MANUEL

THOMSON
THI37201

NOTICE D'UTILISATION

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

THOMSON

THI37201

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
INDUCTIEKOOKPLAAT
PLACA DE FOGÃO DE INDUÇÃO
PIANO COTTURA A INDUZIONE
INDUCTION COOKER HOB



MANUEL D'UTILISATION

HANDLEIDING

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUALE DI ISTRUZIONI

OPERATING INSTRUCTIONS

FR

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES 3
DESCRIPTION 6
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION 7
INSTALLATION 7
CONNEXION ÉLECTRIQUE 12
UTILISATION 13
CONSEILS DE CUISSON 19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 20
DÉPANNAGE 22
DONNÉES TECHNIQUES 25
MISE AU REBUT 26

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les
Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – pour plus d'informations : www.thomson-brand.com.
Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom 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 cuisines 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 connaissance, 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 chaudes 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 surveillées en continu.
-  Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- 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 graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
  NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- 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 table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.
  L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer 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 des 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 la fixation et les dimensions nécessaires, 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 ÉLECTRIQUE".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'usager, référez-vous aux

sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

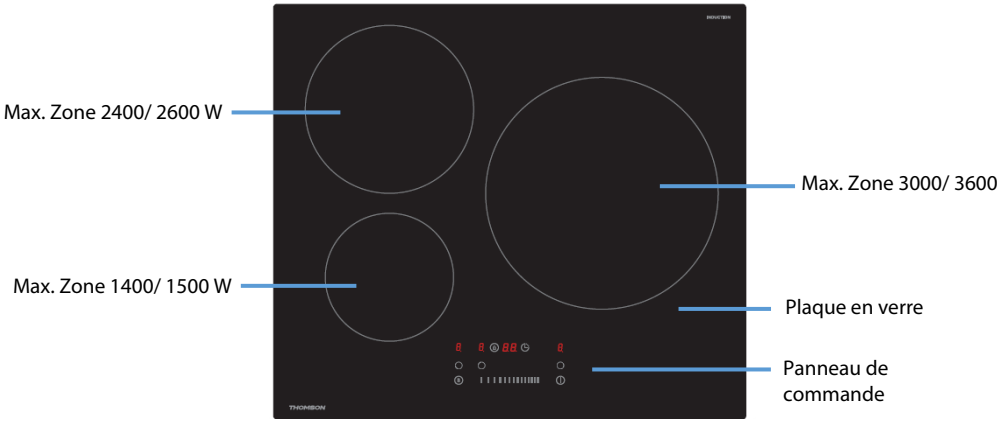
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.

Précautions

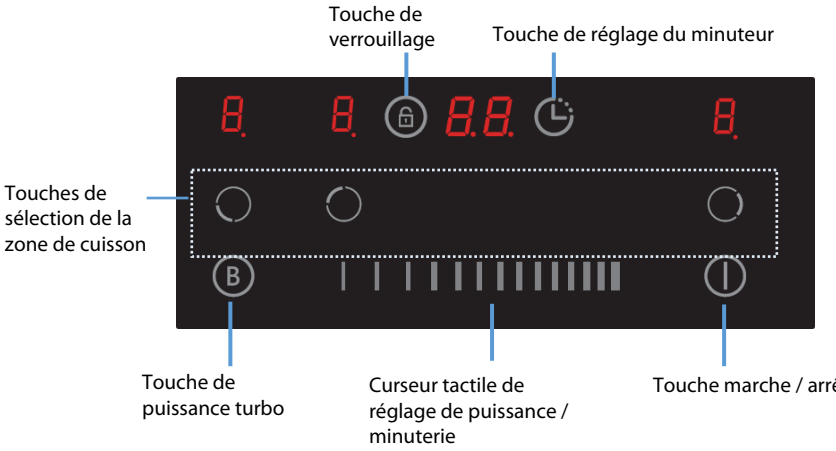
- Ne placez à aucun moment des produits ou des matériaux combustibles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en extérieur.
- N'utilisez jamais cette plaque de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce dans laquelle vous vous trouvez.
- Éteignez la plaque de cuisson quand vous 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 ses surfaces chaudes.
- 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 approprié sur l'appareil.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson comportant des bords irréguliers et ne faites pas traîner les ustensiles de cuisson 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, pour 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'entrée d'air.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin. Utilisez l'appareil exclusivement après avoir vérifié qu'il n'impacte pas le stimulateur cardiaque.

DESCRIPTION

Vue du dessus

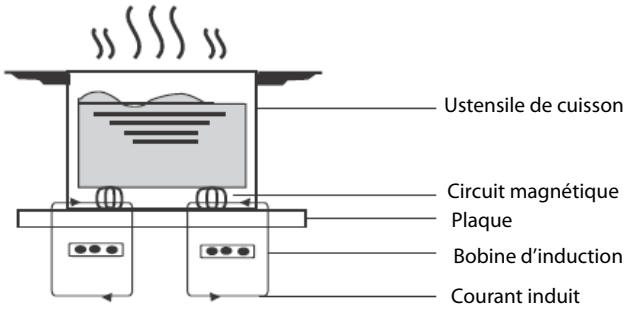


Panneau de contrôle



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

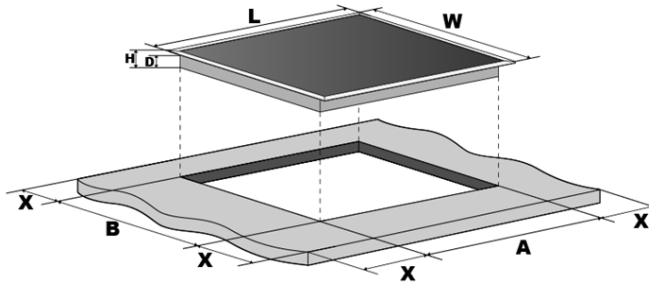
Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée, cette bobine créé un champ magnétique qui impacte directement le fond de l'ustensile de cuisson approprié, ce qui provoque instantanément une accumulation de chaleur permettant de cuire les aliments.

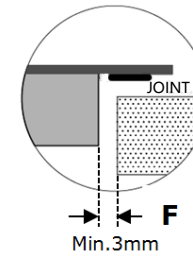


INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être maintenu autour du trou.
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 les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Voir ci-dessous :

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

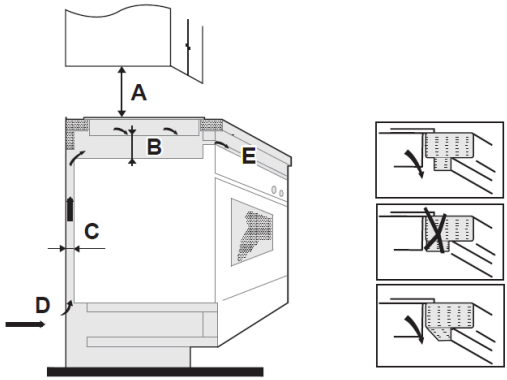


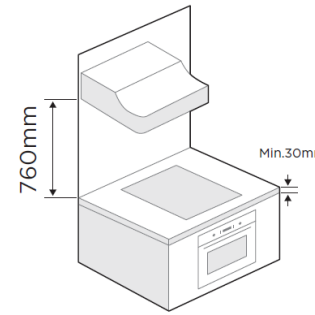


L (mm)	l (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	3 mm min.

Il est essentiel que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.
Vérifiez que la plaque de cuisson est correctement installée comme illustré.

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

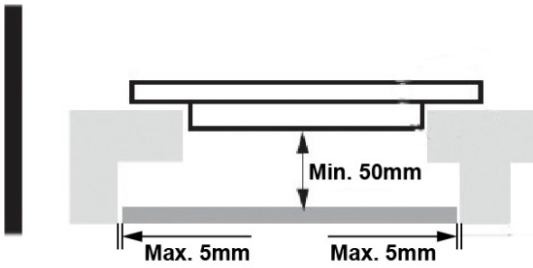




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation appropriée.
Veillez à ce que la plaque à induction soit bien ventilée et à ce que ses entrées et sorties

d’air ne soient pas bouchées. Pour éviter que des objets ne touchent accidentellement la base de la plaque de cuisson, il est nécessaire de placer une plaque en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Respectez les exigences suivantes.



⚠ Il y a des orifices de ventilation sur le pourtour extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ garantir que ces orifices ne sont pas bouchés par le plan de travail quand vous installez la plaque de cuisson.

⚠ Vérifiez que la colle de fixation du matériau en plastique ou en bois du meuble peut résister à des températures jusqu'à 150 °C. Les murs arrière et adjacent, et 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 de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table 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 approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique est incorporé au câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les

règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière d'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

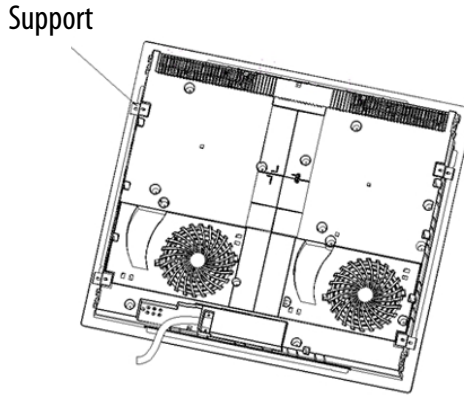
Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson est suffisant.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible.

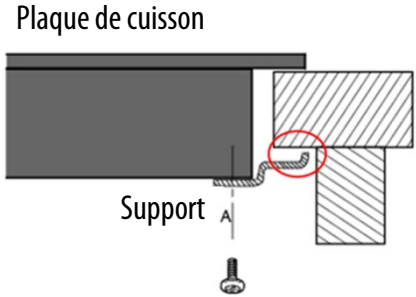
Avant de placer les supports de fixation

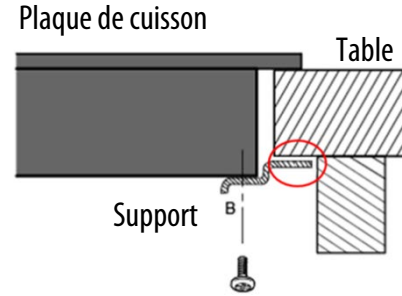
La table de cuisson doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson au plan de travail à l'aide des supports situés à la base de la table de cuisson.
Réglez 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 table 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 peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage par induction au-dessus de la surface de la table

doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

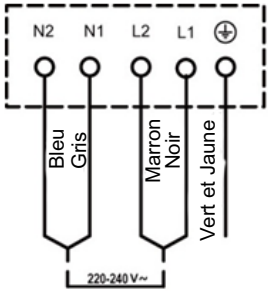
Attention !
- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en respectant les normes et réglementations locales concernant les câbles électriques.
- Avant tout travail sur une partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage correctement mis à la terre est absolument 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 toujours rester accessible.

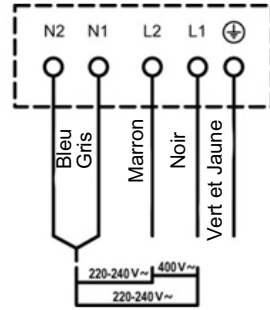
Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant :
Vert et Jaune = Terre Bleu et Gris = Neutre Marron et Noir = PHASE

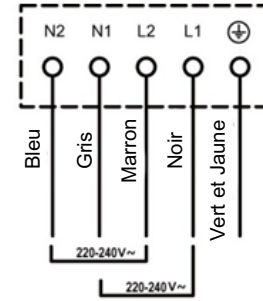
L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation électrique pré-connecté sans prise. Séparez les fils du câble d'alimentation et connectez-les conformément aux instructions du schéma ci-dessous.

1 Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E (Terre) ou du symbole de Terre ⏚ ou doit être de couleur verte et jaune.
2 Le fil bleu / gris doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
3 Le fil marron et noir doit être relié 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 bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité.







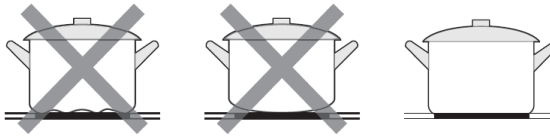
AVERTISSEMENTS :

- Avant de brancher l'appareil au secteur, assurez-vous que :
  - L'appareil est relié à la terre et la prise est conforme à la loi.
  - La prise peut supporter la tension et la puissance maximale de l'appareil, indiquées sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.
- Une fois l'appareil installé, 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.

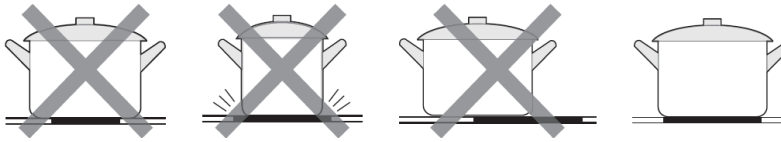
UTILISATION

Ustensile de cuisine

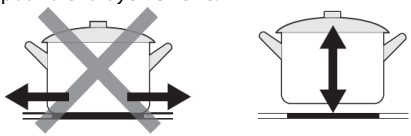
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.
Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les ustensiles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser car ils pourraient rayer le verre.



Qualité des ustensiles de cuisson

Matériaux compatibles :
L'acier, l'acier émaillé, la fonte, l'inox ferromagnétique, l'aluminium avec fond ferromagnétique.

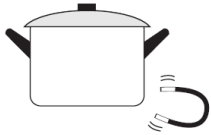
Matériaux non compatibles :
L'aluminium et l'inox sans fond ferromagnétique, le cuivre, le laiton, le verre, la céramique, la porcelaine.
Bases d'ustensiles de cuisson contant de l'aluminium

– Ces bases réduisent la taille de zone ferromagnétique, diminuant ainsi la puissance transmise à l'ustensile. Ces ustensiles pourraient ne pas être détectés, ou être détectés de façon insuffisante, et donc ne pas chauffer suffisamment.



Les fabricants d'ustensiles de cuisson spécifient sur leurs produits s'ils sont compatibles avec les appareils à induction.
Vérifiez si un ustensile de cuisson est compatible :

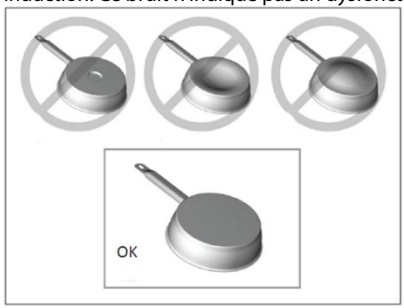
- Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson et placez-le sur un foyer à induction, réglé eu niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant colle au fond de l'ustensile de cuisson.



Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans l'ustensile de cuisson à tester.
2. Si U ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile de cuisson est compatible.

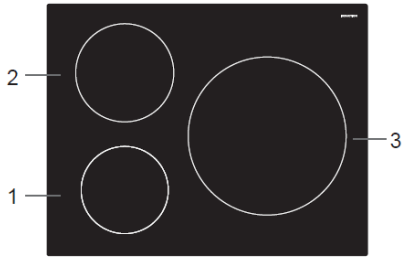
Certains ustensiles de cuisson peuvent faire du bruit quand ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influence pas la cuisson.



Dimensions de l'ustensile de cuisson

Les zones de cuisson, jusqu'à une certaine limite, s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson. Néanmoins le fond de l'ustensile de cuisson doit être d'un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson. Pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson, centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.

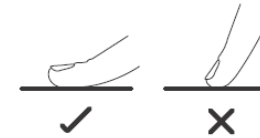
Quelle zone de cuisson utiliser selon le diamètre de l'ustensile de cuisson ?



Zone de cuisson	Diamètre de l'ustensile de cuisson	
	Minimum	Maximum
1	14 cm	16 cm
2	16 cm	21 cm
3	18 cm	29 cm

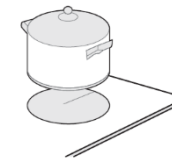
Utilisation du panneau de contrôle

- Les boutons sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip sonore à chaque fois que la pression sur un bouton est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.



Démarrer la cuisson

Mettez les aliments dans un récipient et placez-les au centre de la zone de cuisson sur la plaque.



REMARQUE :

- Utilisez un couvercle lors de la cuisson.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine vides sur l'appareil lorsque celui-ci est allumé.
- Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

1. Touchez la commande MARCHE / ARRÊT. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois et tous les écrans affichent « – » ou « – », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en veille.
2. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson ; le voyant situé à côté de la touche clignote.
3. Réglez le niveau de chaleur en touchant le curseur de réglage.
   - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
   - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si l'écran clignote  en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé un ustensile de cuisson sur la bonne zone de cuisson ou,
- l'ustensile de cuisson que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
- l'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Le chauffage n'a lieu que si un récipient adapté est placé sur la zone de cuisson.

Le symbole  disparaît automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient adapté n'est placé sur la zone de cuisson.

Pour terminer la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez la zone de cuisson en effleurant le curseur. Vérifiez que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande ON/OFF.

 H indique la zone de cuisson chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Cette fonction permet également d'économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisine, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost (amplification)

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la fonction Boost. Touchez la commande de boost , l'indicateur de zone affiche « P » et la puissance atteint Max.

Pour annuler la fonction Boost, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost. Appuyez sur la commande Boost  pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le niveau de réglage d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des

enfants activant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les contrôles sont verrouillés, tous les boutons de contrôle, à l'exception du contrôle MARCHE / ARRÊT, sont désactivés.

Pour verrouiller les commandes, touchez la commande de verrouillage . Le témoin du minuteur affichera «Lo ».

Pour déverrouiller les contrôles, touchez et maintenez la commande de verrouillage  pendant un certain temps.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche MARCHE / ARRÊT . En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide de la commande MARCHE / ARRÊT , mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.

Contrôle du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

a) Vous pouvez l'utiliser comme chronomètre. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
b) Vous pouvez le configurer pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée définie écoulée.
La durée maximale du minuteur est de 99 minutes.

a) Utilisation du minuteur comme un chronomètre

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
Remarque : pour utiliser le minuteur, au moins une zone doit être active.

2. Touchez la commande du minuteur, le nombre « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur et le « 0 » clignote.
3. Réglez l'heure en touchant le curseur de réglage (par ex. 5).
4. Touchez à nouveau la commande du minuteur, le chiffre « 1 » clignote sur l'écran du minuteur.
5. Réglez l'heure en touchant le curseur (par ex. 9). L'heure réglée est maintenant de 95 minutes.
6. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera la durée de cuisson restante.
7. La sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » lorsque la durée réglée est écoulée.

b) Réglage du minuteur pour désactiver une zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler le minuteur.
2. Touchez immédiatement la commande du minuteur, le nombre « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur et le chiffre « 0 » clignote.
3. Réglez l'heure en touchant le curseur de réglage (par ex. 5).
4. Touchez à nouveau la commande du minuteur, le chiffre « 1 » clignote sur l'écran du minuteur.
5. Réglez l'heure en touchant le curseur (par ex. 9). L'heure réglée est maintenant de 95 minutes.
6. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera la durée restante.

- REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera, indiquant que la zone est sélectionnée.

7. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

c) Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Les étapes du réglage de plusieurs zones sont similaires à celles du réglage d'une zone.
Lorsque vous réglez la durée de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont activés. L'écran du minuteur affiche les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglé à 15 minutes)





(réglé à 45 minutes)

Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.


(réglé à 30 minutes)



Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s'affiche dans l'indicateur du minuteur.

d) Pour annuler le minuteur

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson duquel vous voulez annuler le minuteur.
2. En touchant la commande du minuteur, l'indicateur clignote.
3. Touchez le curseur pour régler le minuteur sur « 00 », et le minuteur est annulé

Durées de fonctionnement par défaut
L'arrêt automatique est une fonction de protection et de sécurité dont est équipée votre plaque de cuisson. La plaque s'éteindra automatiquement même si vous oubliez d'éteindre votre zone de cuisson. Les durées de cuisson par défaut selon différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

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

Quand l'ustensile de cuisson est retiré, la plaque peut s'arrêter immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Détection de petits objets
Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de fonctionner sous la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

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 économiser l'énergie.
- Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.

Mijoter, cuire du riz

- Mijoter consiste à faire cuire 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'oeuf et épaissies à 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 plus élevée que la plus basse, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez 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 mettez délicatement la viande dessus.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; 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

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en céramique.
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 fournées.
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'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin. 4. Rallumez la table.	• Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.
Taches de graisse ou d'aliments brûlés ou fondus, taches laissées par des aliments sucrés	Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique ; attention aux surfaces brûlantes : 1. Éteignez la table de cuisson .	• Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir, ils peuvent devenir très difficiles à enlever,

	2. Tenez la lame à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin. 4. Dès que la table a suffisamment refroidi pour pouvoir être touchée sans danger, nettoyez-la avec du produit pour table de cuisson (voir section "Souillure quotidienne du verre"). 5. Rallumez la table.	voire même abîmer le verre de manière définitive. • Risque de coupure : lorsque le protège - lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.
Résidus sur les boutons de commande	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée. 4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin. 5. Rallumez la table.	La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La table ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table 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.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées	Déverrouillez les touches. Voir section "Verrouillage des boutons" pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine 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 cuisine ». 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.
La plaque de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et « U » apparaît sur l'affichage.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Ustensiles de cuisine ».Centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle de la zone.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant lorsque le ventilateur fonctionne.

	continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	
La plaque de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres d'erreur, débranchez la plaque à induction et contactez un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

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

1) Code de panne survenant lors de l'utilisation par le client et solution :

Code d'erreur	Problème	Solution
E1	Défaillance du capteur de température à plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque en céramique	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer la table de cuisson.
E4	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT--circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT--court-circuit.	
E6	Température élevée de l'IGBT	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer la table de cuisson. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension une fois que l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

IGBT : Transistor bipolaire à grille isolée

2) Défaillance spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et le tableau d'affichage ne sont pas connectés.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation auxiliaire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation auxiliaire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement en cours de fonctionnement et l'écran affiche « u » en clignotant.	Le type d'ustensile de cuisson est incorrect.	Utilisez l'ustensile de cuisson approprié.	Le circuit de détection de l'ustensile est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit.		
	La table de cuisson a surchauffé.	L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage du même	La carte d'alimentation et la	Vérifiez la connexion.	

côté (par exemple la première et la deuxième zone) afficheront « u ».	carte d'affichage ne sont pas connectées.		
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les points ci-dessus constituent le jugement et l'inspection des pannes courantes.
Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage sur la plaque à induction.

DONNÉES TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les produits sont selon le règlement (UE) N° 66/2014. La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2:2018

+A1:2021. **Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques**			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	THI37201		
Type de plaque	Plaque de cuisson encastrable		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson par induction		
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: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	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: 177,3 Zone 2: 186,4 Zone 3: 179,2	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	$EC_{plaque\ électrique}$	181,0	Wh/kg



Marque	THOMSON
Référence	THI37201
Catégorie	Plaque de cuisson à induction
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~ / 380-415V 3N~ , 50Hz ou 60Hz
Puissance nominale totale (W)	7400W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	590 x 520 x 62
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	560 x 490
Poids net du produit (kg)	8,3 kg
Fabriqué en	RPC

La consommation d'électricité en mode arrêt : 0.4 W
Le 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.

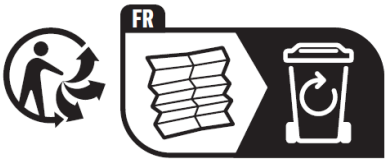
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.
Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

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 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 29
OVERZICHT 32
PRINCIPE VAN INDUCTIE 33
INSTALLATIE 33
ELEKTRISCHE AANSLUITING 38
WERKING 39
TIPS VOOR BEREIDINGEN 45
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD 46
PROBLEMEN OPLOSSEN 48
TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD 51
VERWIJDERING 52

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door
Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – 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.
-  Deze oppervlakken kunnen heet worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
- Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel

op de pandetector.

- 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.

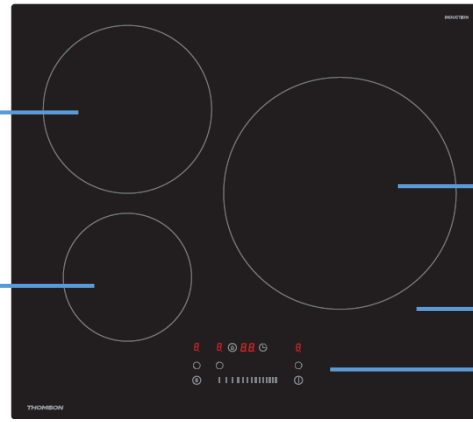
Voorzorgsmaatregelen

- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.

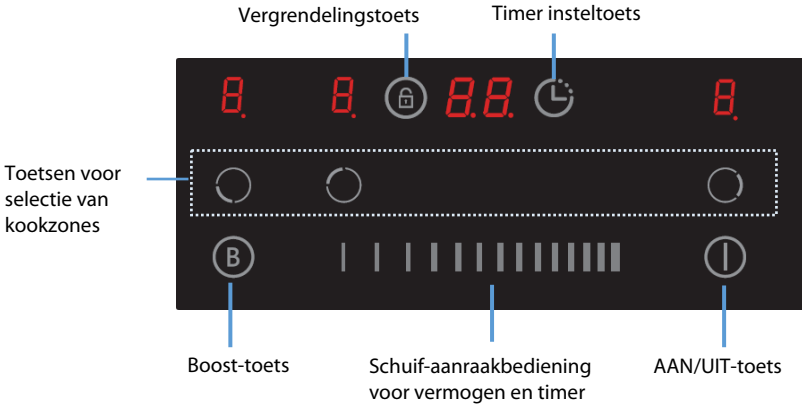
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan.
- Gebruik de kookplaat nooit 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.
- Personen met een pacemaker moeten eerst een dokter raadplegen. Gebruik het apparaat alleen als u zeker weet dat het apparaat geen invloed op de pacemaker heeft.

OVERZICHT

Bovenaanzicht

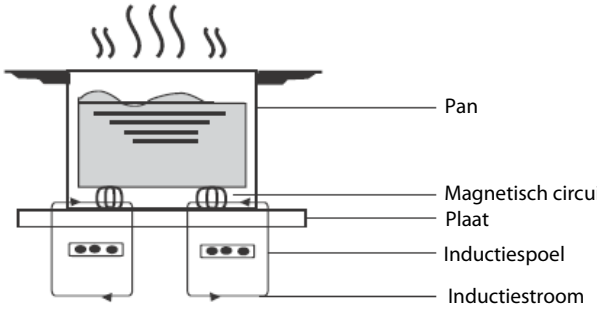


Bedieningspaneel



PRINCIPE VAN INDUCTIE

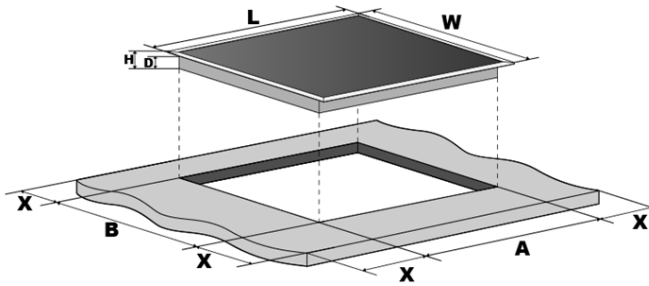
Er bevindt zich een inductiespoel onder elke kookzone. Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, creëert deze spoel een magnetisch veld, wat voor een directe impact op de bodem van het gepaste kookgerei en een onmiddellijke warmteontwikkeling zorgt om de levensmiddelen te bereiden.

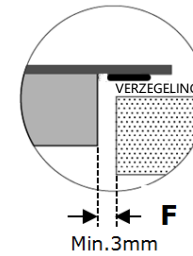


INSTALLATIE

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.

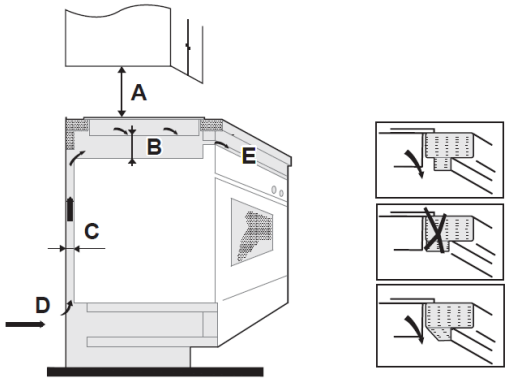


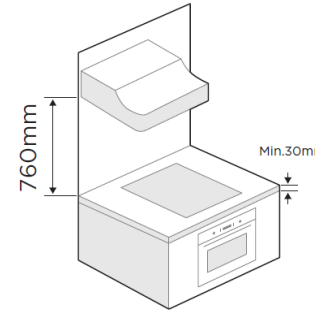


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	3 mm min.

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.

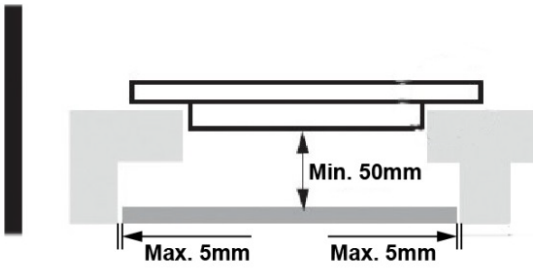




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

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:

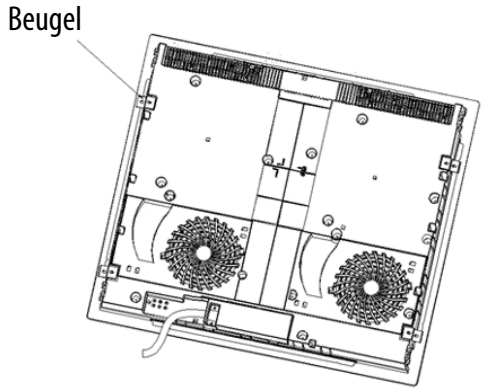
- Het werkblad haaks en waterpas is, en dat er geen constructieve elementen zijn die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Indien de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, deze oven is voorzien van een ingebouwde koelventilator.
- 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).

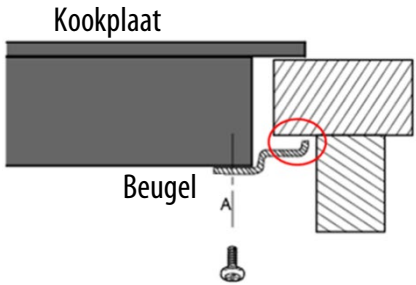
- De scheidingsschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- U bij twijfel over de installatie contact opneemt met de plaatselijke bouwautoriteiten en de geldende bouwvoorschriften raadpleegt.
- U een hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerking (zoals keramische tegels) gebruikt voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.

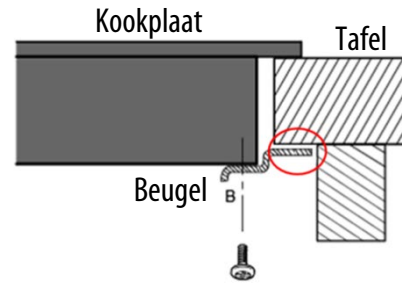
Nadat u de kookplaat hebt geïnstalleerd, dient u ervoor te zorgen dat:
- De stroomkabel niet toegankelijk is via kastdeuren of lades.
- Er voldoende toevoer is van frisse lucht van buiten de kast naar de onderzijde van de kookplaat.
- Indien de kookplaat boven een lade of kast wordt geïnstalleerd, er 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.
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

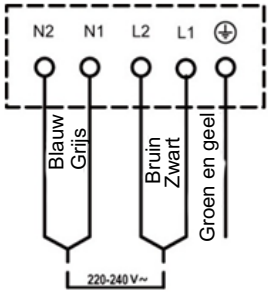
Opgelet!

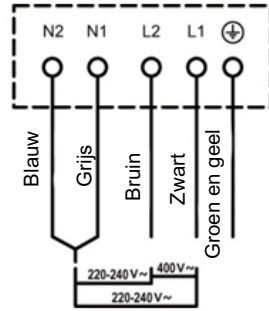
- Laat de installatie van de kookplaat uitvoeren door een vakbekwame elektricien en overeenkomstig alle lokale richtlijnen en voorschriften inzake elektrische bedrading.
- Voordat u elektrische werkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u het ontkoppelen van de netvoeding.
- Een verbinding met een 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.

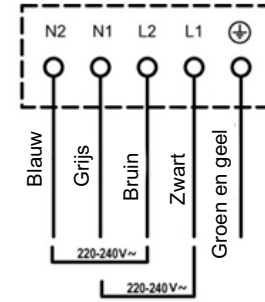
De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt: Groen en geel = Aarding Blauw en grijs = Neutraal Bruin en zwart = Onder stroom

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.







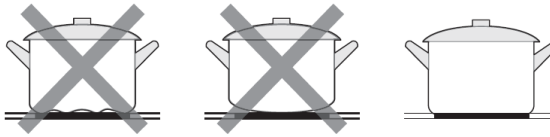
WAARSCHUWINGEN:

- 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

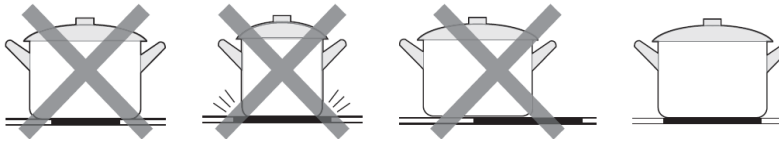
Kookgerei

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

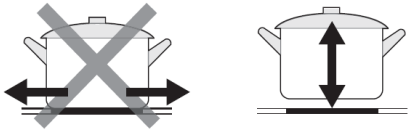


Zorg dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en even groot als de kookzone is. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u een

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.



Kwaliteit van de pan

Gepaste materialen:
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met ferromagnetische bodem.

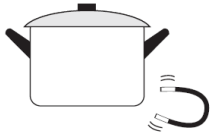
Ongepaste materialen:
Aluminium en roestvrij staal zonder ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.
Pannenbodems met aluminium

– Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder verwarmd wordt. Mogelijk wordt de pan niet voldoende gedetecteerd of helemaal niet gedetecteerd, en verwarmt daarom niet voldoende.



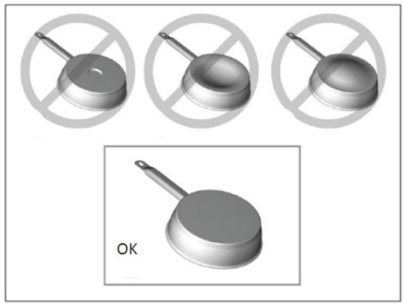
Fabrikanten van pannen geven aan als hun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn.
Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookzone die op niveau [9] is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden warm zijn.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pan.



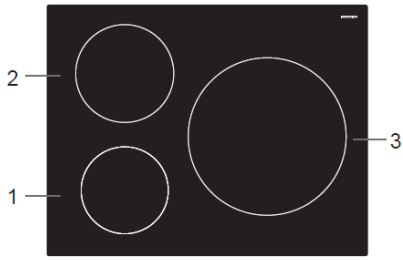
Als u geen magneet hebt:
1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
2. Als U niet knippert op het display en het water verwarmt, is de pan geschikt.

Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



Afmeting van de pan

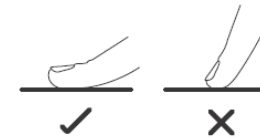
De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben naar gelang de overeenkomstige kookzone. Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van de kookzone. Welke kookzone moet worden gebruikt naargelang de diameter van de pan?



Kookzone	Diameter van de pan	
	Minimum	Maximum
1	14 cm	16 cm
2	16 cm	21 cm
3	18 cm	29 cm

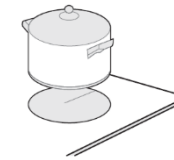
Het bedieningspaneel gebruiken

- 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

Doe het voedsel in een kookpan en zet deze in het midden van de kookzone op de kookplaat.



OPMERKING:

- Gebruik een deksel tijdens het koken
- Plaats nooit een lege pan op de kookzone wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- De onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone moeten schoon en droog zijn.

1. Tik op de AAN/UIT-toets Na het inschakelen klinkt er één pieptoon en worden op alle displays "–" of "– –" weergegeven, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.
2. Tik op de selectietoets van de gewenste kookzone en er knippert een controlelampje naast de toets.
3. Selecteer een vermogensstand door de schuifregelaar aan te raken.
   - Als u binnen 1 minuut geen vermogensstand kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet vervolgens opnieuw beginnen bij stap 1.
   - U kunt de vermogensstand op elk moment tijdens het koken aanpassen.

Als  afwisselend met de vermogensstand op het display knippert, betekent dit dat:
- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken, of
- de pan te klein is of niet juist in het midden op de kookzone staat.

Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.

Het symbool  verdwijnt automatisch na 1 minuut als er geen geschikte pan wordt geplaatst op de kookzone.

Het kookproces beëindigen
1. Tik op de selectietoets van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar aan te raken. Zorg ervoor dat "0" op het display verschijnt.
3. Schakel de volledige kookplaat uit door op de AAN/UIT-toets te drukken.

 Let op hete oppervlakken, "H" geeft aan welke kookzone nog heet is om aan te raken. Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op het kookzone die nog warm is.

De boostfunctie gebruiken

Om de boostfunctie te activeren, tik op de selectietoets van de gewenste kookzone. Tik op de boost-toets , de zone-indicator geeft "P" weer en het vermogen wordt verhoogd tot maximum.

Om de boostfunctie te annuleren, tik opnieuw de selectietoets van de kookzone waarvan u de boostfunctie wilt uitschakelen. Tik op de boost-toets  om de boostfunctie uit te schakelen en de kookzone keert terug naar de oorspronkelijke instelling.

- De functie is beschikbaar op elke kookzone.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar zijn originele instelling.
- Als de oorspronkelijke vermogensstand 0 was, keert de kookzone na 5 minuten terug naar stand 9.

De bedieningselementen vergrendelen
- U kunt de bediening vergrendelen om ongewenst gebruik te beletten (bijv. kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Als de vergrendeling actief is, zijn alle bedieningselementen, uitgezonderd de aan/uit-toets vergrendeld.

Tik op de vergrendeltoets  om de bediening te vergrendelen. De timer aan-indicator geeft "Lo" weer.

Om de bediening te ontgrendelen, houd de vergrendeltoets  enkele seconden ingedrukt.



Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsstand staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets . U kunt de inductiekookplaat in geval van nood altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar voor een volgende bediening moet u de kookplaat eerst ontgrendelen.

Timerregeling

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken.

a) U kunt het als kookwekker gebruiken. In dit geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
b) U kunt het echter ook instellen om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
   De maximum tijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

a) De timer als kookwekker gebruiken

1. Zorg dat de kookplaat is ingeschakeld.
   Opmerking: u kunt de kookwekker alleen gebruiken als er ten minste één kookzone actief is.

2. Tik op de timertoets, het getal "10" verschijnt op het timerdisplay en het cijfer "0" knippert.
3. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 5).
4. Tik opnieuw op de timertoets, het cijfer "1" knippert.
5. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer is nu ingesteld op 95 minuten.
6. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft de resterende tijd weer.
7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal en geeft de timerindicator "- -" weer.

b) De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

1. Tik op de selectietoets van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Tik direct daarna op de timertoets, het getal "10" verschijnt op het timerdisplay en het cijfer "0" knippert.
3. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 5).
4. Tik opnieuw op de timertoets, het cijfer "1" knippert.
5. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer is nu ingesteld op 95 minuten.
6. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft de resterende tijd weer.
   - OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator geeft aan dat de zone geselecteerd is.
7. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.

c) De timer instellen om meerdere kookzones uit te schakelen

De stappen voor het instellen van meerdere kookzones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het

instellen van één kookzone.
Als u de tijd voor meerdere kookzones tegelijk instelt, branden de decimale punten van de betreffende kookzones. Het timerdisplay geeft de minuten weer. De punt van de betreffende zone knippert.



(ingesteld op 15 minuten)


(ingesteld op 45 minuten)

Zodra de tijd is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de resterende tijd van de volgende zone weergegeven en de punt van de betreffende zone gaat knipperen.



(ingesteld op 30 minuten)

Tik op de selectietoets van de kookzone en de bijbehorende timer wordt op de timerindicator weergegeven.

d) De timer annuleren

1. Tik op de selectietoets van de kookzone waarvoor u de timer wilt annuleren.
2. Tik op de timertoets en de indicator begint te knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan om de timer op "00" in te stellen en de timer is geannuleerd.

Standaard werktijden
Automatisch uitschakelen is een veiligheidsfunctie voor uw kookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u deze vergeet uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus staan in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard ingestelde werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, zal de kookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en na ongeveer 2 minuten automatisch uitschakelen.

Detectie van kleine voorwerpen
Wanneer een pan van ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bijvoorbeeld van aluminium), of een ander klein voorwerp (zoals een mes, vork of sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, gaat de kookplaat automatisch na 1 minuut in stand-by. De ventilator blijft nog 1 minuut draaien om de inductiekookplaat af te koelen.

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. Neem een wok met platte bodem die ge schikt is voor keramische kookplaten of een grote braadpan.
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.
De tiptoetsen werken niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie het hoofdstuk 'De toetsen vergrendelen' voor instructies.
De tiptoetsen werken moeizaam.	Er kan een dunne laag water op de toetsen liggen of u raakt de toets met uw uiterste vingertopje aan.	Controleer of de tiptoetsen droog zijn en gebruik de volledige vingertop voor het aanraken van de toetsen.
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.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt op een hoge warmtestand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
De pannen worden niet warm en U verschijnt op het scherm.	De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor het kookveld of zich niet juist in het midden bevindt.	Gebruik kookgerei die voor het inductiekoken geschikt is. Zie de sectie 'Kookgerei'. Plaats de pan in het midden van het kookveld en zorg dat de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van het kookveld.
U hoort het draaien van een ventilator in de inductiekookplaat.	Er is een koelventilator in uw inductiekookplaat ingebouwd om oververhitting van de	Dit is normaal en vereist geen verdere actie. Ontkoppel de inductiekookplaat niet van de voeding terwijl de ventilator draait.

	elektronica te vermijden. Deze kan na het uitschakelen van de inductiekookplaat nog enige tijd draaien.	
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uit zichzelf uitgeschakeld, u hoort een geluidssignaal en er verschijnt een foutcode op het display.	Technische fout.	Bekijk de foutletters en -cijfers, ontkoppel de inductiekookplaat van de voeding en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

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.

1) Foutcodes die kunnen optreden tijdens gebruik door de klant en hoe deze op te lossen:

Code voor fouten	Probleem	Oplossing
E1	Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat - open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat - kortsluiting.	
Eb	Storing in temperatuursensor van keramische plaat	
E3	Hoge temperatuur van keramische plaatsensor	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de knop "AAN/UIT" aan om de kookplaat opnieuw op te starten.
E4	Temperatuursensor van de IGBT-storing --Open circuit.	Vervang het voedingsbord.
E5	Temperatuursensor van de IGBT-storing --kortsluiting	
E6	Hoge temperatuur van IGBT	Wacht tot de temperatuur van IGBT weer normaal is. Raak de knop "AAN/UIT" aan om de kookplaat opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel loopt; Als dit niet het geval is, vervangt u de ventilator.
E7	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Inschakelen nadat de voeding normaal is.
E8	De voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	
U1	Communicatie fout.	Plaats de verbinding tussen het

		beeldscherm en het voedingsbord opnieuw. Vervang het voedingsbord of het beeldscherm.

IGBT: Bipolaire transistor met geïsoleerde poort

2) Probleemoplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brandt wanneer het toestel op de voeding is aangesloten.	Er is geen voeding.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	Er is een storing in de verbinding tussen de voedingsmodule en de displaymodule.	Controleer de verbinding.	
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.	
	De displaymodule is defect.	Vervang de displaymodule.	
Sommige knoppen werken mogelijk niet, of het LED-display is niet normaal.	De displaymodule is defect.	Vervang de displaymodule.	
De kookmodusindicator gaat aan, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	Kamertemperatuur is wellicht te hoog. De luchtinlaat of -opening is mogelijk geblokkeerd.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel draait; zo niet, vervang de ventilator.	
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.	
Verwarming stopt plotseling tijdens gebruik en het display geeft "u" al knipperend weer.	Verkeerd type pan.	Gebruik de gepaste pan.	Het pan-detectiecircuit is defect, vervang de voedingsmodule.
	Diameter van de pan is te klein.		
	Kookplaat is oververhit.	Toestel is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de 'AAN/UIT'-knop om het toestel opnieuw te starten.	
De verwarmingszones aan dezelfde kant (bijvoorbeeld eerste en tweede zone) geven "u" weer	De voedingskaart en de displaykaart hebben een verbindingsfout.	Controleer de verbinding.	
	Het	Vervang de	

	communicatiegedeelte van de displaymodule is defect.	displaymodule.	
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.	
De ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is defect.	Vervang de ventilator.	

Het bovenstaande vertegenwoordigt de inschatting en vaststelling van veelvoorkomende fouten.
Demonteer de kookplaat niet zelf om gevaren en schade aan de kookplaat te voorkomen.

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	TTHI37201		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		3	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductie-kookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	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: 177,3 Zone 2: 186,4 Zone 3: 179,2	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	$EC_{elektrische\ kookplaat}$	181,0	Wh/kg



Merk	THOMSON
Referentie	THI37201
Category	Inductiekookplaat
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~ / 380-415V 3N~ , 50Hz of 60Hz
Nominaal – Totaal vermogen (W)	7400W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590 x 520 x 62
Inbouwafmetingen L x B (mm)	560 x 490
Netto gewicht product (kg)	8,3 kg
Gemaakt in	Volksrepubliek China

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0.4 W
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 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

PT

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 55
VISTA PORMENORIZADA 57
O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO 58
INSTALAÇÃO 59
LIGAÇÃO ELÉCTRICA 63
FUNCIONAMENTO 65
DICAS PARA COZINHAR 70
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 71
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 73
FOLHA DE DADOS TÉCNICOS 76
ELIMINAÇÃO 77

Este produto foi fabricado e vendido sob a responsabilidade da Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON e o logótipo da THOMSON são marcas comerciais usadas sob licença pela Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – 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.
-  Estas superfícies podem ficar quentes.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.

- 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.

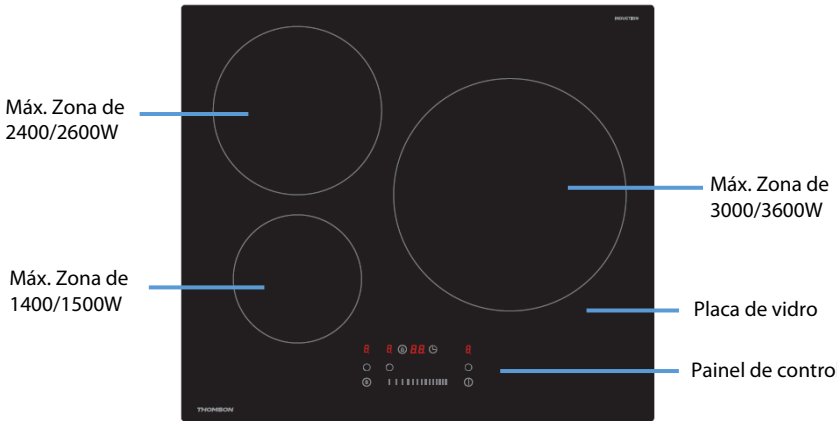
Precauções

- 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.

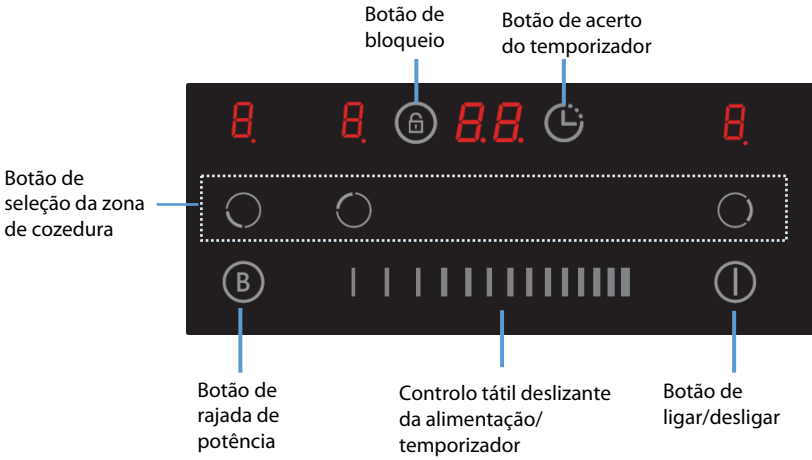
- Desligue o aparelho quando a placa não estiver em funcionamento, desacompanhada e antes de a limpar. Deixe arrefecer antes de limpar ou guardar a placa.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Nunca use a placa como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios 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.
- Para evitar qualquer perigo, não insira quaisquer objetos estranhos, como fios de ferro, para bloquear as aberturas de ventilação ou portas de entrada de ar.

VISTA PORMENORIZADA

Vista superior

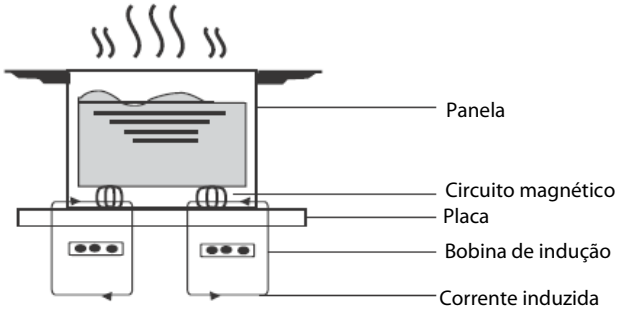


Painel de controlo



O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

Existe uma bobina de indução por baixo de cada zona de cozedura. Quando uma zona de cozedura é ligada, esta bobina cria um campo magnético que tem impacto direto sobre a base do acessório de cozinha adequado, o que cria um acumular instantâneo de calor para cozinhar os alimentos.

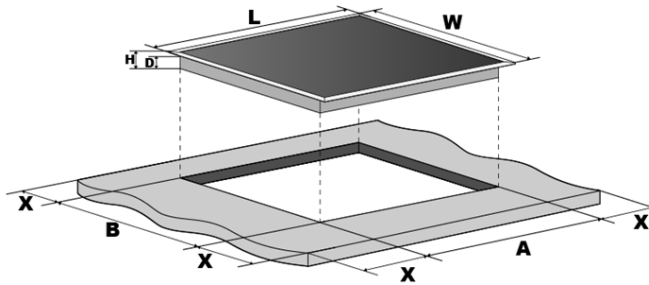


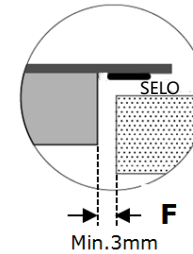
INSTALAÇÃO

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.



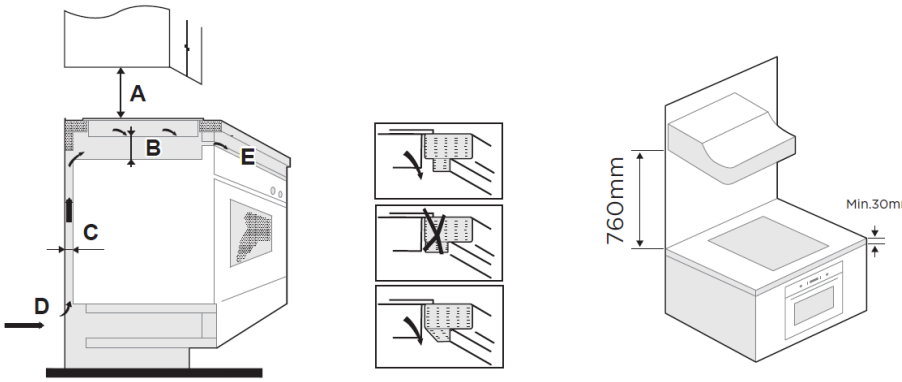


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	3 mm mín.

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.

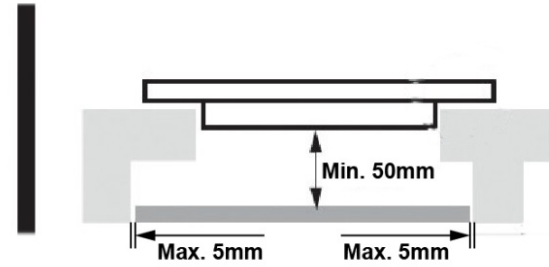
Por uma questão de segurança, o espaço entre a placa e o armário por cima deverá ser, pelo menos, de 760 mm.



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:

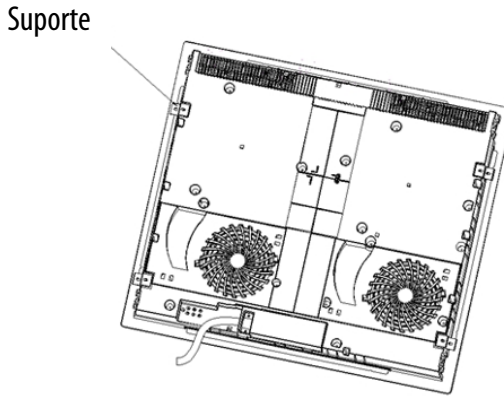
- A superfície de trabalho está direita e nivelada, e que elementos estruturais não interferem com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolador.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- 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.

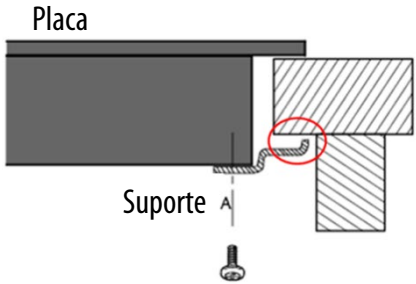
Após instalar a placa, certifique-se de que:

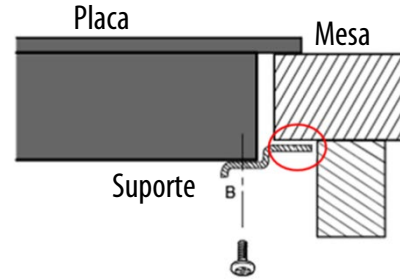
- O fio da alimentação não está acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco proveniente do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, deverá haver uma barreira de proteção térmica por baixo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

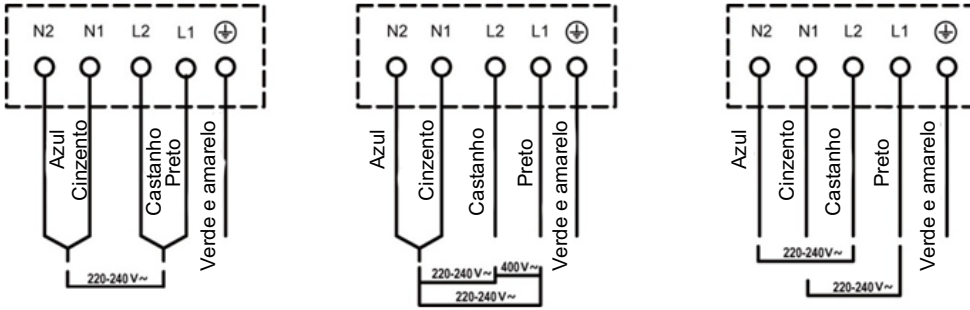
- A placa tem de ser instalada por um eletricista qualificado, respeitando todas as normas e os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- Antes de qualquer intervenção na parte elétrica do aparelho, este tem de ser desligado da alimentação.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra 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 e cinzento = 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 / cinzento 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.



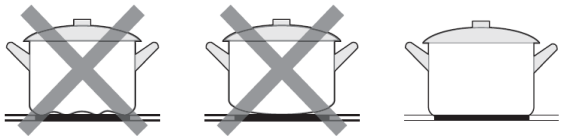
AVISOS:

- 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.

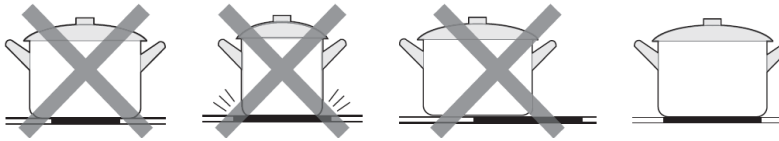
FUNCIONAMENTO

Acessórios de cozinha

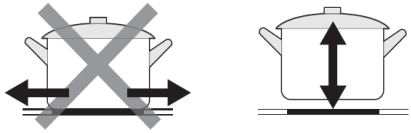
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



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.



Qualidade da panela

Materiais compatíveis:
Aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

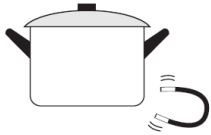
Materiais não compatíveis:
Alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, bronze, vidro, cerâmica, porcelana.
Base dos acessórios de cozinha com alumínio

– Estas reduzem a área ferromagnética, o que significa que é emitida menos energia no acessório de cozinha. Este acessório de cozinha pode não ser suficientemente detetado ou pode não ser detetado de todo, podendo não aquecer de forma suficiente.



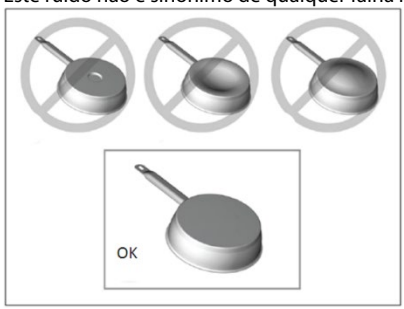
Os fabricantes de panelas especificam se os seus produtos são compatíveis com aparelhos de indução.
Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Coloque um pouco de água numa panela ou numa zona de aquecimento por indução no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Um íman adere ao fundo da panela.



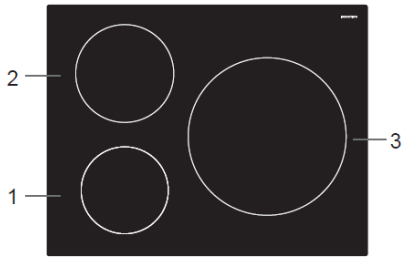
Se não tiver um íman:
1. Coloque alguma água na panela que deseja verificar.
2. Se U não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.

Determinadas panelas podem fazer ruído quando são colocadas numa zona de cozedura por indução. Este ruído não é sinónimo de qualquer falha no aparelho e não influencia a cozedura.



Dimensão da panela

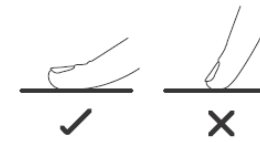
As zonas de cozedura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. Contudo, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a respetiva zona de cozedura. Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. As zonas de cozedura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela.



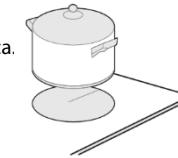
Zona de confeção	Diâmetro da panela	
	Mínimo	Máximo
1	14 cm	16 cm
2	16 cm	21 cm
3	18 cm	29 cm

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
Coloque os alimentos numa panela e coloque-a no centro da zona de cozedura na placa.



NOTA:
- É necessário usar um testo quando cozinhar.
- Nunca coloque acessórios de cozinha vazios sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zonas de cozedura estão limpas e secas.

1. Toque no controlo de ligar/desligar. Após a ligação, ouvirá um som de aviso e todos os visores apresentam "–" ou "– –", indicando que a placa de indução entrou no estado inativo.
2. Toque no controlo de seleção da zona de cozedura e um indicador ao lado do botão começa a piscar.
3. Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante.
    - Se não escolher uma definição de calor no espaço de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Tem de começar de novo a partir do passo 1.
    - Pode modificar a definição de calor a qualquer altura enquanto cozinha.

Se o visor piscar  alternadamente à definição de calor, isto significa que:
- Não colocou a panela na zona de cozedura, ou
- A panela que está a usar não é adequada para cozinhar por indução, ou
- A panela utilizada é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O calor não é iniciado enquanto não houver uma panela adequada na zona de cozedura.
O símbolo  desaparece automaticamente passado 1 minuto caso não coloque uma panela adequada na zona de cozedura.

Para terminar a cozedura
1. Toque no controlo de seleção da zona de cozedura que deseja desligar.
2. Desligue a zona de cozedura tocando no botão deslizante. Certifique-se de que o visor apresenta "0".
3. Desligue a placa por completo usando o controlo de ligar/desligar.

 Tenha cuidado com as superfícies quentes. H indica que zona de cozedura ainda está quente. Este desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como função de poupança de energia. Se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.

Usar a função de rajada
Para ativar a função de rajada, toque no controlo de seleção da zona de cozedura. Toque no controlo de rajada . O indicador da zona apresenta "P" e a potência atinge o máximo.

Para cancelar a função de rajada, toque no controlo de seleção da zona de cozedura em que deseja cancelar a função de rajada. Toque no controlo da função de rajada  para cancelar a função de rajada. A seguir, a zona de cozedura passa para as definições originais.

- A função pode funcionar em todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura volta à definição original passados 5 minutos.
- Se a definição de calor original for igual a 0, volta a 9 passados 5 minutos.

Bloquear os controlos
- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de ligar/desligar, são desativados.

Para bloquear os controlos, toque no controlo do bloqueio . O indicador do temporizador apresenta "Lo".

Para desbloquear os controlos, toque e mantenha tocado o controlo de bloqueio  durante um momento.



Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos são desativados, exceto o botão de ligar/desligar . Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo de ligar/desligar  num caso de emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na operação seguinte.

Controlo do temporizador
Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:
a) Pode usá-lo como contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga qualquer zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo definido tiver decorrido.
   O tempo máximo do temporizador são 99 minutos.

a) Usar o temporizador como um contador de minutos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
   Nota: Para usar o contador de minutos, pelo menos uma zona tem de estar ativa.

2. Toque no controlo do temporizador. O número "10" é apresentado no visor do temporizador e "0" pisca.
3. Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 5).
4. Toque de novo no controlo do temporizador. O número "1" começa a piscar.
5. Defina o tempo tocando no controlo do deslizador (por exemplo, 9). Agora, o temporizador definido tem 95 minutos.
6. Quando o tempo estiver definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante.
7. Será emitido um aviso sonoro durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta "- -" quando o tempo definido tiver decorrido.

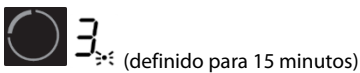
b) Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

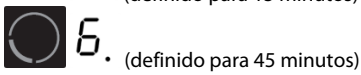
1. Toque no controlo de seleção da zona de cozedura para a qual deseja definir o temporizador.

2. Toque imediatamente no controlo do temporizador. O número "10" é apresentado no visor do temporizador e "0" começa a piscar.
3. Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 5).
4. Toque de novo no controlo do temporizador. O número "1" começa a piscar.
5. Defina o tempo tocando no controlo do deslizador (por exemplo, 9). Agora, o temporizador definido tem 95 minutos.
6. Quando o tempo estiver definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante.
   - NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência acende, a indicar que essa zona foi selecionada.
7. Quando o tempo do temporizador de cozedura terminar, a respetiva zona de cozedura é desligada automaticamente.

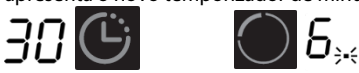
c) Definir o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona.
Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das respetivas zonas de cozedura acendem. O visor do temporizador apresenta os minutos. O ponto da respetiva zona começa a piscar.


(definido para 15 minutos)


(definido para 45 minutos)

Quando o temporizador da contagem decrescente terminar, a respetiva zona desliga-se. Depois, apresenta o novo temporizador de minutos e o ponto da respetiva zona começa a piscar.


(definido para 30 minutos)

Toque no controlo de seleção da zona de cozedura. O respetivo temporizador é apresentado no indicador do temporizador.

d) Cancelar o temporizador

1. Toque no controlo de seleção da zona de cozedura para a qual deseja cancelar o temporizador.
2. Toque no controlo do temporizador. O indicador começa a piscar.
3. Toque no controlo deslizante para definir o temporizador para "00". O temporizador é cancelado.

Tempos de funcionamento predefinidos
O desligar automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa. A placa desliga-se automaticamente se se esquecer de desligar a zona de cozedura. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

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

Quando a panela for retirada, a placa pára imediatamente de aquecer e desliga-se automaticamente passados 2 minutos.

Deteção de artigos pequenos
Quando uma panela com um tamanho inadequado ou não magnética (por ex., alumínio), ou outro artigo pequeno (por ex., uma faca, garfo, chave) for deixado em cima da placa, esta entra

automaticamente no modo inativo passado 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

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 frigideira de fundo plano compatível com a indução.
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.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear/desbloquear a placa" para instruções.
Os controlos tácteis não funcionam devidamente.	É possível que exista uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar nos controlos	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a parte mais carnuda do dedo para tocar nos controlos.
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.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada na definição alta.	Isto é provocado pela tecnologia da confeção a indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a definição de calor.
As panelas não aquecem e U aparece em o visor.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar a indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a área de confeção ou não está devidamente centrada.	Utilize panelas adequadas para cozinhar a indução. Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da área de confeção.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de confeção integrada na sua placa de indução evita o sobreaquecimento da parte eletrónica. Pode continuar a ocorrer mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	É normal e não requer nenhum tipo de ação. Não desligue a placa de indução da tomada elétrica enquanto o ventilador estiver a funcionar.
A placa de indução ou a área de confeção desligou inesperadamente, emite um som e	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução e contacte um técnico qualificado.

exibe um código de erro.		

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.

1) Código de erro que ocorre durante a utilização, e solução:

Código de falha	Problema	Solução
E1	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica	
E3	Alta temperatura do sensor de placa cerâmica	Aguarde que a temperatura da placa cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar o fogão.
E4	Sensor de temperatura da falha IGBT --circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Sensor de temperatura da falha IGBT --curto-circuito	
E6	Alta temperatura do IGBT	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar o fogão. Verifique se o ventilador funciona bem; caso contrário, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Inspecione se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E8	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Reinsira a conexão entre a placa de vídeo e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa de exibição.

IGBT: Transistor bipolar de porta isolada

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Sem fornecimento de energia.	Verifique se a ficha está bem ligada na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A ligação do quadro da alimentação	Verifique a ligação.	

	suplementar e do quadro do visor falhou.		
	O quadro da alimentação suplementar está danificado.	Substitua o quadro da alimentação suplementar.	
	O quadro do visor está danificado.	Substitua o quadro do visor.	
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	O quadro do visor está danificado.	Substitua o quadro do visor.	
O indicador do modo de confeção acende-se, mas o aquecimento não inicia.	Temperatura alta da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada de ar ou ventilação de ar pode estar bloqueada.	
	Existe algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não funcionar, substitua a ventoinha.	
	O quadro da alimentação está danificado.	Substitua o quadro da alimentação.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "u".	O tipo de panela está errado.	Utilize a panela adequada.	O circuito de deteção da panela está danificado, substitua o quadro da alimentação.
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.		
	A placa sobreaqueceu.	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão de ligar/desligar para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) apresentariam "u".	Falha na ligação da placa de alimentação e da placa do ecrã.	Verifique a ligação.	
	O painel de visualização da peça de comunicação está danificado.	Substitua o quadro do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua o quadro da alimentação.	
O motor da ventoinha emite um som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

Os itens acima são a avaliação e inspeção de falhas comuns.
Por favor, não desmonte a unidade sozinho para evitar quaisquer perigos e danos para a placa de indução.

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	THI37201		
Tipo de placa	Placa de embutida		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		3	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução		
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: 16,0 Zona 2: 21,0 Zona 3: 29,0	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: 177,3 Zona 2: 186,4 Zona 3: 179,2	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	$CE_{placa\ elétrica}$	181,0	Wh/kg



Marca	THOMSON
Referência	THI37201
Categoria	Placa de indução
Tensão/frequência V / Hz	220-240V~ / 380-415V 3N~ , 50Hz ou 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	7400W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	590 x 520 x 62
Tamanho incorporado C x L (mm)	560 x 490
Peso líquido do produto (Kg)	8,3 kg
Fabricado na	República Popular da China

O consumo energético o modo de desligado: 0.4W
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 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

IT

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA 79
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO 82
IL FUNZIONAMENTO AD INDUZIONE 83
INSTALLAZIONE 83
COLLEGAMENTI ELETTRICI 88
FUNZIONAMENTO 89
CONSIGLI PER CUCINARE 94
PULIZIA E MANUTENZIONE 96
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 98
DATI TECNICI 101
SMALTIMENTO 102

Questo prodotto è stato fabbricato e venduto sotto la responsabilità di
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON e il logo THOMSON sono marchi utilizzati su licenza di Etablissements Darty et Fils (S.A.S). Per ulteriori informazioni visitare il sito: www.thomson-brand.com .
Tutti gli altri prodotti, servizi, aziende, marchi, nomi commerciali o di prodotto e loghi citati nel presente documento 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 calde 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.
-  Queste superfici possono diventare molto calde.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.

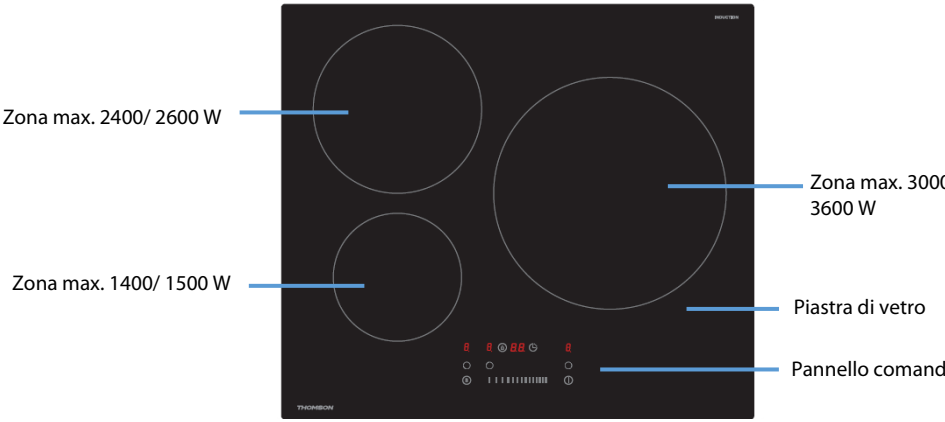
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando, senza fidarsi completamente del sistema rilevamento pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- AVVERTENZA Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, in quanto può essere pericoloso e provocare incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA Pericolo di incendio: non riporre 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 NF C 15-100.
- 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 "COLLEGAMENTI ELETTRICI".
- 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

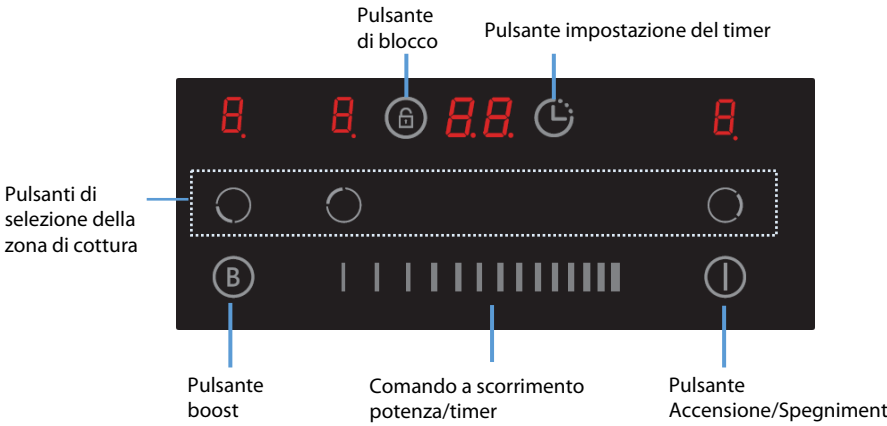
- Non appoggiare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura all'aperto.
- Non utilizzare mai questo piano cottura per riscaldare la stanza.
- Spegnere il piano cottura quando non è in uso, quando viene lasciato incustodito e prima di pulirlo. Lasciarlo 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 e non salirvi sopra.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati 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 causate dall'espansione per effetto del calore.
- Per evitare pericoli, non inserire oggetti estranei, come fili di ferro, per bloccare le aperture di ventilazione o la bocchetta di ingresso dell'aria.
- Le persone con pacemaker cardiaci devono consultare un medico e utilizzare l'apparecchio solo dopo aver verificato che non interferisca con il pacemaker.

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

Vista dall'alto

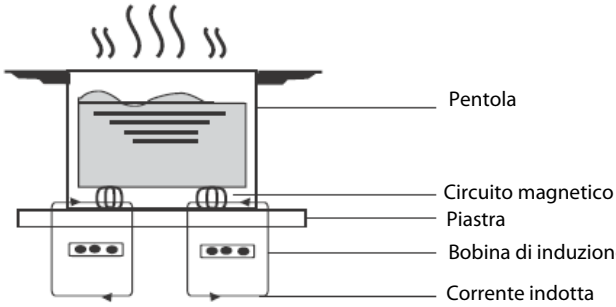


Pannello comandi



IL FUNZIONAMENTO AD INDUZIONE

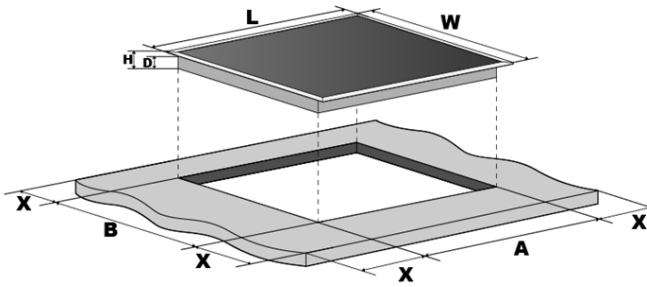
Sotto ogni zona di cottura è posizionata una bobina di induzione. Quando si accende una zona di cottura, la relativa bobina crea un campo magnetico che colpisce direttamente il fondo della pentola adatta, provocando un accumulo immediato di calore che permette di cuocere gli alimenti.

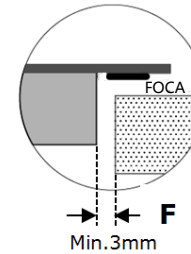


INSTALLAZIONE

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 di calore dalla piastra riscaldante. Vedere i disegni 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.

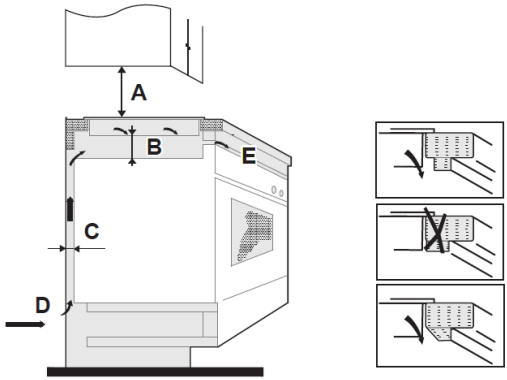


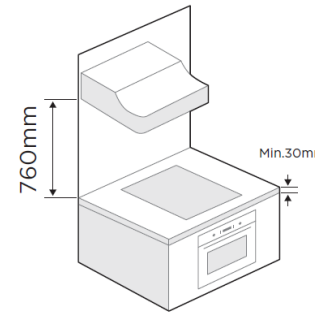


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	min. 3 mm

È essenziale che il piano cottura sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano ostruite.
Assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente come mostrato.

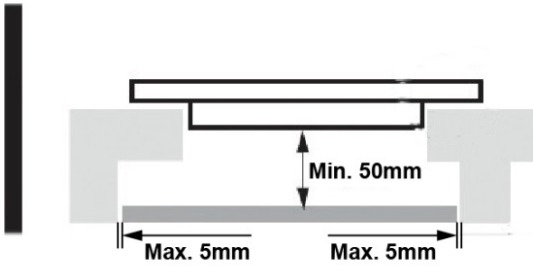
Per motivi di sicurezza, la distanza tra il piano cottura e qualsiasi mobile soprastante deve essere di almeno 760 mm.





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.
Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata 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 interferisce 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 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).

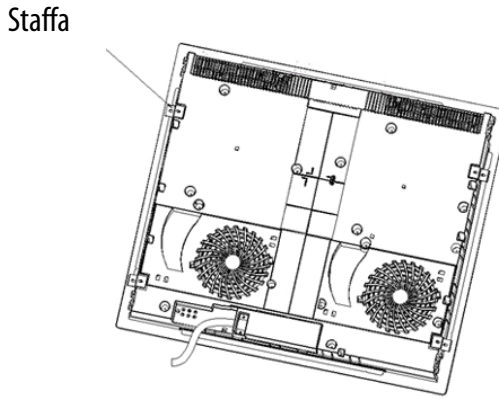
Dopo aver installato il piano cottura, controllare quanto segue.
- Il cavo di alimentazione non deve interferire con le ante degli armadi o i cassetti.
- Deve essere consentito un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato 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.

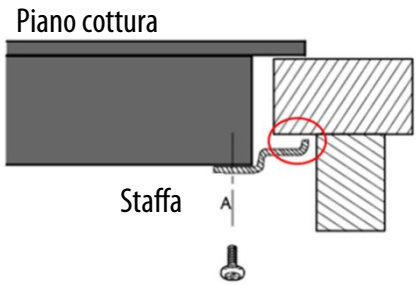
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

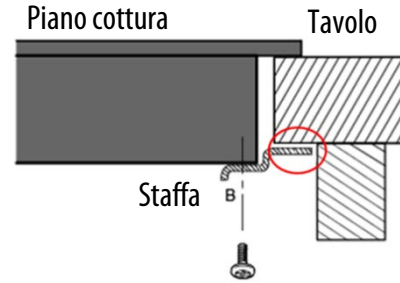
Il piano cottura deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le staffe presenti sulla base del piano stesso.
Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano del tavolo.







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 indotto sopra la superficie del tavolo 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.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Attenzione!

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

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

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

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione elettrica pre-collegato senza spina. Separare i fili del cavo di alimentazione e collegarli secondo le istruzioni riportate nello schema seguente.

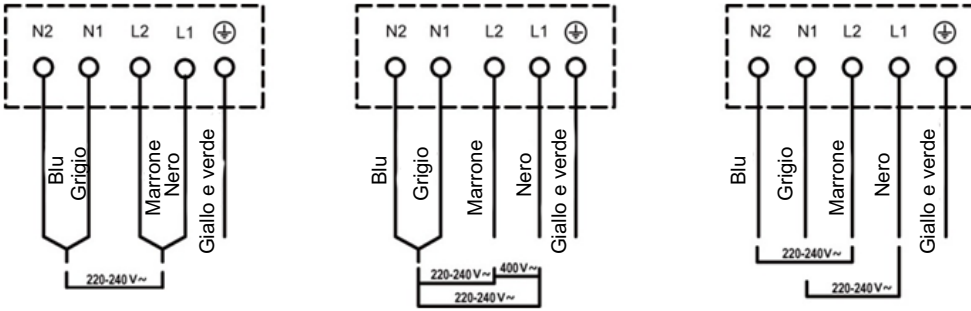
1 Il filo di colore giallo e verde deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera E (Terra) o con il simbolo di terra ⏚ oppure colorato di giallo e verde.

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

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

- In caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete elettrica, è obbligatorio interporre tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, conforme al carico e alle normative elettriche vigenti.

- L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato un collegamento elettrico corretto, pienamente conforme alle norme di sicurezza.



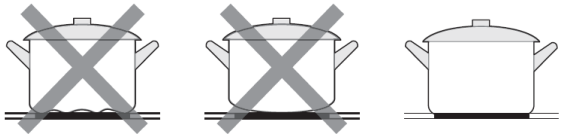
AVVERTENZE:

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che sia verificato quanto segue.
  - L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e la spina deve essere a norma di legge.
  - 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 o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da un tecnico qualificato.

FUNZIONAMENTO

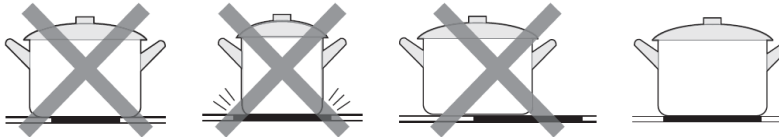
Pentolame

Non utilizzare pentole con base curva o con bordi frastagliati.

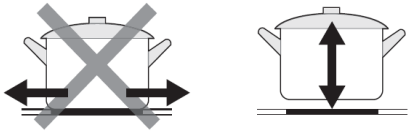


Controllare che il fondo della pentola sia liscio, aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della

zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro pari a quello indicato nel grafico 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, non farle scivolare perché potrebbero graffiare il vetro.



Qualità delle pentole

Materiali compatibili:
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

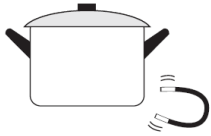
Materiali non compatibili:
Alluminio e acciaio inox senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.
Pentolame con fondo in alluminio

– Questi recipienti riducono l'area ferromagnetica, il che significa che viene trasmessa meno energia. Questi recipienti potrebbero non essere rilevati in modo adeguato o non essere rilevati affatto e quindi non riscaldati a sufficienza.



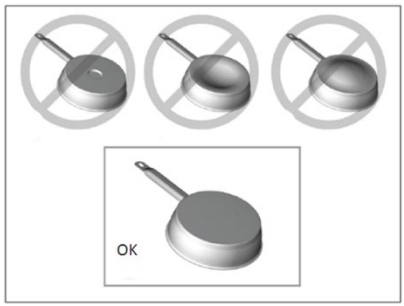
I produttori di pentole specificano se i loro prodotti sono compatibili con gli apparecchi a induzione. Per verificare se una pentola è compatibile:

- Mettere un po' d'acqua in una pentola posta su una zona di riscaldamento a induzione impostata al livello [9]. Quest'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Una calamita si attacca al fondo della padella.



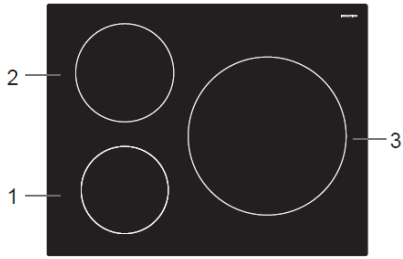
Se non si ha a disposizione un magnete:
1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si vuol controllare.
2. Se U non lampeggia sul display e l'acqua inizia a riscaldarsi, la pentola è adatta.

Alcune pentole possono fare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non è indice di un guasto dell'apparecchio e non influisce sul funzionamento della cottura.



Dimensioni delle pentole

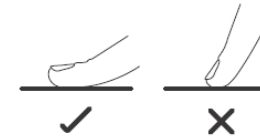
Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro certi limiti, al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo, che varia in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura. Quale zona di cottura utilizzare in base al diametro della pentola?



Zona di cottura	Diametro della pentola	
	Minimo	Massimo
1	14 cm	16 cm
2	16 cm	21 cm
3	18 cm	29 cm

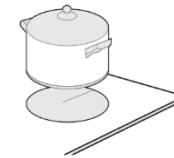
Come usare il pannello comandi

- I pulsanti 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 pulsanti siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) che li coprono.



Per iniziare la cottura

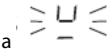
Mettere gli alimenti in una pentola e posizionarla al centro della zona di cottura.



NOTA

- Durante la cottura è obbligatorio l'uso del coperchio.
- Non appoggiare mai pentole vuote sul piano cottura, quando è acceso.
- Accertarsi sempre che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

1. Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display mostrano "–" o "– –", ad indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Toccare il comando di selezione della zona di cottura prescelta e un indicatore accanto al pulsante inizierà a lampeggiare.
3. Selezionare un'impostazione di calore toccando il comando a scorrimento.
   - Se non si seleziona un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
   - È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il display lampeggia  alternativamente con l'impostazione del calore, significa che:
- la pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura prescelta oppure,
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola utilizzata è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Non avviene alcun riscaldamento se non si posiziona una pentola adatta sulla zona di cottura.
Il simbolo  scompare automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta sulla zona di cottura.

Per terminare la cottura
1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Spegnere la zona di cottura toccando il comando a scorrimento. Accertarsi che sul display appaia "0".
3. Per spegnere l'intero piano cottura toccare il comando ON/OFF.

 Prestare particolare attenzione alle zone cottura contrassegnate dal simbolo H che indica la presenza di superfici calde al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura di sicurezza. Se si desidera riscaldare un'altra pentola, per un risparmio energetico è consigliabile utilizzare la zona di cottura contrassegnata con la H, dato che è ancora calda.

Utilizzo della funzione boost
Toccare il tasto di selezione della zona di cottura sulla quale si desidera utilizzare la funzione boost.

Toccare il comando boost , l'indicatore della zona mostra il simbolo "P" e la potenza raggiunge il massimo.

Per annullare la funzione boost, toccare prima il comando di selezione della zona di cottura sulla quale si desidera annullare la funzione boost. Toccare il comando Boost  per annullare la funzione Boost; la zona di cottura tornerà alla sua impostazione originale.

- Questa funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura torna alla sua impostazione iniziale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale era uguale a 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

Blocco dei comandi
- È possibile bloccare i comandi per evitarne un utilizzo involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone cottura da parte dei bambini).
- Quando è attivo il blocco, tutti i comandi, eccetto il pulsante ON/OFF, sono disabilitati.

Per bloccare i comandi, toccare il comando di blocco . Sull'indicatore del timer lampeggia la scritta "Lo".

Per sbloccare i comandi, tenere premuto il comando di blocco  per alcuni istanti.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati, tranne il pulsante ON/OFF . In caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il pulsante ON/OFF , ma per l'operazione successiva è necessario sbloccare prima il piano cottura.

Controllo del timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi.

a) Si può usarlo come promemoria. In questo caso, una volta trascorso il tempo impostato, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura.
b) Oppure è possibile impostarlo in modo che una o più zone di cottura vengano spente una volta trascorso il tempo impostato.
   Il timer può essere impostato fino a un massimo di 99 min.

a) Utilizzo del timer come promemoria

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
   Nota: è possibile utilizzare il timer come promemoria solo se almeno una zona è attiva.

2. Toccare il comando del timer, il numero "10" verrà visualizzato sul display del timer, con lo "0" lampeggiante.
3. Selezionare la durata toccando il comando a scorrimento (per esempio 5).
4. Toccando nuovamente il comando del timer, il numero "1" lampeggia.
5. Impostare la durata toccando il comando a scorrimento (ad esempio 9); in questo modo il timer è impostato su 95 minuti.
6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display appare il tempo rimanente.
7. Al termine del tempo impostato, il cicalino emette un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "- -" .

b) Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare immediatamente il comando del timer, il numero "10" verrà visualizzato sul display del timer, con lo "0" lampeggiante.
3. Selezionare la durata toccando il comando a scorrimento (per esempio 5).
4. Toccando nuovamente il comando del timer, il numero "1" lampeggia.
5. Impostare la durata toccando il comando a scorrimento (ad esempio 9); in questo modo il timer è impostato su 95 minuti.
6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display appare il tempo rimanente.
   - NOTA Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare la zona selezionata.
7. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

c) Impostazione del timer per spegnere più zone di cottura

I passaggi per impostare più zone sono simili a quelli per impostare una sola zona.
Quando si imposta la durata per più zone di cottura contemporaneamente, si accendono i punti decimali delle zone di cottura interessate. Il display del timer mostra i minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



(impostato su 15 minuti)


(impostato su 45 minuti)

Una volta scaduto il timer per il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Poi vengono visualizzati i minuti del nuovo timer e il punto della zona corrispondente lampeggerà.



(impostato su 30 minuti)

Toccando il comando di selezione della zona di cottura, verrà mostrato il timer corrispondente.

d) Cancellazione del timer

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera annullare il timer.
2. Una volta toccato il comando del timer, l'indicatore lampeggia.
3. Se si tocca il comando a scorrimento per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

Durata di funzionamento predefinite
Il piano cottura è dotato di una funzione di autospegnimento come misura di sicurezza. Se ci si dimentica di spegnere, questa funzione lo farà automaticamente. Le durate di funzionamento predefinite per i vari livelli di potenza sono mostrate nella tabella seguente:

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

Quando si rimuove la pentola, il piano cottura smette di riscaldare immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Rilevamento di piccoli oggetti
Se sul piano cottura viene lasciato un recipiente non adatto o non magnetico (ad esempio in alluminio) oppure un altro piccolo oggetto (ad esempio un coltello, una forchetta, una chiave), il piano cottura passa automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare sul piano cottura a induzione per un altro minuto.

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 poi continuare a potenza più bassa quando il cibo si è riscaldato

completamente.

Cuocere a fuoco lento, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando occasionalmente si formano delle 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 e quelle addensate con farina andrebbero 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.

Cuocere le 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 dipenderà 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 valutarne il grado di 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.

Per friggere

1. Scegliere una padella con fondo piatto adatta all'induzione.
2. Tenete pronti tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La frittura deve avvenire in modo rapido. Se si devono cucinare grandi quantità di cibo, suddividerlo in diverse parti più piccole.
3. Preriscaldate brevemente la padella e aggiungete 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 sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da versamenti non zuccherini sul vetro)	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 tovagliolo di carta. 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 potrebbero graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente e la spugna che si stanno utilizzando sono adatti. • Non lasciare mai residui di prodotti per la pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Cibo o grasso bruciati, 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 cottura: 1. Spegnere il piano cottura.	• Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate da liquidi sciolti, cibi zuccherati o versamenti accidentali. Se lasciati bruciare o raffreddare, potrebbero

	2. Tenere la lama del 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 la fuoriuscita di liquido con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 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 sul vetro" sopra riportate. 5. Riaccendere il piano cottura.	risultare difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di tagliarsi: 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 di controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura.	Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare se su di essi è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi a sfioramento 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. Controlla se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella propria zona. Se si è controllato tutto e il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Blocco dei comandi".
I comandi a sfioramento sono difficili da azionare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi oppure usare la punta delle dita per toccarli.	Assicurarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e usare la punta delle dita per toccare i pulsanti.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole dai bordi ruvidi. Viene usata una spugna abrasiva non adatta.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Pentolame". Vedere “Manutenzione e pulizia.
Alcune padelle producono rumori tipo scricchiolio o schiocco.	Ciò potrebbe essere dovuto alla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò è del tutto normale e non indica un guasto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	Ciò è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto riducendo la temperatura.
Le pentole non diventano calde e U – appare sul display.	Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Pentolame". Posizionare la padella al centro della zona di cottura e accertarsi che il fondo sia della stessa dimensione della zona di cottura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici, è stata attivata una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Ciò è del tutto normale e non richiede nessun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.
Il piano cottura a	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore,

induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore.		scollegare il piano cottura a induzione e contattare un tecnico qualificato.

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 dalla superficie di lavoro.

1) Il codice di errore si verifica durante l'utilizzo da parte del cliente.

Codice di errore	Problema	Soluzione
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito	
Eb	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica	
E3	Temperatura elevata del sensore della piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. Toccare il pulsante “ON/OFF” per riavviare il piano cottura.
E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT: circuito aperto.	Sostituzione del cavo di alimentazione
E5	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT: cortocircuito	
E6	Alta temperatura dell'IGBT	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni alla normalità. Toccare il pulsante “ON/OFF” per riavviare il piano cottura. Controllare che la ventola funzioni regolarmente, altrimenti sostituirla.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale. Accendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
U1	Errore di comunicazione	Reinserire il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

IGBT: Transistor bipolare a gate isolato

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Nessuna alimentazione fornita.	Controllare che la spina sia ben fissata alla presa e che la presa funzioni.	
	Guasto al collegamento della scheda di alimentazione ausiliaria e della scheda display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano oppure il display LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o lo sfiato dell'aria potrebbero essere bloccati.	
	C'è qualcosa che non va con la ventola.	Controllare che la ventola funzioni regolarmente, altrimenti sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituzione del cavo di alimentazione	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia la scritta "u".	Il tipo di padella è sbagliato.	Utilizzare la pentola adatta.	Il circuito di rilevamento della padella è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		
	L'apparecchio si è surriscaldato.	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni alla normalità. Premere il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la	Guasto al collegamento della scheda di	Controllare il collegamento.	

prima e la seconda zona) visualizzeranno la scritta "u".	alimentazione e della scheda display.		
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda madre è danneggiata.	Sostituzione del cavo di alimentazione	
Il motore della ventola emette suoni anomali.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Quanto sopra riportato rappresenta la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni.
Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

DATI TECNICI

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	THI37201		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione		
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	Zone 1: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	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	$EC_{electric\ cooking}$	Zone 1: 177,3 Zone 2: 186,4 Zone 3: 179,2	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	$EC_{electric\ hob}$	181,0	Wh/kg



Marchio	THOMSON
Riferimento	THI37201
Categoria	Piano cottura a induzione
Tensione/frequenza V / Hz	220-240V~ / 380-415V 3N~ , 50Hz or 60Hz
Nominale – Potenza totale (W)	7400W
Dimensioni del prodotto L×L×A (mm)	590 x 520 x 62
Dimensioni integrate L x L (mm)	560 x 490
Peso netto del prodotto (kg)	8,3 kg
Fatto in	PRC

Il consumo di energia il modo spento: 0.4W
Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo 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 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 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com



EN

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 105
OVERVIEW 107
THE INDUCTION PRINCIPLE 108
INSTALLATION 109
ELECTRICAL CONNECTION 113
OPERATION 114
COOKING TIPS 119
CLEANING AND MAINTENANCE 120
TROUBLESHOOTING 122
TECHNICAL DATA SHEET 124
DISPOSAL 125

This product has been manufactured and sold under the responsibility of
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by
Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – 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.
-  These surfaces can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- 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.

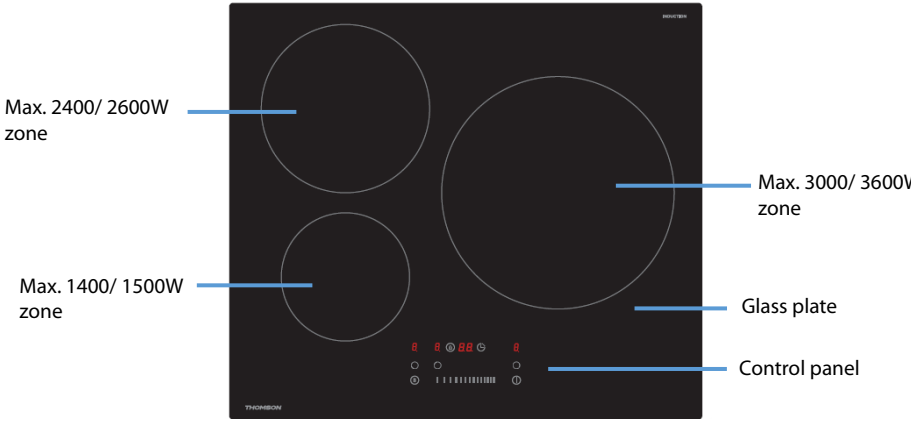
Precautions

- 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.

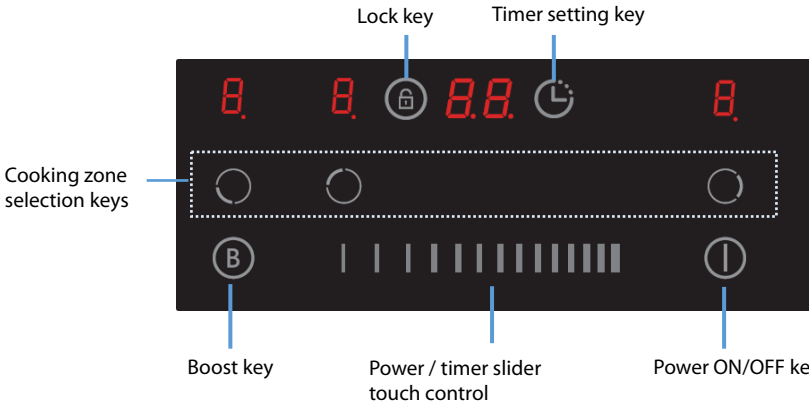
- Never leave any objects or utensils other than suitable cookware on the appliance.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not clean the hob with abrasive cleaners.
- Never heat foods in sealed 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.
- People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.

OVERVIEW

Top View

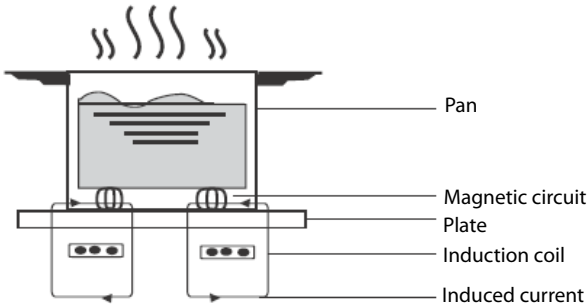


Control Panel



THE INDUCTION PRINCIPLE

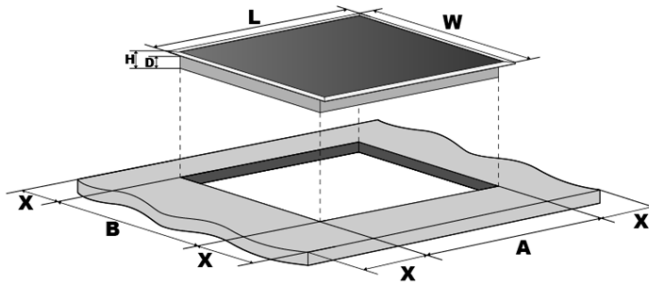
An induction coil is located under each cooking zone. When a cooking zone is switched on, this coil creates a magnetic field which impacts directly on the base of the suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.

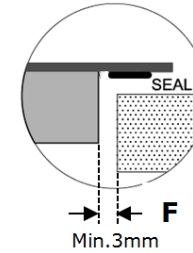


INSTALLATION

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.

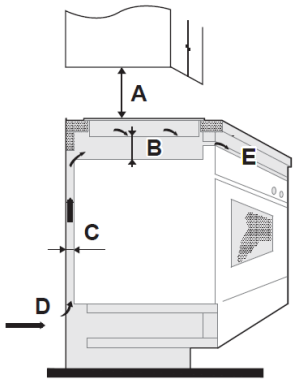


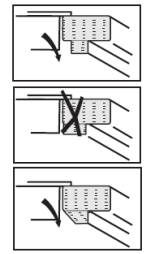


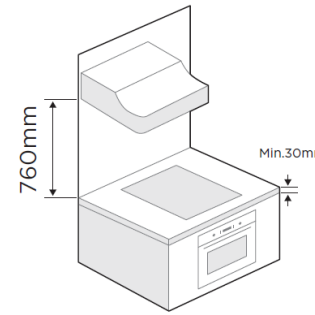
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	3 mm min.

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.



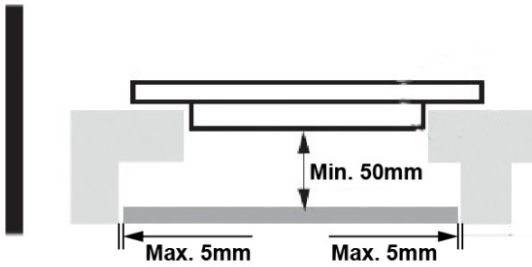




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air intake	Air exit 5 mm

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

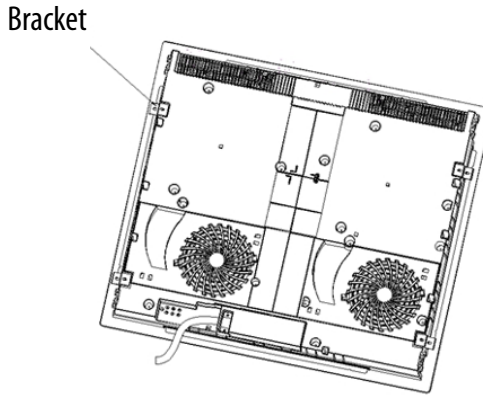
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

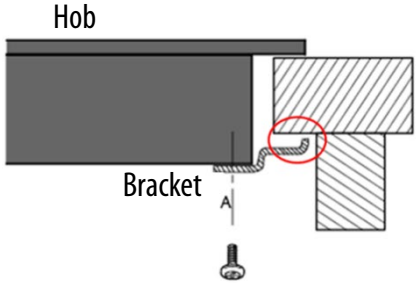
Before locating the fixing brackets

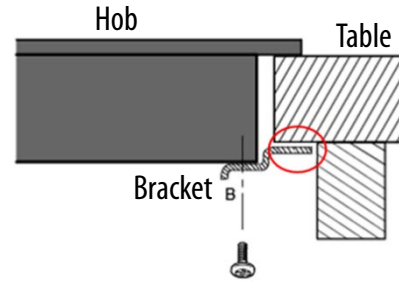
The hob should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

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

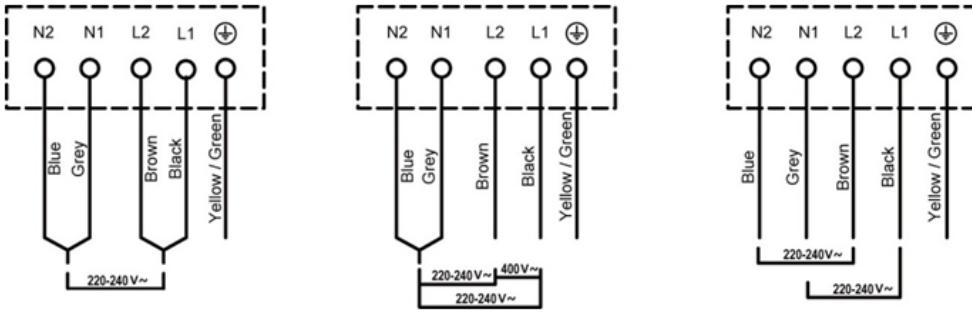
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:

Green & Yellow = Earth Blue & Grey = 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 / grey 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.



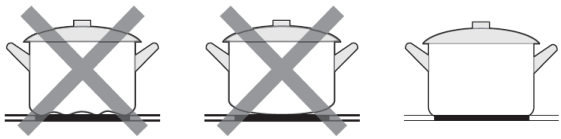
WARNINGS:

- 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.

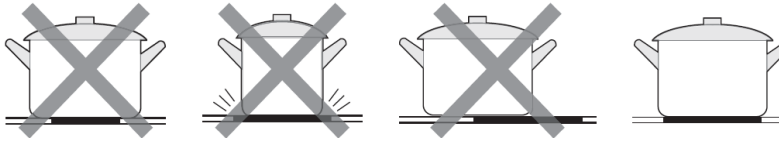
OPERATION

Cookware

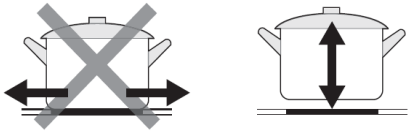
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 induction hob – do not slide as they may scratch the glass.



Pan Quality

Compatible materials:
Steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

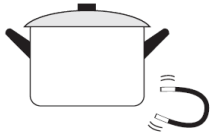
Non compatible materials:
Aluminium and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.
Cookware bases with aluminium content

– These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



Pan manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances.
To check if pans are compatible:

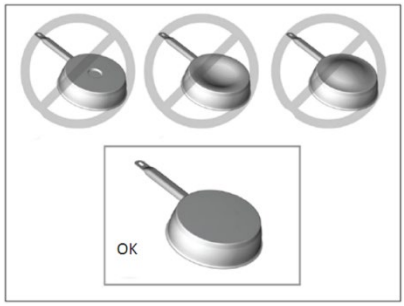
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.



If you do not have a magnet:

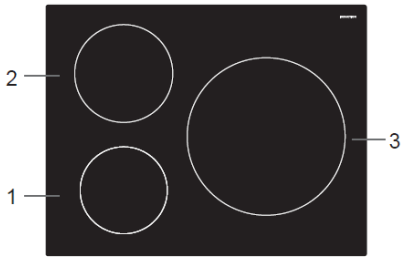
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



Pan Dimension

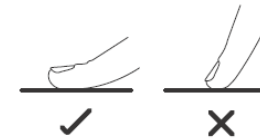
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
Which cooking zone to be used according to the diameter of the pan?



Cooking zone	The diameter of the pan	
	Minimum	Maximum
1	14 cm	16 cm
2	16 cm	21 cm
3	18 cm	29 cm

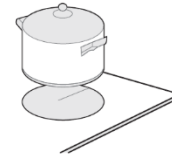
Using the Control Panel

- 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

Put the food into a cookware and position it on the centre of the cooking zone on the plate.



NOTE:

- A lid must be used when cooking.
- Never place empty cookware on the appliance when the appliance is switched on.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the standby state.
2. Touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash.
3. Select a heat setting by touching the slider control.
    - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.
    - You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes  alternately with the heat setting, this means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The symbol  will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on the cooking zone.

To finish cooking

1. Touch the cooking zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching the slider. Make sure the display shows "0".
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

 Beware of hot surfaces

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

Using the Boost function

To activate the boost function, touch the cooking zone selection control. Touch the boost control , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

To cancel the boost function, touch the cooking zone selection control that you wish to cancel the boost function. Touch the boost control  to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Locking the Controls

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

To lock the controls, touch the lock control . The timer indicator will show " Lo".

To unlock the controls, touch and hold the lock control for a while.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

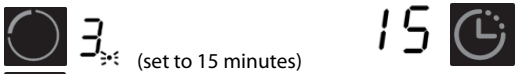
2. Touch timer control, the number "10" will be shown in the timer display and the "0" will flash.
3. Set the time by touching the slider control (e.g. 5).
4. Touch timer control again, the number "1" will flash.
5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the cooking zone selection control that you want to set the timer for.
2. Immediately touch timer control, the number "10" will be shown in the timer display and the number "0" will flash.
3. Set the time by touching the slider control (e.g. 5).
4. Touch timer control again, the number "1" will flash.
5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
   - NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

c) Setting the timer to turn more cooking zones off

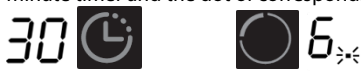
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone.
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The timer display shows the minutes. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes)


(set to 45 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new minute timer and the dot of corresponding zone will flash.



(set to 30 minutes)

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

d) Cancel the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator will flash.
3. Touch the slider control to set the timer to "00", and the timer is cancelled.

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically even if you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

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 induction compatible flat bottom 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. 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.	• 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 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 touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Locking the controls' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the control.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the buttons.
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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the induction technology of induction cooking.	This is normal but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Pans do not become hot and U appears on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Cookware'. Centre the pan on the cooking zone and make sure that its bottom matches the size of the cooking zone.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob from the mains socket while the fan is running.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, unplug the induction hob, and contact a qualified technician.

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.

1) Failure code occur during customer using & Solution:

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart hob.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart hob. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

IGBT: Insulated Gate Bipolar Transistor

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	

Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot.	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TECHNICAL 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	THI37201		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction 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: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	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: 177,3 Zone 2: 186,4 Zone 3: 179,2	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	181,0	Wh/kg



Brand	THOMSON
Reference	THI37201
Category	Induction cooker hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~ / 380-415V 3N~ , 50Hz or 60Hz
Rated – Total power (W)	7400W
Product Size L×W×H (mm)	590 x 520 x 62
Built-in Size L x W (mm)	560 x 490
Product Net weight (kg)	8,3 kg
Made in	PRC

Power consumption in off mode: 0.4W
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 of life.

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 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FNAC DARTY

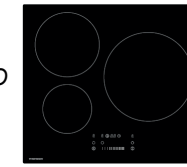
Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862025040015

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

Description du produit – PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Product Description: *INDUCTION COOKER HOB*
Productbeschrijving: *INDUCTIEKOOKPLAAT*
Descripcion del producto: *PLACA DE FOGÃO DE INDUÇÃO*
Descriçào do produto:
Descrizione del prodotto: *PIANO COTTURA A INDUZIONE*



Marque – THOMSON
Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale – THI37201
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 61000-3-3: 2013+ A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-1: 2021
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021

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
EN 60350-2:2018+A1:2021
(EU) 2023/826
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, avril 15, 2025