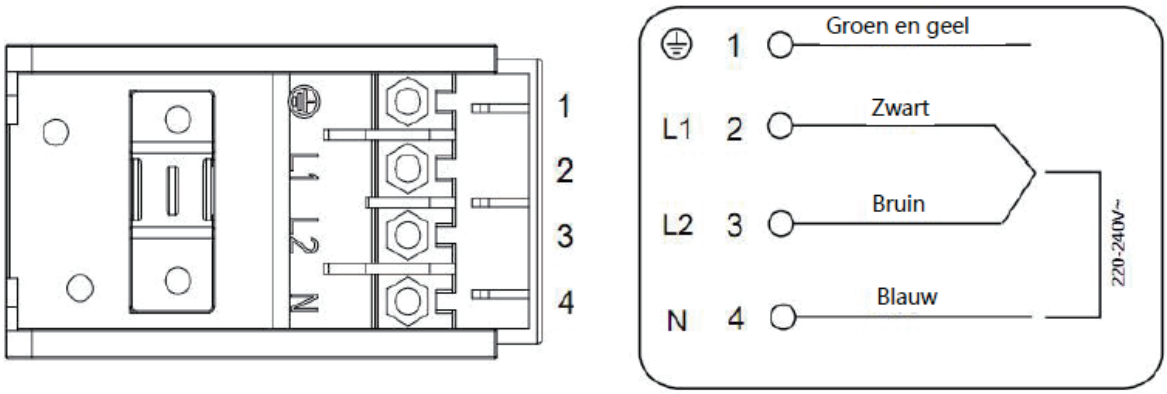
1 De groen-geel gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter E (Earth), het aardingssymbool ⏚ of de groen-gele kleur is gemarkeerd.

2 De blauw gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (neutraal) is gemarkeerd.

3 Sluit de bruine en zwarte draad aan op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter L (stroom).

- Als het apparaat direct wordt aangesloten op het stroomnet, moet een meerpolige stroomonderbreker met een minimum opening van 3 mm tussen de contacten van het apparaat en het stroomnet worden gesloten, in overeenstemming met de wetgeving.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de stroomverbinding correct tot stand is gebracht en dat deze volledig voldoet aan de veiligheidswetgeving.





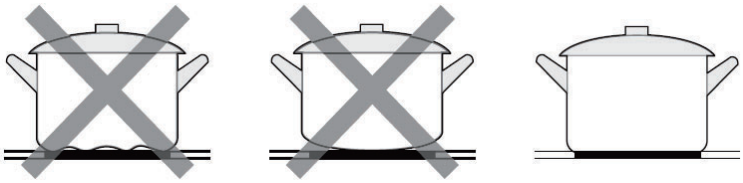
WAARSCHUWINGEN:

- Zorg er voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit voor dat:
  - Het apparaat is geaard en de stekker in overeenstemming met de wetten is.
  - De aansluiting kan de spanning en het maximale vermogen van het apparaat, die staan vermeld op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat, weerstaan.
- Zodra het apparaat is geïnstalleerd, moet de stroomkabel en het stopcontact makkelijk toegankelijk zijn.
- De kabel mag niet gebogen of geplet worden.
- De kabel moet op een regelmatige basis worden gecontroleerd en mag alleen door geautoriseerde elektriciens worden vervangen.

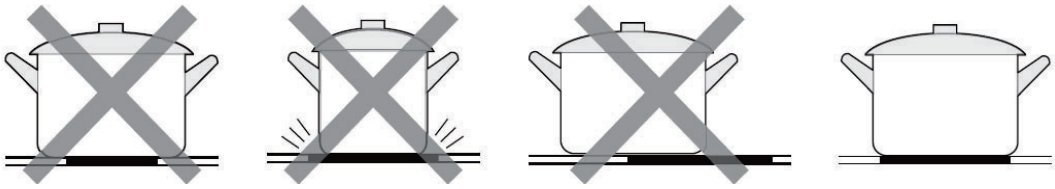
WERKING

Kookgerei

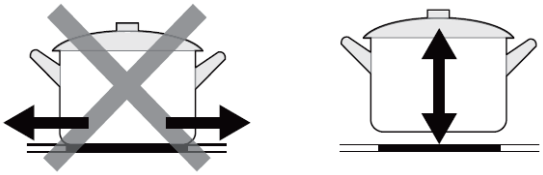
Gebruik geen kookgerei met een gekartelde rand of een gebogen bodem.



Zorg dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en even groot als de kookzone is. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht.
Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.

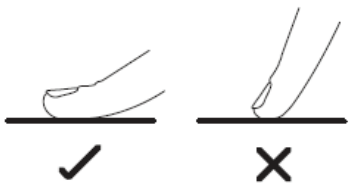


Til de pannen altijd van de inductiekookplaat op. Schuif ze niet om krassen op het glas te vermijden.



Het bedieningspaneel gebruiken

- De toetsen reageren op aanrakingen. Het is dus niet nodig om enige druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet de top.
- U hoort een pieptoon telkens een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en niet door een voorwerp (bijv. een keukengerei of doek) worden afgedekt.

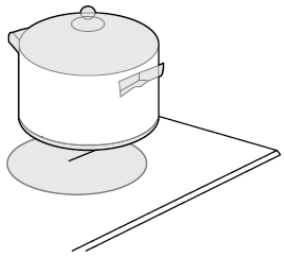


Het kookproces starten

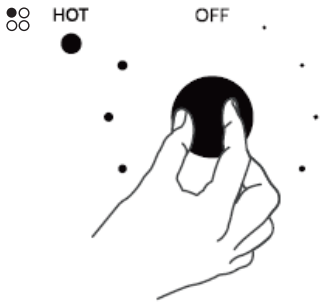
1. Raak de AAN/UIT-toets enige tijd aan om te starten.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
    - De onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone moeten schoon en droog zijn.

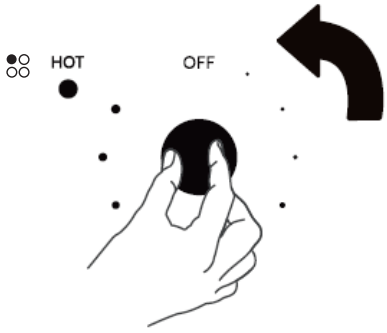


3. Stel de vermogensregelaar in op het gewenste niveau om de kookzone in te schakelen.



Het kookproces beëindigen

1. Schakel de kookzone uit door de vermogensregelaar op “OFF” (UIT) te zetten.



2. Raak de AAN/UIT-toets aan om het kookproces te beëindigen.



Let op voor hete oppervlakken

Als de glasplaat heet is, gaat het waarschuwingslampje voor hete kookplaat branden. Raak de glasplaat niet aan totdat de indicator uitgaat. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op het kookzone die nog warm is.

Warmte-instellingen
De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals uw gebruikte kookgerei en de hoeveelheid te koken levensmiddelen. Experimenteer met de kookplaat om de meest gepaste instellingen te vinden.

Warmte-instelling	Geschikt voor
1 ~ 2	• Langzaam opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
3 ~ 4	• Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5 ~ 6	• Pannenkoeken
7 ~ 9	• Sauteren • Pasta koken
10	• Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

Overtemperatuurbeveiliging
Er is een temperatuursensor ingebouwd die de temperatuur in de keramische kookplaat kan bewaken. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de keramische kookplaat automatisch met werken.

Waarschuwing voor restwarmte
Na de werking van de kookplaat, is er nog enige restwarmte. Het HEET-waarschuwingslampje (LED) gaat branden om u te waarschuwen afstand te houden.

Standaard werktijden
Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Deze treedt in werking wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden in onderstaande tabel weergegeven:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Standaard werktijd (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

TIPS VOOR BEREIDINGEN

- Verminder de warmte-instelling zodra het voedsel begint te koken.
- Het gebruik van een deksel zal de bereidingstijd verkorten en energie besparen door te voorkomen dat de warmte kan ontsnappen.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te erkorten.
- Sart be reidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt-bij ongeveer 85°C – waarbij slechts af en toe bellen naar de oppervlakte van de kokende vloeistof stijgen. Dit is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat aroma's zich ontwikkelen zonder dat het voedsel wordt uitgekookt. Sauzen op basis van eieren en met meel aangedikte sauzen moeten ook onder het kookpunt worden bereid.
- Sommige bereidingen, zoals het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vergen een hogere instelling dan de laagste stand om te verzekeren dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd voldoende gaarkookt.

Steak schroeien

Om sappige, smakelijke steaks te bereiden:

1. Laat het vlees voor de bereiding ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een braadpan met verzwaarde bodem.
3. Borstel beide zijden van de steak in met olie. Sprenkel een kleine hoeveelheid olie in de verhitte pan en leg het vlees in de pan.
4. Draai de steak tijdens de bereiding slechts een keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wilt. De tijd kan variëren tussen 2 – 8 minuten per kant. Druk op de steak om te voelen hoe gaar hij is – hoe vaster hij aanvoelt hoe beter hij 'doorbakken' is.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten om zachter en malser te worden voor het serveren.

Roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor keramische kookplaten.
2. Zet alle ingrediënten en kookgerei vooraf klaar. Roerbakken moet snel gaan. Voor het bereiden van grote hoeveelheden verdeelt u het eten in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, zet het opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Schakel over naar een lagere instelling wanneer deze warm maar nog knapperig zijn, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat alles gelijkmatig opwarmt.
7. Serveer meteen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse bevuiling van het glas (vingerafdrukken, vlekken, gemorste vlekken van nietsuikerhoudende levensmiddelen)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in.	• Er is geen waarschuwing "hete kookplaat" wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, hoewel de kookzone nog steeds zeer warm kan zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor zwaar gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen maken in het glas. Lees altijd het label om er zeker van te zijn dat uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is. • Zorg ervoor dat geen resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat achterblijven: er kunnen vlekken op het glas komen.
Ingebrande voedselresten of gesmolten vetstof,	Verwijder deze meteen met behulp van een scheermesschraper die	• Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende

gemorste suikerhoudende levensmiddelen op het glas	geschikt is voor keramische kookplaten, doch wees voorzichtig voor hete kookzones: 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houd de schraper in een hoek van 30° tegen de kookplaat en schraap het vuil naar een koele plaats op de kookplaat. 3. Neem het vuil op met een theedoek of keukenpapier. 4. Zodra de kookplaat voldoende is afgekoeld om veilig aan te raken, reinigt u deze met kookplaatreiniger volgens de bovenstaande instructies in "Dagelijkse bevuiling van het glas". 5. Schakel de kookplaat weer in.	levensmiddelen zo snel mogelijk. Als deze op het kookoppervlak blijven liggen kunnen zij aanbranden of afkoelen, waardoor ze moeilijker te verwijderen worden of zelfs het glas permanent kunnen beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de beschermkap is opengeklapt, is het mes van een scheermesschraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en berg altijd veilig en buiten het bereik van kinderen op.
Gemorste levensmiddelen op de tiptoetsen	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Week de vlek op. 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Veeg het hele oppervlak volledig droog met keukenpapier. 5. Schakel de	De kookplaat kan pieptonen produceren en automatisch worden uitgeschakeld, en de bedieningselementen kunnen niet werken wanneer vloeistof op de elementen aanwezig is. Zorg dat u de volledige zone goed droog veegt voordat u de kookplaat

	kookplaat weer in.	opnieuw inschakelt

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De kookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat op de netvoeding is aangesloten en of het stopcontact is ingeschakeld. Controleer of er bij u thuis of in uw buurt geen stroomstoring is. Raadpleeg een gekwalificeerd elektricien als het probleem aanhoudt nadat u deze zaken heeft gecontroleerd.
Er komen krassen in het glas.	Kookgerei met scherpe randen. U gebruikt een schuurspons die niet geschikt is.	Gebruik alleen kookgerei met een vlakke, gladde. Zie 'Kookgerei'. Zie "Schoonmaken en onderhoud'.
Sommige pannen maken kraak-of klikgeluiden.	Dit kan een gevolg zijn van de opbouw van uw kookgerei (verschillende lagen metalen die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en wijst niet op een defect.

Foutweergave en inspectie

De kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat te demonteren of te verwijderen van het werkoppervlak.

Foutcodes tijdens gebruik en oplossing.

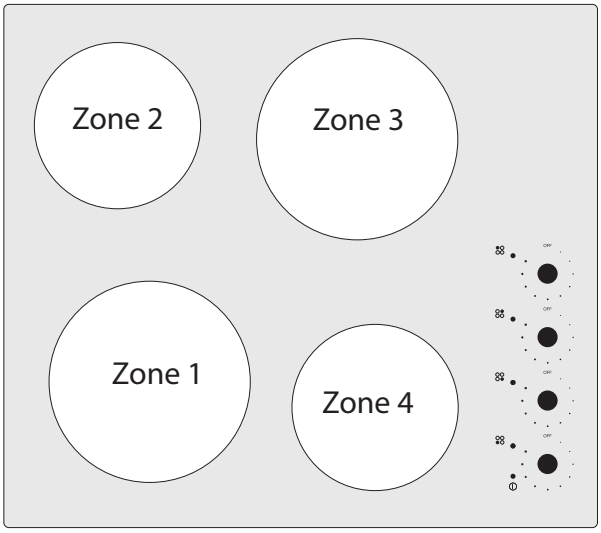
Foutcode	Probleem	Oplossing
Geen automatische herstelfunctie		
LED knippert	Nul-fout.	Maak de verbinding opnieuw tussen de displaymodule en de voedingsmodule. Vervang de voedingsmodule.
LED knippert	Temperatuursensor van de keramische plaat is defect--open circuit	Controleer de verbinding of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
LED knippert	Temperatuursensor van de keramische plaat is defect--kortsluiting.	
LED knippert	Temperatuursensor van de keramische plaat is defect.	
LED knippert	Hoge temperatuur van keramische plaatsensor	Wacht totdat de temperatuur van de keramische plaat opnieuw normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw op te starten.

LED knippert	Temperatuursensor van de NTC is defect--open circuit.	Vervang de displaymodule.
LED knippert	Temperatuursensor van de NTC is defect--kortsluiting.	
LED knippert	De voedingsspanning is onder de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening normaal is Schakel het apparaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
LED knippert	De voedingsspanning is boven de nominale spanning.	
LED knippert	Communicatiefout	Maak de verbinding opnieuw tussen de displaymodule en de voedingsmodule. Vervang de voedingsmodule of de displaymodule

TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.
De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	THV6000B5		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Keramische en halogeenkookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	- -	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	$EC_{elektrisch\ koken}$	Zone 1: 180,2 Zone 2: 183,9 Zone 3: 198,1 Zone 4: 200,2	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	$EC_{elektrische\ kookplaat}$	186,4	Wh/kg



Merk	THOMSON
Referentie	THV6000B5
Category	Keramich kookplaat
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~ / 380-415 3N~, 50Hz of 60Hz
Nominaal – Totaal vermogen (W)	5500-6600W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590 x 520 x 55
Inbouwafmetingen L x B (mm)	560 x 490
Netto gewicht product (kg)	8.35 kg
Gemaakt in	Volksrepubliek China

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0,5W
De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de uitstand: 1 minuut

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.
We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.
Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.
Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre
Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/05/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

PT

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 51
VISTA PORMENORIZADA 54
PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO 55
INSTALAÇÃO 55
LIGAÇÃO ELÉCTRICA 60
FUNCIONAMENTO 62
DICAS PARA COZINHAR 65
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 66
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 68
FOLHA DE DADOS TÉCNICOS 70
ELIMINAÇÃO 71

Este produto foi fabricado e vendido sob a responsabilidade da Etablissements Darty et Fils.
THOMSON e o logótipo da THOMSON são marcas comerciais usadas sob licença pela Etablissements Darty et Fils – mais informações em www.thomson-brand.com.
Todos os outros produtos, serviços, empresas, marcas comerciais, nomes comerciais ou do produto e logótipos referenciados pertencem aos respetivos proprietários.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTES AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
  As crianças não deverão brincar com o aparelho.
  A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização.
  Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
  As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
-  Cuidado, superfície quente
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

- AVISO: Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
- AVISO: Utilize apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de confeção ou conforme indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções da placa integradas no aparelho.
  A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais NF C 15-100.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "INSTALAÇÃO".
- No que diz respeito ao método de fixação e à ligação dos cabos, consulte a secção "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".
- No que diz respeito às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho, às precauções a tomar durante a manutenção pelo utilizador, consulte as secções "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E CUIDADOS".
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- A ficha tem de permanecer facilmente acessível após a instalação do aparelho.

Precauções

- Não coloque, em momento algum, material combustível ou outros produtos na placa.
- Não use a placa no exterior.
- Nunca utilize esta placa para ambientar ou aquecer a sala.
- Desligue o aparelho quando a placa não estiver em funcionamento, desacompanhada e antes de a limpar. Deixe arrefecer antes de limpar ou guardar a

placa.

- Não toque nas superfícies quentes.
- Nunca use a placa como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios para além das panelas adequadas no aparelho.
- Não se coloque em cima da placa.
- Não utilize panelas com bordos recortados, nem arraste as panelas na superfície de vidro de cerâmica, uma vez que pode riscar o vidro.
- Não limpe a placa com abrasivos.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes vedados, como produtos comprimidos, latas ou cafeteiras para evitar explosão provocada pela expansão do calor.

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe num fogão partido ou rachado. Se a superfície do fogão se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue o fogão da tomada antes de proceder à limpeza ou à manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficam suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Não deixe que seu corpo, roupas ou qualquer outro artigo que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície

esteja fria.

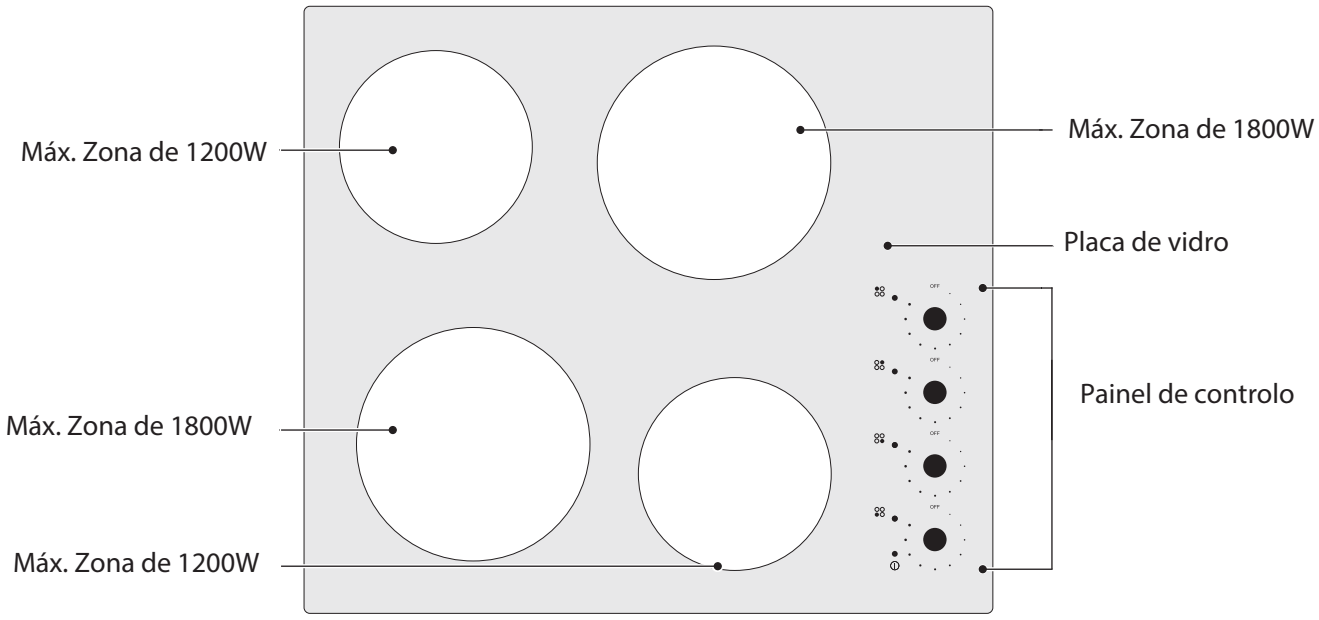
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não ficam sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode causar queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

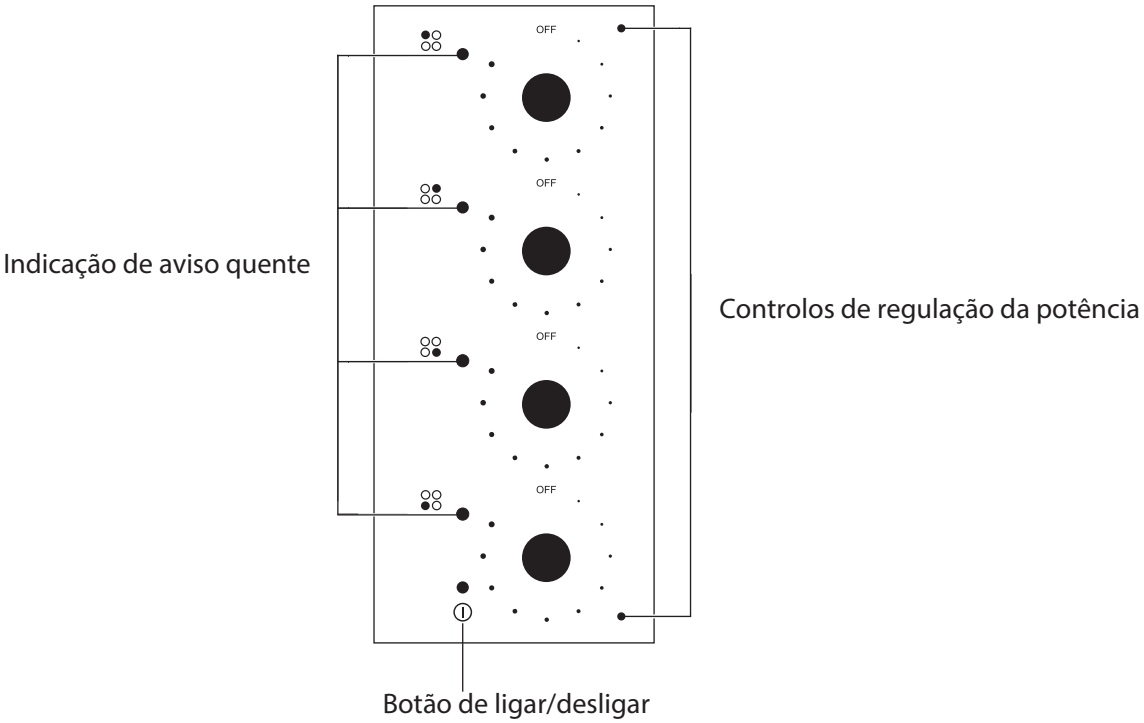
- Tenha cuidado: As extremidades do painel estão afiadas.
- A falta de cuidado pode dar origem a ferimentos ou cortes.

VISTA PORMENORIZADA

Vista superior



Painel de controlo



PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

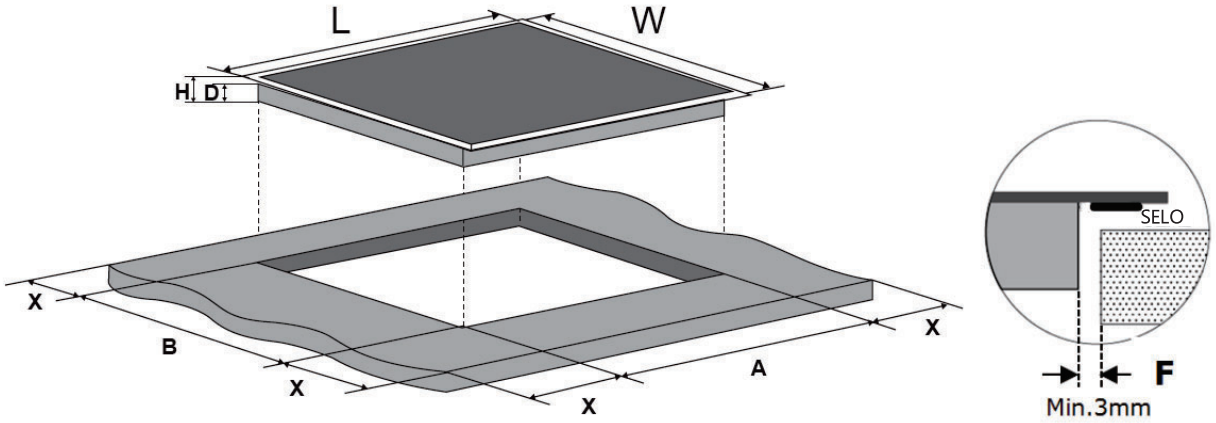
Esta placa de vitrocerâmica utiliza diretamente o aquecimento por fio de resistência e ajusta a potência de saída com os controlos de regulação da potência.

INSTALAÇÃO

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos apresentados no esboço. Para a instalação e utilização, deverá ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm. Selecione um material para a superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material semelhante fibroso ou higroscópico não deverá ser usado como material da superfície de trabalho, a não ser que esteja impregnado), para evitar um choque elétrico e uma deformação grande causada pela radiação de calor proveniente da placa de aquecimento. Conforme apresentado abaixo:

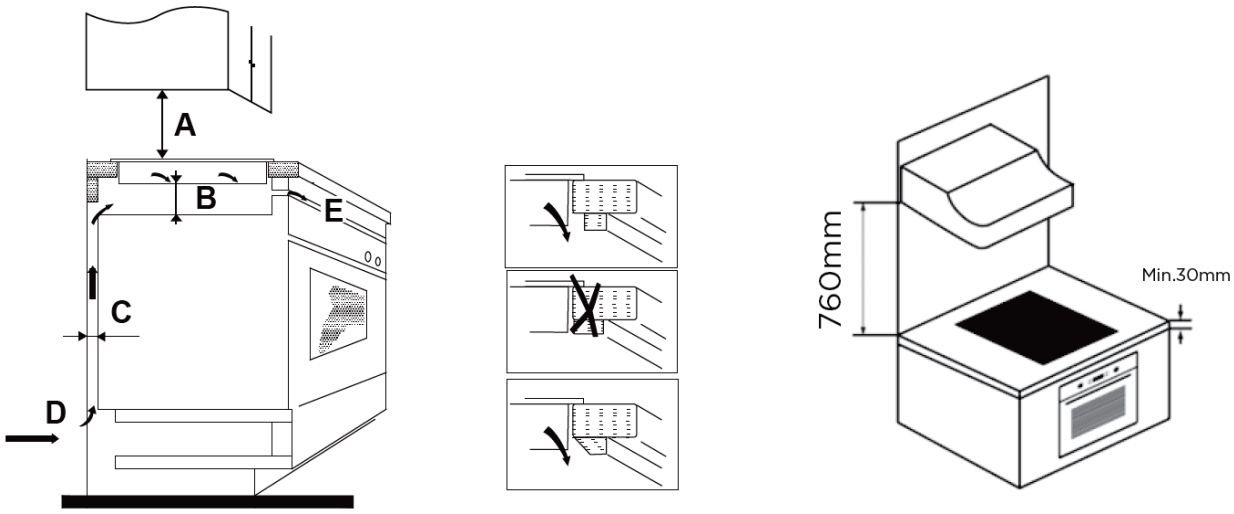
Nota: A distância de segurança entre as partes laterais da placa e as superfícies interiores da bancada deverá ser de, pelo menos, 3 mm.



C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	3 mm mín.

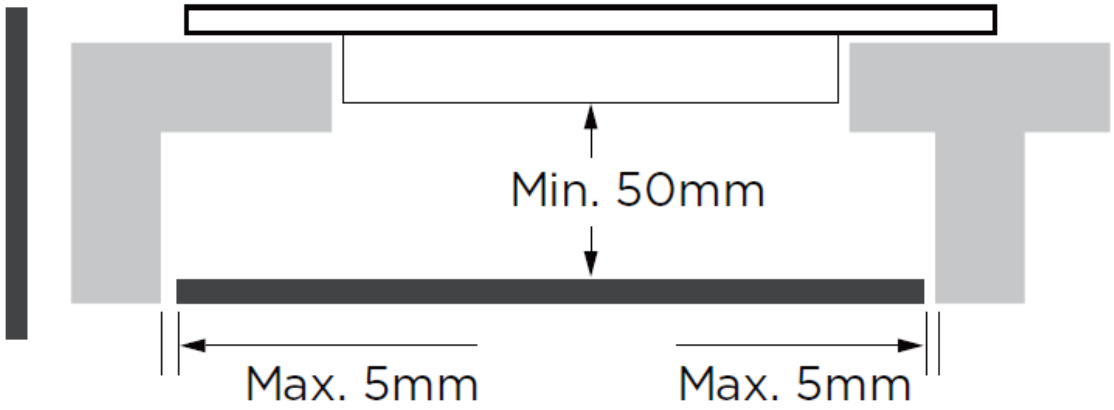
É essencial que a placa esteja bem ventilada e que a entrada e saída do ar não estejam bloqueadas.
Certifique-se de que a placa é instalada corretamente, conforme apresentado.

Por uma questão de segurança, o espaço entre a placa e o armário por cima deverá ser, pelo menos, de 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mín. 50	Mín. 20	Entrada do ar	Saída do ar 5 mm

AVISO: Garanta uma ventilação adequada.
Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída do ar não estão bloqueadas. Para evitar que artigos toquem acidentalmente na base da placa, tem de colocar uma inserção de madeira, fixada por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos apresentados abaixo.



⚠ Existem orifícios de ventilação em redor da parte exterior da placa. TEM de garantir que estes orifícios não ficam bloqueados pela bancada de trabalho quando monta a placa na respetiva posição.

⚠ Certifique-se de que a cola que junta o plástico ou a madeira à estrutura é capaz de resistir a temperaturas até 150 °C. A parede traseira, superfícies adjacentes e em redor têm de ser capazes de aguentar uma temperatura de 90 °C.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:
- A superfície de trabalho está direita e nivelada, e que elementos estruturais não interferem com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolador.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos de espaço e normas e regulamentos aplicáveis.
- Existe um interruptor de isolamento adequado que fornece um desligar total da alimentação na cablagem permanente, montado e posicionado em conformidade

com as regras e regulamentos de cablagem locais.

- O interruptor de isolamento tem de ser de um tipo aprovado e fornecer um espaço de 3 mm em todas as hastes (ou em todos os condutores fásicos ativos, caso as regras de cablagem locais permitam esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao cliente quando a placa estiver instalada.
- Consulte as autoridades de construção locais e as leis vigentes no caso de dúvidas relativamente à instalação.
- Usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) nas paredes em redor da placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

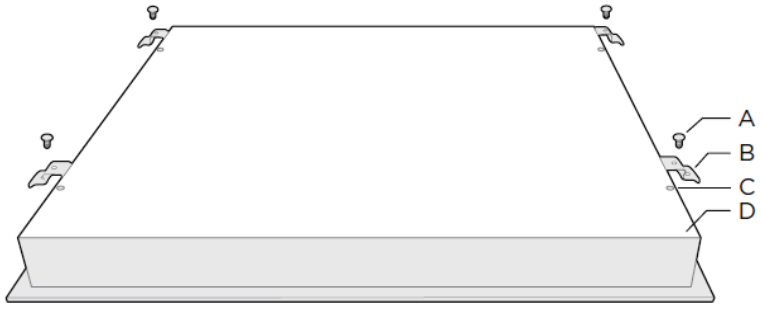
- O fio da alimentação não está acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco proveniente do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, deverá haver uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento está facilmente acessível.

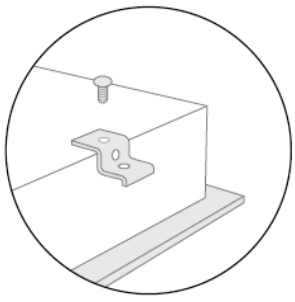
Antes de localizar os suportes de fixação:

A placa deverá ser colocada numa superfície suave e estável (use o material de empacotamento). Não faça força nos controlos salientes da placa.

Ajustar a posição do suporte:

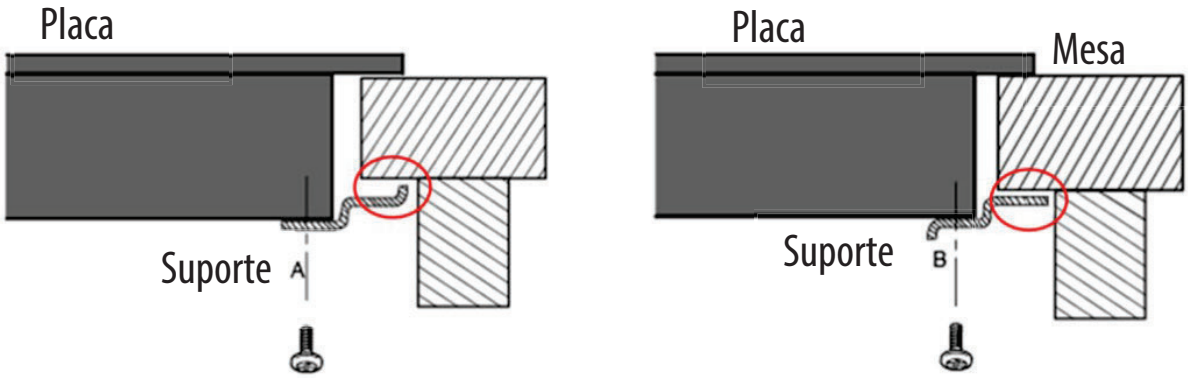
Fixe a placa na bancada de trabalho usando os suportes na base da placa.





A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Base

Ajuste a posição do suporte: para se adequar às diferentes espessuras da bancada de trabalho.



Os suportes nunca podem tocar nas superfícies interior da bancada de trabalho após a instalação.

Precauções

- A placa tem de ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos.
- A placa não pode ser instalada diretamente por cima de um lavatório, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, pois a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
- A placa deverá ser instalada de modo a garantir a melhor radiação do calor, para garantir a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

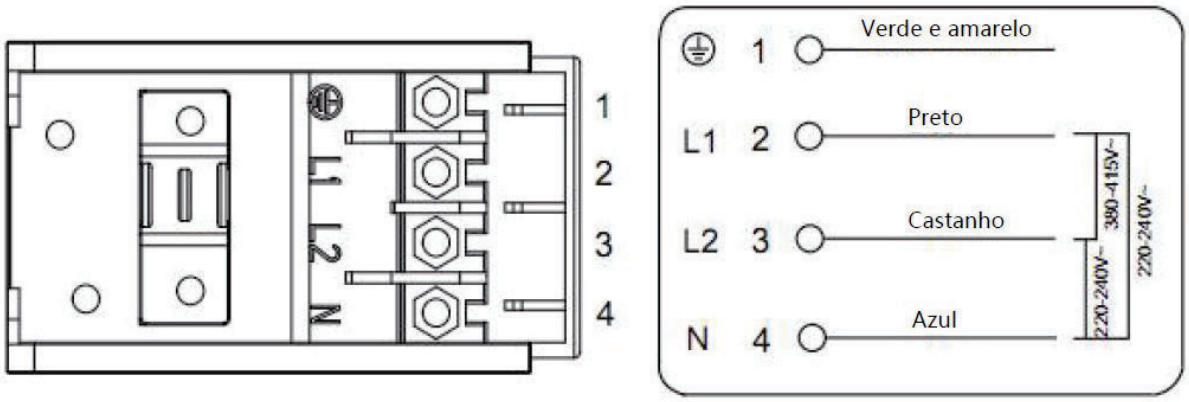
Atenção!

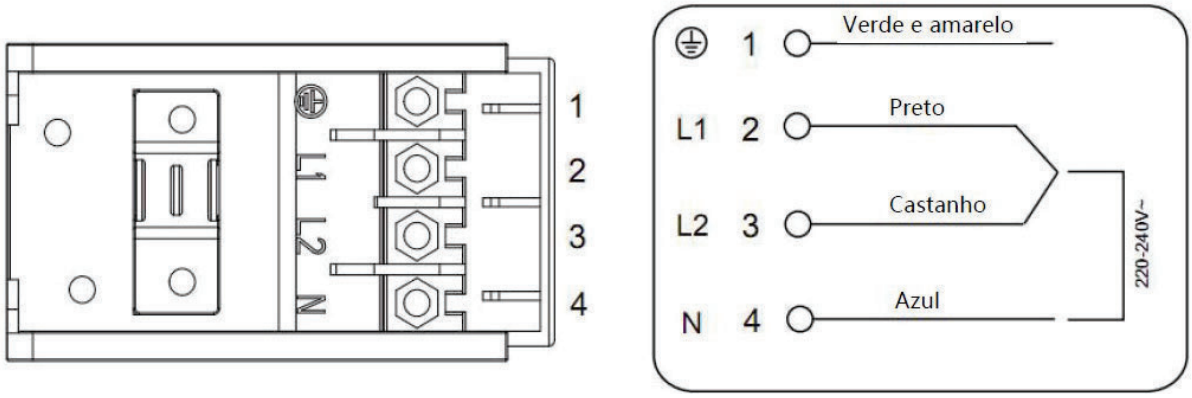
- A placa tem de ser instalada por um eletricista qualificado, respeitando todas as normas e os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- Antes de qualquer intervenção na parte elétrica do aparelho, este tem de ser desligado da alimentação.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é absolutamente essencial.
- Todos os condutores de corrente de alimentação e de ligação à terra têm de ser capazes de suportar uma temperatura ambiente de 75 °C.
- Após a instalação da placa, o interruptor da alimentação tem de estar sempre numa posição acessível.

Os fios do condutor da alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos:
Verde e amarelo = Terra
Azul = Neutro
Castanho e preto = Corrente

O aparelho está equipado com um fio da alimentação pré-conectado sem ficha.
Separe os filamentos do fio da alimentação e ligue-os de acordo com as instruções apresentadas no diagrama abaixo.

1 O fio colorido a verde e amarelo tem de ser ligado ao terminal assinalado com a letra E (terra) ou com o símbolo da terra ⏚ ou colorido a verde e amarelo.
2 O fio colorido a azul tem de ser ligado ao terminal assinalado com N (Neutro).
3 Os fios castanho e preto têm de ser ligados ao terminal assinalado com um L (corrente).
    - Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, tem de instalar um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, entre o aparelho e a alimentação, em conformidade com as normas de carga e corrente.
    - O instalador tem de se certificar de que foi feita uma ligação elétrica correta e que se encontra completamente em conformidade com as normas de segurança.





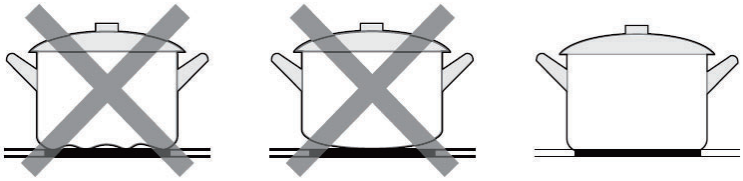
AVISOS:

- Antes de ligar o aparelho à alimentação elétrica, certifique-se de que:
  - O aparelho está ligado à terra e a ficha está em conformidade com a lei.
  - A tomada pode suportar a voltagem e a potência máxima do aparelho, que estão indicadas na placa das características localizada na parte inferior do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, o fio da alimentação e a tomada elétrica têm de estar facilmente acessíveis.
- O fio não pode ser dobrado ou comprimido.
- O fio tem de ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

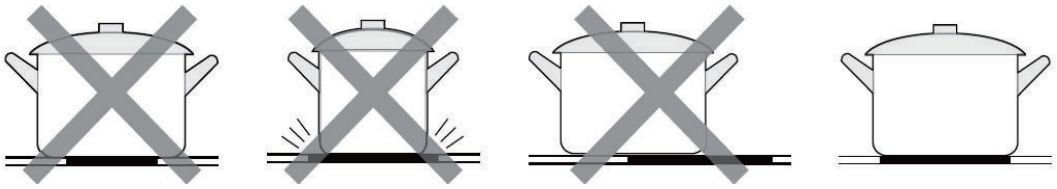
FUNCIONAMENTO

Acessórios de cozinha

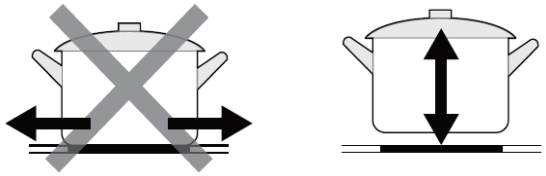
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável no vidro e que tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Utilize panelas com o mesmo diâmetro que o indicado na ilustração da zona selecionada. Utilizar uma panela ligeiramente mais larga permitirá usar a energia na sua eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena a eficiência pode ser inferior à esperada.
Centre sempre a sua panela sobre a zona de cozedura.

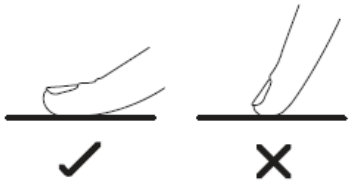


Levante sempre as panelas da placa de indução – não as deslize, uma vez que pode riscar o vidro.



Usar o painel de controlo

- Os botões são sensíveis ao toque. Assim, não precisa de fazer pressão.
- Use a base do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um som sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há objetos (utensílio ou pano) a cobri-los.

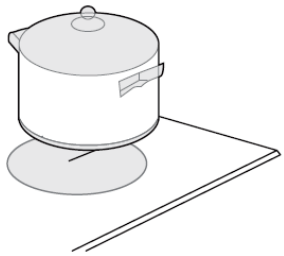


Começar a cozinhar

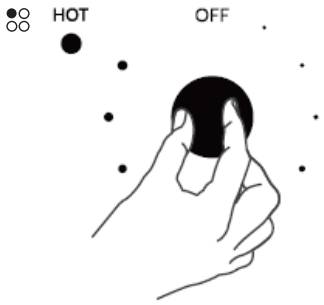
1. Prima o botão de ligar/desligar durante algum tempo para iniciar.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja usar.
    - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.

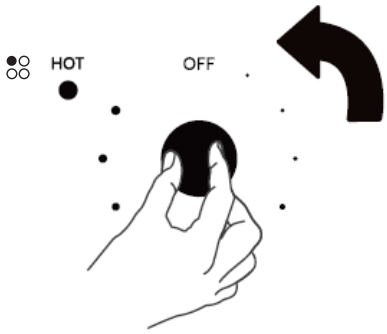


3. Ajuste o controlo de regulação da potência para o nível desejado para ativar o controlo.



Para terminar a cozedura

1. Desligue a zona de cozedura, rodando o controlo de regulação da potência para a posição de desligado.



2. Prima o botão de ligar/desligar para terminar a cozedura.



Tenha cuidado com as superfícies quentes.

Quando a placa de vidro está quente, o indicador de aviso de placa quente acende-se. Não toque na placa de vidro até o indicador se apagar. Também pode ser usada como função de

poupança de energia. Se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.

Definições de calor
As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu acessório de cozinha e a quantidade de alimentos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Definições de calor	**Adequado para**
1 ~ 2	• Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • Apurar gentil • Aquecimento lento
3 ~ 4	• Reaquecer • Apurar rápido • Cozinhar arroz
5 ~ 6	• Panquecas
7 ~ 9	• Saltear • Cozinhar massa
10	• Fritar enquanto mexe • Dourar • Ferver sopa • Ferver água

Proteção contra temperatura excessiva
Um sensor de temperatura equipado permite controlar a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando se verifica uma temperatura excessiva, a placa de vitrocerâmica pára automaticamente de funcionar.

Aviso de calor residual
Quando a placa funcionar durante algum tempo, haverá algum calor residual. O LED de aviso de calor aparecerá para avisá-lo para se manter afastado.

Tempos de funcionamento predefinidos
Outra característica de segurança da placa é o desligar automático. Isso ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de encerramento predefinidos são apresentados na tabela seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tempo de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

DICAS PARA COZINHAR

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição da temperatura.
- A utilização de uma tampa permite reduzir os tempos de confeção e economizar energia através da retenção de calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Comece a cozinhar num nível de potência elevado e depois num nível de potência mais baixo quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

Cozinhar em lume brando, cozer arroz

- O fervilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas começam a surgir à superfície do líquido de confeção. É importante fazer uma sopa deliciosa e um guisado de carne tenro, porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deverá cozinhar molhos engrossados à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir um nível de potência mais elevado para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Alourar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar..
2. Aqueça uma frigideira com uma base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue a panela quente com uma pequena quantidade de óleo e, de seguida, deite a carne na frigideira.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a confeção. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e da forma como gosta de o cozinhar. Os tempos podem variar entre 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o ponto de cozedura – quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Coloque o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para repousar e ficar mais tenro antes de servir.

Para fritar

1. Escolha uma panela de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e o equipamento. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça rapidamente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, reduza a definição da zona de cozedura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por derrames não açucarados no vidro)	1. Desligue a placa. 2. Aplique um produto de limpeza para placas enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!). 3. Limpe e seque com um pano limpo, ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a placa.	• Quando a placa estiver desligada, não haverá qualquer aviso de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Os esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/ abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Alimentos queimados ou gordura, derretimento, derrame de açúcar no vidro	Remova-os imediatamente com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a placa. 2. Segure a lâmina num	• Remova o mais rapidamente possível as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames. Se deixados a arder ou a arrefecer, podem ser difíceis de remover ou mesmo

	ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa de cozinhar. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel. 4. Logo que a placa tenha arrefecido o suficiente para poder ser tocada com segurança, limpe-a com o produto de limpeza para placas de fogão, seguindo as instruções para "Sujidade quotidiana no vidro" acima. 5. Volte a ligar a placa.	danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Os controlos tácteis não respondem.	1. Desligue a placa. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a placa.	A placa de confeção pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Antes de voltar a ligar a placa, certifique-se de que limpa bem a zona de controlo táctil.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis Causas	Possível solução
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
O vidro está a ser riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Está a utilizar um esfregão inadequado e abrasivo.	Utilize panelas com bases planas e suaves. Ver "Acessórios de cozinha". Ver "Limpeza e manutenção".
Algumas panelas emitem estalidos ou cliques.	Isto ocorre devido à construção das suas panelas (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	É normal nas panelas e não indica um problema.

Falhas e verificação

A placa vem equipada com uma função de diagnóstico automático. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

O código de falha ocorre durante a utilização por parte do cliente e solução.

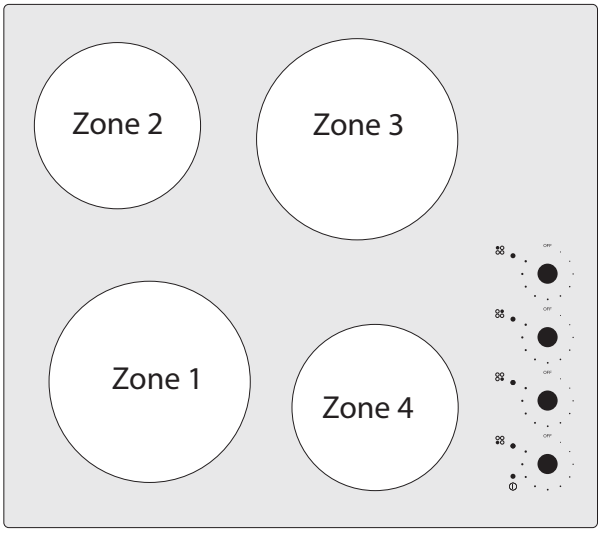
Código de falha	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
LED a piscar.	Zero erros.	Volte a inserir a ligação entre o quadro do visor e o quadro da alimentação. Substitua o quadro da alimentação.
LED a piscar.	Falha do sensor da temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor da temperatura da placa de cerâmica.
LED a piscar.	Falha do sensor da temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
LED a piscar.	Falha do sensor da temperatura da placa de cerâmica.	
LED a piscar.	Temperatura elevada do sensor da placa de cerâmica.	Espere que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Prima o botão de ligar/desligar para reiniciar a unidade.
LED a piscar.	Falha do sensor da temperatura do NTC - circuito aberto.	Substitua o quadro do visor.
LED a piscar.	Falha do sensor da temperatura do NTC - curto-circuito.	
LED a piscar.	A voltagem de alimentação está abaixo da voltagem nominal.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
LED a piscar.	A voltagem de alimentação está acima da voltagem nominal.	

LED a piscar.	Erro de comunicação.	Volte a inserir a ligação entre o quadro do visor e o quadro da alimentação. Substitua o quadro da alimentação ou o quadro do visor.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

Abaixo, pode encontrar a folha da placa doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.
O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informações relativas a placas elétricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	THV6000B5		
Tipo de placa	Placa de embutida		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		4	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura radiante		
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos	Ø	Zona 1: 20,0 Zona 2: 16,5 Zona 3: 20,0 Zona 4: 16,5	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos	C L	- -	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg	$CE_{cozedura\ elétrica}$	Zona 1: 180,2 Zona 2: 183,9 Zona 3: 183,6 Zona 4: 198,1	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	$CE_{placa\ elétrica}$	186,4	Wh/kg



Marca	THOMSON
Referência	THV6000B5
Categoria	Placa de vitrocerâmica
Tensão/frequência V / Hz	220-240V~ / 380-415 3N~ , 50Hz ou 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	5500-6600W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	590 x 520 x 55
Tamanho incorporado C x L (mm)	560 x 490
Peso líquido do produto (Kg)	8.35 kg
Fabricado na	República Popular da China

O consumo energético o modo de desligado: 0,5W
O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de desligado: 1 minuto

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.
Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivosmateriais de embalamento. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.
O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos semencargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado domelhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/05/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

IT

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA 73
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO 76
DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO 77
INSTALLAZIONE..... 77
COLLEGAMENTO ELETTRICO..... 82
FUNZIONAMENTO 84
CONSIGLI PER CUCINARE 87
PULIZIA E MANUTENZIONE 88
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 90
SPECIFICHE TECNICHE 92
SMALTIMENTO 93

Questo prodotto è stato fabbricato e venduto sotto la responsabilità di Etablissements Darty et Fils.
THOMSON e il logo THOMSON sono marchi commerciali utilizzati su licenza da
Etablissements Darty et Fils – Maggiori informazioni sul sito web www.thomson-brand.com.
Tutti gli altri prodotti, servizi, società, marchi commerciali, nomi commerciali, nomi di prodotti e loghi qui riportati appartengono ai rispettivi proprietari.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Avvertenze

- L'elettrodomestico è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
  - bed and breakfast e ambienti similari.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.
  I bambini non devono giocare con il prodotto.
  Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
  Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
  Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
-  Attenzione, superficie calda.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- AVVERTENZA: Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, in quanto può essere pericoloso e provocare incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulla superficie di cottura.
- AVVERTENZA: Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate o consigliate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o incorporate nell'apparecchio.
  L'uso di protezioni inadeguate può causare infortuni.
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali.
- Per informazioni dettagliate relative agli spazi necessari con le relative dimensioni e al metodo di fissaggio dell'apparecchio al suo supporto, fare riferimento alla sezione «INSTALLAZIONE».
- Per quanto riguarda il montaggio e il collegamento dei cavi, fare riferimento alla sezione «COLLEGAMENTO ELETTRICO».
- Per dettagli sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e le precauzioni da adottare per la manutenzione, fare riferimento alle sezioni «FUNZIONAMENTO» e «PULIZIA E MANUTENZIONE».
- ATTENZIONE! Controllare sempre la cottura e non abbandonare l'elettrodomestico quando è acceso. Una cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliata.
- Dopo aver completato l'installazione dell'apparecchio, la spina di collegamento alla rete elettrica deve rimanere accessibile.

Precauzioni

- Non appoggiare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.

- Non utilizzare il piano cottura all'aperto.
- Non utilizzare mai questo piano cottura per riscaldare la stanza.
- Spegnere il piano cottura quando non è in uso, quando viene lasciato incustodito e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di riporlo.
- Non toccare direttamente le superfici calde,
- Non utilizzare mai il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non appoggiare mai sull'apparecchio oggetti o utensili diversi dalle pentole apposite.
- Non appoggiarsi né salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari e non trascinarle sulla superficie in vetroceramica perché potrebbero graffiarla.
- Non pulire il piano cottura con detergenti abrasivi.
- Non riscaldare mai alimenti in contenitori sigillati, come prodotti sotto pressione, lattine o caffettiere, per evitare esplosioni dovute all'espansione termica.
- Per evitare pericoli, non inserire oggetti estranei, come fili di ferro, nelle aperture di ventilazione o nella bocchetta di ingresso dell'aria.

Pericolo di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o crepato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica (tramite l’interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di effettuare la pulizia o la manutenzione, staccare il piano cottura dalla corrente elettrica.
- La mancata osservanza di questa raccomandazione può provocare scosse elettriche o persino la morte.

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo superfici calde

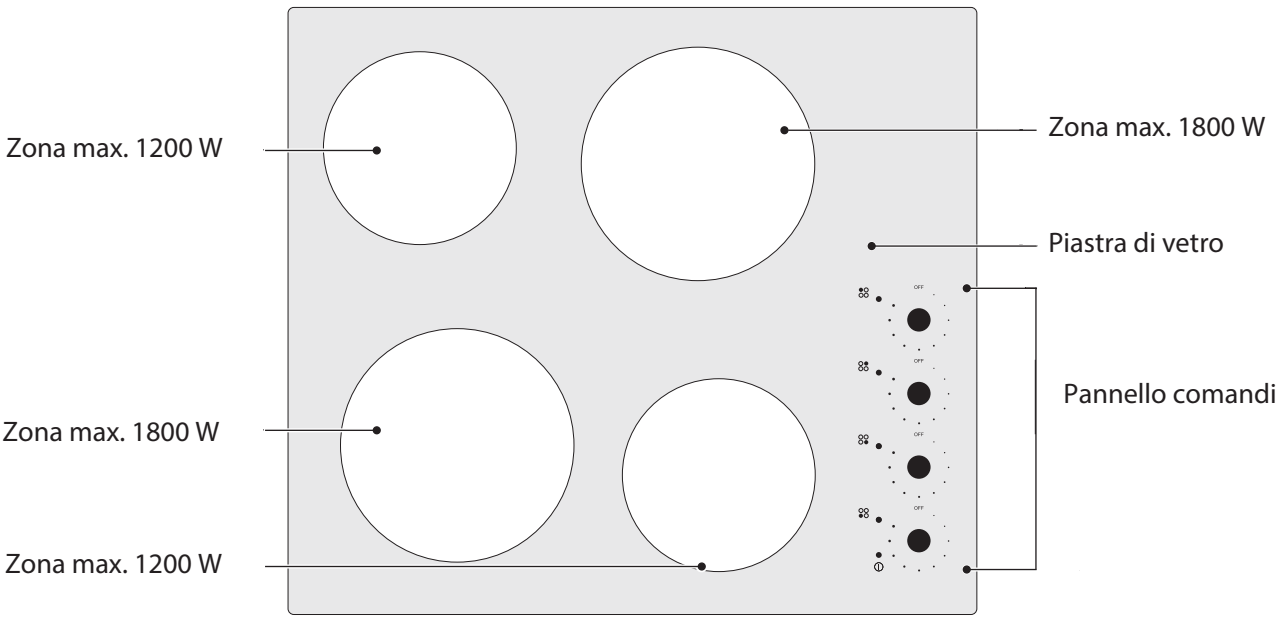
- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventano sufficientemente calde da provocare ustioni.
- Evitare di toccare la superficie in vetroceramica con il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto (ad eccezione delle pentole adatte) finché non si è raffreddata.
- Tenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole potrebbero diventare molto caldi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano sopra altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa avvertenza potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di tagliarsi!

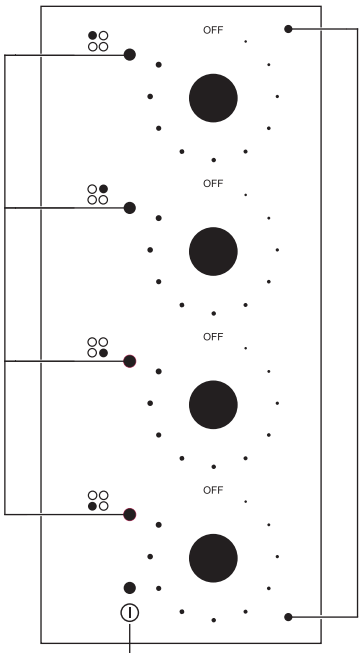
- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Se non si adottano adeguate precauzioni, si rischiano lesioni o tagli.

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

Vista dall'alto



Pannello comandi



Spia di avviso superficie CALDA (HOT)

Comandi di regolazione della potenza di cottura

Tasto di accensione/spegnimento (ON/OFF)

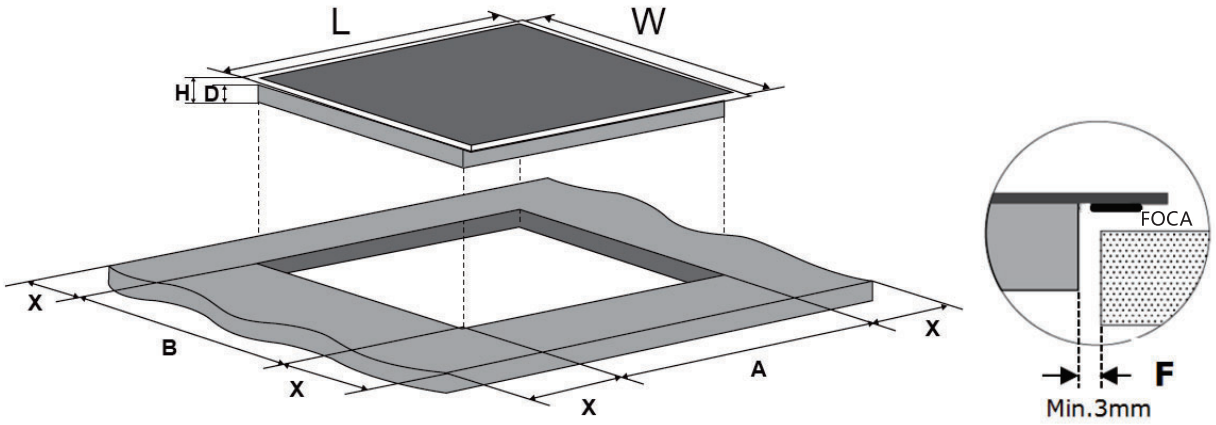
DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Questo piano cottura in ceramica utilizza direttamente delle resistenze elettriche per il riscaldamento e consente di regolare la potenza di cottura tramite i comandi di regolazione.

INSTALLAZIONE

Ritagliare un foro nel piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.
Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Il materiale del piano di lavoro deve essere resistente al calore e elettricamente isolato (non devono essere utilizzati legno o materiali fibrosi o igroscopici, a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni importanti causate dalla radiazione termica del piano cottura. Consultare i disegni riportati di seguito.

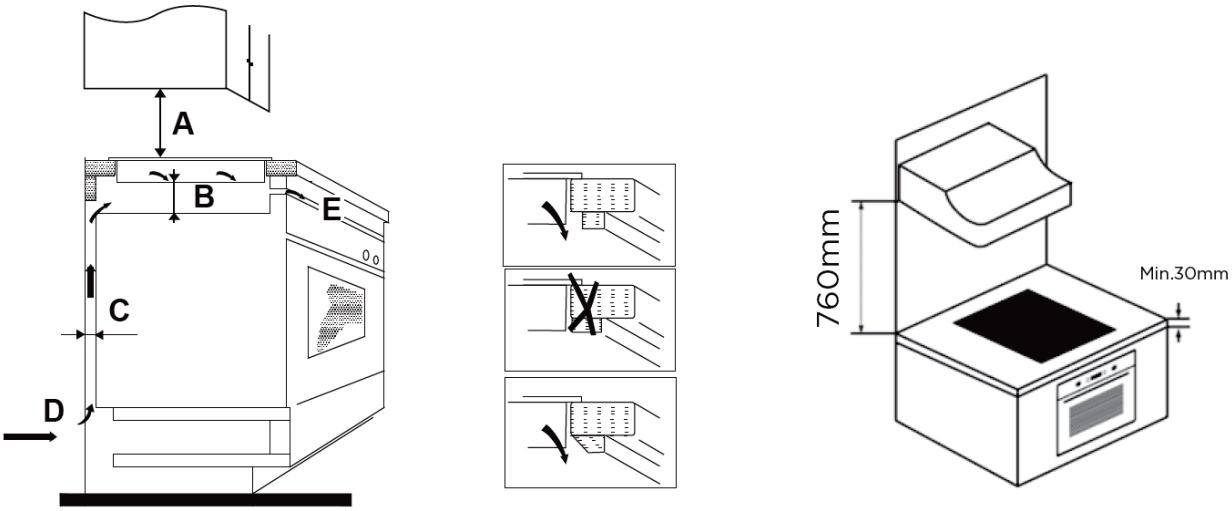
Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	min. 3 mm

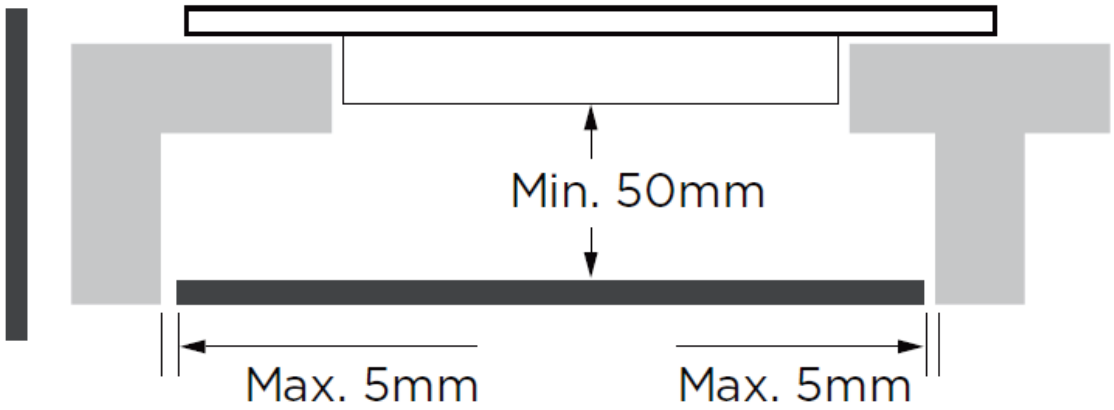
È essenziale che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non siano ostruite.
Assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente come mostrato.

Per motivi di sicurezza, la distanza tra il piano cottura e qualsiasi mobile soprastante deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Presa d'aria	Uscita aria 5 mm

AVVERTENZA: Assicurarsi che la ventilazione sia adeguata.
Verificare che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non siano ostruite. Per evitare contatti accidentali con la base del piano cottura, si consiglia di posizionare un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Rispettare le indicazioni che seguono:



⚠ Ci sono fori di ventilazione nella parte esterna del piano cottura. Quando si posiziona il piano cottura, è NECESSARIO assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro.

⚠ Accertarsi che la colla che unisce il materiale plastico o di legno al mobile sia in grado di resistere a temperature fino a 150°C. La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di resistere a una temperatura di 90°C.

Prima di installare il piano cottura, controllare quanto segue:
- La superficie di lavoro deve essere piana e orizzontale e non ci deve essere nessun elemento strutturale che interferisca con le esigenze di spazio.
- Il piano di lavoro deve essere costruito in materiale isolante e resistente al calore.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Il cablaggio deve prevedere un interruttore di isolamento idoneo che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione di rete e deve essere montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di impianti elettrici.

- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e garantire una separazione dei contatti con un'intercapedine d'aria di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile all'utente, quando il piano cottura è installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare un tecnico qualificato.
- Per quanto riguarda le superfici delle pareti che circondano il piano cottura, si raccomandano finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle di ceramica).

Dopo aver installato il piano cottura, controllare quanto segue.

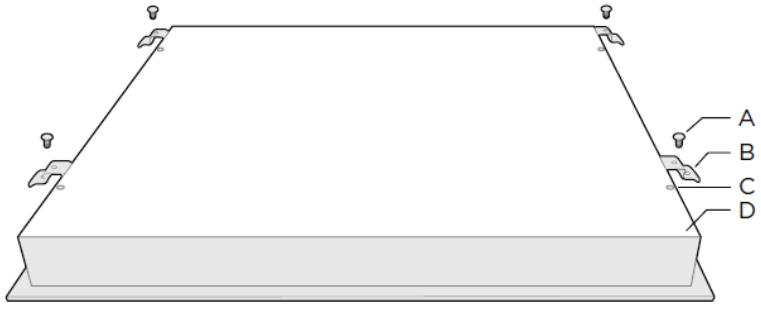
- Il cavo di alimentazione non deve interferire con le ante degli armadi o i cassetti.
- Deve essere consentito un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata un'adeguata protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere sempre facilmente accessibile.

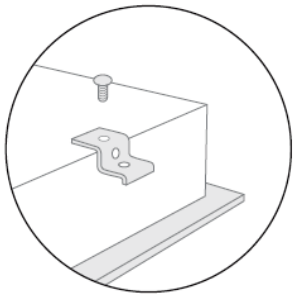
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

Il piano cottura deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa

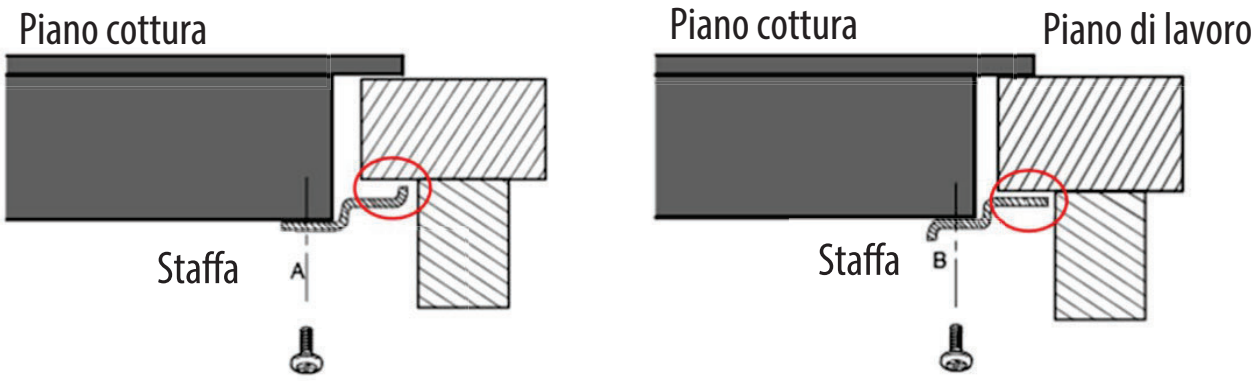
Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le staffe presenti sulla base del piano stesso.





A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Base

Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.



Dopo l'installazione, in nessun caso le staffe devono venire a contatto con le superfici interne del piano di lavoro.

Attenzione

- Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o da un tecnico esperto.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiarne i componenti elettronici.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione del calore, per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento a induzione sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare dispositivi per la pulizia a vapore.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Attenzione!

- Il piano cottura deve essere installato da un elettricista qualificato, nel rispetto di tutte le norme e tutti i regolamenti locali in materia di cablaggio elettrico.
- Prima di qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.
- È obbligatorio il collegamento a un impianto di messa a terra efficiente.
- Tutti i conduttori di alimentazione e di terra devono resistere a una temperatura ambiente di 75°C.
- Dopo l'installazione del piano cottura, l'interruttore di alimentazione deve rimanere facilmente accessibile.

I fili nel cavo di alimentazione hanno colori che rispettano la seguente codifica:

Giallo e verde = Terra Blu = Neutro Marrone e nero = LINEA

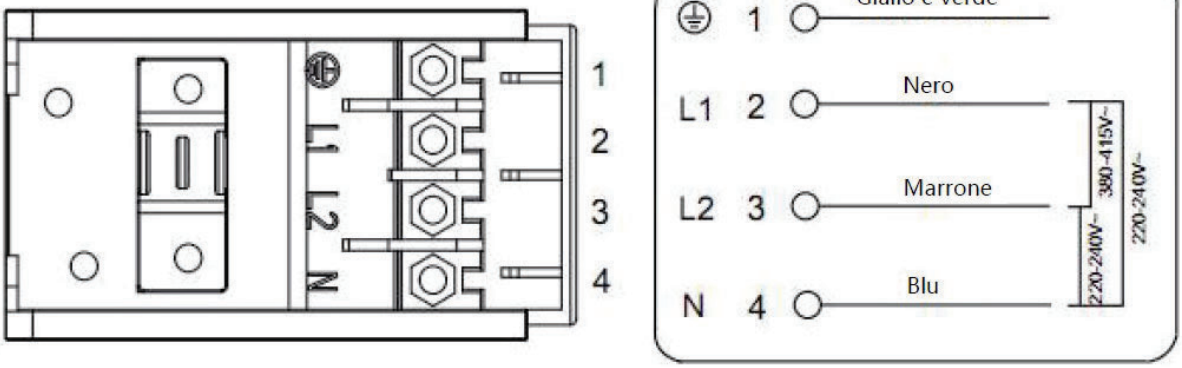
L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione elettrica precollegato senza spina. Separare i fili del cavo di alimentazione e collegarli comme indicato nello schema seguente.

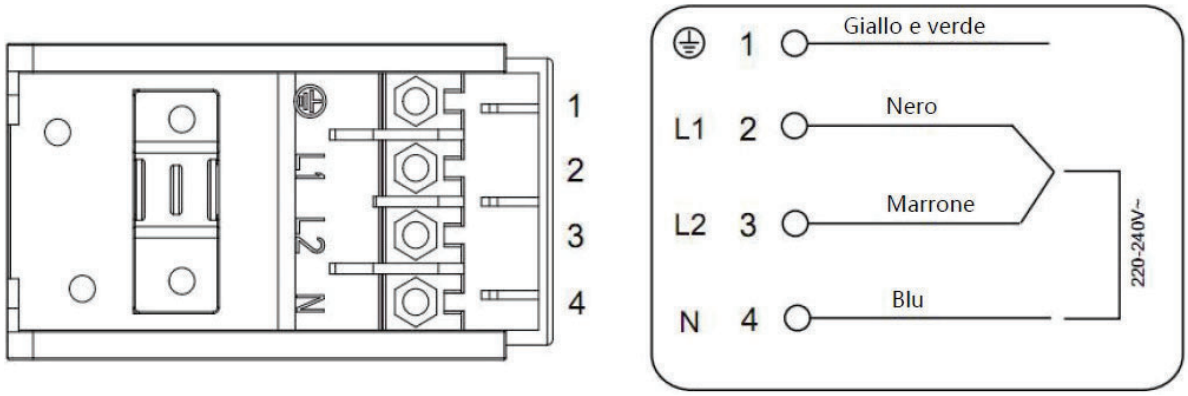
1 Il filo di colore giallo e verde deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera E (Terra) o con il simbolo di messa a terra ⏚ oppure colorato di giallo e verde.

2 Il filo di colore blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera N (Neutro).

3 I fili marrone e nero devono essere collegati al terminale contrassegnato con la lettera L (Linea).

- In caso di collegamento diretto alla rete elettrica, è obbligatorio installare un interruttore onnipolare con apertura minima di 3 mm tra i contatti, conforme al carico e alle normative elettriche vigenti.
- L'installatore deve verificare che sia stato effettuato un collegamento elettrico corretto, pienamente conforme alle norme di sicurezza.





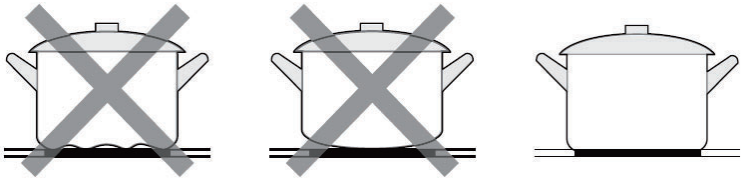
AVVERTENZE:

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare quanto segue.
  - L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e la spina deve essere conforme alle normative vigenti.
  - La presa deve essere adatta alla tensione e alla potenza massima dell'apparecchio, indicate sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Una volta installato l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la presa elettrica devono essere facilmente accessibili.
- Il cavo non deve essere piegato né compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da un tecnico qualificato.

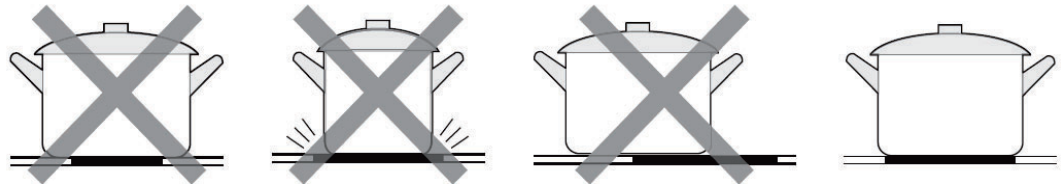
FUNZIONAMENTO

Pentole

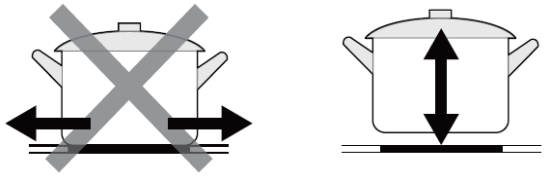
Non utilizzare pentole con bordi dentellati o fondi incurvati.



Verificare che il fondo della pentola sia liscio, poggi perfettamente sul vetro e abbia dimensioni compatibili con la zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro pari a quello indicato nella figura della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più larga, si otterrà la massima efficienza energetica. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

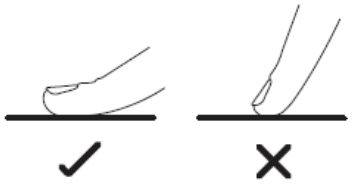


Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione senza trascinarle, perché potrebbero graffiare la piastra in vetroceramica.



Come usare il pannello comandi

- I tasti sono sensibili al tocco, quindi non è necessario esercitare pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Ogni volta che viene percepito un tocco, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad esempio un utensile o un panno).

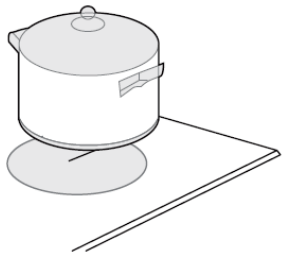


Per iniziare la cottura

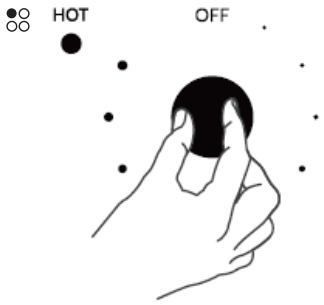
1. Tenere premuto il tasto di accensione/spegnimento per qualche istante per avviare il dispositivo.



2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata.
    - Accertarsi sempre che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

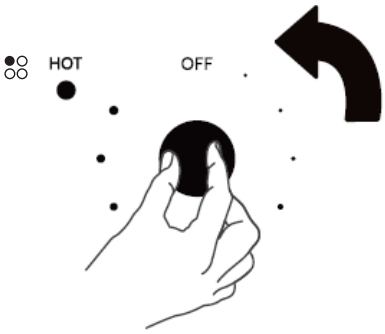


3. Per avviare la cottura, impostare il comando di regolazione della potenza sul livello desiderato.



Per terminare la cottura

Spegnere la zona di cottura portando il comando di regolazione della potenza su «OFF».
1.



2. Toccare il tasto di accensione/spegnimento per spegnere il piano cottura.



Attenzione alle superfici molto calde

Quando la piastra in vetroceramica è calda, si accende la spia che avvisa di fare anttenzione a non scottarsi. Non toccare la piastra in vetroceramica finché la spia non si spegne. Il simbolo è

utile anche per risparmiare energia: se si desidera riscaldare un'altra pentola, è consigliabile utilizzare una zona di cottura ancora calda.

Impostazioni del calore
Le impostazioni riportate di seguito sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole usate e la quantità di alimenti che si sta cucinando. Provare a usare il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazione del calore	Indicato per
1 ~ 2	• Riscaldare delicatamente piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano velocemente • Cottura delicata a fuoco lento • Riscaldamento lento
3 ~ 4	• Riscaldamento • Rapida cottura a fuoco lento • Cottura del riso
5 ~ 6	• Pancake
7 ~ 9	• Saltare in padella • Cuocere la pasta
10	• Friggere in padella • Rosolare • Portare la zuppa a ebollizione • Per far bollire l'acqua

Protezione da sovratemperatura
Un sensore di temperatura integrato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica si spegnerà automaticamente.

Avviso di calore residuo
Quando il piano cottura è stato in funzione per un certo tempo, potrebbe esserci del calore residuo. Il LED di segnalazione di superficie CALDA (HOT) avverte di non toccare la superficie.

Tempi di funzionamento predefiniti
Un'altra funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo si verifica quando ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

CONSIGLI PER CUCINARE

- Quando la pentola inizia a bollire, ridurre la temperatura.
- Utilizzando il coperchio, si riducono i tempi di cottura e si risparmia energia, trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a potenza elevata e proseguire a potenza più bassa quando il cibo si è completamente riscaldato.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione (circa 85°C), quando si formano occasionalmente bollicine sulla superficie del liquido di cottura. È importante per ottenere zuppe deliziose e stufati di carne teneri perché, con questa cottura, si sprigionano i sapori, senza stracuocere gli alimenti. Anche le salse a base di uova o addensate con farina devono essere cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Altre attività, tra cui la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, possono richiedere un livello di potenza più elevato per garantire una cottura corretta nei tempi consigliati.

Cottura delle bistecche

Come cucinare bistecche succose e saporite

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Riscaldare una padella antiaderente dal fondo spesso.
3. Spennellare con olio entrambi i lati della bistecca. Versare un filo d'olio nella padella calda e quindi adagiarvi la carne.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal tipo di cottura che si preferisce. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per verificarne la cottura: più è soda, più sarà «ben cotta».
5. Prima di servirla, lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto, per farla rilassare e diventare tenera.

Frittura

1. Scegliere una pentola con fondo piatto adatta per piani cottura in vetroceramica.
2. Preparare tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La frittura deve avvenire in modo rapido. Se si devono cucinare grandi quantità di cibo, suddividere in porzioni più piccole.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde, ma ancora croccanti, abbassare la potenza della zona di cottura, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli alimenti, accertandosi che siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sulla piastra in vetroceramica (impronte digitali, aloni, macchie causate da liquidi non zuccherini)	1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un pezzo di carta assorbente. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando il piano cottura è spento, non verrà visualizzato alcun avviso di «superficie calda» ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Pagliette abrasive, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente e la spugna utilizzati siano adatti. • Non lasciare mai residui di prodotti per la pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Cibo o grassi bruciati, residui sciolti, fuoriuscita di zucchero sul vetro	Rimuoverli immediatamente con un raschietto con lametta adatto ai piani cottura in vetroceramica ma prestare attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Spegnere il piano cottura. 2. Tenere la lama del	• Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate da liquidi sciolti, cibi zuccherati o versamenti accidentali. Se lasciati bruciare o raffreddare, potrebbero risultare difficili da

	raschietto a un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o il liquido fuoriuscito verso una zona fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o il liquido fuoriuscito con uno strofinaccio o un pezzo di carta assorbente. 4. Non appena il piano cottura si è raffreddato abbastanza da poter essere toccato in sicurezza, pulirlo con un detergente per piani cottura seguendo le istruzioni per «Sporcizia quotidiana sulla piastra in vetroceramica» sopra riportate. 5. Riaccendere il piano cottura.	rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Fuoriuscita di liquido sui comandi a sfioramento	1. Spegnere il piano cottura. 2. Asciugare il liquido versato. 3. Pulire l'area del pannello comandi con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con un pezzo di carta assorbente. 5. Riaccendere il piano cottura.	Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i tasti potrebbero non funzionare se su di essi è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area del pannello comandi prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Non si riesce ad accendere il piano cottura.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso tramite la presa di corrente. Verificare se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella propria zona. Se si è verificato tutto e il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.
La piastra in vetroceramica presenta graffi.	Sono state utilizzate pentole con bordi irregolari. Viene usata una spugna abrasiva non adatta.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere «Pentole». Vedere «Manutenzione e pulizia».
Alcune padelle producono rumori come scricchiolii o schiocchi.	Questo fenomeno può essere dovuto alla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò è del tutto normale e non indica alcun guasto.

Visualizzazione e ispezione dei guasti
Il piano cottura è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questo test, il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza dover smontare o disinstallare il piano cottura dal piano di lavoro.

Codici di errore che si possono verificare durante l'utilizzo e possibili soluzioni.

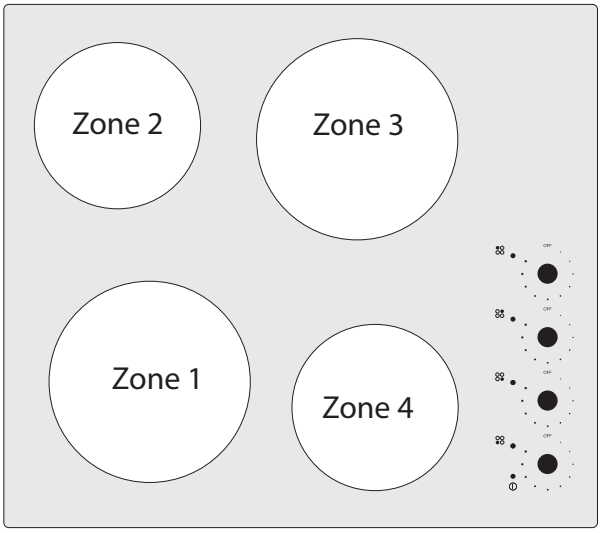
Codice di errore	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
LED lampeggiante	Nessun errore.	Ripristinare il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione
LED lampeggiante	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica (circuito aperto)	Verificare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in vetroceramica.
LED lampeggiante	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica (cortocircuito)	
LED lampeggiante	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica	
LED lampeggiante	Temperatura elevata del sensore della piastra in vetroceramica	Attendere che la temperatura della piastra in vetroceramica torni normale. Toccare il tasto «ON/OFF» per riavviare l'unità.
LED lampeggiante	Guasto al sensore di temperatura NTC (circuito aperto).	Sostituire la scheda del display.
LED lampeggiante	Guasto al sensore di temperatura NTC (cortocircuito)	
LED	La tensione di alimentazione è inferiore alla	Verificare che l'alimentazione

lampeggiante	tensione nominale.	elettrica sia normale. Accendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
LED lampeggiante	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
LED lampeggiante	Errore di comunicazione	Ripristinare il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

SPECIFICHE TECNICHE

Di seguito la scheda dei piani cottura domestici secondo la normativa UE n. 66/2014.
Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	THV6000B5		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura radianti		
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	Zona 1: 20,0 Zona 2: 16,5 Zona 3: 20,0 Zona 4: 16,5	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	- -	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zona 1: 180,2 Zona 2: 183,9 Zona 3: 183,6 Zona 4: 198,1	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato al kg	$EC_{electric\ hob}$	186,4	Wh/kg



Marchio	THOMSON
Riferimento	THV6000B5
Categoria	Piano cottura in ceramica
Tensione/frequenza V / Hz	220-240V~ / 380-415 3N~, 50 Hz or 60 Hz
Nominale – Potenza totale (W)	5500-6600 W
Dimensioni del prodotto L×L×A (mm)	590 x 520 x 55
Dimensioni integrate L x L (mm)	560 x 490
Peso netto del prodotto (kg)	8.35 kg
Fatto in	RPC

Consumo energetico in modalità spento: 0,5W
Periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente la modalità spento: 1 minuto

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo, si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.
Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.
Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e il riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/05/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

EN

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 95

OVERVIEW 99

WORKING PRINCIPLE 100

INSTALLATION 100

ELECTRICAL CONNECTION 104

OPERATION 106

COOKING TIPS 109

CLEANING AND MAINTENANCE 110

TROUBLESHOOTING 112

TECHNICAL DATA SHEET 113

DISPOSAL 114

This product has been manufactured and sold under the responsibility of Etablissements Darty et Fils. THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils– further information at www.thomson-brand.com.
All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
-  Caution, hot surface.
- Asteam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.
  The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND MAINTENANCE".
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

Precautions

- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- Do not use the hob outdoors.
- Never use this hob for warming or heating the room.
- Turn the power off when the hob is not in use, left unattended and before cleaning. Allow to cool down before cleaning or storing the hob.
- Do not touch hot surfaces.
- Never use the hob as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils other than suitable cookware on the appliance.
- Do not stand on the hob.

- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not clean the hob with abrasive cleaners.
- Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wires, to block the air ventilation openings or air entry port.

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

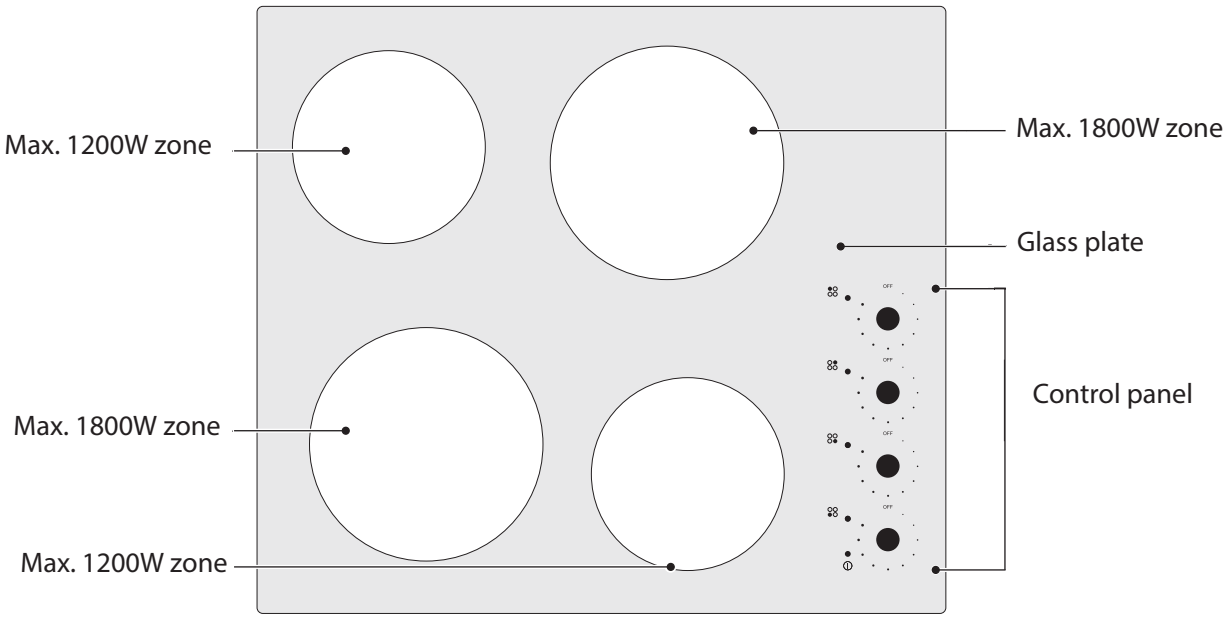
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles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

Cut Hazard

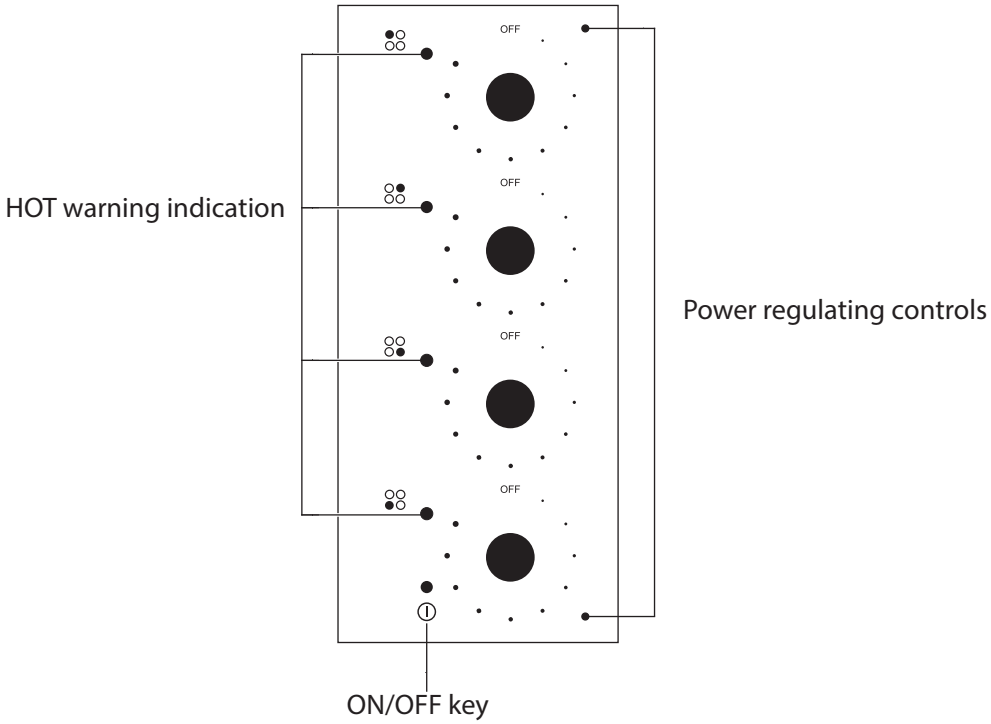
- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

OVERVIEW

Top View



Control Panel



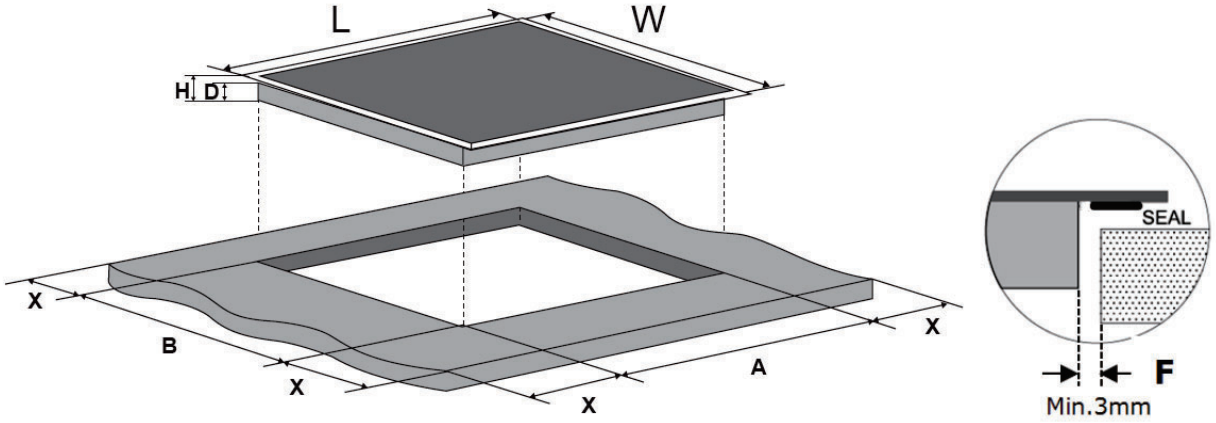
WORKING PRINCIPLE

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power with the power regulating controls.

INSTALLATION

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

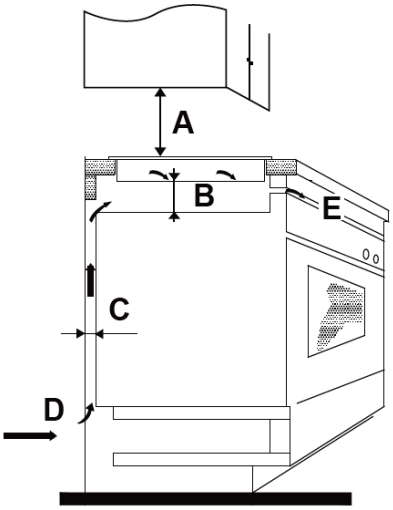


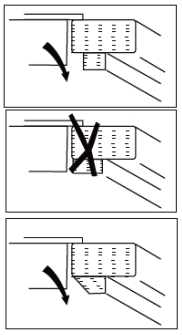
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	3 mm min.

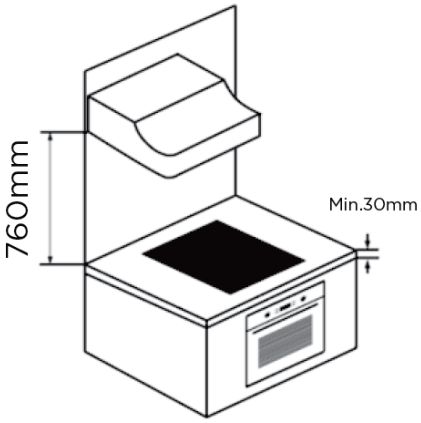
It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown.

For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.



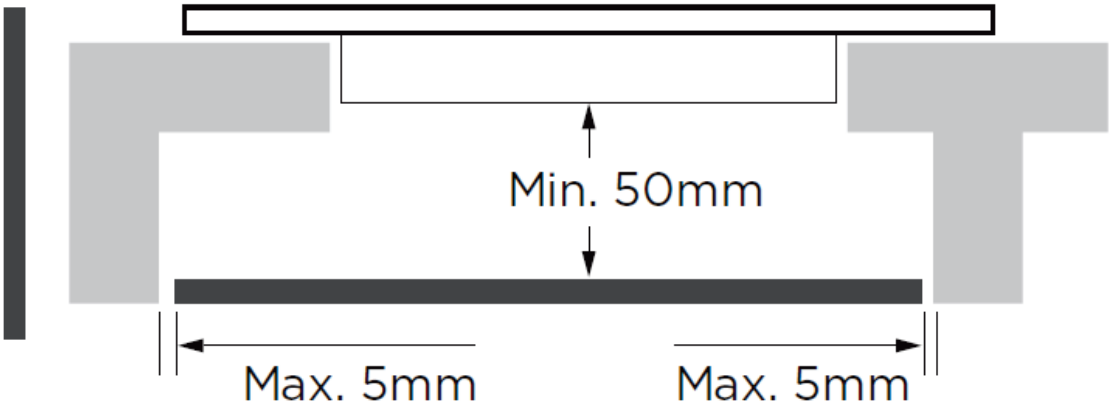




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. To prevent items accidently touching the base of the hob, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

⚠ Make sure that the glue that joins the plastic or wooden material to the cabinet is able to resist temperatures up to 150°C. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Before installing the hob, make sure that

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

After installing the hob, make sure that

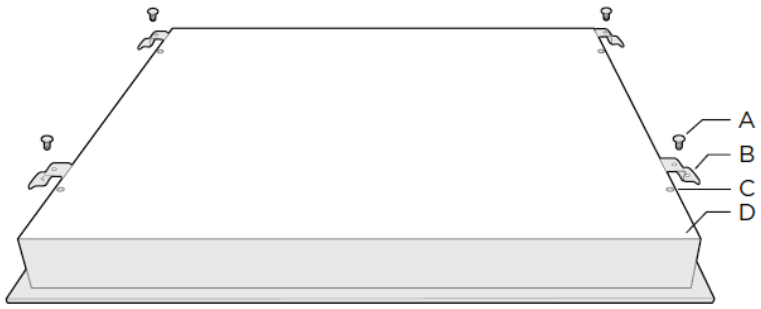
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

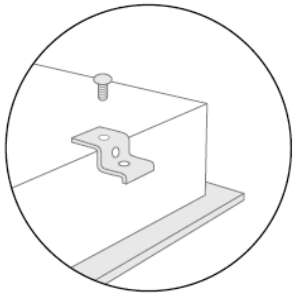
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

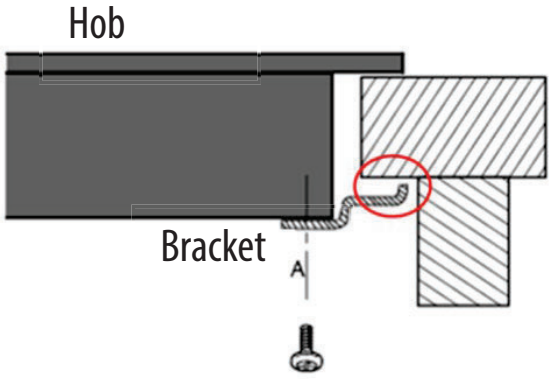
Fix the hob to the worktop using brackets on the base of the hob.

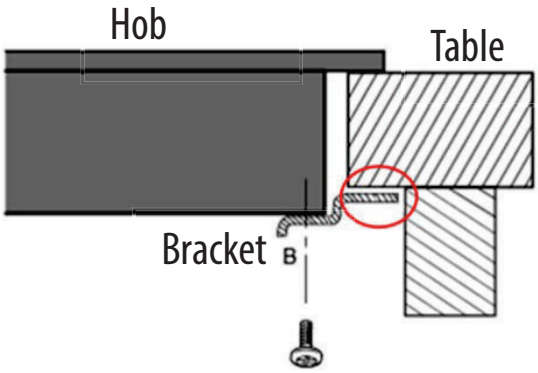




A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

Adjust the bracket position to suit for different tabletop thickness.







Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.

Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance

its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

ELECTRICAL CONNECTION

Attention!

- The hob must be installed by a qualified electrician in line with all local standards and regulations for electrical wiring.
- Before any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.
- Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
- All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.
- After the hob is installed, the power switch must always be in an accessible position.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:

Green & Yellow = Earth Blue = Neutral Brown & Black = LINE

The appliance is equipped with a pre-connected electricity supply cable without plug. Separate the wires of the supply cable and connect them in accordance with the instructions given in the below diagram.

1 The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol ⏚ or coloured green and yellow.

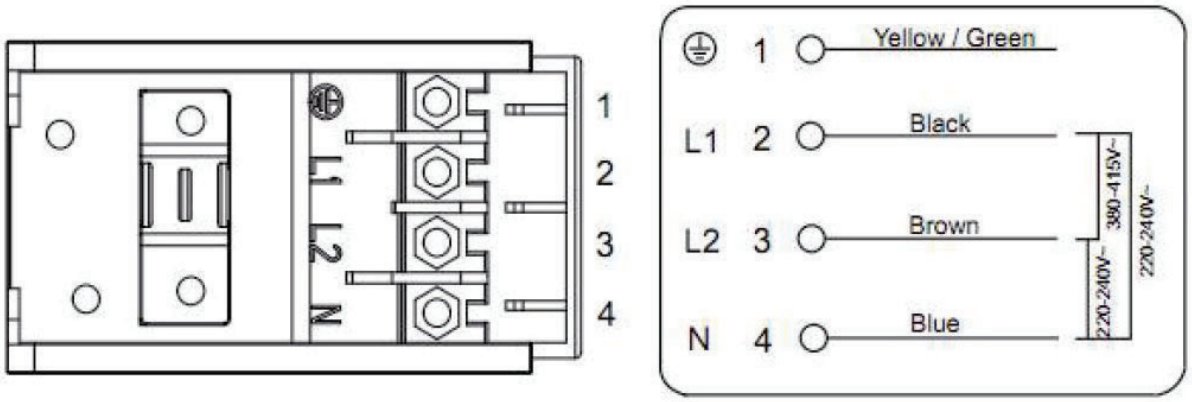
2 The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked N (Neutral).

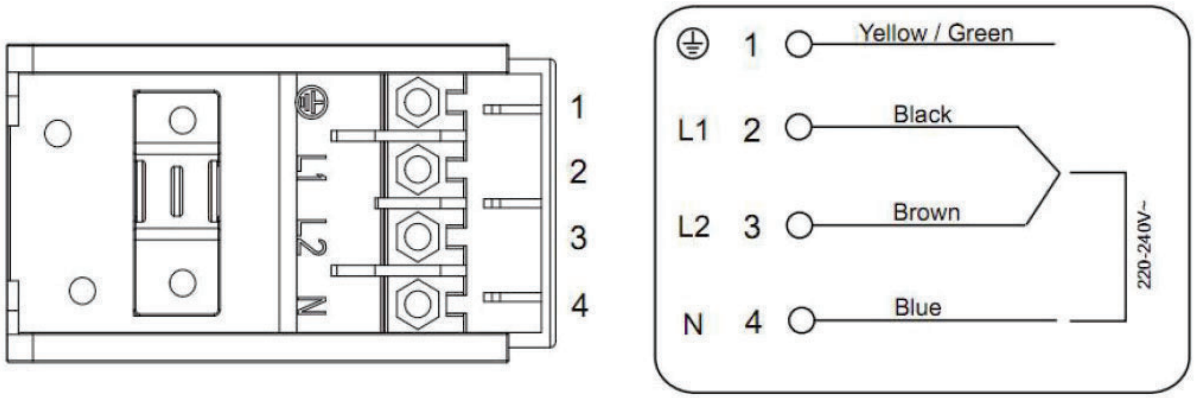
3 The Brown and Black wires must be connected to the terminal marked L (Line).

- If the appliance is being connected directly to the electricity mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be fitted between the appliance and the electricity supply in

compliance with the load and current regulations.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.





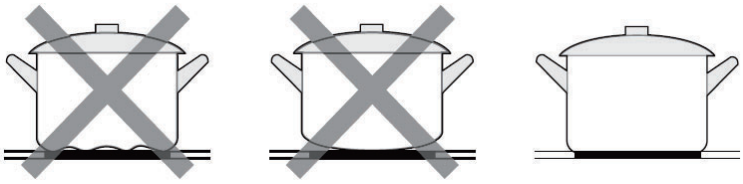
WARNINGS:

- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
  - The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
  - The socket can withstand the voltage and maximum power of the appliance, which are indicated on the data plate located on the bottom of the appliance.
- Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

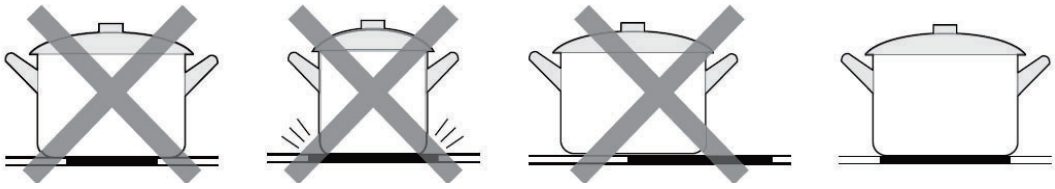
OPERATION

Cookware

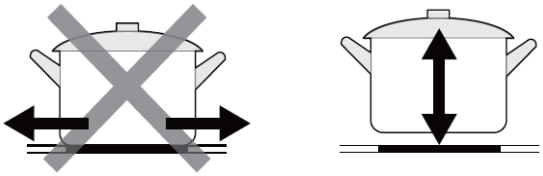
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency could be less than expected.
Always centre your pan on the cooking zone.

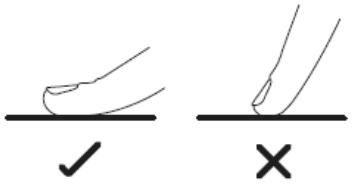


Always lift pans off the hob – do not slide as they may scratch the glass.



Using the Control Panel

- The buttons are touch-sensitive, so you do not need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the buttons are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.

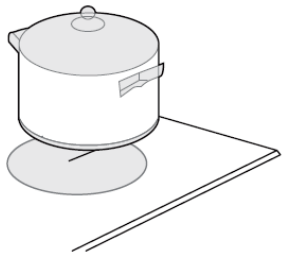


To start cooking

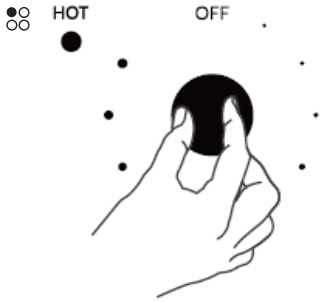
1. Touch the ON/OFF key for a while to start.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
    - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

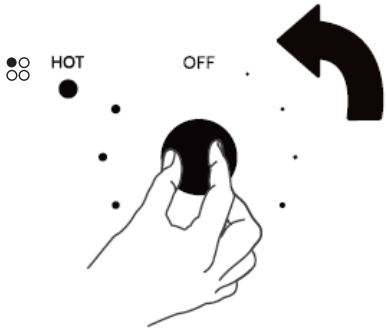


3. Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control.



To finish cooking

1. Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control.



2. Touch the ON/OFF key to finish cooking.



Beware of hot surfaces

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Heat settings
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitable for
1 ~ 2	• Delicate warming small quantities of food • Melting chocolate, butter and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3 ~ 4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5 ~ 6	• Pancakes
7 ~ 9	• Sautéing • Cooking pasta
10	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to a boil • Boiling water

Over-Temperature Protection
A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The HOT warning indication LED will appears to warn you to keep away from it.

Default Working Times
Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

COOKING TIPS

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is important to make soup delicious and meat stew tender because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher power level to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy, flavourful steaks:

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

For stir-frying

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by nonsugary spillages on the glass)	1. Switch the hob off. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the hob back on.	• When the hob is switched off, there will be no 'hot surface' warning but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
Burnt-on food or grease, melts, sugary spillage on glass	Remove these immediately with a razor blade scraper suitable for ceramic glass cook tops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the hob off. 2. Hold the razor blade at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillages as soon as possible. If left to burn on or cool, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with

	4. As soon as the hob has cooled enough to safely touch, clean with cooktop cleaner following the instructions for 'Everyday soiling on glass' above. 5. Switch the hob back on.	extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillage on the touch controls	1. Switch the hob off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the hob back on.	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on at the mains socket. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, consult a qualified technician.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer is used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'. See "Cleaning and maintenance.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Failure Display and Inspection

The hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

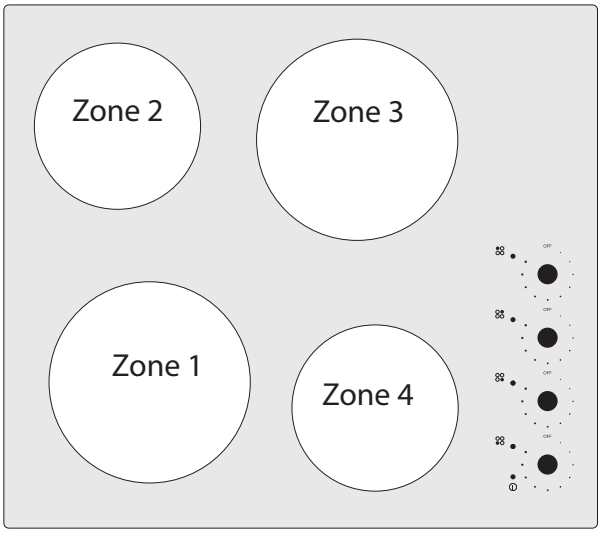
Failure code occurs during customer using & solution.

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
LED flashing	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
LED flashing	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
LED flashing	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
LED flashing	Ceramic plate temperature sensor failure	
LED flashing	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" key to restart unit.
LED flashing	Temperature sensor of the NTC failure -- open circuit.	Replace the display board.
LED flashing	Temperature sensor of the NTC failure -- short circuit	
LED flashing	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
LED flashing	Supply voltage is above the rated voltage.	
LED flashing	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of household hob according to EU regulation No. 66 / 2014.
The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2:2018+A1:2021.

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	THV6000B5		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zone 1: 180,2 Zone 2: 183,9 Zone 3: 183,6 Zone 4: 198,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	186,4	Wh/kg



Brand	THOMSON
Reference	THV6000B5
Category	Ceramic hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~ / 380-415V 3N~, 50Hz or 60Hz
Rated – Total power (W)	5500-6600W
Product Size L×W×H (mm)	590 x 520 x 55
Built-in Size L x W (mm)	560 x 490
Product Net weight (kg)	8.35kg
Made in	PRC

Power consumption in off mode: 0,5W
The period after which the equipment reaches automatically off mode: 1 minute

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.
Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end oflife.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/05/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

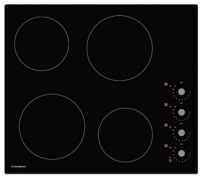
FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862026050081

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit – PLAQUE VITROCÉRAMIQUE



Product Description: *CERAMIC HOB*
Productbeschrijving: *KERAMICH KOOKPLAAT*
Descripcion del producto:
Descriçào do produto: *PLACA DE VITROCERÂMICA*
Descrizione del prodotto: *PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA*

Marque – THOMSON
Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale – THV6000B5
Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1: 2021
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3: 2013+ A1:2019+A2:2021

LVD :

EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019+ A14:2019+A2:2019+A15:2021+ A16:2023
EN 62233: 2008

ErP :

(EU) No 66/2014
(EU) 2023/826
EN 60350-2: 2018+A1:2021
EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:

Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of- Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome : **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Signé par :
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, mai 11, 2026