

MANUEL



# THOMSON THI2000B

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

# THOMSON

THI2000B

TABLE À INDUCTION  
INDUCTIEKOOKPLAAT  
PLACA DE INDUCCIÓN  
PLACA DE INDUÇÃO  
PIANO COTTURA A INDUZIONE  
INDUCTION HOB



 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

 MANUALE DI ISTRUZIONI

 OPERATING INSTRUCTIONS

**FR**

## **TABLE DES MATIÈRES**

MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	2
DESCRIPTION.....	5
CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISSON.....	6
UTILISATION.....	7
CONSEILS DE CUISSON.....	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
DONNÉES TECHNIQUES.....	11
MISE AU REBUT.....	12

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](http://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 à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 10-11.
- La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- 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.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

## Précautions

- Éteignez et débranchez toujours la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de la déplacer ou de la nettoyer.
- Débranchez le cordon d'alimentation en tenant la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes de l'appareil, à proximité de sources de chaleur ou reposant sur des arêtes vives.
- Maintenez un espace d'au moins 10 cm sur tous les côtés de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- N'utilisez pas la plaque à induction sur une table en métal.
- Pour éviter tout risque de danger, ne bloquez ni n'insérez aucun objet étranger dans l'ouverture de ventilation ou l'orifice d'entrée d'air.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne déplacez jamais la plaque de cuisson en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- 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.
- Ne placez et n'utilisez jamais l'appareil en dessous ou à proximité d'objets facilement inflammables (par exemple des rideaux, etc.).
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou des dispositifs médicaux similaires doivent être prudentes lorsqu'elles se tiennent près de cette plaque à

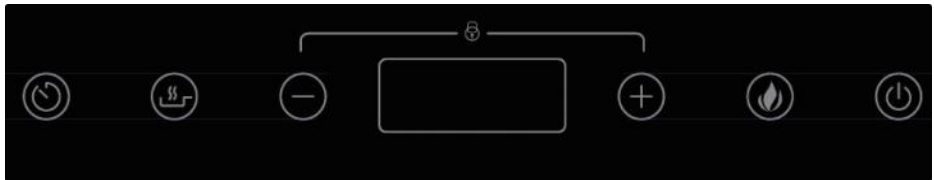
induction pendant son fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter les stimulateurs cardiaques ou tout autre appareil similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire pour plus d'informations sur les effets possibles des champs électromagnétiques émis par les plaques à induction.

- Gardez cet appareil propre. Protégez la plaque à induction contre les insectes, la poussière et l'humidité. Lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le ranger correctement après le nettoyage.
- Ne rincez pas directement cet appareil sous l'eau. Ne renversez pas d'eau dans les parties internes de l'appareil.
- Pour éviter les accidents, n'utilisez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz (les lignes magnétiques peuvent chauffer les parties métalliques de la cuisinière à gaz).
- Ne chauffez pas d'articles en fer, autres que des ustensiles de cuisine en fer, sur la plaque de cuisson pour éviter tout danger causé par des températures élevées.
- Pour éviter tout risque de danger, ne placez pas de papier, de feuille aluminium, de tissu, ou d'autres articles inappropriés sur la plaque chauffante de l'appareil pour un chauffage indirect.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil avec des outils tranchants, pour éviter de fissurer ou d'endommager la surface. Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- N'utilisez pas la plaque à induction sur une moquette, un tapis, une nappe ou du papier fin pour éviter de boucher les orifices d'entrée et de sortie d'air, ce qui pourrait gêner l'émission de chaleur.
- Ne surchargez pas l'appareil. Une surcharge de l'appareil peut endommager la surface de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'appareil ou après avoir retiré un ustensile de cuisson, la zone de cuisson reste brûlante durant un certain temps. Ne le touchez pas et faites attention aux brûlures pouvant être causées par la température élevée.
- N'utilisez jamais l'appareil sans aliments dans l'ustensile de cuisson.

## DESCRIPTION



### Panneau de commande



Bouton de minuterie



Bouton de sélection de température



/ Réglage du niveau de puissance, de la température et du temps de cuisson



Appuyez en même temps sur ces deux boutons pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage.



Écran



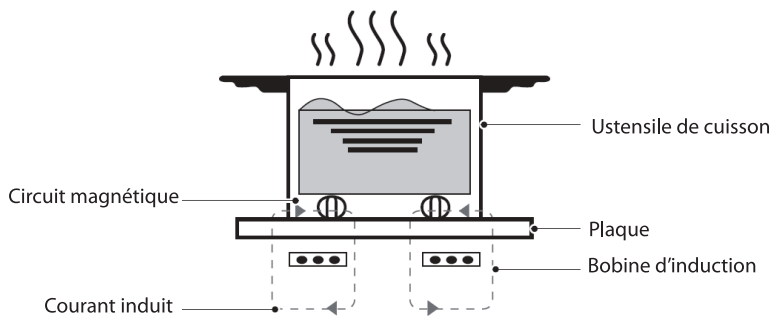
Bouton de sélection du mode de puissance



Bouton de marche / veille

## Informations sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que l'ustensile de cuisson finit par le réchauffer.



## CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISSON



Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile.

### Ustensiles de cuisson compat

Diamètre de 16 à 26 cm



Casserole en fonte



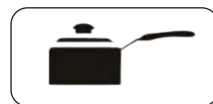
Poêle en fonte



Marmite en fer



Poêle à frire



Ustensile en émail



Bouilloire en fer  
ou en émail



Marmite en acier  
inoxydable

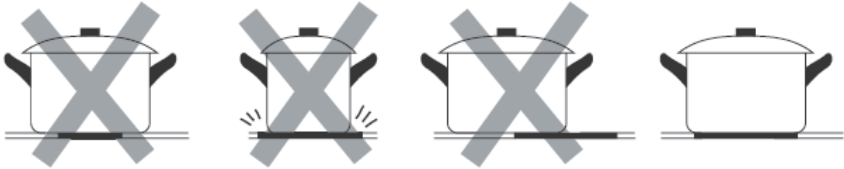
Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas à l'induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

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

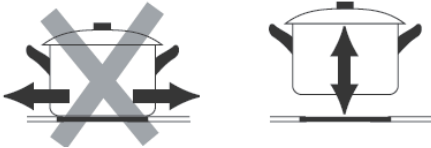


Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie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

Les casseroles de moins de 160 mm de diamètre peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson. 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.






## UTILISATION




Cette plaque à induction peut fonctionner soit en mode de puissance, soit en mode de température.

1. Placez la plaque sur une surface plane et sèche.
2. Branchez la plaque.
  - Un signal sonore retentit.
3. Mettez les aliments dans une poêle ou une casserole, que vous placerez ensuite bien au centre de la zone de cuisson.

**REMARQUE :** Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur la zone de cuisson avant d'allumer l'appareil.

4. Appuyez sur  pour mettre la plaque de cuisson en marche.
  - Le voyant situé au-dessus de la touche  s'allumera.
  - Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 30 secondes, la plaque de cuisson passera en mode de veille. Le voyant situé au-dessus de la touche  s'éteindra.







## UTILISATION EN MODE DE PUISSANCE

- Appuyez sur 
  - Le témoin de niveau s'allume.
- Appuyez le nombre de fois nécessaire sur les touches  /  pour sélectionner le niveau de puissance : 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W et 2000W.

- La plaque commence à chauffer.
  - Il est possible de modifier la température et le niveau de puissance pendant la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur  et débranchez l'appareil.

## Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur en mode de marche ou de réglage de la température.

- Appuyez sur 
  - Le voyant du minuteur au-dessus de la touche du minuteur  clignotera.
  - L'écran affichera « 0 ».
- Lorsque le voyant du minuteur clignote, appuyez plusieurs fois sur  /  pour sélectionner la durée souhaitée, de 1 à 180 minutes.
  - Appuyez en continu sur  /  pour augmenter ou diminuer la durée par intervalles de 10 minutes.
- Le voyant du minuteur clignotera pendant environ quelques secondes, puis cessera de clignoter, indiquant ainsi que la durée sélectionnée est confirmée.
- Une fois la durée réglée écoulee, la plaque de cuisson à induction passera automatiquement en mode de veille.



Pour annuler la fonction du minuteur, appuyez sur . Le voyant du minuteur s'éteint.

## UTILISATION EN MODE DE TEMPERATURE



- Appuyez sur 
  - Le témoin de température s'allume.
- Appuyez le nombre de fois nécessaire sur les touches  /  pour régler la température : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C et 240°C.

## Verrouillage et déverrouillage de votre table de cuisson

Vous pouvez verrouiller les boutons de contrôle pour éviter toute utilisation involontaire.

- Pour verrouiller les contrôles, touchez en même temps sur  et . L'écran affiche « Loc ».

Lorsque le verrouillage est active, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton marche/veille .

- Pour déverrouiller les contrôles, touchez et maintenez  et  pendant environ 2 secondes. « Loc » disparaîtra de l'affichage.

## Codes d'erreur

En cas de problème avec la plaque de cuisson à induction, l'un des codes d'erreur suivants peut s'afficher à l'écran.

Code d'erreur	Cause possible	Solution
E0	Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas adapté aux plaques de cuisson à induction.	Posez un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson de la plaque.
E2	Le capteur de température situé sous la plaque est défectueux ou il y a un court-circuit.	Débranchez la fiche de la prise secteur et contactez le service client.
E3	La tension qui alimente la plaque de cuisson est trop élevée (> 270 V).	Vérifiez et confirmez que la plaque de cuisson est branchée sur une prise secteur de 220-240 V~, 50-60 Hz qui est correctement installée.
E4	La tension qui alimente la plaque de cuisson n'est pas assez élevée (< 145 V).	Vérifiez et confirmez que la plaque de cuisson est branchée sur une prise secteur de 220-240 V~, 50-60 Hz qui est correctement installée.
E5 ou E6	La plaque de cuisson a surchauffé.	Débranchez la fiche de la prise secteur et attendez que la plaque de cuisson refroidisse. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client en précisant le code d'erreur.

## 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 ; puis 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 un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
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

- Éteignez et débranchez toujours la table de cuisson et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez la plaque après chaque utilisation.
- N'immergez pas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau.
- Essayez la surface de cuisson de la table de cuisson avec un chiffon doux et

légèrement humide.

- Nettoyez régulièrement les prises d'air et les ouvertures de ventilation à l'aide d'une brosse souple (non fournie).
- Pour les résidus grossiers sur la surface de cuisson de la table de cuisson, essuyez avec un chiffon doux et humide en utilisant un détergent doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus de résidus.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

## DONNÉES TECHNIQUES

Voici la fiche technique de la plaque de cuisson domestique conformément à la réglementation (UE) N° 66 / 2014 de l'Union européenne.

La méthode de test est conforme aux exigences de la norme EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	THI2000B		
Type de plaque	Plaque de cuisson encastrable		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		1	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zone 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	20,0	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	-	cm
	W	-	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC <sub>cuisson électrique</sub>	180,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque électrique</sub>	180,5	Wh/kg

<b>Marque</b>	THOMSON
<b>Référence</b>	THI2000B
<b>Catégorie</b>	Plaque à induction 1 zone
<b>Tension / Fréquence V / Hz</b>	220-240V~, 50/60Hz
<b>Puissance totale nominale (W)</b>	2000W
<b>Dimensions du produit L x l x H (mm)</b>	290 x 370 x 40
<b>Poids net du produit (kg)</b>	2,25kg
<b>Fabriqué en</b>	RPC

La consommation d'électricité en mode veille : 0,5 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille : 2 minutes

## 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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/03/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

## INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	14
OVERZICHT.....	17
HET GEPASTE KOOKGEREI KIEZEN.....	18
WERKING.....	20
TIPS VOOR BEREIDINGEN.....	22
REINIGING EN ONDERHOUD.....	23
TECHNISCHE GEDEWESENDE.....	23
VERWIJDERING.....	24

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](http://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 of onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Voor de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" op pagina 23 van de gebruiksaanwijzing.
- De buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- **WAARSCHUWING:** Als het kookoppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.



- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van gaskachels of elektrische kachels of een oven of mini-oven.

## **Voorzorgsmaatregelen**

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voor het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst of gaat reinigen.
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de greepvlakken van de stekker, trek nooit aan het netsnoer.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Het netsnoer mag nooit in de buurt van of in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Het netsnoer mag ook niet in de buurt van warmtebronnen komen of over scherpe randen worden geleid.
- Houd aan alle zijden van het apparaat een ruimte van minstens 10 cm aan om voor voldoende ventilatie te zorgen.
- Gebruik de inductiekookplaat niet op een metalen tafel.
- Steek geen vreemde voorwerpen in de luchtventilatie- of luchtinlaatopening.
- Transporteer het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken.
- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bestemd is.
- Verhit nooit voedsel in gesloten containers, blikken of thermoskannen. Dit kan tot een explosie leiden.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of in de buurt van licht ontvlambare voorwerpen (bijv. gordijnen, enz.).
- Mensen met een pacemaker of soortgelijke medische apparatuur moeten voorzichtig zijn wanneer ze in de buurt van deze inductiekookplaat staan terwijl deze in werking is. Het elektromagnetische veld kan van invloed zijn op pacemakers of soortgelijke apparaten. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat voor meer informatie over de mogelijke effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.
- Houd het apparaat schoon. Bescherm het tegen insecten, stof en vochtigheid. Als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, bewaar het dan na het schoonmaken

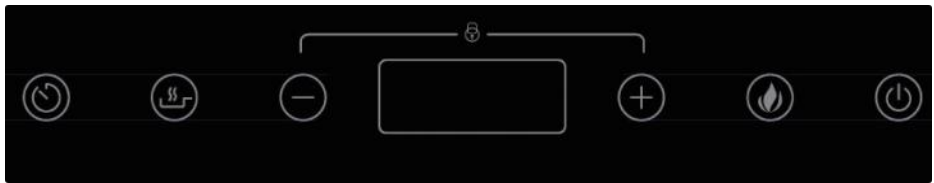
op de juiste wijze.

- Spoel dit apparaat niet direct onder water. Mors geen water in de openingen van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een gasfornuis (de magnetische velden kunnen de metalen onderdelen van het fornuis verwarmen).
- Verhit geen andere voorwerpen dan ijzeren pannen op de kookplaat om gevaar door hoge temperaturen te voorkomen.
- Leg geen papier, aluminiumfolie, doek of andere ongeschikte voorwerpen op de kookplaat.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan met scherp keukengerei. Dit kan barsten of beschadiging van het oppervlak veroorzaken. Als het kookoppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet op een tapijt, tafelkleed of dun papier om te voorkomen dat de luchtinlaat of luchtuitlaat wordt geblokkeerd. Dit kan leiden tot oververhitting.
- Open het apparaat niet. Te zware objecten op het kookoppervlak kunnen het apparaat beschadigen.
- Tijdens het gebruik van het apparaat of na het verwijderen van de pan blijft de kookplaat nog enige tijd heet. Raak het oppervlak niet aan en wees voorzichtig met de hoge temperaturen.
- Gebruik het apparaat nooit met lege pannen.

## OVERZICHT



### Bedieningspaneel



Timertoets



Toets voor het instellen van de temperatuur



Toetsen / : voor het instellen van het vermogen, de temperatuur en de gebruiksduur



Gebruik de twee tiptoetsen om de vergrendelfunctie te activeren/deactiveren.



Display



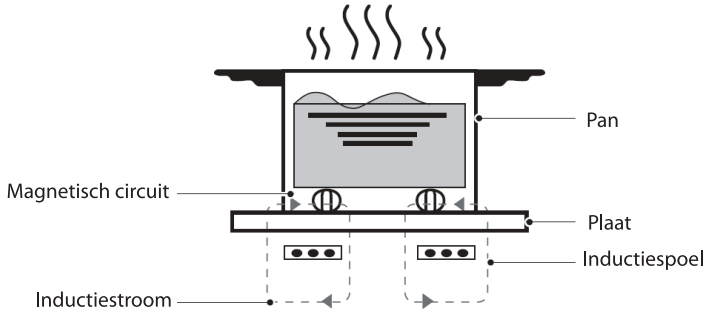
Toets voor het instellen van de vermogen



Toets aan/stand-by

## Over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt op elektromagnetische trillingen die direct hitte in de pan genereren, in plaats van indirect door het glazen oppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen warm omdat de pan het na enige tijd opwarmt.



## HET GEPASTE KOOKGEREI KIEZEN



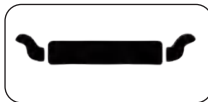
Gebruik alleen kookgerei met een bodem die voor het inductiekoken geschikt is. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

### Gepast kookgerei

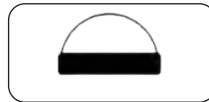
Diameter van 16 tot 26 cm



Gietijzeren pan



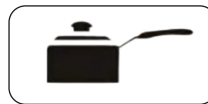
Ijzeren schaal



Ijzeren pan



Braadpan



Keukengerei van email



Ketel van ijzer  
of email



Roestvrijstalen pan

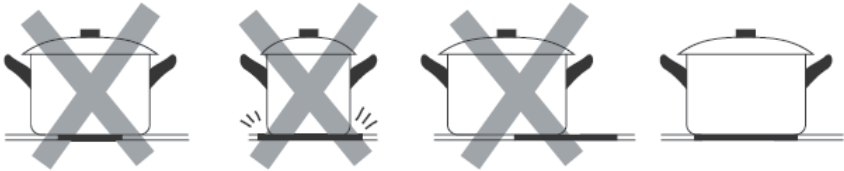
Kookgerei dat uit de volgende materialen is gemaakt is niet geschikt voor inductie: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder een magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek of aardewerk.

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

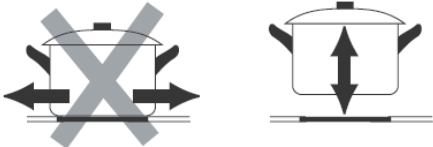


Zorg dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en even groot als het kookveld is. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u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

Pannen met een diameter kleiner dan 160 mm kunnen door de kookplaat niet worden gedetecteerd. Plaats uw pan altijd in het midden van het kookveld.



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




## WERKING

De inductiekookplaat kan worden gebruikt op verschillende vermogens en temperaturen.

1. Zet de inductiekookplaat neer op een droge, vlakke ondergrond.
2. Stop de stekker van de kookplaat in een stopcontact.
  - U hoort een zoemtoe.
3. Doe het voedsel in een pan en zet de pan neer op het midden van de kookzone.  
**OPMERKING:** zet nooit leeg kookgerei neer op de kookzone voordat u het apparaat inschakelt.

4. Tik op  om het apparaat in te schakelen.
  - Het controlelampje boven de knop  brandt.
  - Als er na ongeveer 30 seconden geen functietoets wordt aangeraakt, schakelt de kookplaat over naar de stand-bymodus. Het controlelampje boven de knop  gaat uit.

### GEBRUIK IN DE VERMOGENMODUS

5. Raak  aan.
  - Het lampje van de vermogenindicator gaat branden.

6. Raak herhaaldelijk  /  aan om het gewenste vermogen te kiezen uit 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W en 2000W.

7. De inductiekookplaat begint op te warmen.
  - Het vermogen en de temperatuur kunnen tijdens het bereidingsproces nog worden gewijzigd.


8. Raak wanneer u klaar bent  aan en haal de stekker uit het stopcontact.

### Timer



U kunt de timer instellen op vermogen of temperatuur.

1. Tik op .
  - Het indicatielampje boven de knop  zal knipperen.
  - Het scherm geeft "0" weer.

### GEBRUIK IN DE TEMPERatuurMODUS

5. Raak  aan.
  - Het lampje van de temp-indicator gaat branden.


6. Raak herhaaldelijk  /  aan om de gewenste temperatuur te selecteren uit 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C en 240°C.

2. Terwijl de timer-indicator knippert, drukt u herhaaldelijk op  /  om de gewenste tijd tussen 1 en 180 minuten in te stellen.

- Tik en houd  /  ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te verhogen of te verlagen.



3. Het controlelampje knippert een paar seconden en stopt vervolgens met knipperen om aan te geven dat de ingestelde tijd is bevestigd.

4. Wanneer de geselecteerde tijd is verstreken, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de stand-bystand.



Raak  aan om de timerfunctie te annuleren. Het timerlampje gaat uit.

### Uw kookplaat vergrendelen / ontgrendelen

U kunt de bedieningselementen vergrendelen om een ongewenst gebruik te vermijden.

- Om de bedieningselementen te vergrendelen, raak  en  tegelijkertijd aan. Het display geeft "Loc" weer.

Wanneer de toetsen vergrendeld zijn alle bedieningstoetsen behalve de toets aan/stand-by  uitgeschakeld.

- Tik op  en  houd ongeveer 2 seconden ingedrukt om de bedieningselementen te ontgrendelen. "Loc" verdwijnt van het display.

### Foutcodes

Als er een probleem is met de inductiekookplaat, kan een van de volgende foutcodes op het display verschijnen.

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E0	Er bevindt zich geen pan op het kookveld. De pan is niet geschikt voor inductiekoken.	Plaats geschikt kookgerei op de kookzone van de kookplaat.
E2	De temperatuursensor onder de kookplaat is defect of er is kortsluiting.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
E3	De kookplaat krijgt te veel spanning (>270V).	Controleer en zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op een stopcontact met 220-240V~, 50-60Hz.
E4	De kookplaat krijgt niet genoeg spanning (<145V).	Controleer en zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op een stopcontact met 220-240V~, 50-60Hz.

E5 of E6	Kookplaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de kookplaat is afgekoeld. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice en vermeld de foutcode.
----------	--------------------------	--

## 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 verkorten.
- Start de bereidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

### Suddereren, rijst koken

- Suddereren 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. Sprengel een kleine hoeveelheid olie in de verhitte pan en leg het vlees in de pan.
4. Draai de steak tijdens de bereiding slechts een keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wilt. De tijd kan variëren tussen 2 – 8 minuten per kant. Druk op de steak om te voelen hoe gaar hij is – hoe vaster hij aanvoelt hoe beter hij 'doorbakken' is.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten om zachter en malser te worden voor het serveren.

### Roerbakken

1. Kies een wok of een grote braadpan met een vlakke bodem die voor inductie geschikt is.
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.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel de kookplaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Maak de kookplaat schoon na elk gebruik.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water.
- Veeg de kookplaat schoon met een zachte, licht bevochtigde doek.
- Maak de luchtinlaten en ventilatieopeningen regelmatig schoon met een zachte borstel (niet inbegrepen).
- Veeg hardnekkig resten op het oppervlak van de kookplaat weg met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.

## TECHNISCH GEGEVE NSBLAD

Hieronder vindt u het blad met huishoudelijke kookplaten volgens EU-verordening 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			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	THI2000B		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		1	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductie-kookzone		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	20,0	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	-	cm
	W	-	
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC <sub>elektrisch koken</sub>	180,5	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC <sub>elektrische kookplaat</sub>	180,5	Wh/kg

<b>Merk</b>	THOMSON
<b>Referentie</b>	THI2000B
<b>Categorie</b>	1-zone-inductiekookplaat
<b>Spanning / frequentie V / Hz</b>	220-240V~, 50/60Hz
<b>Nominaal - Totaal vermogen (W)</b>	2000W
<b>Productafmetingen (mm) (L*B*H)</b>	290 x 370 x 40
<b>Nettogewicht product (kg)</b>	2,25kg
<b>Gemaakt in</b>	VOLKSREPUBLIC CHINA

Het elektriciteitsverbruik op de standby-stand: 0,5W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de standby-stand: 2 minuten

## 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-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/03/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

**ES**

## **ÍNDICE DE MATERIAS**

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	26
DESCRIPCIÓN GENERAL.....	29
SELECCIONAR EL MENAJE CORRECTO.....	30
MODO DE EMPLEO.....	31
GUÍA DE COCCIÓN.....	34
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	34
HOJA DE DATOS TÉCNICOS.....	35
ELIMINACIÓN.....	36

Este producto ha sido fabricado y vendido bajo la responsabilidad de Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON y el logotipo de THOMSON son marcas registradas utilizadas bajo licencia por Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – más información en [www.thomson-brand.com](http://www.thomson-brand.com). Todos los demás productos, servicios, empresas, marcas registradas, nombres comerciales o de productos y logotipos a los que se hace referencia en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

### **LEA DETENIDAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

#### **Advertencias**

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - Casas rurales;
  - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
  - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, si están supervisados o han sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no podrán ser realizadas por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- Para información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" en la página 34-35 del manual.
- La superficie externa puede alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Apague el aparato si se resquebraja su superficie para evitar posibles descargas eléctricas.
- Los objetos metálicos, como los cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no debe ponerse sobre la placa vitrocerámica, dado que podrían calentarse.



- Las superficies del aparato tienden a calentarse durante su funcionamiento.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni permita que entre en contacto con un horno o minihorno caliente.

## **Precauciones**

- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando o antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
- Desenchufe el cable de alimentación tirando del enchufe; nunca del cable.
- No lo utilice en exteriores.
- No deje el cable colgando por el borde de una mesa o encimera, ni en contacto con superficies calientes.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca o en contacto con partes calientes del aparato; próximo a fuentes de calor; o descansando sobre bordes afilados.
- Mantenga un espacio de 10 cm como mínimo alrededor del aparato para garantizar una ventilación adecuada.
- No utilice la placa de inducción sobre una mesa metálica.
- Para evitar situaciones de peligro, procure no obstruir ni insertar cuerpos extraños por las entradas o salidas de aire.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Nunca mueva la placa de inducción tirando del cable de alimentación.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- Para evitar las explosiones causadas por la expansión producida por el calor, nunca caliente comidas envasadas herméticamente, tales como productos comprimidos, latas o cafeteras.
- Nunca coloque o use el aparato debajo o cerca de objetos fácilmente inflamables (p. ej., cortinas, etc.).
- Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado al encontrarse cerca de esta placa de inducción cuando esté en funcionamiento. El campo electromagnético puede afectar a los marcapasos y otros dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos, o un dispositivo médico análogo, para obtener más información sobre los posibles efectos de los

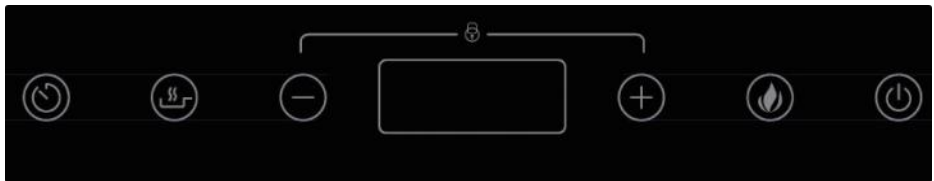
campos electromagnéticos generados por las placas de inducción.

- Mantenga el aparato limpio. Protéjalo de los insectos, el polvo y la humedad. Cuando no vaya a utilizar el aparato por un largo periodo de tiempo, guárdelo apropiadamente después de limpiarlo.
- No enjuague este aparato bajo el agua. No deje que penetre agua en las partes internas del aparato.
- Para evitar accidentes, evite utilizar el aparato sobre un hornillo de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas del hornillo de gas).
- No caliente objetos metálicos, aparte de utensilios de cocina metálicos, en la placa vitrocerámica para evitar los peligros asociados a las temperaturas elevadas.
- Para evitar situaciones peligrosas, evite poner papeles, papeles de aluminio, paños u otros artículos inapropiados sobre la placa de inducción para calentar de manera indirecta.
- Para no dañar o resquebrajar la superficie del aparato, evite tocarla con utensilios afilados o puntiagudos. Si la superficie se resquebraja, apague el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No utilice el aparato sobre una alfombra, un mantel o un papel fino, a fin de no sobrecalentar la unidad al quedar obstruidas las entradas o salidas de aire.
- No sobrecargue el aparato. La sobrecarga del aparato podría dañar su superficie.
- Cuando utilice el aparato, o después de haber retirado el utensilio de cocina, el área de cocción permanecerá caliente por un tiempo. Tenga cuidado de no tocarla para evitar quemaduras debido a su elevada temperatura.
- Nunca utilice el aparato con un utensilio de cocina vacío.

## DESCRIPCIÓN GENERAL



### Panel de control



Botón del temporizador



Botón de ajuste de la temperatura



Botones de ajuste del nivel de potencia, la temperatura o el tiempo



Botones táctiles para activar o desactivar la función de bloqueo.



Pantalla



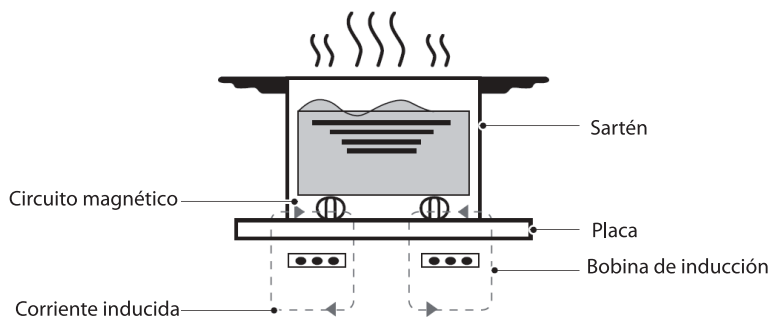
Botón de ajuste de el nivel de potencia



Botón de encendido/modo de espera

## Acerca de la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por calor generado mediante vibraciones electromagnéticas directamente en la sartén, en lugar de indirectamente calentando la superficie de cristal. El cristal se calienta solo porque la sartén llega a calentarse.



## SELECCIONAR EL MENAJE CORRECTO



Utilice solo utensilios de cocina con una base apropiada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en la caja o la parte inferior de la olla.

### Utensilios de cocina compatibles

Diamètre de 16 à 26 cm



Sartén de hierro



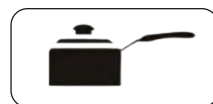
Placa de hierro



Cacerola de hierro



Sartén para freír



Utensilios esmaltados



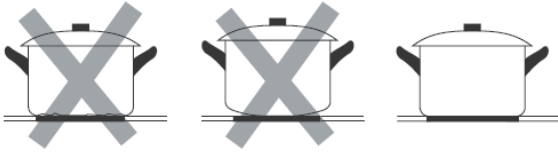
Tetera de hierro o esmaltada



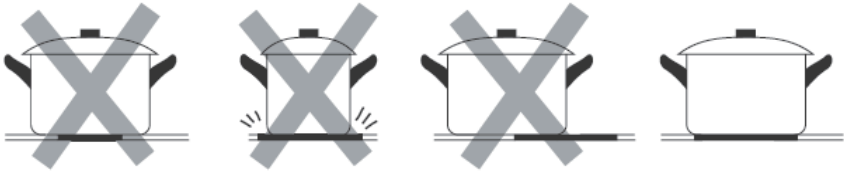
Olla de acero inoxidable

No son aptos para inducción los utensilios de cocina fabricados con los materiales siguientes: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y alfarería

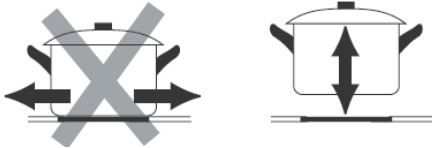
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o bases curvadas.



Asegúrese de que la olla tenga una base lisa que se asiente perfectamente sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas con un diámetro tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. El uso de una olla ligeramente más ancha hace que se utilice la energía del modo más eficiente. Si utiliza una olla más pequeña la eficiencia puede ser menor que la esperada. Una olla con un diámetro inferior a 160 mm podría no ser detectada por la cocina de inducción. Ponga siempre la olla en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre las ollas de la cocina de inducción – no las deslice porque podrían rayar el cristal.




## MODO DE EMPLEO

La cocina de inducción puede utilizarse en los modos de potencia o temperatura.

1. Coloque la placa de inducción sobre una superficie nivelada y seca.
2. Enchufe la placa a la toma de corriente.
  - Se escuchará un aviso sonoro.
3. Añada la comida en la olla o sartén y póngala en el centro de la zona de cocción.

**NOTA:** Nunca ponga un utensilio de cocina vacío sobre la zona de cocción antes de encender el aparato.

4. Pulse  para encender la placa de inducción.

- El indicador luminoso situado encima de este botón  se iluminará.
- Si no se pulsara ningún botón durante unos 30 segundos, la placa pasará al estado en espera. El



indicador luminoso situado encima de este botón  se apagará.

## MODO DE FUNCIONAMIENTO POR POTENCIA



5. Pulse

- La luz indicadora de nivel se iluminará.

6. Pulse reiteradamente  /  para seleccionar un nivel de potencia 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W y 2000W.

7. La placa de cocina empezará a calentarse.

- El nivel de potencia o la temperatura podrán ajustarse durante la cocción.



8. Una vez finalizada la cocción, pulse  y desenchufe el aparato.

## TMODO DE FUNCIONAMIENTO POR TEMPERATURA



5. Pulse

- La luz indicadora de la temperatura se iluminará.

6. Pulse reiteradamente  /  para seleccionar una temperatura 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C y 240°C.


## Temporizador

Podrá ajustar el temporizador tanto en el modo de potencia como en el de temperatura.



1. Pulse

- El indicador luminoso del temporizador situado encima del botón del temporizador parpadeará.
- La pantalla mostrará "0".

2. Mientras el indicador luminoso del temporizador esté parpadeando, pulse  /  reiteradamente para seleccionar el tiempo deseado entre 1 minuto y 180 minutos.


- El tiempo aumentará o se reducirá en intervalos de 10 minutos si mantiene pulsados los

botones  / 

3. El indicador luminoso del temporizador parpadeará durante unos segundos antes de dejar de parpadear para confirmar el tiempo seleccionado.



4. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la placa de inducción pasará automáticamente al estado en espera.





Para cancelar la función del temporizador, pulse . El indicador luminoso del temporizador se apagará.

## Bloqueo / desbloqueo de la placa de inducción

Los mandos de la placa se pueden bloquear para evitar el uso accidental.

- Para bloquear los mandos, pulse  y  al mismo tiempo. La pantalla mostrará "Loc". Cuando los controles están bloqueados, todos los botones menos el botón de

encendido/modo de espera  estarán deshabilitados.

- Para desbloquear los controles, mantenga pulsado  y  unos 2 segundos. "Loc" desaparecerá de la pantalla.

## Códigos de errores

Si hubiera un problema con la placa de inducción, podría aparecer uno de los siguientes códigos de error en la pantalla.

Código de error	Posible causa	Solución
E0	No hay utensilios de cocina sobre la zona de cocinado. Los utensilios de cocina no son adecuados para placas de inducción.	Coloque un utensilio de cocina adecuado sobre la zona de cocinado de la placa.
E2	El sensor de temperatura situado bajo la placa es defectuoso o existe un cortocircuito.	Desconecte el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E3	Se está suministrando demasiada tensión a la placa (>270 V).	Asegúrese de que la placa esté conectada a una toma de corriente instalada adecuadamente con 220-240 V~, 50-60 Hz.
E4	No se está suministrando suficiente tensión a la placa (>145 V).	Asegúrese de que la placa esté conectada a una toma de corriente instalada adecuadamente con 220-240 V~, 50-60 Hz.
E5 o E6	La placa se ha sobrecalentado	Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que la placa se haya enfriado; si el problema persistiera, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente e indique el código de error.

## GUÍA DE COCCIÓN

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia de cocción.
- Se puede utilizar una tapa para retener el calor ahorrando energía y reduciendo así el tiempo de cocción.
- Utilice la menor cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empezar a cocinar a una potencia elevada y reduzca la potencia cuando la comida se haya calentado.

### Cocer a fuego lento

- La cocción a fuego lento ocurre un poco por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas empiezan a subir ocasionalmente a la superficie del líquido cocinado. Es la clave para conseguir sopas deliciosas y estofados tiernos, dado que los sabores se manifiestan mejor cuando no se cocina la comida de más. Las salsas con huevo y salsas espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocer el arroz por el método de absorción, pueden requerir una potencia por encima del mínimo para que la comida se cueza bien en el tiempo recomendado.

### Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén con una base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Añada un chorro de aceite en la sartén caliente y ponga la carne en la sartén.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para estimar lo hecho que está – mientras más firme esté más hecho estará.
5. Deje reposar el filete unos minutos sobre un plato caliente para que se relaje y se ponga más tierno antes de servirlo.

### Saltear

1. Elija un wok de fondo plano o una sartén grande de inducción.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios a mano. El salteado debería ser rápido. Si va a cocinar cantidades considerables, divida la comida en varias porciones más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y resérvela, manteniéndola caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez que se calienten, y estando aún crujientes, baje la potencia de la zona de cocción, vuelva a añadir la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Remueva las verduras ligeramente para asegurarse de que se hayan calentado bien.
7. Sirva inmediatamente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre antes de limpiarla, apague, desenchufe y deje que la placa de inducción se enfríe por completo.
- Limpie la placa después de cada uso.
- No sumerja la placa de inducción o el cable de alimentación en el agua.
- Limpie la superficie de la placa con un paño suave y ligeramente húmedo.
- Limpie con regularidad las entradas de aire y las ranuras de ventilación con un cepillo suave (no suministrado).

- Para las manchas más difíciles sobre la superficie de cocción de la placa, límpielas utilizando un paño suave y húmedo con un detergente suave hasta que desaparezcan.
- No utilice nunca productos de limpieza químicos o abrasivos.

## HOJA DE DATOS TÉCNICOS

A continuación se muestra la ficha de la placa de inducción doméstica conforme a la norma n.º 66/2014 de la UE.

El método de comprobación cumple con los requisitos de la norma EN 60350-2:2018+A1:2021.

<b>Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas</b>			
	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	THI2000B		
Tipo de placa de cocina	Placa de cocina empotrada		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		1	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zona de cocción por inducción		
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	20,0	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	- -	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	EC <sub>cocción eléctrica</sub>	180,5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg	EC <sub>placa eléctrica</sub>	180,5	Wh/kg

<b>Marca</b>	THOMSON
<b>Referencia</b>	THI2000B
<b>Categoría</b>	Placa de inducción de 1 zona
<b>Tensión/frecuencia (V/Hz)</b>	220-240V~, 50/60Hz
<b>Potencia nominal – total (W)</b>	2000W
<b>Dimensiones del producto L×An×Al (mm)</b>	290 x 370 x 40
<b>Peso neto del producto (kg)</b>	2,25kg
<b>Fabricado en</b>	R.P.C.

El consumo de energía en los modos preparado: 0,5W

El tiempo que ha de transcurrir para que el equipo alcance automáticamente lo modo preparado: 2 minutos

## ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato. Consulte a las autoridades locales sobre elmodo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo ymejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,  
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/03/2025  
[Ets.Darty@fnacdarty.com](mailto:Ets.Darty@fnacdarty.com)

**PT**

## **ÍNDICE**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	38
VISTA PORMENORIZADA.....	41
ESCOLHER AS PANEIAS CORRETAS.....	42
FUNCIONAMENTO.....	43
DICAS PARA COZINHAR.....	46
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	46
FOLHA DE DADOS TÉCNICOS.....	47
ELIMINAÇÃO.....	48

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](http://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 SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GARDE 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. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- O aparelho não deve ser utilizado através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e Manutenção", na página 46-47 do manual.
- A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho estiver a funcionar.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa quente uma vez que podem aquecer.



- As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou mini-forno aquecido.

## Precauções

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe arrefecer antes de mover ou limpar o aparelho.
- Segure o fio da alimentação pela ficha para desligar, nunca puxando pelo fio.
- Não utilize no exterior.
- Não deixe o fio pender na extremidade de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- O fio da alimentação não deve estar perto ou em contacto com peças quentes do aparelho, perto de fontes de calor ou sobre extremidades afiadas.
- Mantenha um espaço de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para garantir uma ventilação adequada.
- Não utilize a placa de indução numa mesa de metal.
- Para evitar qualquer perigo, não bloqueie nem insira quaisquer objetos estranhos nas aberturas de ventilação ou portas de entrada de ar.
- Não mova o aparelho quando estiver em funcionamento.
- Nunca mova a placa puxando pelo fio da alimentação.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes vedados, como produtos comprimidos, latas ou cafeteiras para evitar explosão provocada pela expansão do calor.
- Nunca coloque ou utilize o aparelho sob ou perto de objetos facilmente inflamáveis ( por exemplo, cortinas, etc.).
- Quando a placa de indução estiver a funcionar, as pessoas com pacemakers ou dispositivos médicos similares devem agir com cuidado. O campo eletromagnético pode afetar os pacemakers ou dispositivos similares. Consulte o seu médico ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico similar para obter informações adicionais acerca dos efeitos possíveis dos campos eletromagnéticos emitidos pelas placas de indução.
- Mantenha o aparelho seco. Proteja-o contra insetos, pó e humidade. Quando não for

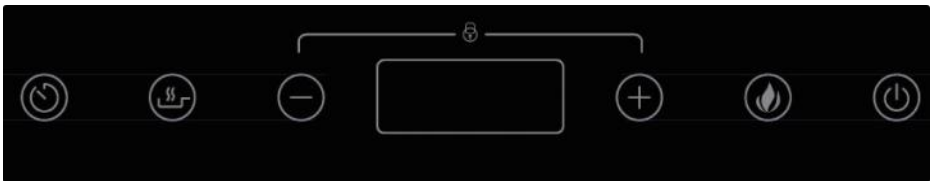
utilizado durante um longo período de tempo, guarde-o após a limpeza.

- Não mergulhe este aparelho diretamente em água. Não derrame água nas peças internas do aparelho.
- Para evitar acidentes, não utilize o aparelho num forno a gás (as linhas magnéticas podem aquecer as peças metálicas do forno a gás).
- Não aqueça artigos de ferro, para além de panelas de ferro, na placa de fogão para evitar qualquer perigo provocado pelas temperaturas elevadas.
- Para evitar qualquer perigo, não coloque papel, folha de alumínio, pano ou outros artigos inadequados no aparelho para aquecimento indireto.
- Não toque na superfície do aparelho com utensílios afiados, para evitar rachar ou danificar a superfície. Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho para evitar um choque elétrico.
- Não utilize o aparelho sobre uma tapete, toalha de cozinha ou papel fino para evitar bloquear as aberturas de entrada ou saída de ar, uma vez que isso pode resultar em sobreaquecimento.
- Não sobrecarregue o aparelho. Sobrecarregar o aparelho pode danificar a superfície do aparelho.
- Quando utilizar o aparelho ou após retirar a panela, a área de cozedura permanecerá quente durante algum tempo. Não lhe toque e tenha cuidado para não se queimar devido à temperatura elevada.
- Nunca use o aparelho sem alimentos na panela.

## VISTA PORMENORIZADA



### Painel de controlo

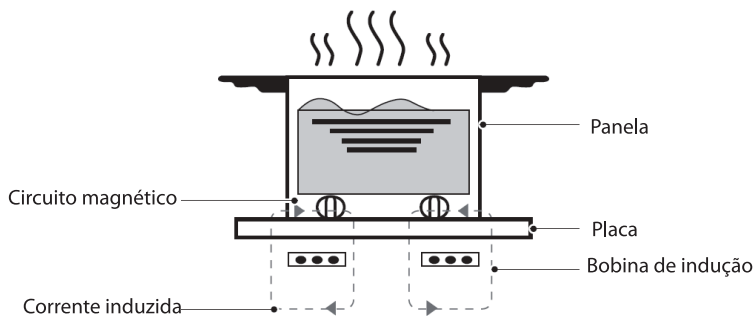


botões: ajustar o nível de potência, a temperatura e o tempo de funcionamento



## Sobrecozinhar a indução

Cozinhar a indução é uma tecnologia de confeção segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de diretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela o aquece eventualmente.



## ESCOLHER AS PANELAS CORRETAS



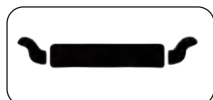
Utilize apenas panelas com uma base adequada para cozinhar a indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

### Panelas adequadas

Diâmetro de 16 a 26 cm



Panela de ferro fundido



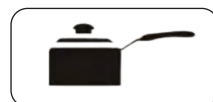
Placa de ferro



Panela de ferro



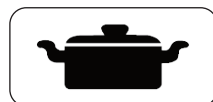
Frigideira funda



Utensílio de esmalte



Chaleira de ferro ou esmalte



Panela de aço inoxidável

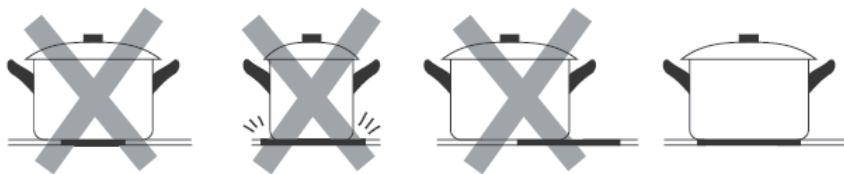
As panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas para indução: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.

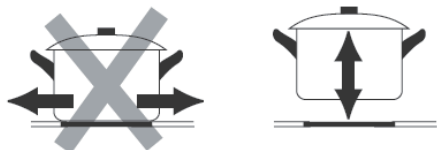


Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável no vidro e que tem o mesmo tamanho da área de confeção. Utilize panelas com o mesmo diâmetro indicado na ilustração da área selecionada. Utilizar uma panela ligeiramente mais larga permitirá usar a energia na sua eficiência máxima.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

Panelas com menos de 160 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centre sempre a sua panela relativamente à área de confeção.



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




## FUNCIONAMENTO

A placa de indução pode funcionar no modo potência ou temperatura.

1. Coloque a placa de indução numa superfície seca e nivelada.
2. Ligue a placa à tomada elétrica.
  - Ouvirá um sinal sonoro.
3. Coloque os alimentos numa panela e coloque-a no centro da área de cozedura.

**NOTA:** Nunca coloque a panela na área de cozedura antes de ligar o aparelho.

4. Toque em  para ligar a placa.

- O indicador luminoso por cima deste botão  acende.
- Se não tocar em qualquer botão dentro de 30 segundos, a placa entra em modo inativo. O

indicador luminoso por cima deste botão  desliga-se.

## FUNCIONAMENTO EM MODO POTÊNCIA



5. Toque em .
- O indicador luminoso do nível acende.


6. Toque repetidamente em  /  para selecionar o nível de potência desejado desde 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W e 2000W.

7. A placa de indução começará a aquecer.
- nível de potência ou temperatura pode ser ajustado durante o processo de cozedura.

8. Depois de concluída a cozedura, toque em  e depois retire a ficha da tomada elétrica.

## FUNCIONAMENTO EM MODO TEMPERATURA





5. Toque em .
- O indicador luminoso da temperatura acende.



6. Toque repetidamente em  /  para selecionar a temperatura desejada desde 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C e 240°C.



## Temporizador

Pode definir o temporizador com o modo potência ou temperatura.




1. Toque em .
- O indicador luminoso do temporizador por cima do botão do temporizador  pisca.
  - O visor apresenta "0".

2. Enquanto o indicador luminoso do temporizador estiver a piscar, toque repetidamente em  /  para selecionar o tempo desejado, de 1 minuto a 180 minutos.

- Tocar e manter  /  aumentará ou diminuirá o tempo em incrementos de 10 minutos.

3. O indicador luminoso do temporizador pisca durante alguns segundos e depois pára de piscar, indicando que o tempo selecionado foi confirmado.
4. Quando o tempo selecionado tiver decorrido, a placa de indução passa automaticamente para o modo inativo.






Para cancelar a função do temporizador, toque em . O indicador luminoso do temporizador desliga-se.

## Bloquear/desbloquear a placa

Pode bloquear os controlos para evitar a utilização involuntária.

- Para bloquear os controlos, toque  e  ao mesmo tempo. O visor apresenta “Loc”.

Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos exceto o botão de ligar/ inativo  são desativados.

- Para desbloquear o controlo, toque e mantenha  y  durante cerca de 2 segundos. A palavra “Loc” desaparecerá do visor.

## Códigos de erro

Se houver um problema com a placa de indução, um dos seguintes códigos de erro pode aparecer no visor.

Código de erro	Possível causa	Solução
E0	Não há qualquer acessório de cozinha na zona de cozedura. O acessório de cozinha não é adequado para placas de indução.	Coloque um acessório de cozinha adequado na zona de cozedura da placa.
E2	O sensor da temperatura por baixo da placa tem um defeito, ou houve um curto-circuito.	Retire a ficha da tomada e contacte o serviço de apoio ao cliente.
E3	A placa está a ser alimentada com demasiada voltagem (>270V).	Verifique e certifique-se de que a placa está ligada a uma tomada devidamente instalada, com 220-240V~, 50-60Hz.
E4	A placa não está a ser alimentada com voltagem suficiente (>145V).	Verifique e certifique-se de que a placa está ligada a uma tomada devidamente instalada, com 220-240V~, 50-60Hz.
E5 ou E6	A placa sobreaqueceu.	Retire a ficha da tomada e espere que a placa arrefeça. Se o problema persistir, contacte o serviço de apoio ao cliente e especifique o código de erro.

## 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 ferverilhar 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 bifos 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

- Desligue sempre a placa da tomada e deixe-a arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe a placa após cada utilização.
- Não coloque a placa ou o fio da alimentação dentro de água.
- Limpe a superfície de confeção da placa com um pano ligeiramente embebido em água.

- Limpe regularmente as entradas de ar e aberturas de ventilação com uma escova suave (não fornecida).
- Os resíduos difíceis na superfície da placa de confeção podem ser limpos com um pano suave e húmido com um pouco de detergente neutro até serem eliminados.
- Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

## 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	THI2000B		
Tipo de placa	Placa de embutida		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		1	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zona 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	∅	20,0	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 <sub>cozedura elétrica</sub>	180,5	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	CE <sub>placa elétrica</sub>	180,5	Wh/kg

<b>Marca</b>	THOMSON
<b>Referência</b>	THI2000B
<b>Categoria</b>	Placa de indução de 1 zona
<b>Tensão/frequência V / Hz</b>	220-240V~, 50/60Hz
<b>Potência nominal - Total (W)</b>	2000W
<b>Tamanho do produto (C x L x A) em mm:</b>	290 x 370 x 40
<b>Peso líquido do produto (Kg)</b>	2,25kg
<b>Fabricado em</b>	República Popular da China

O consumo energético o modo de espera: 0,5W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de espera: 2 minutos

## ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. 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 do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,  
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/03/2025  
Ets.Darty@fnacdarty.com

**IT**

## **INDICE**

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	50
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO.....	53
SCELTA DELLE PENTOLE.....	54
FUNZIONAMENTO.....	55
CONSIGLI PER CUCINARE.....	57
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	58
DATI TECNICI .....	59
SMALTIMENTO.....	60

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 commerciali utilizzati su licenza da

Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – Maggiori informazioni sul sito web [www.thomson-brand.com](http://www.thomson-brand.com) .

Tutti gli altri prodotti, servizi, società, marchi commerciali, nomi commerciali, nomi di prodotto e loghi  
qui riportati appartengono ai rispettivi proprietari.

## **IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA**

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

### **Avvertenze**

- L'elettrodomestico è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismo;
  - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
  - bed and breakfast e ambienti simili.
- 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 possono essere effettuate da bambini solo se maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- Per quanto riguarda le istruzioni dettagliate per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, fare riferimento alla sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE" a pag. 58 del presente manuale.
- La superficie esterna può diventare molto calda quando l'apparecchio è in funzione.
- **AVVERTENZA** Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non appoggiare sulla piastra riscaldante oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.



- Le superfici possono riscaldarsi durante l'uso.
- Non posizionare l'apparecchio all'interno o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi e fare in modo che non venga a contatto con un forno riscaldato o un mini forno.

## Precauzioni

- Spegner e scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di spostarlo e prima di qualsiasi intervento di pulizia.
- Per staccare la spina dalla presa, afferrare bene la spina e non tirare mai il cavo.
- Non usare all'esterno.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o del piano di appoggio e fare attenzione che non entri in contatto con superfici calde.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto con parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o appoggiato su spigoli vivi.
- Mantenere uno spazio di almeno 10 cm su tutti i lati dell'apparecchio per garantire un'adeguata ventilazione.
- Non posizionare il piano cottura a induzione su un tavolo di metallo.
- Per evitare rischi, non ostruire la bocchetta di ventilazione o la presa d'aria e non inserirvi oggetti estranei.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non spostare mai il piano cottura tirandolo dal cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non usare l'apparecchio per finalità diverse da quelle per cui è destinato.
- Non riscaldare mai alimenti in contenitori sigillati, come prodotti sotto pressione, lattine o caffettiere, per evitare esplosioni causate dall'espansione per effetto del calore.
- Non posizionare o utilizzare mai l'apparecchio sotto o vicino a oggetti facilmente infiammabili (ad esempio tende, ecc.).
- Le persone portatrici di pacemaker o di dispositivi medici simili devono prestare attenzione quando sostano in prossimità del piano cottura a induzione mentre è in funzione. Il campo elettromagnetico può interferire con i pacemaker o dispositivi simili. Per ulteriori informazioni sui possibili effetti dei campi elettromagnetici emessi dai piani cottura a induzione, consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del

dispositivo medico similare.

- Mantenere pulito l'apparecchio. Proteggetelo da insetti, polvere e umidità. Se non lo si utilizza per un lungo periodo, conservarlo in un luogo protetto dopo averlo pulito.
- Non sciacquare direttamente l'apparecchio sotto l'acqua. Evitare che possa entrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio.
- Per evitare pericoli, non utilizzare l'apparecchio sopra o nelle immediate vicinanze di un fornello a gas (il campo magnetico può far riscaldare le parti metalliche del fornello a gas).
- Sul piano cottura non riscaldare oggetti in ferro, ad eccezione delle apposite pentole, per evitare il pericolo di ustioni causate dalle alte temperature.
- Per evitare pericoli dovuti al riscaldamento indiretto, non collocare carta, fogli di alluminio, panni o altri oggetti non adatti sulla piastra riscaldante dell'apparecchio.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio con utensili affilati, per evitare graffi e danneggiamenti. Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchio su tappeti, tovaglie o carta sottile, per evitare di ostruire la presa d'aria o la bocchetta di uscita, con conseguente surriscaldamento.
- Non sovraccaricare l'elettrodomestico. Il sovraccarico può danneggiarne la superficie.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio o dopo aver spostato le pentole, la zona di cottura rimane calda per un certo periodo di tempo. Non toccarlo e fare attenzione alle scottature causate dalle alte temperature.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con le pentole vuote.

## PANORAMICA DELL'APPARECCHIO



### Pannello comandi




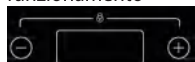
Pulsante del timer



Pulsante di impostazione della temperatura



Pulsanti  /  : regolazione del livello di potenza, della temperatura e del tempo di funzionamento



Utilizzare i due pulsanti touch per attivare e disattivare la funzione di blocco.



Display



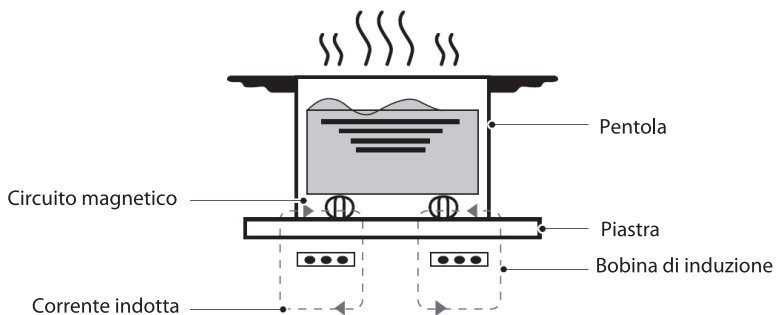
Pulsante di impostazione del livello di potenza



Pulsante di accensione/standby

## Informazioni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché poi la pentola lo riscalda.



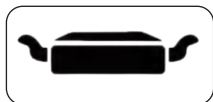
## SCELTA DELLE PENTOLE



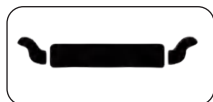
Utilizzare solo pentole e padelle con fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

### Pentole adatte

Diametro da 16 a 26 cm



Padella in ghisa



Piastra di ferro



Pentola di ferro



Padella profonda



Contenitore smaltato



Bollitore smaltato



Pentola in acciaio inox

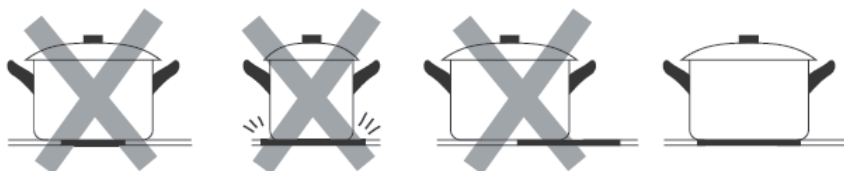
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte all'induzione: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Non utilizzare pentole con base curva o con bordi frastagliati.

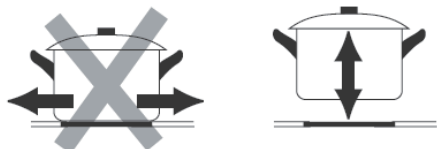


Controllare che il fondo della pentola sia liscio, aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro pari a quello indicato nel grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più larga si otterrà la massima efficienza energetica. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto.

Le pentole con un diametro inferiore a 160 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. 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.





## FUNZIONAMENTO

Il piano cottura a induzione può essere utilizzato sia in modalità potenza che in modalità temperatura.

1. Posizionare il piano cottura a induzione su una superficie asciutta e piana.
2. Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica.
  - Si sente un segnale acustico.
3. Mettere gli alimenti in una pentola e posizionarla al centro della zona di cottura.

**NOTA** Non appoggiare mai pentole vuote sulla zona di cottura prima di accendere l'apparecchio.

4. Toccare  per accendere il piano cottura.

- La spia sopra il pulsante  si accende.
- Se non viene toccato alcun tasto funzione per circa 30 secondi, il piano cottura entra in

modalità standby. La spia sopra il pulsante  si spegne.

## FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ DI POTENZA



5. Toccare .

- La spia del livello di potenza si accende.

6. Toccare ripetutamente  /  per selezionare il livello di potenza desiderato tra 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W e 2000W.

7. Il piano cottura a induzione inizia a riscaldarsi.

- È possibile regolare il livello di potenza o la temperatura durante la cottura.

8. Una volta terminata la cottura, toccare  e poi staccare la spina dalla presa di rete.

## FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ DI TEMPERATURA



5. Toccare .


- La spia della temperatura si accende.


6. Toccare ripetutamente  /  per selezionare la temperatura desiderata tra 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C e 240°C.



## Timer



È possibile impostare il timer in modalità potenza o temperatura.



1. Toccare .

- La spia del timer sopra il pulsante del timer  lampeggia.
- Sul display appare "0".

2. Mentre la spia del timer lampeggia, toccare ripetutamente  /  per selezionare il tempo desiderato da 1 minuto a 180 minuti.

- Tenere premuto  /  per aumentare o diminuire il tempo con incrementi di 10 minuti.

3. La spia del timer lampeggia per alcuni secondi e poi smette di lampeggiare, indicando che il tempo selezionato è confermato.

4. Una volta trascorso il tempo selezionato, il piano cottura a induzione entra automaticamente in modalità standby.



Per annullare il timer, toccare . La spia del timer si spegne.

## Blocco / sblocco del piano cottura

È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario.

- Per bloccare i comandi, toccare  e  contemporaneamente. Sul display appare la scritta

"Loc" (bloccato).

Quando è attivo il blocco, tutti i comandi, eccetto il pulsante di accensione/standby , sono disabilitati.



- Per sbloccare i comandi, tenere premuti  e  per circa 2 secondi. La scritta "Loc" (blocco) scomparirà dal display.

### Codici di errore

In caso di problemi con il piano cottura a induzione, sul display potrebbe apparire uno dei seguenti codici di errore.

Codice di errore	Possibile causa	Soluzione
E0	Non ci sono pentole sulla zona cottura. La pentola non è adatta al piano cottura a induzione.	Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura del piano cottura a induzione.
E2	Il sensore della temperatura sotto il piano cottura è difettoso o c'è un cortocircuito.	Scollegare la spina dalla presa di corrente e contattare il servizio assistenza clienti.
E3	Il piano cottura è alimentato da una tensione troppo elevata (>270 V).	Controllare e assicurarsi che il piano cottura sia collegato a una presa di corrente correttamente installata con 220-240 V~, 50-60 Hz.
E4	Il piano cottura non è alimentato da una tensione sufficiente (<145 V).	Controllare e assicurarsi che il piano cottura sia collegato a una presa di corrente correttamente installata con 220-240 V~, 50-60 Hz.
E5 o E6	Il piano cottura si è surriscaldato	Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che il piano cottura si raffreddi; se il problema persiste, contattare il servizio clienti specificando il codice di errore.

## 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 stracucocere 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 diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldate brevemente la padella e aggiungete due cucchiaini 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, rimettete la carne nella padella e aggiungete la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli alimenti, accertandosi che siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Spegnerne sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di eseguire gli interventi di pulizia.
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua.
- Pulire la superficie di cottura con un panno morbido e leggermente umido.
- Pulire regolarmente le prese d'aria e le bocchette di ventilazione utilizzando una spazzola morbida (non in dotazione).
- Per rimuovere i residui più ostinati dalla superficie di cottura, strofinare con un panno morbido inumidito con un detergente delicato fino a quando non rimangono più residui.
- Non usare mai detergenti abrasivi o chimici.

## 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	THI2000B		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		1	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura 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	20,0	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 <sub>electric cooking</sub>	180,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC <sub>electric hob</sub>	180,5	Wh/kg

<b>Marca</b>	THOMSON
<b>Codice prodotto</b>	THI2000B
<b>Categoria</b>	Piano cottura a induzione a 1 zona
<b>Tensione/frequenza V / Hz</b>	220-240V~, 50/60Hz
<b>Potenza totale (W) nominale</b>	2000W
<b>Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)</b>	290 x 370 x 40
<b>Peso netto del prodotto (kg)</b>	2,25kg
<b>Fatto in</b>	PRC

Il consumo di energia il modo stand-by: 0,5W

Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo stand-by: 2 minuti

## 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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/03/2025  
[Ets.Darty@fnacdarty.com](mailto:Ets.Darty@fnacdarty.com)



Raccolta differenziata.  
Verifica le disposizioni del tuo Comune

**EN**

## **TABLE OF CONTENTS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	62
OVERVIEW.....	65
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE.....	66
OPERATION.....	67
COOKING TIPS.....	69
CLEANING AND MAINTENANCE.....	70
TECHNICAL DATA SHEET.....	71
DISPOSAL.....	71

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](http://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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “CLEANING AND MAINTENANCE” on page 70 of the manual.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.



- The surfaces are liable to get hot during use.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

## Precautions

- Turn off and unplug the appliance from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow it to cool before moving or cleaning.
- Unplug the power cord by holding the plug, never by pulling the cord.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Maintain a gap of at least 10 cm on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Do not use the induction hob on a metal table.
- To avoid danger, do not block or insert any foreign object into the air ventilation opening or air entry port.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Never move the hob by pulling the power cord.
- Do not leave the appliance unattended whilst in operation.
- Do not use the appliance for anything other than intended use.
- Never heat food in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- People with pacemakers or similar medical devices should use care when standing near this induction hob while it is in operation. The electromagnetic field may affect pacemakers or similar devices. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information regarding the possible effects of electromagnetic fields emitted by induction hobs.
- Keep the appliance clean. Protect it from bugs, dust and humidity. When not in use for a long period, please properly store it after cleaning.
- Do not directly rinse this appliance under water. Do not spill water into the internal parts of the appliance.
- To avoid accidents, do not use the appliance on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).
- Do not heat iron items, other than iron cookware, on the cooktop to avoid danger caused by high temperatures.
- To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth, or other unsuitable

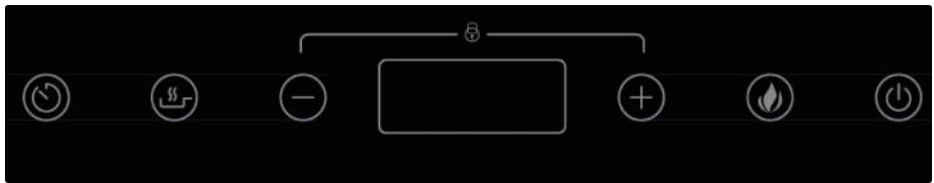
articles onto the appliance heating plate for indirect heating.

- Do not touch the appliance surface with sharp tools, to avoid cracking or damaging the surface. If the appliance surface is cracked, turn off the appliance to avoid electrical shock.
- Do not use the appliance on a carpet, tablecloth, or thin paper, to avoid blocking the air inlet or outlet opening, which could result in overheating.
- Do not overload the appliance. Overloading the appliance may damage the appliance surface.
- When operating the appliance or after moving the cookware, the cooking area remains hot for a period of time. Do not touch it and be careful of scalding caused by the high temperature.
- Never use the appliance without food in the cookware.

## OVERVIEW



## Control panel



Timer button



Temperature setting button



buttons: adjusting the power level, temperature and operating time



Use the two touch buttons to activate and deactivate the lock function.



Display



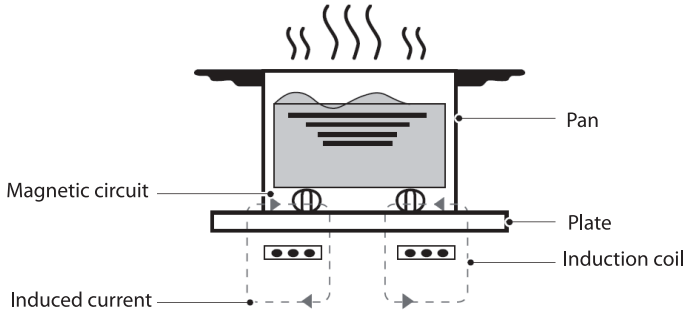
Power level setting button



On/standby button

### About induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



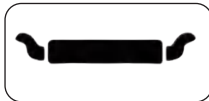
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

### Suitable cookware

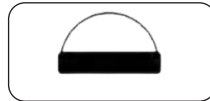
Diameter from 16 to 26 cm



Cast iron pan



Iron plate



Iron pot



Deep frying pan



Enamel utensil



Iron or enamel kettle



Stainless steel pot

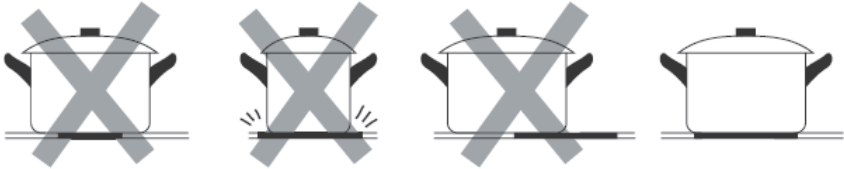
Cookware made from the following materials are not suitable for induction :  
pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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

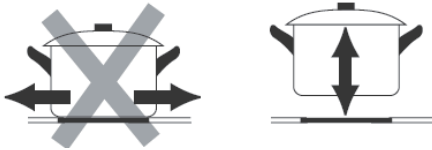


Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency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

Pots less than 160 mm in diameter could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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





## OPERATION


The induction hob can be operated in either power or temperature mode.

1. Place the induction hob on a dry, level surface.
2. Plug the hob into the mains socket.
  - A beep will be heard.
3. Put the food into a pan and position the pan on the centre of the cooking zone.

**NOTE:** Never place empty cookware on the cooking zone before switching on the appliance.




4. Touch  to switch on the hob.

- The indicator light above this button  will illuminate.
- If no function button is touched in about 30 seconds, the hob will enter the standby state. The

indicator light above this button  will go out.


## POWER MODE OPERATION



5. Touch .
  - The level indicator light will illuminate.
6. Repeatedly touch  /  to select the desired power level from 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W and 2000W.




7. The induction hob will begin heating.

- The power level or temperature can be adjusted during the cooking process.

8. After cooking is complete, touch  and then remove the plug from the mains socket.

## TEMPERATURE MODE OPERATION









5. Touch .
  - The Temp indicator light will illuminate.
6. Repeatedly touch  /  to select the desired temperature from 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C and 240°C.

## Timer

You can set the timer with either power or temperature mode.



1. Touch .
  - The timer indicator light above the timer button  will flash.
  - The display will show "0".
2. While the timer indicator light is flashing, repeatedly touch  /  to select the desired time from 1 minute to 180 minutes.
  - Touching and holding  /  will increase or decrease time by 10-minute increments.
3. The timer indicator light will flash for a few seconds then stop flashing, indicating that the selected time is confirmed.
4. When the selected time has elapsed, the induction hob will automatically enter the standby state.



To cancel the timer function, touch . The timer indicator light will go out.



## Locking / unlocking your hob

You can lock the controls to prevent unintended use.

- To lock the controls, touch  and  at the same time. The display will show "Loc".

When the controls are locked, all the controls except the on/standby button  are disabled.



- To unlock the control, touch and hold  and  for about 2 seconds. “Loc” will disappear from the display.

### Error codes

If there is problem with the induction hob , one of the following error codes may appear on the display.

Error code	Possible Cause	Solution
E0	There is no cookware on the cooking zone. The cookware is not suitable for induction hob.	Place a suitable cookware on the cooking zone of the hob.
E2	The temperature sensor beneath the hob is defective or there is a short circuit.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the customer service department.
E3	The hob is being supplied with too much voltage (>270V).	Check and ensure that the hob is connected to a properly installed mains power socket with 220-240V~, 50-60Hz.
E4	The hob is not being supplied with enough voltage (<145V).	Check and ensure that the hob is connected to a properly installed mains power socket with 220-240V~, 50-60Hz.
E5 or E6	The hob has overheated	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the hob has cooled down , if the problem should persist , please contact the customer services and specify the error code.

## 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**

- Always switch off and unplug the hob and allow the hob to cool down completely before cleaning.
- Clean the hob after each use.
- Never immerse the hob or power cord in water.
- Wipe the hob cooking surface with a soft, slightly damp cloth.
- Regularly clean the air intakes and ventilation openings using a soft brush (not supplied).
- For coarse residues on the hob cooking surface, wipe with a soft damp cloth using mild detergent until no residues remain.
- Never use abrasive or chemical cleaning agents.

## 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	THI2000B		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	20,0	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	-	cm
	W	-	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	180,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	180,5	Wh/kg

<b>Brand</b>	THOMSON
<b>Reference</b>	THI2000B
<b>Category</b>	1-zone induction hob
<b>Voltage/frequency V / Hz</b>	220-240V~, 50/60Hz
<b>Rated – Total power (W)</b>	2000W
<b>Product Size LxWxH (mm)</b>	290 x 370 x 40
<b>Product Net weight (kg)</b>	2,25kg
<b>Made in</b>	PRC

Power consumption in standby mode: 0,5W

The period after which the equipment reaches automatically standby mode: 2 minutes

## 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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/03/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

## Déclaration UE de Conformité N°862025040002

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

### Description du produit –

TABLE À INDUCTION

*Product Description:*

INDUCTION HOB

*Productbeschrijving:*

INDUCTIEKOOKPLAAT

*Descripción del producto:*

PLACA DE INDUCCIÓN

*Descrição do produto:*

PLACA DE INDUÇÃO

*Descrizione del prodotto:*

PIANO COTTURA A INDUZIONE



### Marque –

THOMSON

*Brand /Merk /Marca:*

### Référence commerciale –

THI2000B (SKU: 7918321)

*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**

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

**Title**

EMC Directive (EMC)  
Low Voltage Directive (LVD)  
Eco design requirements for energy-related products (ErP)  
RoHS

**EMC:**

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

**LVD :**

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021  
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010  
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 verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:  
La persona responsable de esta declaración es:  
A pessoa responsável por esta declaração 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 :  
  
IEA30F3FB8F314DD

Place, Date / Lieu / Luogo e data:

Ivry-sur-Seine, avril 3, 2025